



# Brioche aux pralines Express

## Ingédients :

- 25g de levure de boulanger fraîche
- 300g de lait
- 60g de beurre
- 500g de farine T55
- 80g de sucre
- 1 c.à café de sel
- 1 c. à soupe de fleur d'oranger (Facultatif)
- Pralines roses (entières et émiettées)
- 1 jaune d'oeuf

## Temps de préparation :

10 mn

## Temps Thermomix :

4 mn

## Temps de cuisson :

50 mn

## Recette :

- 1- Mettre dans le bol le lait, la levure et le beurre, et programmer **2mn / 37° / vit 2**.
- 2- Ajouter la farine, le sucre, le sel et la fleur d'oranger. Programmer **2mn / Bol fermé / Fonction épi**.
- 3- Faire chauffer le four à 60° (Thermostat 1).
- 4- Sortir la pâte et former trois baguettes de même taille. Les aplatir sur la longueur et mettre les pralines émiettées dessus.
- 5- Refermer les bords sur la longueur et tresser les trois baguettes.
- 6- Badigeonner le dessus de la brioche d'un jaune d'œuf.
- 7- Mettre dessus les pralines entières.
- 8- Enfourner la brioche pendant 20mn dans le four à 60° avec un ramequin rempli d'eau.
- 9- Au bout des 20mn, augmenter la température du four à 180° et faire cuire la brioche pendant 30mn.

## Astuces :

Vous pouvez varier cette recette en remplaçant les pralines par des fruits confits ou des raisins de Corinthe ou des pépites de chocolat.

Vous pouvez également remplacer la fleur d'oranger par un alcool de votre choix.



# Roulés de poulet à la provençale

## Ingédients :

- 40g de pignon
- 5 feuilles de basilic frais
- ½ gousse d'ail
- 10g d'huile d'olive
- 1 oignon,
- ½ poivron rouge,
- 20g d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 200g de riz
- 2 tomates
- 4 escalopes de poulet fines et large
- 4 tranches de poitrine fumée
- 100g de Mozzarella
- 6 piques en bois
- 1 boîte de tomates pelées
- 300g d'eau

## Temps de préparation :

10 mn

## Temps de Thermomix:

30 mn

## Recette :

- 1- Verser les pignons, le basilic, l'ail et l'huile d'olive dans le bol et mixer en programmant **10 sec / vit 6**. Réserver.
- 2- Mettre l'oignon, le ½ poivron, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans le bol et mixer **5 sec / vit 5**.
- 3- Faire revenir cette préparation en programmant **4 mn / Varoma / vit 1**.
- 4- Pendant ce temps, mettre le riz dans le panier de cuisson et le rincer.
- 5- Découper les tomates en fines tranches, disposer chaque escalope sur une tranche de poitrine fumée et répartir au dessus une rondelle de tomate, un peu de la préparation à base de pignon et des tranches de mozzarella.
- 6- Rouler chaque ensemble sur lui même sans trop serrer et le piquer à l'aide des piques en bois. Déposer les dans le Varoma.
- 7- A la sonnerie, ajouter dans le bol les tomates pelées et l'eau. Déposer le panier de cuisson avec le riz, fermer, et poser le Varoma. Programmer **25 mn / Varoma / Vit 1**.
- 8- A la sonnerie, réserver dans un plat le riz et les escalopes de poulet. Mixer la sauce en programmant **10 sec / vit 8**.

## Astuces :

Vous pouvez remplacer le poulet par des escalopes de dindes et les pignons par des pistaches.

Si vous ne souhaitez pas de sauce, ne mettez pas les tomates pelées et mettez 800g d'eau.



# Velouté de potirons aux copeaux de jambon

## Ingédients :

- 500g de potiron
- 1 gros oignon
- 750 g de bouillon de légumes reconstitué ou Thermomix
- 100 g de poitrine fumée
- 10 g de beurre
- Des copeaux de jambon d'Aoste
- Sel

## Temps de préparation :

5 mn

## Temps de Thermomix :

20 mn

## Recette :

- 1- Couper le potiron en morceaux et les réserver dans un récipient.
- 2- Mettre l'oignon dans le bol et hacher pendant **4sec / vit 5**.
- 3- Couper la poitrine en morceaux.
- 4- Verser le bouillon, ajouter le potiron et la poitrine fumée et cuire pendant **15mn / 100° / vit 1**.
- 5- A la sonnerie, ajouter le beurre et mixer pendant **3 mn / vit 8**. Vérifier l'assaisonnement.

## Astuces :

Vous pouvez faire cuire des œufs pochés pour accompagner ce velouté.

Tapisser 4 coquetiers de film alimentaire en laissant déborder largement, graisser légèrement puis y casser les œufs. Refermer les 4 feuilles de film alimentaire en les tordant, faire un nœud. Déposer les œufs ainsi emballés dans le panier de cuisson.

Au bout de 12 minutes de cuisson, insérer le panier de cuisson dans le bol pour faire cuire les œufs environ 3 mn.



# Gâteau au chocolat

## Ingédients :

- 200g de chocolat noir
- 200g de sucre
- 200g de crème fraîche épaisse
- 125g de farine
- 4 œufs
- 1 noix de beurre pour beurrer le plat
- 1 sachet de levure chimique

## Temps de préparation :

*2 mn*

## Temps de Thermomix :

*6 mn*

## Temps de cuisson :

*40 mn*

## Recette :

- 1- Préchauffer le four à 210° (th 7).
- 2- Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol et mixer **15sec / vit 9**.
- 3- Ajouter le sucre et la crème fraîche et programmer **5mn/ 50° /vit 2**.
- 4- Ajouter tous les ingrédients et mixer **15sec / vit 6**.
- 5- Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et enfourner 35 à 40 mn à 210°.



# Mousseux de café

## *Ingédients :*

- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 à 2/3 de gobelet de café instantané lyophilisé
- 150 g de lait concentré 1/2 écrémé non sucré
- 300 g de glaçons

## *Temps de Thermomix:*

*3 mn*

## *Recette :*

- 1- Mettre le sucre et le sucre vanillé dans le bol et mixer **15sec / vit 10**.
- 2- Ajouter le reste des ingrédients et mixer **1 mn / vit 8**.
- 3- Mettre ensuite le fouet en place et régler **2 mn / vit 4**.