

Betty Bossi

MIX

Le magazine suisse pour le Thermomix®



Fêter avec style

Idées de repas de réveillon

Apéro de l'avent

Mettez-vous dans l'ambiance de Noël!

À vos cuillères

Vive les soupes d'hiver

Raclette

Pommes de terre, cornichons & Cie ont de la concurrence



Rennes à la confiture page 33



dès la page 32

Douceur en finale

Petits biscuits et desserts festifs égayaient les dernières semaines de l'année

BBmix 6/23 A





Merci et au revoir

Eh oui! Ceci est notre dernier numéro. Il est temps de se dire adieu. Qui me connaît le sait bien, ce n'est pas chose facile pour moi. Si je le pouvais, je vous ferais part ici de tous mes sentiments, je plongerais dans mes souvenirs, j'évoquerais nos hauts et nos bas... Mais heureusement, je n'ai que quelques lignes à disposition et je préfère m'en servir pour vous remercier, chère lectrice, chère lecteur. Merci pour votre fidélité et pour l'intérêt que vous avez porté à notre magazine. Merci pour tous les gentils messages, questions et suggestions reçus au fil des ans. Ce fut un plaisir de partager nos idées et conseils avec la communauté Thermomix® suisse. Nous espérons bien sûr que nos recettes perdureront et que vous continuerez à les cuisiner assidûment. De tout cœur, nous vous souhaitons bonne continuation!

Sarah ♥

sarah.oeschger@bettybossi.ch

Finir l'année



Zoom

04

Fêter avec style

Plats raffinés pour grandes occasions



20

Trucs & astuces

Impressum

Édité par Betty Bossi, Division de Coop Société Coopérative, Baslerstrasse 52, case postale, 8021 Zurich
ISSN 2571-6565 · Copyright © Coop Société Coopérative, imprimé en Suisse
Service clientèle: +41 (0) 44 209 19 29 (lu. à sa., 8 h 00 à 20 h 00)

Team:

Responsable rédaction et conception graphique: Sarah Oeschger
Responsable rédaction des recettes: Sibylle Weber-Sager
Identité visuelle: Solid Identities GmbH
Photos: Michael Fehr
Stylisme: Katja Rey

Publicité/Coopérations:

Anina Boss, media@bettybossi.ch
Infos sur: bettybossi.ch/donnees-media



ée en beauté

4 Plats principaux stylés

- 5 Ragoût de bœuf en croûte
- 6 Raviolis au saumon, sauce au vin blanc
- 9 Semmelknödel et champignons
- 10 Filet mignon et gratin aux carottes



12 Actus

14 Soupes

- 15 Velouté aux panais
- 16 Soupe aux oignons
- 18 Velouté de tomates hivernal

20 Trucs & astuces

- 20 Smoothie gingembre-curcuma

22 Simple & rapide

- 23 Salade d'hiver et tomme
- 24 Spaghettis carbonara au céleri
- 25 Dal à la courge
- 27 Croûtes au fromage militaires au four et mâche
- 28 Chou frisé à la crème et spätzlis
- 29 Quiche au chou rouge et saucisse
- 31 Risotto à l'orange et filets de féra



14

À vos cuillères

Par ici la bonne soupe!

32 Fournées festives

- 33 Rennes à la confiture ← *Recette en couverture!*
- 34 Pères Noël en pâte
- 35 Sablés à la cannelle et canneberges
- 36 Pain aux fruits

38 Apéro de l'avent

- 39 Étoiles de tortillas et tartare
- 40 Gressins étoilés
- 41 Feta fouettée

42 Raclette

- 43 Ananas aigre-doux 
- 44 Épices à raclette
- 45 Poireaux au vinaigre

46 Douceur en finale

- 47 Bûche de Noël
- 48 Parfait au chocolat blanc et mangue
- 49 Tartelettes aux pommes
- 50 Tiramisu au panettone en verrine
- 51 Bon à savoir / Goodbye 



32

Fournées festives

Toute la famille participe

ZOOM:
PLATS PRINCIPAUX STYLÉS

Fêter avec

style

Noël ou Nouvel An, on n'a
jamais assez d'idées
pour la table du réveillon.
Voici nos propositions.

Un super plat, et pas seulement à Noël!

Ragoût de bœuf en croûte

🔪 30 min ⌚ 3 h 🍴 facile 🍽️ 4 portions 📊 899 kcal

Le ragoût

80 g d'échalotes,
coupées en deux
1 gousse d'ail

Mettre les échalotes et l'ail dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

4 c. à soupe de
beurre à rôtir
800 g de ragoût de bœuf
(3 cm)
1¼ c. à café de sel
4 pincées de poivre
30 g de farine blanche

Ajouter 1 c. à soupe de beurre à rôtir et rissoler sans gobelet doseur **5 min/120° C/vitesse 1**. Pendant ce temps, bien faire chauffer 1 c. à soupe de beurre à rôtir dans une poêle. Saisir ⅓ du ragoût 5 minutes, retirer. Saisir le reste du ragoût de la même manière. Assaisonner le ragoût avec 1 c. à café de sel et le poivre, incorporer la farine, ajouter aux échalotes dans le bol de mixage.

30 g de concentré de
tomates
2 brins de thym
1 feuille de laurier
750 g de vin rouge
400 g de carottes
400 g de céleri-rave

Ajouter le concentré de tomates, le thym, la feuille de laurier et le vin rouge. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et précuire **40 min/98° C/🌀/vitesse 4**. Pendant ce temps, peler les carottes et le céleri, les couper en dés (1½ cm).

Ajouter les carottes, le céleri et ¼ de c. à café de sel au ragoût dans le bol de mixage, mélanger à l'aide de la spatule et cuire **40 min/98° C/🌀/vitesse 4** (tester la cuisson). Répartir le ragoût dans un grand plat à gratin (Ø 25 cm, 6 cm de hauteur), ôter le thym et le laurier. Laisser tiédir un peu. Pendant ce temps, nettoyer le bol de mixage et préparer la pâte.

La pâte

250 g de farine blanche
90 g de beurre,
en morceaux (1 cm),
froid
70 g d'eau
¼ de c. à café de sel

Préchauffer le four à 200° C.

Mettre dans le bol de mixage la farine, le beurre, l'eau et le sel et mélanger **20 sec/vitesse 4**. Déposer la pâte sur du papier cuisson. Réserver 50 g de pâte pour le décor, façonner le reste en boule, abaisser en rond (Ø 28 cm) sur le papier cuisson à l'aide d'un rouleau.

1 jaune d'œuf
½ c. à soupe de
crème entière

Bien mélanger le jaune d'œuf avec la crème entière, en badi-geonner le bord de la pâte. En s'aidant du papier, renverser la pâte sur le ragoût, appuyer sur le bord. Abaisser la pâte réservée à 2 mm d'épaisseur, y découper des étoiles à l'emporte-pièce. Dorer le couvercle de pâte avec l'œuf, y déposer les étoiles, dorer avec un peu d'œuf.

Cuire le ragoût 30-35 minutes (200° C) au milieu du four. Retirer et servir.

Préparation à l'avance: préparer le ragoût enu. 1 jour avant, laisser refroidir et garder à couvert au réfrigérateur. Préparer la pâte, l'abaisser et la garder elle aussi à couvert au réfrigérateur. Bien faire chauffer le ragoût, le verser dans le plat, terminer la préparation comme décrit dans la recette.

Portion: 899 kcal (3746 kJ) = lip 47g, glu 56g, pro 51g



Cuisson lente avec le TM6

La viande sera encore plus fondante et succulente avec le mode «cuisson lente». Pour cela, précuire le ragoût en mode **cuisson lente** 🌀/40 min/98° C. Ajouter les légumes et le sel et poursuivre la cuisson en mode **cuisson lente** 🌀/40 min/98° C.

Raviolis au saumon, sauce au vin blanc

🔪 20 min ⌚ 40 min 🍴 facile 🍴 2 portions 📊 1012 kcal

Les raviolis

100 g de crème entière, froide

Insérer le fouet. Verser la crème entière dans le bol de mixage et fouetter en chantilly en surveillant à **vitesse 3 sans sélectionner le temps de travail. Ôter le fouet.** Transvaser la chantilly dans un récipient et mettre à couvert au frais.

150 g de saumon fumé en tranches

Mettre dans le bol de mixage le saumon, la crème entière, le zeste de citron, le jus de citron, le sel et le poivre et hacher **5 sec/vitesse 5**.

50 g de crème entière, froide

1 citron bio, moitié du zeste râpé

1 c. à café de jus de citron

2 pincées de sel

4 pincées de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles (de 16 × 56 cm)

Dérouler une abaisse de pâte, la déposer sur le plan de travail parallèlement au bord de la table. Déposer la moitié de la farce au saumon en 8 portions régulièrement espacées sur la moitié inférieure de la pâte. Humecter un peu les interstices et la moitié supérieure de la pâte. Rabattre celle-ci sur les petits tas de farce, bien presser les bords en faisant sortir l'air. Découper des raviolis avec la roulette à pâte. Procéder de même avec l'autre abaisse de pâte et le reste de la farce. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.

La sauce

80 g d'oignons, coupés en deux

Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

10 g de beurre

Ajouter le beurre et rissoler sans gobelet doseur **3 min/120° C/vitesse 1**.

150 g de vin blanc

130 g d'eau

20 g de crème entière

1 c. à soupe d'amidon de maïs

½ c. à café de sel

2 pincées de poivre

Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire la sauce **12 min/95° C/vitesse 2**. Pendant ce temps, préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et cuire les raviolis.

La cuisson des raviolis

3 l d'eau

1 c. à soupe de sel

10 g de beurre, en petits morceaux

½ bouquet d'aneth (env. 10 g)

50 g de saumon fumé en tranches, en 4 morceaux

Porter l'eau à ébullition dans un grand faitout, saler, baisser le feu. Faire pocher les raviolis par portions 5 minutes dans l'eau salée frémissante. Retirer avec une écumoire, égoutter, déposer sur le plat chaud, répartir un peu de beurre dessus, garder en attente au chaud. Selon les goûts, filtrer la sauce. Y incorporer la chantilly réfrigérée à l'aide de la spatule, dresser avec les raviolis. Effeuille l'aneth, parsemer, décorer de saumon.

Portion: 1012 kcal (4225 kJ) = lip 54 g, glu 80 g, pro 39 g

Ces raviolis font aussi une entrée élégante pour 4 personnes. En plat principal pour 4, doublez simplement les quantités.



*Accompagne tous les plats
de cette rubrique*



Annonce

L'accord du vin

Valais AOC Pinot Noir
Hurlevent Les Fils
de Charles Faure, 75 cl

Origine: Valais, Suisse

Cépage: pinot noir

Caractère: robe rubis clair caractéristique du pinot noir, un bouquet de baies mûres prononcé avec des notes épicées, agrémentées de nuances de violette. Une présence d'agréables tanins moelleux jusqu'en finale.

Points de vente: grands supermarchés Coop et sur mondouino.ch

Si vous servez ces raviolis avec un vin blanc, prenez le même pour la sauce.

