

thermomix

ANNA

Collection Rockstars





CLAFOUTIS AUX POMMES ET AMANDES

⏱ 10 min ⌚ 1 h 🍳 Facile 🍴 10 portions 📊 Par 1 portion : kJ 1015.9 kJ, kcal 242.1 kcal, Protéines 6.1 g, Glucides 39.5 g, Lipides 6.1 g, Acides gras saturés 0.8 g, Fibres 3.5 g, Sodium 105.8 mg

INGRÉDIENTS

100 g de sucre en poudre
150 g de farine de froment
50 g de farine de blé complet
½ sachet de levure chimique
3 œufs
½ c. à café d'extrait naturel d'amande amère
250 g de boisson végétale à l'amande
750 g de pommes, pelées, épépinées et coupées en gros morceaux
60 g d'amandes effilées

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plat à four

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Mettre le sucre, la farine de froment, la farine complète, la levure, les œufs, l'extrait naturel d'amande amère et la boisson végétale à l'amande dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**.
3. Mettre les pommes dans un plat à four rond (Anna : Ø 28 cm, hauteur 6,5 cm), les parsemer de 40 g d'amandes effilées, couvrir de pâte, puis parsemer les 20 g d'amandes restants. Enfourner et cuire 40 minutes à 180 °C. Servir tiède ou froid dans le plat.



PARMENTIER DE CANARD AU POTIMARRON ET CHATAIGNES

⌚ 15 min ⌚ 1 h 20 min 🍴 Facile 🍴 6 portions 📊 Par 1 portion : kJ 2880.5 kJ, kcal 687.8 kcal, Protéines 50.3 g, Glucides 24.7 g, Lipides 41.7 g, Acides gras saturés 14.5 g, Fibres 9.3 g, Sodium 3762.8 mg

INGRÉDIENTS

½ bouquet de persil frais, équeuté
 100 g d'oignon, coupé en deux
 4-5 cuisses de canard confites
 250 g de châtaignes cuites et pelées
 1000 g de chair de potiron, coupée en morceaux
 500 g d'eau
 200 g pommes de terre, coupées en morceaux
 ½ c. à café de sel
 4 pincées de poivre moulu

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plat à four

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur, spatule, Varoma, panier cuisson

Préparation

1. Mettre le persil dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 7**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre l'oignon dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Désosser les cuisses de canard et ajouter la peau, en morceaux, au contenu du bol, puis rissoler **5 min/120°C/vitesse 1**, sans le gobelet doseur.
4. Ajouter la chair canard en morceaux et le persil haché, puis mélanger **5 min/100°C/vitesse 1**. Egoutter le contenu du bol dans un récipient pour enlever l'excédent de gras. Transvaser le canard dans un plat à four rond (Anna : Ø 28 cm, hauteur 6,5 cm), ajouter les châtaignes, puis réserver.
5. Mettre 500 g de potiron dans le bol et hacher **10 sec/vitesse 6**. Transvaser dans le Varoma et réserver. Renouveler l'opération avec les 500 g de potiron restants.
6. Mettre les 500 g de potiron restants dans le bol et hacher **10 sec/vitesse 6**.
7. Transvaser dans le Varoma avec le potiron et réserver.
8. Mettre l'eau dans le bol. Insérer le panier cuisson et y mettre les pommes de terre. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 2**. Quelques minutes avant la fin du temps de la cuisson, préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Retirer le Varoma et le panier cuisson, puis vider le bol.
9. Mettre le potiron cuit, les pommes de terre cuites, le sel et le poivre dans le bol, puis mixer **1 min/vitesse 3**. Verser la purée dans le plat à four réservé, puis lisser la surface à la fourchette pour faire des traces. Enfourner et cuire 30 minutes à 180 °C. Servir chaud, accompagné d'une salade verte.

CONSEILS ET ASTUCES

- Choisissez l'espèce de courge qui vous plaît, butternut, potiron, ...



GRATIN DE PÂTES AU POISSON ET POIREAUX

🕒 10 min 🕒 1 h 10 min 🌿 Facile 🍴 6 portions 📊 Par 6 portions : kJ 9529 kJ, kJ 2258 kcal, Protéines 210 g, Glucides 203 g, Lipides 61 g, Acides gras saturés 36 g, Fibres 25 g, Sodium 6745 mg

INGRÉDIENTS

60 g d'emmental
 800 g d'eau
 350 g de blancs de poireau, coupés en tronçons
 800 g de cabillaud
 7 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
 7 pincées de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
 250 g de pâtes sèches, type macaroni
 8 g de gros sel
 100 g de crème liquide 30-40% mg.

