VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Les livres « Envie de desserts… » et « La France gourmande » enfin disponibles à la vente !

Grande enquête de satisfaction et plein de cadeaux à gagner !

Trucs & Astuces :
Les blancs d'œuf en neige faciles !

16 recettes Thermomix

N° 10 Automne - Hiver 2006

Thermomix

Edito

Chère cliente, cher client,

Cela fait deux ans et demi que nous avons créé votre magazine « Thermomix & Vous ». Il est temps de vous demander ce que vous en pensez ! C'est pourquoi nous vous invitons vivement à participer à notre grande enquête de satisfaction.
Vous vous souvenez ? En 2005 nous avons déjà mené une étude globale concernant le Thermomix, la démonstration et le service après-vente. Par rapport au magazine « Thermomix & Vous » nous étions ravis que 86 % de nos clients soient très satisfaits ou satisfaits de leur revue clients. Aujourd'hui nous souhaitons rentrer plus dans les détails. Alors à vos stylos et vos efforts seront récompensés… ! Nous sommes déjà impatients de connaître vos réponses et les résultats de l'enquête que nous allons partager avec vous dans une des futures éditions de « Thermomix & Vous ».

La période des fêtes approche et nous avons pensé à vous : vous avez envie de vous faire plaisir et de régaler toute votre famille et vos invités ? Alors commandez vite les deux premiers livres de recettes de la bibliothèque Thermomix.
Vous cherchez des idées pour simplifier la préparation du repas ? Notre partenaire Guy Degrenne vous donne des conseils pour réussir vos fêtes et vous offre un bon d'achat de 10 € dans leurs boutiques* pour des cadeaux sublimes.
Et n'oubliez pas, le Thermomix reste un cadeau magique qui fera autant plaisir à vos proches qu'à vous-même !

Toute l'équipe Thermomix se joint à moi pour vous souhaiter de joyeuses fêtes de fin d'années.

Bien à vous,

Sandra Jossien
Responsable Marketing

*Voir condition de l'offre dans l'article.

Sommaire

3 **Evénement**
- Votre avis nous intéresse et mérite bien une récompense !

5 **Fiches recettes**
- 16 recettes variées et savoureuses

13 **Trucs et astuces**
- Comment monter ses blancs d'œuf en neige en un tour de main ?

Saveurs et envies d'été - automne
- La noix
- La carotte
- La coquille Saint-Jacques

14 **Alimentation et bien-vivre**
- La magie de la lumière ou comment bien éclairer sa table

15 **Actualité**
- Mise en vente de deux livres de recettes
- Préparez vos dîners de fête en toute simplicité avec Guy Degrenne

16 **L'école Thermomix**
- Cannelloni à la ricotta

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.

- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**

- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger — Économique
Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5, rue Jacques Daguerre,
Boite Postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
02 51 85 47 00
www.vorwerk.fr

Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossien

Développement des recettes : David Fleury
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos : Michel Leprêtre, SucréSalé (couverture), Getty Images, Jean-Jacques Magis. Remerciements à *Bougies la française*
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : en cours
Nos remerciements à Guy Degrenne pour le prêt des ustensiles de cuisine photographiés dans les recettes.

Votre avis nous intéresse *et mérite bien* une récompense !

Cela fait deux ans et demi que nous avons créé votre magazine « Thermomix & Vous » et aujourd'hui, vous êtes plus de 30 000 abonnés fidèles. Il est temps de vous demander ce que vous en pensez !

Afin de vous remercier de votre participation à cette enquête, les 300 premiers questionnaires retournés seront récompensés en exclusivité par le nouveau livre de recette **« Mille et une pâtes... à pain »**.
De plus, nous vous enverrons **10 recettes savoureuses** sous format pdf à votre adresse e-mail, et toutes les réponses dûment remplies participeront à notre tirage au sort* **pour gagner un week-end « Escapade gourmande »**.
Il s'agit d'une nuit en chambre double avec petit-déjeuner et repas pour deux personnes, à choisir parmi une liste de 27 hôtels de charme en France.
Naturellement les réponses seront traitées d'une manière anonyme, mais nous vous remercions de nous communiquer vos coordonnées, ainsi que votre adresse e-mail afin de pouvoir vous faire parvenir vos cadeaux** !
Nous vous remercions de nous renvoyer le questionnaire rempli, au plus tard avant le 30/11/2006, dans une enveloppe affranchie à :

Vorwerk
Service Marketing Thermomix
5 rue Jacques Daguerre, BP 40626,
44306 Nantes Cedex.

● Etes vous un abonné client ou un abonné conseiller ?
☐ Client ☐ Conseiller

● Depuis quand recevez-vous l'abonnement ? .....

● A quelle fréquence le Thermomix est-il utilisé chez vous ?
☐ Tous les jours
☐ Plusieurs fois par semaine
☐ Une fois par semaine
☐ Une fois par mois
☐ Très occasionnellement
☐ Jamais

● Combien de recettes réalisez-vous en moyenne dans une édition ?
☐ Je n'en fais pas ☐ 9-12
☐ 1-4 ☐ Plus de 12 recettes
☐ 5-8

● Combien de recettes avez-vous recommandé à un(e) ami(e) depuis que vous recevez le magazine ?
.....

● Que pourriez-vous dire des recettes que vous ne réalisez pas ?
(plusieurs réponses possibles)
☐ Je n'utilise pas mon Thermomix
☐ La recette ne me donne pas envie
☐ La photo ne me donne pas envie
☐ Le titre ne me donne pas envie
☐ La recette est trop compliquée ou trop longue
☐ Les ingrédients sont trop chers
☐ La recette ne rentre pas dans mes habitudes alimentaires
☐ Je n'ai pas le temps
☐ Les ingrédients sont difficiles à se procurer ou d'utilisation trop exclusive
☐ Autre raison : .....
.....
.....

Indépendamment de l'utilisation du Thermomix :

● À quel rythme préparez-vous les repas suivants à la maison ?

	Tous les jours	Plusieurs fois par semaine	Une fois par semaine	Une fois par mois	Très occasionnellement	Jamais
Entrées						
Veloutés et soupes						
Repas principal						
Sauces						
Desserts						
Pain						
Boissons						
Alimentation bébé						

Evénement

● Que diriez-vous des photos des recettes ? (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Je pourrais m'en passer
- ☐ Elles sont décoratives
- ☐ Elles me sont utiles pour la réalisation et la présentation de la recette
- ☐ Elles me motivent pour faire une recette
- ☐ Je ne pourrais pas m'en passer

● Le résultat des recettes répond-il à vos attentes ?

☐ Oui ☐ Non

☐ Que faut il changer ?

. . . . . .

. . . . . .

● Comment utilisez-vous les fiches recettes ? (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Je les découpe, je les classe et je les feuillette quand je cherche une recette
- ☐ Je les garde dans le magazine
- ☐ Je fais des photocopies
- ☐ Je les copie dans mes recettes préférées
- ☐ Je les numérise pour les classer sur mon ordinateur ou sur cd-rom
- ☐ Je ne les conserve pas
- ☐ Autre : . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

● Si vous aviez 100 points à repartir en fonction de l'intérêt que vous portez aux différentes rubriques du magazine, comment feriez-vous ? (merci de remplir le tableau ci-dessous)

NB : Attribuer entre 0 et 100 points pour chacune des rubriques, en prenant soin que le total fasse 100 points.

	Points à repartir
Trucs & astuces	. . . pts
Ecole Thermomix (recette en étapes)	. . . pts
Alimentation & bien vivre	. . . pts
Marché de saison	. . . pts
Evénement / actualité	. . . pts
Fiches recettes	. . . pts
Total	. . . 100 pts

● Quel est votre avis sur nos différentes rubriques ?

