Recettes au thermomix

- Pains
  - Flatbread
  - Pâte à pizza
  - Pains à hamburger
- Tartinades
  - Tartinade aux champignons
- Plats
  - Poisson sauce aigre-douce
  - Taboulé
- Fromages
  - Cancoillotte
- Gâteaux
  - Biscuits granola
  - Mœlleux aux pommes et caramel au beurre salé
- Desserts
  - Compote de rhubarbe aux dattes
  - Crème brûlée
  - Crêpes
- Autres
  - Pâte de speculoos
  - Riz de chou-fleur
  - Seitan

    - Sucre vanillé
    - Tartare d’algues

- Soupes
    - Soupe aux champignons

Pains

Pains

Flatbread

Ingrédients (pour 4 flatbreads)

- 200 grammes de farine
- 120 grammes de lait
- 30 grammes de beurre
- ¼ de cuillère à café de sel

Préparation

- placer dans le bol le beurre en dés, le lait et le sel
- faire chauffer une minute à 80°, vitesse 3
- ajouter la farine et pétrir deux minutes en fonction pétrin
- déposer la pâte sur un plan de travail fariné et former une boule
- couper la boule en 4 et applatir chaque portion en disque avec la paume de la main
- les étaler finement au rouleau
- les faire cuire quelques minutes dans une poêle chaude. Les retournez quand des petites bulles apparaissent à la surface
- réserver les pains cuits empilés dans un linge ou entre deux assiettes pour préserver leur moelleux

Pains

Pâte à pizza

Ingrédients (pour une pizza rectangulaire épaisse)

- 2 sachets de levure de boulanger
- 300 grammes d´eau
- 500 grammes de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 4 cuillères à soupe d´huile d´olive

Diviser les doses par 2 pour une pâte plus fine

Préparation

- préchauffer son four à 40° et le couper
- verser la levure et l´eau dans le bol et mélanger 2 minutes à 37°, vitesse 2
- verser les autres ingrédients, mélanger 2 minutes en mode pétrin
- mettre la pâte dans un saladier, recouvrir d´un torchon humide, mettre au four (éteint) et laisser lever deux heures

Pour la cuisson de la pizza, faire cuire 10/15 minutes à 240°.

Pains

Pains à hamburger

Recette tirée de https://yummix.fr/pain-a-burger-thermomix/.

NB : il y a un temps de pousse de la pâte d'une heure

Ingrédients (pour 4 pains)

- 100 grammes de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre (de préférence sucre de canne)
- un sachet de levure de boulanger
- 1 œuf
- 200 grammes de farine complète (T110)
- 15 grammes de beurre mou
- 1 cuillère à café de sel
- graines de sésame (ou autres graines : pavot, courge, tournesol…)

Préparation

- verser le lait, la levure et le sucre dans le bol
- mixer 2 minutes à 37°, vitesse 2
- pendant ce temps, battre l'œuf dans un bol avec une fourchette
- lorsque le thermomix a fini, ajouter la farine, le beurre, la moitié de l'œuf battu et le sel
- pétrir 3 minutes en mode pétrin
- rouler la pâte en boule, la mettre dans un saladier, recouvrir d'un linge et laisser pousser une heure dans un endroit tiède
- diviser la pâte en 4, former 4 boules et les aplatir un peu en étirant le dessus et les mettre sur une plaque de four
- faire pousser les boules 30 minutes au four à 40°
- préchauffer le four à 190°
- badigeonner les pains avec le reste de l'œuf battu
- garnir de graines
- faire cuire 12 minutes
- laisser tiédir avant utilisation

Tartinades

Tartinades

Tartinade aux champignons

Recette tirée de https://cookidoo.fr/recipes/recipe/fr-FR/r696789.

Ingrédients

- 100 grammes de graines de tournesol
- 230 grammes d’eau
- 100 grammes de champignons de Paris frais
- 50 grammes d’huile d’olive
- 60 grammes d’échalotes
- 10 grammes de vin blanc (Riesling, par exemple)
- 10 grammes de sauce soja
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre moulu

Préparation

- Mettre les 100 grammes de graines de tournesol, 200 grammes d’eau et les 10 grammes de vin dans le bol, puis cuire 5 min/100°C/vitesse 1.
- Pendant ce temps, couper les champignons en 4.
- Égoutter les graines de tournesol bouillies dans le panier cuisson, transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre les 30 grammes d’eau restants dans le bol, insérer le panier cuisson, y mettre les champignons et cuire à la vapeur 3 min/Varoma/vitesse mijotage.
- Pendant ce temps, dépiauter les échalottes et les couper en 2
- Retirer le panier cuisson et réserver. Réserver à part l’eau de cuisson.
- Mettre l’huile d’olive, les échalotes et les champignons cuits à la vapeur dans le bol, puis activer le mode Hautes temperatures en remplaçant le gobelet doseur par le couvercle haute température sur le couvercle du bol.
- Ajouter les graines de tournesol égouttées, le sel (½ cuillère à café), le poivre (½ cuillère à café) et les 10 grammes de sauce soja dans le bol, puis mixer 20 sec/vitesse 9. Racler les parois du bol à l’aide de la spatule.
- Mixer de nouveau 20 sec/vitesse 9.

