THERMOMIX® ET MOI

Enchantez votre expérience culinaire

N°8 · ÉTÉ 2017 · 8 €

CERTIFIÉ thermomix ORIGINAL

Vite fait, bien fait

MES TARTES ET CAKES FACILES

40 recettes inédites

Complets et étonnants
MES MENUS 100% FRUITS, LÉGUMINEUSES ET LÉGUMES

Saveurs d'ailleurs
LA POLYNÉSIE, UNE CUISINE DOUCE ET SUCRÉE AUX ANTIPODES

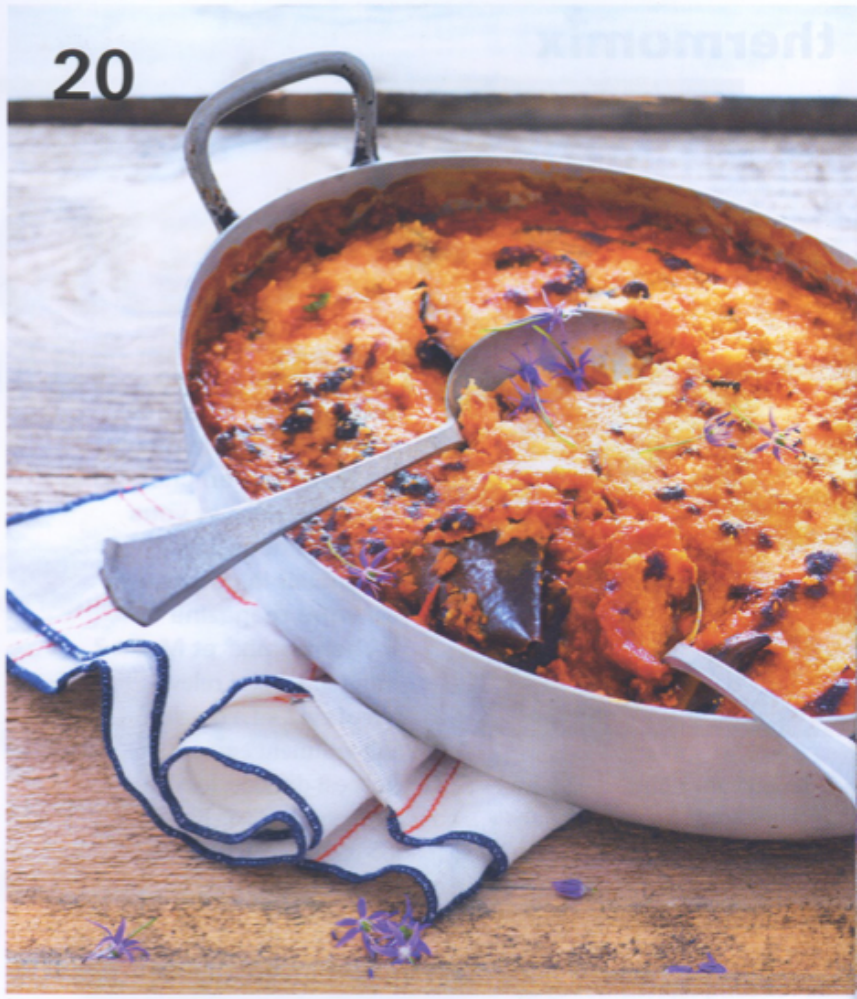
www.thermomix.fr

Nouveau !

recette facile !

Repérez cette vignette pour retrouver nos 36 recettes faciles

8 874913 658410



SOMMAIRE

06 ***Index des recettes***

07 ***Ma recette star***
La pissaladière, parfum d'été provençal.

08 ***Nouveautés***
Suivez les tendances de la planète food.

09 ***Agenda***
Les événements et actualités à ne pas manquer.

10 ***Inspiration***
Arts de la table : soleil dans un ciel d'été.

12 ***Actu Thermomix®***
Toutes les infos concernant votre fidèle compagnon de cuisine.

