



Des recettes simples,
gourmandes et diététiques
pour tous les jours !

Rempli de variantes et d'astuces,
ce livre vous permettra d'utiliser
votre Cook Expert à l'infini
pour réaliser toutes vos envies
culinaires en un tour de main.



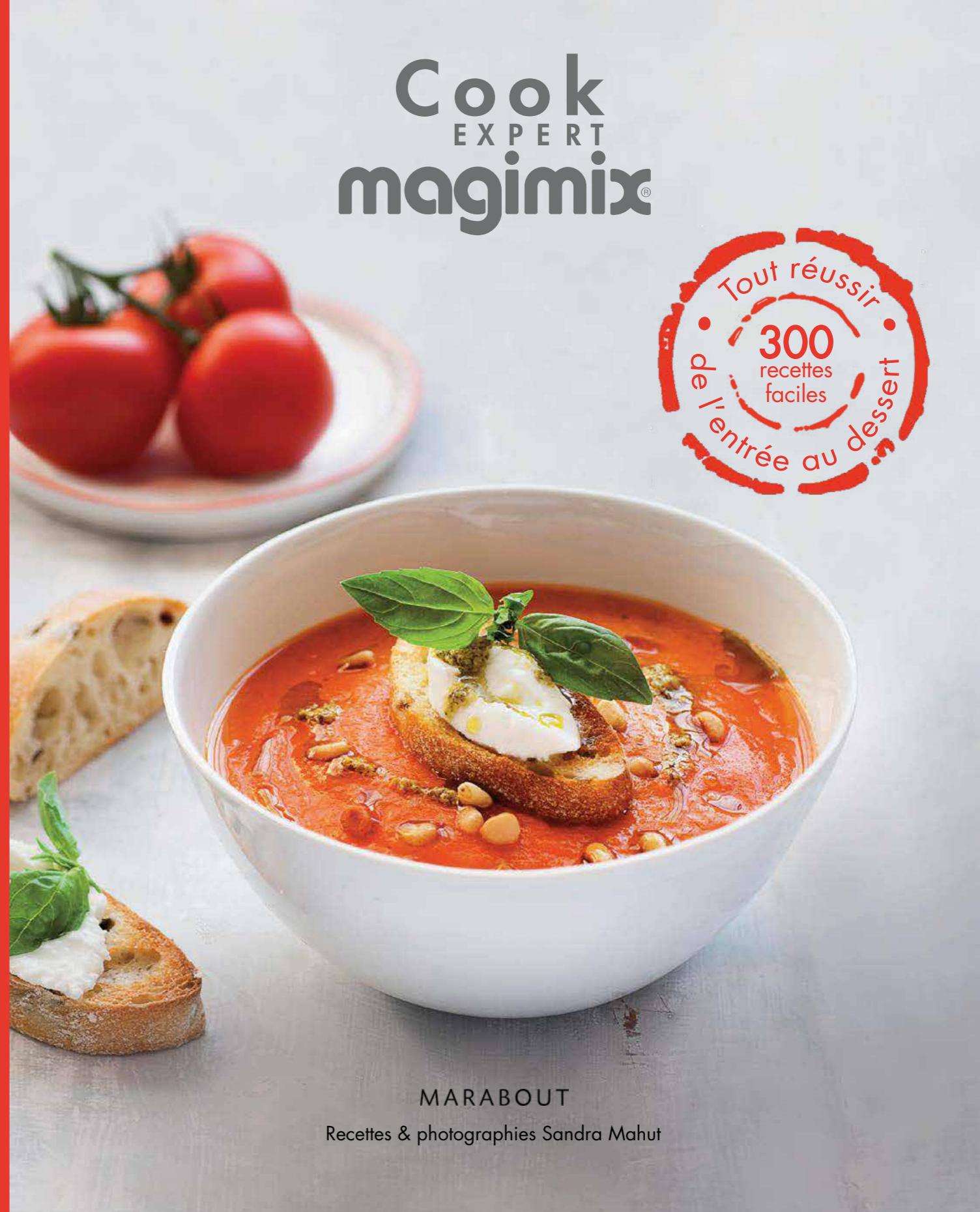
magimix

Cook
EXPERT

MARABOUT

Cook
EXPERT
magimix®

Tout réussir
300
recettes
faciles
de l'entrée au dessert



MARABOUT

Recettes & photographies Sandra Mahut



Cook
EXPERT
magimix®



MARABOUT

Recettes & photographies Sandra Mahut

LE PLAISIR DE CUISINER COMME UN CHEF

.....

Le Robot multifonction est une **invention Magimix**.
Né en Bourgogne il y a plus de quarante ans,
il a révolutionné le monde de la restauration.

Les plus grands restaurants du monde
utilisent nos produits
en version professionnelle.

Toujours à la pointe de l'innovation,
Magimix est heureux de vous présenter
son **robot multifonction dans sa version Cuiseur :**
Le Cook Expert.

Il vous permet de réaliser facilement
la cuisine du quotidien
comme les plats les plus raffinés.



SOMMAIRE

.....

Tout réussir de l'entrée au dessert	6
Des matières premières d'excellente qualité	8
Les ingrédients indispensables	8
Des idées simples et rapides	9
Comment lire les recettes	10
Adaptez vos recettes personnelles	10
Conseils d'utilisation	11
Sélections de recettes	12
Apéritifs	16
Soupes	34
Entrées	66
Poissons	100
Viandes et volailles	126
Légumes et accompagnements	172
Pâtes, riz et céréales	202
Sauces et assaisonnements	224
Desserts	236
Pâtes et pains	306
Bébés	326
Boissons	338
Glossaire	348
Index thématique des recettes	352
Index des ingrédients	356



TOUT RÉUSSIR

.....

Multifonction

Dans la cuve en métal, réalisez toutes les cuissons et les préparations boulangerie, expert ou blender. En deux temps trois mouvements, adaptez les cuves transparentes pour enchaîner les préparations. Les accessoires de précision assurent une qualité de coupe parfaite, que ce soit pour hacher, émincer ou râper.

Simple

Son grand écran intégré permet une utilisation très intuitive ; ses 12 programmes automatiques gèrent pour vous les multiples préparations. Véritable commis de cuisine, il s'occupe de tout ou presque et vous avertit quand tout est prêt !

Précis

L'induction vous garantit plus de précision pour vos cuissons délicates. Réglez la température au degré près, et réussissez vos crèmes anglaises, béarnaises, pâtes à choux... 18 vitesses dont 2 vitesses intermittentes assurent tous les mélanges, même les plus délicats.

Grande capacité

Il peut préparer des plats pour 2 à 8 personnes (jusqu'à 2,5 litres de soupe ou 1,4 kg de carottes par exemple). Utilisez la mini cuve pour préparer des petites portions : dips, sauces, hachés...

Expert

Pour tous ceux qui veulent créer ou adapter leurs propres recettes, nous avons créé le programme Expert : réglez le temps, la vitesse et la température, c'est vous le chef !



Cuire et mixer les soupes
Deux résultats au choix : veloutées ou moulinées, selon vos goûts.



Battre les blancs en neige
Pour une mousse ou des meringues. Il fait aussi la crème fouettée.



Râper
Râper fruits, légumes ou fromages en 2 ou 4 mm.



Mijoter
Des plats uniques pour toute la famille.



Préparer un sorbet express
Avec des fruits surgelés, réaliser un sorbet en un clin d'œil.



Émincer
Émincer fruits ou légumes en 2 ou 4 mm.



Cuire à la vapeur
Une cuisson saine préserve la saveur et les nutriments.



Réaliser smoothies et milkshakes
Des résultats comme au blender.



Mixer des petites quantités
Pour réaliser des sauces, des apéritifs, etc.



Pétrir, mélanger
Programmes Boulangerie : Pain/Brioche ou Pâte/Gâteau.



Piler la glace
Pour réaliser en quelques minutes des granités ou des cocktails.



Hacher
Couteau en lame Sabatier® pour hacher avec précision.

DES MATIÈRES PREMIÈRES...

.....

Fruits et légumes : respectez les saisons pour garantir leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Poissons et viandes : leur choix est déterminant dans le résultat de la recette ; mieux vaut en consommer moins mais de bonne qualité.

Œufs : préférez des œufs à température ambiante pour les blancs en neige. Ils doivent être extra-frais s'ils sont consommés crus, en mousse...

Dans nos recettes, nous recommandons des œufs de taille moyenne : 60 g (50 g sans coquille).

LES INGRÉDIENTS INDISPENSABLES

.....

Dans votre placard

Assaisonnements : huile de colza, huile d'olive, vinaigre de vin, vinaigre de cidre, vinaigre de riz, coulis de tomates, concentré de tomates, lait de coco, sauce soja, nuoc-mâm, Tabasco®.

Céréales et légumineuses : blé, lentilles vertes et corail, polenta, quinoa, boulghour.

Épicerie : paprika, noix de muscade, cumin, curcuma, piment d'Espelette, curry, cannelle, sel, fleur de sel, poivre (préférez le poivre 5 baies, plus parfumé), cubes de bouillon de volaille, fumet de poisson, bouillon miso, ail, échalotes et oignons.

Farines et levures : T45 « fluide » pour les gâteaux, T55 pour les pains et brioches, levure chimique, levure de boulanger (fraîche si possible), Maïzena®.

Dans votre réfrigérateur

Lait, beurre, œufs, crème liquide, moutarde, parmesan, fromage type St Morêt®, citrons, lardons, herbes fraîches (basilic, menthe, persil), feuilles de brick, wasabi (moutarde japonaise), tahin (pâte de sésame en vente dans les magasins bio).



Pâtes et riz : riz rond spécial risotto, riz long grain et complet, spaghettis, coquillettes, penne, vermicelles de riz.

Pots et conserves : tomates confites, olives, cornichons, thon, tomates pelées, haricots blancs ou rouges, pois chiches...

Sucres : en poudre blanc et roux, sucre glace.

Divers : feuilles de gélatine ou agar-agar, poudre d'amandes, gousses de vanille, chocolat dessert, fruits secs : raisins secs, pignons de pin, pistaches, noix, etc.

Dans votre congélateur

Légumes (petits pois, haricots verts, champignons), crevettes, filets de poisson, herbes (aneth, ciboulette, coriandre, cerfeuil), quelques ingrédients exotiques (citronnelle, gingembre frais, basilic thaï, petits piments rouges, feuilles de kéfir), fruits surgelés.

D'EXCELLENTE QUALITÉ

.....

Farine : si vous utilisez une farine différente de celle indiquée dans la recette, le résultat pourra être différent et vous devrez ajuster la quantité de liquide.

Levure : pour les pains et brioches, l'utilisation de la levure fraîche (vendue en cube dans la majorité des boulangeries) est préférable. Vous pouvez cependant la remplacer par de la levure sèche instantanée, plus pratique.

Crème : préférez une crème entière (32 % de matière grasse minimum) en particulier pour la crème fouettée. Elle a plus de goût et surtout elle permet un bien meilleur foisonnement qu'une crème allégée.

DES IDÉES SIMPLES ET RAPIDES

.....

Une soupe

1 kg de légumes pour 1 litre de liquide (eau ou bouillon). Coupez les légumes en gros dés, ajoutez le liquide et lancez le programme Soupe veloutée ou moulinée. Diminuez la quantité de liquide pour obtenir une texture un peu plus épaisse.

Une purée de légumes

800 g de légumes coupés en dés de 2 à 3 cm. Faites-les cuire dans le panier vapeur 20 à 30 minutes. Gardez un fond d'eau de cuisson, videz le reste.



Ajoutez les légumes, un peu de crème, de beurre ou d'huile

d'olive et mixez environ 3 minutes/vitesse 13. Pour une version gourmande, versez dans un plat à gratin, ajoutez éventuellement un reste de viande ou de poisson mixé, parsemez de fromage râpé et faites gratiner au four 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Un petit plat à la vapeur

Simple, sain, rapide et pas réservé aux régimes. Ajoutez des épices ou des herbes dans l'eau (0,5 l) pour parfumer délicatement les aliments lors de leur cuisson. Pensez aux papillotes : ...salées : un filet de poisson posé sur un lit de légumes émincés, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. ...sucrées : quelques fruits coupés en morceaux avec un peu de miel, du sucre ou du chocolat.

Les salades complètes

Grâce au programme Robot, vous pourrez réaliser des salades complètes en un clin d'œil, des crudités râpées ou émincées, quelques dés de poulet ou du thon, un œuf, des croûtons...

Les desserts express

Milkshake, sorbet express, carpaccio de fruits... ne nécessitent guère plus de 5 minutes. Préparez également à l'avance des desserts en petits formats (mini-fondants, muffins...), que vous congèlerez avant de les faire cuire.

COMMENT LIRE LES RECETTES

SOUFFLÉ aux 3 fromages

Sélection de recettes (p. 12-15)



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

Sélection Programmes

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRE :



Accessoires à utiliser

100 g de parmesan en dés

300 ml de lait entier

Les recettes se font dans la cuve en métal, sauf si le programme Robot apparaît. Laissez toujours le bouchon ou poussoir sur le couvercle, sauf indication contraire précisée dans la recette.

Le poids des fruits et légumes indiqué dans les recettes se rapporte aux ingrédients pelés et épépinés. Ajustez l'assaisonnement suggéré dans les recettes à votre goût personnel.

Les mots suivis d'une astérisque* sont expliqués dans le glossaire (p. 348-351).
c.c. = cuillère à café et c.s. = cuillère à soupe.

ADAPTEZ VOS RECETTES PERSONNELLES

Inspirez-vous des recettes du livre et inventez vos recettes personnelles.

Les temps de mixage et de cuisson peuvent varier selon la température, l'épaisseur ou la variété des ingrédients utilisés : adaptez-les si nécessaire.

Les temps de cuisson à la vapeur sont indiqués pour une quantité donnée, avec de l'eau tiède (environ 20 °C), mais ne dépassez pas les quantités indiquées dans votre mode d'emploi. Ces temps peuvent varier selon la fraîcheur des aliments ou leur épaisseur. Contrôlez la cuisson et prolongez-la si nécessaire.

Chaque four est différent : contrôlez et ajustez si besoin le temps de cuisson.



Consultez et partagez vos recettes et astuces sur :
www.magimix.fr/recettes
Application gratuite Magimix pour mobile et tablette

CONSEILS D'UTILISATION

Cuisson vapeur



Poisson	600 g (4 filets – épaisseur env. 2 cm)	20 min	-	100 °C
Viande blanche	600 g (4 blancs de poulet)	25 min	-	100 °C
Légumes	400 à 600 g (en dés ou rondelles)	20 - 40 min	-	110 °C
Pommes de terre	600 g coupées en dés de 2 à 3 cm Rattes entières avec leur peau	30 - 40 min	-	110 °C
Riz	300 g : dans un bol en inox adapté au panier vapeur, mettre 1 verre de riz pour 1 verre d'eau	25 min	-	110 °C

Blender

Glace pilée	Max 300 g (15/20 cubes)	AUTO	-	
Dessert glacé	Max 400 g de fruits congelés, en dés de 2 cm	AUTO	-	

Boulangerie

Pain/Brioche	Pain : max 0,8 kg* Pâte levée (ex : brioche) : max 0,6 kg*	AUTO	-	
Pâte/Gâteau	Pâte (ex : brisée) : max 1 kg*	AUTO	-	
Blancs en neige	De 2 à 6 blancs/ajouter le batteur cuve sèche et propre/sans bouchon	AUTO	-	

Expert

Oignons, échalotes	1 à 4 bulbes coupés en 4	20 sec	13	-
Fromage à pâte dure	200 g, en dés de 2 cm	30 sec	15	-
Noisettes, amandes	250 g entières	20 sec	15	-
Sucre glace	200 g de sucre en poudre	1 min	18	-

Robot

Emincés, râpés	1,4 kg de légumes	AUTO	-	
Viande hachée	1,4 kg de viande coupée en dés de 2 à 3 cm	AUTO	-	

*Poids total des ingrédients.

Vous pouvez arrêter ou prolonger les programmes pour obtenir le résultat (texture, cuisson) qui vous convient.



LES RECETTES RAPIDES



5

Tapenade32



15

Coleslaw aux canneberges...98



40

Soupe paysanne52



10

Tartare de bœuf..... 166



20

Polenta au pesto rosso216



45

Effiloché de dinde..... 152



5

Sorbet à la framboise 298



35

Financiers à la pistache270



50

Far breton.....276

Guacamole.....28
 Œufs cocotte90
 Curry de crevettes..... 116
 Chocolat chaud 346

Croquettes de crabe..... 120
 Riz pilaf aux girolles208
 Purée de pommes de terre.. 176
 Mijoté aux haricots blancs..... 180

Velouté de courgette56
 Brochettes kefta 164
 Milkshake aux fraises 342
 Clafoutis aux figues294

LES RECETTES MINCEUR À MOINS DE 500 KCAL



100

Dip de thon20



155

Asperges vapeur.....78



180

Salade de quinoa218



90

Potage asiatique44



140

Purée de céleri-rave 174



220

Colin aux agrumes 118



90

Compote pommes-fraises .302



150

Green smoothie 344



190

Carpaccio de fruits242

Salade d'automne82
 Tartare de saumon 124
 Smoothie exotique 344
 Glace mangue-gingembre.. 298

Gaspacho.....60
 Papillotes de saumon 108
 Blé façon risotto.....214
 Tian provençal..... 194

Filet mignon en papillotes.. 142
 Poulet basquaise..... 150
 Boulettes de veau..... 134
 Légumes farcis.....220



LES RECETTES MOINS DE 10 €



3 €

Soupe à l'oignon38



9 €

Pizza chèvre-pancetta94



9 €

Cake aux noix22



5 €

Spaghettis carbonara210



5 €

Piperade et œufs mollets...178



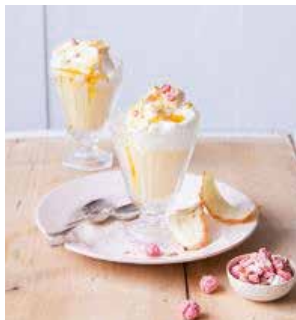
10 €

Sauté de porc à l'ananas.. 140



3 €

Pain brioché tressé..... 316



4 €

Îles flottantes248



8 €

Tarte fine aux pommes....244

Anchoïade.....32

Vichyssoise36

Endives au jambon 192

Crèmes caramel..... 278

Salade de pâtes80

Pain de campagne308

Granité pamplemousse340

Cookies290

Nuggets de poulet 146

Brandade de morue..... 106

Hachis Parmentier..... 170

Rœsti 196

LES RECETTES CHICS



SÉLECTION



Saint-jacques sur lit de poireaux..... 110



Soupe de butternut aux queues de langoustine.....54



Mousse d'avocats au crabe86



Petits pains au chorizo312



Risotto tomates cerise.....204



Agneau à l'indienne 144



Éclairs au chocolat..... 260



Pavlova280



Mojito sans alcool340

- Gougères au comté24
- Roulés de sole 114
- Cheesecake264
- Tarte folle choco-caramel...274

- Blinis et ses rillettes72
- Velouté de petits pois.....64
- Purée de potimarron..... 186
- Soufflé aux 3 fromages.....70

- Velouté de châtaigne50
- Couscous de poisson 104
- Waterzoi de volaille..... 160
- Pot-au-feu de canard 148



APÉRITIFS

.....

MUFFINS MIMOLETTE et bacon grillé

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

POUR UNE DIZAINE DE MUFFINS

PROGRAMME :



6 tranches de bacon	50 ml d'huile d'olive
180 g de farine T55 ou 65	70 g de mimolette râpée
1 sachet de levure chimique	60 g de ricotta
3 œufs	1 brin de romarin
100 ml de lait	2 c.c. de sel fin, poivre 5 baies

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites griller le bacon dans une poêle à sec, puis égouttez-le et réservez.
- 2 Versez la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile, le sel et le poivre dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.
- 3 Rabattez si nécessaire, puis ajoutez la mimolette et la ricotta, le bacon grillé coupé en petits morceaux et le romarin, effeuillé et ciselé*. Relancez le programme pour **15 secondes**.
- 4 Versez la pâte dans des moules à muffin et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

MUFFINS poulet-basilic, tomates confites

Remplacez la mimolette, le bacon et le romarin par 150 g de poulet cuit coupé en morceaux, 100 g de tomates confites coupées en trois et quelques feuilles de basilic.



DIP DE THON



PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

185 g de thon au naturel en boîte
½ bouquet de cerfeuil
15 brins de ciboulette
1 échalote coupée en 4
1 c.c. de moutarde fine

2 c.s. de fromage frais type
St Morêt®
le jus de ½ citron
sel, poivre

- 1 Égouttez le thon. Ciselez grossièrement le cerfeuil et la ciboulette. Installez la cuve transparente et placez tous les ingrédients dans la mini cuve. Lancez le programme **ROBOT, 10 secondes** environ.
- 2 Placez le dip de thon au réfrigérateur pendant 1 heure. Accompagnez de tranches de pain de campagne grillées ou de bâtonnets de légumes.

HOUMOUS

PRÉPARATION : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

275 g de pois chiches en boîte
50 à 75 ml d'huile d'olive
1 citron jaune pressé
40 g de tahin (pâte de sésame)

1 gousse d'ail dégermée*
6 feuilles de menthe
1 c.s. de pignons de pin grillés
sel, poivre

- 1 Installez la cuve transparente. Rincez et égouttez les pois chiches et placez-les dans la mini cuve avec 50 ml d'huile d'olive, le jus de citron, le tahin, l'ail, les feuilles de menthe, le sel et du poivre. Lancez le programme **ROBOT, 1 minute** environ. Le houmous doit être très fin, lisse et homogène. Prolongez 1 minute et ajoutez 25 ml d'huile d'olive petit à petit si la texture est trop épaisse.
- 2 Présentez le houmous dans un bol avec des pignons de pin grillés. Dégustez avec des morceaux de pain pita.



CAKE AUX NOIX, jambon fumé et comté



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 45 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

150 g de farine	100 g de comté râpé
1 sachet de levure chimique	100 g de jambon fumé
3 œufs	100 g de noix décortiquées
120 ml de lait chaud	
100 ml d'huile d'olive	
sel, poivre	

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Mettez dans la cuve la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.
- 3 Ajoutez le comté, le jambon coupé en lanières et les noix. Relancez le programme **PÂTE/GÂTEAU, 10 secondes** pour mélanger puis versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour 45 minutes.
- 4 Vérifiez la cuisson en enfonçant une pointe de couteau au centre du cake, elle doit ressortir sèche. Prolongez la cuisson si besoin.

BASE de cake salé

Mettez dans la cuve la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.

CAKE mozzarella et tomates séchées

Substituez le comté par 100 g de mozzarella coupée en petits dés et le jambon fumé et les noix par 150 g de tomates séchées coupées en deux ou en trois. Ajoutez à la préparation deux pincées d'origan séché.



GOUGÈRES

au comté



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

80 g de beurre

1 pincée de sel

200 ml d'eau

3 œufs moyens

180 g de farine

150 g de comté râpé

1 pincée de poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans la cuve, mettez le beurre coupé en morceaux, l'eau et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/90 °C**.
- 2 À la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez la farine, le poivre et le sel. Refermez, retirez le bouchon et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 4/100 °C**. La pâte doit former une boule.
- 3 Relancez **1 minute/vitesse 10 (sans chauffer)** et ajoutez les œufs un par un par l'ouverture pendant le fonctionnement.
- 4 Rabattez. Ajoutez le comté puis relancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 10 (sans chauffer)**.
- 5 Versez la pâte à choux dans une poche à douille* et déposez des petits tas de pâte de 2/3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 25 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four).

ASTUCES

Pour une version originale, remplacez le comté par du cheddar et/ou ajoutez de la noix de muscade.

Cuisson au four : choisissez la chaleur traditionnelle plutôt que la chaleur tournante. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson.

Quand la cuisson est terminée et les choux bien dorés, entrouvrez la porte du four et laissez-les refroidir doucement dans votre four, ceci évitera qu'ils retombent.