	Très satisfait	Plutôt satisfait	Peu satisfait	Pas satisfait	Sans avis
Trucs & astuces					
Ecole Thermomix (recette en étapes)					
Alimentation & bien vivre					
Marché de saison					
Evénement / actualité					
Fiches recettes					

● Si demain votre abonnement s'arrête comptez-vous le renouveler à 15 € ?

☐ Oui ☐ Non, pourquoi :

. . . . . .

● Seriez-vous intéressé(e) par recevoir le magazine en format numérique par Internet tous les mois ?

- ☐ Oui à la place du magazine trimestriel
- ☐ Non, parce que je n'ai pas d'adresse e-mail
- ☐ Non, je préfère le magazine trimestriel en papier
- ☐ Sans avis

● Seriez-vous intéressé(e) par un espace recettes personnalisé sur notre site Internet avec une fonction « recherche » ?

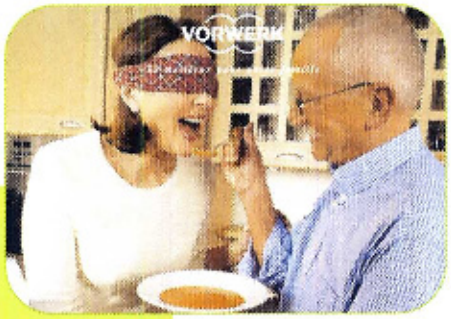
☐ Oui ☐ Non

● Avez-vous déjà des livres de la bibliothèque Thermomix, si oui lequel :

- ☐ Envie de desserts...
- ☐ La France gourmande
- ☐ Saveur d'enfance
- ☐ Autres : . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .



● Sur une échelle de 0 à 10, quelle est votre satisfaction globale avec le magazine ?

NB : 10 étant la meilleure note ☐

● Que souhaiteriez-vous voir changer dans le magazine ?

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

● Avez-vous eu un autre contact avec votre conseiller ou l'agence depuis l'achat de votre Thermomix ?

- ☐ Oui, 1 ou 2 fois lors d'une deuxième dégustation culinaire
- ☐ Oui, j'ai participé à un cours de cuisine
- ☐ Oui, régulièrement
- ☐ Non, jamais
- ☐ Autres : . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

● Avez-vous recommandé le magazine Thermomix & Vous dans votre entourage ? Si oui à combien de personnes :

☐ Non ☐ Oui, à . . . . personnes

● Avez-vous recommandé le Thermomix dans votre entourage depuis que vous êtes abonné(e) au magazine ? Si oui à combien de personnes :

☐ Non ☐ Oui, à . . . . personnes

Statistiques

Merci de nous indiquer :

Votre année de naissance : . . . . . .

Votre sexe : ☐ femme ☐ homme

Votre emploi : . . . . . .

☐ Je suis à mon propre compte ☐ Je travaille à mi-temps

☐ Je travaille à plein-temps ☐ Je suis retraité

Merci de nous indiquer vos coordonnées pour recevoir votre cadeau :

Prénom, nom . . . . . .

Rue . . . . . .

. . . . . .

Code postal et ville . . . . . .

e-mail . . . . . .

N° de téléphone . . . . . .

☐ J'accepte de recevoir des recettes, des informations commerciales de la part de Vorwerk France et de participer à d'autres enquêtes.

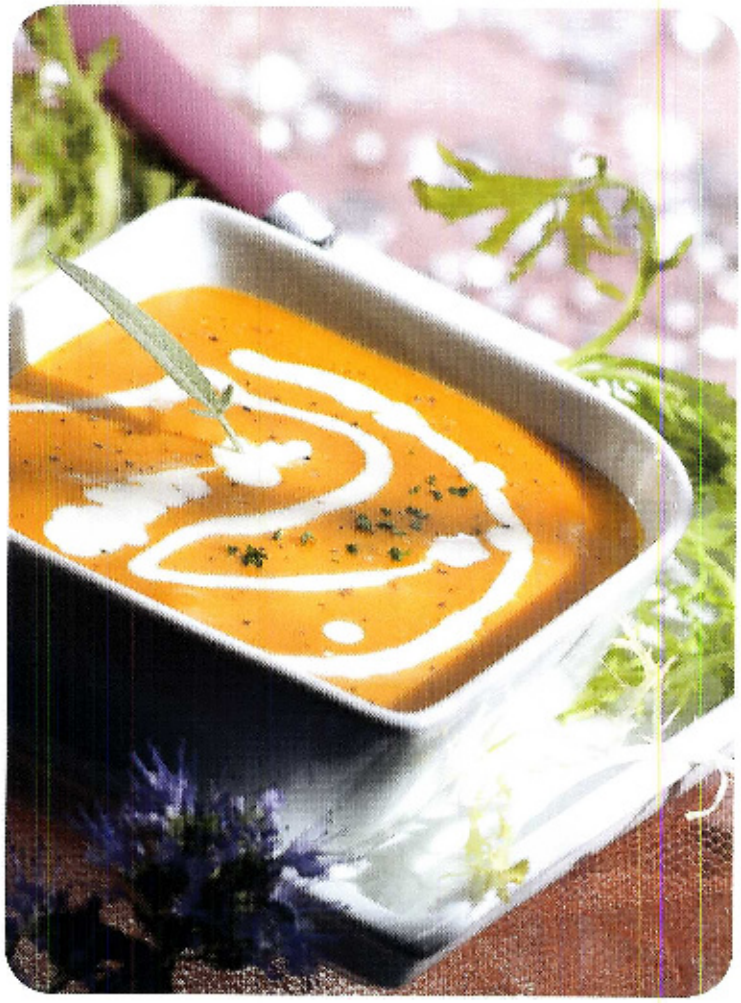
(Conformément à la loi Informatique et Liberté du 06/01/78, art.27, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données nominatives vous concernant en vous adressant au Service Clients Vorwerk France, BP 40626 / 44306 Nantes Cedex 3)

*Vorwerk France met en concours un coffret week-end « Escapade Gourmande » auprès des participants à l'enquête de satisfaction. Le tirage au sort aura lieu au plus tard le 15.12.2006, par huissier de justice. Merci de vous adresser à Aurélie Roger / Vorwerk France / BP 40626 / 44306 Nantes Cedex 3 si vous souhaitez recevoir le règlement complet du tirage au sort.

**Les VDI, VRP, RS, RSE et salariés de la société Vorwerk ne peuvent malheureusement pas participer au gain du livre de recettes ni au tirage au sort du week-end « Escapade Gourmande ».

