

Desserts

- [Compote de rhubarbe aux dattes](#)
- [Crème brûlée](#)
- [Crêpes](#)

Compote de rhubarbe aux dattes

Recette tirée de <https://yummix.fr/compote-rhubarbe-thermomix/>

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 grammes de rhubarbe
- 120 grammes de dattes moelleuses (pas sèches !) dénoyautées

Préparation

- couper la rhubarbe en morceaux de 3 cm
- les mettre dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- faire compoter 15 minutes à 95°C, vitesse mijotage
- ajouter les dattes
- mixer 20 secondes, vitesse 10 puis 30 secondes à vitesse 7
- servir tiède ou froid

Crème brûlée

Recette tirée de <https://yummix.fr/creme-brulee-thermomix/>.

Attention, ça prend du temps : la préparation, puis 1 heure minimum de cuisson, puis refroidissement, puis stockage au frigo pour minimum 4 heures.

Le mieux est donc de les faire la veille.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 5 jaunes d'œufs
- 60 grammes de [sucre vanillé](#)
- 80 grammes de lait entier
- 350 grammes de crème liquide entière
- 4 cuillères à soupe de cassonade

Vous aurez besoin de 4 ramequins et d'un chalumeau de cuisine

Préparation

- placer dans le bol les jaunes d'œuf et le sucre vanillé maison . mixer 30 secondes a vitesse 3
- ajouter le lait et la crème
- mélanger 20 secondes à vitesse 2
- remplir au maximum les ramequins à crème brûlée
- préchauffer le four à 100°C
- enfourner pour 1 heure à chaleur tournante si possible. Idéalement, la température du four doit être juste sous 100°C (98°C si vous avez un thermomètre à four !) : les crèmes ne doivent pas bouillir.
- au bout d'une heure, vérifier que la cuisson est suffisante ; les crèmes ne doivent pas coller au doigt lorsque vous les touchez. Le centre est encore tremblotant mais pas les bords des ramequins. Si nécessaire, prolongez la cuisson de 15 minutes, voire un peu plus, sans changer la température.
- laisser refroidir à température ambiante, puis placer au frigo pour 4 heures minimum. Ce temps est nécessaire pour que les crèmes deviennent fermes et pour que leur température contraste agréablement avec la couche de caramel...

- avant de servir, du bout des doigts, répartir une quantité de cassonade équivalente à environ 1 c à soupe à la surface de chaque ramequin
- caraméliser au chalumeau et servir immédiatement si possible pour conserver un contraste de température entre le caramel et la crème

Crêpes

Ingrédients (normalement pour 15 crêpes, mais on n'en fait que 9)

- 20 grammes de beurre
- 250 grammes de farine T80
- 3 œufs
- 500 grammes de lait
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé ou de sucre tout court

Préparation

- placer le beurre et 150 grammes de lait dans le bol et faire chauffer 2 minutes à 70°C, vitesse 1
- ajouter la farine, les œufs, le sel et le sucre
- mixer 10 secondes, vitesse 6 en raclant les parois à mi-temps
- lancer le thermomix 12 secondes à vitesse 4 et verser le reste de lait sur les couteaux en mouvement. Si nécessaire, racler les parois et mixer 3 secondes à vitesse 4
- laisser reposer au moins 10 minutes et faire cuire dans une poêle anti-adhésive