14 LE CHEF ET MOI
En cuisine avec... Nicolas Gautier, chef passionné à Lille
Avec lui, réalisez une recette de saison : les cappelletti au chèvre, crémeux de roquette.

18 MON MARCHÉ D'ÉTÉ

20 ***L'aubergine, éventail de saveurs***
Noire, blanche ou graffiti, à chaque variété sa spécialité.

26 ***Le melon, tranches de plaisir***
En entrée, en plat ou en dessert, c'est le fruit de l'été !

28 ***La langoustine, demoiselle de l'Atlantique***
De délicieuses brochettes et leur bisque à partager.

30 ***Le jambon de Bayonne, Basque de caractère***
Produit dans 22 départements, il incarne l'esprit feria du Sud-Ouest.

34 ***Le coulommiers, fleuri aux arômes de crème***
Ce cousin du brie nous régale en fin de repas.

36 SAVEURS D'AILLEURS
À la découverte de la Polynésie, les îles aux trésors
Tahiti, Moorea, Bora Bora, îles Marquises... Destination la gastronomie polynésienne de ces archipels paradisiaques.

44 THERMOMIX® AU QUOTIDIEN : 13 RECETTES 100 % FRUITS, LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

46 ***Toutes les couleurs sont dans les lentilles***
Brunes, blondes, vertes, rose... quelle variété pour quel plat.

50 ***Soja, l'ingrédient aux multiples talents***
Connaissez-vous toutes les déclinaisons culinaires du soja ?

40 RECETTES INÉDITES

54 ***La recette de la blogueuse***
La cuisine rapide et inventive de Cooking Julia.

56 ***Mes délicieux flans prêts à enfourner***
Deux desserts estivaux qui vous feront gagner du temps.

58 ***Légumes cachés, légumes mangés !***
Les enfants ne pourront pas refuser de goûter ces nems.

60 ***Les recettes végétaliennes d'Alexis***
Une tartinade et un entremets aux fruits rouges sans produits laitiers ? Vous allez être bluffés !

63 ***C'est nouveau dans les rayons***
Découvrez une sélection très végétale.

64 ***Tous fous d'abricot !***
Les fans de Thermomix® sont toujours plus inventifs. Voici deux recettes aux fruits du soleil.

66 ***Pas à pas déco***
Un pique-nique au jardin, oui, mais avec tout le confort.

68 DOSSIER RECETTES
Mes tartes, quiches et cakes faciles
Ils sont parfaits pour être dégustés en famille ou entre amis. Et, en plus, simplissimes à réaliser.

82 BALADE GOURMANDE
Sur les sentiers corses
Ils portent le nom de brocciu, figatelli, prisuttu, coppa… les produits de l'Île de Beauté sentent bon le soleil.

90 ***L'événement Thermomix®***
Reportage au cœur des Thermostars, le concours culinaire où les conseillers dévoilent leurs talents.

92 ***Ma vie chez Thermomix®***
Nous vous ouvrons les portes de Vorwerk-Semco, l'usine qui fabrique les Thermomix®.

94 ***Ma Belle histoire***
En cuisine, les ustensiles se rebellent !

96 ***Les recettes page à page***
Mes recettes au fil du magazine.

98 ***Prochain numéro***

EN UN COUP D'ŒIL

Mes recettes, par type et par ordre alphabétique, pour Thermomix® TM5 ou TM31

BOISSONS

Boisson au lait de soja, fraises et amandes 52

ENTRÉES

Bouchons de mahi mahi 42
Cake pesto-mozzarella 72
Cappelletti au chèvre, crémeux de roquette 16
Gaspacho melon, concombre, menthe, thé et gingembre 27
La cuisson des langoustines 29
Nems de légumes 59
Salade d'aubergine au yaourt 22
Soupe de tomate aux copeaux de jambon de Bayonne 32
Storzapretti – boulettes de blette au brocciu 89
Tartinade de lentilles blondes à la tomate séchée 47
Tartinade de tofu fumé et noix de cajou 61