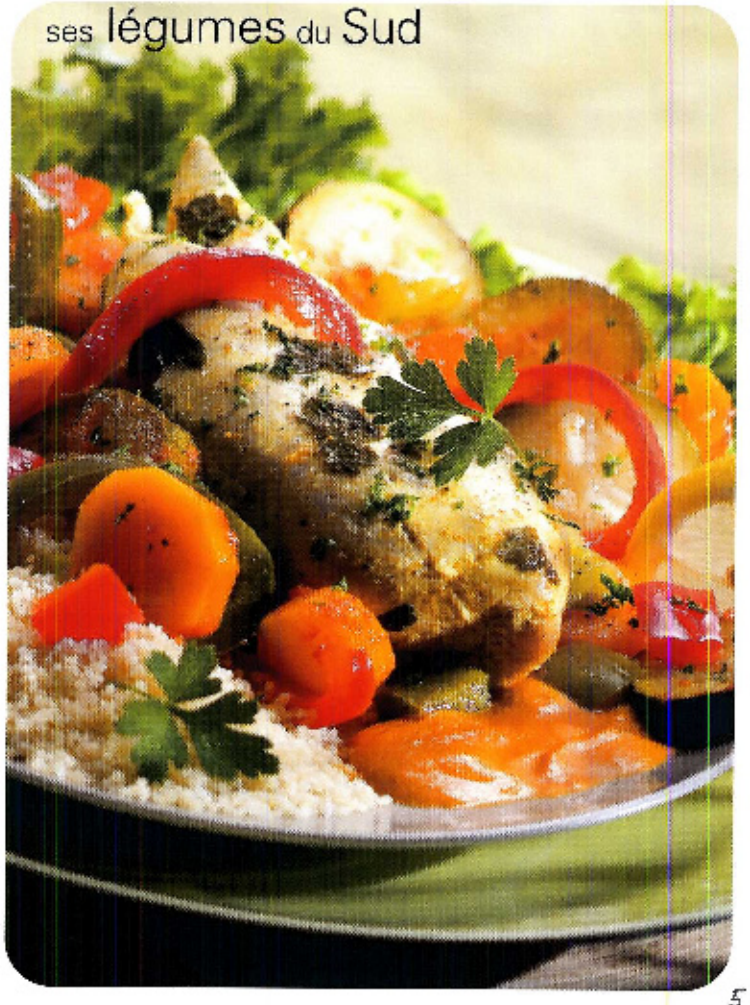
Cake à l'orange,
au miel et aux noix

Crème de lentilles corail



Crème dessert
aux carambars

Poulet mariné et
ses légumes du Sud



Crème de lentilles corail

Entrée

Temps de préparation : 3 mn + Thermomix : 26 mn

1 oignon
3 carottes
1 gousse d'ail
200 g de lentilles corail
1 litre d'eau
1 cube de bouillon de volaille
40 g de concentré de tomate
1 c. à café de sel
Poivre
60 g de crème liquide

- Mettre dans le bol l'oignon coupé en deux, les carottes coupées en tronçons et la gousse d'ail. Mixer 5 sec / vit 5.
- Ajouter les lentilles rincées avec le reste des ingrédients sauf la crème, et programmer 25 mn / 100° / vit 1.
- A la sonnerie, mixer 1 mn / vit 10.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire (rallonger d'eau selon votre goût) et servir avec un trait de crème liquide dans chaque assiette.

Cake à l'orange, au miel et aux noix

Dessert

Temps de préparation : 7 mn + Thermomix : 37 sec + Cuisson au four : 40 mn

1 orange non traitée
50 g de cerneaux de noix
190 g de farine
150 g de beurre ramolli en morceaux
150 g de sucre
3 œufs
1/2 sachet de levure chimique
1/2 c. à café de sel
1 bonne c. à soupe de miel liquide

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Couper l'orange en deux : prélever les zestes d'une moitié et presser ensuite les deux moitiés, en récupérant le jus.
- Mettre les zestes dans le bol et mixer 12 sec / vit 6.
- Ajouter les cerneaux de noix et mixer 5 sec / vit 5.
- Ajouter le reste des ingrédients, y compris le jus d'orange réservé, et mixer 20 sec / vit 4, en aidant avec la spatule.
- Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et enfourner à 180° (th. 6) pendant 40 mn.
- Servir à température ambiante.

Poulet mariné et ses légumes du Sud

Viande

Temps de préparation : 20 mn + Attente : 1 h + Thermomix : 36 mn

5 blancs de poulet
1 citron
Sel
Poivre
1 c. à café de curry
Persil
1 oignon
4 gousses d'ail
Huile d'olive
1 petite boîte de concentré de tomates
400 g de pulpe de tomate
1 gobelet d'eau
2 carottes
2 petites courgettes
1 poivron rouge
1 poivron vert
300 g de graines de couscous moyen
100 g de crème fraîche

- Faire mariner les blancs de poulet pendant 1 h dans le jus de citron, avec du sel, du poivre, le curry et quelques brins de persil.
- Mettre l'oignon et l'ail dans le bol, et mixer 5 sec / vit 5.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter 30 g d'huile d'olive, le concentré de tomates, et régler 5 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, émincer les légumes en rondelles et les réserver dans le panier de cuisson.
- A la sonnerie, ajouter un blanc de poulet coupé en morceaux, la pulpe de tomate, la marinade des blancs de poulet et un gobelet d'eau. Mettre le panier de cuisson en place et programmer 15 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, mouiller le couscous, le saler, ajouter de l'huile d'olive et laisser gonfler pendant 5 mn.
- A l'arrêt de la minuterie, mettre les 4 blancs de poulet restant dans le Varoma, et le couscous dans le plateau à vapeur du Varoma.
- Poser le tout sur le bol et programmer 15 mn / Varoma / vit 1.
- A la fin de la cuisson, retirer le Varoma et le panier de cuisson, ajouter la crème fraîche dans le bol et mixer 40 sec / vit 10.
- Servir aussitôt.

Crème dessert aux carambars

Dessert

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 10 mn

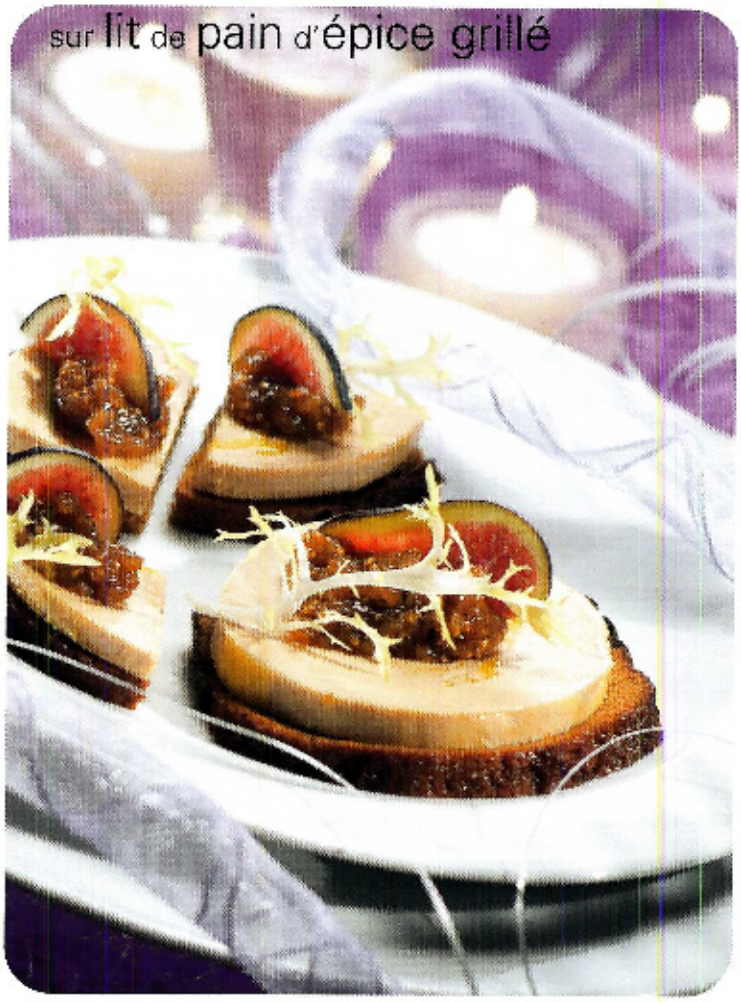
Pour 6 personnes

18 carambars au caramel (environ 150 g)
500 g de lait
2 œufs
20 g de maïzena
40 g de crème fraîche

- Introduire les carambars dans le bol et mixer 10 sec / vit 5.
- Ajouter tous les ingrédients sauf la crème fraîche et mixer 6 sec / vit 4, avant de programmer 9 mn / 90° / vit 3.
- En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et mixer 10 sec / vitesse 4.
- Servir dans des ramequins individuels et laisser refroidir.

