Exclusive

LA CUISINE DES RESTES

Un fichier offert par
THERMOMIX EN FAMILLE

C’est un peu l’art du « bach cooking » sans y passer son dimanche, c’est ce que faisaient nos mamans et nos grand-mères, ça peut être instinctif ou organisé

Bien pensé ça gagne de l’argent

Bien organisé ça gagne du temps

Il peut même être judicieux de faire des restes si on sait quoi en faire

Soit, vous avez besoin d’un repas du soir ou du lendemain, et son utilisation sera rapide

Soit, vos repas étant bien programmés, vous pouvez congeler vos restes en les étiquetant bien (type de restes, plats possibles à réaliser avec, plus date) vous pouvez aussi recuisiner les restes et congeler le plat prêt à cuire ou à réchauffer)

Vous pouvez aussi cuisiner restes + restes (pâtes+ viande blanche ou poisson en dés, vous en ferez un gratin savoureux)

- N’oubliez pas de visionner le fichier « organisation » qui a été offert l’an dernier *-*

L’avantage des restes c’est la cuisine à l’instinct, à la « va comme j’te pousse », pas forcément bien dosée, il est temps d’utiliser son imagination

Et Quel meilleur moment pour s’y mettre que l’après fête ?

Pour chaque recette, pensez toujours que vous pouvez adapter et changer les ingrédients

Et l’air de rien qui refusera les petites économies de temps, d’argent et d’énergie ?

Donc voilà un petit récapitulatif sur l’art et la manière d’utiliser les restes

****

AGNEAU OU PORC

Avec un reste de gigot, d'épaule d'agneau ou de rôti de porc

Crue ou cuite, vous pouvez hacher la viande, l'assaisonner (oignon, persil, ail sel et poivre) et faire des boulettes de viande ou de la farce pour des légumes

Voir technique de hachage ici https://tef-original.fr/technique-pour-hacher-sa-viande-au-thermomix/

Maman (toujours elle) en fait un pâté en croûte

Après avoir haché, réassaisonné la viande, elle en fait une galette qu'elle insère entre 2 disques de pâtes feuilletée puis un passage de 20 mn au four à 190°

« GATEAU » DE VIANDE

Ingrédients :

Reste de viande cuite

Gras d'agneau ou lard (10 % du poids de viande d'agneau)

Persil

Échalote

Œuf (1 pour 500 g de viande, 2 pour 1 kg…)

Beurre

Gruyère râpé (selon les goûts)

Sel, poivre

Préparation :

Mettre échalote et persil dans le bol, hacher 5 sec vit 5, Ajouter le lard et la viande coupée en cubes et hacher 5 sec vit 5 5si votre quantité de viande dépasse les 300 gr travaillez en plusieurs fois), Assaisonner, puis ajouter les œufs, mélanger 1 mn env en fonction pétrin. Beurrez un moule à cake par exemple, puis versez la préparation, saupoudrez de fromage. Faites cuire au four à 160° C 1 h 30.

Servez accompagné d'une sauce : coulis de tomate, d'une poivrade ou d'une sauce crème curry.

Avec un reste de gigot ou d'épaule d'agneau

Côté organisation :

Tachez de prévoir un sac de légumes congelés pour couscous, mais vous pouvez aussi y rajouter des restes de légumes cuits si vous faites un gigot ainsi que de la semoule et des raisins moelleux (demi secs)

COUSCOUS RAPIDE ET DIETETIQUE

Il vous faut compter 150 gr à 200 gr de viande par personne dans un plat. Si votre reste ne peut pas nourrir tout le monde, complétez votre couscous avec merguez et poulet

Ingrédients

500 gr de viande d'agneau détaillé gros morceaux

120 gr d'oignons coupés en 2

3 c à café de sel 1/2 c à café de poivre

2 doses de safran (0.1 g chacune)

1 c à soupe de Ras el hanout

1 c à soupe de cannelle en poudre

1 c à café de gingembre en poudre

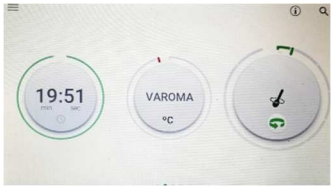
Environs 800 gr de mélange congelé de légumes à couscous contenant les pois chiches 100 gr de raisins moelleux

100 gr de graine de couscous par personne (je prends du couscous semi complet pour le côté diététique)

