

THOMSON

Livre **12** recettes





ÉTÉ

Burger de veau au basilic / p.4

Brochettes de boulettes de poulet/agneau à la coriandre / p.6

Fougasse aux olives et anchois / p.8

Nougat glacé aux pistaches et groseille / p.10

Clafoutis aux cerises et nougat / p.12

Tiramisu aux fruits rouges / p.14

HIVER

Hachis Parmentier de canard / p.16

Petits pains farcis à la viande cuits à la vapeur / p.18

Pâtes et sauce bolognaise « maison » / p.20

Meringues à la cannelle / p.22

Bûche génoise au chocolat et éclat de dragées roses / p.24

Cake au citron et pavot / p.26

Burger de veau au basilic

Préparation : 1h
Cuisson : 25 min
Pour 6 burgers

Pâte à pain :

5cl d'eau
15cl de lait tempéré
20g de beurre mou
1 œuf
250g de farine de type T65
1 c à café de sel
1 c à café de levure de boulanger
2 blancs d'œuf
40g de graines de sésame

Garniture :

800g de veau (filet, longe, quasi ou noix)
12 feuilles de basilic
6 tranches de fromage à hamburger
6 petites feuilles de sucrine
1 concombre
6 c à soupe de sauce barbecue ou chili
100g de beurre
sel et poivre

Préparez les pains.

Versez l'eau et le lait dans le bol en inox.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux, l'œuf battu en omelette et le sel. Versez enfin la farine tamisée et la levure. Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur, 90 secondes vitesse 1 et 5 minutes vitesse 2.

Recouvrez le bol d'un linge humide et laissez gonfler 30 minutes, dans la cuisine.

Pétrissez de nouveau la pâte pendant 5 minutes, vitesse 2.

Posez la pâte sur un plan de travail fariné.

Préchauffez le four th 1 (30°) et placez un bol rempli d'eau à l'intérieur du four.

Divisez la pâte en 6 pâtons.

Roulez-les sur eux-mêmes pour obtenir 6 pains ronds.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson.

Éteignez le four et placez la plaque à l'intérieur pour laisser gonfler les pains, four fermé, pendant 30 minutes.

Sortez-les du four et allumez le four à 210° (th 7).

Badigeonnez les 6 pains de blanc d'œuf et saupoudrez-les de graines de sésame.

Faites cuire les pains à burger pendant 15 à 20 min.

Sortez-les du four, laissez-les tiédir avant de les couper en deux.

Coupez la viande en morceaux et hachez-la à l'aide du hachoir.

Mixez ou ciselez finement les feuilles de basilic. Mélangez le basilic avec la viande de veau hachée, salez et poivrez.

Formez 6 steaks et faites-les griller au barbecue ou dans une poêle bien chaude, sans matière grasse.

Confectionnez les burgers.

Grillez l'intérieur des pains au barbecue ou au toaster, puis beurrez-les encore chauds. Répartissez sur la moitié des pains le fromage, la sucrine, les rondelles de concombre et les steaks. Assaisonnez de sauce recouvrez de pain et dégustez.



Brochettes de boulettes de poulet/agneau à la coriandre

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 min environ

Repos : 20 min

250g de blanc de volaille
250g de gigot d'agneau
5 brins de coriandre
5 cl d'huile d'olive

Pour la chapelure :
2 œufs
100g de farine
200g de noisette
200g de pain rassis mixé

Préparez les boulettes de viande.
Effeuillez la coriandre.
Coupez les viandes en morceaux et hachez-les ensemble avec la coriandre en vous servant du hachoir du robot.
Déposez le mélange dans une assiette et roulez 24 boulettes de viande, dans la paume de vos mains.
Mixez ensemble les noisettes et les morceaux de pain rassis.
Versez-les dans une assiette creuse.
Cassez et battez les œufs dans un bol.
Farinez les boulettes de poulet puis passez-les dans les œufs battus en omelette et enfin dans le mélange de noisette.
Confectionnez 8 petites brochettes de boulettes, en piquant 3 boulettes par brochette.
Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites griller les brochettes, 5 à 6 minutes de chaque côté.
Servez ces brochettes accompagnées de riz et de sauce aigre douce par exemple.