CHIPS DE LÉGUMES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :  

2 pommes de terre
1 carotte
1 betterave crue
1 navet

1 courgette
500 ml d'huile de pépins de raisin
paprika ou cumin
sel, poivre 5 baies

- 1 Lavez les légumes et séchez-les. Épluchez les pommes de terre, la carotte, la betterave et le navet, ôtez les extrémités de la courgette. Installez la cuve transparente. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les légumes séparément en programme **ROBOT**.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une sauteuse. Lorsqu'elle est chaude mais non fumante, plongez les chips dedans par petites quantités pendant environ 3 minutes jusqu'à coloration dorée.
- 3 Égouttez les chips et mettez-les sur du papier absorbant, salez, poivrez et saupoudrez de paprika ou de cumin.

ASTUCE

Vous pouvez aussi cuire vos chips de légumes au four à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 15 minutes. Pour cela, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, salez et poivrez avant d'enfourner.



GUACAMOLE



PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

- | | |
|--|--|
| 1 oignon nouveau (sans la tige)
quelques brins de coriandre | 1 c.c. de piment d'Espelette |
| 2 avocats bien mûrs
le jus de ½ citron jaune | 2 c.s. de crème fraîche épaisse
sel, poivre 5 baies |

- 1 Dans la mini cuve, placez l'oignon (coupé en 2) et la coriandre ciselée*. Lancez le programme **ROBOT, 10 secondes** environ.
- 2 Ajoutez la chair des avocats avec le reste des ingrédients. Lancez le programme **ROBOT, 1 minute 30** environ.
- 3 Rectifiez l'assaisonnement, placez au frais pour 1 heure.




TZATZIKI

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :   

- | | |
|--|----------------------------------|
| 2 petits concombres pelés
le jus de ½ citron jaune | 6 brins de menthe |
| 150 g de yaourt à la grecque
1 gousse d'ail dégermée* | ½ c.c. de paprika
sel, poivre |

- 1 Installez la cuve transparente et la midi cuve avec le disque râpeur 2 mm. Râpez les concombres et laissez-les égoutter dans une passoire avec un peu de sel pendant 10 minutes.
- 2 Installez la mini cuve : ajoutez le jus de citron, le yaourt, l'ail pressé et les feuilles de menthe lavées et ciselées*, le paprika, le poivre et le concombre bien essoré et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes**.

TZATZIKI feta-pomme

Utilisez 1 seul concombre, supprimez l'ail, ajoutez 1 pomme verte (coupée en petits dés), 6 brins d'aneth et 200 g de feta. À l'étape 2, mixez tous les ingrédients à l'exception de la feta. Rabattez et relancez le programme si nécessaire, servez avec la feta coupée en petits dés.



CAVIAR D'AUBERGINE, gressins maison

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h

REPOS : 1 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

CAVIAR D'AUBERGINE :

- 3 gousses d'ail dégermées*
- 1 oignon coupé en 4
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- 2 aubergines (600 g) coupées en dés de 2 cm
- 2 c.s. de jus de citron sel, poivre

GRESSINS MAISON :

- 150 ml d'eau froide
- 1 sachet de levure de boulanger
- 280 g de farine T55 ou 65
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 4 g de sel
- origan ou piment doux en poudre
- graines de sésame

caviar d'aubergine

- 1 Mettez les gousses d'ail et l'oignon dans la cuve avec l'huile d'olive. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/110 °C**.
- 2 Ajoutez les aubergines dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 45 minutes/vitesse 2A /100 °C**.
- 3 À la fin du programme, rabattez si besoin, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez puis relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Recommencez cette étape si nécessaire, jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- 4 Servez le caviar d'aubergine frais avec les gressins maison.

gressins maison

- 1 Mettez l'eau et la levure dans la cuve et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Lorsque le programme s'arrête, ajoutez la farine, l'huile d'olive et le sel et relancez le programme en appuyant sur Auto.
- 2 Déposez la boule de pâte dans un saladier et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure. Sortez la boule et pétrissez-la à la main 1 minute sur un plan de travail fariné.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Ajoutez de l'origan, ou du piment, et étalez la pâte puis coupez-la en bandelettes. Tournez les bandelettes sur elles-mêmes pour obtenir des sortes de sacristains et saupoudrez-les de graines de sésame. Appuyez légèrement sur les graines afin qu'elles adhèrent. Placez les gressins sur une plaque de four et enfournez pour 12 minutes environ.



ANCHOÏADE



PRÉPARATION : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

200 g d'anchois à l'huile d'olive égouttés et essuyés	1 c.c. de vinaigre balsamique
1 tranche de pain de mie	2 gousses d'ail dégermées*
3 c.s. de lait	1 c.s. d'huile d'olive
	poivre 5 baies

- 1 Installez la cuve transparente. Trempez la tranche de pain dans le lait, essorez-la et placez-la dans la mini cuve avec les anchois, le vinaigre, l'ail et donnez un tour de moulin à poivre.
- 2 Lancez le programme **ROBOT** et, au bout de 30 secondes environ, ajoutez l'huile par la goulotte petit à petit, jusqu'à obtenir la texture d'une crème ou d'une pommade très homogène.
- 3 Servez l'anchoïade avec des toasts de pain de campagne grillés.

TAPENADE



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

250 g d'olives noires dénoyautées	le jus de ½ citron jaune (facultatif)
5 filets d'anchois	1 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de câpres	poivre 5 baies
2 c.c. de moutarde fine	

- 1 Installez la cuve transparente. Mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans la mini cuve, mixez avec le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
- 2 Laissez tourner l'appareil et versez l'huile par la goulotte jusqu'à absorption complète.





SOUPES

.....

VICHYSOISE



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

500 g de pommes de terre (Bintje)

coupées en dés de 2 cm

300 g de poireaux coupés en
rondelles

800 ml d'eau

200 ml de lait

50 g de beurre salé

50 ml de crème liquide

½ bouquet de ciboulette

sel fin, poivre

- 1 Placez les pommes de terre et les poireaux dans la cuve. Ajoutez l'eau, le lait, une cuillerée à café de sel, le beurre coupé en morceaux et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 2 À la fin du programme, ajoutez la crème liquide par l'ouverture et relancez le programme **20 secondes**.
- 3 Versez la vichyssoise dans des bols, poivrez et saupoudrez de ciboulette ciselée*.

SOUPE poireaux-pommes de terre

Supprimez le lait et la crème et augmentez la quantité d'eau à 1 litre. Ajoutez une gousse d'ail, 1 oignon et un cube de bouillon (volaille ou légumes), et remplacez la ciboulette par du thym. Commencez par faire revenir l'ail et l'oignon hachés, en programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C**. Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.

ASTUCE

Faites rissoler des petits dés de pomme de terre 10 à 15 minutes dans une poêle avec une noix de beurre salé. Au moment de servir, parsemez-les sur la soupe.



SOUPE à l'oignon



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 45 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 5 gros oignons coupés en 4 | CROÛTONS AU FROMAGE : |
| 50 g de beurre | 4 tranches de pain de campagne |
| 1 c.s. de farine ou de Maïzena® | de la veille |
| 1 litre d'eau chaude | 1 ½ c.s. d'huile d'olive |
| 100 ml de vin blanc | 1 c.s. d'herbes lavées et ciselées* |
| 1 cube de bouillon de poule | (basilic, thym, ciboulette...) |
| 100 g de comté râpé | 150 g de fromage râpé |
| 1 c.s. de sel fin, poivre 5 baies | sel, poivre |

- 1 Placez les oignons dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez si nécessaire.
- 2 Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, faites revenir les oignons en programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 3 Saupoudrez de farine, versez l'eau chaude, le vin blanc et le cube de bouillon. Assaisonnez.
- 4 Lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 2A/100 °C**. Pendant la cuisson de la soupe, préparez les croûtons au fromage.
- 5 Lorsque la soupe est cuite, versez-la dans les bols et ajoutez les croûtons, puis parsemez de fromage râpé.

croûtons au fromage

- 1 Découpez les tranches de pain en cubes. Déposez-les dans un plat, versez dessus l'huile d'olive et parsemez de sel, de poivre, des herbes et de fromage.
- 2 Enfournez à mi-hauteur à 180 °C (th. 6) en mode gril pour 10 minutes et surveillez la cuisson. Décollez ensuite les croûtons les uns des autres.

SOUPE À L'OIGNON au curry

Ajoutez une cuillerée à soupe de curry et/ou de curcuma en poudre. Remplacez le comté par du gouda, et préparez vos croûtons avec de la coriandre.



SOUPE DE POISSON, sauce rouille

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 oignon | 1 pincée de safran |
| 1 carotte (100 g) | 70 g de concentré de tomates |
| ½ poireau (75 g) | 2 c.c. d'huile d'olive |
| ½ bulbe de fenouil (100 g) | 1 c.c. de sel, poivre 5 baies |
| 1 gousse d'ail dégermée* | |
| 1 cube de bouillon de légumes | SAUCE ROUILLE : |
| 2 tomates grappe | 2 gousses d'ail dégermées* |
| 1 c.c. d'herbes de Provence | 1 petit piment rouge |
| 1 c.s. de pastis | 2 jaunes d'œufs |
| 1 c.c. de fumet de poisson en poudre | 1 g de safran |
| 750 ml d'eau | 1 c.s. de moutarde |
| 1 kg de poissons variés (rascasse, dorade, grondin, lieu noir) coupés en morceaux (sans peau ni arêtes) | 200 ml d'huile végétale |
| | 1 c.s. de concentré de tomates |
| | sel, poivre |

- 1 Coupez l'oignon, la carotte, le poireau et le fenouil en petits morceaux.
- 2 Placez tous les légumes dans la cuve avec l'ail, le cube de bouillon, les tomates coupées en quatre et légèrement épépinées, le sel, du poivre, les herbes de Provence, le pastis, le fumet de poisson et l'eau.
- 3 Fermez le couvercle et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 4 À la moitié de la cuisson, appuyez sur Stop, ajoutez les morceaux de poisson dans la cuve, puis le safran, le concentré de tomates et l'huile d'olive. Relancez le programme en appuyant sur Auto. À la fin du programme, relancez le programme **SOUPE VELOUTÉE, 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer)**.
- 5 Servez la soupe bien chaude avec des croûtons et de la rouille.

sauce rouille

- 1 Installez la cuve transparente et insérez la mini cuve. Placez les gousses d'ail et le piment rouge épépiné. Lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
- 2 Rabattez le hachis si nécessaire. Ajoutez les jaunes d'œufs, le safran, la moutarde, salez et poivrez. Relancez le programme **ROBOT 1 minute** et ajoutez l'huile en un mince filet par la goulotte, puis le concentré de tomates.



VELOUTÉ DE TOMATE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 kg de tomates mûres à point	1 c.s. de concentré de tomates
1 petit oignon coupé en 4	1 c.c. de sucre
1 gousse d'ail dégermée*	½ bouquet de basilic
1 ½ c.s. d'huile d'olive	1 c.s. de mascarpone
500 ml d'eau	1 c.c. de sel, poivre

- 1 Retirez la peau des tomates, coupez-les en quatre et enlevez les pépins en les pressant un peu dans l'évier.
- 2 Placez les tomates, l'oignon et l'ail dans la cuve. Ajoutez l'huile d'olive, l'eau et le concentré de tomates. Assaisonnez de sel, de poivre, ajoutez le sucre et les feuilles de basilic grossièrement hachées. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 3 Ajoutez le mascarpone par l'ouverture et relancez le programme **1 minute**.
- 4 Versez le velouté de tomate dans les bols et ajoutez un trait d'huile d'olive.

ASTUCES

Accompagnez cette soupe de petites tranches de pain frottées à l'ail, avec de la mozzarella et/ou des pignons de pin grillés.

Pour une version express ou si ce n'est pas la saison, remplacez les tomates fraîches par des tomates pelées en boîte.



POTAGE ASIATIQUE

aux œufs



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME :

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1,2 litre d'eau chaude | 2 c.c. de sauce soja |
| 3 cubes de bouillon miso | 2 c.s. de vinaigre de riz |
| 1 bâton de citronnelle | 1 boîte de chair de crabe |
| 1 oignon nouveau | ½ bouquet de coriandre |
| 1 piment rouge épépiné | 3 œufs battus |
| ½ oignon rouge | 100 g de pousses de soja |
| 1 c.c. de Maïzena® | |

- 1 Dans la cuve, versez l'eau et les cubes de bouillon miso et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 5/100 °C**.
- 2 Pendant ce temps, enlevez les premières feuilles de la tige de citronnelle et coupez-la, ne gardez que 6 cm à partir du bulbe. Ciselez* la citronnelle et l'oignon nouveau et émincez finement le piment et l'oignon rouge. Diluez la Maïzena® avec un peu d'eau froide, et versez-la dans le bouillon par l'ouverture pendant le programme. Ajoutez la sauce soja, le vinaigre, l'oignon nouveau (réservez-en un quart pour la décoration) et la citronnelle.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le crabe, la coriandre ciselée* (gardez quelques brins pour la décoration), le piment et l'oignon rouge et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/90 °C**.
- 4 Versez les œufs battus en omelette par l'ouverture, petit à petit. Relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 3/90 °C**.
- 5 Servez bien chaud dans des bols avec des pousses de soja, le reste de l'oignon nouveau et de la coriandre.

ASTUCES

Vous pouvez remplacer la chair de crabe par des restes de poulet, moins cher. À défaut de cubes de bouillon miso, utilisez des cubes de bouillon de légumes. Pour une version allégée, n'ajoutez pas d'œufs.



CHORBA

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 50 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 oignon coupé en 4	1 c.c. de coriandre en poudre
2 gousses d'ail dégermées*	1 c.c. de gingembre en poudre
500 g de viande hachée (mélange de bœuf et d'agneau)	1 c.c. de cumin en poudre
5 brins de coriandre effeuillés	1 c.c. de piment doux en poudre
5 brins de menthe effeuillés	1 c.c. de sucre en poudre
2 c.s. d'huile d'olive	1 boîte de tomates pelées (240 g)
2 carottes émincées (200 g)	1 c.s. de concentré de tomates
2 branches de céleri émincées	50 g de vermicelles
600 ml d'eau	265 g de pois chiches cuits égouttés
1 cube de bouillon de volaille	½ botte de persil plat
½ c.c. de cannelle en poudre	sel, poivre

- 1 Placez l'oignon et l'ail dans la cuve en métal et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Réservez la moitié de la préparation pour la suite.
- 2 Ajoutez la viande, du sel, du poivre et les feuilles de coriandre et de menthe. Lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 5 (sans chauffer)**. Le mélange doit être homogène. Videz la cuve et façonnez* des billes de viande de 2 cm de diamètre environ. Réservez. Rincez la cuve.
- 3 Dans la cuve, placez l'huile d'olive, le reste de la préparation d'oignon et d'ail, puis lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/130 °C**.
- 4 Ajoutez les légumes, l'eau et le cube de bouillon émietté, les épices, le sucre, les tomates pelées et le concentré de tomates puis relancez le programme **EXPERT, 35 minutes/vitesse 2A/100 °C**.
- 5 Ajoutez les vermicelles, les boulettes de viande et les pois chiches et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/120 °C**. Si la texture vous semble trop épaisse, ajoutez de l'eau. Servez dans de grands bols et parsemez de persil.

ASTUCE

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme **ROBOT** : déposez la viande coupée en gros dés dans la grande cuve transparente munie du couteau métal. Mixez 30 secondes environ.



MINISTRONE

et chips de parmesan

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 40 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 carotte (100 g)	1 boîte de haricots blancs cuits ou précuits (200 g)
1 oignon	2 tomates (200 g)
1 branche de céleri	150 g de petites pâtes courtes
1 ½ c.s. d'huile d'olive	3 c.s. de persil plat lavé et ciselé*
150 g de petits lardons fumés	3 c.s. de basilic lavé et ciselé*
1 gousse d'ail dégermée*	sel, poivre
1,25 litre d'eau	
2 cubes de bouillon de volaille	
1 pomme de terre (100 g)	
1 courgette (150 g)	
150 g de haricots verts	

CHIPS DE PARMESAN :

100 g de parmesan râpé

- 1 Coupez la carotte, l'oignon et le céleri en petits dés et placez-les dans la cuve avec l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120 °C**.
- 2 Ajoutez les lardons, l'ail pressé, l'eau, les cubes de bouillon, du sel et du poivre. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 3/110 °C**.
- 3 Coupez la pomme de terre et la courgette en dés de 2 cm et coupez les haricots verts en petits tronçons. Ajoutez le tout dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/110 °C**.
- 4 Rincez les haricots en boîte à l'eau claire et coupez les tomates en petits dés. À la fin du programme, ajoutez les tomates, les petites pâtes courtes, les haricots, le basilic et le persil ciselés*, et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/110 °C** (suivant les indications figurant sur le paquet).
- 5 Rectifiez l'assaisonnement puis servez aussitôt, accompagné de chips de parmesan et d'une cuillerée à café de pesto (voir p. 234) par personne.

chips de parmesan

- 1 Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Étalez une mince couche de parmesan sur une feuille de papier cuisson. Mettez au four 5 à 7 minutes en surveillant la coloration : le parmesan doit à peine brunir.
- 2 Sortez du four, laissez refroidir et décollez les chips du papier.



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, sauge frite et pancetta grillée



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 oignon coupé en 4
1 ½ c.s. d'huile d'olive
750 g de châtaignes cuites sous vide
700 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
350 ml de lait

3 tranches de pancetta
quelques feuilles de sauge (facultatif)
6 c.s. de crème liquide
sel, poivre

- 1 Dans la cuve, placez l'oignon avec l'huile d'olive, les châtaignes, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le lait. Salez et poivrez. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 2 Pendant ce temps, faites griller pendant 1 minute la pancetta dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Faites frire les feuilles de sauge dans un peu d'huile de pépins de raisin.
- 3 Servez le velouté de châtaigne avec un filet de crème, surmonté de la sauge frite et de la pancetta grillée.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la pancetta par du bacon.



SOUPE PAYSANNE



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

3 carottes (300 g)
1 poireau (150 g)
1 branche de céleri
2 oignons

3 pommes de terre (300 g)
800 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
sel fin, poivre

- 1 Coupez les carottes, le poireau et le céleri en tronçons de 1 à 2 cm environ, les oignons en quatre et les pommes de terre en cubes de 2 cm environ et placez-les dans la cuve.
- 2 Ajoutez l'eau, le sel, le poivre et le cube de bouillon puis lancez le programme **SOUPE MOULINÉE**. Rectifiez l'assaisonnement.

SOUPE verte

Remplacez les carottes et pommes de terre par 2 courgettes (600 g). Supprimez le cube de bouillon, ajoutez un filet d'huile d'olive et des feuilles de basilic ciselé au moment de servir.

ASTUCES

Selon la saison, certains légumes comme la carotte peuvent être plus longs à cuire. Si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes.
Pour une version plus gourmande, ajoutez un trait de lait ou de crème et/ou du comté râpé.



SOUPE DE BUTTERNUT aux queues de langoustine



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 kg de courge butternut	1 noix de beurre
1 cube de bouillon de volaille	6 queues de langoustine
500 ml d'eau	150 ml de lait de coco
150 ml de lait demi-écrémé	6 pluches* de cerfeuil
½ c.c. de muscade en poudre	sel, poivre
½ c.c. de cannelle en poudre	

- 1 Pelez la courge, ôtez les pépins et coupez-la en cubes.
- 2 Dans la cuve, mettez les morceaux de courge, le cube de bouillon de volaille, l'eau, le lait, la muscade et la cannelle. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 3 Pendant ce temps, badigeonnez de beurre fondu les queues de langoustine épluchées, salez et poivrez puis poêlez-les 3 minutes sur chaque face.
- 4 Avant de servir, ajoutez le lait de coco, mélangez et disposez sur le dessus de chaque bol une queue de langoustine et une pluche* de cerfeuil.

ASTUCES

Pour une version plus économique de cette soupe, remplacez les queues de langoustine par des crevettes.

Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter des dés de fourme d'Ambert, des châtaignes grillées, voire des noix de saint-jacques.



VELOUTÉ DE COURGETTE, menthe et chèvre



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

4 courgettes (800 g)	100 g de chèvre frais type Petit Billy®
500 ml d'eau	½ bouquet de menthe fraîche
1 gousse d'ail dégermée*	1 à 1 ½ c.s. d'huile d'olive
1 cube de bouillon de volaille	poivre

- 1 Coupez les courgettes en rondelles de 1 à 2 cm d'épaisseur. Déposez-les dans la cuve avec l'eau. Ajoutez l'ail coupé en lamelles, le cube de bouillon et le poivre. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 2 À la fin du programme, ajoutez par l'ouverture le fromage de chèvre et la moitié des feuilles de menthe lavées et ciselées*. Relancez le programme **30 secondes**.
- 3 Servez aussitôt agrémenté d'un filet d'huile d'olive et du reste de menthe ciselée*.

CRÈME DE COURGETTE au curry

Supprimez le chèvre et la menthe et remplacez l'ail par un oignon nouveau. Ajoutez à l'étape 1 une cuillerée à café de curry. À l'étape 3, ajoutez 100 ml de crème de coco. Parsemez éventuellement de coriandre fraîche ciselée*.



CRÈME DE CHOU-FLEUR

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

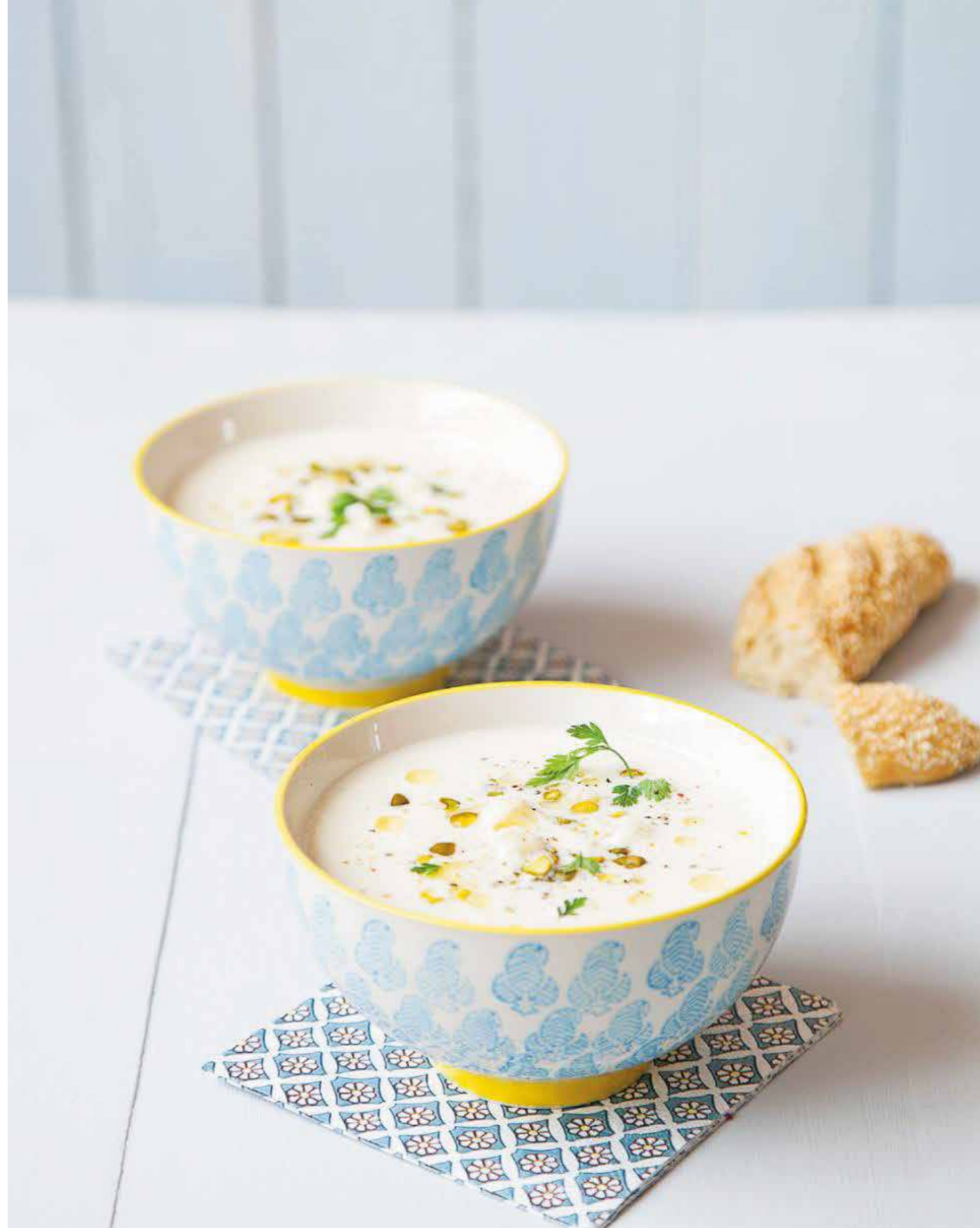
PROGRAMME : 

1 chou-fleur (700 g à 1 kg)	200 ml de crème liquide
2 échalotes coupées en 2	quelques herbes fraîches lavées
50 g de beurre	30 g de pistaches concassées
800 ml d'eau	2 c.s. d'huile de noisette
1 cube de bouillon de volaille	sel, poivre

- 1 Divisez le chou-fleur en petits bouquets. Placez les échalotes dans la cuve avec le chou-fleur, le beurre, l'eau, le cube de bouillon, salez et poivrez. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 2 Ajoutez la crème liquide par l'ouverture et rectifiez l'assaisonnement. Relancez le programme **30 secondes**. Vérifiez l'onctuosité et, si c'est trop épais, ajoutez de la crème.
- 3 Servez la crème dans des assiettes creuses, décorez d'herbes fraîches, de pistaches concassées et d'huile de noisette.

