



BASIQUES

PESTO DE POIVRONS ROUGES AU CHEVRE ET AUX NOISETTES.....	2
MAYONNAISE (SPEEDY CHEF)	3
MAYONNAISE	4
SAUCE ARRABIATA.....	5
PESTO	6
PESTO DE POIVRONS.....	7
MOUTARDE	8
SAUCE TOMATES.....	9
MOUSSELINE	10
TOMATES CERISES SECHÉES	11
POIVRONS MARINES	12
BAGUETTES MAGIQUES	13
PÂTE À PIZZA SANS LEVÉE.....	14
PÂTE À PIZZA.....	15
SAUCE TOMATES POUR PIZZA	16
PRALIN	17
PÂTE BRISÉE.....	18
PÂTE À TARTINER	19
CRÈME DE MARRONS	20
PURÉE D'AMANDES	21
SUCRE INVERTI	22
PRALINE.....	23
LAIT CONCENTRÉ SUCRE	24
SAUCE TOMATES CERISES.....	25
PAIN COCOTTE	26
PESTO ROSSO.....	27
BEURRE DE CACAHUÈTES	28
BAGUETTE.....	29
FOIE GRAS	30
PAIN DE MIE	31
CONFITURE D'OIGNONS.....	32
CONCENTRÉ DE TOMATES	33
NAAN.....	34
PAIN POUR BURGER.....	35
SUCRE GLACÉ À LA VANILLE	36
PURÉE DE NOISETTES	37
FOND DE LÉGUMES.....	38



Pesto de poivrons rouges au chèvre et aux noisettes

ingrédients

- 150 g de crottins de chèvre
- 60 g de noisettes
- 200 g de [poivrons marinés](#)
- 60 g d'huile d'olive



recette

Emietter le chèvre dans le bol. Mixer **10 sec / vit 10**.

Ajouter les noisettes, les poivrons et l'huile. Mixer **20 sec / vit 7**.



Mayonnaise (speedy chef)

ingrédients

- 1 jaune d'oeuf
- 1 càs de moutarde
- 1 pincée de sel
- 20 cl d'huile de pépin de raisin



recette

Mettre dans le speedy chef le jaune, la moutarde et le sel.

Donner 2 tours de manivelle.

Remplir le réservoir d'huile et tourner la manivelle.

Renouveler jusqu'à épuisement de l'huile.



Mayonnaise

ingrédients

- 250 g d'huile de pépins de raisin
- 1 œuf
- 1 càc de jus de citron
- 1 càc de moutarde
- Sel, poivre



recette

Mettre dans le bol l'œuf, le jus de citron, la moutarde. Assaisonner. Programmer **2 mn / vit 4** en versant l'huile sur le couvercle pour qu'elle s'écoule lentement.



Sauce arrabiata

ingrédients

- 4 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 2 piments oiseaux
- 400 g de tomates pelées
- 1 càc de sucre
- 1 càc de sel
- Basilic



recette

Hacher l'ail **6 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile et programmer **4 mn / varoma / vit 2 / sans gobelet**.

Ajouter les échalotes et les piments. Mixer **5 sec / vit 5**.

Puis cuire **5 mn / vaaroma / vit 2 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates, le sucre, le sel et le basilic. Cuire **25 mn / varoma / vit 2** avec le gobelet posé à l'envers.

Mixer **45 sec / vit 5**.



Pesto

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 80 g de parmesan
- 30 g de pignons de pin
- 30 g de basilic
- 100 g d'huile d'olive



recette

Mettre dans le bol l'ail et le parmesan. Mixer **10 sec / vit 10**.

Ajouter les pignons de pin, les feuilles de basilic et l'huile d'olive. Mixer **20 sec / vit 7**.



Pesto de poivrons

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 50 g d'huile d'olive
- 150 g de poivron rouge
- Basilic
- 50 g de pignons de pin
- 60 g de parmesan



recette

Mettre l'ail dans le bol. Mixer **4 sec / vit 5**.

Ajouter 20 g d'huile. Programmer **2 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le poivron épluché et coupé en lanières. Cuire **15 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le basilic, et les pignons. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter le parmesan. Mixer **10 sec / vit 4**.