PLATS

Bolognaise aux lentilles vertes 49
Brochette de langoustines et leur bisque, blé aux petits légumes 29
Cannelloni au brocciu 88
Croquetas de jambon de Bayonne 33
La véritable moussaka 24
Lentilles corail à la provençale 48
Parmigiana d'aubergine 23
Pissaladière 7
Quiche aux pommes et chèvre frais 75
Quiche carotte-cumin 76
Quiche lorraine façon gâteau magique 73
Risotto au lait de coco 43
Tarte sarrasin, fromage frais et saumon fumé 70

DESSERTS ET AUTRES DOUCEURS

Bavarois à l'abricot 65
Cake citron vert, gingembre et cerise 77
Cake framboise-chocolat blanc 81
Canistrelli 88
Cheesecake abricot-basilic de Claudine 64
Coulommiers comme un gâteau 35
Crêpes au tofu soyeux 53
Entremets végétalien aux fruits rouges 62
Flan aux fruits rouges 56
Fondant chocolat-framboise végétalien 55
Mini-flans pâtissiers au cassis 57
Pai ananas 43
Pannacotta au melon 27
Tarte rustique abricot-romarin ou lavande 80
Tarte sans cuisson aux fraises et speculoos 78

Dans les recettes, les éléments entre parenthèses indiquent les instructions pour le modèle TM31.

Parfum d'été provençal

UN LIT D'OIGNONS COMPOTÉS SUR LEQUEL VIENNENT S'ALLONGER ANCHOIS ET OLIVES : LA RECETTE DU SOLEIL PROVENÇAL ! MAIS NE CHERCHEZ PAS LA TOMATE, LA VRAIE PISSALADIÈRE NIÇOISE N'EN COMPORTE PAS ! PHOTO RECETTE ET STYLISME DE **D3 STUDIO**

Pissaladière

6 parts

La pâte à pain
- 300 g de farine de blé, et un peu pour fariner
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 140 g d'eau tiède
- 1 c. à café de sel
- 15 g d'huile d'olive

La garniture
- 500 g d'oignons, coupés en deux
- 20 g d'huile d'olive
- 1 branche de thym frais
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 300 g de sardines à l'huile désarêtées
- 50 g de filets d'anchois à l'huile
- 20 olives noires, dénoyautées

Ustensile(s) : torchon, 2 plaques de four, papier cuisson, rouleau à pâtisserie

La pâte à pain

1. Mettre la farine, la levure boulangère, l'eau tiède, le sel et l'huile d'olive dans le bol, puis pétrir **5 min/🥄 (TM31 : 5 min/🥣/🥄)**. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné, la façonner en boule et la poser dans un saladier. Couvrir d'un torchon et laisser pousser 2 heures à l'abri des courants d'air. Nettoyer le bol.

La garniture

2. Mettre les oignons dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter l'huile d'olive et faire revenir **15 min/100°C/vitesse 1**.
4. Ajouter le thym, le sel et le poivre, puis mélanger **1 min/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais.
5. Mettre les sardines et leur huile dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 3**.
6. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Tapisser 2 plaques de four de papier cuisson et réserver.
7. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et la détailler en deux pâtons. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser chacun en un disque de 2 mm d'épaisseur environ. Disposer les disques sur les plaques préparées et les napper de compote d'oignon puis de pâte de sardine. Décorer avec les anchois et les olives. Enfourner et cuire 20 minutes à 200°C. Déguster chaud.