Mettre un oignon dans le bol et hacher 5 sec vit 5 une cuil à soupe d'huile et programmez 15 mn 120° (ou varoma) sans mettre le gobelet vit 1

Ajouter la viande, les aromates et pas tout à fait la moitié des légumes, couvrir de suffisamment d'eau, mettre le reste des légumes dans le varoma avec du poulet et des merguez si vous devez compléter la viande,

Programmer 20 mn varoma sens inverse vit mijotage



10 mn avant la fin de la cuisson mettre la graine de couscous dans un bol avec les raisins, un peu de sel et couvrir d'eau jusqu'à 1 cm au-dessus des grains

A la fin du temps de cuisson mettre le plateau du varoma en place et y étaler les grains de couscous couvrir et reprogrammer 10 mn varoma sens inverse vit mijotage

(Et attention, là je vais faire hurler tout le monde : Je n'hésiterais pas à y rajouter un reste de chorizo parce que c'est un plat de restes après tout)

UN RESTE DE PATES CUITES ☠ DE RIZ ☠ PUREE OU DE POMMES DE TERRE CUITES A LA VAPEUR

Comme faisait ma maman avec les restes de pâtes

GRATIN DE COQUILLETTE

Il vous faut des macaronis déjà cuits (ou coquillettes ou autres pâtes)

Du lait,

De la crème (facultatif) allégée ou pas liquide

Du fromage râpé (gruyère, mimolette, fromage à raclette …)

Mettre les pâtes dans un plat à gratin

Mélanger du lait avec de la crème fraîche (moitié moitié), environs un demi litre au total y ajouter env. 4 cuil à soupe de fromage râpé, saler et poivrer mélanger 5 sec vit 5 ajouter les nouilles cuites, et tout verser dans un plat à gratin, recouvrir généreusement de fromage râpé et

Passez au four 15 à 20 mn à 180° (jusqu'à ce que la surface soit bien dorée)

Version 2

Vous pouvez rajouter des restes de légumes cuits en dés dedans (carottes, choux fleurs, courgettes, potimarrons et même des dés de jambon ou de blanc de poulet cuit) une autre façon de faire manger les légumes aux enfants…

Version3

Pour un effet plus festif et recevoir les copains, tapissez des ramequins de jambon cru ou de tranche de lard bien fines, et mettez votre gratin dedans avant d'enfourner

OMELETTE aux pâtes ou aux pommes de terre vapeur

En moyenne comptez 200 à 300 gr de pommes de terre déjà cuites pour 300 gr de lait et 4 gros oeufs, sel et poivre

Étaler un papier sulfurisé sur le plateau vapeur et faire cuire au-dessus de votre velouté de légumes

Attention conservation pommes de terre cuites Conservez jusqu'à 2 ou 3 jours un reste de pomme de terre à l'eau ou vapeur dans une boite plastique ou dans un saladier recouvert d'un film plastique au frigo.

Vous avez épluché trop de pommes de terre,

Bien les laver, les mettre dans une boite hermétique les couvrir d'eau, et les ranger dans le frigo elles se conserveront une petite semaine sans noircir ni s'abîmer

RESTE DE RISOTTO OU DE PUREE

CROQUETTES DE RISOTTO A LA MOZZARELLA

Couper des petits dés de mozzarella

Faire des boulettes de risotto avec un dé de fromage au milieu, les rouler dans de la chapelure, frire 2 mn dans une huile à 180°

Égoutter sur du papier cuisson et servir à l'apéritif ou en entrée avec une salade

Faire la même chose avec un reste de purée bien épaisse, y rajouter un œuf pour 250 gr de purée et mélanger 1 mn vit 3, utiliser un fromage plus gouteux

PARMENTIER BUTTERNUT CANARD

Pour la purée de Butternut :

1 butternut

La mienne faisait 990 g

100g de lait

Bien nettoyer le butternut

La couper en morceaux de 2-3 cm mettre dans le bol avec le lait Mettre dans le bol cuire 20mn sens inv. vit 1sans le gobelet

Une fois cuit remettre le gobelet et mixer 40s vit 4 Ajouter sel poivre muscade crème si vous voulez et mixer à nouveau 15s vit 4

Pendant la cuisson de la purée

Désosser les cuisses de canard et effilocher la viande restante

Mettre de côté

Émincer 1 oignon et 1 échalote

Que vous ferez fondre dans la graisse de canard que vous aurez gardé, ajouter la viande de canard

Allumez votre four à 160 degrés

Mettez la viande revenue avec les oignons dans un plat allant au four, déposez la purée dessus, couvrir avec du gruyère pour les gourmands ou de la chapelure

Et laisser 20 mn au four

Servir avec une salade pour la bonne conscience ??