Moutarde

ingrédients

- 50 g de graines de moutarde
- 50 g de vinaigre de cidre
- 2 càc de miel
- 20 g d'huile d'olive
- 1 càc de curcuma
- 1 càc bombée de maïzena
- 1 càc de sel



recette

Mettre les graines, 50 g d'eau et 50 g de vinaigre dans un récipient. Laisser reposer toute une nuit.

Verser le contenu du récipient dans le bol. Ajouter le miel, le curcuma, l'huile, la maïzena et le sel. **2 sec / turbo (7 fois)**.

Ajouter 45 g d'eau. **2 sec / turbo (7 fois)**.

Ajouter à nouveau 45 g d'eau. **2 sec / turbo (7 fois)**.



Sauce tomates

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 80 g d'échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g de tomates en dés
- 1 càc de fond de légumes



recette

Mettre dans le bol l'ail et les échalotes. Mixer 5 sec / vit 5.

Ajouter l'huile. Programmer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates, le fond de légumes. Mettre le panier à la place du gobelet. Cuire **20 mn / varoma / vit 1**.



Mousseline

ingrédients

- Asperges blanches
- 500 g d'eau
- 2 œufs
- sel
- 1 càc de moutarde
- 70 g d'huile de pépin de raisin
- 1 càc de jus de citron



recette

Déposer les asperges épluchées dans le varoma.

Verser l'eau dans le bol. Ajouter du gros sel.

Mettre en place le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 1**.

Dans le bol propre et sec, mettre en place le fouet. Ajouter les 2 blancs d'œufs et une pincée de sel. Programmer **2 mn 50 / vit 3 / sans gobelet**. Réserver au frais dans une passoire.

Dans le bol propre et sec, mettre en place le fouet. Ajouter les 2 jaunes d'œufs, la moutarde. Assaisonner. Programmer **2 mn 30 / vit 4**. Après 30 sec verser sur le couvercle du bol l'huile.

Ajouter le jus de citron et programmer **30 sec / vit 3**.

Incorporer délicatement avec une marquise les blancs dans la mayonnaise.



Tomates cerises séchées

ingrédients

- 800 g de tomates cerises
- 1 càs de sel
- 1 càs de sucre
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Basilic, romarin



recette

Couper les tomates en deux et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Préchauffer le four à 100°C.

Saupoudrer de sel, de sucre et des herbes.

Enfourner 2 heures

Retourner les tomates et poursuivre la cuisson 1 heure.

Une fois les tomates refroidies, les mettre dans des bocaux en rajoutant l'ail haché, des herbes et de l'huile afin de recouvrir totalement les tomates.



Poivrons marinés

ingrédients

- 3 poivrons (de couleurs différentes)
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Basilic



recette

Éplucher les poivrons avec un économètre. Les couper en fines lanières et les déposer dans le varoma.

Mettre 500 g d'eau dans le bol. Mettre en place le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 2**.

Une fois les poivrons refroidis, les mettre dans un bocal avec l'ail haché, du basilic et remplir d'huile.



Baguettes magiques

ingrédients pour 2 baguettes

- 300 g d'eau
- 10 g de levure fraîche
- 375 g de farine
- 1 càc de sel



recette

Mettre dans le bol l'eau et la levure. Chauffer **1 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine et le sel. Programmer **1 mn / pétrin**.

Verser la pâte dans un grand saladier. Couvrir d'un torchon et laisser pousser 1 h 30.

Préchauffer le four à 240°C.

Verser dans un plat à gratin de l'eau chaude et placer le plat sur une grille dans le bas du four.

Verser la pâte (*qui est liquide et collante*) sur une plaque à baguette préalablement farinée. Grigner les 2 baguettes.

Enfourner 25 minutes.



Pâte à pizza sans levée

ingrédients

- 150 g d'eau
- ½ càc de levure déshydratée
- 280 g de farine
- 30 g d'huile de pépin de raisin
- ½ càc de sel



recette

Mettre dans le bol l'eau et la levure. Programmer **1 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, l'huile et le sel. Programmer **1 mn 30 / pétrin**.

Faire une boule avec la pâte.

Cette pâte est utilisable de suite, il n'y a pas de temps de levée.