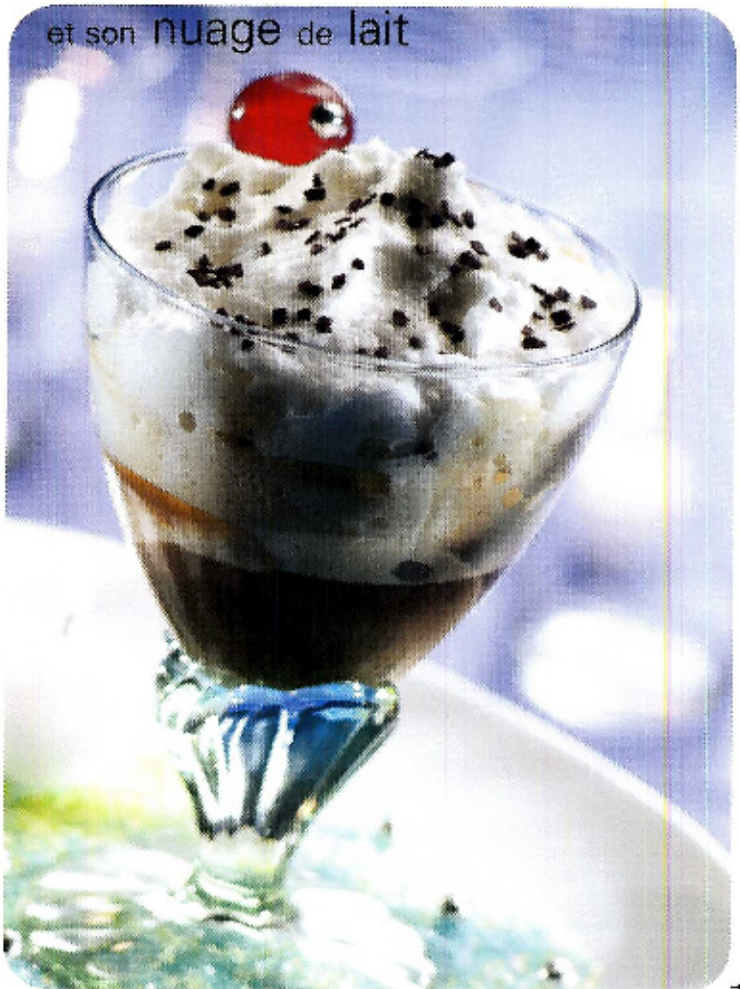
Sabayon
au champagne

Médaillon de foie gras aux figues
sur lit de pain d'épice grillé



Terrine aux noix
de Saint-Jacques

Mousseux de café glacé
et son nuage de lait



Médaillon de foie gras aux figues sur lit de pain d'épice grillé

Entrée

Préparation : 20 mn + Thermomix : 19 mn
+ Cuisson au four : 50 mn

Pour 8 à 10 personnes

1 petit bloc de foie gras de canard mi-cuit (environ 150 à 180 g)

Pour le pain d'épice :

450 g de miel liquide
250 g de lait 1/2 écrémé
200 g de sucre en poudre
10 g de beurre
350 g de farine type 55
2 œufs
1 c. à café de bicarbonate de soude

Pour la compote de figues au Muscat :

200 g de figues séchées
100 g de Muscat

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Commencer par le pain d'épices : mettre dans le bol le miel, le lait, le sucre et le beurre. Programmer 3 mn / 80° / vit 4.
- Ajouter la farine, les œufs et le bicarbonate de soude. Mixer 40 sec / vit 7 en aidant avec la spatule.
- Beurrer et fariner un moule à cake, le remplir aux 2/3 de la hauteur et cuire au four 50 mn à 180° (th. 6).
- Laisser refroidir avant de découper 8 à 10 tranches fines (réserver le reste).
- Faire ensuite la compote de figues au Muscat : mettre les ingrédients dans le bol et programmer 15 mn / 90° / vit 1.
- A la fin de la minuterie, mixer 10 sec / vit 7. Réserver.
- Au moment du service, passer les tranches de pain d'épice au grille-pain, elles doivent devenir croustillantes en surface, et rester tendre à cœur.
- Mettre une de ces tranches encore tiède dans chaque assiette, déposer au dessus une très fine tranche de foie gras, et encore au dessus, un peu de compote de figue.

Conseils Thermomix

Vous pouvez bien sûr préparer et cuire vous-même votre foie gras frais. Pour cela, il vous suffira de suivre la recette parue dans notre livre *La France gourmande*.
En ce qui concerne la présentation, vous pouvez présenter des médaillons dont vous adapterez la taille à votre envie : de tous petits médaillons feront, par exemple, un amuse-bouche de premier choix lors d'un apéritif, pendant lequel vous pourrez servir le reste de la bouteille de Muscat.
Enfin, pour simplifier la préparation, vous pouvez tout à fait préparer le pain d'épice plusieurs heures avant le service, ou même la veille.

Sabayon au champagne

Dessert

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 17 mn

180 g de champagne brut
100 g de jaune d'œuf (environ 6)
120 g de sucre en poudre
200 g de crème liquide très froide à 35 % de m. g.
Un assortiment de fruits frais de saison

- Verser le champagne dans le bol, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre, et régler 15 mn / 80° / vit 2.
- A la sonnerie, vérifier si la consistance, qui doit être celle d'une crème anglaise, est bonne. Si ce n'est pas le cas, prolonger la cuisson 2 à 3 mn / 80°.
- Réserver ensuite le contenu du bol et laisser refroidir.
- Pendant ce temps, faire la crème fouettée : verser la crème liquide dans le bol nettoyé, mettre le fouet en place et mixer jusqu'à la vit 4, en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Observer la prise de la crème, et poursuivre le mixage jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, ce qui peut prendre entre 1 et 4 mn.
- Quand la crème est prise, racler les parois du bol avec la spatule pour la faire retomber, ajouter la préparation réservée refroidie et mixer 20 sec / vit 2,5.
- Verser le sabayon dans des ramequins ou des assiettes à dessert, et déposer en surface ou sur les bords des tranches fines de fruits frais de saison.

Conseils Thermomix

De la température de la crème liquide dépend la réussite de la crème fouettée. Vous pouvez ainsi placer le bol et la crème pendant 30 mn au congélateur avant sa réalisation.
Dégustez le sabayon à température ambiante, accompagné du reste de la bouteille de champagne.

Mousseux de café glacé et son nuage de lait

Dessert

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 12 mn

Pour 8 personnes

Pour le mousseux de café :

100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 à 2/3 de gobelet de café instantané lyophilisé
150 g de lait concentré 1/2 écrémé non sucré
300 g de glaçons

Pour le nuage de lait :

350 g de lait 1/2 écrémé froid
60 g de glaçons

Pour la décoration :

Copeaux de chocolat

- Commencer par le mousseux de café : mettre le sucre et le sucre vanillé dans le bol et mixer 15 sec / vit 10.
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer 1 mn / vit 8.
- Mettre ensuite le fouet en place et régler 2 mn / vit 4.
- Verser dans des coupes individuelles et réserver au réfrigérateur.
- Préparer ensuite la mousse de lait : verser le lait dans le bol, ajouter les glaçons et mixer 20 sec / vit 6.
- Mettre le fouet en place et régler 2 mn / vit 4.
- A la sonnerie, programmer 6 mn / 80° / vit 2,5.
- Ajouter la mousse dans les coupes, parsemer de copeaux de chocolat et servir aussitôt.