ASTUCE

Vous pouvez servir cette crème avec du saumon fumé en décoration.



GASPACHO



PRÉPARATION : 25 min

REPOS : 3 à 6 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1,5 kg de tomates | 1 gousse d'ail dégermée* |
| 1 concombre (300 g) | 100 ml d'huile d'olive |
| ½ poivron rouge (100 g) | 2 c.s. de vinaigre balsamique |
| ½ poivron vert (100 g) | piment d'Espelette |
| 2 oignons nouveaux | sel, poivre |

- 1 Mondez* et épépinez les tomates. Coupez-les en quatre. Réservez les deux plus fermes pour la garniture. Pelez et épépinez le concombre et coupez-le en tronçons. Réservez un quart pour la garniture. Épépinez les poivrons, coupez-les en morceaux et réservez la moitié pour la garniture. Coupez les oignons en deux. Réservez la moitié pour la garniture. Coupez grossièrement la gousse d'ail.
- 2 Placez tous ces éléments (hors garniture) dans la cuve avec l'huile d'olive, le vinaigre, salez et poivrez, et lancez le programme **SMOOTHIE**. Réservez le gaspacho au frais pendant 3 à 6 heures après l'avoir recouvert d'un film alimentaire.
- 3 Détaillez les légumes réservés en fine brunoise, et salez légèrement.
- 4 Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement et relevez le gaspacho avec du piment d'Espelette. Présentez le gaspacho dans des petits bols, versez un filet d'huile d'olive pour la décoration. Saupoudrez chaque bol de chacune des garnitures : concombre, poivrons, tomates et oignon.

ASTUCE

Accompagnez de croûtons grillés : faites revenir dans un peu d'huile d'olive du pain rassis que vous aurez coupé en dés, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.



VELOUTÉ DE CAROTTE

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 oignon coupé en 4
6 carottes (600 g)
1 c.c. de cumin en poudre
1 c.s. d'huile d'olive
900 ml d'eau

3 c.s. de St Morêt®
crème liquide
quelques graines de cumin
sel, poivre

- 1 Mettez l'oignon dans la cuve. Épluchez et coupez les carottes en tronçons de 1 à 2 cm, puis ajoutez-les dans la cuve avec le cumin, l'huile d'olive et l'eau, couvrez et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 2 Ajoutez par l'ouverture le St Morêt®, du sel, du poivre et relancez le programme **20 secondes**.
- 3 Versez la soupe dans des bols, ajoutez un filet de crème liquide et saupoudrez de graines de cumin.

ASTUCES

Selon la saison, certains légumes comme la carotte peuvent être plus longs à cuire. Si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes.

Accompagnez ce velouté d'une cuillerée à soupe d'épinards frais (que vous aurez préalablement faits cuire 10 minutes à la vapeur).

Pour un velouté plus original, vous pouvez remplacer la moitié des carottes par de la patate douce épluchée et coupée en dés, ou encore des lentilles corail.



VELOUTÉ DE PETITS POIS



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

3 petits oignons verts

300 ml de crème liquide

500 ml d'eau

3 brins de menthe fraîche

1 cube de bouillon de volaille

sel, poivre du moulin

700 g de petits pois écossés

- 1 Coupez les oignons verts en deux et placez-les dans la cuve. Ajoutez l'eau, le cube de bouillon et les petits pois et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.
- 2 Ajoutez par l'ouverture la crème liquide, salez et poivrez. Relancez le programme **10 secondes**.
- 3 Servez le velouté avec des chips de pancetta ou de bacon, un trait de crème et quelques feuilles de menthe.

ASTUCE

Accompagnez de chips de pancetta ou de bacon : coupez 3 tranches de pancetta ou de bacon en trois et faites-les revenir quelques secondes à la poêle (avec 1 c.s. d'huile), jusqu'à ce que les morceaux soient dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant avant de servir.





ENTRÉES

.....

CLAFOUTIS À LA POIRE

et fourme d'Ambert

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 35 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

3 poires mûres	4 c.s. de crème fraîche épaisse
300 ml de lait	1 ½ c.s. d'huile d'olive
200 g de fourme d'Ambert	2 brins d'estragon (facultatif)
4 œufs	1 noix de beurre
100 g de Maïzena®	sel, poivre 5 baies

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les poires en lamelles. Réservez.
- 2 Placez le lait et la fourme d'Ambert coupée en morceaux dans la cuve, lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 8/80 °C**.
- 3 Ajoutez les œufs, la Maïzena®, la crème et l'huile, salez et poivrez légèrement puis ajoutez l'estragon ciselé* et relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 11 (sans chauffer)**.
- 4 Beurrez généreusement un plat à gratin, disposez les lamelles de poire au fond et versez la préparation par-dessus. Enfourez pour 35 minutes de cuisson.
- 5 Dégustez tiède sur une salade de mâche ou de jeunes pousses d'épinard.

CLAFOUTIS au fromage de chèvre, aux lardons et aux poireaux

Remplacez les poires par deux blancs de poireau (350 g), la fourme d'Ambert par 300 g de chèvre, ajoutez deux tranches de lard épaisses et supprimez l'estragon. Émincez grossièrement les blancs de poireau après les avoir lavés, faites-les revenir avec une grosse noix de beurre durant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Disposez le lard taillé en lanières et les poireaux au fond du plat avant de verser l'appareil*.

ASTUCE

Vous pouvez préparer votre clafoutis dans des ramequins individuels. Dans ce cas, adaptez le temps de cuisson.



SOUFFLÉ aux 3 fromages



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRE :



100 g de parmesan en dés
100 g de beaufort en dés
100 g de mimolette en dés
20 g de beurre + 1 noix
2 c.s. de farine

300 ml de lait entier
½ c.c. de muscade en poudre
6 œufs
sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans la cuve, hachez les fromages en lançant le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)**.
- 3 Rabattez, puis ajoutez le beurre, la farine, le lait, du sel, du poivre et la muscade, et lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 4/100 °C**. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes.
- 4 Relancez ensuite le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 4/100 °C** et ajoutez les jaunes d'œufs un par un par l'ouverture. Réservez dans un saladier et laissez refroidir.
- 5 Préparez les blancs en neige : dans la cuve parfaitement propre et sèche, installez le batteur à blancs, placez les blancs d'œufs avec une pincée de sel au fond de la cuve. Retirez le bouchon pour permettre aux blancs de s'aérer, et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**.
- 6 Ajoutez délicatement les blancs à la préparation fromagère. Beurrez un moule à soufflé ou un grand ramequin, versez la pâte mousseuse et enfournez pour 30 minutes de cuisson environ. Servez aussitôt.



BLINIS MAISON

aux rillettes de maquereau



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

PÂTE À BLINIS :

- 2 yaourts brassés
- 2 œufs
- 2 pots de yaourt de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel

RILLETES DE MAQUEREAU :

- 1 échalote coupée en 2
- 200 g de filets de maquereaux en boîte
- 1 pincée de piment d'Espelette ou de paprika fumé
- 10 brins de ciboulette ciselée*
- 200 g de fromage frais type St Morêt®
- quelques zestes de pamplemousse bio (facultatif)
- poivre 5 baies

pâte à blinis

- 1 Mettez tous les ingrédients des blinis dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Rabattez au besoin.
- 2 Versez la pâte dans un bol puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparez les rillettes.
- 3 Faites cuire la pâte dans une poêle à blinis ou dans une poêle antiadhésive : lorsque des trous apparaissent, retournez vos blinis pour terminer la cuisson.

rillettes de maquereau

- 1 Installez la cuve transparente et la mini cuve. Hachez l'échalote dans la mini cuve en programme **ROBOT, 15 secondes** environ.
- 2 Égouttez bien le maquereau et ajoutez-le dans la mini cuve avec les autres ingrédients. Mixez **10 secondes** environ, jusqu'à obtenir une pâte à tartiner au goût fumé.

ASTUCE

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant un autre poisson à la place du maquereau, type sardines en boîte, thon ou saumon fumé.



QUICHE TOMATES CERISE et asperges

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

1 pâte brisée (voir p. 320) 200 ml de lait
½ botte d'asperges vertes 2 c.c. de moutarde Savora®
4 œufs 150 g de tomates cerise
200 ml de crème liquide entière sel, poivre

- 1 Commencez par préparer la pâte brisée. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7).
- 2 Épluchez les tiges des asperges avec un économiseur et coupez-les en tronçons de 3 cm de long. Placez-les dans le panier vapeur de la cuve. Ajoutez 500 ml d'eau et lancez le programme **VAPEUR**. Réservez.
- 3 Étalez la pâte brisée puis garnissez-en un moule à tarte préalablement chemisé* d'une feuille de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette puis faites-le précuire à blanc* pendant 10 minutes à 200 °C.
- 4 Videz l'eau de la cuve puis mettez-y les œufs, la crème, le lait, la moutarde, du sel et du poivre. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer)**.
- 5 Versez l'appareil* à quiche sur le fond de tarte précuit. Disposez les asperges puis ajoutez les tomates cerise équeutées* et coupées en deux. Enfournez pour 30 minutes de cuisson.

QUICHE épinards, bleu et noix

Remplacez les asperges et les tomates cerise par 400 g d'épinards frais que vous ferez cuire au programme **VAPEUR, 10 minutes**. Disposez-les sur la pâte brisée avec l'appareil* aux œufs (sans la moutarde), puis ajoutez 100 g de bleu émietté et 40 g de noix hachées.

QUICHE courgette et chèvre

Remplacez les asperges par une courgette (200 g) et un oignon revenus 10 minutes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Disposez-les sur la pâte brisée avec 100 g de chèvre émietté puis ajoutez l'appareil* à quiche.



EMPAÑADAS AU THON

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min

POUR 16-20 PIÈCES

PROGRAMMES :  

1 carotte (100 g)	½ c.c. de piment d'Espelette
½ courgette (100 g)	30 g de câpres égouttées
1 échalote coupée en 4	3 brins de persil
2 c.s. d'huile d'olive	2 pâtes brisées (voir p. 320)
200 g de thon au naturel égoutté	1 jaune d'œuf
le jus + zeste de 1 citron jaune	sel, poivre

- 1 Coupez les légumes en tronçons. Mettez-les dans la cuve avec l'échalote et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez la préparation si besoin.
- 2 Versez l'huile d'olive dans la cuve, le thon émietté, le zeste et le jus du citron, le piment d'Espelette, les câpres et le persil ciselé*. Salez et poivrez puis lancez le programme **MIJOTAGE**.
- 3 Pendant ce temps, abaissez* finement la pâte brisée sur un plan de travail fariné et, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 à 12 cm de diamètre, découpez des cercles de pâte.
- 4 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Récupérez la farce et laissez-la refroidir avant d'en déposer une cuillerée à soupe sur chaque cercle. Humidifiez légèrement le bord de la pâte avec un peu d'eau, repliez-la en demi-lune et soudez-en les bords en pinçant la pâte.
- 5 Badigeonnez les empañadas de jaune d'œuf battu et placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez les chaussons pour 12 à 15 minutes et laissez refroidir 10 minutes avant de déguster.



ASPERGES VAPEUR, sauce aux herbes



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

2 bottes d'asperges vertes
ou blanches

2 petits oignons nouveaux
1 c.s. de vinaigre de riz
1 c.c. de moutarde Savora®
50 ml d'huile de colza ou d'olive

SAUCE AUX HERBES :

½ bouquet de cerfeuil
½ bouquet d'estragon
½ bouquet de ciboulette

1 c.s. de sirop d'érable
½ c.c. de baies roses
2 pincées de sel rose de l'Himalaya
ou de fleur de sel

- 1 Commencez par préparer la sauce aux herbes. Réservez.
- 2 Épluchez les asperges avec un économiseur, coupez le bout puis placez-les dans le panier vapeur de la cuve. Ajoutez 500 ml d'eau (il n'est pas utile de rincer la cuve de la sauce aux herbes). Lancez le programme **VAPEUR, 40 minutes** environ, la cuisson des asperges varie en fonction de leur taille.
- 3 Lorsque les asperges sont cuites, égouttez-les et servez-les accompagnées de sauce aux herbes.

sauce aux herbes

- 1 Rincez les herbes, essorez-les dans du papier absorbant et ciselez*-les grossièrement. Coupez les oignons nouveaux en deux.
- 2 Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**.

ASTUCE

Les asperges peuvent aussi être servies avec une sauce mousseline (voir p. 226).



SALADE DE PÂTES aux légumes croquants



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRES :

400 g de pâtes type penne
70 ml d'huile d'olive
1 citron jaune
6 brins de basilic
3 brins de persil plat
1 carotte (100 g)

1 courgette (200 g)
6 radis roses
1 poivron rouge (150 g)
1 oignon rouge
pesto (facultatif) (voir p. 234)
sel fin, poivre 5 baies

- 1 Faites cuire vos pâtes à la casserole suivant les indications du paquet.
- 2 Égouttez les pâtes et rincez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Déposez-les dans un saladier et arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron puis réservez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 3 Pendant ce temps, installez la cuve transparente. Lavez les herbes et mixez la moitié du basilic et le persil dans la mini cuve en programme **ROBOT**, puis mélangez-les aux pâtes et replacez au frais.
- 4 Épluchez la carotte et la courgette, râpez-les dans la midi cuve munie du disque râpeur 4 mm et réservez-les. Remplacez le disque râpeur par le disque éminceur 2 mm et émincez les radis, le poivron épépiné et l'oignon rouge. Réservez tous les légumes dans de l'eau froide au réfrigérateur pour qu'ils restent croquants.
- 5 Juste avant de servir, mettez les pâtes et les légumes égouttés dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez du sel, du poivre, et une cuillerée à soupe de pesto si vous souhaitez prononcer les saveurs. Décorez des feuilles de basilic restantes.



SALADE D'AUTOMNE




et vinaigrette au cidre



PRÉPARATION : 15 min

POUR 8 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :   

2 pommes rouges
300 g de chou rouge
100 g de noix décortiquées
½ bouquet de persil ciselé*
60 g de raisins secs ou
de canneberges séchées
150 g de bleu de Bresse

VINAIGRETTE AU CIDRE :
3 c.s. de vinaigre de cidre
3 c.s. de jus de citron
100 ml d'huile d'olive ou de colza
sel, poivre 5 baies

- 1 Épluchez et épépinez les pommes. Installez la cuve transparente et la midi cuve. Émincez les pommes coupées en quatre et le chou coupé en morceaux avec le disque éminceur 2 mm, en programme **ROBOT**.
- 2 Hachez les noix dans la mini cuve.
- 3 Si vous utilisez des raisins secs, faites-les tremper dans un peu d'eau chaude pendant 5 minutes pour les réhydrater, puis égouttez-les. Coupez le fromage bleu en lamelles.
- 4 Dans un saladier, mélangez les pommes émincées avec le chou rouge et le persil, les raisins secs ramollis ou les canneberges. Versez la vinaigrette, mélangez bien et ajoutez le fromage et les noix au dernier moment. Servez aussitôt.

vinaigrette au cidre

Dans un bol, mélangez le vinaigre de cidre avec le jus de citron et l'huile, émulsionnez puis salez et poivrez.

SALADE VITAMINÉE et sauce au sésame

Proposez cette recette sans bleu, remplacez le persil par de la coriandre, et ajoutez des graines de grenade. Accompagnez cette salade d'une sauce au sésame : mélangez dans un bol trois cuillerées à soupe de tahin, deux cuillerées à soupe d'huile de sésame, trois d'huile d'olive, une de vinaigre de vin blanc, et une cuillerée à café de moutarde Savora®. Émulsionnez, puis salez et poivrez.



SAMOUSSAS

aux petits légumes

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

2 carottes (200 g)	1 c.s. de curry Madras en poudre
1 courgette (200 g)	½ c.c. de piment d'Espelette
½ poivron rouge épépiné (75 g)	10 feuilles de brick
1 oignon coupé en 4	½ bouquet de coriandre
1 gousse d'ail dégermée*	200 ml d'huile de friture
3 c.s. d'huile d'olive	sel, poivre

- 1 Coupez les légumes en tronçons. Mettez l'oignon dans la cuve avec les légumes et l'ail pressé, et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Ajoutez l'huile d'olive, le curry, le piment d'Espelette, le sel et le poivre puis relancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 1A/95 °C**. Lorsque les légumes sont cuits, laissez-les s'égoutter dans une passoire.
- 3 Préparez des bandes de feuilles de brick : coupez les feuilles en rectangles de 10 cm de large sur 25 cm de haut. Placez chaque bande à la verticale face à vous, déposez une cuillerée à soupe de farce de légumes et quelques feuilles de coriandre ciselées* à 3 cm du bord en bas, pliez en diagonale sur un côté, puis repliez sur l'autre côté jusqu'en haut, pour que tous les côtés soient fermés.
- 4 Faites chauffer l'huile de friture dans une sauteuse et déposez les samoussas quatre par quatre, lorsque l'huile est chaude mais non fumante. Faites-les dorer 2 minutes sur chaque face. Vous pouvez aussi les faire cuire au four (préchauffé) à 200 °C (th. 6/7) pendant 15 minutes.

SAMOUSSAS de poulet au curry

Pour les carnivores, réduisez les proportions de légumes (1 carotte, ½ courgette) et remplacez-les par 200 g de poulet rôti haché.



MOUSSE D'AVOCATS AU CRABE, crème fouettée à la betterave



PRÉPARATION : 20 min

REPOS : 3 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

3 avocats	CRÈME FOUETTÉE À LA BETTERAVE :
2 boîtes de chair de crabe (240 g)	200 ml de crème liquide (30 % de
1 c.s. de mayonnaise (voir p. 232)	matière grasse minimum)
le jus de ½ citron	1 c.c. de sel fin rose de l'Himalaya
2 brins d'aneth ou de ciboulette	½ betterave cuite
3 pincées de piment d'Espelette	
sel, poivre	

- 1 Dans la cuve, déposez la chair des avocats, le crabe égoutté et émietté, la mayonnaise, le jus de citron, du sel, du poivre et un peu d'aneth ou de ciboulette ciselée* puis lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 10 (sans chauffer)**. Rabattez et relancez si besoin.
- 2 Réservez la mousse d'avocats au crabe au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Environ 40 minutes avant de servir, préparez la crème fouettée.
- 3 Sortez la mousse du réfrigérateur et dressez-la dans de petits contenants. Dessinez des petits macarons de crème fouettée à la betterave sur chaque mousse d'avocats. Saupoudrez de piment d'Espelette.

crème fouettée à la betterave

- 1 Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.
- 2 Coupez la betterave cuite en petits morceaux et pressez-les dans un chinois* ou une passoire fine, pour en récupérer la pulpe.
- 3 Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme **GLACE PILÉE**, videz puis essuyez-la soigneusement.
- 4 Placez le batteur, versez la crème dans la cuve, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer)**. En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre.
- 5 Lorsque la crème est bien prise (on voit les traces des peignes du batteur), ajoutez le sel et la pulpe de betterave. Relancez le programme **EXPERT, 5 secondes/vitesse 7 (sans chauffer)** pour mélanger.



PETITS FLANS SALÉS

aux carottes et au thon

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 50 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

200 g de thon au naturel
500 ml de lait
500 ml d'eau
2 carottes (200 g)
200 ml de crème liquide

4 œufs
10 g de beurre
½ bouquet de persil
poivre 5 baies

- 1 Dans la cuve remplie de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur. Coupez les carottes en petits dés et mettez-les dans le panier vapeur. Lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes**. Lorsque le programme s'arrête, videz l'eau.
- 2 Mettez le thon égoutté dans la cuve et mixez-le avec le lait, la crème, les œufs et du poivre en programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 7 (sans chauffer)**.
- 3 Répartissez dans des petits ramequins beurrés, déposez par-dessus les dés de carotte et saupoudrez de persil ciselé*.
- 4 Placez les flans dans le panier vapeur de la cuve remplie de 500 ml d'eau et lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes** ou placez les flans dans un bain-marie* et enfournez dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pour 25 minutes. Ajustez le temps de cuisson si besoin. Servez tiède ou froid.

PETITS FLANS de courgettes au parmesan

Supprimez le thon et remplacez les carottes par deux courgettes de calibre moyen (400 g). Faites-les cuire 15 minutes au lieu de 25 minutes. Supprimez le persil. Ajoutez à l'appareil* 60 g de parmesan et 40 g de fromage ail & fines herbes, type Boursin®. Pour donner plus de pep's, vous pouvez ajouter quelques feuilles de basilic ciselées*.



ŒUFS COCOTTE

au cantal et aux champignons



PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 12 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 4 gros œufs bio extra-frais
à température ambiante | 50 g de cantal |
| 4 c.s. de crème fraîche épaisse | 4 champignons de Paris
sel, poivre |

- 1 Remplissez la cuve de 500 ml d'eau et installez-y le panier vapeur.
- 2 Cassez les œufs dans des petits ramequins préalablement beurrés, ajoutez une cuillerée à soupe de crème épaisse dans chacun, salez et poivrez.
- 3 Coupez le cantal et les champignons en fines lamelles.
- 4 Répartissez le fromage et les champignons dans les ramequins puis placez-les dans le panier et lancez le programme **VAPEUR, 12 minutes**. Ajustez la cuisson si besoin.

ŒUFS COCOTTE au saumon et au fromage frais

Remplacez les champignons par des lanières de saumon fumé et le cantal par du fromage frais, type Philadelphia®.

ASTUCE

Le temps de cuisson des œufs varie selon leur taille.