On peut faire la même chose avec une purée de pommes de terre ou même juste un écrasé de pommes de terre cuites à la vapeur ou à l'eau ou utiliser un reste de purée de pommes de terre coupée d'un légume cuit (courgettes, choux fleur, potimarron…)

RESTE DE PUREE DE BUTTERNUT, FROMAGE A RACLETTE, JAMBON CRU

Faire un gratin façon raclette en alternant dans un plat creux, les couches et passer 35 mn au four à 180°

On continue avec la graisse du canard ou du foie gras

Mettre dans des bacs à glaçons et quand tu fais revenir des pdt tu mets un glaçon de graisse dans la poêle miam

Si vous utilisez des cuisses de canard confits dans al graisse, parfois il vous restera vraiment un gros bocal de graisse faites fondre cette graisse afin de séparer al graisse d'un maximum de jus de cuisson des cuisses et rangez-la au frigo elle se conservera plusieurs mois

Vous pouvez l'utiliser pour y confire de la viande par exemple a feu très doux y cuire des cuisses de poulet pendant 3 heures au moins

---

LES CREMES

Attention, la conservation des crèmes 48 heures en moyenne 60 heures grand maximum si elles n'ont pas du tout séjourné hors du frigo

RESTE DE CREME PATISSIERE

Recuire dans des moules individuels chemisés de pâte sablée pour en faire des petits flans pâtissiers

L'utiliser dans de la pâte à brioche pour faire des suisses ou des minis chinois individuels

GATEAU CHOCOLAT ET CREME PATISSIERE

Ingrédients : pour un moule de 24-26 cm

Gâteau au Chocolat :

300 gr de farine

200 gr de sucre

4 œufs

40 gr de cacao en poudre

100 ml d'huile

150 ml de lait

1 sachet de levure chimique

la moitié d'une crème pâtissière faite avec 500 gr de lait

Préparation :

Gâteau au Chocolat :

Mettre avec le fouet les œufs et le sucre programmer 5 mn vit 3.5

Au bout de 4 m, ajouter l'huile et le lait en filet tamisez et mélangez la farine, la levure et le cacao., versez ce mélange avant la fin du temps

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un moule de 26/24 cm beurré et fariné, versez la pâte à gâteau.

A l'aide de la poche à douille, déposez la crème pâtissière en spirale sur la pâte à gâteau.

Enfourner et cuire 25 mn

MOUSSELINE OU DIPLOMATE

La servir en verrine avec quelques brisures de gâteaux secs et des fruits frais ou cuits (façons tarte revisitée)

ANANAS AUX EPICES DOUCES cuisson basse température

Un bel ananas

700 g d'eau

700 g de sucre

2 belles gousses de vanille de Madagascar

2 cuil. à café de poivre de Séchuan

1 bâton de cannelle cassé en morceaux

4 étoiles de badiane

Les grains de 8 gousses de cardamome

4 clous de girofle

Du beurre ramolli

Ouvrez la gousse de vanille en deux pour en extraire les graines.

Versez l'eau et le sucre dans le bol, programmez 5 mn 120° vit 2 ajoutez les épices (gousse et graines de vanille, poivre, réglisse en poudre, cannelle, badiane, cardamome, clous de girofle). Reprogrammer 2 mn 102° vit 2. Réserver et Laissez complètement refroidir.

Insérer le "fameux » disque de cuisson sur les couteaux

Eplucher et couper l'ananas en 8 tronçons égaux

Poser les morceaux d'ananas sur le disque et arrosez avec le sirop

Cuire l'ananas programmer 1,30 h 85° sens inverse vit 1 (sur le TM6 vous pouvez utiliser le mode cuisson basse température le sens inverse et la bonne vitesse s'enclenchera automatiquement

La cuisson terminée, égoutter l'ananas. Mettre une noix de beurre dans une poêle bien chaude et dorer l'ananas sur toutes les faces

Dressage :

Servir avec votre crème façonnée en quenelle à l'aide de 2 cuillères ou joliment pochée, des éclats de spéculoos, accompagné d'un saucier individuel de sirop aux épices. Et apporter du croustillant avec du pralin

Et le reste du sirop ?