Conseils Thermomix

Prenez des glaçons du congélateur et non du freezer ; la température beaucoup plus basse des premiers facilitera la réussite de la préparation.

Terrine aux noix de Saint-Jacques

Entrée

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 3 mn 30 sec + Cuisson au four : 45 mn

400 g de noix de Saint-Jacques
3 œufs + 1 jaune
1 c. à soupe de ciboulette finement ciselée
80 g de beurre mou en morceaux
Sel
Poivre

Pour la sauce :

1 c. à café de moutarde
Le jus d'1/2 citron
1 œuf
100 g d'huile de noix
50 g d'eau
Sel
Poivre

- Préchauffer le four à 180° (th. 6), en enfournant un grand récipient d'eau qui servira pour la cuisson de la terrine au bain-marie.
- Réserver 6 belles noix de Saint-Jacques avec leur corail.
- Mettre le reste des noix dans le bol et mixer 10 sec / vit 8.
- Ajouter le reste des ingrédients, et mixer 20 sec / vit 4.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Verser la préparation dans une terrine préalablement beurrée.
- Couper les 6 noix en 4 à 5 morceaux et les coraux en gros dés. Incorporer délicatement ces morceaux dans la préparation à l'aide de la spatule.
- Cuire au four au bain-marie pendant 45 mn à 180° (th. 6), l'eau doit arriver aux 3/4 de la hauteur de la terrine.
- A la fin de la cuisson, sortir la terrine du four et attendre 5 à 10 mn avant de la démouler.
- Pendant ce temps, préparer la sauce : mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 3 mn / 90° / vit 3.
- Détailler la terrine en tranches et servir avec la sauce.

Conseils Thermomix

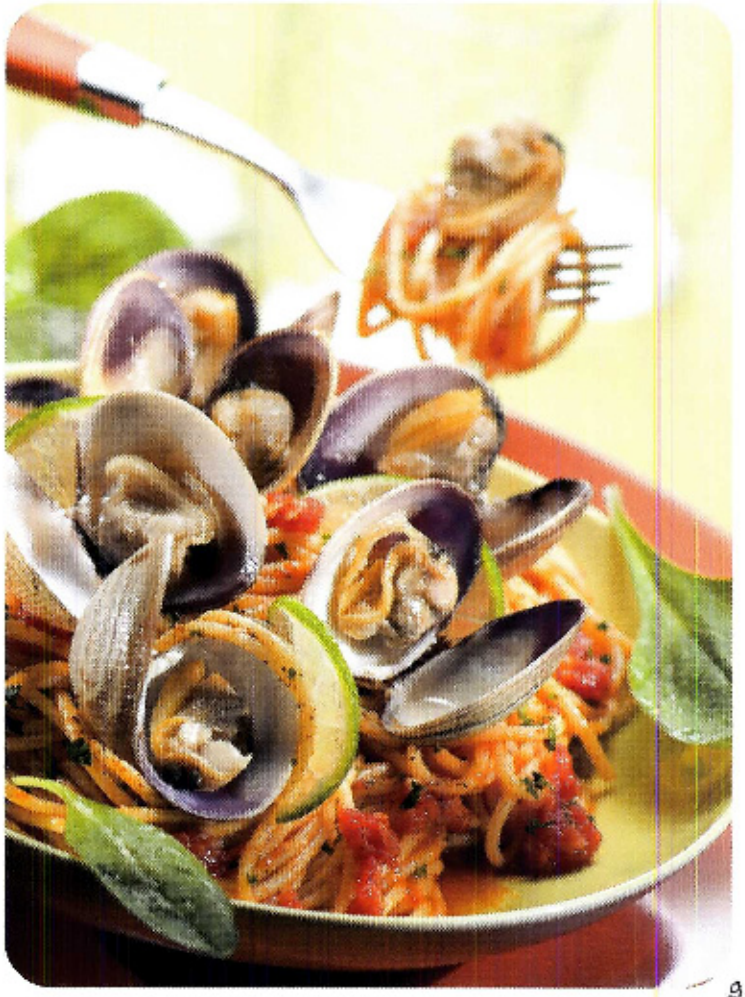
De la simple entrée, cette préparation se transforme facilement en plat principal, en ajoutant du riz dans l'assiette.

Beurre d'escargot
Mayonnaise au citron

Crème d'huîtres

Roulés de filet de merlan vapeur
au jus de carotte

Spaghetti alla vongole



Crème d'huîtres

Entrée

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 24 mn

800 g d'eau
70 g de petits pois surgelés
16 huîtres creuses de bonne taille
200 g de fumet de poisson
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
50 g de beurre doux

- Verser l'eau dans le bol, mettre le panier en place avec les petits pois à l'intérieur et régler 15 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, ouvrir les huîtres et réserver leur chair et leur eau dans un récipient.
- A la fin de la minuterie, réserver les petits pois et jeter l'eau de cuisson.
- Mettre la chair et l'eau des huîtres dans le bol, ajouter le fumet de poisson et programmer 5 mn / 100° / vit 2.
- A la sonnerie, ajouter la crème fraîche et régler 3 mn / 100° / vit 1.
- Au bout de ce temps, mettre l'appareil en route à vit 1, et introduire le beurre en petit morceaux, petit à petit, par l'orifice du couvercle.
- Quand le beurre est fondu, mixer 1 mn / vit 10.
- Servir dans une soupière ou des assiettes creuses, en ajoutant les petits pois réservés en garniture.

Conseils Thermomix

Si vous utilisez du fumet de poisson à base de produit déshydraté, respectez les doses prescrites sur l'emballage, le plus souvent 1 c. à café pour 100 g d'eau.

Beurre d'escargot

Sauce

Mayonnaise au citron

Beurre d'escargot

Préparation : 3 mn + Thermomix : 1 mn 30 sec

1 poignée de persil frais (environ 15 g)
20 g d'ail (4 à 5 gousses)
20 g d'échalotes
200 g de beurre mou en morceaux

- Mettre le persil sec dans le bol et mixer 10 sec / vit 6.
- Ajouter l'ail et l'échalote, et mixer 5 sec / vit 5.
- Racler les parois du bol avec la spatule, fermer le couvercle et mettre le Thermomix en marche à vit 5.
- Ajouter les morceaux de beurre petit à petit par l'orifice du couvercle.
- La préparation est prête quelques secondes après l'introduction du dernier morceau de beurre.

Mayonnaise au citron

Préparation : 3 mn + Thermomix : 1 mn 30 sec

1 jaune d'œuf
20 g de jus de citron
1 c. à café bombée de moutarde (environ 10 g)
200 g d'huile
Sel
Poivre

- Poser un grand verre sur le couvercle, appuyer sur la tare de la balance et peser ainsi 200 g d'huile. Réserver.
- Mettre dans le bol le reste des ingrédients, insérer le fouet, mettre le gobelet en place, et mettre le Thermomix en marche à vit 4.
- Maintenir le gobelet en place à l'aide de la main, et verser le contenu du verre d'huile réservé sur le couvercle du bol.
- Quand toute l'huile est tombée goutte à goutte dans le bol, laisser tourner encore quelques secondes. La mayonnaise est prête.