15 min 3 h Facile

Pour 1 part : 1672 kJ / 397 kcal / Protéines 20 g / Glucides 42 g / Lipides 16 g

VOUS ÊTES PLU
« POKE » OU « BUDDHA
Manger dans un bol est devenu
vraie tendance. En 2016, le poke
(prononcer « pokè ») venu d'Hawaï fais
part belle au poisson cru. Cette année
regards se tournent vers le buddha b
(recette à retrouver sur Cookido
Un plat complet où se mêlent céré
légumineuses, légumes, salade, gra
et épices. Un vrai repas sa

Tendances à suivre

C'EST NOUVEAU, C'EST GOURMAND ET C'EST CONNECTÉ. VOICI NOTRE SÉLECTION DES PRODUITS QUI VONT MARQUER LA PLANÈTE FOOD. TEXTE D'**AMANDA SCHREPF**

DES HUÎTRES FRAÎCHES EN LIBRE-SERVICE

Une envie d'huîtres un dimanche à 23 heures ? Des amis qui arrivent à l'improviste ? Pas de problème ! L'Huîtrière de Ré, tenue par Brigitte et Tony Berthelot, producteurs et affineurs passionnés, vient de mettre en place un distributeur d'huîtres fraîches en service 24 h/24 et 7 j/7. Des casiers réfrigérés et vitrés vous donnent le choix entre 2, 3 ou 4 douzaines, de calibre et de qualité différents selon la saison. Si l'expérience vous tente, rendez-vous à Ars-en-Ré, sur le parking de l'huîtrière.

HUÎTRIÈRE DE RÉ

ET LE COCKTAIL DE L'ÉTÉ EST...

Après le mojito puis le spritz, voici le grand retour du gin, spiritueux aux baies de genièvre emblématique des années 70. Vous connaissez le gin-tonic ou le gin-fizz, mais 2017 sera l'année de recettes revisitées ou remises au goût du jour. Ainsi, trempez vos lèvres dans le gimlet, un cocktail créé en 1890 qui a du jus de lime et, bien sûr, du gin, le tout relevé d'une tranche de citron vert. On d que cette recette était préparée pour les marins afin de prévenir le scorbut... Autre variante du gimlet : une associatio de concombre et de céleri, ou encore de concombre et de romarin. Lequel choisirez-vous (avec modération) ?

ART-SPIRE.COM, TOUTCUISINE.COM / PINTEREST

TOUT RIQUIQUI

En matière de tendances un peu folles, les Japonais mettent souvent la barre haut. Pour preuve, leur dernière trouvaille, *la tiny food*, soit la réalisation de plats les plus petits possible. Un travail de précision pour une création qui s'apparente à une œuvre d'art.

Soleil dans un ciel d'été

LAISSEZ ENTRER LA LUMIÈRE ! LE JAUNE ET LE BLEU S'IMPOSENT SUR NOS TABLES ESTIVALES COMME UN ÉCHO À CES DOUCES JOURNÉES DE FARNIENTE AU BORD DE LA PISCINE. TEXTE DE **MARGOT DOBRSKA**

TOUCHE ACIDULÉE
Avec ses motifs d'inspiration indonésienne, cette collection de vaisselle aux couleurs estivales réveillera votre table et vos papilles. Assiette plate en faïence Ikat, fabriquée au Portugal, 4,90 €, assiette à dessert, 4,50 €, gobelet Fresh Water, 5,90 €, Ambiance & Styles.

CACHETTE À BISCUITS
Une jolie façon de conserver ses madeleines, financiers ou autres petits cakes faits maison. Boîte Lemon Cake en métal, 7,99 € (Ø 22 cm), Maisons du monde.

PLONGÉE SOUS-MARINE
Ces sets de table sont parfaits pour laisser imaginer de prochaines vacances en bord de mer. Sets de table en plastique, coloris vert citron, motif corail, 11,99 € (le lot de 2), Zara Home.

SOUS LE SOLEIL DE RIO
Assiettes en porcelaine, collection Copacabana, assiette à dessert, 15 €, assiette plate, 17,50 €, Geneviève Lethu.

ASSIS SANS CHICHI
Parfait pour un pique-nique cosy (voir p. 66) ! Coussin rond style pouf avec anse pour faciliter le transport, 100 % coton, existe en bleu, miel, gris et framboise, 17,90 € l'unité, Becquet.

MUG RÉTRO
Pour déguster son café dans la douceur d'un petit matin estival. Mug Organica en céramique, coloris jaune ou bleu ciel et gris bleu, 6,50 € l'unité (Ø 9 cm, h. 10 cm), Botanic.