Pâte à pizza

ingrédients

- 200 g d'eau
- 20 g de levure fraîche
- 400 g de farine (ou 300 g de farine et 100 g de parmesan)
- 20 g d'huile d'olive
- 1 càc bombée de sel



recette

Mettre l'eau et la levure dans le bol **2 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, l'huile et le sel (le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Le mettre en dernier) **1 mn / épi**.

Dans un saladier huilé, mettre la pâte. En faire une boule. Filmer le saladier et laisser pousser 1 heure.

Dégazer la pâte avant de l'aplatir et de la garnir.



Sauce tomates pour pizza

ingrédients

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates
- 2 cubes de [concentré de tomates](#)
- ½ càc de sel
- Poivre
- Basilic, herbes de Provence



recette

Mettre les échalotes et l'ail dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Faire suer **3 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates, le concentré, les herbes. Assaisonner. Cuire **25 mn / 100°C / vit 2**.



Pralin

ingrédients

- 130 g d'amandes brutes
- 130 g de noisettes
- 160 g de sucre
- 3 càs d'eau
- ½ gousse de vanille



recette

Préchauffer le four à 170°C.

Étaler les amandes et les noisettes sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 7 minutes.

Laisser les fruits secs refroidir avant de frotter les noisettes entre elles, pour ôter la pellicule.

Dans une poêle, mettre le sucre, l'eau et la ½ gousse de vanille coupée en deux.

Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la température du sirop atteigne 121°C.

Jeter d'un seul coup les amandes et les noisettes dans la poêle et mélanger pour que tous les fruits secs soient bien enrobés.

Le sucre va cristalliser. Continuer de remuer sans arrêt jusqu'à ce que les fruits soient caramélisés (c'est long. Ne pas perdre patience !).

Verser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Étaler et laisser refroidir.

Mettre ce mélange en morceaux dans le bol. Mixer 3 sec / vit 6.

Pour obtenir une pâte pralinée, programmer 45 sec / vit 6, puis deux fois 30 sec / vit 6.

Le pralin se conserve dans un pot en verre bien fermé, dans un endroit sec mais pas longtemps (il devient vite rance).

La pâte pralinée se conserve au frais et peu être congelée.



Pâte Brisée

ingrédients

- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 40 g d'eau
- ½ càc de sel



recette

Mettre tous les ingrédients dans le bol. Programmer **30 sec / pétrin**.



Pâte à tartiner

ingrédients

- 100 g de chocolat au lait
- 140 de [purée de noisettes](#)
- 10 g de sucre glace
- ½ càc d'extrait de vanille liquide
- 1 pincée de sel



recette

Mettre dans le bol le chocolat. Mixer **5 sec / vit 8** (recommencer si nécessaire) pour obtenir de la poudre.

Faire fondre le chocolat **2 mn 30 / 50°C / vit 1**.

Ajouter la purée de noisettes, le sucre glace, l'extrait de vanille et le sel. Chauffer **1 mn / 50°C / vit 2,5**.



Crème de marrons

ingrédients

- 400 g de châtaignes décortiquées
- 200 g d'eau
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 càc de vanille liquide



recette

Mettre l'eau et le sucre dans le bol. Programmer **7 mn / varoma / vit 2**.

Ajouter les châtaignes et la vanille liquide. Mélanger **1 mn / vit 5**.

Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et cuire **7 mn / 90°C / vit 1**.



Purée d'amandes

ingrédients

- 300 g d'amandes brutes



recette

Mixer les amandes **1 mn / vit 5** puis **30 sec / vit 6** et laisser reposer 1 minute.

Mixer **30 sec / vit 6** et laisser reposer 5 minutes.

Mixer **30 sec / vit 7** et laisser reposer 15 minutes.

Mixer **1 mn / vit 6** et laisser reposer 30 minutes.

Mixer **1 mn 30 / vit 5** et laisser reposer 10 minutes.

Mixer **30 sec / vit 5** puis à nouveau **30 sec / vit 5** et laisser reposer 5 minutes.

Mixer **1 mn / vit 6**.

Conserver dans un pot à l'abri de la lumière.



Sucre inverti

ingrédients

- 150 g d'eau minérale
- 450 g de sucre
- 1 càc de jus de citron
- 1 càc rase de bicarbonate



recette

Mettre l'eau dans le bol et programmer **3 mn / 50°C / vit 4**.