Cuisine de saison

Racine aromatique

Doux, légèrement terreux, avec une note de persil frais et de noix: voilà comment on pourrait décrire le goût du persil tubéreux. Sa racine est assez petite et, à la différence du panais, étroite à la naissance des feuilles. Saison: d'octobre à février.



↪ décorer de sauge



Une fois les knödels pochés, vous pouvez les faire dorer à la poêle dans du beurre.

Semmelknödel et champignons

30 min 1 h 10 min moyen 4 portions 616 kcal végété

Les knödels et les légumes

2 brins de sauge, effeuillée Mettre la sauge dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 8**.

400 g de pain de sils (couronne) de la veille, en morceaux (3 cm) Ajouter 200 g de pain et hacher **3 sec/vitesse 5** en s'aidant de la spatule, transvaser dans un récipient.

Mettre 200 g de pain dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 5** en s'aidant de la spatule, transvaser dans le même récipient.

180 g de lait Verser le lait dans le bol de mixage et chauffer **3 min/70° C/vitesse 1**, en arroser le pain haché, mélanger avec la spatule et laisser reposer 10 minutes à couvert en mélangeant bien une fois.

80 g d'oignons, coupés en deux Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

20 g de beurre Ajouter le beurre et rissoler sans gobelet doseur **5 min/120° C/vitesse 1**.

2 œufs
¼ de c. à café de sel Ajouter le pain trempé, les œufs, le sel et le poivre et mélanger **5 sec/vitesse 5** en s'aidant de la spatule.

4 pincées de poivre

Bien remuer la masse à l'aide de la spatule, puis mélanger à nouveau **5 sec/vitesse 5** en s'aidant de la spatule.

Bien remuer à nouveau la masse à l'aide de la spatule, puis mélanger à nouveau **5 sec/vitesse 5** en s'aidant de la spatule. Diviser la masse en 12 portions, façonner des boules avec les mains mouillées. Nettoyer le bol de mixage.

600 g d'eau
400 g de persil tubéreux, pelé, en bâtonnets (1 x 6 cm)
½ c. à café de sel Verser l'eau dans le bol de mixage. Insérer le panier cuisson, peser le persil tubéreux, saler. Mettre le Varoma en place, y répartir la moitié des knödels. Insérer le plateau vapeur, y répartir le reste des knödels. Remettre le couvercle du Varoma et cuire **25 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer le Varoma, retirer le panier cuisson en s'aidant de la spatule. Vider le bol de mixage.

Les champignons

80 g d'oignons, coupés en deux Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

10 g de beurre
250 g de champignons mélangés (par ex. champignons de Paris et shiitakés), en quartiers Ajouter le beurre et les champignons et rissoler sans gobelet doseur **5 min/vitesse 1/120° C/vitesse 1**.

200 g de demi-crème à sauce
½ c. à café de sel
2 pincées de poivre Ajouter la demi-crème à sauce, le sel et le poivre. Insérer à nouveau le panier cuisson, remettre le Varoma en place et porter à ébullition **5 min/98° C/vitesse 1**. Retirer le Varoma, retirer le panier cuisson en s'aidant de la spatule. Dresser les knödels et le persil tubéreux avec les champignons.

Portion: 616 kcal (2577 kJ) = lip 28 g, glu 68 g, pro 19 g

Filet mignon et gratin aux carottes

40 min 1 h 15 min moyen 4 portions 930 kcal

Pour la Thermomix® râpe 4-en-1 ou une mandoline (2 mm)

Le gratin

1 c. à café de beurre pour graisser

Préchauffer le four à 180°C. Graisser un grand plat à gratin (20 x 30 x 6 cm).

80 g de gruyère, en morceaux (2 cm)

Mettre le gruyère dans le bol de mixage, râper 8 sec/vitesse 8, transvaser et réserver. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.

800 g de pommes de terre à chair farineuse, pelées

Insérer l'axe du Thermomix® râpe 4-en-1 et le panier de découpe. Insérer le disque de découpe, face 1 (trancher) vers le haut, et son couvercle sur l'axe. Introduire les pommes de terre une à une en position verticale dans la grande cheminée du couvercle, insérer le poussoir et couper finement 1 min/vitesse 4. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient coupées. Répartir les tranches de pommes de terre dans le plat graissé. Insérer à nouveau le panier de découpe, le disque et son couvercle.

450 g de carottes, pelées

1 gousse d'ail, pressée

2 c. à café de sel

¼ de c. à café de muscade

4 pincées de poivre

300 g de lait entier

200 g de crème entière

Introduire les carottes une à une en position verticale dans la grande cheminée du couvercle, insérer le poussoir et couper finement 30 sec/vitesse 4. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les carottes soient coupées. Retirer la Thermomix® râpe 4-en-1 et son axe. Ajouter les carottes aux pommes de terre, puis l'ail, le sel, la muscade et le poivre, mélanger. Arroser avec le lait et la crème, tasser un peu.

Poser le plat sur une plaque et précuire 45 minutes (180°C) au milieu du four. Pendant ce temps, préparer le filet mignon.

Le filet mignon

1 c. à soupe de beurre à rôtir

1 filet mignon de porc (d'env. 500 g)

½ c. à café de sel

2 pincées de poivre

Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Assaisonner le filet mignon avec le sel et le poivre, saisir sur toutes les faces 4 minutes, attendre la formation d'une croûte pour le retourner. Retirer le filet mignon, le déposer sur une planche.

80 g d'oignons, coupés en deux

Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

10 g de beurre

Ajouter le beurre et rissoler 3 min/120°C/vitesse 1.

100 g de vin blanc ou d'eau
¼ de c. à café de sel

Ajouter le vin blanc et le sel et faire réduire sans gobelet doseur 7-9 min/Varoma/vitesse 1.

30 g de canneberges
50 g de cerneaux de noix
50 g de pain de mie, tranches coupées en quatre

Ajouter les canneberges, les cerneaux de noix, le pain de mie et le thym et hacher 5 sec/vitesse 5. Inciser le filet mignon dans la longueur sur 2-3 cm de profondeur, répartir la farce dans et sur le filet mignon, bien appuyer, maintenir avec de la ficelle de cuisine.

3 brins de thym, effeuillé

Retirer le gratin du four, parsemer de gruyère râpé. Remettre le gratin sur la plaque, poser le filet mignon à côté.

Poursuivre la cuisson du gratin et du filet mignon 20 minutes (180°C) au milieu du four.

Retirer, poser le gratin sur une grille, et le filet mignon sur une planche, le couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser reposer les deux 10 minutes.

Découper le filet mignon en tranches et dresser avec le gratin.

Servir avec: sauce au porto.*

Portion: 930 kcal (3870 kJ) = lip 49 g, glu 67 g, pro 46 g



Thermomix® râpe 4-en-1



*** Sauce au porto**

Mettre **40 g d'oignons** dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule. Ajouter **10 g de beurre** et risoler sans gobelet doseur **3 min/120° C/vitesse 1**. Ajouter **180 g de porto rouge, 150 g d'eau, 3 c. à soupe de maïzena express brune, 1 cube de bouillon de bœuf (pour 0,5l)** et **½ c. à café de sucre**, insérer le gobelet doseur et réduire en purée **30 sec/vitesse 7**. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire **5 min/100° C/vitesse 2**.





Raclette en fête

Que ce soit pour une grande tablée ou un petit tête-à-tête, la raclette est synonyme de soirée d'hiver sympa. Êtes-vous fidèle aux traditions ou plutôt adepte de la nouveauté? Dans ce dernier cas, ne manquez pas d'aller jeter un œil à notre site web via le code QR ci-dessous. Nous y présentons sept idées pour donner du pep's à vos poêlons.

Papier-cadeau bien rangé ↘



En bon ordre

Tout-en-un

Fini les papiers-cadeaux et les rubans en pagaille dans l'armoire, sous le lit ou dans le grenier! Notre organisateur de papiers-cadeaux accueille jusqu'à 24 rouleaux, parfaitement rangés et protégés. Il possède aussi un compartiment spécial pour les rubans, les ciseaux et les cartes. Vraiment pratique!

Organisateur de papiers-cadeaux,
95 x 36 x 14 cm, dès CHF 29.95

Nouveautés et coups de cœur de l'univers de Betty Bossi.
Plus d'infos sur notre site bettybossi.ch

ACTUS

«Composé avec amour, ce calendrier de l'avent est une promesse de savoureuses découvertes. De quoi se mettre déjà dans l'ambiance de Noël.»

Thea, manager produits

Une super idée cadeau!



Calendrier de l'Avent Betty Bossi
Pâtisserie 2023, dès CHF 99.95

C'est leur saison

**Novembre/
décembre**

Légumes



De saison, Suisse

ail, betterave, carotte, carotte fanes, céleri-branche, céleri-raue, chou blanc, chou chinois, chou de Bruxelles, chou frisé, chou plume, chou rouge, chou-fleur, courge, endive, épinard, Kalettes, oignon, panais, persil tubéreux, poireau, salsifis, topinambour

Fruits



Suisse:

coing, poire, pomme

De saison, Europe:

clémentine, figue de Barbarie, kaki, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse



5 idées DIY

Mélanges à pâtisserie en bocal

Présentés en jolies couches et parés d'une étiquette personnalisée, les mélanges à pâtisserie en bocal font toujours plaisir, et pas seulement à Noël! Ils sont un petit cadeau gourmand parfait en toute occasion.

Modèles
d'étiquettes



Recettes

Pour feuilleter en ligne ↗



Idéal pour recevoir

Apéro bluffant

Des feuilletés apéritifs faciles à préparer, mais qui font toujours grand effet, voilà ce qui vous attend dans notre nouveau livre. Bouchées farcies, feuilletés roulés ou flûtes... Grâce à des abaisses du commerce et à nos instructions simples, nos propositions sont prêtes à enfourner et à servir en un rien de temps. A vent, Noël ou Nouvel An, ces petits chefs-d'œuvre seront les stars de vos apéros, pour le plus grand plaisir de vos invités.

Petits feuilletés, livre
+ emporte-pièce - combo
CHF 29.90



Annonce

Trouve la magie
de Noël sur
cookidoo.ch

Vive la diversité!

Chaque région linguistique suisse a ses propres traditions de Noël. Que ce soit la Bûche de Noël, les biscuits milanais ou le Panettone - plus la diversité est grande, mieux c'est!