Spaghetti

Plat

alla vongole

Temps de préparation : 7 mn + Thermomix : 25 mn

3 gousses d'ail
1 échalote
30 g d'huile d'olive
500 g de purée de tomate en boîte
350 g d'eau
1/2 c. à café de sel fin
Poivre
1/2 c. à café de piment doux en poudre
1 kg de palourdes fraîches
300 g de spaghetti
Persil ciselé

- Mettre les gousses d'ail et l'échalote dans le bol et mixer 5 sec / vit 5.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter 30 g d'huile d'olive et programmer 3 mn / Varoma / vit 1.
- Ajouter ensuite la purée de tomates, l'eau, le sel, le poivre et le piment. Mettre les palourdes lavées dans le Varoma, mettre ce dernier en place. Mettre le plateau à vapeur du Varoma en place et y déposer les spaghetti. Programmer 14 mn / Varoma / vit 1.
- A la sonnerie, retirer le Varoma, mettre les spaghetti ramollies dans le bol, remettre le Varoma en place et cuire le temps indiqué sur votre paquet de spaghetti (en général, 8 mn) / Varoma / / .
- Servir les spaghetti dans les assiettes, parsemer de persil ciselé et ajouter les palourdes au dessus.

Conseils Thermomix

Cette recette peut se décliner, suivant votre goût, avec des moules, en suivant le même procédé.

Roulés de filet de

Poisson

merlan vapeur au jus de carotte

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 10 mn

4 filets de merlan
Sel
Poivre
Fines herbes
2 échalotes
150 g de jus de carotte
Persil
1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
150 g de vin blanc sec

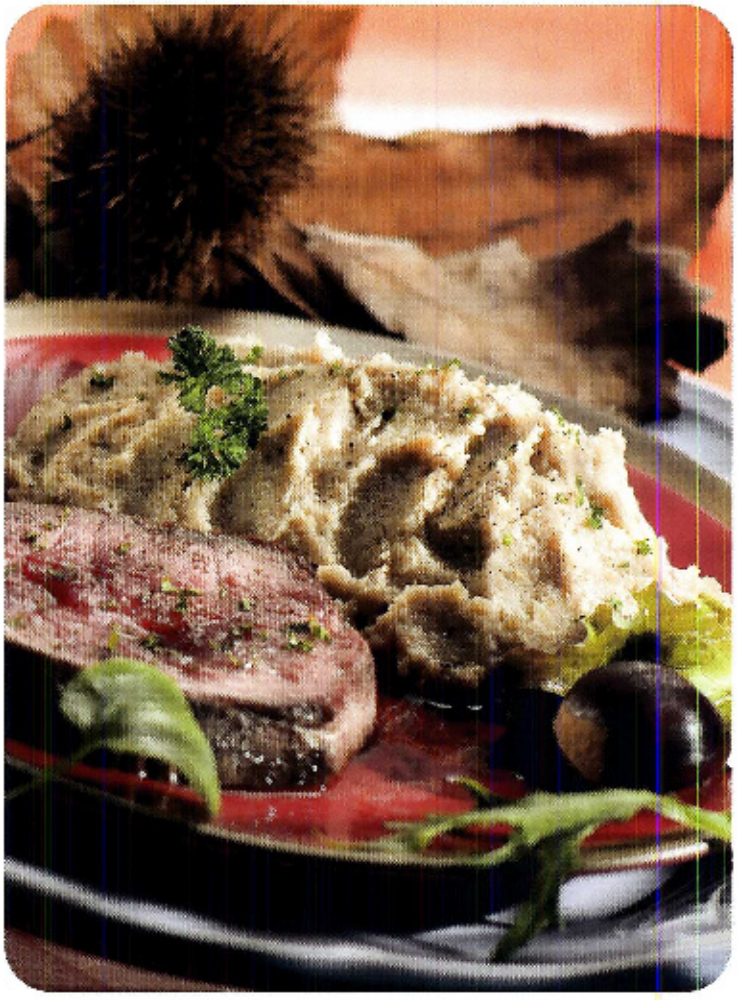
- Couper chaque filet sur la longueur pour obtenir 2 lanières, saler, poivrer, déposer quelques fines herbes hachées, rouler chaque lanière sur elle-même et les réserver dans le panier de cuisson.
- Mettre les échalotes dans le bol et mixer 5 sec / vit 5.
- Ajouter le reste des ingrédients, mettre le panier en place, et programmer 10 mn / Varoma / vit 2.
- A la fin de la minuterie, déposer les roulés au centre des assiettes, et verser de la sauce autour. Servir avec du riz.

Conseils Thermomix

Pour faire du jus de carotte frais, vous pouvez vous référer à la recette parue dans le livre « Saveurs d'enfance »

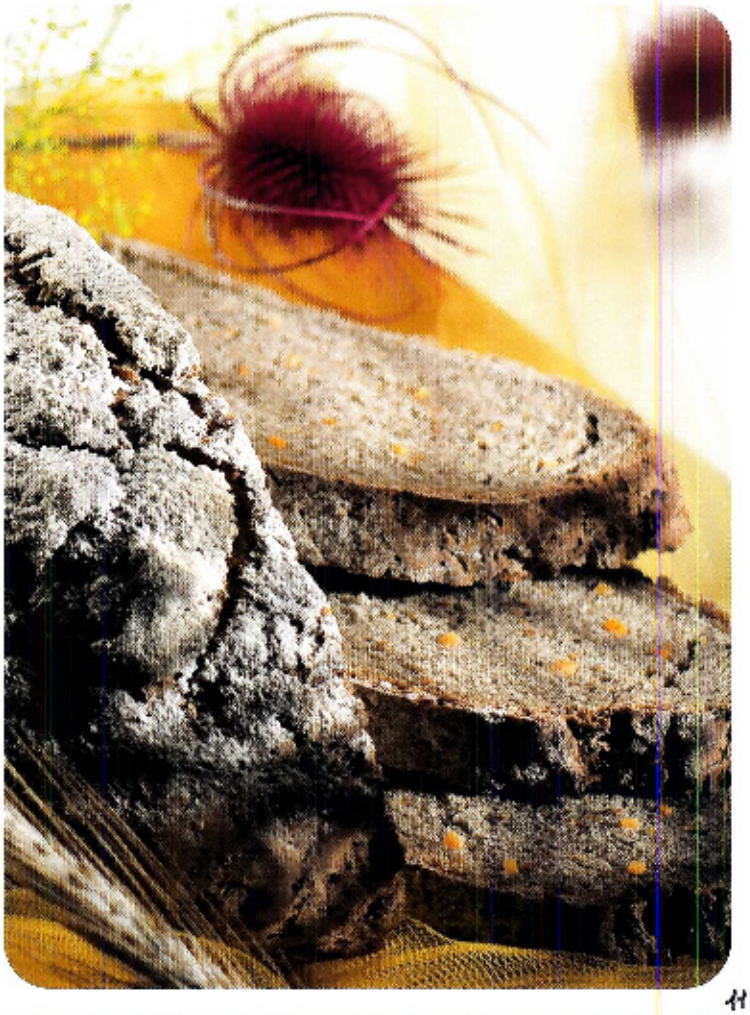
Risotto

Purée de chou à la châtaigne



Gâteau de semoule au potimarron

Pain aux carottes



Purée de chou à la châtaigne

Accompagnement

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 20 mn

1 cœur de chou vert de 400 g
600 g d'eau
250 g de châtaignes cuites
100 g de lait
25 g de beurre
1 c. à café de sel
Poivre

- Mettre le chou coupé en gros morceaux dans le bol, et mixer 5 sec / vit 5 en aidant avec la spatule.
- Transvaser le chou haché dans le panier de cuisson. Verser l'eau dans le bol, mettre le panier en place et régler 20 mn / Varoma / vit 1.
- A l'arrêt de la minuterie, retirer le panier et vider l'eau du bol. Remettre le chou dans le bol avec tous les autres ingrédients et mixer 20 sec / vit 6.
- Servir aussitôt

Conseils Thermomix

Cette purée accompagnera parfaitement une pièce de viande rouge ou un gibier. Pour une belle présentation, utilisez de préférence une poche à douille pour disposer la purée dans les assiettes.