PÂTÉ DE CAMPAGNE et son confit d'oignon

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 2 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRES :



200 g de crépine de porc
500 g d'échine de porc
250 g de foies de volaille
1 œuf
2 c.s. de cognac
150 g d'escalope de veau
5 feuilles de sauge
1 feuille de laurier
2 brins de thym
½ c.c. de sel, poivre 5 baies

CONFIT D'OIGNON :

3 oignons jaunes, ou doux
des Cévennes
100 ml de sirop d'érable
50 g de sucre brun ou de cassonade
100 ml d'huile d'olive
quelques brins de thym

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et faites tremper la crépine de porc dans un bol d'eau chaude pour la détendre. Essorez-la.
- 2 Dans la cuve transparente munie du couteau métal, mettez l'échine de porc coupée en morceaux (éventuellement retirez un peu de gras) et les foies de volaille, salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
- 3 Ajoutez l'œuf et le cognac et relancez le programme **ROBOT, 15 secondes**.
- 4 Dans une terrine, déposez la crépine de porc en la dépliant comme un chemisage* de papier sulfurisé, puis versez la moitié de la préparation mixée. Au besoin, retaillez l'escalope de veau afin d'avoir des tranches fines. Déposez l'escalope de veau au milieu et ajoutez le reste de la préparation mixée puis la sauge, le laurier et le thym.
- 5 Refermez avec la crépine et enfournez au bain-marie* à 180 °C (th. 6) pour 2 heures de cuisson. Laissez tiédir à la sortie du four avant de déguster avec du confit d'oignon.

confit d'oignon

- 1 Placez les oignons dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm puis émincez-les avec le programme **ROBOT**.
- 2 Remplacez la midi cuve par la cuve en métal et mettez les oignons avec le sirop d'érable, le sucre brun, l'huile d'olive et du thym, retirez le bouchon puis lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 3/90 °C**.



PIZZA CHÈVRE-PANCETTA



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

REPOS : 1 h

POUR 1 PIZZA

PROGRAMME :

10 c.s. de coulis de tomates	PÂTE À PIZZA :
5 ou 6 tomates cerise	6 g de levure fraîche de boulanger
300 g de fromage de chèvre	100 ml d'eau
1 c.s. d'origan séché	200 g de farine
une dizaine d'olives noires	4 g de sel
80 g de pancetta en tranches fines	2 c.s. d'huile d'olive
basilic frais	1 c.c. d'origan séché
roquette fraîche	

- 1 Préparez votre pâte à pizza et préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Sur votre pâte, étalez du coulis de tomates en faisant des cercles avec le dos d'une cuillère à soupe jusqu'à 1 cm du bord. Lavez et équeutez* les tomates cerise. Déposez ensuite la garniture : tomates cerise coupées en deux, fromage de chèvre, origan et olives.
- 2 Enfournez la pizza en bas du four pour 8 minutes de cuisson puis placez-la au milieu du four pour 7 minutes. À la sortie du four, parsemez la pizza chaude de lamelles de pancetta, de basilic frais et de roquette. Dégustez aussitôt !

pâte à pizza

- 1 Dans la cuve, mettez la levure et l'eau puis lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**.
- 2 Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez la farine, le sel, l'huile d'olive et l'origan et appuyez sur Auto. Rabattez la pâte et façonnez*-la en boule puis placez-la dans un saladier recouvert d'un linge humide. Laissez-la reposer au moins 1 heure dans un endroit chaud, puis placez-la sur un plan de travail fariné.
- 3 Travaillez la boule avec les doigts : étirez-la et frappez-la délicatement afin de chasser les bulles de gaz, puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.

PIZZA scarmozza-jambon

Remplacez le chèvre par de la mozzarella fumée et la pancetta par du jambon blanc.

PIZZA végétarienne

Gardez la base au coulis et remplacez les autres ingrédients de la garniture par de la ricotta, des courgettes en tranches, des aubergines grillées et de l'artichaut à l'huile.



SALADE THAÏE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 5 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

50 g de cacahuètes non salées
700 g de bœuf haché (tartare)
½ bouquet de basilic thaï
300 g de vermicelles de riz ou de soja
½ concombre émincé
10 à 15 tomates cerise
1 oignon rouge émincé
quelques feuilles de coriandre

SAUCE SALADE THAÏE :

quelques feuilles de coriandre
1 petit piment épépiné
6 c.s. de nuoc-mâm
le jus de ½ citron vert
3 c.c. de sucre blond ou de palme

- 1 Ajoutez les cacahuètes dans la cuve en métal et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)**. Réservez, préparez la sauce.
- 2 Placez la viande dans la cuve en métal avec le basilic thaï ciselé (gardez quelques feuilles pour la décoration), ajoutez la moitié de la sauce salade thaïe, puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/70 °C**, la viande va mariner* et cuire très légèrement.
- 3 Pendant ce temps, plongez les vermicelles de riz dans un saladier d'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes puis égouttez-les et réservez-les dans de l'eau froide.
- 4 Dans chaque assiette, déposez des vermicelles de riz et un peu de viande marinée*, versez le reste de sauce puis ajoutez le concombre, les tomates cerise coupées en deux et l'oignon rouge. Lavez la coriandre. Décorez avec les cacahuètes, des feuilles de basilic et de coriandre.

sauce salade thaïe

Lavez la coriandre et le piment. Mettez tous les ingrédients dans la mini cuve. Lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.

ASTUCES

La qualité de la viande est essentielle dans la réussite de la recette. Si vous n'aimez pas la viande crue, vous pouvez la faire revenir 5 minutes à la poêle. On peut remplacer le bœuf par des crevettes et le basilic thaï par du basilic classique.



COLESLAW aux canneberges






PRÉPARATION : 15 min

REPOS : 1 h

POUR 8 PERSONNES

PROGRAMME : 

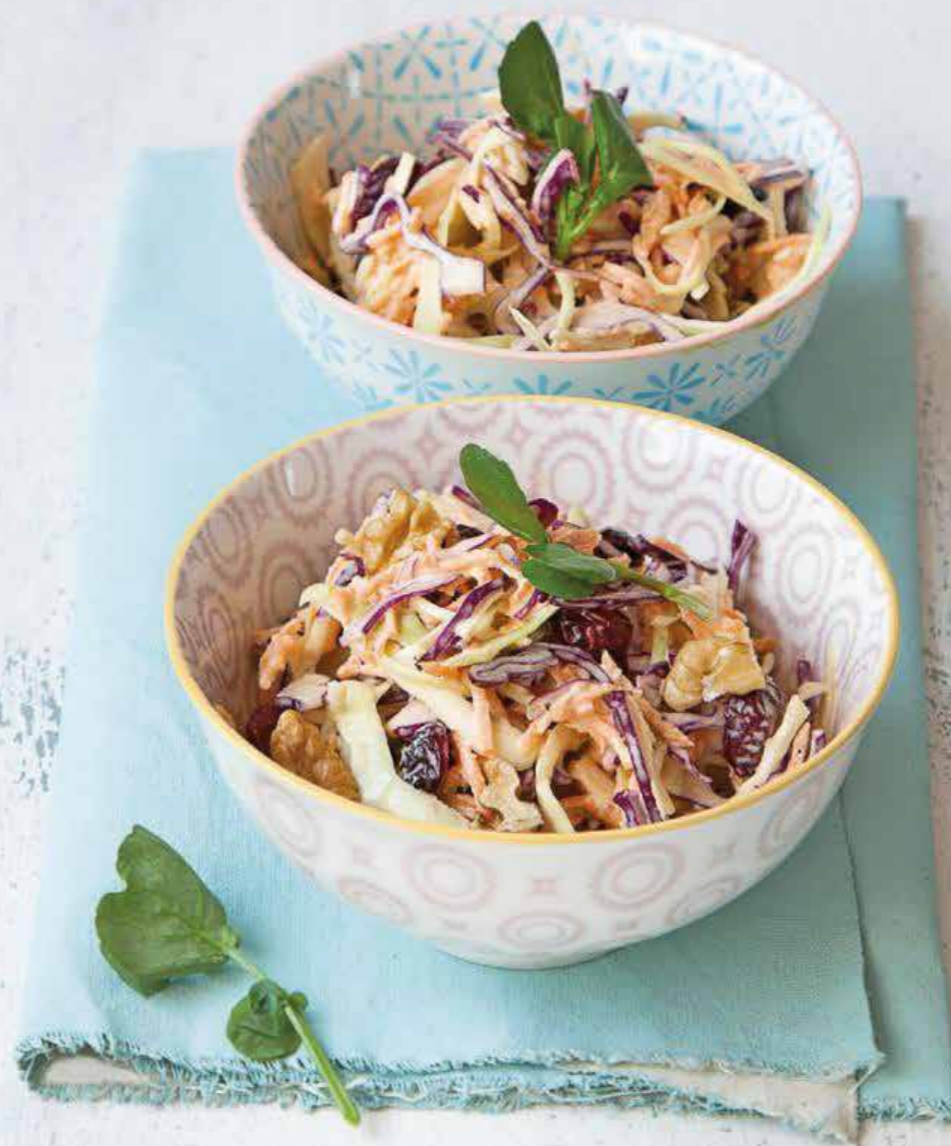
ACCESSOIRES :   

- | | |
|------------------------------------|--|
| 3 carottes (300 g) | 1 c.s. de vinaigre de cidre
ou de xérès |
| ¼ de chou blanc (400 g) | 1 c.s. de moutarde fine |
| ¼ de chou rouge (400 g) | 1 c.c. de sucre en poudre |
| 5 c.s. de mayonnaise (voir p. 232) | quelques noix concassées |
| 50 g de canneberges séchées | sel, poivre 5 baies |

- 1 Installez la cuve transparente. Épluchez les carottes et râpez-les dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm avec le programme **ROBOT** puis réservez dans un saladier.
- 2 Coupez les choux en deux ou en quatre. Émincez-les avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT** et placez-les avec les carottes dans un saladier. Ajoutez la mayonnaise, les canneberges séchées, le vinaigre, la moutarde, le sucre, du sel et du poivre.
- 3 Mélangez le tout et réservez au frais pendant au moins 1 heure.
- 4 Parsemez de noix concassées au moment de servir.

ASTUCE

Pour une version plus traditionnelle, il suffit d'enlever les canneberges. Vous pouvez aussi les remplacer par des raisins secs.





POISSONS

.....

PARMENTIER de poisson

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h 05

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRE :



500 g de pommes de terre à purée
1 carotte (100 g)
1 fenouil (200 g)
2 filets de lieu noir (240 g)
2 pavés de saumon (300 g)
200 ml de crème liquide

1 c.s. d'ail déshydraté
½ bouquet de ciboulette
80 g de chapelure (voir p. 168)
60 g de parmesan râpé
sel, poivre

- 1 Versez 500 ml d'eau dans la cuve, placez le panier vapeur, déposez-y les légumes coupés en dés et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes**.
- 2 À la fin du programme, videz le panier des légumes dans un saladier et replacez-le dans la cuve sans vider l'eau. Disposez les poissons coupés en morceaux dans le panier et relancez le programme **VAPEUR, 15 minutes**. Réservez.
- 3 À la fin du programme, placez les légumes dans la cuve vidée. Ajoutez la crème liquide, du sel, du poivre et l'ail puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 13 (sans chauffer)**, jusqu'à obtenir une purée (ce n'est pas grave s'il reste des morceaux).
- 4 Ajoutez la ciboulette ciselée* dans la purée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un plat à gratin, alternez une couche de purée et une couche de poisson, et terminez par une couche de poisson. Saupoudrez le parmentier de chapelure et de parmesan râpé et enfournez pour 20 minutes de cuisson.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des topinambours.



COUSCOUS DE POISSON



PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 55 min

REPOS : 2 h

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME :

800 g de poisson blanc à chair ferme (cabillaud, mérout, colin...)	1 navet (80 g)
½ citron confit	150 g de pois chiches cuits
50 ml d'huile d'olive + 1 filet	2 c.s. de ras-el-hanout en poudre
2 oignons coupés en 4	1 c.c. de curcuma en poudre
2 carottes (200 g)	1 dose de safran
1 courgette (200 g)	300 ml de bouillon de poisson
1 aubergine (200 g)	50 g de raisins secs
	sel, poivre 5 baies

- 1 Coupez les filets de poisson en morceaux de 3 à 4 cm de côté, ôtez les éventuelles arêtes et déposez-les dans un saladier avec le citron confit coupé en morceaux et l'huile d'olive. Laissez mariner* 2 heures au réfrigérateur.
- 2 Pendant ce temps, hachez les oignons à l'aide du programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez au besoin.
- 3 Ajoutez un filet d'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 4 Coupez les légumes en gros cubes. Ajoutez les légumes, les pois chiches, les épices, le poivre et le sel dans la cuve. Versez le bouillon et complétez avec un peu d'eau au besoin afin de couvrir les légumes puis lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 1A/100 °C**.
- 5 Ajoutez ensuite les morceaux de poisson, les raisins secs et poursuivez la cuisson en relançant le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 0/100 °C**.



BRANDADE

de morue



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 24 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 kg de morue dans son sel	100 à 150 ml de lait tiède
1 oignon coupé en 4	2 pincées de noix de muscade
3 gousses d'ail dégermées*	le jus de 1 citron
200 ml d'huile d'olive	poivre 5 baies

- 1 Placez la morue salée dans un grand plat à four ou un grand saladier et recouvrez-la abondamment d'eau froide. Laissez-la tremper de 24 à 48 heures, en changeant l'eau 4 ou 5 fois au moins pour dessaler la morue.
- 2 Le lendemain, passez le poisson sous l'eau froide, coupez-le en morceaux, placez-le dans la cuve et recouvrez-le d'eau froide. Lancez le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 0/90 °C**.
- 3 Une fois la morue cuite, égouttez-la, débarrassez-la de sa peau et des arêtes puis émiettez-la grossièrement à la fourchette. Remettez-la dans la cuve propre avec l'oignon et les gousses d'ail. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 12/50 °C**. Au bout de 1 minute, versez l'huile d'olive par l'ouverture, puis le lait tiède progressivement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Poivrez, mais ne salez pas.
- 4 Ajoutez enfin la muscade et le jus de citron puis servez avec une purée de pommes de terre maison (voir p. 176).

ASTUCES

Contrairement aux idées reçues, la vraie brandade se fait sans pommes de terre. Néanmoins, rien ne vous empêche de réaliser une purée de pommes de terre en complément.

Pour une version express, utilisez de la morue déjà dessalée ou des filets de cabillaud.



PAPILLOTES DE SAUMON

aux légumes verts croquants, sauce japonaise



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 35 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

250 g de haricots verts et/ou
de pois gourmands frais
4 sommités de chou
romanesco (facultatif)
2 cm de gingembre frais épluché
1 petite courgette (150 g)
4 pavés de saumon (600 g)
le zeste de ½ citron vert bio
sel, poivre

SAUCE JAPONAISE :

½ botte de ciboulette
1 citron vert bio (jus + zeste)
3 c.s de sauce soja
2 c.s. de vinaigre de riz
2 c.s. d'huile de colza
1 cm de racine de gingembre râpée

- 1 Équeutez* les haricots verts. Remplissez la cuve de 500 ml d'eau, déposez les haricots et/ou les pois gourmands et le chou dans le panier vapeur et lancez le programme **VAPÉUR, 20 minutes**.
- 2 Pendant ce temps, émincez le gingembre et la courgette et découpez quatre feuilles de papier sulfurisé de 30 x 20 cm. Huilez légèrement chaque feuille et déposez dessus des lamelles de courgette puis de gingembre, et ajoutez un pavé de saumon par feuille. Salez, poivrez et ajoutez quelques zestes de citron vert.
- 3 Refermez les papillotes* en repliant d'abord les bords longs vers le haut puis vers le bas et repliez les extrémités.
- 4 Placez les papillotes* dans le panier vapeur par-dessus les légumes. Lancez le programme **VAPÉUR, 15 minutes/100 °C**. La cuisson du poisson est délicate, ajustez le temps selon l'épaisseur des pavés et selon votre goût.
- 5 Lorsque les papillotes* sont cuites, déposez-les dans les assiettes et ouvrez-les, ajoutez des légumes verts et servez avec la sauce japonaise.

sauce japonaise

- 1 Ciselez* la ciboulette très finement. Réservez.
- 2 Mélangez tous les autres ingrédients dans un bol et ajoutez à la fin la ciboulette et le gingembre.



SAINT-JACQUES

sur lit de poireaux, sauce légère aneth-estragon



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 25 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRES :



1 fenouil (300 g)
2 blancs de poireaux (300 g)
1 filet d'huile d'olive
18 noix de saint-jacques
nettoyées et parées*
sel, poivre 5 baies

SAUCE LÉGÈRE ANETH-ESTRAGON :

½ bouquet d'aneth
½ bouquet d'estragon
1 yaourt nature
le zeste de 1 citron bio
+ la moitié de son jus
sel, poivre

- 1 Coupez le fenouil en quatre. Installez la cuve transparente et placez la midi cuve avec le disque éminceur 2 mm. Émincez le fenouil et les poireaux séparément en programme **ROBOT**. Préparez la sauce légère et réservez au frais.
- 2 Remplacez la cuve transparente par la cuve en métal. Versez 500 ml d'eau puis placez le panier vapeur et déposez-y les légumes. Versez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez puis lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes**.
- 3 Ajoutez alors les saint-jacques et relancez le programme **VAPEUR, 10 minutes/100 °C**. Prolongez la cuisson de 2 minutes si nécessaire. Servez les légumes et les saint-jacques avec la sauce légère.

sauce légère aneth-estragon

- 1 Effeuillez l'aneth et l'estragon, lavez les brins et séchez-les délicatement. Coupez-les grossièrement.
- 2 Dans la mini cuve, mettez tous les ingrédients de la sauce et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.

ASTUCES

La cuisson des saint-jacques est délicate et varie selon leur taille. Les saint-jacques sont cuites lorsqu'elles sont légèrement transparentes.

La sauce légère peut aussi accompagner des asperges vapeur (voir p. 78), une salade aux champignons de Paris et lanières de saumon fumé ou un saumon cuit en papillote* (voir p. 108).



COLOMBO DE POISSON, riz safrané

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h 10

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :   ACCESSOIRE : 

600 g de filets de poisson
(saumon, cabillaud...)

1 citron vert

2 gousses d'ail dégermées*

2 oignons coupés en 4

1 c.s. d'huile végétale

1 c.s. de curcuma en poudre

1 c.s. de massalé

300 ml de lait de coco

200 g de pois gourmands

1 piment vert ou rouge

quelques pluches* de cerfeuil

sel, poivre

RIZ SAFRANÉ :

300 g de riz basmati ou long

500 ml d'eau

2 doses de safran en poudre

1 c.c. de sel fin

- 1 Coupez les filets de poisson en morceaux de 3 cm, arrosez-les de jus de citron vert et salez-les légèrement. Dans la cuve, déposez les gousses d'ail et les oignons, puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez au besoin. Ajoutez l'huile et les épices et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/100 °C**.
- 3 Ajoutez le lait de coco, les pois gourmands, le piment coupé en deux et épépiné, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/95 °C**.
- 4 À la fin du programme, ajoutez les morceaux de poisson, et relancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 0/95 °C**. Ajustez le temps de cuisson si besoin.
- 5 Au moment de dresser, agrémentez votre colombo d'une pluche* de cerfeuil et servez avec du riz safrané.

riz safrané

Remplissez la cuve de 500 ml d'eau, placez tous les ingrédients dans un bol en inox adapté au panier vapeur, puis lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes**.

COLOMBO de poulet

Utilisez 600 g de blancs de poulet coupés en petits dés à la place du poisson. Ajoutez le poulet en même temps que les pois gourmands et le lait de coco, et faites cuire en programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 1A/100 °C**.



ROULÉS DE SOLE À LA TAPENADE

et coulis de tomates au basilic



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

18 à 20 demi-filets de sole
100 g de tapenade (voir p. 32)
200 g de tomates séchées
un peu d'huile
quelques feuilles de basilic
sel, poivre

COULIS DE TOMATES AU BASILIC :

5 tomates allongées bien mûres
5 feuilles de basilic
1 c.s. d'huile d'olive
1 oignon coupé en 4
1 gousse d'ail dégermée*
sel, poivre

- 1 Préparez d'abord le coulis de tomates. Réservez.
- 2 Ôtez les éventuelles arêtes des filets de sole. Salez, poivrez et tartinez-les de tapenade puis placez une tomate séchée au début de chaque filet. Roulez-les sur eux-mêmes puis piquez-les avec une pique à dents en bois.
- 3 Placez tous les filets de sole roulés dans le panier vapeur (préalablement huilé) de la cuve remplie de 500 ml d'eau et lancez le programme **VAPEUR, 100 °C** (ajustez le temps de cuisson selon l'épaisseur des filets).
- 4 Lavez le basilic. Présentez les roulés avec le coulis de tomates et quelques feuilles de basilic. Vous pouvez accompagner cette recette d'une compotée de légumes à la provençale (voir p. 198).

coulis de tomates au basilic

- 1 Pelez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Lavez le basilic.
- 2 Placez tous les ingrédients dans la cuve en commençant par l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 12 minutes/vitesse 1A/100 °C**.
- 3 Relancez ensuite le programme **EXPERT, 45 secondes/vitesse 18 (sans chauffer)** pour bien mixer le coulis.



CURRY DE CREVETTES



PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME :

1 bâton de citronnelle	2 c.c. de coriandre en poudre
2 c.s. d'huile d'olive	2 c.c. de curry en poudre
1 oignon coupé en 4	400 g de crevettes décortiquées et précuites
2 gousses d'ail dégermées*	½ bouquet de basilic thai
½ piment rouge	
500 ml de lait de coco	
2 c.c. de fumet de poisson en poudre (facultatif)	

- 1 Enlevez les premières feuilles de la tige de la citronnelle et coupez-la, ne gardez que 6 cm à partir du bulbe. Émincez la tige en fines rondelles et réservez.
- 2 Versez l'huile d'olive dans la cuve, l'oignon, l'ail pressé, la citronnelle et le piment épépiné. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)** pour mixer le tout, rabattez au besoin.
- 3 Ajoutez le lait de coco, le fumet de poisson, la coriandre et le curry et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/100 °C.**
- 4 Ajoutez enfin les crevettes décortiquées et le basilic lavé et effeuillé, puis continuez la cuisson avec le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 0/100 °C.**
- 5 Servez le curry de crevettes avec du riz basmati.

CURRY de poulet

Supprimez le fumet de poisson et remplacez-le par un demi-cube de bouillon de volaille. Remplacez les crevettes par quatre blancs de poulet détaillés en dés que vous ferez cuire avec le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 0/100 °C.**



COLIN AUX AGRUMES

en papillotes et julienne de légumes






PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :   

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 carotte (100 g) | 1 citron vert |
| 1 petite courgette (150 g) | 1 filet d'huile d'olive |
| ½ fenouil (100 g) | 4 filets de colin (480 g) |
| ½ pamplemousse rose | sel, poivre 5 baies |
| 1 petite orange | |

- 1 Installez la cuve transparente avec la midi cuve. Râpez les légumes avec le disque râpeur 4 mm en programme **ROBOT**. Coupez le pamplemousse et l'orange en suprêmes* et coupez le citron vert en fines tranches.
- 2 Découpez quatre rectangles de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium de 30 x 20 cm environ.
- 3 Installez la cuve en métal avec 500 ml d'eau, ainsi que le panier vapeur. Versez un filet d'huile d'olive sur les rectangles. Couvrez de légumes râpés puis faites cuire les papillotes* dans le panier (sans les fermer) en programme **VAPEUR, 15 minutes** pour une cuisson *al dente*. Prolongez de 5 minutes si vous préférez des légumes plus fondants.
- 4 À la fin du programme, ajoutez les morceaux de colin, salez, poivrez et disposez par-dessus les suprêmes* d'agrumes et la tranche de citron vert. Refermez les papillotes* de façon hermétique comme des petits paquets cadeaux et repliez les extrémités en-dessous.
- 5 Relancez le programme **VAPEUR, 15 minutes/100 °C**.

ASTUCE

Pour relever un peu l'ensemble, glissez deux ou trois fines lamelles de gingembre et une feuille de kéfir dans chaque papillote* avant de les faire cuire.