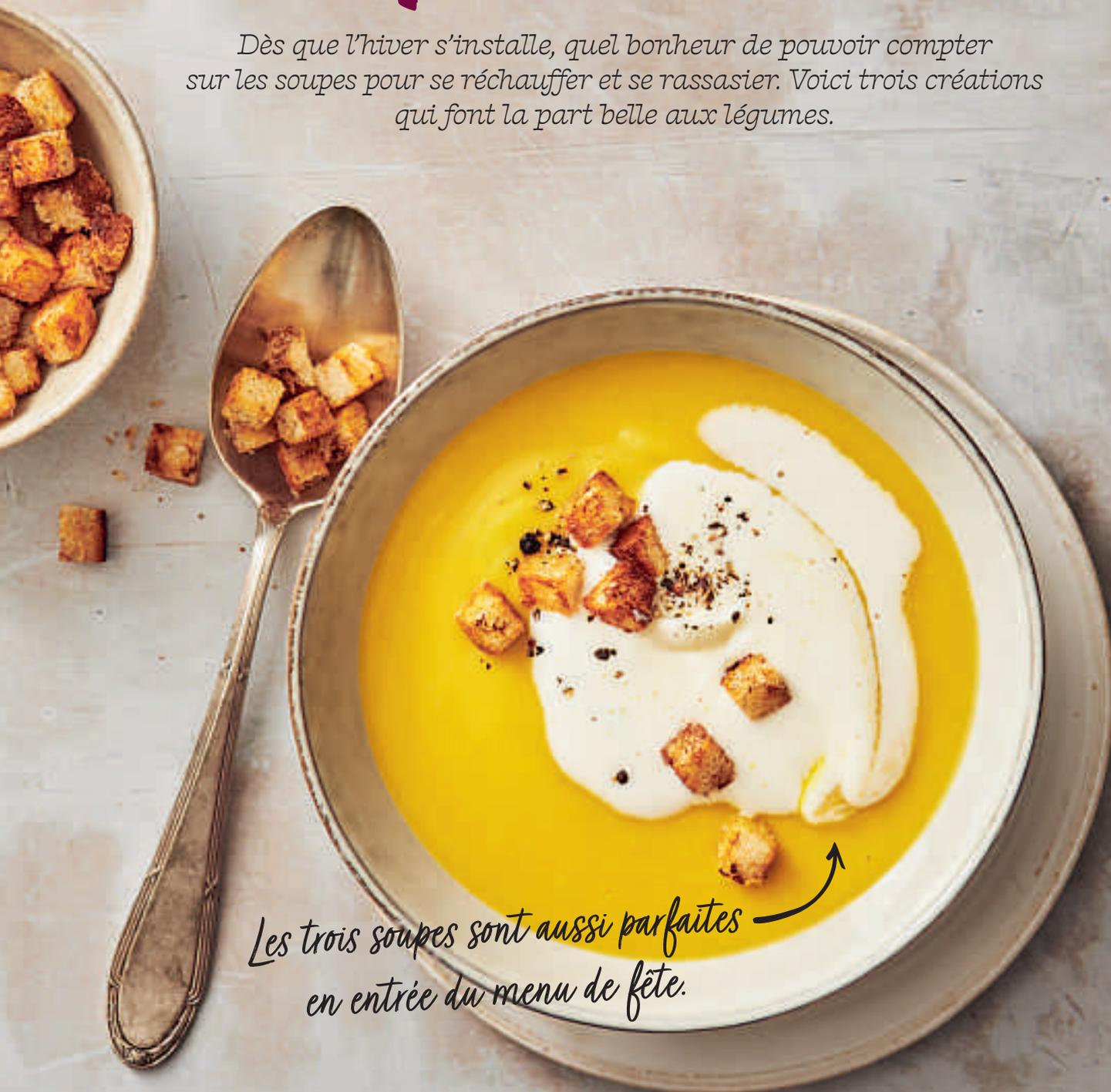
Pour la boisson, nous sommes tous d'accord. Ensemble, nous trinquons avec un verre de vin chaud ou de punch. Simplement. Convivialement. Ensemble.

Fais une recherche sur cookidoo.ch avec les mots-clés « Vin chaud », « Biscuits » ou « Noël » (sélectionne le filtre de langue « français ») et découvre plein de super recettes de Noël pour festoyer avec tes proches.

thermomix
VORWERK

Coups de bol

Dès que l'hiver s'installe, quel bonheur de pouvoir compter sur les soupes pour se réchauffer et se rassasier. Voici trois créations qui font la part belle aux légumes.



Les trois soupes sont aussi parfaites en entrée du menu de fête.

Velouté aux panais

🔪 15 min ⌚ 40 min 🍴 facile 🍽️ 4 portions 📊 256 kcal 🌱 végétarien

Le velouté

100 g de crème entière

Insérer le fouet. Mettre la crème entière dans le bol de mixage et fouetter en chantilly en surveillant **à vitesse 3 sans sélectionner le temps de travail. Ôter le fouet.** Transvaser la chantilly dans un récipient et mettre à couvert au frais.

350 g de panais, pelés, en morceaux (3 cm)

100 g de carottes, pelées, en morceaux (3 cm)

80 g d'oignons, coupés en deux

Mettre dans le bol de mixage les panais, les carottes et les oignons et hacher **5 sec/vitesse 5** en s'aidant de la spatule.

10 g de beurre

Ajouter le beurre et rissoler sans gobelet doseur **5 min/120° C/vitesse 1.**

700 g d'eau
2 cubes de bouillon de légumes (pour 0,5 l chacun)

Ajouter l'eau et les cubes de bouillon. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire **20 min/98° C/vitesse 1.** Pendant ce temps, préparer les croûtons.

Les croûtons

1 c. à soupe de beurre
50 g de pain de mie, en dés (8 mm)

½ c. à café de cannelle
2 pincées de sel

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire dorer les dés de pain 5 minutes, ajouter la cannelle et le sel, mélanger.

Retirer le panier cuisson du couvercle du bol de mixage, insérer le gobelet doseur et réduire la soupe en purée **2 min/vitesse 4-9 en augmentant progressivement la vitesse.**

Ajouter 40 g de chantilly et mélanger **20 sec/vitesse 4.** Dresser le velouté, y répartir le reste de la chantilly et les croûtons.

Portion: 256 kcal (1062 kJ) = lip 17g, glu 21g, pro 4g

Soupe aux oignons

🔪 20 min 🕒 55 min 🍴 facile 🍴 4 portions 📊 294 kcal 🌿 végétarien

La soupe

60 g de gruyère,
en morceaux (2 cm)

Mettre le gruyère dans le bol de mixage, râper **8 sec/vitesse 10**, transvaser et réserver pour la finition. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.

400 g d'oignons,
coupés en quatre

Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

20 g de beurre
1 gousse d'ail, pressée
20 g de farine blanche

Ajouter le beurre et l'ail et rissoler sans gobelet doseur **7 min/120° C/vitesse 1**. Pendant ce temps, faire griller la farine dans une poêle.

Ajouter la farine grillée aux oignons et mélanger **10 sec/vitesse 2**.

200 g de vin blanc

Ajouter le vin blanc et laisser réduire sans gobelet doseur **5 min/Varoma/vitesse 1**.

600 g d'eau
2 cubes de bouillon de légumes
(pour 0,5l chacun)

Ajouter l'eau et les cubes de bouillon. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire **20 min/100° C/vitesse 1**. Pendant ce temps, préchauffer le four à 220° C et préparer le pain à l'ail.

Le pain à l'ail

160 g de baguette
1 gousse d'ail, en lamelles

Chemiser une plaque de papier cuisson. Couper la baguette en 8 longues tranches et déposer sur la plaque chemisée. Y répartir l'ail et le gruyère râpé.

sel et poivre,
selon les goûts

Faire dorer les tranches de pain 6 minutes (220° C) au milieu du four. Retirer. Rectifier l'assaisonnement de la soupe, dresser avec le pain à l'ail.

Portion: 294 kcal (1232 kJ) = lip 11g, glu 34g, pro 10g



Cuisine de saison

Indispensable oignon

Avec le sel et le poivre, il fait partie des condiments les plus utilisés aux quatre coins du monde. Dans certaines recettes, il tient même le rôle principal, comme dans cette soupe! Selon sa variété, l'oignon fournit jusqu'à 10% de glucides plus des enzymes, des vitamines, des minéraux et des métabolites secondaires bénéfiques pour notre santé.

Le plus grand potentiel de l'oignon est toutefois constitué par ses huiles essentielles sulfurées, responsables de son odeur et de son goût prononcés, et des larmes qu'il nous fait verser. Les oignons sont heureusement disponibles toute l'année - de novembre à mai, en tant que légume de garde.

décorer de feuilles de thym

Velouté de tomates hivernal

🔪 15 min ⌚ 35 min 🍳 facile 🍴 4 portions 📊 405 kcal 🌱 végétal 🌾 sans gluten

Le velouté

80 g d'oignons , coupés en deux 1 gousse d'ail	Mettre les oignons et l'ail dans le bol de mixage et hacher 3 sec/vitesse 5 . Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
10 g de beurre	Ajouter le beurre et rissoler sans gobelet doseur 3 min/120° C/vitesse 1 .
20 g de concentré de tomates 1 grosse boîte de tomates pelées (de 800 g) 1 c. à café de sucre 1 c. à café de sel 4 pincées de poivre	Ajouter le concentré de tomates, les tomates pelées, le sucre, le sel et le poivre. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire 15 min/100° C/vitesse 1 . Pendant ce temps, préparer le beurre épicié.

Le beurre épicié

2 c. à soupe de beurre 1 c. à café de cardamome en poudre 1 c. à café de cumin ½ c. à café de muscade	Bien faire chauffer le beurre dans une poêle. Baisser le feu, faire griller la cardamome, le cumin et la muscade 1 minute.
--	--

250 g de mascarpone	Retirer le panier cuisson du couvercle du bol de mixage, ajouter 150 g de mascarpone. Insérer le gobelet doseur et réduire la soupe en purée 1 min/vitesse 4-9 en augmentant progressivement la vitesse . Dresser le velouté, lisser le reste du mascarpone (100 g), répartir dessus, réchauffer le beurre épicié, verser en filet sur le velouté.
----------------------------	---

Suggestion: parsemer de graines de courge grillées.

Portion: 405 kcal (1672 kJ) = lip 36 g, glu 13 g, pro 5 g

*Un velouté de tomates en hiver? Parfaitement!
Les tomates en boîte sont une bonne et savoureuse alternative aux tomates fraîches.*



Betty Bossi

Découvrez nos nouveautés...



**Petits feuilletés, livre
+ emporte-pièce - combo**

N° d'art. 40436



**Emporte-pièce miroirs,
cœurs - kit de 3**

N° d'art. 32056

Jusqu'à 24 rouleaux



**Organiseur de papiers-
cadeaux, 95 x 36 x 14 cm**

N° d'art. 32083

... et bien plus encore sur



bettybossi.ch

Trucs & astuces



Trop de biscuits, que faire?

Voici quelques astuces anti-gaspi s'il vous reste des biscuits, gâteaux et Cie. Ceux-ci sont encore frais? Congelez-les! Ça marche avec tous les biscuits (même nappés

d'un glaçage), sauf les pâtisseries meringuées. Placez-les dans des boîtes ou des sachets de congélation. Conservation: jusqu'à 2 mois. Les gâteaux et les muffins se congèlent aussi. Coupez les gâteaux en parts et emballez-les dans un sachet ou un film alimentaire. Conservation: env. 3 mois. Laissez-les ensuite décongeler sur une assiette. Le gâteau est-il déjà un peu sec? Voici quelques idées:

1. Biscuits: émiettez-les quelques secondes dans le bol de mixage et utilisez-les en guise de crumble sur des crèmes, brownies ou fruits, comme fond de cheesecake ou dans un trifle ou un tiramisu.

2. Panettone/grittibenz: coupés en tranches, ils se transforment en pain perdu ou se glissent dans un gratin avec des fruits (pommes/poires) et une liaison lait/œufs.