Comme tous vos sirops de « confisage » (oranges confites, citrons confits), Il agrémente agréablement un yaourt, une salade de fruits rouges ou d'oranges. Il se garde une semaine au frigo sans problème. vous pourrez le conserver plus longtemps en le faisant réduire 35 mn varoma vit 1 sans couvercle

****

Avec un reste de palette à la diable

LASAGNES A LA DIABLE

300 gr de reste de viande cuite coupées en des

5 sec vit 5 réserver

1 oignon 5 sec vit 5 et 200 gr de champignons de paris, un filet d'huile d'olive 10 mn 120° sans le gobelet sens inverse vit mijotage réserver avec la viande

Mettre 40 gr de beurre, 40 gr de farine et 400 gr de lait, saler, poivrer et cuire 8 mn 90° vit 3

Prendre des feuilles de lasagnes et monter alternativement 1 feuilles, la sauce, la viande et recommencer jusqu'à épuisement de garniture

Si possible finir par de la sauce et couvrir de gruyère râpé

Alléger le plat et lui donner plus de caractère en remplaçant le lait par un bouillon de légumes et la farine par de la farine de sarrasin

---

RESTES DE PAIN, DE BRIOCHE, DE PAIN D'EPICES

Faire sécher les tranches de pain ou de pain d'épices et réduisez les en chapelure, en mettant tout dans le bol et programmer 5 sec vit 8

POUDING VANILLE AUX POMMES (essayez avec du pain d'épices ou de la brioche en réduisant le sucre)

Ingrédients :

100 gr de pain rassis

300 ml de lait tiède

1 gros œufs

un jaune

35 gr de cassonade

les grains d'une gousse de vanille

2 pommes

1 cs de rhum

Mettre dans le bol le lait avec les grains de vanille, les œufs, 34 gr de cassonade et le rhum programmer 7 mn 70° vit 2 (ranger l'écorce dans votre bocal de cassonade)

Beurrer et fariner le moule

Faire chauffer le reste de la cassonade dans une poêle jusqu'à caramélisation et y faire colorer les tranches de pommes

Disposer des pommes au fond du moule, couvrir de 2 épaisseurs de tranches de pain, verser un peu de crème sur le pain mettre une épaisseur de pommes, puis de pains et verser le reste de la crème anglaise par-dessus

Enfourner dans le four préchauffé à 180+ (th6) pendant 30 mn

Laisser refroidir pour démouler

Sur cette recette, j'ai utilisé un paquet de pains toasts ronds, initialement prévu pour le foie gras et non utilisé et que j'avais rangé dans le congélateur

PAIN PERDU AU CHOCOLAT avec du pain, de la brioche ou du pain d'épices

Dans le genre goûter de notre enfance, quoi de mieux, et de plus simple que de faire un pain perdu Il vous reste du pain rassis (attention pas moisi hein !!! 😉) Ou alors comme moi, vous avez oublié de saler votre pain et vous le trouvez immangeable…. Ben oui ça arrive quoi ! .^^.

Donc il vous reste la solution économique par excellence de la recette du pain perdu de Grand-mère, oui mais … en la rendant un peu plus gourmande et en faire un pain perdu au chocolat

En gros un goûter pain et chocolat (un peu amélioré)

Ceci dit … pourquoi attendre d'avoir un reste de pain, c'est tellement bon un bon morceau de pain avec du chocolat, un pain qui n'est pas perdu pour tout le monde, et une recette comme ça « ça mange pas de pain comme aurait dit Grand-Mère » 😆 😆

PAIN PERDU AU CHOCOLAT (à faire aussi avec brioche ou pain d'épices en réduisant le sucre)

Ingrédients

300 gr de lait

3 gros œufs

1 c à café d'extrait ou de concentré de vanille

30 gr de cassonade

12 tranches de baguettes d'1.1/2 cm

Pour la ganache

75 gr de crème à 30% de mg

75 gr de chocolat noir à 70%

Recette

Commencer par la ganache

Mettre dans le bol la crème et chauffer 5 mn 70° vit 2. Ajouter le chocolat en petits morceaux et mélanger 20 sec 50° vit 2

Réserver au frais et rincer le bol

Disposer les tranches de pain dans un plat creux

Mettre dans le bol, le lait, la vanille, les œufs, et la cassonade mélanger 10 sec vit 4. Verser sur le pain et laisser le pain se gorger de lait, l'arroser régulièrement