Vous pouvez conserver cette tartinade 7 jours au réfrigérateur.

Plats

Plats

Poisson sauce aigre-douce

Recette tirée du magazine « Thermomix et moi » de février/mars 2021, page 50

NB : nécessite un accompagnement, comme du riz et/ou des légumes sautés

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 grammes de filet de julienne

Marinade :

- 1 gousse d’ail
- 60 grammes de gingembre frais
- 30 grammes de sauce soja
- 10 grammes d’huile de sésame toasté

Sauce :

- 40 grammes d’oignon émincé
- 30 grammes de miel
- 20 grammes de vinaigre de riz
- 30 grammes de ketchup
- 80 grammes d’eau
- 10 grammes de fécule de maïs

Préparation

- mettre l’ail et le gingembre dans le bo puis hacher 5 secondes à vitesse 6
- racler les parois du bol avec la spatule
- ajouter 30 grammes de sauce soja et l’huile de sésame
- mélanger 10 secondes à vitesse 4
- couper les filets de julienne en cube de ±3 centimètres et les mettre dans un plat
- verser la marinade dessus et réserver 30 minutes au frais
- mettre l’oignon, le miel, le vinaigre de riz, le ketchup et le reste de sauce soja dans le bol
- mélanger l’eau et la fécule de maïs dans un petit récipient et l’ajouter au bol
- mélanger un peu à la main avec une marise pour éviter qu’un ingrédient lourd comme le ketchup ne se colle au fond et fasse une trace de brûlé
- insérer le panier cuisson, y mettre le poisson et cuire 10 minutes en Varoma à vitesse 1

- retirer le panier, transvaser le poisson dans un plat de service et verser la sauce dessus
- servir aussitôt avec l’accompagnement

Plats

Taboulé

Recette adaptée de https://yummix.fr/taboule-thermomix.

NB : cette recette se prépare minimum 2 heures à l'avance. On peut la préparer 72h à l'avance.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 bouquet de persil plat
- 1 oignon (ou 3 à 4 petits oignons blancs)
- 1 concombre
- 4 tomates
- 300 grammes de semoule de couscous
- 80 grammes d'huile d'olive
- 1 citron (pour son jus)
- ½ cuillère à café de cumin moulu
- ½ cuillère à café de paprika doux
- 1 cuillère à café rase de sel
- poivre

Préparation

- placer la menthe et le persil dans le bol
- donner 3 pulsions turbo d'une demi-seconde
- ajouter l'oignon coupé en quatre et mixer 3 secondes à vitesse 5
- couper le concombre en deux dans la longueur puis en tronçons de 3 centimètres environ
- couper les tomates en quartier
- presser le citron
- mettre les tomates et le concombre dans le bol
- ajouter dans le bol l'huile d'olive, le jus du citron, le cumin, le paprika, le sel et quelques tours de moulin à poivre
- ajouter la semoule
- mixer 8 secondes à vitesse 5 (ne pas hésiter à remélanger un peu avec une spatule)
- verser dans un saladier et laisser reposer au minimum deux heures
- avant de servir, goûter et éventuellement ajuster l'assaisonnement
- servir bien frais

NB : le taboulé a l’aspect d’une soupe au sortir du thermomix. C’est normal, la semoule n’a pas encore gonflé en « buvant » l’humidité des ingrédients

Fromages

Fromages

Cancoillotte

Recette adaptée de https://www.cookomix.com/recettes/cancoillotte-thermomix/.

NB : vous trouverez une recette sans thermomix sur cette page.

Ingrédients

- 250 g de metton
- 60 g de beurre demi-sel
- 300 grammes d’eau (ou 100 grammes d’eau et 200 grammes de lait)
- 50 grammes de vin blanc (le riesling ira très bien)
- une gousse d’ail
- sel

NB : pour le choix eau ou lait + eau, c’est au goût de chacun·e. Tout eau, le fromage sentira plus la « vache », ce que je préfère personnellement.