Ajouter le sucre et programmer **6 mn / 80°C / vit 4**.

Ajouter le jus de citron. Mélanger **10 sec / vit 4**.

Attendre que la température baisse à 60°C.

Ajouter le bicarbonate et mélanger **1 mn / vit 4**.

Conserver dans un pot à confiture.



Praliné

ingrédients

- 100 g de noisettes brutes
- 100 g d'amandes brutes
- 130 g de sucre
- 125 g d'eau



recette

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre les amandes et les noisettes (en les séparant) sur une plaque à pâtisserie. Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir les fruits secs.

Prendre dans les mains une poignée de fruits secs et les frotter les uns contre les autres pour enlever la pellicule. Recommencer pour tous les fruits secs (ce n'est pas gênant s'il en reste un peu).

Verser le sucre et l'eau dans une grande poêle et porter à ébullition à feu moyen.

Quand le sucre atteint 121°C, ajouter les fruits secs d'un seul coup.

Mélanger avec une cuillère en bois pour les enrober de sucre qui cristallise.

Ne pas cesser de remuer jusqu'à ce que le sucre refonde et caramélise.

Verser le contenu de la poêle sur un tapis siliconé et laisser refroidir.

Lorsque le caramel est dur, casser la plaque en petits morceaux et les mettre dans le bol de Momo. Mixer **3 sec / vit 6**.

Programmer **45 sec / vit 6**.

Laisser le bol refroidir et reprogrammer **1 mn / vit 5** et encore **30 sec / vit 5**.

Se conserve pas longtemps (même au frais). J'en ai fait des glaçons pour les conserver plus longtemps.



Lait concentré sucré

ingrédients

- 50 g de lait en poudre
- 75 g d'eau
- 100 g de sucre



recette

Mettre dans le bol l'eau, le lait en poudre et le sucre.

Cuire 25 mn / 90°C / vit 3 / sans gobelet.

Conserver dans un pot en verre et au frigo.

Ce lait concentré sucré est bien plus épais que dans la version précédente, plus proche du lait que l'on trouve dans le commerce.



Sauce tomates cerises

ingrédients

- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 750 g de tomates cerise
- 8 pétales de tomates séchées
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 càc de sucre
- 30 g de parmesan
- Herbes de Provence
- Origan
- Sel et poivre



recette

Mettre l'oignon, les échalotes et l'ail dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile et faire rissoler **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates cerise coupées en deux, les pétales de tomates séchées, le vinaigre, le sucre, les herbes et assaisonner. Cuire **20 mn / 100°C / vit 2**.

Ajouter le parmesan et mixer **25 sec / vit 9**.

Cette sauce se conserve 1 semaine au frais (ou bien plus au congélateur !)



Pain cocotte

ingrédients

- 300 g d'eau
- 25 g de levure de boulanger
- 300 g de farine blanche
- 200 g de farine pour pain aux céréales
- 10 g de sel



recette

Dans le bol du thermomix mettre l'eau et la levure **3 mn / 37°C / vit 1**.

Ajouter les farines et le sel **2 mn 30 / pétrin**.

Placer la pâte dans un saladier. Faire une boule et recouvrir le saladier d'un linge humide. Laisser pousser 1h30 (la pâte doit doubler de volume).

Pétrir la pâte pour la dégazer.

Mettre une feuille de papier cuisson sur le fond de cocottes en terre cuite.

Placer des boules de pains dans les cocottes. Mettre en place le couvercle. Enfourner dans le four froid et cuire 55 mn à 245°C.



Pesto rosso

ingrédients

- 30 g de pignons de pin
- 100 g de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 20 g de parmesan
- 50 g d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre balsamique
- Basilic
- 50 g de pulpe de tomates



recette

Mettre dans le bol les tomates séchées et l'ail **6 sec / vit 6**.

Ajouter les pignons de pin, le parmesan, l'huile, le vinaigre, du basilic et la pulpe de tomates **10 sec / vit 6**
puis **5 sec / vit 6**.

Le pesto se conserve quelques jours au frais



Beurre de cacahuètes

ingrédients

- 100 g de cacahuètes non salées



recette

Réduire les cacahuètes dans le bol **2 mn / vit 1 en augmentant de 0,5 toutes les 15 secondes jusqu'à la vitesse 5.**

Racler les parois, mélanger le contenu du bol avec une marquise.