Risotto

Accompagnement

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 28 mn

2 gousses d'ail
1 blanc de poireau
40 g d'huile d'olive
250 g de riz spécial risotto
750 g d'eau
1 cube de bouillon de volaille
50 g de parmesan râpé
30 g de beurre
Poivre 5 baies
Persil frais ciselé

- Mettre les gousses d'ail dans le bol avec le blanc de poireau coupé en tronçons. Mixer 4 sec / vit 5.
- Ajouter l'huile d'olive et régler 3 mn / Varoma / vit 1.
- A la sonnerie, ajouter le riz et programmer 5 mn / Varoma / vit 1.
- A la fin de la minuterie, ajouter l'eau et le cube de bouillon de volaille, et régler 20 mn / 100° / ↺ / 🌡.
- A la sonnerie, ajouter le parmesan, le beurre en dés et le poivre 5 baies, et mélanger 30 sec / ↺ / vit 2, en aidant avec la spatule.
- Parsemer de persil frais ciselé et servir aussitôt.

Pain aux carottes

Accompagnement

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 1 h 45 mn + Cuisson au four : 45 mn

120 g de carottes
250 g d'eau
25 g de levure boulangère fraîche
250 g de farine de blé type 55
250 g de farine de seigle
1 yaourt nature
1 c. à café bombée de sel fin
40 g de graines de sésame

- Mettre les carottes épluchées et coupées en gros tronçons dans le bol et mixer 4 sec / vit 5. Réserver.
- Verser l'eau dans le bol, ajouter la levure émiettée et régler 2 mn / 37° / vit 2.
- Ajouter les deux farines, le yaourt et le sel, et pétrir 3 mn / 🌡.
- Au début de la dernière minute de pétrissage, ajouter les carottes réservées et les graines de sésame.
- Sortir la pâte du bol en la farinant pour éviter qu'elle colle, la rouler en boule et la mettre à lever 1 h dans un saladier recouvert d'un linge et placé dans un endroit chaud.
- Au bout de ce temps, malaxer la pâte pour en chasser les bulles d'air, la façonner en boule et la déposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'un linge et laisser lever à nouveau 45 mn.
- 20 mn avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 220°.
- Enfourner et cuire 45 mn.

Gâteau de semoule au potimarron

Dessert

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 17 mn + Cuisson au four : 35 mn

500 g de potimarron débarrassé de ses graines
150 g de semoule de blé dur fine
200 g de sucre
200 g de lait
120 g de beurre + 1 noix pour beurrer le plat
4 œufs
3 c. à soupe de rhum

- Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).
- Laver le potimarron sans ôter la peau et le couper en morceaux. Les introduire dans le bol et mixer 5 sec / vit 5 en aidant avec la spatule.
- Programmer ensuite 15 mn / 100° / vit 1.
- A la fin de la minuterie, ajouter le beurre en morceaux et mixer 10 sec / vit 10. Racler les parois du bol et le dessous du couvercle avec la spatule, et mixer à nouveau 10 sec / vit 10.
- Ajouter tous les autres ingrédients et mixer 1 mn / vit 4.
- Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et enfourner 35 mn à 200° (th. 6-7).
- Servir tiède.

Comment monter ses blancs d'œuf en neige en un tour de main ?

C'est très facile de réaliser des blancs d'œuf en neige, de la crème chantilly ou de la meringue dans le Thermomix. Toutes ses préparations ont une chose en commun : nous les battons avec le fouet pour ajouter de l'air afin que le volume s'agrandisse et que la consistance devienne ferme. Comment ça marche avec le Thermomix ? Vous allez le découvrir avec l'exemple des blancs d'œuf en neige.

Les blancs d'œuf sont souvent incorporés dans des gâteaux et dans des mousses. Pour les réussir à chaque coup il faut respecter quelques règles :

1. Premièrement, il faut soigneusement séparer les blancs d'œuf des jaunes, car déjà la moindre trace de jaune peut empêcher le blanc de monter à cause de son taux de matière grasse élevé.
2. Pour la même raison il faut que le bol, les couteaux, le couvercle, le joint du couvercle et la spatule soient propres ! La moindre trace de graisse fait retomber le blanc d'œuf. Nettoyez tous les outils à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
3. Quelques gouttes de jus de citron, une pincée de sel ou une légère cuisson à 37° aide à réaliser les blancs très fermes.
4. Les quantités minimales et maximales sont respectivement 2 et 10 blancs d'œuf.

• Alors, comment ça marche ?

- Insérer le fouet.
- Mettre 3 - 4 blancs d'œuf et une pincée de sel ou quelques gouttes de citron dans le bol. Mixer environ 2 mn / vitesse 4 (TM21 : environ 1,5 mn / vitesse 3) pour monter les blancs en neige.
- Pour tester si c'est prêt : penchez le bol un peu, si plus rien ne coule votre blanc d'œuf en neige est parfait et à utiliser aussitôt.

Saveurs et envies d'automne - hiver

Les légumes

● Artichaut Camu, bette, brocoli, carotte, céleri, champignon, choux, cresson, endive, navet, poireau, potiron, salade.

Les fruits

● Amande, châtaigne, citron, clémentine, figue, noix, poire, pomme, raisin.

Les poissons

● Anguille, calmar, congre, coquille Saint-Jacques, daurade, moule, raie, rouget, roussette, sardine, thon rouge.

Les viandes

● Veau, gibier, mouton.

La noix

● La saison de la noix fraîche va de septembre à fin octobre mais elle se conserve séchée sans problème d'une année à l'autre. Même si la noix et l'un des fruits les plus énergétiques, elle a un extrême intérêt pour les personnes à risque cardio-vasculaire (non obèse).

La carotte

● L'intérêt essentiel de la carotte réside dans sa forte teneur en bêta-carotène qui n'est pas détruite par la chaleur. Cette provitamine est nécessaire à l'acuité visuelle et à la protection de la peau. La carotte crue à une action favorable sur le taux de cholestérol sanguin.

La coquille Saint-Jacques

● La pêche des coquilles Saint-Jacques est strictement réglementée et va d'octobre à mai. Assurez-vous que les coquilles ont une chair ferme, blanc crème, légèrement translucide, dépourvue de toute trace brunâtre.

Un repas aux chandelles est toujours magique. Celles-ci font étinceler le regard des convives, éclairent en douceur et créent ainsi une ambiance chaleureuse autour de la table. À l'intérieur comme à l'extérieur, que vous posiez les bougies sur la table ou que vous disposiez des photophores, vous donnerez une âme à vos tête-à-tête intimes ainsi qu'à vos fêtes les plus folles.

La magie de la lumière ou comment bien éclairer sa table

Le sapin de Noël illuminé symbolise la vie au milieu de la noirceur de l'hiver. Au salon ou dans la salle à manger, il fait partie intégrante de la fête. Prolongez cette ambiance particulière jusqu'à votre décor de table en éclairant celle-ci de multiples bougies. Choisissez des bougies de qualité, car elles durent plus longtemps et ne coulent presque pas. Ou encore, utilisez des photophores (vases cylindriques en verre dans lesquels vous glissez une bougie ou un lampion), le reflet des flammes sur le verre créera une ambiance magique. À défaut de photophores, placez des lampions dans des verres, sur un plateau, ou encore des bougies flottantes dans un récipient rempli partiellement d'eau. Dans tous les cas, évitez les bougies parfumées lors d'un repas, leurs senteurs se mariant mal aux odeurs des aliments.