3. Gâteaux/stollen: délicieux dans un trifle ou un tiramisu, ou alors, émiettés et évent. grillés, sur des glaces ou des parfaits.

Un duo de choc contre la grippe: on attribue au curcuma et au gingembre le pouvoir de renforcer le système immunitaire. La vitamine C des oranges donne un coup de boost supplémentaire. À votre santé!



Smoothie gingembre-curcuma

⚡ 5 min 🕒 5 min 🍴 facile 🍷 env. 6 dl 📊 30 kcal

✓ végétarien 🚫 sans lactose

- 15 g de gingembre, pelé
- 5-10 g de racine de curcuma, évent. pelée
- 1 orange, pelée, coupée en quatre
- 150 g de jus de pomme
- 10 g de jus de citron ou de jus de citron vert
- ¼ de c. à café de vanille en poudre
- 80 g de glaçons

Mettre dans le bol de mixage le gingembre, le curcuma, l'orange, le jus de pomme, le jus de citron, la vanille et les glaçons et réduire en purée 1 min/vitesse 10. Filtrer selon les goûts et verser dans des verres.

Suggestion: décorer de rondelles d'orange.

1 dl: 30 kcal (129 kJ) = lip 0 g, glu 6 g, pro 0 g



Idee d'apéro: ajouter 40 g de vodka, servir dans des verres à shot au bord glacé.



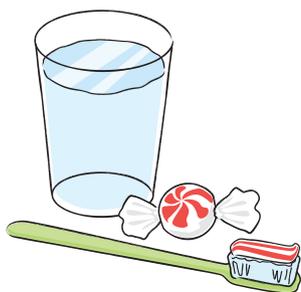
«Dois-je vraiment garder l'emballage du Thermomix®?»

Conserver le carton n'est pas absolument nécessaire, même si d'un point de vue économique et écologique, il serait judicieux de le faire. En effet, cela vous rendra peut-être service le jour où vous voudrez transporter, prêter ou vendre l'appareil. Mais si vous n'avez pas la place de garder le carton, ce n'est pas dramatique non plus. Si vous deviez renvoyer votre Thermomix® en cas de problème couvert par la garantie, Vorwerk vous enverrait une boîte gratuitement.



Sara, rédactrice de recettes

LE BON TUYAU N° 16



Petits biscuits, chocolat, pain d'épice en veux-tu en voilà! En cette période de l'aveut, la tentation est grande de grignoter à tout bout de champ. Pour mieux y résister, voici une astuce: buvez de l'eau. De préférence un grand verre. Cela remplit l'estomac et permet souvent d'apaiser les premières fringales. Si cela ne suffit pas: brossez-vous les dents ou sucez un bonbon à la menthe! Les huiles essentielles coupent l'appétit.



Est-il nécessaire de dévisser chaque fois le bol de mixage pour le nettoyer?

Non. Si vous ne faites que pulvériser du sucre ou mixer un smoothie, vous pouvez **simplement rincer** le bol. Mais si vous préparez de la pâte, un ragoût ou autre, il est conseillé de dévisser le bol pour le nettoyer, car il reste souvent des **résidus sous l'ensemble couteaux**. Si le **fond** a besoin d'un **nettoyage plus intensif**, par ex. après avoir cuit un risotto, le dévissage est aussi indiqué. Idem si vous confiez le nettoyage du bol au **lave-vaisselle**. À noter: il y a des cas où le bol de mixage DOIT être parfaitement **propre et sans graisse** (par ex. pour monter des blancs en neige). Ici, un nettoyage approfondi avec du liquide vaisselle s'impose. Séchez bien à la fin!

Dos and Doits

Soirée raclette



- Baissez le chauffage.** L'odeur de fromage se répandra moins. Et bien sûr: aérez!
- Variez les plaisirs.** Faites preuve de créativité avec les accompagnements. Voir aussi en page 12 et à partir de la page 42.
- Servez des pommes de terre.** Prêtes en un rien de temps dans le panier cuisson. Recette Cookidoo® via le code QR.



- Servir des boissons froides et/ou gazeuses.** Préférer le vin blanc, rouge ou rosé (tempéré), une tisane ou du thé vert ou noir.
- Lésiner sur les quantités.** Compter 200 à 250 g de fromage par personne.
- Jeter les restes de fromage.** Ils se congèlent bien emballés en tranches ou hachés (8 sec/vitesse 8). À utiliser par ex. pour les gratins. Conservation: 2 mois.



Systeme D

Il arrive qu'on ne veuille cuisiner qu'une partie d'une recette (par ex. uniquement la sauce). Dans ce cas, au lieu de faire défiler toutes les étapes qui précèdent en mode cuisson, vous pouvez taper directement sur la partie de la recette qui vous intéresse en mode recette.

SIMPLE & RAPIDE

Vous cherchez des plats de saison pas compliqués, appréciés de tous et qui n'exigent pas de passer des heures en cuisine? Vous avez frappé à la bonne porte! Nos recettes ne demandent que 30 minutes de préparation au total, voire, si la cuisson prend plus de temps, 20 minutes de travail au maximum.

simple & rapide

parsemer de canneberges séchées



Annonce

Tomme à la Crème Jean-Louis

Onctueuse et fondante au bon goût de crème, la Tomme à la Crème Jean-Louis est l'incontournable fromage suisse pour toute la famille. Chaude ou froide, en salade, en encas gourmand ou sur un plateau de fromages, elle s'adapte à toutes vos envies! A retrouver en format 100 g, 200 g et en version mini 5 x 30 g.

Plus d'information sur www.lrgg.ch



TRAVAIL

20'

TOTAL

35'

Salade d'hiver et tomme

🔪 20 min ⌚ 35 min 🍴 facile 🍷 4 portions 📊 395 kcal 🌿 végétal 🌾 sans gluten

Les choux de Bruxelles

500 g de choux de Bruxelles
 20 g d'huile d'olive
 10 g de miel liquide
 ½ c. à café de sel
 2 pincées de poivre
 4 c. à soupe de bâtonnets d'amandes

Préchauffer le four à 220° C. Chemiser une plaque de papier cuisson.

Mettre dans le bol de mixage les choux de Bruxelles, l'huile d'olive, le miel, le sel et le poivre, hacher **2 sec/vitesse 5** et répartir sur la plaque chemisée. Parsemer de bâtonnets d'amandes.

4 tommes (de 100 g)

Cuire les choux de Bruxelles 15 minutes (220° C) au milieu du four. Poser les tommes à côté, poursuivre la cuisson 5 minutes. Pendant ce temps, préparer la sauce.

La sauce

50 g d'huile d'olive
 30 g de vinaigre de vin blanc
 1 c. à café de miel liquide
 ¼ de c. à café de sel
 2 pincées de poivre
 150 g de chicorée, en lanières (2 cm)

Mettre dans le bol de mixage l'huile d'olive, le vinaigre, le miel, le sel et le poivre et mélanger **10 sec/vitesse 4**. Mettre la sauce et la chicorée dans un récipient. Retirer les choux de Bruxelles du four, les incorporer à la salade, dresser avec les tommes.

Portion: 395 kcal (1640 kJ) = lip 32 g, glu 8 g, pro 15 g

Convient aussi comme entrée pour 6 personnes. Prendre alors des mini-tommes (de 30 g).

Cuisine de saison

Petites bombes vitaminées

Les choux de Bruxelles sont le parent pauvre de la famille des choux. Quel dommage! Bien apprêtés, par exemple au four comme dans cette salade, ils sont absolument délicieux.

Et ce n'est pas tout: ils contiennent quantité de précieux nutriments, en particulier de la vitamine C, dont ils fournissent deux fois plus que la même quantité d'oranges. Les choux de Bruxelles sont un légume typiquement hivernal (disponibles de septembre à janvier).





TRAVAIL

20'

TOTAL

35'



Décorer avec des tranches de lard grillées et du persil plat.

Spaghettis carbonara au céleri

🔪 20 min ⌚ 35 min 🍴 facile 🍴 4 portions 📊 849 kcal

50 g de parmesan, en morceaux (2 cm)	Mettre le parmesan et le pecorino dans le bol de mixage, râper 10 sec/vitesse 10, transvaser et réserver.
50 g de pecorino ou de parmesan, en morceaux (2 cm)	
500 g de céleri-rave, pelé, en morceaux (3 cm)	Mettre dans le bol de mixage le céleri, les oignons et l'ail et hacher 4 sec/vitesse 5 en s'aidant de la spatule. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
80 g d'oignons, coupés en deux	
1 gousse d'ail, pressée	
5 g d'huile d'olive	Ajouter l'huile d'olive et le lard, mélanger à l'aide de la spatule et rissoler sans gobelet doseur 7 min/120° C/🌀/vitesse 1.
120 g de lard à rôtir en tranches, en lanières (1 cm)	
300 g de demi-crème	Verser la demi-crème, mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire 10 min/100° C/🌀/vitesse 1. Pendant ce temps, porter l'eau à ébullition dans un grand faitout. Ajouter le sel et les spaghettis et cuire al dente en respectant les indications sur l'emballage.
3 l d'eau	
1½ c. à soupe de sel	
350 g de spaghettis	
4 œufs frais	Ajouter les œufs, la muscade, le sel, le poivre et le mélange de fromages râpés dans le bol de mixage contenant le céleri et mélanger 10 sec/🌀/vitesse 3.
1 p. de c. de muscade	
¾ de c. à café de sel	
4 pincées de poivre	Chauffer la sauce 5 min/65° C/🌀/vitesse 2.5. Égoutter les spaghettis dans le Varoma, transvaser dans un récipient. Ajouter la sauce, mélanger, dresser.

Astuce

Alternatives au lard

Pour une variante allégée, remplacez le lard par du bacon ou du jambon. Le tofu fumé est lui aussi une bonne alternative.



Portion: 849 kcal (3552 kJ) = lip 46 g, glu 69 g, pro 33 g



TRAVAIL

15'

TOTAL

40'

Dal à la courge

🔪 15 min ⌚ 40 min 🍴 facile 🍽️ 4 portions 📊 300 kcal ✓ végétarienne ✂️ sans gluten 🚫 sans lactose

150 g d'oignons, coupés en quatre
3 gousses d'ail

Mettre les oignons et l'ail dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

20 g d'huile d'olive
500 g de courge butternut*, pelée,
épépinée, en dés (1½ cm)

Ajouter l'huile d'olive, la courge et les lentilles et rissoler sans gobelet doseur **5 min/120° C/🌀/vitesse 1**.

200 g de lentilles noires
(beluga, cuisson 20 minutes)

30 g de purée d'amande blanche
20 g de concentré de tomates
2 c. à soupe de curry doux
1½ c. à café de sel

Ajouter la purée d'amande, le concentré de tomates, le curry, le sel et l'eau. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire **20 min/100° C/🌀/vitesse 1**. Dresser le dal à la courge et parsemer de coriandre.

750 g d'eau
4 brins de coriandre, pluches

**À défaut de courge, prenez des carottes!*



Portion: 300 kcal (1263 kJ) = lip 10 g, glu 30 g, pro 16 g

Les restes se congèlent sans problème.



Cuisiner pour 2

Il vous suffit de diviser les quantités par deux.



D'où ça vient?