Programmer à nouveau **2 mn / vit 1 en augmentant de 0.5 toutes les 15 secondes jusqu'à la vitesse 5.**

Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention d'une purée liquide.

Je n'ai pas compté mais j'ai au moins programmé 5-6 fois.



Baguette

ingrédients

- 10 g de levure fraîche
- 175 g d'eau
- 250 g de farine
- 10 g de sel



recette

Délayer dans le bol la levure et l'eau **3 mn / 37°C / vit 1**.

Ajouter la farine puis le sel (le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Il faut bien mettre la farine en premier) **5 mn / pétrin**.

Filmer et laisser reposer 30 minutes dans le four à 35°C.

Découper la pâte en deux pâtons. Ne pas la travailler. Former les baguettes et les déposer sur une plaque à baguette (beurrée et farinée si nécessaire).

Laisser lever 30 minutes dans le four éteint.

Sortir les baguettes et préchauffer le four à 240°C. Mettre dans le bas du four un lèche-frite.

Mouiller légèrement les baguettes à l'aide d'un pinceau de cuisine et les grigner (cette découpe est très importante pour que la croûte ne craque pas).

Remplir un verre d'eau froide.

Enfourner les baguettes et verser aussitôt le verre dans le lèche-frite. Fermer rapidement la porte du four pour "l'effet buée"

Cuire 15 minutes.



Foie gras

ingrédients

- 400 g foie gras cru
- 1 càs de cognac
- 2 càs de porto
- 2 càc de sel
- 1 càc de poivre



recette

Mélanger le cognac, le porto, le sel et le poivre dans une terrine.

Mettre le foie gras dans la terrine et le retourner régulièrement pour qu'il s'imprègne de ce mélange. Laisser mariner au frais une douzaine d'heures.

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre le foie gras dans une terrine à sa taille. L'aplatir avec le dos d'une cuillère. Fermer la terrine avec son couvercle et la poser dans un autre plat. Mettre de l'eau bouillante à mi-hauteur de la terrine contenant le foie gras.

Enfourner 35 minutes.

Laisser le foie gras dans sa terrine fermée une heure à température ambiante avant de le laisser reposer 24 heures au frais avant dégustation.

Le foie gras se conserve 4 - 5 jours.



Pain de mie

ingrédients

- 5 g de levure fraîche
- 110 g d'eau
- 90 g de lait
- 350 g de farine
- 15 g de sucre
- 5 g de sel
- 15 g de beurre



recette

Mettre la levure, l'eau et le lait dans le bol **2 mn / 37°C / vit 2.**

Ajouter la farine, le sucre et le sel (le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Le mettre en dernier) **3 mn / pétrin.**

Ajouter le beurre ramolli **3 mn / pétrin.**

Réserver la pâte dans un saladier. Filmer et laisser pousser 2 heures.

Dégazer la pâte puis la mettre dans un moule à pain de mie. Fermer en laissant entrouvert d'un centimètre.

Laisser à nouveau pousser 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Enfourner 30 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante avant de découper des tranches qui peuvent être congelées.



Confiture d'oignons

ingrédients

- 200 g d'oignons
- 30 g de beurre
- 200 g d'un bon vin rouge
- 2 càs de miel
- Sel et poivre



recette

Broyer les oignons dans le bol 5 sec / vit 7.

Mettre le fouet. Ajouter le beurre et programmer **30 mn / 90°C / vit 2**.

Assaisonner. Ajouter le vin et le miel et programmer **40 mn / 100°C / vit 2 / sans gobelet**.



Concentré de tomates

ingrédients

- 2 kg de tomates
- 10 g de sel



recette

Mixer 1 kg de tomates coupées et le sel dans le bol **10 sec / vit 10**.

Ajouter 1 kg de tomates coupées **10 sec / vit 10**.

Insérer le fouet.

Cuire **80 mn / varoma / vit 3 en augmentant progressivement / remplacer le gobelet par le varoma**.

Enlever le varoma et remettre le gobelet avant de donner **2 coups de turbo / 1 sec**.

Transvaser dans des moules à glaçons. Conservation au congélateur.