Il y a du nouveau !

INTERNET, LIVRES, ACTUS…
ON VOUS DIT TOUT.

THERMOMIX® ET WEIGHT WATCHERS® S'ALLIENT

Soucieux de votre bien-être, envie de perdre du poids ou de garder la ligne ? 11 recettes Weight Watchers® adaptées au Thermomix® vous aident à atteindre vos objectifs. Avec Thermomix® et Weight Watchers®, vous avez tout pour réussir !
À découvrir sur Cookidoo.fr

PLAISIR D'OFFRIR… ET DE CUISINER !

La fin de l'école arrive et, avec elle, le moment d'offrir un petit cadeau à la maîtresse de ses enfants (ou petits-enfants !). Que ce soit pour cette occasion, pour un anniversaire ou un moment du quotidien, Cookidoo.fr vous propose des collections à réaliser chez vous, faciles à empaqueter et à donner en cadeau. Des collections « Thermomix® It Yourself » vous attendent sur le site pour personnaliser des classiques ou offrir des créations originales. **Rendez-vous sur www.cookidoo.fr**

CONNAISSEZ-VOUS LA BOUTIQUE EN LIGNE THERMOMIX® ?

Trouvez l'inspiration dans plus de 15 livres de recettes ! Clés recettes, livres de recettes, sac de transport, bol, couteaux… Tout est là pour que vous puissiez profiter au maximum de votre Thermomix®. En plus, il y a toujours une promotion qui vous attend sur la boutique.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.thermomix.fr, rubrique Boutique.

OPÉRATION EXCEPTIONNELLE

Offre réservée à nos anciens clients équipés d'un Thermomix® (autre qu'un TM5, connecté ou non).

pour l'achat d'un TM5
(connecté ou non) effectué entre le 22 mai et le 18 juin 2017, un second bol TM5 complet inclus ! Le second bol sera livré chez vous au plus tard le 30 septembre 2017. Demandez des informations à votre conseiller ou organisez une dégustation culinaire Thermomix® en vous connectant sur **www.thermomix.fr**

Retrouvez l'intégralité des conditions de l'opération sur http://bit.ly/Reglement-Offre-Bol

EN CUISINE… AVEC NICOLAS GAUTIER

Voilà trois ans que le chef Nicolas Gautier est à la tête de La Laiterie (une étoile au Michelin) à Lambersart, tout près de Lille. Aujourd'hui, il a invité Blandine, conseillère Thermomix® de l'agence de Compiègne, à cuisiner des cappelletti au chèvre avec un crémeux de roquette. Une recette 100 % Thermomix® !

TEXTE D'**AURÉLIE MICHEL** PHOTOS DE **JEAN-MICHEL ANDRÉ**

UN CHEF CONQUIS PAR LE THERMOMIX® ?