Fougasse aux olives & anchois

Pour 600g de pâte - Préparation : 15 min

Cuisson : 20 à 25 min - Repos : 40 min

Pour la pâte à pain :
22 cl d'eau
2,5 c à soupe d'huile d'olive
1 grosse c à café de sel
360 g de farine T65
2 c à café de levure de boulanger

Pour la garniture :
50g de sauce tomate
50 g d'olives noires dénoyautées
12 filets d'anchois égouttés
5 cl d'huile d'olive

Mélangez la farine à la levure.
Versez l'eau, l'huile d'olive et le sel dans le bol en inox.
Ajoutez la farine.
Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur, 90 secondes vitesse 1 et 5 minutes vitesse 2.
Recouvrez le bol d'un linge humide et laissez gonfler 40 minutes, dans la cuisine.
Pétrissez de nouveau la pâte pendant 5 minutes, vitesse 2.
Préchauffez le four à 180° (th 6).
Posez la pâte sur un plan de travail fariné. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, pour faire un rectangle de 20 cm sur 30.
Mixez les anchois. Coupez les olives en rondelles.
Badigeonnez le centre du rectangle sur toute sa longueur de sauce tomate et parsemez d'anchois hachés. Refermez 1/3 de la pâte vers le centre et soudez la pâte en appuyant dessus avec les doigts.
Parsemez le dessus d'olives et recouvrez du tiers restant.
Vous obtenez ainsi un rectangle d'environ 20 cm sur 10. Badigeonnez-le d'huile d'olive.
Faites cuire la fougasse 20 à 25 min. (selon l'épaisseur de la fougasse)
Laissez-la refroidir et coupez-la en carrés ou tartine et proposez-la en apéro, par exemple.



Nougat glacé aux pistaches & groseille

Pour 6 verrines
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 min
Congélation :
10h pour un grand moule
4h pour des verrines

2 œufs froids
20 cl de crème fleurette entière froide
70 g de sucre semoule
1/2 c à soupe de miel liquide d'acacia
80 g de pistaches non salées et pignon de pin
100g de groseille
1 pincée de sel

Dans un premier temps, caramélisez les fruits secs dans une poêle, sans matière grasse. Faites-les griller pendant 1 minute puis saupoudrez-les de 40 g de sucre. Caramélisez 2 à 3 minutes en mélangeant les fruits secs à l'aide d'une cuillère en bois pour les séparer.

Ôtez-les du feu et disposez-les sur une feuille de papier de cuisson.

Laissez-les refroidir.

Préparez la crème glacée :

Séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mélangez les jaunes au sucre.

Faites chauffer le miel, dans une petite casserole.

Versez les blancs d'œuf dans le bol en inox et battez à l'aide du fouet ballon, vitesse 5, pendant 6 minutes. Versez le miel chaud tout en continuant de fouetter.

Incorporez les blancs en neige progressivement aux jaunes d'œuf.

Rincez le bol en inox à l'eau froide et essuyez.

Versez la crème fleurette et fouettez la crème en chantilly à l'aide du batteur, vitesse 4, pendant 5 minutes.

Mélangez délicatement la chantilly, à l'aide d'une cuillère en bois, à la préparation de blanc en neige.

Incorporez enfin les fruits secs caramélisés et les grains de groseille.

Répartissez la préparation dans 6 verrines. Filmez-les et placez-les au congélateur pendant 4 heures minimum.

Décorez d'une branche de groseille au moment de servir.



Clafoutis aux cerises & nougat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Préchauffez le four à 210° th 7.
Rincez les cerises et équeutez-les.
Fendez une gousse de vanille en deux.
Raclez la gousse à l'aide d'une pointe de couteau pour récupérer les grains et faites chauffer le lait avec la gousse et les grains. Éteignez le feu et laissez infuser.
Faites fondre (et non cuire) le beurre dans une petite casserole.
Cassez les œufs dans le bol en inox et ajoutez le sucre. Battez-les au batteur, vitesse 3 pendant 1 minute.
Versez progressivement la farine tout en continuant de battre. Incorporez ensuite le beurre fondu et enfin le lait.
Dans un moule à manquer beurré (ou 6 moules individuels) disposez les cerises et les cubes de nougat, versez la pâte sur le dessus et faites cuire le clafoutis, pendant 25 minutes.
Laissez tiédir avant de déguster.