Un plat de tradition

Nourrissante, bon marché et très appréciée: la croûte au fromage est un classique de la cuisine militaire suisse. Elle est aussi servie dans les cabanes de montagne et les camps de jeunesse et sport. La recette telle qu'elle figure dans le livre de cuisine de l'armée n'a pas changé depuis la Seconde Guerre mondiale. On mélange une généreuse quantité de fromage suisse (emmental, gruyère, tilsit rouge et appenzel) à des oignons, de l'ail, des œufs, de la farine et du lait, puis on étale cette masse sur des tranches de pain que l'on fait dorer dans beaucoup d'huile. Nous avons quelque peu modernisé et allégé la recette en préparant les tranches au four.



Croûtes au fromage militaires au four et mâche

🔪 15 min ⌚ 35 min 🍴 facile 🍴 4 portions 📊 693 kcal 🌱 végé

Les croûtes au fromage

150 g de gruyère, en morceaux (2 cm) **150 g d'appenzell corsé**, en morceaux (2 cm)

1 gousse d'ail

Préchauffer le four à 200° C. Chemiser une plaque de papier cuisson.

Mettre le gruyère, l'appenzell et l'ail dans le bol de mixage, broyer **8 sec/vitesse 10** et transvaser. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.

80 g d'oignons, coupés en deux

Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

10 g d'huile d'olive

Ajouter l'huile d'olive et rissoler sans gobelet doseur **3 min/120° C/vitesse 1**.

100 g de lait

1 œuf

50 g de farine blanche

1 c. à café de paprika doux

¼ de c. à café de sel

4 pincées de poivre

Ajouter le lait, l'œuf, la farine, le paprika, le sel, le poivre et le fromage broyé et mélanger **10 sec/vitesse 5**.

4 tranches de pain bis (d'env. 60 g)

4 c. à soupe de vin blanc ou de lait

Arroser les tranches de pain de vin blanc, y répartir la masse au fromage et déposer sur la plaque chemisée.

Faire dorer les croûtes au fromage 15-20 minutes (200° C) au milieu du four. Pendant ce temps, nettoyer le bol de mixage et préparer la salade.

La salade

50 g d'huile d'olive

40 g de vinaigre balsamique

1 c. à café de moutarde mi-forte

¼ de c. à café de sel

2 pincées de poivre

200 g de mâche

Mettre dans le bol de mixage l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, la moutarde, le sel et le poivre et mélanger **10 sec/vitesse 4**. Mettre la sauce dans un récipient avec la mâche, mélanger.

Sortir les croûtes au fromage du four, dresser avec la mâche.

Portion: 693 kcal (2895 kJ) = lip 43 g, glu 41 g, pro 31 g



TRAVAIL

15'

TOTAL

35'



Halte au gaspi

D'autres fromages à pâte mi-dure font aussi très bien l'affaire. Si vous avez des restes de fromage dans le frigo, cette recette est une bonne manière de les accommoder.

SIMPLE & RAPIDE



TRAVAIL

20'

TOTAL

35'



Version de luxe: servir avec des spätzlis maison



Chou frisé à la crème et spätzlis



20 min 35 min facile 4 portions 678 kcal

1 bouquet de persil plat (d'env. 20 g), effeuillé	Mettre le persil dans le bol de mixage et hacher 3 sec/vitesse 8 .
160 g de jambon arrière en tranches , coupées en quatre	Ajouter le jambon, hacher 2 sec/vitesse 5 , transuser et réserver.
80 g d'oignons , coupés en deux	Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher 3 sec/vitesse 5 . Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
20 g d'huile d'olive	Ajouter l'huile d'olive et rissoler sans gobelet doseur 3 min/120° C/vitesse 1 .
450 g de chou frisé , en lanières (1 cm) ¾ de c. à café de sel	Ajouter le chou frisé et le sel, mélanger avec la spatule. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et rissoler 5 min/120° C/☞/vitesse 1.5 .
250 g de demi-crème 50 g d'eau 1 c. à soupe de beurre à rôtir 750 g de spätzlis 1 p. de c. de muscade 4 pincées de poivre	Ajouter la demi-crème et l'eau. Remettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire 15 min/100° C/☞/vitesse 1 . Pendant ce temps, bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle antiadhésive. Baisser un peu le feu, faire dorer les spätzlis 5 minutes en les retournant de temps en temps, assaisonner avec la muscade et le poivre. Dresser les spätzlis et le chou frisé et parsemer avec le mélange persil-jambon.

Portion: 678 kcal (2836 kJ) = lip 34 g, glu 64 g, pro 26 g

Quiche au chou rouge et saucisse

🕒 20 min 🕒 1h 🍳 facile 🍴 4 portions 📊 652 kcal

*Elle met de
la couleur
dans l'assiette!*

🕒
TRAVAIL
20'
TOTAL
60'

1 abaisse de pâte à gâteau à l'épeautre * (Ø 32 cm)	Préchauffer le four à 220° C.
50 g de mélange de graines	Dérouler l'abaisse, la déposer dans un moule à tarte (Ø 28 cm) avec le papier cuisson. Piquer le fond à la fourchette, parsemer de graines.
400 g de chou rouge , sans le tronc, en morceaux (3 cm)	Mettre dans le bol de mixage le chou rouge, les pommes et les oignons et hacher 6 sec/vitesse 5 . Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
100 g de pommes , cœur retiré, en morceaux (3 cm)	
80 g d'oignons , coupés en deux	
10 g d'huile d'olive	Ajouter l'huile d'olive et rissoler sans gobelet doseur 5 min/120° C/vitesse 1 .
250 g de séré demi-gras	Ajouter le séré, les œufs, le vinaigre balsamique, le sucre, le carvi, le sel et le poivre et mélanger 10 sec/vitesse 3 . Verser la garniture sur le fond de pâte, y déposer les saucisses à rôtir.
2 œufs	
20 g de vinaigre balsamique	
10 g de sucre	
1 c. à café de carvi	Faire dorer la quiche 35-40 minutes (220° C) tout en bas du four. Retirer, laisser reposer 10 minutes.
3/4 de c. à café de sel	
2 pincées de poivre	
200 g de petites saucisses à rôtir de porc	<i>ou une saucisse à rôtir de porc en rondelles (1 1/2 cm)</i>

Portion: 652 kcal (2718 kJ) = lip 41g, glu 40g, pro 27g



* Pâte à gâteau maison

Mettre dans le bol de mixage **150 g de farine d'épeautre claire**, **75 g de beurre** en morceaux (2 cm), **50 g d'eau** et **1/2 c. à café sel** et mélanger **20 sec/vitesse 4**. Déposer la pâte sur une feuille de papier cuisson, façonner une boule, aplatir. Abaisser en rond (Ø 28 cm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, piquer à la fourchette.

SIMPLE & RAPIDE



Cuisiner pour 2

Diviser par
deux les quantités
indiquées.

Convient aussi comme entrée colorée (voir Suggestion)





TRAVAIL

15'

TOTAL

35'

Risotto à l'orange et filets de féra

🔪 15 min ⌚ 35 min 🍴 facile 🍽️ 4 portions 📊 560 kcal

80 g d'oignons, coupés en deux 1 gousse d'ail	Mettre les oignons et l'ail dans le bol de mixage et hacher 3 sec/vitesse 5 . Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
300 g de riz à risotto (cuisson 20 minutes) 20 g de beurre	Ajouter le riz et le beurre et rissoler sans gobelet doseur 3 min/120° C/🌀/ vitesse 1 .
730 g d'eau 100 g de vin blanc 1 cube de bouillon de légumes (pour 0,5 l) ¾ de c. à café de sel 4 pincées de poivre 1 orange bio	Ajouter l'eau, le vin blanc, le cube de bouillon, le sel et le poivre. Ajouter le zeste d'orange râpé, réserver le reste. Racler le fond du bol de mixage à l'aide de la spatule pour détacher le riz. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire le risotto 16-18 min/98° C/🌀/vitesse 1 . Pendant ce temps, peler l'orange réservée, couper en quatre puis en tranches, réserver.
1 c. à soupe de beurre à rôtir 4 filets de féra (d'env. 120 g), arêtes retirées avec une pincette ¼ de c. à café de sel 4 pincées de poivre	Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle antiadhésive, saisir les filets de féra 1 minute sur chaque face, assaisonner avec le sel et le poivre, dresser.
100 g de crème fraîche 2 c. à soupe de pistaches nature, hachées grossièrement	Incorporer les tranches d'orange réservées et la crème fraîche au risotto, dresser à côté du poisson, parsemer de pistaches.

Pour les grandes faims, prendre 2 filets par personne (les saisir en deux portions)

Suggestion: en entrée pour 4 personnes, diviser par deux les quantités indiquées. Partager les filets de poisson en diagonale avant de les passer à la poêle ou prendre des filets plus petits.

Portion: 560 kcal (2352 kJ) = lip 17 g, glu 65 g, pro 32 g

Décorer avec un peu de crème fraîche.

Fournées festives

L'attente de Noël se fait moins longue quand on pâtissee en famille.



⇒ Un coquin n'arrive jamais seul! ⇒

Rennes à la confiture

🔪 1h 🕒 1h 45 min 🍳 facile 🍷 env. 24 pièces 📊 163 kcal 🌱 végété

120 g de sucre
10 g de cacao en poudre

Mettre le sucre et le cacao dans le bol de mixage et pulvériser **10 sec/vitesse 10**.

300 g de farine blanche
200 g de beurre, mou,
en morceaux
1 blanc d'œuf frais
¼ de c. à café de sel

Ajouter la farine, le beurre, le blanc d'œuf et le sel et mélanger **40 sec/vitesse 4** en s'aidant de la spatule. Déposer la pâte sur le plan de travail, façonner une boule, aplatis.

Chemiser deux plaques de papier cuisson. Abaisser la pâte par portions à 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des rondelles (Ø 6 cm) à l'emporte-pièce. Sur la moitié des rondelles, découper un trou en guise de nez à l'aide d'un petit emporte-pièce ou d'une douille lisse (Ø 12 mm). Déposer les biscuits sur les plaques chemisées et mettre 15 minutes au frais. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C et nettoyer le bol de mixage.

Faire dorer les biscuits 12 minutes (180°C) par plaque au milieu du four. Retirer et laisser refroidir les biscuits sur une grille à pâtisserie. Retourner les biscuits non troués (petits fonds).

50 g de chocolat noir,
en morceaux

Mettre le chocolat dans le bol de mixage et hacher **5 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

48 yeux en sucre

Faire fondre le chocolat **4 min/37°C/vitesse 1**. Mettre le chocolat fondu dans un petit sachet en plastique, couper une petite pointe, coller les yeux en sucre avec le chocolat sur les couvercles en biscuits et, selon les goûts, dessiner des bois de rennes ou d'autres motifs.

150 g de confiture de framboise
(par ex. sans pépins)

Lisser la confiture, la répartir sur les petits fonds en biscuits, poser les couvercles.

Pièce: 163 kcal (680 kJ) = lip 8 g, glu 20 g, pro 2 g

*Se gardent env. 2 semaines dans
une boîte hermétique en
intercalant du papier cuisson.*



*C'est tout frais qu'ils
sont le meilleur.*



Pères Noël en pâte

🔪 30 min ⌚ 2 h 10 min 👤 facile 🍷 8 pièces 📊 372 kcal 🌿 végété

300 g de lait
½ cube de levure (env. 20 g),
émiettée

Mettre le lait et la levure dans le bol de mixage et chauffer
3 min/37° C/vitesse 2.