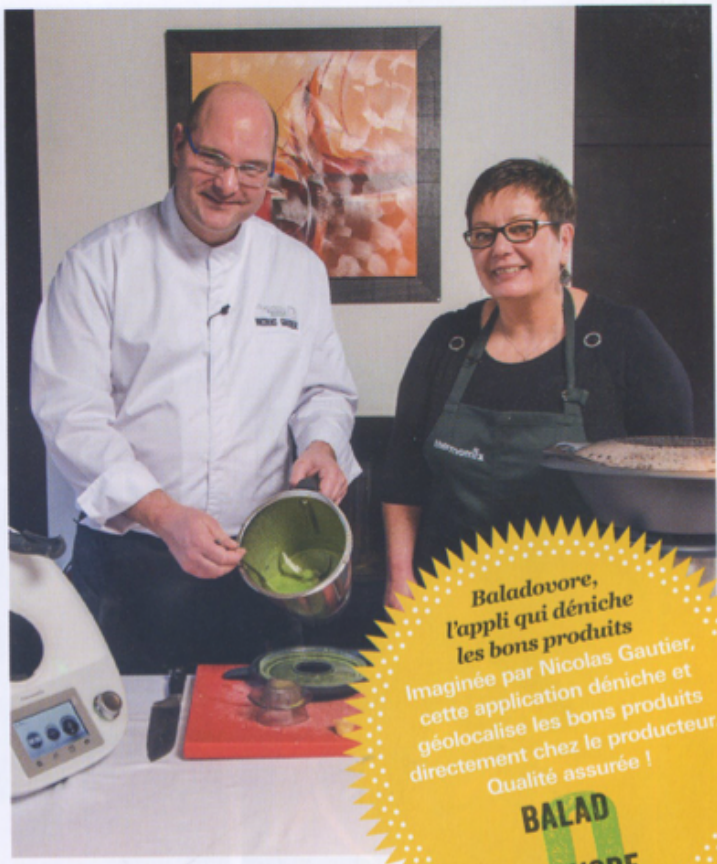
Voilà déjà cinq ans que Nicolas Gautier, chef de La Laiterie à Lambersart, utilise le Thermomix®. « Il n'a pas changé ma manière de travailler, mais l'a facilitée, explique-t-il. C'est un vrai gain de temps : je peux faire autre chose sans surveiller constamment, je sais que rien ne débordera ou ne brûlera… » D'ailleurs, ce n'est pas un, mais deux Thermomix® qu'il met en marche quotidiennement pour réaliser purées, condiments et autres extractions. « C'est un peu devenu un ustensile comme un fouet ou un couteau de cuisine, maintenant. Je ne dirais pas que je réfléchis mes recettes avec… mais presque ! » Bien vite, il a été bluffé par ce robot ménager : « Il affiche la solidité et la performance de plusieurs outils professionnels, au niveau de la puissance, déjà, mais aussi du bruit : il est beaucoup plus silencieux. » Il faut dire que, des robots, Nicolas Gautier en a connu, lui qui côtoie les fourneaux depuis tout petit. « Fils de restaurateurs, j'ai été bercé dans les cuisines… et nourri aux profiteroles au chocolat par les seconds de cuisine de mes parents ! » se souvient-il avec le sourire. À l'époque, c'était dans l'Aisne, son département d'origine. C'est aussi là qu'il a obtenu son CAP cuisine, au Château de Fère. Sa carrière, il la continuera notamment au Bristol à Paris, puis au restaurant de son père et au Château d'Esclimont, dans le Centre. Par deux fois, il décroche le titre de jeune talent du « Gault&Millau ». En devenant chef de La Laiterie, il est de retour dans les Hauts-de-France, une région qu'il porte dans son cœur.

QUAND L'ITALIE S'INVITE À LA LAITERIE.

Aujourd'hui, dans les assiettes, Nicolas Gautier a convoqué l'Italie : avec l'aide de Blandine, il va préparer des cappelletti. En défenseur des produits locaux et de saison, il a opté pour une farce au fromage de chèvre « qui vient de la ferme des Récollets à Sainte-Marie, dans la région » et une sauce à la roquette : « Son côté poivré va apporter la fraîcheur que l'on attend d'une recette d'été. » Pour Blandine, c'est une grande première, mais ce n'est pas un problème pour cette conseillère : la cuisine, c'est son dada. « J'aimais cuisiner à l'origine, mais depuis que j'ai le Thermomix®, c'est encore plus un plaisir, s'enthousiasme-t-elle. Je réalise notamment des pâtisseries plus élaborées, comme le royal chocolat*. Avant, je ne m'y étais jamais intéressée car il fallait sortir plein de vaisselle... » Le chef est du même avis : « J'aime beaucoup faire la cuisine, mais pas la vaisselle ! » plaisante-t-il.

UNE RECETTE, QUATRE GRANDES ÉTAPES.