400 g de cerises
1 gousse de vanille
130 g de farine
150 g de sucre
100g de nougat blanc en cubes
4 gros œufs
40 dl de lait entier
30g de beurre salé

Laissez la gousse de vanille dans le clafoutis, elle continuera de parfumer la préparation pendant la cuisson.



Tiramisu aux fruits rouges

*Pour 6 personnes - Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min - Réfrigération : 4h*

3 gros œufs froids
80 g de sucre semoule
250 g de mascarpone
350 g de biscuit rose
ou boudoirs
300g de fruits rouges
(fraises, framboises,
groseilles, mûres)
1 pincée de sel
50g de noisette en
poudre

Pour le sirop :

1 bâton de cannelle,
1 bonne c à soupe de
sucre semoule
30 dl d'eau
2 c à soupe de liqueur
de framboise

Préparez le sirop.

Faites bouillir l'eau avec le bâton de cannelle et le sucre, pendant 5 minutes, puis laissez tiédir. Ajoutez la liqueur de framboise.

Séparez les blancs des jaunes d'œuf.

Dans le bol en inox, salez et montez les blancs en neige, bien fermes, à l'aide du fouet ballon, vitesse 5, pendant 6 minutes. Versez-les dans un saladier.

Rincez le bol en inox, versez les jaunes et le sucre et fouettez pendant 1 minute.

Ajoutez progressivement le mascarpone en fouettant, vitesse 5.

Versez alors cette préparation dans un saladier et incorporez progressivement les blancs en neige.

Dans une assiette creuse, versez le sirop puis imbibez les biscuits roses 5 secondes de chaque côté, avant de tapisser le fond d'un moule à manquer ou de 6 ramequins individuels. Alternez une couche de biscuit, une couche de fruits, une couche épaisse du mélange mascarpone et renouvelez une fois l'opération pour finir par le mascarpone. Saupoudrez de noisette en poudre.

Filmez le plat et placez-le au réfrigérateur, pendant 4 h, avant de déguster.



Hachis Parmentier de canard

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 55 min

400g de magret de canard sans la peau ou confit
500g de pomme de terre à purée
100g de beurre demi-sel fondu
2 oignons
150g de chapelure
2 c à soupe d'huile d'olive
20 cl de bouillon de volaille chaud
sel et poivre

Coupez la viande en morceaux ou dépiautez le confit, pour récupérer la chair.

Pelez et émincez les oignons.

Hachez ensemble la viande et les oignons au hachoir à viande, vitesse 5.

Faites-les ensuite revenir, dans une poêle, avec l'huile d'olive.

Émiettez-les avec une fourchette puis versez le bouillon chaud et faites cuire le tout, 15 minutes.

Préparez une purée de pomme de terre.

Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau, pendant 25 minutes environ. Égouttez-les, épluchez-les et écrasez-les à la fourchette.

Préchauffez le four à 240° (th 8).

Beurrez un moule à gratin.

Disposez la viande cuite au fond du plat avec le jus de cuisson.

Recouvrez-la de purée et versez le beurre fondu.

Saupoudrez le plat de chapelure.

Faites cuire le hachis pendant 15 minutes et servez aussitôt.



Petits pains farcis à la viande cuits à la vapeur

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Repos : 2h

Pour 12 petits pains

Pour la pâte :

**200 grammes de farine
de blé**

**15 grammes de levure
de boulanger**

**1/2 c à soupe de levure
chimique**

**1 c à soupe d'huile de
tournesol**

**1/2 c à soupe de sucre
semoule**

Pour la farce :

**250g de rôti de porc
avec barde**

1 petit oignon jaune

5 brins de persil

**1 c à soupe d'huile de
tournesol + 2 pour le
panier vapeur**

Pour la farce :

Coupez la viande en morceaux. Pelez l'oignon et coupez-le en 4.

Effeuiliez le persil.