CROQUETTES DE CRABE, mayonnaise au gingembre



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

60 g de chapelure (voir p. 168)

5 brins de persil plat

300 g de chair de crabe

2 c.s. de mayonnaise (voir p. 232)

1 c.s. de moutarde Savora®

2 œufs

1 c.s. de sauce Worcestershire

2 c.s. d'huile de pépins de raisin

40 g de beurre

sel, poivre 5 baies

MAYONNAISE AU GINGEMBRE :

3 c.s. de mayonnaise

1 c.s. d'eau

2 cm de gingembre râpé

- 1 Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Déposez-y la moitié de la chapelure, le persil plat, le crabe bien égoutté, la mayonnaise, la moutarde, les œufs et la sauce Worcestershire. Salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
- 2 Récupérez la pâte obtenue et placez-la au réfrigérateur pour 30 minutes. Façonnez* ensuite des boulettes (vous pouvez vous mouiller les mains pour faciliter la confection et/ou ajouter un peu de chapelure à la farce), roulez-les dans le reste de chapelure puis écrasez-les légèrement pour former des croquettes de 3 à 4 cm de diamètre.
- 3 Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites-y dorer les croquettes 3 minutes de chaque côté. Servez aussitôt sur du papier absorbant, avec la mayonnaise au gingembre et accompagné d'une petite salade.

mayonnaise au gingembre

Mélangez 3 cuillerées à soupe de mayonnaise avec 1 cuillerée à soupe d'eau et 2 cm de gingembre râpé.

CROQUETTES de crevettes

Remplacez le crabe par 300 g de petites crevettes grises ou roses cuites et décortiquées. Placez-les dans la cuve transparente munie du couteau métal et mixez-les avec le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.



THON À LA SICILIENNE

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 45 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

½ oignon coupé en 2	4 branches d'origan frais
½ gousse d'ail dégermée*	12 câpres
800 g de tomates pelées	2 c.s. d'huile d'olive extra vierge
4 tranches de thon frais de 1 cm d'épaisseur (600 g)	40 olives dénoyautées
4 branches de thym	sel, poivre

- 1 Mettez l'oignon et l'ail dans la cuve en métal et lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez puis ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau, les tomates pelées puis lancez le programme **EXPERT, 12 minutes/vitesse 2A/120 °C**.
- 3 Installez le panier vapeur, répartissez les tranches de thon au fond du panier et sur le plateau vapeur préalablement recouverts de papier sulfurisé. Parsemez de thym, d'origan et d'un peu de poivre du moulin. Lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/100 °C**. Vérifiez la cuisson du poisson et prolongez éventuellement de quelques minutes. Retirez le panier vapeur et réservez au chaud.
- 4 Mixez la sauce avec le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 16 (sans chauffer)**.
- 5 Ajoutez les câpres, l'huile d'olive et les olives dans la sauce et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/100 °C**. Disposez les tranches de thon sur un plat et recouvrez-les avec la sauce. Servez aussitôt.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le thon par des tranches d'espardon.



TARTARE DE SAUMON

classique



PRÉPARATION : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

2 petits oignons nouveaux
650 g de saumon frais Label Rouge
1 c.s. de câpres
½ bouquet de ciboulette

1 c.s. d'huile d'olive
½ poivron jaune coupé en dés
le jus de 1 citron vert ou jaune

- 1 Dans la cuve transparente, déposez les oignons préalablement épluchés et coupés en quatre et lancez le programme **ROBOT**. Donnez quatre pulsions à l'aide du bouton Pulse. Ajoutez le saumon coupé en morceaux, les câpres, la ciboulette grossièrement coupée, l'huile et le poivron. Donnez quatre pulsions.
- 2 Raclez les parois de la cuve avec la spatule et redonnez quelques pulsions si le poisson n'a pas été haché correctement.
- 3 Arrosez de jus de citron et videz la cuve dans un bol.
- 4 Pour dresser les tartares joliment, utilisez un emporte-pièce (6 à 8 cm de diamètre) et servez frais, éventuellement avec du mesclun.

TARTARE version asiatique

Ajoutez un demi bouquet de basilic thaï ou de coriandre et un demi piment épicé. Remplacez l'huile d'olive par de l'huile de sésame, et supprimez le demi-poivron jaune coupé en dés. Servez accompagné de tranches de mangue. Vous pouvez accompagner d'une mayonnaise au wasabi (voir p. 232).

ASTUCE

Vous pouvez ajouter un quart de concombre haché pour apporter un peu de croquant.





VIANDES ET VOLAILLES

.....

BOEUF BOURGUIGNON

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 2 h 25

REPOS : 12 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 kg de paleron de bœuf coupé en cubes de 3 à 4 cm	150 g de lardons fumés
500 ml de vin rouge corsé	2 gousses d'ail dégermées*
3 carottes (300 g) émincées (env 4 mm)	3 c.s. d'huile
1 oignon émincé	4 c.s. de Maïzena®
1 bouquet garni*	2 c.s. de concentré de tomates
	2 c.c. de fond de veau
	sel, poivre

- 1 La veille, faites mariner* la viande dans le vin rouge avec les carottes et l'oignon ainsi que le bouquet garni*, pendant une nuit.
- 2 Le jour-même : prélevez les morceaux de bœuf avec une écumoire, séparez-les de la garniture et réservez la marinade*. Dans la cuve en métal, déposez les lardons et l'ail, les morceaux de bœuf et l'huile. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/110 °C**.
- 3 Ajoutez ensuite les carottes et les oignons de la marinade*, le bouquet garni*, ainsi que le concentré de tomates. Salez, poivrez et mouillez le tout avec le fond de veau (dilué dans 200 ml d'eau tiède) et la marinade* (la marinade doit recouvrir la viande). Lancez ensuite le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/110 °C**.
- 4 Ajoutez la Maïzena® (préalablement délayée dans 4 c.s. d'eau froide), puis relancez le programme **EXPERT, 2 heures/vitesse 1A/95 °C**.
- 5 Vérifiez la cuisson (la viande doit être tendre) et prolongez-la si besoin avec le programme **EXPERT, de 15 à 30 minutes/vitesse 0/95 °C** (sans bouchon afin que la sauce réduise* bien).

ASTUCES

Si vous utilisez un autre morceau que du paleron, il peut être nécessaire d'adapter le temps de cuisson.

Pour une préparation plus rapide, vous pouvez réduire ou même supprimer le temps de marinade.

Accompagnez votre bœuf bourguignon de champignons de Paris et oignons nouveaux revenus à la poêle ainsi que de pommes de terre vapeur.

Vous pouvez ajouter une pointe de gingembre pour rehausser le goût.



BLANQUETTE DE VEAU

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h 40

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

50 g de beurre	1 cube de bouillon de légumes
1 oignon émincé	300 ml d'eau
1 grosse carotte émincée (4 mm)	2 feuilles de laurier
150 g de champignons de Paris	2 jaunes d'œufs
800 g de veau à braiser	200 ml de crème fraîche épaisse
40 g de Maïzena®	½ bouquet de persil ciselé*
150 ml de vin blanc	sel, poivre 5 baies
1 cube de bouillon de volaille	

- 1 Déposez le beurre dans la cuve, ajoutez l'oignon et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 2 Lavez les champignons et retirez le pied. Coupez-les en deux ou en quatre.
- 3 Coupez la viande en gros dés de 3 à 4 cm de côté environ, farinez-les de Maïzena®, ajoutez-les dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 1A/120 °C**.
- 4 Ajoutez-y ensuite le vin blanc, la carotte, les cubes de bouillon, l'eau, le laurier et les champignons. Salez, poivrez, retirez le bouchon et lancez le programme **VAPEUR, 1 heure 30/105 °C**. Vérifiez la cuisson : la viande est cuite quand la lame d'un couteau pénètre facilement dedans. Prolongez-la de 10 à 20 minutes si besoin.
- 5 À la fin du programme, ajoutez les jaunes d'œufs et la crème fraîche et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/98 °C**. Si la sauce est trop liquide, ajoutez un liant type Maïzena®, préalablement dilué dans de l'eau froide.
- 6 Saupoudrez de persil ciselé* et servez avec du riz.



IRISH STEW

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h 35

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRES :



2 carottes (150 g)	300 ml de bière brune type Guinness®
4 pommes de terre (400 g)	2 c.s. de concentré de tomates
2 oignons	50 ml de sauce Worcestershire
1 branche de céleri	250 ml d'eau
600 g de viande d'agneau à braiser (ex. : épaule d'agneau)	½ cube de bouillon de bœuf
2 c.s. d'huile d'olive	1 c.s. de Maïzena®
2 gousses d'ail	½ botte de persil plat sel, poivre

- 1 Installez la cuve transparente. Lavez et épluchez les carottes ainsi que les pommes de terre. Épluchez les oignons et émincez le tout ainsi que le céleri dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT**. Réservez et changez de cuve.
- 2 Coupez l'agneau en gros cubes de 3 à 4 cm, placez-les dans la cuve avec l'huile d'olive et l'ail (épluché, coupé en deux et dégermé*), puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120 °C**.
- 3 Ajoutez les carottes, les pommes de terre, le céleri et les oignons dans la cuve, puis versez la bière et le concentré de tomates. Salez, poivrez, versez la sauce Worcestershire, l'eau, le cube de bouillon de bœuf puis lancez le programme **EXPERT, 1 heure 30/vitesse 1A/95 °C**. 15 minutes avant la fin du programme, ajoutez la Maïzena®, préalablement diluée dans 1 cuillerée à soupe d'eau froide.
- 4 Décorez le stew avec du persil plat ciselé*.



BOULETTES DE VEAU, façon yakitori





PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

500 g d'escalope de veau

200 g de champignons de Paris

une dizaine de brins de coriandre

1 c.s. d'épices tandoori en poudre

1 ½ c.s. d'huile de sésame

6 c.s. de graines de sésame

blanc ou noir

sel, poivre du moulin

SAUCE YAKITORI :

½ petit piment rouge

5 brins de ciboulette

3 c.s. de sauce soja

1 c.s. de sucre

3 c.s. de saké ou de vin de riz

- 1 Coupez la viande de veau en gros dés.
- 2 Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Lavez les champignons et déposez-les dans la cuve. Ajoutez les morceaux de veau, la coriandre (lavée et effeuillée), les épices tandoori et l'huile de sésame. Salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT** jusqu'à obtenir une préparation bien hachée.
- 3 Prélevez de grosses cuillerées de viande hachée et façonnez* des boulettes de 2 cm de diamètre. Roulez-les dans une assiette remplie de graines de sésame. Placez ensuite les boulettes dans le panier vapeur.
- 4 Remplissez la cuve de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR**. Ajustez le temps de cuisson au besoin.
- 5 Lorsque les boulettes sont cuites, piquez-les deux par deux sur des piques en bois et servez avec la sauce yakitori.

sauce yakitori

- 1 Lavez le piment puis coupez-le en deux. Épépinez-le et émincez-le finement. Rincez la ciboulette et ciselez*-la.
- 2 Mélangez tous les autres ingrédients et ajoutez-y le piment et la ciboulette.

BOULETTES DE VEAU traditionnelles

Supprimez les épices tandoori et le sésame, remplacez la coriandre par du persil, et accompagnez ces boulettes d'une sauce tomate classique.



ROUGAIL SAUCISSES, lentilles et riz

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

- | | |
|---|--------------------------------|
| 6 petites saucisses fumées (type saucisse de Montbéliard) | 1 c.c. rase de curcuma |
| 3 oignons coupés en 4 | 3 brins de thym |
| 1 gousse d'ail dégermée* | 300 g de riz |
| 1 ½ c.s. d'huile d'olive | 300 g de lentilles |
| le zeste d'un citron (facultatif) | 1 feuille de laurier |
| 4 tomates allongées bien mûres | quelques feuilles de coriandre |
| 1 boîte de tomates pelées (240 g) | sel, poivre du moulin |

- 1 Remplissez votre cuve en métal de 500 ml d'eau. Piquez les saucisses avec une fourchette puis faites-les cuire en programme **VAPEUR, 15 minutes**. Réservez et videz l'eau.
- 2 Dans la cuve, déposez les oignons et l'ail, versez l'huile d'olive. Lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Rabattez, puis relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 4 Dans la cuve, ajoutez le zeste du citron, les tomates coupées en quatre, la boîte de tomates pelées avec le jus, les saucisses fumées coupées en tronçons de 2 cm environ, le curcuma et le thym. Salez, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/95 °C**.
- 5 Pendant ce temps, faites cuire le riz et les lentilles (accompagnées d'une feuille de laurier) séparément, selon les indications du paquet.
- 6 Servez les saucisses fumées avec les lentilles et le riz parsemé de coriandre.



CHILI CON CARNE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h 05

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES : 

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1 gros oignon coupé en 4 | 1 petit piment piquant émincé |
| 50 ml d'huile d'olive | ½ branche de céleri émincée |
| 2 gousses d'ail dégermées* | 1 c.s. de cumin en poudre |
| 1 carotte émincée (100 g) | 400 g de haricots rouges en conserve |
| 400 g de tomates pelées | quelques feuilles de coriandre |
| 1 c.s. de concentré de tomates | sel, poivre du moulin |
| 500 g de bœuf haché | |
| 1 poivron rouge émincé (150 g) | |

- 1 Installez la cuve en métal. Ajoutez l'oignon et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez puis versez l'huile d'olive avec l'ail pressé, la carotte et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 3 Ajoutez ensuite les tomates pelées avec leur jus, le concentré de tomates, la viande hachée, le poivron, le piment, le céleri, les épices, le sel et le poivre et lancez le programme **MIJOTAGE, 50 minutes**.
- 4 À la fin, ajoutez les haricots et relancez le programme **MIJOTAGE, 10 minutes**.
- 5 Servez le chili avec quelques feuilles de coriandre fraîche et du riz en accompagnement.

ASTUCE

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme **ROBOT** : déposez la viande coupée en gros dés dans la grande cuve transparente, munie du couteau métal. Mixez pendant **30 secondes** environ.



SAUTÉ DE PORC à l'ananas



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

600 g de filet mignon de porc	½ cube de bouillon de volaille
1 c.s. d'huile d'olive	2 c.s. de concentré de tomates
2 poivrons rouges (300 g)	10 g de Maïzena®
3 oignons nouveaux	1 c.s. d'eau froide
300 g d'ananas (en boîte ou frais, coupé en dés)	quelques feuilles de coriandre
200 ml d'eau	sel, poivre

- 1 Enlevez les parties grasses du filet mignon avec un couteau bien aiguisé et coupez-le en gros morceaux de 3 à 4 cm de côté. Versez l'huile d'olive dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120 °C**. Au bout de 1 minute, ajoutez les morceaux de filet mignon par l'ouverture.
- 2 Lavez, épépinez et coupez les poivrons en petits morceaux. Coupez les oignons grossièrement. Ajoutez les poivrons et les oignons dans la cuve et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120 °C**.
- 3 Ajoutez ensuite les morceaux d'ananas, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le concentré de tomates. Salez, poivrez, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 0/98 °C**.
- 4 Mélangez la Maïzena® à une cuillerée à soupe d'eau froide et versez-la dans la cuve. Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/95 °C**.
- 5 Servez le sauté de porc avec de la coriandre et du riz basmati.



FILET MIGNON EN PAPILOTES et crème d'ail





PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

400 g de filet mignon de porc
1 ½ c.s. d'huile d'olive
1 petite courgette émincée
100 g de tomates confites

CRÈME D'AIL :
4 gousses d'ail dégermées*
50 g de noix de cajou non salées
200 g de crème fraîche épaisse
sel, poivre

- 1 Commencez par préparer la crème d'ail. Réservez. Ôtez les filets de graisse et coupez le filet mignon en tranches de 1 cm d'épaisseur. Réservez.
- 2 Découpez quatre rectangles de papier sulfurisé et couvrez-les d'un filet d'huile d'olive. Placez les rondelles de courgette au centre des rectangles de papier sulfurisé.
- 3 Déposez une cuillerée à soupe de crème d'ail sur les lits de courgettes, puis recouvrez de tranches de filet mignon et d'une tomate confite par-dessus. Installez la cuve en métal. Fermez les papillotes* de façon hermétique et placez-les dans le panier vapeur au-dessus de la cuve remplie de 500 ml d'eau, puis lancez le programme **VAPEUR**. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- 4 Servez avec la crème d'ail restante comme condiment.

crème d'ail

- 1 Placez la mini cuve et déposez-y les gousses d'ail, les noix de cajou et la crème fraîche.
- 2 Mixez en programme **ROBOT, 45 secondes** environ. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive si la crème est trop épaisse.

ASTUCE

La crème d'ail est aussi un délicieux accompagnement du gigot d'agneau, de grillades ou de viandes froides.



AGNEAU À L'INDIENNE

et naans



PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 35 min

REPOS : 30 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 2 oignons coupés en 4 | NAANS : |
| 2 ½ c.s. d'huile d'olive | 100 ml de lait |
| 500 g d'agneau (gigot) | 5 g de levure fraîche |
| 200 g de tomates cerise équeutées* | ou ½ sachet de levure sèche |
| 1 c.s. de garam masala en poudre | de boulanger |
| 1 c.s. de curry en poudre | 320 g de farine |
| 1 c.s. de paprika doux en poudre | 1 yaourt nature (125 g) |
| 1 c.s. de curcuma en poudre | 2 c.s. de beurre mou |
| 1 c.s. de cardamome en poudre | 1 c.s. d'huile d'olive |
| 100 g de noix de cajou non salées | 1 c.c. de sel |
| 100 g de dattes dénoyautées | |
| ½ bouquet de coriandre | |
| 100 ml de crème liquide | |

- 1 Préparez les naans. Mettez les oignons dans la cuve avec l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez au besoin.
- 2 Coupez la viande en gros dés, ajoutez-la dans la cuve et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120 °C**.
- 3 Ajoutez ensuite le reste des ingrédients (sauf la crème et la coriandre) et lancez le programme **MIJOTAGE**.
- 4 Ciselez* la coriandre. Environ 1 minute avant la fin du programme, versez la crème liquide et la coriandre par l'ouverture. Servez avec du riz basmati et des naans.

naans

- 1 Déposez le lait et la levure dans la cuve puis lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Le programme s'arrête au bout d'une minute : ajoutez le reste des ingrédients et relancez le programme en appuyant sur Auto.
- 2 Prélevez la pâte avec la spatule et placez-la dans un saladier. Recouvrez d'un torchon humide et laissez reposer 30 minutes au moins. Farinez votre plan de travail et vos mains, puis divisez la pâte en 6 boules.
- 3 Étalez chaque portion de pâte en une petite galette de 0,5 cm d'épaisseur, puis faites-les dorer dans une poêle antiadhésive à feu moyen, environ 2 minutes de chaque côté.



NUGGETS DE POULET



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

50 g de corn flakes (flocons
de maïs soufflé)

2 c.c. de paprika en poudre

1 œuf

30 g de farine

500 g de blancs de poulet

50 g de chapelure

300 ml d'huile de friture

- 1 Installez la cuve transparente et la mini cuve. Mixez les corn flakes, la farine, la chapelure et le paprika en programme **ROBOT, 30 secondes** environ puis réservez.
- 2 Battez l'œuf en omelette dans un bol.
- 3 Coupez les blancs de poulet en gros morceaux et roulez-les d'abord dans l'œuf battu, puis dans la panure pour obtenir des nuggets.
- 4 Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive ou une sauteuse, sans la faire fumer.
- 5 Faites frire les nuggets jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 2 à 3 minutes de chaque côté, et servez-les avec de la sauce cocktail (voir p. 232).

ASTUCE

Vous pouvez ajouter 60 g de graines de sésame à votre panure.



POT-AU-FEU DE CANARD



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME : 

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 3 carottes (300 g) | 1 feuille de laurier |
| 2 panais (200 g) | 1 c.c. de graines de coriandre |
| 2 branches de céleri | 4 cuisses de canard confites |
| 3 pommes de terre (300 g) | ½ botte de persil plat |
| 500 ml d'eau | sel, poivre 5 baies |
| 1 cube de bouillon de volaille | |

- 1 Épluchez les carottes, les panais, le céleri et les pommes de terre puis coupez-les en bâtonnets ou en cubes de 3 cm environ.
- 2 Versez l'eau et le cube de bouillon de volaille dans la cuve, ajoutez-y la feuille de laurier et les graines de coriandre puis lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 3/120 °C.**
- 3 Ajoutez les légumes, salez, poivrez, et lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/ vitesse 0/100 °C.** Pendant ce temps, retirez un peu de graisse de canard et faites dorer les cuisses dans une poêle, côté peau contre le fond de la poêle, jusqu'à ce que la peau devienne croustillante. À la fin du programme, ajoutez les cuisses de canard dans la cuve et relancez la cuisson en programme **EXPERT, 10 minutes/ vitesse 0/100 °C.**
- 4 Au moment de servir le pot-au-feu de canard, parsemez-le de persil plat haché.

ASTUCE

Vous pouvez également servir les cuisses directement dans l'assiette pour conserver le croustillant.



POULET BASQUAISE



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h 05

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 2 poivrons rouges ou piments doux
longs (200 g) | 500 g de pulpe de tomates concassées |
| 2 poivrons verts (200 g) | 3 brins de thym frais ou séché |
| 2 oignons rouges coupés en 2 | 100 ml de vin blanc |
| 50 ml d'huile d'olive | 2 feuilles de laurier |
| 100 g de lardons fumés | 2 cuisses entières de poulet |
| 3 gousses d'ail | quelques feuilles de coriandre |
| | sel, poivre 5 baies |

- 1 Installez la cuve transparente avec la midi cuve. Coupez les poivrons en quatre et épépinez-les. Émincez les poivrons et les oignons dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT**, puis réservez.
- 2 Changez de cuve et installez la cuve en métal. Versez l'huile, les lardons, l'ail pressé et les oignons émincés et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 3 Ensuite, ajoutez le reste des ingrédients (sauf le poulet et la coriandre) et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/95 °C**. Pendant ce temps, séparez les hauts de cuisse des cuisses de poulet. Faites-les rissoler dans une poêle avec un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.
- 4 Ajoutez les morceaux de poulet dans la cuve, et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 0/95 °C**.
- 5 Servez avec de la coriandre hachée et du riz sauvage.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les cuisses par des blancs de poulet.



EFFILOCHÉ DE DINDE aux cacahuètes



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 35 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

2 gousses d'ail dégermées*	40 g de beurre de cacahuètes
3 oignons doux coupés en 4	50 ml de sauce soja
2 c.s. d'huile d'olive	quelques brins de ciboulette
500 g de filets de dinde	poivre

- 1 Hachez l'ail et les oignons dans la cuve en métal en programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez si nécessaire.
- 2 Versez l'huile et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/130 °C**.
- 3 Pendant ce temps, coupez les filets de dinde en gros dés de 3 à 4 cm de côté et ajoutez-les dans la cuve. Relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/100 °C**.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le beurre de cacahuètes, la sauce soja, le poivre et lancez le programme **MIJOTAGE**. Arrêtez et rabattez si nécessaire.
- 5 Servez accompagné de riz et de ciboulette ciselée*.



WRAPS AU POULET, aux carottes et au chou rouge




PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 30 min

POUR 4 PERSONNES (8 WRAPS)

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :   

¼ de chou rouge (250 g)

3 carottes (300 g)

1 avocat

½ bouquet de ciboulette

6 à 8 c.s. de mayonnaise
(voir p. 232)

3 blancs de poulet cuits

1 poignée de pousses d'épinard

8 tomates séchées

WRAPS :

400 g de farine de blé

1 c.c. de sel

2 c.c. d'huile d'olive + 1 filet

150 ml d'eau tiède

- 1 Commencez par réaliser les wraps. Découpez le chou rouge en gros morceaux. Installez la cuve transparente et la midi cuve, et émincez le chou avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT**. Réservez.
- 2 Râpez les carottes avec le disque râpeur 4 mm en programme **ROBOT**, réservez également. Coupez l'avocat en lamelles. Rincez puis ciselez* la ciboulette et ajoutez-la à la mayonnaise. Enfin, découpez les blancs de poulet en fines lamelles.
- 3 Placez une tortilla face à vous et étalez de la mayonnaise dessus. Disposez ensuite le chou rouge et les carottes en ligne, ajoutez une ligne de lamelles d'avocat puis une ligne de poulet. Déposez quelques pousses d'épinard et une tomate séchée.
- 4 Roulez le wrap en appuyant et en remontant vers le haut. Coupez-le en deux en biseau et roulez les deux morceaux dans un papier sulfurisé pour la conservation.

wraps (tortillas de blé)

- 1 Dans la cuve, mettez la farine, le sel, l'huile d'olive, ajoutez la moitié de l'eau tiède et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.
- 2 Ajoutez le reste d'eau par l'ouverture et lancez à nouveau le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Au besoin, ajoutez un peu d'eau ou de farine.
- 3 Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en huit boules de taille égale. Aplatissez-les légèrement avec le plat de la main, recouvrez-les d'un linge propre et laissez reposer pendant 30 minutes.
- 4 Préchauffez une poêle à feu moyen et versez l'huile d'olive. Aplatissez chaque boule au rouleau à pâtisserie le plus finement possible. Poêlez chaque face pendant 1 minute puis placez-les dans une serviette humide pour qu'ils restent souples.