500 g de farine à tresse et
un peu pour fariner

Ajouter la farine, le beurre, le sucre, la cannelle et le sel et pétrir
en **pâte** 🕒/3 min. Déposer la pâte sur le plan de travail,
façonner une boule, mettre dans un récipient et laisser doubler
de volume 1 heure à couvert à température ambiante.

60 g de beurre,
en morceaux (1 cm)

50 g de sucre
1 c. à café de cannelle
1½ c. à café de sel

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Chemiser une plaque de papier cuisson. Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Réserver 30 g de pâte à couvert, diviser le reste en 8 pâtons, aplatir un peu, laisser reposer 5 minutes à couvert. Façonner les pâtons en cônes de 14 cm de long, déposer sur la plaque chemisée. Entailler une barbe de 6 cm de profondeur (photo 1) avec des ciseaux sur chaque cône de pâte, puis y découper des poils de barbe. Avec le reste de la pâte, façonner les bords des bonnets et autres décorations, les coller sur les cônes (photo 2).

8 noisettes entières
16 raisins sultaniques
foncés (facultatif)
1 œuf, battu

Enfoncer les noisettes en guise de nez, et les raisins sultaniques
en guise d'yeux. Dorer les Pères Noël à l'œuf.

Cuire les Pères Noël 20-25 minutes (180°C) au four. Retirer, laisser tiédir sur une grille à pâtisserie, servir tiède ou froid.

Pièce: 372 kcal (1564 kJ) = lip 12 g, glu 55 g, pro 10 g



Sablés à la cannelle et canneberges

🔪 30 min ⌚ 2 h 50 min 🍳 facile 📦 env. 40 pièces (env. 670 g) 🔥 484 kcal 🌱 végé

130 g de canneberges séchées	Mettre les canneberges au moins 2 heures au congélateur.
10 g de pépites de framboises lyophilisées	Mettre les canneberges congelées et les pépites de framboises dans le bol de mixage et broyer 10 sec/vitesse 10 .
60 g de sucre	Ajouter le sucre, mélanger 10 sec/vitesse 3.5 , transvaser et réserver. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.
80 g de sucre brut gros 2 bâtons de cannelle (5 cm), coupés en deux ¼ de c. à café de sel	Mettre le sucre, les bâtons de cannelle et le sel dans le bol de mixage et pulvériser 20 sec/vitesse 10 .
250 g de farine blanche 180 g de beurre , en morceaux (1 cm) 20 g de lait	Ajouter la farine, le beurre et le lait et mélanger 30 sec/vitesse 4 en s'aidant de la spatule. Déposer la pâte sur le plan de travail, diviser en deux, façonner 2 rouleaux Ø 3-4 cm. Répartir la moitié du sucre aux canneberges sur le plan de travail, y passer un rouleau de pâte, bien appuyer pour faire adhérer, envelopper dans du film alimentaire. Procéder de même avec l'autre rouleau et le reste du sucre aux canneberges. Mettre les rouleaux de pâte 30 minutes au frais ou 15 minutes au congélateur. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.

Chemiser deux plaques de papier cuisson. Couper les rouleaux de pâte en rondelles de 1 cm d'épaisseur, répartir sur les plaques chemisées.

Faire dorer les sablés 10-12 minutes (200°C) par plaque au milieu du four. Retirer, laisser refroidir les sablés sur une grille à pâtisserie.

100 g: 484 kcal (2026 kJ) = lip 23 g, glu 64 g, pro 5 g



*Se gardent
env. 2 semaines dans
une boîte hermétique.*



Pain aux fruits

🔪 30 min ⌚ 27 h 🍳 facile 🍞 2 pains (d'env. 530 g) 📊 306 kcal ✓ végétarien 🚫 sans lactose

- 300 g de prunes séchées dénoyautées** Mettre les prunes séchées, les abricots séchés et les figues séchées dans un récipient. Arroser avec l'eau. Laisser tremper au moins 24 heures à couvert, en mélangeant deux fois.
- 150 g d'abricots séchés** (moelleux)
- 150 g de figues séchées,** sans la tige dure, coupées en quatre
- 200 g d'eau**

Mettre les fruits trempés et leur liquide dans le bol de mixage, réduire en purée **15 sec/vitesse 5**.

Mélanger la masse à l'aide de la spatule et réduire en purée encore **10 sec/vitesse 5**.

Mélanger la masse à l'aide de la spatule, réduire en purée encore **10 sec/vitesse 5** et transvaser.

- 80 g de noisettes entières** Ajouter les noisettes, les dés d'abricots, les dés de figues et les raisins sultanines à la purée de fruits, mélanger et réserver à couvert.
- 50 g d'abricots séchés** (moelleux), en dés (8 mm)
- 50 g de figues séchées,** en dés (8 mm)
- 50 g de raisins sultanines foncés**

- 250 g de farine bise** Mettre dans le bol de mixage la farine, le condiment pour pain aux poires, le sel, la levure et l'eau et pétrir en **pâte 3/3 min**. Laisser lever la pâte 1 heure à couvert dans le bol de mixage.
- 1 c. à soupe de condiment pour pain aux poires** ou de condiment pour pain d'épice
- 1 c. à café de sel** Préchauffer le four à 180° C. Chemiser une plaque de papier cuisson.
- 1/4 de cube de levure** (env. 10 g), émiettée Pétrir en **pâte 3/3 min**, en ajoutant peu à peu la masse de fruits séchés par l'orifice du couvercle.
- 150 g d'eau** Mélanger à l'aide de la spatule et pétrir encore en **pâte 1/1 1/2 min**.

Mélanger à l'aide de la spatule et pétrir encore en **pâte 1/1 1/2 min**. Déposer la pâte en deux portions sur la plaque chemisée, façonner deux pains (6 x 27 cm). Selon les goûts, lisser la surface avec les mains mouillées.

Cuire les pains 40 minutes (180° C) au milieu du four. Couvrir d'une feuille d'alu et poursuivre la cuisson 50 minutes. Retirer, laisser refroidir les pains sur une grille à pâtisserie.

100 g: 306 kcal (1288 kJ) = lip 5 g, glu 57 g, pro 6 g

Remarque: malgré son long temps de cuisson, ce pain aux fruits reste bien humide et compact à l'intérieur. Il est impératif de le garder au réfrigérateur. Le servir coupé en fines tranches.





Halte au gaspi

Garder de préférence les fruits séchés dans un emballage hermétique, dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière (par ex. cave ou garde-manger) ou au congélateur. Les fruits sulfurés se conservent plus longtemps que les fruits non sulfurés.

*Se garde env. 2 semaines
au réfrigérateur, enveloppé dans
du film alimentaire.*



Quid des classiques de Noël?

Des idées nouvelles, c'est bien, mais peut-être cherchez-vous plutôt les vieux classiques de Betty Bossi. Pour vous faciliter la tâche, Vorwerk a inclus nos meilleures recettes de Noël dans la collection de ce numéro dans Cookidoo®. Grittibenz, panettone ou petits croissants à la vanille... tout y est! Ne reste plus qu'à faire votre choix.



APÉRO

Apéro de [☆]☆ l'avent

*Quelques jolis amuse-bouches,
une bonne bouteille, il n'en
faut pas plus pour se mettre
dans l'ambiance des fêtes.*



Étoiles de tortillas et tartare

30 min 35 min facile 4 portions 162 kcal sans lactose

20 g d'échalotes

Mettre les échalotes dans le bol de mixage et hacher **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

180 g de romsteck, en morceaux (1 cm)

1 c. à soupe de câpres au vinaigre, égouttées

30 g de ketchup

1 c. à café de moutarde

½ c. à café de sambal oelek

½ c. à café de sel

2 pincées de poivre

80 g de chips tortillas

20 g d'échalotes, en fines lanières

½ c. à café de paprika mi-fort

Ajouter le romsteck, ½ c. à soupe de câpres, le ketchup, la moutarde, le sambal oelek, le sel et le poivre et hacher **5 sec/vitesse 6.5**. Répartir ¼ du tartare sur la moitié des chips tortillas. Poser le reste des chips dessus en les décalant de façon à obtenir des étoiles. Y répartir le reste du tartare, décorer avec le reste des câpres (½ c. à soupe), les lanières d'échalotes et le paprika.

Portion: 162 kcal (678 kJ) = lip 5 g, glu 16 g, pro 12 g



Gressins étoilés

🔪 20 min ⌚ 2 h 🍷 facile 🍰 20 pièces 📊 52 kcal ✓ végétane 🚫 sans lactose

150 g d'eau et un peu pour humecter
 ¼ de cube de levure (env. 10 g), émietlée

Mettre l'eau et la levure dans le bol de mixage et chauffer **3 min/37° C/vitesse 2**.

250 g de farine d'épeautre claire et un peu pour fariner
10 g d'huile d'olive
 ½ c. à café de curcuma en poudre
 ¾ de c. à café de sel

Ajouter la farine, l'huile d'olive, le curcuma et le sel et pétrir en **pâte** 1 min 30 sec. Déposer la pâte sur le plan de travail, façonner une boule, mettre dans un récipient et laisser doubler de volume 1 heure à couvert à température ambiante.

1 c. à soupe de graines de sésame noir
 ½ c. à soupe de fleur de sel

Chemiser deux plaques de papier cuisson. Réserver 50 g de pâte à couvert. Déposer le reste de la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, diviser en 20 portions. Façonner une portion en un brin de 50 cm de long, plier en deux, rassembler les extrémités, torsader. Procéder de même avec les autres portions de pâte. Badigeonner les gressins d'un peu d'eau, parsemer de graines de sésame et de fleur de sel. Abaisser la pâte réservée sur un peu de farine à 2 mm d'épaisseur, découper des étoiles à l'emporte-pièce (Ø 1½-2 cm), badigeonner d'un peu d'eau et coller sur les gressins. Laisser lever encore 15 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 220° C.

Cuire les gressins 15 minutes (220° C) par plaque dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir les gressins sur une grille à pâtisserie.

Préparation à l'avance: préparer les gressins env. 1 jour avant, laisser refroidir complètement, placer dans une boîte à biscuits, garder bien fermé à température ambiante.

Pièce: 52 kcal (222 kJ) = lip 1 g, glu 9 g, pro 2 g

Feta fouettée

🔪 20 min ⌚ 30 min 🍴 facile 🍴 4 portions 📊 448 kcal 🌿 végétarien

1 brin de romarin, effeuillé

Préchauffer le four à 200° C. Chemiser une plaque de papier cuisson.

Mettre le romarin dans le bol de mixage et hacher **8 sec/vitesse 8**.

200 g de feta, en morceaux (3 cm)

100 g de crème fraîche

30 g de lait

1 c. à café de miel liquide

Ajouter la feta, la crème fraîche, le lait, le miel et le poivre et réduire en purée **30 sec/vitesse 4**. Dresser la feta, y répartir les olives, les graines de grenade et le romarin.