Dans un premier temps, le duo se lance dans la réalisation de la pâte. « Une bonne pâte est bien jaune, affirme le chef. Il doit y avoir des œufs dedans, bien frais et fermiers, de préférence. Ce sont eux qui donnent de la gourmandise. Quand elle est trop blanche, j'appelle ça une pâte de radin ! » Blandine incorpore donc deux œufs entiers et trois jaunes « pour donner de l'élasticité ». Après quatre minutes de pétrissage, la pâte a pris l'apparence d'un crumble. « On va la fraiser, c'est-à-dire l'écraser sur le plan de travail avec la paume de la main, pour qu'elle soit bien lisse et propre : on la serre dans ses mains pour qu'elle prenne la bonne texture... mais pas trop non plus, pour ne pas la rendre élastique. » Puis, pendant que la pâte repose, Nicolas et Blandine préparent la farce à base d'échalote, de chèvre frais et de crème épaisse – la préférée du chef – ainsi que le crémeux de roquette. « Avec les pâtes, il faut de la sauce, insiste le chef. Elle finit de faire la liaison et affûte les papilles ! » Pour cela, Blandine réalise une base de roux. « Celui-ci donne de la texture à la sauce, explique Nicolas Gautier. Il doit cuire un petit peu, sinon le goût de farine va prendre le dessus... et nous, ce qu'on veut, c'est un goût de roquette ! » Justement, celle-ci est ajoutée, ainsi que l'eau gazeuse, « qui sert à fixer la chlorophylle et à garder une couleur bien verte », précise-t-il. Enfin, il ne reste plus qu'à façonner les cappelletti avec la pâte tout juste sortie du réfrigérateur. Sur un plan de travail fariné, elle est aplatie avec un rouleau à pâtisserie. « Plus elle est fine, meilleure elle est, rappelle le chef, même si elle est forcément plus fragile, et donc plus difficile à travailler. » Puis, avec un emporte-pièce, Nicolas et Blandine découpent des ronds de pâte sur lesquels ils déposent la farce, « pas tout à fait au centre, mais légèrement décalée à gauche ou à droite. Et il faut aussi laisser une marge au bord. »



Baladovore, l'appli qui déniche les bons produits
Imaginée par Nicolas Gautier, cette application déniche et géolocalise les bons produits directement chez le producteur. Qualité assurée !
BALADOVORE

Pour Nicolas Gautier, les pâtes et la sauce forment un duo indissociable. Ici, le crémeux de roquette va apporter de la fraîcheur à cette recette d'été.

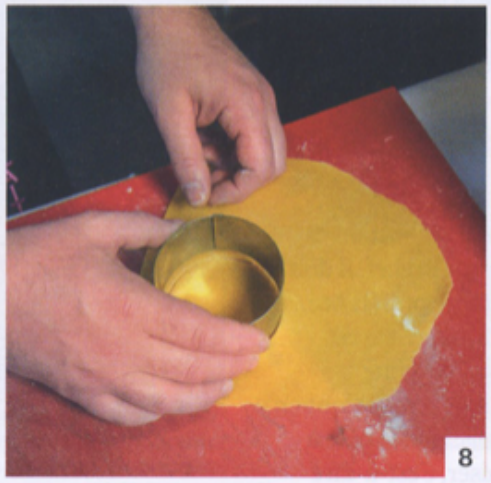
Lors du dressage, le chef dispose quelques feuilles de roquette sur les cappelletti pour donner un relief supplémentaire à son plat.

LE TOUR DE MAIN.

Le chef apprend à Blandine à souder et plier la pâte pour former les cappelletti. Puis, après une courte cuisson au Varoma, ces derniers sont déposés bien à plat dans les assiettes. « Leur corolle est très importante, car elle est faite pour réceptionner la sauce », explique le chef en déposant le crémeux de roquette bien chaud. C'est l'heure de la touche finale, Nicolas Gautier dépose quelques feuilles de roquette « pour le rappel, mais aussi pour apporter du volume et de la fraîcheur ». Les assiettes sont dressées, les cappelletti bien chauds : place à la dégustation !