Mettre une noix de beurre dans une grande poêle et mettre les tranches bien imbibées dès que le beurre est très chaud. Retourner régulièrement les tranches et les arroser du mélange lait œufs

Comptez au moins 5 mn de cuisson afin que les tranches soient chaudes et cuites à cœur

Disposer une tranche de pain perdu, une cuillère à soupe de ganache une autre tranche, puis une nouvelle cuillère à soupe de ganache et une dernière tranche de pain perdu

Faites le montage avec les tranches chaudes et servez bien chaud

Pour rendre ce pain perdu au chocolat encore plus économique

Utilisez un reste de ganache que peut être vous aurez préalablement congelé dans des bacs à glaçons et laissez fondre sur les tranches toutes chaudes

Si vous voulez recycler un pain dans lequel vous avez oublié le sel, rajouter simplement une pincée de sel dans le lait

Refaites cette recette avec un reste de pain au lait ou même de brioche (on évitera de compter les calories surtout)

Mais vous pouvez remplacer la ganache par un reste de crème pâtissière, mousseline ou diplomate

****

Avec un reste de foie gras

PATES AU FOIE GRAS

,

pour un reste de 150 gr de foie gras

Couper le foie en dés et le ranger au froid

Faire cuire 200 gr de pâtes. Juste avant la fin de la cuisson chauffer fortement une poêle et y passer rapidement les cubes de foie gras les poser sur les pâtes et déglacer la poêle avec 150 gr de crème fleurette, poivrer et saler, verser sur les pâtes

Glace au foie gras (voir dans le fichier de décembre2019)

SAUCE AU FOIE GRAS

3 oignons doux des Cévennes (ou 3 oignons de Roscoff)

1 noix de beurre

140 g de foie gras mi-cuit

500 gr de bouillon de volaille (maison ou reconstitué)

2 c.à soupe de crème épaisse (facultatif, surtout si vous n'avez pas de reste de crème)

Sel et poivre du moulin

Peler les oignons et les émincer 5 sec vit 5

Ajouter le beurre Faire fondre les oignons 10 mn 120° vit 2

Verser le bouillon et ajouter le foie gras coupé en morceaux, poursuivre la cuisson sans le gobelet 15 mn varoma vit 2 jusqu'à ce que le bouillon réduise environ d'1/3.

Ajouter la crème et mixer le tout, 10 sec vit 8 ajuster l'assaisonnement et réserver.

****

RESTES DE FROMAGE

CREME DE FROMAGE

60 gr de gruyère

50 gr de fromage de Hollande

1 œuf

150 gr de lait

20 gr de beurre

poivre et 1 pointe de piment de Cayenne

Mettre les fromages en morceaux dans le bol et hacher 10 sec vit 8

Ajouter le reste des ingrédients et programmer 8 mn 90+ vit 4

Cette crème peut être faite avec tous les restes de fromage pressés et cuits (gruyère, emmental, beaufort, comté)

Ou à pâte cuite (cantal, reblochon, Saint Nectaire, Tomme …)

Vous pouvez y rajouter 50 gr de fromage pâte molle (brie, Charousse, Saint Marcelin...)

En amuse-bouche pour l'apéritif

Faire cuire à blanc des minis fond de tarte, ou utiliser des chapeaux de champignons de paris creusés

Faire revenir quelques lardons 10 mn 120° (ou varoma sur le tm31) sens inverse vit mijotage verser dans les tartelettes ou les champignons, couvrir de crème de fromage et gratiner au four chaud

GLACE AU BLEU

1 feuille de gélatine d'env. 2 gr, dans 1 vol d'eau froide

1 feuille de gélatine

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre

150 g de crème fraîche

40 g de fromage bleu

Mettre la crème et le fromage en morceaux dans le bol et programmer 5 mn 100° vit 2

Nettoyer soigneusement le bol,

Insérer le fouet, mettre le sucre, les jaunes et 2 c. à soupe d'eau, programmer 3 mn 60° vit 3.5 ajouter la gélatine essorée et reprogrammer 3 mn vit 3.5 verser dans la préparation crème et fromage, et congeler sous forme de quenelles ou de boules prêtes à servir

Sortir 10 mn avant le service et accompagner de poires pochées dans du vIn rouge

****

QUICHE SANS PATE FOND DE FRIGO

Appareil à quiche

500 gr de lait (ou un reste de velouté de légumes pas trop épais ou détendu d'un peu de lait)