Préparation

- mettre le metton, 1 pincée de sel et la gousse d'ail dans le bol
- pulvériser 10 sec à vitesse 10
- ajouter les liquides dans le bol
- cuire 12 min à 90°C, vitesse 1
- ajouter le beurre demi-sel coupés en petits morceaux dans le bol
- mélanger 1 minute, vitesse 1
- mettre dans un pot, le fermer et laisser refroidir avant de le conserver au frigo

Gâteaux

Gâteaux

Biscuits granola

Recette tirée de https://cookidoo.fr/recipes/recipe/fr-FR/r734000

Ingrédients (pour 20 biscuits)

- 125 grammes de farine T80
- 75 grammes de farine de blé T110
- 50 grammes de sucre roux
- 1 cuillère à soupe bombée de sucre vanillé
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique
- 1 œuf
- 25 grammes de beurre demi-sel
- 50 grammes de beurre doux
- 110 grammes de pistoles de chocolat noir ou de chocolat pâtissier

Préparation

- mettre la farine blanche, la farine complète, le sucre roux, le sucre vanillé et la levure chimique dans le bol, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.
- ajouter l'œuf, le beurre demi-sel et le beurre doux, puis mélanger 30 sec/vitesse 4. La pâte doit être friable comme celle du crumble.
- transvaser sur plan de travail, rouler la pâte en boule un peu plate et l'envelopper de film alimentaire. Réserver environ 2 heures au frais.
- sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer pendant 15 minutes à température ambiante
- préchauffer le four à 180°
- tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson
- déballer la pâte et la poser entre 2 feuilles de papier cuisson, puis l'étaler sur une épaisseur de 5 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 6 cm) et les disposer sur la plaque préparée
- piquer les disques à l'aide d'un pique en bois ou une fourchette
- enfourner et cuire 15 minutes à 180° (les biscuits doivent être légèrement dorés)
- laisser refroidir sur une grille à pâtisserie
- mettre le chocolat dans un cul de poule ou un saladier en verre
- mettre 500 grammes d'eau dans le thermomix et sélectionner Varoma à vitesse 1, sans le gobelet mesureur

- mettre le cul de poule ou le saladier sur le trou du couvercle du thermomix et le pencher un peu pour laisser un espace pour laisser s’échapper la vapeur
- remuer le chocolat doucement pendant qu’il fond
- avec une petite maryse, tartiner les biscuits d’une couche de chocolat fondu
- laisser durcir le chocolat avant de servir

Gâteaux

Mœlleux aux pommes et caramel au beurre salé

Recette inspirée de https://cookingjulia.blogspot.com/2014/01/moelleux-aux-pommes-et-caramel-beurre.html.

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 pommes golden ou canada
- ±70 g de caramel au beurre salé

Préparation

- préchauffer le four à 175°
- mettre le beurre dans le thermomix 1 minute, 90°, vitesse 1
- ajouter le sucre, mélanger 10 secondes, vitesse 3
- ajouter les œufs, la farine et la levure, mélanger 10 secondes, vitesse 3
- racler les parois du bol et mélanger 5 secondes, vitesse 4
- éplucher les pommes et les couper en lamelles. Plus fines elles seront, plus fondant sera le gâteau, mais à l'inverse, en lamelles plus grosses, on sentira mieux la pomme
- mettre les lamelles dans le bol, mélanger 20 secondes, sens inverse, vitesse 1
- étaler le caramel au beurre salé au fond du moule (j'utilise un moule à brownie en silicone, c'est top)
- verser la pâte dans le moule et enforner 30 minutes

NB : la recette originelle met plus de sucre et rajoute du caramel sur la pâte et en propose au moment de servir. Je trouve personnellement que c'est trop sucré, d'où ma version « allégée » de la recette.

Desserts

Desserts

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

Desserts

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’oeufs
- 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’oeuf et le sucre vanillé maison . mixer 30 secondes a vitesse 3
- ajouter le lait et la crème
- mélanger 20 secondes à vitesse 2
- remplisser 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

Desserts

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

Autres

Autres

Pâte de speculoos

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

Délicieux en tartinade ou sur des crèpes □□

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 émiettés 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

Autres

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.

Autres

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.

Autres

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

Autres

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.

Soupes

Soupes

Soupe aux champignons

Recette tirée de https://yummix.fr/creme-veloute-champignons-thermomix/.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 oignon
- 250 grammes de champignons de Paris
- 10 grammes d'huile d'olive
- 1 branche de thym frais
- ½ tablette de bouillon de volaille
- 300 grammes d'eau
- sel
- poivre

Préparation

- placer l'oignon coupé en quatre et les champignons dans le bol
- hacher 10 secondes, vitesse 4
- ajouter 10 grammes d'huile d'olive
- faire revenir **sans le gobelet** 5 minutes, varoma, vitesse 0,5
- ajouter les 300 grammes d'eau, la branche de thym, la ½ tablette de bouillon de volaille émiettée, ½ cuillère à café rase de sel et quelques tours de moulin à poivre
- faire cuire 13 minutes à 98°C, vitesse 2
- retirer la branche de thym
- mixer 40 secondes, vitesse 10