2 pincées de poivre

30 g d'olives mélangées à l'huile, égouttées

50 g de graines de grenade (facultatif)

1 brin de romarin, en morceaux (2 cm)

3 pitas précuites

24 bâtonnets salés (facultatif)

1 c. à soupe d'huile d'olive

Couper chaque pita en 8 morceaux égaux (triangles), percer le côté étroit au centre avec un cure-dent, y enfoncer les bâtonnets salés jusqu'à la moitié. Déposer les triangles de pita sur la plaque chemisée, badigeonner d'huile d'olive.

Cuire les triangles de pita 10 minutes (200° C) au milieu du four. Retirer, laisser tiédir 5 minutes et servir avec la feta.

Portion: 448 kcal (1868 kJ) = lip 28 g, glu 33 g, pro 14 g

Connue comme «whipped feta» sur

les réseaux sociaux

ZOOM:
RACLETTE

Chouette, une raclette!

Il y a bien plus que les pommes de terre, cornichons et petits oignons pour accompagner le fromage fondu.



*Sympa aussi comme
cadeau gourmand*

Ananas aigre-doux

🔪 15 min ⏱ 35 min 🍴 facile 🍽 8 portions 📊 94 kcal
 ✓ végétane ✖ sans gluten ✖ sans lactose

2 tiges de citronnelle,
partagées dans
la longueur

Préchauffer le four à 100°C. Poser 2 bocaux propres (de 550 ml) avec leur couvercle sur une plaque, glisser dans le four préchauffé.

Mettre la citronnelle dans le bol de mixage et broyer **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

300 g de vinaigre de vin blanc
400 g d'eau

80 g de sucre brut gros

1 gousse de vanille,
fendue dans la longueur,
et graines

1 c. à café de sel

**1 c. à soupe de grains
de poivre noir**

Ajouter le vinaigre, l'eau, le sucre, la vanille, le sel et le poivre. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire **7 min/100°C/vitesse 1**.

1 ananas (d'env. 1,1kg),
pelé, sans le trognon,
en morceaux (2½ cm,
soit 730 g)

Ajouter l'ananas, remettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire **4 min/100°C/🌀/ vitesse 1**. Retirer l'ananas avec une écumoire, le répartir dans les bocaux chauds.

Reporter le liquide à ébullition **4 min/100°C/ vitesse 1**, verser à ras bord sur l'ananas, bien fermer aussitôt les bocaux et laisser refroidir sur une surface isolante.

Conservation: bien fermé, env. 3 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Garder le bocal entamé au réfrigérateur et consommer l'ananas rapidement.

Portion: 94 kcal (396 kJ) = lip 0g, glu 21g, pro 1g



Halte au gaspi

Une fois l'ananas consommé, vous pouvez utiliser le liquide par ex. pour préparer une sauce à salade ou une marinade.





Épices à raclette

10 min
 10 min
 facile
 90 g
 7 kcal
 végétarien
 sans gluten
 sans lactose

- 30 g de gros sel marin**
- 2 c. à soupe de paprika mi-fort**
- 1 c. à soupe de mélange de poivres en grains**
(par ex. Exotic)
- 1 c. à soupe d'ail en poudre**
- 1 c. à soupe d'oignon en poudre**
- 1 c. à café de graines de coriandre**
- 1 c. à café de carvi**
- ½ c. à café de muscade**
- ½ c. à café de piment d'Espelette**
- 2 clous de girofle**

Mettre dans le bol de mixage le sel marin, le paprika, le poivre, l'ail en poudre, l'oignon en poudre, les graines de coriandre, le carvi, la muscade, le piment d'Espelette et les clous de girofle et moule **30 sec/vitesse 7**. Verser le mélange d'épices dans deux bocaux ou pots à épices (de 80 ml), garder bien fermé et utiliser pour assaisonner la fondue et la raclette.

Conservation: env. 3 mois en fonction de l'âge des épices utilisées.

1 c. à café: 7 kcal (30 kJ) = lip 0 g, glu 1 g, pro 0 g

Annonce

Notre hit: gril de table 3 en 1

Une raclette savoureuse, des grillades juteuses ou une pizza croustillante? Avec le gril de table 3 en 1, plus besoin de choisir! La chaleur de voûte et la chaleur de sole sont réglables séparément, et chacun peut donc préparer ce dont il a envie. Idéal pour les grandes tablées de jusqu'à 8 personnes.

Gril de table 3 en 1 – 8 personnes,
y c. poêlons et spatules,
dès CHF 149.95



Poireaux au vinaigre

 15 min
  35 min
  facile
  8 portions
  101 kcal
  végane
 sans gluten
  sans lactose

1 piment mi-fort rouge, coupé en quatre, épépiné

Préchauffer le four à 100°C. Poser 2 bocaux propres (de 550 ml) avec leur couvercle sur une plaque, glisser dans le four préchauffé.

Mettre le piment mi-fort dans le bol de mixage et hacher 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

350 g de vinaigre balsamique blanc
 220 g d'eau
 60 g de sucre
 3 clous de girofle
 1 c. à soupe de graines de moutarde douce
 1 c. à café de grains de poivre noir
 1 c. à café de sel

Ajouter le vinaigre balsamique blanc, l'eau, le sucre, les clous de girofle, les graines de moutarde, les grains de poivre et le sel. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage et cuire 7 min/100°C/vitesse 1.

600 g de poireaux blanchis, en tronçons (8 cm), coupés en quatre dans la longueur, bien lavés

Ajouter les poireaux, remettre le panier cuisson sur le couvercle du bol de mixage et cuire 9-12 min/100°C/vitesse 1 (tester la cuisson, les poireaux doivent rester croquants). Retirer les poireaux avec une écumoire, les répartir dans les bocaux chauds.

Reporter le liquide à ébullition 4 min/100°C/vitesse 1, verser à ras bord sur les poireaux, bien fermer aussitôt les bocaux et laisser refroidir sur une surface isolante.

Conservation: bien fermé, env. 3 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Garder le bocal entamé au réfrigérateur et consommer les poireaux rapidement.

Portion: 101 kcal (422 kJ) = lip 0 g, glu 10 g, pro 1 g

Bon à savoir

Qu'est-ce que le poireau blanchi?

Sans soleil, nous restons pâles. Il en va de même pour le poireau. Privés de lumière, les fûts poussent en restant bien blancs et tendres. Le poireau blanchi convient particulièrement bien à notre recette, car il est moins filandreux et son arôme, moins dominant. En vente dans les grands supermarchés.



Douceur en fin

*Le temps est venu de sortir une dernière fois le grand jeu.
Voici quatre suggestions pour clore en apothéose.*

*Décorer avec des
biscuits au cacao
(par ex. Oreo) moulus.*



Astuce

Préparation à l'avance

Réaliser le biscuit roulé env. 1 jour avant,
couvrir sans trop serrer et garder au frais.
Décorer au moment de servir.

Waouh!

Bûche de Noël

🕒 1h 🕒 4 h 40 min 🧑🍳 pour les pros 🍰 1 bûche (16 parts) 📊 268 kcal 🌿 végété

La ganache

300 g de chocolat noir,
en morceaux

Mettre le chocolat dans le bol de mixage et hacher **7 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.

380 g de crème entière
50 g de Baileys (facultatif)
30 g de sucre glace

Ajouter la crème entière, le Baileys et le sucre glace et chauffer **8 min/40°C/vitesse 2**. Transvaser la ganache, laisser refroidir et mettre au moins 2 heures à couvert au frais. Pendant ce temps, bien nettoyer et essuyer le bol de mixage et préparer le biscuit.

Le biscuit

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 220°C. Chemiser une plaque de papier cuisson.

Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs et le sel dans le bol de mixage parfaitement propre et monter en neige ferme en surveillant à **vitesse 3.5 sans sélectionner le temps de travail**.

90 g de sucre

Ajouter 40 g de sucre et remuer encore **2 min/vitesse 3.5** en ajoutant peu à peu le reste du sucre (50 g) par l'orifice du couvercle. **Ôter le fouet.** Transvaser la neige dans un récipient.

3 jaunes d'œufs
1 orange bio, zeste râpé
80 g de farine blanche

Incorporer les jaunes d'œufs et le zeste d'orange à l'aide de la spatule. Ajouter la farine tamisée, incorporer délicatement à l'aide de la spatule. Étaler la pâte en rectangle (29 x 35 cm) sur la plaque chemisée.

Cuire le biscuit 8 minutes (220°C) au milieu du four. Retirer, retourner le biscuit sur une nouvelle feuille de papier cuisson, passer un linge mouillé sur le papier du dessus, décoller délicatement. Couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir. Pendant ce temps, nettoyer le bol de mixage et le fouet.

Insérer le fouet. Remettre la ganache dans le bol de mixage et remuer **15 sec/vitesse 3.5**. En étaler la moitié sur le biscuit en laissant tout autour un bord de 1 cm. Enrouler le biscuit à partir du long côté. Égaliser les extrémités, couper un morceau de 10 cm de long et partager celui-ci dans la diagonale (photo 1). Poser le grand morceau de biscuit sur un plat, placer les petits morceaux à gauche et à droite, légèrement décalés, en retournant un morceau (photo 2). Masquer le biscuit avec le reste de la ganache. Couvrir sans trop serrer et mettre 2 heures au frais. Pendant ce temps, préparer le décor.

Le décor

50 g de massepain à modeler
3 cure-dents
1 c. à café de cacao en poudre
2 brins de romarin,
en morceaux

Façonner des champignons en massepain. Pour les champignons debout, enrober chaque cure-dent de massepain et l'utiliser comme tige. Colorer les champignons avec un peu de cacao en poudre, les dresser sur la bûche avec le romarin.

Part (1/16): 268 kcal (1115 kJ) = lip 16 g, glu 25 g, pro 4 g



Decor de copeaux de chocolat blanc et de pistaches

Parfait au chocolat blanc et mangue

20 min 6 h 25 min facile 6 portions 385 kcal végétarien sans gluten

1 c. à café d'huile de tournesol	Huiler un moule à cake (de 20 cm) et le chemiser de film alimentaire.
3 blancs d'œufs frais 2 pincées de sel	Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs et le sel dans le bol de mixage parfaitement propre et monter en neige ferme en surveillant à vitesse 3.5 sans sélectionner le temps de travail. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
50 g de sucre	Ajouter le sucre et fouetter encore 2 min/vitesse 3.5. Ôter le fouet. Transvaser la neige et réserver. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.
100 g de chocolat blanc, en morceaux	Mettre le chocolat dans le bol de mixage et hacher 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule. Faire fondre le chocolat 4 min/40° C/vitesse 0.5.
3 jaunes d'œufs frais	Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger 10 sec/vitesse 4 , transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol de mixage à l'eau froide.
300 g de crème entière, froide	Insérer le fouet. Mettre la crème entière dans le bol de mixage et fouetter en chantilly en surveillant à vitesse 3 sans sélectionner le temps de travail. Ôter le fouet. Mélanger $\frac{1}{3}$ de la chantilly au chocolat fondu, incorporer délicatement le reste à l'aide de la spatule. Incorporer délicatement la neige, verser la masse dans le moule chemisé, lisser et faire prendre au moins 6 heures à couvert au congélateur.
1 citron vert, rincé sous l'eau très chaude, épongé $\frac{1}{2}$ c. à soupe de sucre glace 1 mangue (d'env. 450 g)	Râper le zeste du citron vert, presser le jus, mettre dans un récipient avec le sucre glace. Peler la mangue, couper la chair de part et d'autre du noyau plat, la détailler en fins quartiers, ajouter, mélanger. Démouler le parfait en le retournant sur une planche, ôter le film alimentaire. Découper le parfait en tranches, servir avec la mangue.