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plat à four

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur, panier cuisson, Varoma

Préparation

1. Mettre l'emmental dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre l'eau dans le bol. Insérer le panier cuisson et y mettre le poireau. Mettre en place le Varoma et y mettre le cabillaud. Saupoudrer 4 pincées de sel et 4 pincées de poivre, puis cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer le Varoma et le panier cuisson, puis réserver.
3. Ajouter les pâtes sèches et le gros sel au contenu du bol, puis cuire le **temps indiqué sur le paquet/100°C/🌀/vitesse 1**. Egoutter les pâtes et les mettre dans un saladier.
4. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
5. Ajouter le poireau cuit, la crème liquide, 3 pincées de sel et 3 pincées de poivre au contenu du saladier, puis mélanger. Verser la moitié de la préparation dans un plat à four rond (Anna : Ø 28 cm, hauteur 6,5 cm), y répartir le poisson, puis le couvrir du reste de préparation. Saupoudrer d'emmental râpé, puis enfourner et cuire 30 minutes à 180 °C. Servir aussitôt.

VARIANTE(S)

- Choisissez le fromage en fonction de vos goûts: emmental, gruyère, comté, beaufort, cantal ...



TOURTE POMMES DE TERRE, POIREAUX, CHAMPIGNONS ET LARDONS

🕒 20 min 🕒 1 h 15 min 🌿 Facile 🍴 6 portions 📊 Par 6 portions : kJ 13392 kJ, kcal 3209 kcal, Protéines 77 g, Glucides 291 g, Lipides 185 g, Acides gras saturés 100 g, Fibres 37 g, Sodium 5264 mg

INGRÉDIENTS

150 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail
75 g de beurre doux, froid et coupé en morceaux, puis un peu pour le plat
½ c. à café de sel
50 g d'eau
80 g d'échalotes, coupées en deux
150 g de poireaux, coupés en tronçons (3 cm)
20 g d'huile d'olive
200 g de lardons fumés
150 g de crème liquide 30-40% mg.
400 g de champignons de Paris frais, émincés
4 pincées de sel
4 pincées de poivre moulu
900 g de pommes de terre, coupées en rondelles (2 mm)

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

film alimentaire, rouleau à pâtisserie

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur, spatule

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 4**. Retirer la pâte du bol et former une boule aplatie. Envelopper de film alimentaire et réserver au frais. Nettoyer le bol.
2. Mettre les échalotes et le poireaux dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter l'huile d'olive et les lardons, puis rissoler **5 min/120°C/vitesse 1**, sans le gobelet doseur.
4. Ajouter la crème liquide, les champignons, le sel et le poivre, puis cuire **10 min/100°C/vitesse 1**.
5. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
6. Beurrer un plat à four rond (Anna : Ø 28 cm, hauteur 6,5 cm). Garnir le plat d'une couche de pommes de terre, une couche de sauce aux champignons, de nouveau des pommes de terre, puis terminer par la sauce.
7. Déballer la pâte, l'étaler sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis en couvrir la plat. Enfourner et cuire 45 minutes à 180 °C (Th. 6). Servir aussitôt, accompagné d'une salade verte.

CONSEILS ET ASTUCES

- Les plus gourmands ajouteront quelques tranches de fromage avant de couvrir la garniture de pâte.



TARTE AUX POIRES À L'ANCIENNE

⏱ 25 min 🕒 1 h 10 min 🌿 Facile 🍴 6 parts 📊 Par 6 parts : kJ 16358 kJ, kJ 3923 kcal, Protéines 78 g, Glucides 368 g, Lipides 231 g, Acides gras saturés 131 g, Fibres 29 g, Sodium 2520 mg

INGRÉDIENTS

280 g de farine de blé, et un peu pour fariner
 150 g de beurre, et un peu pour le plat
 4 œuf
 2 pincées de sel
 150 g de crème liquide 30-40% mg.
 50 g de sucre en poudre
 600 g de poires
 50 g de sucre roux
 50 g d'amandes émondées

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

film alimentaire, plat à four, rouleau à pâtisserie

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur

Préparation

1. Mettre 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 œuf et le sel dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 4**. Former une boule de pâte, filmer et réserver 30 minutes au frais. Nettoyer le bol.
2. Quelques minutes avant la fin du temps de repos de la pâte, préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer et fariner un plat à four rond (Anna : Ø 28 cm, hauteur 6,5 cm), puis réserver.
3. Déballer la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 2-3 mm. En garnir le plat préparé, en laissant la pâte montée haut sur les bords.
4. Mettre 3 œufs, 150 g de crème liquide et 50 g de sucre en poudre dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**. Verser dans le plat préparé. Eplucher, épépiner, puis couper les poires en lamelles. Les disposer harmonieusement sur le fond du plat, puis retirer l'excédent de pâte si nécessaire. Enfourner et cuire 30 minutes à 180 °C. Rincer et essuyer le bol.
5. Mettre 80 g de farine, 50 g de sucre roux, 50 g de beurre, 50 g d'amandes émondées dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 6**.
6. Sortir le plat sans éteindre le four et le saupoudrer de crumble. Enfourner et cuire de nouveau 15 minutes à 180 °C. Déguster tiède ou froid.