Naan

ingrédients

- 1 yaourt nature
- 200 g de farine
- 8 vache qui rit
- 2 pincées de sucre
- ½ sachet de levure
- Sel
- 1 càs d'huile d'olive
- 5 cl d'eau chaude



recette

Mettre le yaourt, l'huile et la levure dans le bol **1 mn 30 / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, le sel, le sucre **5 mn / pétrin**. Au bout d'une minute, ajouter l'eau.

Transvaser dans un saladier. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Préchauffer le four à 300°C.

Former 4 boules. Les aplatir. Mettre au milieu 2 vaches qui rit préalablement écrasée. Refermer puis aplatir à nouveau.

Enfourner 5 minutes.



Pain pour burger

ingrédients

- 100 g d'eau
- 15 g de levure fraîche
- 100 g de lait
- 30 g de sucre
- 500 g de farine
- 2 œufs
- 80 g de beurre mou
- Sel
- Graines de sésame



recette

Mettre l'eau, la levure, le lait, le sucre, la farine et 2 œufs dans le bol. Programmer **7 mn / pétrin**.

Ajouter le beurre et 2 pincées de sel. Programmer **5 mn / pétrin**.

Transvaser la pâte sur le plan de travail fariné. Ramener les bords de la pâte 3-4 fois vers le centre. La rouler en boule et la poser dans un saladier. Recouvrir d'un torchon et laisser pousser 1 à 2 heures.

Transvaser la pâte sur le plan de travail fariné. L'aplatir pour la dégazer. Former un long pâton puis, diviser en 12 boules.

Disposer ces boules sur une plaque à pâtisserie en les espaçant d'environ 5 cm. Couvrir et laisser pousser 1 heure.

Préchauffer le four à 210°C.

Mettre de l'eau dans un bol et des graines de sésame dans un autre.

Plonger le dessus de chaque boule dans l'eau avant de la "plonger" dans le bol à sésame.

Enfourner 30 - 35 minutes.



Sucre glace à la vanille

ingrédients

- 500 g de sucre en poudre
- 2 gousses de vanille coupées en 2



recette

Placer le sucre et les gousses de vanille dans un récipient fermé hermétiquement.

Laisser fermenter 2 jours en secouant de temps en temps.

Au bout de ce temps, mettre le sucre et la vanille dans le bol et programmer **10 sec / vit 10**.

Attendre quelques instants avant d'ouvrir le couvercle.

Remettre dans un récipient hermétique.

Se conserve plusieurs mois dans un placard.



Purée de noisettes

ingrédients

- 250 g de noisettes
- 1 càs d'huile de noisettes
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel



recette

Préchauffer le four à 150°C.

Déposer les noisettes sur une place de pâtisserie et enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir les noisettes.

Prendre dans les mains une poignée de noisettes et les frotter les unes contre les autres pour enlever la pellicule. Recommencer pour toutes les noisettes (ce n'est pas gênant s'il en reste un peu).

Mettre les noisettes dans le bol et donner **3 impulsions turbo** pour les réduire en poudre.

Racler les parois et programmer **20 sec / vit 6**.

Ajouter l'huile, les pincées de sel et de sucre. Mixer **30 sec / vit 7**.

Racler les parois et recommencer à mixer encore **2 fois 30 sec / vit 7**.

Cette purée de noisettes se conserve plusieurs mois dans un placard. Le gras remonte en surface mais il suffit de mélanger la purée pour qu'elle retrouve sa consistance



Fond de légumes

ingrédients

- 50 g de parmesan
- 200 g de poireaux
- 250 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 100 g de tomates
- 150 g de courgettes
- 1 gousse d'ail
- 50 g de champignons de Paris
- Laurier, basilic, romarin, persil
- 120 g de gros sel
- 30 g de vin blanc
- 1 càs d'huile d'olive



recette

Hacher le parmesan **10 sec / vit 10**. Réserver.

Mettre les légumes coupés en morceaux et les herbes dans le bol et hacher **10 sec / vit 7**.

Ajouter le gros sel, le vin et l'huile et cuire **35 mn / varoma / vit 2** en remplaçant le gobelet par le panier (pour éviter les projections).

Ajouter le parmesan et mélanger **20 sec / vit 10**. Transvaser des des pots hermétiques. Laisser refroidir et conserver au frais.