PETIT SALÉ

aux lentilles

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 1 h 25

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 oignon coupé en 2	500 g de palette de porc dessalée
2 clous de girofle	2 saucisses de Montbéliard
2 échalotes coupées en 2	400 g de lentilles vertes du Puy
1 bouquet garni*	2 carottes (200 g) émincées (4 mm)
1 litre d'eau	sel, poivre

- 1 Piquez l'oignon de clous de girofle. Mettez l'oignon, les échalotes et le bouquet garni* dans la cuve, versez 500 ml d'eau et ajoutez la palette de porc coupée en gros cubes de 4 cm. Lancez le programme **MIJOTAGE**.
- 2 À la fin du programme, ajoutez les saucisses coupées en deux, les lentilles, les carottes émincées et le reste d'eau, l'eau doit recouvrir les lentilles.
- 3 Poivrez et relancez le programme **MIJOTAGE, 55 minutes**. Salez au besoin.

PETIT SALÉ épicé au chorizo

Remplacez les saucisses par 125 g de chorizo doux coupé en tranches épaisses, ajoutez 100 g de pruneaux mi-sec dénoyautés, 100 g d'abricots secs et un peu de paprika, cumin et cannelle à l'étape 3.

ASTUCE

Si vous devez dessaler votre palette vous-même, laissez-la dans un bain d'eau froide pendant 2 heures, en changeant l'eau régulièrement.



ROULÉS DE POULET FARCIS

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

100 g de ricotta

60 g de tomates séchées

30 g de roquette

100 g de pancetta en tranches fines
ou de coppa

4 blancs de poulet fermier

4 c.c. de pesto (voir p. 234)
sel, poivre

- 1 Dans un bol, mélangez la ricotta avec les tomates séchées coupées en dés. Hachez grossièrement la roquette au couteau, ajoutez-la à la ricotta et assaisonnez légèrement.
- 2 Placez un rectangle de film alimentaire spécial cuisson sur le plan de travail et déposez deux ou trois tranches de pancetta au centre. Ouvrez chaque blanc de poulet en deux, aplatissez-les un peu puis tartinez-les de pesto. Posez un blanc de poulet sur la pancetta puis déposez dessus une cuillerée à soupe de ricotta.
- 3 Refermez le film en roulant le blanc de poulet sur lui-même, serrez bien pour rendre le boudin hermétique et tournez les extrémités comme un bonbon. Préparez les autres roulés de la même manière.
- 4 Déposez chaque boudin dans le panier vapeur et remplissez la cuve de 500 ml d'eau. Lancez le programme **VAPEUR**.



WATERZOÏ de volaille






PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 35 min

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :   

2 branches de céleri	200 ml de crème
1 oignon (100 g) coupé en 2	Maïzena® (facultatif)
1 blanc de poireau (120 g)	1 citron jaune
2 carottes (200 g)	persil plat
400 ml de bouillon de volaille	sel, poivre
4 cuisses de poulet (900 g)	

- 1 Installez la cuve transparente. Émincez les légumes dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT** puis réservez.
- 2 Dans la cuve métal, versez le bouillon et les légumes.
- 3 Découpez les cuisses de poulet en 2, placez-les dans le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes/110 °C**.
- 4 Ajoutez les morceaux de poulet dans le bouillon, la crème, le sel et le poivre. Si la sauce vous paraît trop liquide, ajoutez un peu de Maïzena®, préalablement diluée dans l'eau froide. Lancez le programme **VAPEUR, 5 minutes/110 °C**. Selon la taille de vos morceaux de poulet, prolongez la cuisson.
- 5 Avant de servir, assaisonnez et relevez d'un trait de citron.
- 6 Pour le dressage, décorez avec quelques feuilles de persil plat hachées grossièrement.

ASTUCE

Accompagnez avec des pommes vapeur, du riz ou de la purée.



CHEESEBURGERS et buns

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 15 min

REPOS : 1 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

6 feuilles de laitue	BUNS :
1 oignon rouge émincé (2 mm)	10 g de levure fraîche de boulanger
2 tomates émincées (2 mm)	120 ml d'eau
6 steaks hachés (750 g)	300 g de farine T55
6 tranches de cheddar	40 g de beurre fondu
6 c.c. de mayonnaise (voir p. 232)	25 g de sucre
6 c.c. de ketchup	3 g de sel
sel, poivre	1 œuf + 1 jaune battu avec 3 c.c. de lait
	6 pincées de graines de sésame (facultatif)

- 1 Préparez les buns. Pendant qu'ils cuisent, coupez la salade en lanières.
- 2 Faites cuire les steaks hachés à la poêle et assaisonnez-les, puis placez une tranche de cheddar dessus pour qu'elle fonde.
- 3 Mélangez la mayonnaise et le ketchup dans un bol, étalez la sauce sur les buns coupés en deux, puis superposez une feuille de salade, un steak haché, une rondelle de tomate et d'oignon, et refermez.

buns

- 1 Dans la cuve, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ouvrez le couvercle, ajoutez la farine, le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans la cuve et relancez le programme en appuyant sur Auto. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 30 minutes.
- 2 Frappez la pâte délicatement avec le poing pour en chasser l'air et déposez-la sur un plan de travail fariné : divisez-la en six pâtons* égaux et roulez-les en boule dans le creux des mains jusqu'à obtenir une surface bien lisse, afin que les pains soient bien uniformes après cuisson. Placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.
- 3 Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Badigeonnez les boules du mélange œuf/lait, saupoudrez-les de graines de sésame, puis enfournez pour 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir avant de les garnir.



BROCHETTES KEFTA



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 2 oignons coupés en 4 | 2 c.c. de curry en poudre |
| 500 g de viande de bœuf | 6 brins de persil plat |
| 1 c.s. d'huile de pépins de raisin | 6 brins de coriandre |
| 2 c.c. de cumin en poudre | 6 brins de menthe |
| 2 c.c. de paprika en poudre | sel, poivre du moulin |

- 1 Installez la cuve transparente munie du couteau métal. Placez les oignons dans la cuve. Ajoutez la viande coupée en gros dés, l'huile de pépins de raisin, les épices et les herbes fraîches lavées et effeuillées. Salez, poivrez puis lancez le programme **ROBOT, 20 à 30 secondes** environ (il faut que la viande soit bien hachée, qu'elle ressemble à une pâte).
- 2 Façonnez* des petites boulettes de cette préparation et piquez-les deux par deux ou trois par trois sur des piques en bois, puis aplatissez-les légèrement. Si la préparation colle, vous pouvez vous mouiller les mains afin de faciliter la confection des boulettes.
- 3 Faites dorer les brochettes sur une plancha, un gril ou dans une poêle antiadhésive.



TARTARE DE BŒUF



PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :



ACCESSOIRE :



½ bouquet de persil plat	1 c.c. de Tabasco®
1 oignon rouge coupé en 4	2 c.s. de ketchup
2 échalotes coupées en 2	1 c.c. de moutarde Savora®
600 g de bœuf (ex. : filet de bœuf)	2 ½ c.s. d'huile d'olive
3 c.s. de câpres	sel, poivre 5 baies
2 c.s. de sauce Worcestershire	

- 1 Déposez le persil effeuillé, l'oignon et les échalotes dans la cuve transparente équipée du couteau métal, puis mixez en programme **ROBOT, 10 secondes** environ.
- 2 Ajoutez la viande coupée en gros dés et les câpres dans la cuve, du sel, du poivre, les sauces, la moutarde, l'huile d'olive et donnez quelques pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée. Attention, la viande ne doit pas être trop hachée, il doit rester des morceaux.
- 3 Réservez le tartare au réfrigérateur pour 30 minutes avant de servir.
- 4 Déposez deux à trois cuillerées à soupe de tartare dans un emporte-pièce sur chaque assiette. Servez avec du mesclun ou de la roquette.

ASTUCES

Vous pouvez aussi servir le tartare avec un jaune d'œuf.
Vous pouvez remplacer le filet de bœuf par de la tranche grasse ou du gîte à la noix.



TOMATES FARCIES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

6 grosses tomates à farcir
1 c.s. d'huile d'olive

FARCE :

50 g de mie de pain
8 c.s. de lait
1 oignon coupé en 4
½ bouquet de persil plat
2 gousses d'ail dégermées*
300 g de steak haché
250 g de chair à saucisse aux herbes
paprika
sel, poivre 5 baies

CHAPELURE :

100 g de pain rassis
3 à 4 brins de persil plat

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le haut des tomates, videz-les (gardez la chair pour la farce) et retournez-les sur un papier absorbant pour qu'elles dégorgent. Pendant ce temps, préparez la chapelure et la farce.
- 2 Remplissez généreusement les tomates de farce.
- 3 Déposez les tomates farcies dans un plat à gratin, saupoudrez de chapelure, coiffez-les de leur chapeau, arrosez d'huile d'olive puis enfournez pour 45 minutes de cuisson.

chapelure

- 1 Placez le pain rassis et le persil (effeuillé) dans la cuve transparente munie du couteau métal.
- 2 Mixez en programme **ROBOT, 20 secondes** environ. Les brins de persil plat permettent de relever le goût de votre chapelure. Réservez.

farce

- 1 Mettez la mie de pain à tremper dans le lait. Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Mettez l'oignon dans la cuve avec le persil et les gousses d'ail. Lancez le programme **ROBOT, 15 secondes** environ.
- 2 Ajoutez la viande, la chair à saucisse, la mie de pain bien essorée et la moitié de la chair des tomates sans les pépins. Assaisonnez de paprika, de sel et de poivre et relancez le programme **ROBOT, 20 secondes** environ.



HACHIS PARMENTIER



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 55 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

3 oignons coupés en 4	100 ml de lait
1 ½ c.s. huile d'olive	50 g de beurre
600 g de bœuf haché	3 c.s. de chapelure (voir p. 168)
3 brins de persil	noix de muscade
1 kg de pommes de terre à purée (Agata ou Bintje)	sel, poivre

- 1 Placez les oignons dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez.
- 2 Ajoutez l'huile d'olive, la viande et le persil ciselé*. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/120 °C**. Réservez.
- 3 Coupez les pommes de terre en cubes de 2 à 3 cm de côté, rincez-les à l'eau froide et déposez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau dans la cuve, déposez le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes**. À la fin du programme, vérifiez que vos pommes de terre sont bien cuites, sinon prolongez la cuisson.
- 4 Videz l'eau de cuisson de la cuve et installez le batteur à blancs. Placez-y les pommes de terre, le lait, le beurre et l'assaisonnement. Mixez la purée en mode **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer)**. Ajoutez du temps et/ou un peu de lait selon la texture désirée puis réservez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- 5 Beurrez un moule à gratin et répartissez la viande au fond du plat. Étalez la purée de pommes de terre par-dessus et lissez la surface avec une spatule. Saupoudrez de chapelure et enfournez pour 20 minutes de cuisson.

COTTAGE PIE

Dans la cuve avec la viande hachée, ajoutez une cuillerée à soupe de sauce Worcestershire et de ketchup, une carotte (coupée en petits cubes), ainsi que deux tomates (détaillées en petits cubes également), puis procédez comme pour le hachis Parmentier. Au moment de réaliser la purée de pommes de terre, incorporez 60 g de cheddar râpé à la préparation.





LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

.....

PURÉE DE CÉLERI-RAVE



PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

1 boule de céleri-rave (750 g)
100 ml de crème liquide entière

2 c.s. d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

- 1 Épluchez et coupez le céleri-rave en cubes de 2 cm de côté. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et faites cuire le céleri dans le panier vapeur avec le programme **VAPÉUR, 30 minutes**.
- 2 À la fin du programme, videz l'eau de la cuve puis placez-y le céleri cuit et ajoutez la crème, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixez avec le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**.

PURÉE DE CÉLERI-RAVE aux pommes

Épluchez et coupez trois pommes en quartiers. Réduisez la quantité de céleri-rave à 500 g. Placez les morceaux de pomme dans le panier vapeur avec le céleri et poursuivez comme pour la recette classique.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter de l'huile de noix et des noisettes concassées pour décorer !



PURÉE DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

1 kg de pommes de terre à purée
100 ml de lait
50 g de beurre

noix de muscade
sel, poivre du moulin

- 1 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes de 2 à 3 cm de côté, rincez-les à l'eau froide et déposez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau dans la cuve, installez le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes**. À la fin du programme, vérifiez que vos pommes de terre sont bien cuites, sinon prolongez la cuisson.
- 2 Videz l'eau de cuisson de la cuve et installez le batteur à blancs. Placez-y les pommes de terre et le reste des ingrédients. Mixez la purée en mode **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer)**. Ajoutez du temps et/ou un peu de lait selon la texture désirée.

PURÉE DE POMMES DE TERRE, truffe et parmesan

Supprimez la noix de muscade. Ajoutez une cuillerée à café de truffe noire hachée finement et 50 g de parmesan râpé à la préparation de base. À défaut de truffe fraîche, vous pouvez utiliser de l'huile de truffe (l'équivalent d'une cuillerée à café).

ASTUCES

Le poids indiqué se rapporte aux pommes de terre pelées.
La variété des pommes de terre est primordiale : choisissez de préférence des Agata ou des Bintje.
Le temps de cuisson peut varier selon le type de pommes de terre utilisé.



PIPERADE ET OEUFS MOLLETS

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

2 poivrons rouges (200 g)	600 g de coulis de tomates
2 poivrons jaunes (200 g)	6 œufs extra-frais
2 poivrons verts (200 g)	croûtons de pain
2 gousses d'ail dégermées*	quelques brins de persil plat
50 ml d'huile d'olive	sel, poivre 5 baies
100 g de lardons fumés	

- 1 Installez la cuve transparente. Coupez les poivrons en quatre et épépinez-les. Placez la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm et émincez tous les poivrons en programme **ROBOT**.
- 2 Installez la cuve en métal, déposez-y les gousses d'ail avec l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120 °C**.
- 3 Ajoutez les lardons et relancez le programme **2 minutes**.
- 4 Versez le coulis de tomates, les poivrons, le sel et le poivre, et lancez à nouveau le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 1A/110 °C**.
- 5 Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les œufs délicatement et laissez-les cuire à frémissement pendant 6 minutes à reprise de l'ébullition. Placez-les dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson, puis égalez-les délicatement.
- 6 Servez la piperade dans chaque assiette avec un œuf au centre, des croûtons de pain et du persil plat ciselé*.



MIJOTÉ AUX HARICOTS BLANCS



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

300 g de haricots blancs surgelés (moquette de Vendée)	3 c.s. d'huile d'olive
1 oignon coupé en 4	1 feuille de laurier
3 gousses d'ail dégermées*	½ c.c. de piment d'Espelette
3 tomates mûres (300 g) coupées en 4	600 ml d'eau
1 poivron vert (150 g) coupé en cubes	½ cube de bouillon de volaille
	persil plat
	thym frais
	sel, poivre

- 1 Placez l'oignon et l'ail dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez si besoin. Faites-les revenir avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive en lançant le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120 °C**.
- 3 Ajoutez les haricots, les tomates, le poivron, la feuille de laurier, le reste d'huile d'olive, du sel, du poivre et le piment d'Espelette ainsi que 600 ml d'eau et le demi-cube de bouillon émietté puis lancez le programme **EXPERT, 35 minutes/vitesse 1A/105 °C**.
- 4 Retirez le bouchon et prolongez si besoin la cuisson de 10 minutes environ (le temps de cuisson varie fortement selon le type de haricots). Lorsque les haricots sont cuits, parsemez de persil plat ciselé* et de thym.

ASTUCE

Si vous utilisez des haricots secs, faites-les préalablement tremper dans de l'eau froide pendant 24 heures. Selon le type de haricots, le temps de cuisson peut varier fortement.



CRUMBLE DE LÉGUMES à l'italienne

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 50 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :   

- | | |
|---|--|
| 1 poivron rouge (150 g)
et 1 jaune (150 g) coupés en 4 | CRUMBLE SALÉ : |
| 1 aubergine (300 g) coupée en 4 | 60 g de farine |
| 2 courgettes (300 g) | 60 g de poudre d'amandes |
| 60 ml d'huile d'olive | 60 g de parmesan râpé |
| sel, poivre 5 baies | 60 g de beurre froid
origan ou thym |

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Installez la cuve transparente. Émincez les poivrons et l'aubergine dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT**, puis procédez de même avec les courgettes.
- 3 Mettez tous les légumes émincés dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre, mélangez puis déposez les légumes dans un plat à gratin.
- 4 Enfourez le gratin pour 30 minutes de cuisson. Remuez puis saupoudrez généreusement de crumble et remettez au four pour 20 minutes.

crumble salé

Versez tous les ingrédients dans la mini cuve et mixez en Pulse jusqu'à obtenir un mélange granuleux (environ 30 secondes).



GRATIN DE LÉGUMES au mélange crémeux

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 35 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRES :



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 patate douce (300 g) | 210 ml de crème liquide |
| 2 carottes violettes (200 g) | 100 ml de lait |
| 1 pomme de terre (200 g) | 4 brins d'estragon |
| 1 courgette (200 g) | 50 g de chapelure (voir p. 168) |
| 100 g de chou romanesco | sel, poivre 5 baies |
| 100 g de ricotta | |

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Installez la cuve transparente et la midi cuve. Épluchez et émincez tous les légumes (sauf le chou romanesco) avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT**. Détaillez le chou en petits bouquets. Changez de cuve et installez la cuve en métal.
- 3 Remplissez la cuve de 500 ml d'eau, déposez les légumes et le chou dans le panier vapeur puis lancez le programme **VAPEUR**. Réservez les légumes, videz l'eau.
- 4 Dans la cuve, mettez la ricotta, la crème liquide, le lait et l'estragon. Lancez le programme **EXPERT, 45 secondes/vitesse 8 (sans chauffer)**.
- 5 Dans un plat à gratin, déposez une couche de légumes, salez et poivrez, puis ajoutez un peu de mélange crémeux. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 6 Saupoudrez de chapelure et enfournez pour 15 minutes. Adaptez le temps de cuisson si besoin. Vous pouvez prolonger la cuisson 5 minutes sous le gril pour dorer votre gratin.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le chou romanesco par du chou-fleur.



PURÉE DE POTIMARRON, crumble parmesan-noisettes



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRES :



1 potimarron (800 g)
300 g de châtaignes précuites
3 c.s. de crème fraîche épaisse
½ bouquet de persil plat
sel, poivre 5 baies

CRUMBLE PARMESAN-NOISETTES :
50 g de noisettes décortiquées
40 g de parmesan râpé
25 g de beurre demi-sel
1 pincée de muscade

- 1 Coupez le potimarron épépiné en petits dés sans l'éplucher. Remplissez la cuve avec 500 ml d'eau et installez le panier vapeur avec le potimarron dans la cuve. Lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes**. Au bout de 20 minutes de cuisson, ajoutez les châtaignes.
- 2 À la fin du programme, videz l'eau puis versez dans la cuve le potimarron et les châtaignes, ainsi que la crème fraîche, du sel et du poivre. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Si besoin, utilisez la spatule pour rabattre le mélange et relancez le programme 1 minute. Réservez la purée.
- 3 Servez la purée avec du crumble parmesan-noisettes et du persil haché. Le crumble se mange cru, mais vous pouvez aussi le passer sous le gril de votre four pendant 10 minutes.

crumble parmesan-noisettes

- 1 Installez la cuve transparente. Dans la mini cuve, mixez les noisettes en programme **ROBOT** puis ajoutez le parmesan, le beurre et la muscade. Appuyez sur Pulse.
- 2 Pour obtenir un beau crumble, prenez garde à ne pas trop mixer, sinon cela donnera de la poudre.



FALAFELS

et sauce tahin

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 1 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

240 g de pois chiches égouttés	1 c.c. de sel
2 tranches de pain blanc	poivre
3 gousses d'ail dégermées*	SAUCE TAHIN :
1 bouquet de persil ciselé*	1 gousse d'ail dégermée*
½ bouquet de coriandre ciselé*	50 g de tahin
2 c.s. d'huile d'olive	le jus de 1 citron jaune
1 c.s. de levure chimique	1 c.c. de miel
1 c.c. de cumin	2 c.s. d'huile d'olive
½ c.c. de paprika fumé	2 à 3 c.s. d'eau
¼ de c.c. de baharat (facultatif)	

- 1 Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Mettez les pois chiches, le pain et les gousses d'ail dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 8 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez la préparation au centre puis ajoutez le reste des ingrédients. Lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Râclez la cuve avec la spatule.
- 3 Avec la pâte obtenue, formez des billes en roulant une cuillerée à soupe de pâte dans le creux d'une main. Vous pouvez vous mouiller les mains pour faciliter la confection des boulettes. Laissez reposer au frais pendant 1 heure.
- 4 Enfournez les falafels pour 20 à 25 minutes en les retournant à mi-parcours, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 5 Dégustez les falafels chauds avec de la sauce tahin.

sauce tahin

Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 10 (sans chauffer)** jusqu'à obtenir une texture lisse, ni trop épaisse ni trop liquide. Vous pouvez également réaliser cette sauce dans la mini cuve.

ASTUCE

Ces falafels sont encore meilleurs si vous les faites cuire à la friteuse.



DHAL DE LENTILLES CORAIL

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 45 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 oignon coupé en 4	250 g de lentilles corail
1 c.s. d'huile d'olive	200 ml de lait de coco
300 ml d'eau	½ bouquet de coriandre fraîche
400 g de tomates pelées dans leur jus	3 à 4 c.s. de curry en poudre
250 g de pommes de terre nouvelles émincées (4 mm)	sel, poivre

- 1 Hachez l'oignon dans la cuve avec le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez puis ajoutez l'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 3 Ajoutez l'eau, les tomates coupées en quatre avec leur jus, les pommes de terre, les lentilles préalablement rincées, le lait de coco, et la moitié de la coriandre effeuillée. Salez, ajoutez le curry et poivrez légèrement puis lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 1A/105 °C**.
- 4 Versez le dhal dans des bols de service et parsemez du reste de coriandre hachée.

ASTUCES

Le dhal est un plat traditionnel de l'Inde. En plus d'être délicieux, il est excellent pour la santé.

Les lentilles corail éclatent à la cuisson pour former une texture proche de celle de la purée.



ENDIVES AU JAMBON, sauce Mornay



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 55 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

6 endives (900 g)
1 noix de beurre
6 tranches de jambon blanc
50 g de parmesan râpé
sel, poivre

SAUCE MORNAY :
50 g de beurre demi-sel
50 g de farine
300 ml de lait
30 g d'emmental râpé
30 g de comté râpé
sel, poivre

- 1 Remplissez la cuve de 500 ml d'eau. Lavez les endives, enlevez le petit pied qui donne de l'amertume et les premières feuilles, puis placez les endives dans le panier vapeur, et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes**. Salez, poivrez, et retournez les endives en cours de cuisson. Pendant ce temps, beurrez un moule à gratin.
- 2 Lorsque les endives sont cuites, égouttez-les. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
- 3 Roulez chaque endive dans une tranche de jambon, placez les rouleaux dans le plat à gratin beurré et versez la sauce Mornay par-dessus. Saupoudrez de parmesan et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

sauce Mornay

- 1 Déposez le beurre, la farine et le lait dans la cuve. Assaisonnez et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 10/80 °C**.
- 2 À la fin du programme, ajoutez les fromages râpés et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 10/80 °C**.