Hachez les 3 ingrédients ensemble, dans le hachoir du robot. Faites chauffer l'huile, dans une sauteuse et faites revenir la farce, pendant 5 minutes à feu vif. Laissez tiédir.

Préparez la pâte à pain :

Diluez dans 12 cl d'eau tiède, le sucre et la levure de boulanger.

Laissez fermenter pendant 10 minutes. (le mélange va mousser). Versez la farine dans le bol en inox et ajoutez la levure fermentée et l'huile de tournesol.

Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur, 1 minute, vitesse 1 puis 6 minutes vitesse 2, jusqu'à obtenir une pâte.

Couvrez le bol d'un linge et laissez lever la pâte, pendant 2 heures minimum.

Faites dégonfler la pâte en la tapant à l'aide du poing.

Versez la levure chimique et pétrissez, vitesse 1, pendant 30 secondes.

Divisez la pâte en 12 parts.

Disposez au centre de chaque boule une bonne cuillerée à café de farce.

Remontez les bords de chaque côté vers le haut de manière à recouvrir la farce de pâte à pain.

Pressez bien pour souder la pâte et posez les petits pains dans un plat légèrement fariné afin qu'ils n'attachent pas.

Renouvelez l'opération jusqu'à obtenir 12 petits pains.

Disposez les petits pains (soudure vers le bas) dans le cuit vapeur et faites cuire pendant 15 minutes.



Pâtes & sauce bolognaise «maison»

Préparation : 40 min - Cuisson : 1h40 environ - Pour 6 personnes

Pour la pâte à tagliatelles :
350 g de farine tamisée
350 g de semoule de blé dur fine
1 c à café de sel
7 gros œufs
2 c à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce :
600 grammes de steak de bœuf
2 oignons jaunes
4 tomates pelées et coupées en dés
1 carotte pelée et coupée en rondelles
1 branche de céleri émincée
1 botte de persil haché
25 cl de vin rouge corsé
1 petite boîte de concentré de tomates
5 c à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel
Poivre

Versez tous les ingrédients de la pâte dans le bol en inox et battez à l'aide du fouet ballon, pendant 3 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Coupez la boule en 6 parts et enroulez chaque pâton dans un film alimentaire. Placez-les au réfrigérateur, pendant 30 minutes.

Réalisez des spaghettis ou tagliatelles en passant les pâtons dans le hachoir avec le disque à pâte de votre choix. Étendez les pâtes obtenues sur un cintre et laissez-les sécher ainsi pendant 2 heures.

Préparez la sauce.

Pelez et coupez l'oignon en morceaux.

Coupez la viande en morceaux et hachez les morceaux de viande et d'oignons en les passant dans le hachoir de la machine.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile.

Faites revenir, à feu vif, la viande et l'oignon hachés, pendant 4 minutes, en remuant régulièrement.

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez le tout. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter, à feu doux, pendant 1 h environ.

Retirez le couvercle et prolongez la cuisson pendant encore 30 minutes.

Faites bouillir un grand volume d'eau salé.

Plongez les pâtes dedans et faites-les cuire ainsi, environ 5 à 8 minutes. (goûtez-les pour vérifier la cuisson).

Egouttez-les.

Mélangez les pâtes avec la moitié de la sauce.

Répartissez les pâtes dans les assiettes et recouvrez-les de la sauce restante.

Décorez de persil haché et servez avec du parmesan râpé.



Meringues à la cannelle

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min
4 personnes - Pour 10 à 12 meringues

80g de sucre semoule
100g de sucre glace
tamisé
½ c à soupe de
cannelle en poudre
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 120° (th 4).
Versez les blancs d'œuf dans le bol en inox puis battez-les en neige au fouet ballon, vitesse 5. Lorsqu'ils sont montés, versez le sucre glace et la cannelle tout en continuant de fouetter. Ajoutez ensuite le sucre semoule. Le mélange devient très épais.
Sur une plaque allant au four, posez une feuille de papier de cuisson.
A l'aide d'une poche à douilles ou de 2 cuillères, répartissez en petits tas les meringues sur la feuille de cuisson.
Faites cuire les meringues pendant 45 min.
Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez les meringues refroidir, pendant 5 min avant de les sortir.
Une meringue réussit, doit être moelleuse à l'intérieur.