3 œufs

100 gr de farine

1 c à soupe de moutarde forte

1/2 c à café de sel

70 gr de gruyère râpé

1 c à café de thym

Mélanger dans le bol 10 sec vit 4 et verser dans un moule à tarte profond ou dans un moule à manqué

Rajouter une garniture au choix (morceaux de poisson, ou jambon, restes de fromage restes de légumes) coupés en bâtonnets

Surprise garantie, découverte de nouveaux gouts …

Comptez 40 à 45 mn de cuisson à 200°

RESTES DE POISSON

Pensez aux terrines ou autres pains de poisson (qui ne se congèleront pas et seront donc consommés dans la foulée)

PAIN PERDU SALE AUX POISSONS

300 gr de lait

3 gros œufs

1 Pincée de sel + une pincée de poivre

Le zeste d'un citron râpé

12 tranches de baguettes d'1.1/2 cm

Sauce blanche à ajuster selon les quantités de restes

250 gr de lait

25 gr de farine

Poivre et sel

Du beurre

Mettre dans le bol le lait, œufs sel et poivre mélanger 10 sec vit 5 verser dans une assiette creuse

Faire chauffer une poêle avec du beurre, tremper les tranches de pain recto verso dans le mélange aux œufs et dorer à la poêle (pendant que vous vous occupez de cuire vos tranches de pain, n'oubliez pas la garniture

Mettre dans le bol les ingrédients de la sauce blanche et cuire 8 mn 95° vit 3 ajouter les morceaux de poisson et réserver au chaud

Servez sur des assiettes chaudes une tranche de pain couverte d'un peu de garniture et ajouter un peu de zeste de citron dessus

Si vous découvrez un reste de fromage, vous pourrez intégrer le zeste a la cuisson des tranches de pain et gratiner vos « tartines » au four

Si vous avez un reste de lait de coco qui traîne remplacez le lait de la sauce par le lait de coco et ajoutez une grosse cuillère à soupe de poudre de curry

****

RECYCLAGE : une buche en gâteau / un gâteau en verrine…

Vous avez fait une bûche pour le dessert ou même un simple gâteau roulé, et il vous fallait un gâteau d'anniversaire rond

Faires une ganache, en couvrir le fond d'un moule rond et chemisé, couper le roulé en tranches épaisses et régulière, en tapisser le fond du moule en tasser bien et en veillant à ce qu'il y ait de la crème ou ganache entre chaque tranche, finir en couvrant à nouveau de ganache et ranger au frigo pour plusieurs heures

Une fois la ganache bien prise et solidifiée, démouler le gâteau et décorer

Une ganache

c'est 150 gr de crème fleurette chauffée 5 mn à 100° vit 2 dans laquelle on rajoute 150 gr de chocolat noir qu'on laisse fondre quelques secondes puis mélanger 10 sec vit 3

Pour le chocolat au lait la méthode est la même mais on met 150 gr de crème pour 300 gr de chocolat au lait

Pour le chocolat blanc on mettra 450 gr de chocolat pour 150 gr de crème et la prise au frigo sera plus longue

Votre gâteau (layer cake ou autre) n'est pas présentable et ne tient pas debout ?

Déstructurez-le et présente- le en verrines agrémentez d'un peu plus de chantilly et d'un reste de gâteaux secs (speculoos, coques de macaron, ou meringues) qui apporteront un peu de croustillant

Ici la bûche se cache sous le gâteau

Un gâteau transféré dans une coupe de belle dimension

****

Astuce anti gaspi relevée sur le mur et savoureuse.

Lorsque vous faites votre citronnade BIO gardez ce qu'il vous reste du filtre.

Faites sécher soit dans une poêle jusqu'à complète déshydratation en remuant constamment, soit étalé sur une plaque de four pendant 3 heures ou plus à 90° ou 100° chaleur tournante vous pourrez le mixer avec du sucre pour ajouter dans des pâtes à gâteau

L'équipe de THERMOMIX EN FAMILLE vous envoie ses meilleurs vœux pour l'année à venir

Nous vous souhaitons la santé, mais aussi de savoir bâtir le bonheur, et vous entourer de joie, ainsi que la réussite culinaire, mais pas que… pour tout les jours, semaines et mois à venir

Voilà, cette nouvelle année va commencer sous de nouveaux hospices :

La bonne résolution, c'est décidé, pour moi, sera de redorer le blason des Restes et de limiter notre gaspillage alimentaire