ENDIVES roulées au saumon fumé

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enroulez chaque endive dans une tranche de saumon fumé puis déposez-les dans un plat à gratin beurré. Mélangez 200 g de crème fraîche avec une cuillerée à soupe d'eau de cuisson des endives, une cuillerée à soupe de jus de citron et un peu de noix de muscade râpée. Versez la sauce sur les endives. Recouvrez de 60 g de comté râpé et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

ASTUCE

Selon la taille de vos endives, prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes si nécessaire.



TIAN PROVENÇAL



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRES :

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 3 tomates (240 g) | 3 gousses d'ail dégermées* |
| 1 grosse aubergine (500 g) | 70 g d'olives noires |
| 1 courgette (200 g) | 1 c.c. de thym |
| 1 poivron rouge épépiné (150 g) | huile d'olive |
| 1 oignon coupé en 4 | sel, poivre 5 baies |

- 1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- 2 Installez la cuve transparente et la midi cuve. Placez le disque éminceur 4 mm et émincez séparément tous les légumes les uns après les autres, ainsi que l'ail en programme **ROBOT**.
- 3 Placez les légumes émincés dans un plat à four préalablement huilé en alternant les rangs puis parsemez d'olives, de thym, de sel, de poivre et arrosez généreusement d'huile d'olive.
- 4 Enfourez pour 40 minutes de cuisson. À mi-cuisson, ajoutez un demi-verre d'eau pour éviter le dessèchement des légumes au besoin.

ASTUCE

Si vos légumes brunissent trop vite, vous pouvez recouvrir votre plat d'une feuille de papier aluminium à mi-cuisson.



ROESTI



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRES :

2 gousses d'ail dégermées*	50 ml d'huile d'olive
½ bouquet de persil	100 g de beurre
1 kg de pommes de terre épluchées	sel, poivre

- 1 Installez la cuve transparente et la mini cuve. Placez les gousses d'ail dans la mini cuve avec le persil et hachez-les en programme **ROBOT, 20 secondes** environ.
- 2 Placez le disque râpeur 2 mm dans la midi cuve et râpez les pommes de terre une à une (les pommes de terre doivent être posées à l'horizontale dans la goulotte). Déposez les pommes de terre râpées dans un saladier avec l'ail et le persil, salez et poivrez. Mélangez soigneusement.
- 3 Mettez un peu d'huile et de beurre à chauffer dans une poêle. Formez des petites galettes en prélevant de grosses cuillerées à soupe de mélange que vous aplatissez dans la poêle. Laissez cuire les rœsti environ 10 minutes sur chaque face et retournez-les lorsqu'ils sont bien dorés.

GALETTES COURGETTES et pommes de terre

Remplacez la moitié des pommes de terre par 500 g de courgettes et ajoutez deux œufs battus.

ASTUCES

Vous pouvez donner une forme particulière aux rœsti en les découpant avec un emporte-pièce.

Vous pouvez également utiliser le disque râpeur 4 mm si vous désirez une consistance plus épaisse.



COMPOTÉE DE LÉGUMES à la provençale

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h

POUR 4 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 poivron (200 g) | 3 oignons coupés en 8 |
| 1 aubergine (300 g) | 2 c.c. de concentré de tomates |
| 1 courgette (200 g) | 3 brins de thym |
| 1 ½ c.s. d'huile d'olive | 2 feuilles de laurier |
| 3 gousses d'ail dégermées* | sel, poivre |

- 1 Épépinez le poivron et coupez les légumes en morceaux de 2 à 3 cm.
- 2 Dans la cuve remplie de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur et placez à l'intérieur la courgette. Lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes**. Réservez la courgette, videz l'eau et séchez la cuve.
- 3 Versez l'huile dans la cuve, déposez l'ail, l'oignon et le poivron et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/110 °C**.
- 4 Ajoutez l'aubergine et relancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 1A/110 °C**.
- 5 Ajoutez la courgette, le concentré de tomates, le thym, le laurier, salez, poivrez et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/110 °C**. Retirez le bouchon pendant la cuisson pour laisser l'eau s'évaporer.

ASTUCE

Pour éviter les morceaux d'ail, vous pouvez hacher vos gousses dans la mini cuve, ou utiliser un presse-ail.



GRATIN DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :   

400 ml de lait	10 g de beurre
130 g d'emmental	80 ml de crème liquide
1 kg de pommes de terre à chair ferme (Monalisa, Roseval ou Charlotte)	1 pincée de muscade
1 gousse d'ail	50 g de parmesan râpé
	sel, poivre 5 baies

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Installez la cuve transparente. Dans la midi cuve, râpez l'emmental avec le disque râpeur 2 mm en programme **ROBOT**. Réservez.
- 3 Pelez les pommes de terre, émincez-les dans la midi cuve avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT**.
- 4 Frottez un moule à gratin avec une gousse d'ail épluchée, puis beurrez-le. Disposez-y un lit de pommes de terre et ajoutez de l'emmental râpé, du sel, du poivre, et de la crème liquide. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 Versez le lait sur le gratin. Ajoutez la noix de muscade, saupoudrez de parmesan râpé et enfournez pour 1 heure de cuisson environ.

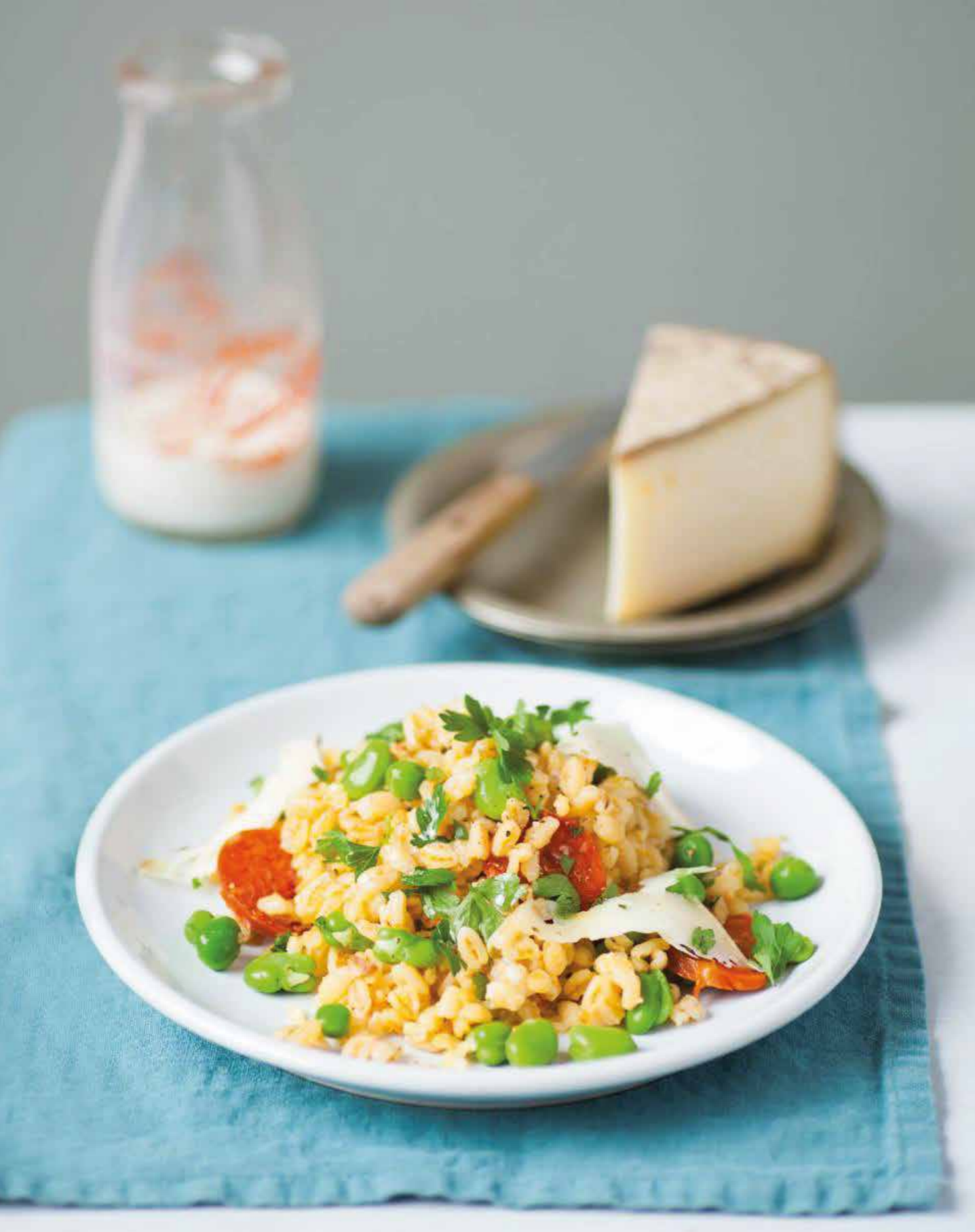
GRATIN DAUPHINOIS

Pour une version traditionnelle de gratin dauphinois, ne mettez pas de fromage.

ASTUCE

Aromatisez votre gratin au romarin : commencez par faire chauffer le lait (sans faire bouillir) avec des brins de romarin, pendant 10 minutes. Éteignez et laissez infuser le temps de préparer le gratin. Suivez le reste de la recette.





PÂTES, RIZ ET CÉRÉALES

.....

RISOTTO TOMATES CERISE, roquette et parmesan



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 25 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 gousse d'ail dégermée*	750 ml d'eau
1 oignon nouveau	1 cube de bouillon de légumes
1 échalote	100 g de parmesan râpé
40 g de beurre	150 g de tomates cerise
2 c.s. d'huile d'olive	coupées en 2
320 g de riz spécial risotto (ex. : arborio, carnaroli...)	quelques feuilles de roquette
100 ml de vin blanc	quelques feuilles de basilic
	sel, poivre

- 1 Coupez l'ail, l'oignon nouveau et l'échalote en quatre, puis placez-les dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rassemblez la préparation au centre puis ajoutez le beurre coupé en morceaux et l'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/100 °C**.
- 3 Ajoutez le riz et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 4/100 °C**. Après 1 minute, ajoutez le vin blanc par la goulotte.
- 4 Ajoutez ensuite l'eau, le cube de bouillon, le sel, le poivre et relancez pour **18 minutes/vitesse 2A/100 °C**. Si besoin, ajoutez quelques minutes de cuisson.
- 5 À la fin du programme, ajoutez le parmesan, les tomates cerise et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 2A/100 °C**.
- 6 Versez le risotto dans des assiettes creuses, décorez de quelques feuilles de roquette et de basilic et dégustez aussitôt.

RISOTTO de base

Supprimez les tomates cerise, la roquette et le basilic de la recette.

RISOTTO potiron-bacon

Faites revenir 600 g de potiron épluché et coupé en petits dés 10 minutes dans une poêle avec une noix de beurre. Ajoutez 120 g de lanières de bacon fumé et poursuivez la cuisson 5 minutes. Assaisonnez puis ajoutez le mélange potiron-bacon 30 secondes avant la fin de la cuisson de votre base de risotto.



RISOTTO

aux fruits de mer

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 50 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :    ACCESSOIRE : 

400 g de crevettes	4 c.s. d'huile d'olive vierge extra
2 tomates bien mûres	320 g de riz Carnaroli
2 oignons coupés en 4	100 ml de vin blanc sec
1 bouquet de persil	1 seiche lavée
500 ml d'eau	et coupée en lamelles
500 g de moules	1 calamar lavé
500 g de palourdes	et coupé en lamelles
1 gousse d'ail dégermée*	

- 1 Décortiquez les crevettes et placez les têtes dans la cuve avec les tomates coupées en morceaux, 1 oignon, 2 branches de persil et l'eau. Ajoutez le panier vapeur dans lequel vous déposerez les moules et les palourdes préalablement bien lavées. Lancez le programme **VAPEUR**. À la fin du programme, vérifiez que les coquillages soient tous bien ouverts, sinon prolongez un peu la cuisson.
- 2 Retirez le panier vapeur. Réservez quelques coquillages entiers, décoquillez les autres et réservez.
- 3 Préparez le bouillon : refermez et lancez le programme **SMOOTHIE**. Filtrez avec une passoire, ajoutez éventuellement un peu d'eau pour obtenir 700 ml de bouillon et réservez. Rincez et séchez la cuve.
- 4 Placez le second oignon et l'ail dans la cuve, lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 5 Rabattez, ajoutez l'huile d'olive puis relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 6 Ajoutez le riz et relancez le programme **3 minutes**. Au bout de 2 minutes, ajoutez le vin blanc par l'ouverture.
- 7 Ajoutez les crevettes décortiquées, lancez le programme **EXPERT, 18 minutes/vitesse 2A/100 °C** et ajoutez petit à petit le bouillon (650 ml). Après quelques minutes, ajoutez la seiche et le calamar. Le temps de cuisson varie en fonction de la qualité du riz, ajustez le temps et ajoutez encore un peu de bouillon.
- 8 En fin de cuisson, ajoutez les fruits de mer (sans les coquilles) et le persil haché, puis mélangez à la spatule. Décorez les assiettes avec les coquillages réservés.



RIZ PILAF aux girolles



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

300 g de girolles fraîches
ou surgelées

2 c.s. d'huile d'olive
ou de tournesol

250 g de riz basmati

500 ml d'eau

1 gousse d'ail dégermée*

1 cube de bouillon de volaille

1 échalote coupée en 4

1 courgette (200 g) émincée

1 oignon doux coupé en 4

½ bouquet de persil
sel, poivre 5 baies

- 1 Lavez les girolles délicatement et coupez-les en deux si elles sont trop grosses puis réservez-les. Rincez le riz plusieurs fois sous l'eau froide.
- 2 Dans la cuve en métal, mettez l'ail, l'échalote et l'oignon puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez.
- 3 Ajoutez l'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 4 Ajoutez ensuite le riz et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 2A/110 °C**.
- 5 Ajoutez ensuite l'eau, le cube de bouillon de volaille et la courgette, salez, poivrez puis relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 2A/110 °C**.
- 6 Ajoutez les girolles et relancez le programme **5 minutes**. Vérifiez et ajustez le temps au besoin, car la cuisson du riz peut varier d'une marque à l'autre. Servez votre riz bien chaud, parsemé de persil ciselé*.



SPAGHETTIS

carbonara, all'arrabbiata



PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

SAUCE CARBONARA :

200 g de lard
200 ml de crème épaisse
150 g de parmesan

SAUCE ALL'ARRABBIATA :

1 gousse d'ail dégermée*
1 petit piment rouge coupé en 2,
épépiné et émincé
2 c.s. d'huile d'olive
500 g de tomates pelées
½ bouquet de persil
sel

sauce carbonara

- 1 Coupez les fines tranches de lard en tronçons de 4 cm.
- 2 Placez les morceaux de lard dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120 °C.**
- 3 Lorsque le lard est bien doré, relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/90 °C.**
- 4 Ajoutez ensuite la crème et le parmesan puis lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/90 °C.**

sauce all'arrabbiata

- 1 Faites revenir la gousse d'ail hachée finement et le piment dans l'huile d'olive avec le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/100 °C.**
- 2 Ajoutez les tomates, salez et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 3/110 °C.**
- 3 Mixez la sauce avec le programme **SMOOTHIE.**
- 4 Si la sauce est trop liquide, vous pouvez relancer le programme **EXPERT, vitesse 1A/110 °C** pendant quelques minutes.
- 5 Enfin, ajoutez un peu de persil haché finement.

ASTUCE

Servez vos spaghettis carbonara dans des assiettes avec un jaune d'œuf par personne. Vous pouvez ajouter à la sauce, selon votre goût, 50 ml de vin blanc.



LASAGNES BOLOGNAISE

PRÉPARATION : 35 min

CUISSON : 1 h

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMMES :  

SAUCE BOLOGNAISE :

- 3 oignons coupés en 2
- 2 carottes (200 g)
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail dégermées*
- 70 ml d'huile d'olive
- 600 g de viande de bœuf hachée
- 800 g de coulis de tomates
- 100 ml de vin rouge
- 2 feuilles de laurier

- 1 c.c. de thym séché
- sel, poivre

LASAGNES :

- 1 c.s. d'huile d'olive
- 600 ml de béchamel (voir p. 228)
- 12 feuilles de lasagnes
- 125 g de parmesan râpé
- 70 g de gruyère râpé

sauce bolognaise

- 1 Dans la cuve métal, déposez les oignons, les carottes et le céleri coupés en tronçons, les gousses d'ail et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez et ajoutez ensuite l'huile d'olive et la viande, puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme **MIJOTAGE**. Prolongez la cuisson si nécessaire. Réservez.

lasagnes

- 1 Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7). Préparez la béchamel.
- 2 Huilez un plat à gratin avec de l'huile d'olive, versez une fine couche de béchamel, puis déposez des feuilles de lasagnes, couvrez de sauce bolognaise, de feuilles de lasagnes puis de béchamel et à nouveau de sauce bolognaise. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients et terminez par une couche de béchamel.
- 3 Saupoudrez de fromages râpés et enfournez pour 25 minutes.

ASTUCE

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme **ROBOT**. Mixez par pulsion jusqu'à obtenir la consistance désirée.



BLÉ FAÇON RISOTTO



PRÉPARATION : 5 min

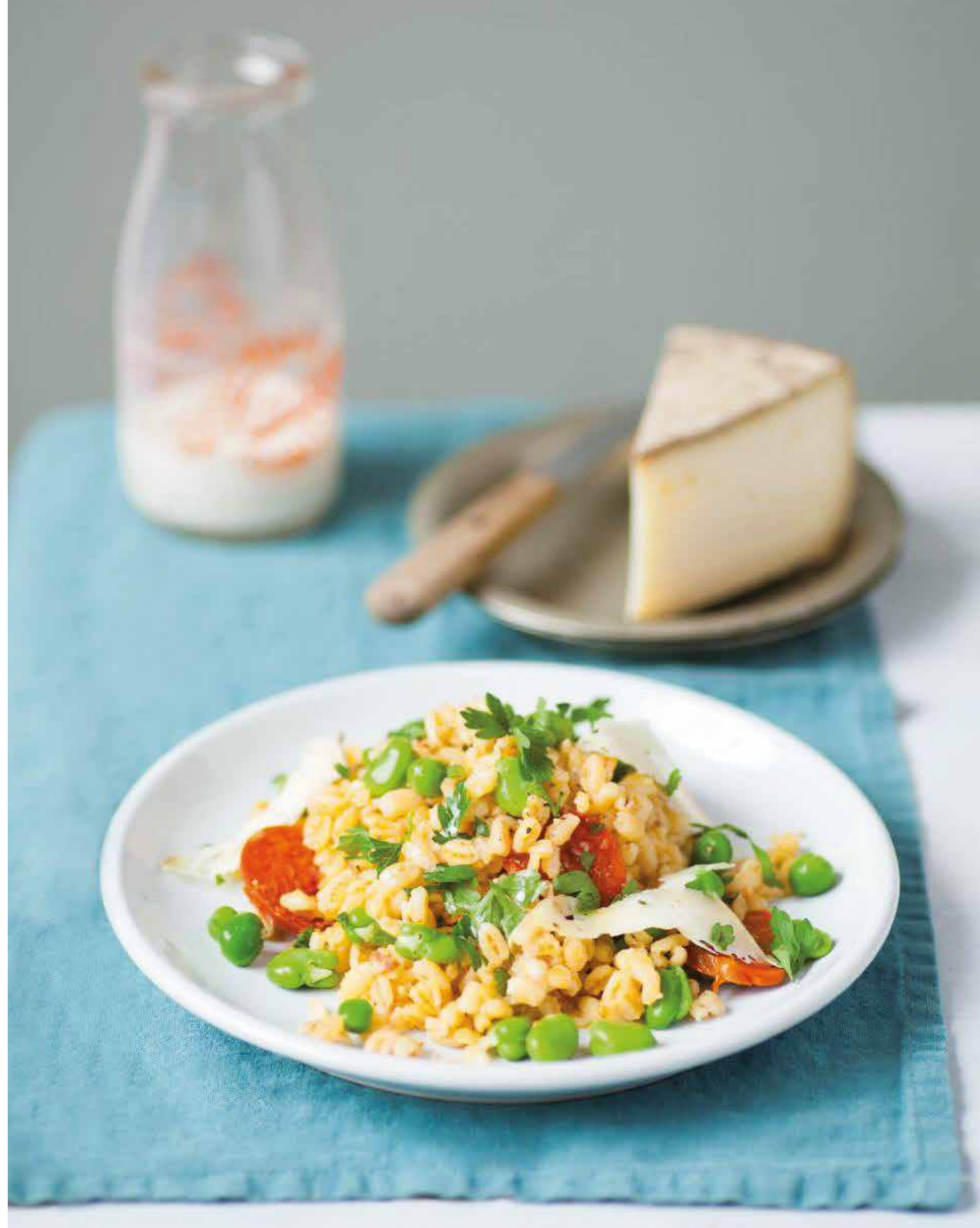
CUISSON : 25 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 échalote coupée en 2	100 g de petits pois précuits
1 c.s. d'huile d'olive	100 g de fèves précuites
400 g de blé (type Ebly®)	200 ml de crème fraîche
100 g de chorizo coupé en tranches	45 g de parmesan râpé
300 ml de vin blanc	quelques feuilles de basilic
350 ml d'eau	ou de roquette
1 cube de bouillon de volaille	

- 1 Dans la cuve, placez l'échalote puis lancez le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rassemblez la préparation au centre de la cuve, ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120 °C**.
- 3 Ajoutez le blé et les tranches de chorizo. Relancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/100 °C**. Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon, ainsi que les petits pois et les fèves puis refermez le bouchon.
- 4 Lorsque le programme s'arrête, si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et saupoudrez de parmesan.
- 5 Servez avec une ou deux feuilles de basilic ou de roquette pour décorer.



POLENTA AU PESTO ROSSO et aux tomates cerise confites



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

850 ml d'eau

250 g de polenta

150 ml de crème fraîche

70 g de parmesan râpé

+ 30 g pour la décoration

4 à 6 c.s. de pesto rosso

(voir p. 234)

4 à 6 tomates cerise confites

1 c.s. de fleur de sel

- 1 Versez 850 ml d'eau chaude dans la cuve, puis saupoudrez la polenta en pluie et salez. Lancez le programme **EXPERT, vitesse 3/100 °C** et adaptez le temps de cuisson aux indications figurant sur le paquet.
- 2 Ajoutez la crème fraîche à la fin du programme, ainsi que le parmesan, puis relancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 4 (sans chauffer)**.
- 3 Servez aussitôt pour garder la polenta crémeuse, ajoutez une cuillerée à soupe de pesto rosso sur chaque assiette et des tomates cerise confites. Saupoudrez de parmesan fraîchement râpé.

FRITES de polenta

S'il vous reste de la polenta, étalez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-la refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes afin qu'elle durcisse, puis découpez-la en bâtonnets et faites-les cuire au four pendant 20 minutes à 180 °C (th. 6).