Si vous avez suffisamment d'espace sur la table, vous pouvez disposer un petit photophore par convive. Vous le placerez à gauche de l'assiette, à la place de l'assiette à pain.
Vous n'avez pas beaucoup de place sur la table ? Ne mettez que quelques photophores et regroupez un plus grand nombre de bougeoirs, photophores et lampions sur un meuble (buffet, table d'appoint) à proximité de la table.

• Petits trucs & astuces

> L'éclairage à la bougie ne doit jamais gêner le service ou empêcher les invités de se voir.

> Pensez à compléter l'éclairage par des lampes qui offriront un éclairage indirect autour de la table. Les convives doivent voir ce qu'ils ont dans leur assiette...

> Votre bougie est trop grosse ? Faites tremper la base dans de l'eau très chaude avant de l'enfoncer dans le bougeoir.

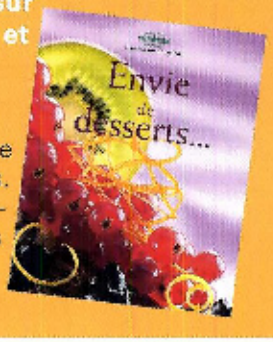
> La cire des bougies s'est ternie ? Frottez-les avec un vieux bas ou un collant en nylon.

> Vous utilisez des bougies dont la cire coule beaucoup ? Essayez ce vieux truc : placez du sel dans le creux entourant la mèche. La cire se mélangera au sel et formera une masse compacte. Vous pouvez aussi utiliser une bobèche, c'est-à-dire un anneau en verre qui retiendra la cire.

> Comment enlever une tache de cire sur une nappe ? Attendez que la cire soit refroidie et durcie avant de la gratter à l'aide d'un couteau. Puis, pour faire disparaître ce qui reste : placez dessus un papier absorbant et passez un fer légèrement chauffé pour faire pénétrer la cire dans les fibres du papier. Lavez ensuite la nappe à l'eau chaude.

Les premiers livres de la bibliothèque Thermomix sont enfin disponibles… !

Vous êtes toujours à la requête de nouvelles recettes Thermomix ? Alors, n'attendez plus : les deux premiers livres de la bibliothèque Thermomix TM31 sont enfin disponibles sur www.vorwerk.fr (puis Thermomix, Boutique) et dans nos stations techniques agréées.



> **« Envie de Desserts » :** avec plus de 90 recettes, ce livre est dédié à toutes les occasions gourmandes. Du dessert fait en quelques minutes pour les gourmands au quotidien au dessert raffiné pour les grands moments.

> **« La France Gourmande » :** propose un voyage gastronomique à travers les différentes régions de France, Thermomix fait redécouvrir les traditions, donne des conseils astucieux et s'est même adjoint les conseils d'un sommelier pour une dégustation sans fausse note.

Les livres sont en vente au prix conseillé de 30 €.
Pour les plus pressés, envoyez votre commande sur papier libre avec un chèque directement au Service Clients (Vorwerk, 5 rue Jacques Daguerre, BP 40626, 44306 Nantes Cedex) en ajoutant 6,50 € pour les frais de port.

Préparez vos dîners de fête en toute simplicité avec Guy Degrenne

Le Thermomix est votre compagnon fidèle dans la cuisine de tous les jours, comme pour la préparation des grandes fêtes. En complément du Thermomix, il vous faut les bons accessoires pour vous simplifier encore plus la vie !

Des bons couteaux sont des outils indispensables pour préparer des recettes mais aussi pour présenter votre plat final. Pour un résultat parfait, utilisez des couteaux adaptés à vos besoins. Couper de fines tranches de foie gras, de saumon, de jambon fumé, ouvrir les huîtres ou encore découper la dinde : à chaque aliment son couteau. Petit conseil : le secret d'un couteau qui coupe, c'est de l'affûter régulièrement avec un bon fusil !

Qui dit « couper », dit bien sûr planches à découper. Choisissez les de préférence en bambou. Elles sont plus résistantes à l'usure des couteaux et ne se déforment pas au contact de l'humidité. Certaines sont munies d'un trou pour les suspendre et gagner de la place. Les plus grandes disposent d'une rigole très pratique pour récupérer le jus des viandes, ce qui vous permettra de réaliser la sauce d'accompagnement avec votre Thermomix.

Pour la cuisson au four, nous vous recommandons d'utiliser des plats en porcelaine car ils ne se rayent pas et n'absorbent pas les odeurs. Résistant à des températures de -20°C à + 300°C, vous pourrez préparer à l'avance une partie de votre repas et le jour J, passer votre plat directement du congélateur au four.

Trouvez toutes ces bonnes idées et plein d'autres astuces de notre partenaire Guy Degrenne sur le www.guydegrenne.com et www.newcook.com.

Les Pères Noël Thermomix et Guy Degrenne vous offrent un chèque cadeau* pour faire plaisir à vos invités ou à vous-même !

*Voir conditions de l'offre sur le chèque cadeau.

Cannelloni à la ricotta

Donnez un parfum d'Italie à votre cuisine en réalisant des cannelloni grâce à votre Thermomix !

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 22 mn + Cuisson au four : 25 mn

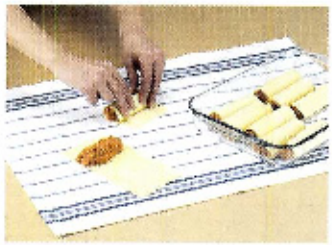
Pour 14 cannelloni

- 200 g d'oignons
- 30 g d'huile d'olive
- 500 g de tomates
- 70 g de concentré de tomate
- Sel
- Poivre
- Piment doux
- 400 g de viande hachée
- 100 g de ricotta
- 14 feuilles de lasagne
- 250 g de lait
- 20 g de farine
- 20 g de beurre
- 120 g de gruyère râpé

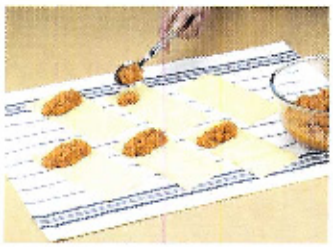
Mettre les oignons coupés en deux dans le bol et mixer **5 sec / vit 5**.
Ajouter l'huile d'olive, les tomates coupées en gros morceaux, le concentré de tomates, du sel et du poivre et un peu de piment doux, et programmer **15 mn / Varoma / vit 1** en ôtant le gobelet doseur.
Pendant ce temps, mettre 1,5 litre d'eau à bouillir dans une casserole.

A la fin de la minuterie, réserver 200 g de la préparation du bol et laisser le reste dans le bol.
Préchauffer le four à 180°.
Ajouter au contenu du bol la viande hachée et la ricotta : mixer **20 sec / vit 3**.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Faire cuire les feuilles de lasagne 1 à 2 mn dans la casserole d'eau bouillante.

1 Les sortir ensuite délicatement et les déposer à plat sur un torchon propre



3 Rouler les feuilles sur elles-mêmes, de manière à former des cylindres avant de les déposer dans un plat allant au four.



2 Répartir la farce sur les feuilles de lasagne.

4 Faire ensuite la sauce : verser les 200 g de préparation à la tomate réservée, ajouter le lait, la farine et le beurre, et programmer **6 mn / 90° / vit 4**.
Verser la sauce sur les cannelloni, saupoudrer du gruyère râpé et cuire au four 20 mn à 180°.
A la fin de la cuisson, passer 5 mn sous le grill du four avant de servir.