

# Autres

- [Pâte de speculoos](#)
- [Riz de chou-fleur](#)
- [Seitan](#)
- [Sucre vanillé](#)
- [Tartare d'algues](#)

# Pâte de speculoos

Recette tirée de <https://cookidoo.fr/recipes/recipe/fr-FR/r148314>.

Délicieux en tartinade ou sur des crêpes ☐☐

## Ingrédients

- 20 g de sucre en poudre
- 25 g de cassonade
- 200 g de biscuits speculoos
- 100 g de lait entier
- 50 g de beurre doux

## Préparation

- mettre le sucre et la cassonade dans le bol, puis pulvériser 10 sec/vitesse 10
- racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- ajouter les biscuits émiétés grossièrement et mixer 15 sec/vitesse 10
- ajouter le lait et le beurre, chauffer 3 min/50°C/vitesse 3, puis mixer 5 sec/vitesse 10
- transvaser dans un récipient hermétique, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur

# Riz de chou-fleur

## Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 chou-fleur
- un peu d'huile d'olive pour la cuisson
- sel

## Préparation

- détailler le chou-fleur en fleurets ;
- exploser les fleurets au thermomix 10 secondes à vitesse 5 ;
- faire chauffer une poêle avec l'huile ;
- quand la poêle est chaude, ajouter le chou-fleur explosé ;
- ajouter un peu de sel ;
- remuer fréquemment ;
- quand le chou-fleur commence à rôtir, continuer encore un peu pour avoir suffisamment de chou-fleur rôti pour votre goût.

# Seitan

Tiré du livre Ma cuisine vegan au Thermomix. Clémence Catz (p.206-207)

## Ingrédients (pour 6/8 parts)

- 250 g de gluten
- 100 g de haricots blancs ou rouges
- 50 farine de pois chiche
- 1 oignon
- 2 càs de tamari
- 2 càs bombés de miso blanc
- 1 càs de miso brun
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 à soupe rase de concentré de tomate
- 3 càc de paprika fumé
- 1 càc bombée de bouillon de légumes
- 1 grosse pincée de noix de muscade
- 1 càs de sel
- 10 tours de moulin à poivre

## Préparation

- mettre l'oignon épluché et coupé en 4 dans le bol du TH et mixer 5 S/V5. Racler les parois avec la spatule.
- ajouter l'huile, faire revenir 5 mn/110°/V1.
- ajouter 300 g d'eau, le bouillon, les haricots, le tamari, les deux misos, le concentré de tomate, le paprika fumé, la noix de muscade, le sel et le poivre.
- faire cuire 5 mn/95°/V1 puis mixer 15 sec./V7
- sortir le contenu du bol dans un saladier et attendre qu'il refroidisse (pas possible de pétrir si pas < à 60 °)
- quand le contenu est tiède, le remettre dans le bol
- ajouter le gluten et la farine de pois chiche, mixer 30 sec./V1
- lancer le mode pétrin 15 mn
- retirer la boule de pâte, en faire un boudin et le rouler bien serré dans un film alimentaire.
- mettre le seitan dans le Varoma, remplir le bol d'eau et faire cuire 60 mn/Varoma/V1.
- laisser complètement refroidir dans le Varoma.

# Sucre vanillé

Recette tirée de <https://yummix.fr/sucre-vanille-thermomix/>.

## Ingrédients

- 250 grammes de sucre
- 1 gousse de vanille

## Préparation

- mettre le sucre dans le bol du thermomix
- ajouter la gousse de vanille coupée en 2 ou 3
- mixer 30 secondes à vitesse 10
- stockez le sucre vanillé dans un petit pot hermétique

# Tartare d'algues

Recette adaptée de <https://vegan-pratique.fr/recettes/tartare-dalgues-cru-vegan/>.

## Ingrédients

- 50 grammes d'algues déshydratées en paillettes (je prends [ce mélange tout prêt et bio](#))
- 1 échalote
- 8 cornichons
- 1 petite gousse d'ail
- 45 millilitres (3 cuillères à soupe) de jus de citron, ou le jus d'un petit citron
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 8 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja

## Préparation

- mettre l'échalote, les cornichons et la gousse d'ail dans le bol
- mettre le couvercle avec le bouchon et mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter les algues
- ajouter tout le reste
- mettre le couvercle avec le bouchon et mixer 10 secondes à vitesse 4
- transvaser dans un bocal et garder au frais au minimum 15 minutes avant utilisation, le temps que les algues se réhydratent

Se conserve au frais.

## Nota bene

- la recette originale ajoute un peu de poivre ou de mélanges de baies, je trouve que ce n'est pas nécessaire, mais faites-vous plaisir
- c'est délicieux tartiné sur du pain, mais aussi dans du riz froid, ou dans n'importe quelle salade
- si on n'a pas de thermomix, on peut utiliser un mixer pour exploser les cornichons/échalote/ail ou les couper fin à la main, et mélanger le tout manuellement.