La Laiterie, 138 avenue de l'Hippodrome, 59130 Lambersart.
Tél. 03 20 92 79 73 – Lalaiterie.fr

** Recette disponible sur le site Cookidoo.fr*



Cappelletti au chèvre, crémeux de roquette

4 portions (16 cappelletti)

La pâte à cappelletti

- 300 g de farine de blé, et un peu pour fariner
- 3 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- ½ c. à café de sel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

La mousse de chèvre

- 30 g d'échalotes, coupées en deux
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 40 g de crème fraîche épaisse 30% m.g.
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 30 g de roquette, ciselée

Le crémeux de roquette

- 25 g de beurre demi-sel
- 25 g de farine de blé
- 50 g de roquette, et un peu pour le dressage
- 300 g d'eau gazeuse
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts

Les finition et dressage

- 500 g d'eau
- ½ c. à café de sel

Ustensile(s) : torchon, rouleau à pâtisserie, emporte-pièce rond (Ø 8 cm), plaque à pâtisserie

La pâte à cappelletti

1. Mettre la farine, les jaunes d'œufs, les œufs, le sel et l'huile

Découvrez le pas à pas de la recette en vidéo sur notre chaîne YouTube : www.youtube.com/c/ThermomixFrance

d'olive dans le bol, puis pétrir **4 min/🥄 (TM31 : 4 min/🥣/🥄)**. La pâte doit être friable. La transvaser sur un plan de travail fariné, la façonner en boule et la poser dans un saladier. Couvrir le saladier d'un torchon humide et réserver 1 heure au réfrigérateur. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

La mousse de chèvre

2. Mettre les échalotes dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. **Insérer le fouet**. Ajouter le fromage de chèvre, la crème fraîche, le sel et le poivre, puis fouetter **10 sec/vitesse 3**.
4. Ajouter la roquette ciselée et mélanger **10 sec/vitesse 3**. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur. Nettoyer le bol.

Le crémeux de roquette

5. Mettre le beurre dans le bol et faire fondre **2 min/80°C/vitesse 2**.
6. Ajouter la farine et cuire **3 min/80°C/vitesse 2**.
7. Ajouter la roquette, l'eau gazeuse et le sel, cuire **8 min/80°C/vitesse 2**, puis mixer **30 sec/vitesse 4-10 (TM31 : 30 sec/vitesse 10) en augmentant progressivement la vitesse**. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Transvaser dans un récipient et réserver au chaud.

Les finition et dressage

8. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler finement la pâte sur un plan de travail fariné (3 mm d'épaisseur). À l'aide d'un emporte-pièce (Ø 8 cm), y détailler 16 ronds. Garnir le centre de chacun d'1 c. à café de mousse de chèvre, humidifier légèrement les bords du disque avec les doigts, puis replier la pâte sur la garniture de manière à obtenir un demi-cercle. Souder les bords en appuyant d'abord légèrement dessus avec le doigt, puis terminer la soudure avec l'emporte-pièce. Humidifier très légèrement à nouveau les deux extrémités du demi-cercle. Prendre un demi-cercle dans la main. Placer un doigt de l'autre main au centre du côté droit du demi-cercle, puis pousser légèrement la pâte vers l'intérieur du demi-cercle. Ramener ensuite les deux extrémités du demi-cercle l'une vers l'autre et souder les extrémités pour former le cappelletti. Renouveler l'opération avec les autres cercles de pâte. Déposer les cappelletti sur une plaque, puis les réserver 1 heure au réfrigérateur.
9. Mettre l'eau et le sel dans le bol, mettre l'ensemble Varoma en place et chauffer à vide **10 min/Varoma/vitesse 2**. À la sonnerie et sans attendre, déposer les cappelletti sur le plateau vapeur et cuire à la vapeur **3 min/Varoma/vitesse 1**. Répartir les cappelletti dans des assiettes creuses, napper de crémeux de roquette bien chaud. Garnir de quelques feuilles de roquette et servir sans tarder.

🍷
Servez avec un meursault.

45 min 3 h 15 min Moyen
Pour 1 portion : 2397 kJ / 571 kcal / Protéines 17 g / Glucides 60 g / Lipides 28 g