Préparation : 45 min

Cuisson : 10 min

Réfrigérateur : 3h

Pour 6 personnes

Pour la génoise :

20g de cacao en poudre

5 gros œufs

160g de sucre semoule

80g de farine tamisée

50g de Maïzena

1 c à soupe d'huile végétale

Pour le sirop :

2 c à soupe de liqueur de framboise

40g de sucre semoule

Pour la ganache au chocolat blanc :

250g de chocolat blanc à pâtissier

20 cl de crème fraîche liquide

Pour la garniture :

60 g de mascarpone froid

7 cl de crème Fleurette froide

50g de sucre de cassonade

100g de brisures de framboises

Pour la décoration :

80g de dragées roses

Préparez le sirop en mélangeant dans une casserole le sucre avec 15 cl d'eau. Portez à ébullition puis ajoutez, hors du feu, la liqueur de framboise.

Laissez refroidir.

Préparez la ganache.

Faites fondre le chocolat râpé, à feu doux, dans une casserole.

Versez et mélangez, en fouettant, la crème fleurette au chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé à la crème. Le mélange doit être brillant. Ôtez du feu.

Versez dans un bol et placez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préparez la génoise au chocolat.

Préchauffez le four th 7 (210°).

Posez une feuille de papier de cuisson sur une plaque à rebords allant au four. Huilez-la légèrement.

Séparez les blancs des jaunes. Dans le bol en inox, battez, vitesse 3, au crochet batteur, les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la farine, le cacao et la Maïzena et battez encore 2 minutes.

Versez la préparation dans un saladier, rincez le bol en inox à l'eau froide et montez les blancs en neige au fouet ballon, vitesse 5. Versez 1 bonne cuillerée à soupe de sucre semoule, dès que les œufs commencent à mousser.

Incorporez les blancs en neige à la préparation.

Étalez la pâte obtenue, un peu liquide, sur la feuille de papier cuisson. Inclinez la plaque pour bien répartir la pâte et faites-la cuire, pendant 8 minutes.

Sortez la génoise du four et posez-la à l'envers, sur un torchon propre et humide. Retirez le papier et roulez la génoise encore chaude sur elle-même.

Laissez-la tiédir, déroulez la génoise et imbitez la génoise de sirop.

Versez le mascarpone, la crème fleurette, le sucre et les framboises dans le bol en inox.

Battez 30 secondes au batteur, vitesse 3.

Répartissez cette crème sur la génoise et roulez-la sur elle-même (sans le torchon). A l'aide d'une spatule, étalez la ganache sur toute la bûche. Disposez la bûche sur un plat, filmez et placez-la au réfrigérateur pendant 4 heures.

Décorez la bûche de dragées roses concassées au moment de servir.

Bûche génoise au chocolat & éclat de dragées roses



Cake au citron & pavot

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 à 45 min

Repos : 1h

Lavez les citrons. Prélevez les zestes d'un citron et le jus des deux.

Faites fondre le beurre et mélangez-le aux jus et zestes des citrons.

Cassez et versez les œufs dans le bol en inox et ajoutez le sucre. Fouettez au crochet batteur, vitesse 3, pendant 1 minute.

Versez le beurre citronné et fouettez de nouveau 1 minute. Mélangez la farine avec la levure et versez-la progressivement dans le bol.

Ajoutez enfin les graines de pavot.

Battez, vitesse 4, pendant 5 minutes.

Beurrez un moule à cake.

Versez votre préparation dans le moule. Recouvrez-le d'un torchon propre et laissez-le gonfler ainsi pendant 1 heure, à température ambiante.

Préchauffez le four th 6 /180°.

Faites cuire le cake au citron, pendant 40 à 45 minutes.

Sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement avant de le démouler.

3 gros œufs
150 g de beurre
demi-sel ramolli
150 g de sucre
semoule
2 citrons non traités
1 c à soupe de pavot
200 g de farine de blé
tamisée
1 sachet de levure
chimique alsacienne





THOMSON

PRODUIT OFFICIEL

Laissez parler votre créativité

 *Crea Cook*