Préparation à l'avance: préparer le parfait sans la mangue env. 1 semaine avant, le garder bien emballé au congélateur. Mettre le parfait au réfrigérateur env. 15 minutes avant de servir, il sera alors plus facile à découper.

Portion: 385 kcal (1602 kJ) = lip 28 g, glu 28 g, pro 6 g

Tartelettes aux pommes

🔪 20 min 40 min 🍳 facile 🍷 8 portions 📊 270 kcal 🌱 végétarien

Les tartelettes

- 1 **abaisse de pâte feuilletée** (25 × 42 cm)
- 1 **œuf, battu**

Préchauffer le four à 220° C. Chemiser une plaque de papier cuisson.

Dérouler l'abaisse, la partager dans la longueur, couper chaque moitié en 4 rectangles égaux dans la largeur. Replier les coins sur 2½ cm vers l'intérieur. Piquer la pâte à la fourchette, déposer sur la plaque chemisée, dorer à l'œuf.

- 4 **petites pommes** (d'env. 160 g)
- 2 **c. à soupe de jus de citron**

Couper les pommes en deux, prélever 1 tranche (5 mm) sur la face coupée de chaque moitié de pomme de manière à obtenir 8 tranches. Badigeonner les tranches de pommes avec le jus de citron, réserver. Retirer le cœur du reste des pommes, couper en morceaux (2 cm), mettre dans le bol de mixage.

- 30 g **de sucre**
- 10 g **de beurre**
- 1 **c. à soupe d'amidon de maïs**
- ¼ **de c. à café de cannelle**
- 2 **c. à café de sucre brut gros**

Ajouter le sucre, le beurre, l'amidon de maïs et la cannelle et hacher **2 sec/vitesse 4.5**. Étaler la masse sur les fonds de pâte en laissant tout autour un bord de 2 cm. Y déposer les tranches de pommes réservées, parsemer avec le sucre brut.

Cuire les tartelettes 20-25 minutes (220° C) dans la moitié inférieure du four. Retirer et laisser tiédir 10 minutes. Pendant ce temps, battre la glace.

La glace

- 150 g **de glace fior di latte**
- ¼ **de c. à café de cannelle**

Mettre la glace et la cannelle dans le bol de mixage et remuer **20 sec/vitesse 4**, dresser avec les tartelettes.

Portion: 270 kcal (1132 kJ) = lip 14 g, glu 32 g, pro 4 g

Miam!



Tiramisu au panettone en verrine

🔪 20 min ⌚ 2 h 20 min 🍴 facile 🍷 6 portions 📊 389 kcal 🌱 végété

Le tiramisu

150 g de panettone, en morceaux (2 cm)	Mettre le panettone dans le bol de mixage, hacher 4 sec/vitesse 4 et transvaser.
250 g de mascarpone 360 g de yogourt nature 5 c. à soupe de vin doux (par ex. porto blanc)	Mettre dans le bol de mixage le mascarpone, le yogourt, 2 c. à soupe de vin doux et le sucre. Ajouter le zeste d'orange râpé et mélanger 10 sec/vitesse 3 .
30 g de sucre 1 orange bio	Peler l'orange et couper la pulpe en dés (1 cm).

Répartir $\frac{1}{3}$ du panettone émietté dans 6 verrines (de 200 ml). Arroser avec 1 c. à soupe de vin doux. Y répartir $\frac{1}{3}$ des dés d'orange et $\frac{1}{3}$ du mascarpone. Ajouter en deux couches le reste du panettone émietté, du vin doux, des dés d'orange et du mascarpone, mettre 2 heures à couvert au frais. Pendant ce temps, préparer le décor.

Le décor

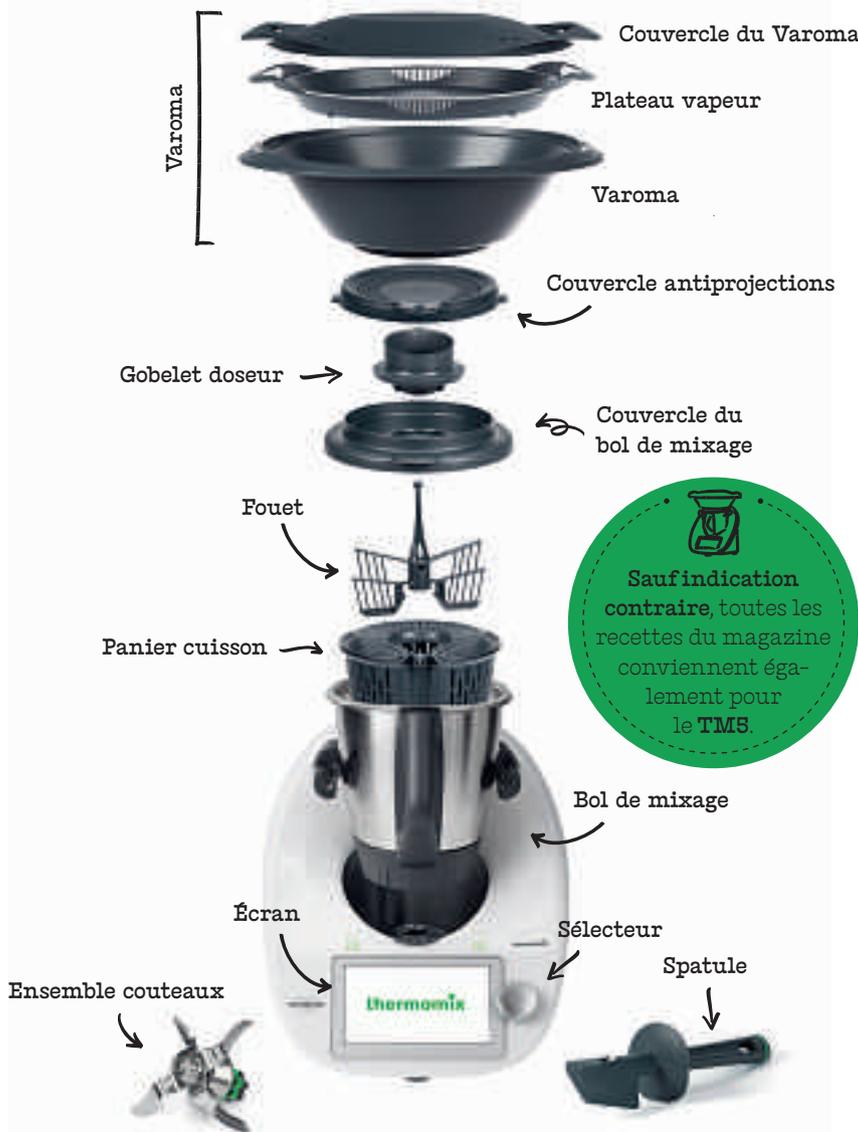
50 g de panettone, en tranches (5 mm)	Faire griller les tranches de panettone à sec dans une poêle antiadhésive, transférer sur une assiette, laisser refroidir 30 minutes.
	Décorer le tiramisu avec les tranches de panettone grillées.

Portion: 397 kcal (1653 kJ) = lip 26 g, glu 31 g, pro 6 g



Si vous avez des enfants à table, remplacez le vin doux par du jus d'orange.

Thermomix® TM6



Goodbye!

Toute l'équipe de Betty Bossi mix, notre cover boy actuel et moi-même vous souhaitons une bonne fin d'année, de joyeuses fêtes et tout le meilleur pour 2024.

En espérant vous retrouver bientôt, quelque part dans le vaste univers culinaire de Betty Bossi!

Ceci est le dernier numéro de Betty Bossi mix. Le magazine cesse de paraître en raison du déplacement continu de l'utilisation des recettes vers Cookidoo® et de la stagnation du nombre d'abonnés qui en découle.

Plus d'informations sur:
bettybossi.ch/suppression-mix



À propos des recettes

Sauf indication contraire, toutes les recettes de ce magazine peuvent être réalisées sans restriction aussi bien avec le TM5 qu'avec le TM6. Les recettes ne sont pas conçues pour les modèles précédents. Leur réalisation avec un appareil plus ancien relève de la responsabilité de l'utilisateur ou utilisatrice.

Quantités en grammes: elles se réfèrent toujours au poids net de l'ingrédient (par ex. aux pommes de terre pelées). Pour les œufs, la taille M sert de référence.

Ingrédients liquides: ils ne sont pas mesurés en décilitres, mais en grammes, car c'est ce qu'affiche la balance du Thermomix®.

Quantités en cuillères: dans toutes les recettes, les quantités indiquées en cuillères correspondent à celles de la «cuillère-doseuse Betty Bossi», soit aux mesures standard (1 c. à soupe = 15 ml / 1 c. à café = 5 ml). Les cuillères sont toujours mesurées rases.

Four: les indications sont valables pour la cuisson avec chaleur voûte et chaleur sole. Fours à chaleur tournante: réduire la température d'env. 20°C. La durée de cuisson reste la même. Veuillez vous référer aux indications du fabricant.

Les symboles

- ⏱ **Temps de travail:** durée pendant laquelle on participe soi-même activement à la préparation
- 🕒 **Temps total:** durée totale nécessaire à la préparation jusqu'au moment de servir (y c. cuisson au four et mise au frais)
- 👨 **Niveau de difficulté:** facile, moyen, pour les pros
- 🍴 **Portions:** nombre de portions ou de pièces/parts par recette
- 📊 **Valeurs nutritives:** calories par portion ou pièce/part. Les valeurs nutritives détaillées figurent à la fin de chaque recette
- ↔ **Sens inverse:** doit être réactivé à chaque programmation (sauf en cuisine guidée)
- 🔊 **Mode mijotage**
- 🌀 **Mode pétrin**
- 🌱 **Végé:** ne contient ni viande, ni poisson, ni gélatine
- 🐟 **Végane:** ne contient aucun produit d'origine animale
- 🚫 **Sans gluten:** ne contient pas de gluten
- 🚫 **Sans lactose:** ne contient pas de lactose



Un grand merci à tous pour l'année 2023 !

Nous sommes ravis que Betty Bossi et Thermomix® t'aient accompagné/e culinairement au fil des saisons. Quel honneur de voir la quantité de recettes que tu as préparées avec le Thermomix®. Ainsi tu nous as motivés et inspirés pour créer sans cesse de nouvelles recettes délicieuses.

Nous remercions tout particulièrement Betty Bossi pour sa longue et fructueuse collaboration culinaire.

Nous te souhaitons une magnifique fin d'année avec tes proches. Nous nous réjouissons de te retrouver sur Cookidoo®, où nous continuerons à partager avec toi une grande variété de délicieuses recettes pour tous les jours et pour les occasions spéciales.

thermomix
VORWERK