SALADE DE QUINOA, vinaigrette de pesto au citron



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 oignon rouge coupé en 4
700 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

300 g de quinoa

150 g de tomates cerise

coupées en 2

½ concombre

coupé en petits dés

1 avocat coupé en dés

200 g de pois chiches égouttés
quelques feuilles de basilic

VINAIGRETTE DE PESTO AU CITRON :

2 citrons verts

1 ½ c.s. d'huile d'olive

1 c.s. de pesto (voir p. 234)

½ bouquet de ciboulette

½ bouquet de basilic

sel, poivre du moulin

- 1 Mettez l'oignon rouge dans la cuve. Lancez le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Réservez.
- 2 Versez l'eau chaude, le cube de bouillon et le quinoa dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/110 °C**.
- 3 Lorsque le quinoa est cuit, videz la cuve et passez-le sous l'eau froide pour le refroidir. Mélangez ensuite les pois chiches, les tomates, l'avocat, l'oignon rouge et le concombre avec le quinoa et versez la vinaigrette de pesto au citron. Mélangez le tout, disposez quelques feuilles de basilic sur le dessus et servez bien frais comme un taboulé.

vinaigrette de pesto au citron

- 1 Pressez les citrons verts, mélangez le jus avec l'huile d'olive, salez, poivrez et ajoutez une cuillerée à soupe de pesto.
- 2 Lavez la ciboulette et le basilic puis ciselez*-les finement et mélangez-les à la vinaigrette.



AUBERGINES ET POIVRONS FARCIS au boulghour



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 55 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

2 aubergines (600 g)	200 g de jambon cuit
3 poivrons (450 g)	200 g de jambon cru
200 g de boulghour	1 pincée de cumin en poudre
1 cube de bouillon de volaille	4 c.s. d'herbes fraîches ciselées* (origan, persil plat, basilic...)
2 oignons coupés en 4	60 g de parmesan râpé
1 gousse d'ail dégermée*	poivre 5 baies
50 ml d'huile d'olive	
1 œuf	

- 1 Coupez les aubergines en deux, retirez la pulpe à l'aide d'une cuillère et réservez-la. Ôtez le haut des poivrons, coupez-les en deux et épépinez-les. Remplissez votre cuve avec 500 ml d'eau, posez les aubergines évidées dans votre panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 10 minutes**. Videz la cuve et réservez.
- 2 Pendant ce temps, faites cuire votre boulghour dans une casserole avec un cube de bouillon de volaille en suivant les indications du paquet. Réservez.
- 3 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Déposez les oignons et l'ail dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 4 Rabattez, ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile puis relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C**.
- 5 Ajoutez la pulpe des aubergines avec l'œuf, les jambons coupés grossièrement, du poivre, le cumin et les herbes ciselées*. Lancez le programme **EXPERT, 7 minutes/vitesse 6/80 °C**. Mélangez cette préparation au boulghour, puis remplissez de cette farce les aubergines et les poivrons.
- 6 Placez les légumes farcis dans un plat à gratin, parsemez-les de parmesan râpé, arrosez du reste d'huile d'olive et mettez au four pour 35 minutes de cuisson environ.



GALETTES DE MAÏS

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

3 œufs
100 g de farine
1 c.s. de lait

1 boîte de maïs de 250 g
1 noix de beurre
sel, poivre

- 1 Placez les œufs, la farine, le lait, du sel et du poivre dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez. Ajoutez le maïs égoutté et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Réservez la pâte dans un saladier. Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle puis versez une demi-louche de pâte. Laissez cuire 2 minutes par face : lorsque de petites bulles apparaissent et que la crêpe est dorée, stoppez la cuisson et recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

ASTUCE

À servir en accompagnement d'une viande, ou d'une salade et de guacamole (voir p. 28) pour un repas rapide.





SAUCES ET ASSAISONNEMENTS

.....

SAUCE HOLLANDAISE

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 10 min

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

3 c.s. d'eau
3 jaunes d'œufs
le jus de ½ citron

150 g de beurre mou
coupé en dés
sel, poivre blanc

- 1 Placez l'eau, les jaunes d'œuf, le sel et une petite pincée de poivre dans la cuve. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 7/73 °C** (sans bouchon). Les jaunes doivent avoir une consistance onctueuse, si besoin relancez le programme pour 1 à 2 minutes.
- 2 Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 7/73 °C** (sans bouchon), ajoutez le jus de citron et les dés de beurre un par un, par l'ouverture. Vérifiez l'assaisonnement, le rectifier si nécessaire. Servez immédiatement.

SAUCE mousseline

Ajoutez délicatement 2 blancs d'œufs battus en neige avec une pincée de sel (programme **BLANCS EN NEIGE**, bouchon retiré) à la sauce hollandaise refroidie.

SAUCE HOLLANDAISE aux agrumes

Remplacez le jus de citron par le jus d'une petite orange ou d'une grosse clémentine.

SAUCE HOLLANDAISE aux épices

Ajoutez une pincée de cumin ou de mélange à tajine, type ras-el-hanout, à la fin de la préparation.

ASTUCES

Si la sauce est trop liquide, vous pouvez ajouter 1 ou 2 minutes de cuisson, le temps de cuisson peut varier en fonction de la température des aliments. Pour rattraper une sauce, ajoutez un filet d'eau et mixez à nouveau avec le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 7 (sans chauffer)**.



BÉCHAMEL

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 9 min

POUR 6 PERSONNES (pour un plat de lasagnes familial)

PROGRAMME : 

500 ml de lait tempéré
50 g de beurre tempéré
50 g de farine

15 g de féculé de pomme de terre
sel, poivre, muscade

Mettez tous les ingrédients dans la cuve, et lancez le programme **EXPERT, 9 minutes/vitesse 4/95°C**.

BÉCHAMEL allégée

Mettez 40 ml d'huile de colza à la place du beurre et remplacez la farine par de la farine semi-complète de blé ou par 30 g de féculé de maïs et 30 g de farine de maïs.

SAUCE AUX POIVRONS

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 35 min

REPOS : 2 h

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

2 gros poivrons rouges (400 g) 1 petite gousse d'ail dégermée*
1 oignon coupé en 2 3 à 4 brins de basilic
50 ml d'huile d'olive 2 pincées de cumin en poudre

- 1 Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6/7).
- 2 Placez les poivrons et l'oignon sur une plaque de four et enfournez pour 35 à 45 minutes. Retournez-les régulièrement.
- 3 Lorsque la peau des poivrons est noircie et cloquée, stoppez la cuisson. Pelez et épépinez les poivrons.
- 4 Mettez ensuite les poivrons, l'huile d'olive, l'ail, le basilic, le cumin et l'oignon dans la cuve. Lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer)**.
- 5 Placez la sauce au frais pour 2 heures avant de la déguster sur des tartines grillées ou en accompagnement d'un poisson à chair blanche.



BEURRE BLANC

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 8 min

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

2 échalotes (60 g) coupées en 2 30 ml d'eau
100 ml de vin blanc sec 250 g de beurre froid
1 c.s. de vinaigre blanc sel, poivre 5 baies

- 1 Mixez les échalotes en programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rassemblez les échalotes au fond de la cuve avec la spatule et ajoutez le vin blanc, le vinaigre et l'eau. Salez et poivrez. Retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 5/100 °C**.
- 3 Programmez à nouveau **EXPERT, 3 minutes/vitesse 5/60 °C**, puis ajoutez progressivement le beurre froid coupé en petits dés. Si la sauce n'est pas assez lisse, ajoutez un filet d'eau et mixez avec le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 18 (sans chauffer)**.

BEURRE rouge

Remplacez le vin blanc par un vin rouge type Côtes-du-Rhône.

ASTUCES

Pour une version épicée, ajoutez une cuillerée à café de curry au beurre blanc et des feuilles d'estragon ciselées*. Cette sauce se sert généralement avec des poissons.

SAUCE CURRY

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 5 min

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

30 g de beurre 150 ml d'eau
40 g de farine ½ cube de bouillon de poule
2 c.c. de curry en poudre 1 ½ c.s. de crème fraîche
150 ml de lait froid sel, poivre

Mettez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/80 °C**.



MAYONNAISE

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 30 min

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

1 jaune d'œuf
1 c.s. de moutarde

250 ml d'huile de tournesol
1 c.c. de sel, poivre du moulin

- 1 Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Installez la cuve transparente. Dans la mini cuve, placez le jaune d'œuf, la moutarde, une cuillerée à soupe d'huile, salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT, 20 secondes** environ.
- 2 Laissez tourner l'appareil, et versez progressivement l'huile par la goulotte en un mince filet. Appuyez sur Stop dès que la mayonnaise est montée. De préférence, réservez-la au frais au moins 30 minutes avant de servir.

SAUCE tartare

Dans la mini cuve, placez un oignon rouge épluché et coupé en quatre, deux cuillerées à soupe de câpres, une de persil et de ciboulette séchés et cinq cornichons. Mixez avec le programme **ROBOT, 30 secondes** environ puis ajoutez la mayonnaise et mixez **10 secondes** de plus. Placez au réfrigérateur.

AÏOLI

Épluchez trois gousses d'ail, coupez-les en deux et ôtez le germe central. Dans la mini cuve, placez les gousses puis mixez en programme **ROBOT, 30 secondes** environ. Ajoutez une cuillerée à soupe de jus de citron, de l'huile d'olive, la mayonnaise, puis mixez **10 secondes** de plus. Placez au réfrigérateur.

SAUCE cocktail

Dans la mini cuve, versez 130 ml de ketchup, une cuillerée à soupe de crème fraîche, une cuillerée à soupe de jus de citron, une cuillerée à soupe de cognac ou de calvados, deux gouttes de Tabasco® et la mayonnaise. Mixez **10 secondes** avec le programme **ROBOT** et placez au réfrigérateur.

ASTUCE

Remplacez la moutarde par du wasabi.



SAUCE BÉARNAISE

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 7 min

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

2 brins d'estragon
2 échalotes (60 g) coupées en 2
30 ml de vinaigre de vin
3 jaunes d'œufs
à température ambiante

100 g de beurre froid
sel, poivre du moulin

- 1 Placez dans la cuve l'estragon ciselé* et les échalotes ainsi que le vinaigre, le sel et le poivre. Lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez.
- 2 Retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 4/100 °C**.
- 3 Relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 6/80 °C** et ajoutez les jaunes d'œufs pendant le fonctionnement.
- 4 Lancez de nouveau le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/45 °C** en ajoutant le beurre froid coupé en dés petit à petit par l'ouverture.

PESTO

PRÉPARATION : 10 min

POUR 1 BOL

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

1 bouquet de basilic
2 petites gousses d'ail
50 g de parmesan râpé

50 g de pignons de pin
100 ml d'huile d'olive

- 1 Installez la cuve transparente. Lavez le basilic, effeuillez-le et séchez soigneusement les feuilles.
- 2 Placez tous les ingrédients (sauf l'huile) dans la mini cuve et mixez en programme **ROBOT, 1 minute** environ, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Ajoutez l'huile par la goulotte en laissant tourner l'appareil.

PESTO rosso

Ajoutez 200 g de tomates séchées coupées en morceaux, deux brins de romarin effeuillés et soigneusement rincés, ainsi qu'une échalote pelée et coupée en deux.

PESTO roquette-cajou

Ajoutez 150 g de roquette, 15 ml de jus de citron et 60 g de noix de cajou.





DESSERTS

.....

CUPCAKES AUX MYRTILLES

PRÉPARATION : 35 min

CUISSON : 25 min

REPOS : 1 h

POUR ENVIRON 10 CUPCAKES

PROGRAMMES :



ACCESSOIRE :



MUFFINS AUX MYRTILLES :

150 g de sucre en poudre
2 œufs
1 sachet de levure chimique
280 g de farine
1 pincée de sel fin
80 g de beurre fondu
120 ml de lait
200 g de myrtilles fraîches ou surgelées bien essorées

CRÈME AU BEURRE :

300 g de fromage à tartiner type St Morêt® ou Philadelphia®
50 g de beurre pomade* ou à température ambiante
1 c.s. de jus de citron
le zeste de 1 citron jaune bio
100 g de sucre glace (voir p. 294)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la crème au beurre.
- 2 Mettez tous les ingrédients des muffins (sauf les myrtilles) dans la cuve puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Rabattez la préparation.
- 3 Ajoutez les myrtilles (gardez-en quelques-unes pour la décoration) et mélangez délicatement avec la spatule. Versez cette pâte dans des moules à cupcake et enfournez pour 25 minutes. Laissez tiédir.
- 2 Lorsque les muffins sont à température ambiante et la crème au beurre bien froide, procédez à la décoration de vos cupcakes : formez des spirales de crème et décorez de myrtilles ou paillettes comestibles.

crème au beurre

- 1 Installez la cuve transparente et la mini cuve. Placez tous les ingrédients dans la mini cuve et mixez en programme **ROBOT, 1 minute** environ.
- 2 Transvasez la crème dans une poche à douille* avec un embout cranté et réservez-la au réfrigérateur pour 1 heure au minimum avant de décorer vos cupcakes.

MUFFINS aux pépites de chocolat

Réduisez la quantité de farine à 200 g et de sucre à 100 g. Remplacez les myrtilles par 120 g de pépites de chocolat. Laissez cuire 20 minutes à 180 °C.



BANANA BREAD

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h

POUR 8/10 PERSONNES

PROGRAMME : 

2 œufs	2 c.s. de lait
100 g de beurre doux	2 bananes bien mûres
175 g de sucre en poudre	écrasées (250 g)
225 g de farine	50 g de noix de pécan concassées
1 sachet de levure chimique	

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans la cuve, placez tous les ingrédients sauf les bananes et les noix de pécan. Lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Rabattez.
- 3 Ajoutez les bananes, les noix et relancez le programme **10 secondes**.
- 4 Beurrez un grand moule à cake et farinez-le légèrement. Versez la pâte dans le moule et taillez un trait au couteau au milieu du cake sur toute sa longueur.
- 5 Enfournez pour 1 h environ jusqu'à ce que le cake soit bien gonflé et doré.
- 6 Démoulez le cake sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir. Servez-le éventuellement accompagné d'une boule de glace vanille ou caramel.

BASE de cake sucré

Dans la cuve, placez tous les ingrédients à l'exception des bananes et des noix de pécan et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.

CAKE aux poires

Réalisez la base de cake sucré. Remplacez les bananes par des lamelles de poires bien mûres et les noix de pécan par des noisettes torréfiées ou des pépites de chocolat.



CARPACCIO DE FRUITS, coulis kiwi-menthe



PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 5 min

REPOS : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

3 kiwis
½ ananas
½ melon
2 pêches blanches
2 petites oranges
1 grenade

COULIS KIWI-MENTHE :
100 ml d'eau
1 c.s. de sirop de menthe
50 ml de miel
5 feuilles de menthe fraîche
2 kiwis

- 1 Réalisez le coulis kiwi-menthe et réservez.
- 2 Épluchez les kiwis, l'ananas, le melon, coupez les pêches en deux (enlevez leur noyau) et pelez les oranges à vif.
- 3 Installez la cuve transparente et la midi cuve, puis émincez tous les fruits un par un avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT**. Réservez.
- 4 Coupez la grenade en deux et récupérez toutes les petites graines (veillez à bien retirer les morceaux blancs car ils sont amers).
- 5 Disposez de fines lamelles de fruits dans chaque assiette. Parsemez de graines de grenade puis ajoutez un peu de coulis.
- 6 Placez 30 minutes à 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

coulis kiwi-menthe

- 1 Dans la cuve en métal, versez l'eau, le sirop, le miel et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/130 °C**.
- 2 À la fin du programme, ajoutez les feuilles de menthe par l'ouverture, puis incorporez la chair de 2 kiwis à la préparation, remettez le bouchon et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer)**.



TARTE FINE AUX POMMES

et crème fouettée



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

REPOS : 30 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMMES :     ACCESSOIRES :  

250 g de farine

1 œuf

100 g de beurre pommodé*

100 g de sucre glace (voir p. 294)

1 pincée de sel

4 pommes type Golden

ou Reinette (600 g)

épluchées et coupées en 2

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de cannelle

1 à 2 c.s. de miel liquide

CRÈME FOUETTÉE :

500 ml de crème liquide entière (30 %
mat grasse minimum) bien froide

60 g de sucre glace

- 1 Préparez la pâte : mettez la farine, l'œuf, le beurre, le sucre et le sel dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Placez le pâton* au réfrigérateur dans du film alimentaire pour 30 minutes au moins.
- 2 Installez la cuve transparente. Émincez les pommes dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT**. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 3 Abaissez* la pâte et déposez-la dans un moule (avec fond amovible) recouvert de papier sulfurisé. Piquez la pâte avec une fourchette, disposez les fines lamelles de pomme en rosace, saupoudrez de sucre vanillé et enfournez pour 30 minutes de cuisson. À la sortie du four, parsemez de cannelle et de miel et servez aussitôt accompagné de crème fouettée.

crème fouettée

- 1 Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.
- 2 Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme **GLACE PILÉE**, videz-la puis essuyez-la soigneusement.
- 3 Placez le batteur dans la cuve, versez la crème et le sucre glace, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer)**. En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

TARTE AUX POMMES au sirop de caramel

Supprimez la cannelle et remplacez le miel par un sirop de caramel.



CRUMBLE

pommes-fruits rouges

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

½ cm de racine de gingembre frais	CRUMBLE SUCRÉ :
500 g de pommes type Pink Lady® ou Gala épluchées et coupées en gros dés	40 g d'amandes effilées
200 g de framboises	100 g de farine
150 g de mûres	50 g de sucre muscovado ou de cassonade
	100 g de beurre

- 1 Commencez par préparer la pâte à crumble. Pendant qu'elle cuit, versez 500 ml d'eau dans la cuve et ajoutez-y le gingembre épluché et coupé en rondelles. Passez les fruits rouges délicatement sous l'eau froide pour les nettoyer.
- 2 Placez le panier vapeur, déposez-y les fruits, puis lancez le programme **VAPÉUR**.
- 3 Lorsque les fruits sont cuits, répartissez-les dans des coupelles ou des petites assiettes et saupoudrez du crumble dessus. Servez tiède ou froid.

crumble sucré

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Mettez tous les ingrédients dans la cuve, le beurre en dernier. Lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**, rabattez et remixez 10 secondes au besoin.
- 3 Déposez cette préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 minutes de cuisson.

CRUMBLE aux pommes d'antan

Augmentez la quantité de pommes à 600 g et supprimez les autres fruits et le gingembre. Après les avoir épluchées, avoir ôté le trognon et les pépins, coupez les pommes en gros dés et placez-les dans la cuve avec 30 g de sucre roux, 2 cuillerées à soupe de miel et 100 ml d'eau. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 2A/100 °C**. Une fois les pommes cuites, placez-les dans des coupelles et recouvrez-les de crumble sucré.



ÎLES FLOTTANTES



PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 20 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

6 blancs d'œufs
60 g de sucre
100 ml de caramel

CRÈME ANGLAISE :
500 ml de lait tempéré
60 g de sucre
6 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille

- 1 Dans la cuve parfaitement nettoyée et séchée, installez le batteur à blancs. Versez les blancs dans la cuve avec une pincée de sel, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**. Quand ils commencent à prendre et forment de petits becs, ajoutez le sucre par l'ouverture.
- 2 À la fin du programme, formez des boules de blancs d'œufs et mettez-les dans le panier vapeur. Lors de la cuisson de la crème anglaise, posez le panier vapeur au-dessus de la crème, les blancs cuiront en même temps.
- 3 Versez la crème anglaise dans des coupes, disposez par-dessus des boules de blancs d'œufs, couvrez de caramel et servez accompagné de tuiles aux amandes.

crème anglaise

Mettez dans la cuve le lait, le sucre, les 6 jaunes d'œufs et la gousse de vanille fendue en deux puis lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 4/82 °C**.

ASTUCE

Pour des blancs plus fermes, vous pouvez les pocher dans une casserole d'eau frémissante environ 30 secondes de chaque côté.



BROWNIE

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

200 g de chocolat noir
coupé en morceaux

125 g de beurre coupé en dés

150 g de sucre

3 œufs

70 g de farine

½ c.c. de levure chimique

1 pincée de sel

GARNITURE :

150 g de noix de pécan

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Placez le chocolat et le beurre dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C**. Rabattez le mélange.
- 3 Ajoutez les deux tiers des noix de pécan, le sucre, les œufs, la farine, la levure chimique et le sel. Relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 8 (sans chauffer)**. À la fin du programme, versez la préparation dans un moule à brownie carré (24 x 24 cm).
- 4 Parsemez du reste de noix de pécan cassées en 2 ou 3 et enfournez pour 25 minutes de cuisson. Attendez que le gâteau tiédisse pour le démouler.

BROWNIE sans gluten

Remplacez la farine de blé par 100 g de farine de riz, supprimez la levure, et augmentez la quantité de beurre à 150 g. Pour varier, vous pouvez utiliser des amandes, noisettes... à la place des noix.



RIZ AU LAIT, compotée de framboises

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 35 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

650 ml de lait

120 g de riz rond spécial dessert

1 gousse de vanille charnue

le zeste de ¼ d'orange bio

50 g de sucre

quelques framboises fraîches

COMPOTÉE DE FRAMBOISES :

200 g de framboises

100 g de sucre

50 ml d'eau

- 1 Réalisez la compotée de framboises. Lavez la cuve et placez-y le lait, le riz rincé et séché, l'intérieur de la gousse de vanille fendue, le zeste d'orange râpé et le sucre puis lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/100 °C**.
- 2 Si vous souhaitez accentuer le crémeux du riz, lorsque le riz au lait est cuit, mixez avec le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer)**.
- 3 Versez dans des ramequins ou des verrines. Déposez une cuillerée à soupe de compotée de framboises sur le dessus et décorez de quelques framboises fraîches. Servez tiède ou froid.

compotée de framboises

Lavez délicatement les framboises. Placez-les avec le sucre et l'eau dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 7 minutes/vitesse 1A/110 °C**. Réservez au frais.

RIZ AU LAIT, caramel au beurre salé

Dans une casserole, faites fondre 90 g de sucre en poudre avec 100 ml d'eau à feu vif sans remuer jusqu'à obtenir un caramel blond foncé. Retirez du feu, ajoutez alors 40 g de beurre salé (avec des cristaux) coupé en petits morceaux et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Placez à nouveau la casserole sur le feu (doux, cette fois) et incorporez quatre cuillerées à soupe de crème fraîche, puis mélangez bien. Lorsque le caramel est lisse et uniforme, versez-le directement sur le riz au lait.

ASTUCE

Il est essentiel de choisir un riz spécial dessert.



CRÈME BRÛLÉE

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 2 à 4 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

4 feuilles de gélatine (4 g) 40 g de sucre en poudre
500 ml de crème liquide entière 25 g de Maïzena®
1 gousse de vanille cassonade à saupoudrer
5 jaunes d'œufs

- 1 Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.
- 2 Mettez tous les ingrédients ensemble (avec l'intérieur de la gousse de vanille et les feuilles de gélatine essorées) dans la cuve.
- 3 Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 5/95 °C**.
- 4 Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 10 (sans chauffer)**.
- 5 Versez la crème à la vanille dans des ramequins. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures environ.
- 6 Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et caramélisez le dessus à l'aide d'un chalumeau de cuisine, ou passez sous le gril du four.

CRÈME À LA VANILLE

Suivez la recette jusqu'à l'étape 5.

CRÈME BRÛLÉE au chocolat

Mettez 285 ml de crème liquide, 90 ml de lait, 3 jaunes d'œufs et 60 g de sucre dans la cuve. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 5/95 °C**. Ajoutez ensuite 150 g de chocolat coupé en morceaux et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 5 (sans chauffer)**. Laissez prendre au frais et caramélisez avec du sucre.



BIRTHDAY CAKE

au NUTELLA®

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min

REPOS : 3 h 30

POUR 15 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRES :  

GÉNOISE :

- 5 œufs
- 160 g sucre en poudre
- 160 g de farine
- 7 g de levure chimique
- 1 noix de beurre

GLAÇAGE AU NUTELLA® :

- 150 g de Philadelphia®
 - 30 g de beurre à température ambiante
 - 35 g de sucre glace (voir p. 294)
 - 3 c.s. de NUTELLA®
- 300 g de NUTELLA®

- 1 Préparez la génoise. Lorsqu'elle a complètement refroidi, coupez-la en trois parties égales dans l'épaisseur et étalez une généreuse couche de NUTELLA® entre les disques. Réservez le gâteau au réfrigérateur et préparez le glaçage*.
- 2 Sortez le gâteau du réfrigérateur et étalez le glaçage* tout autour avec une spatule souple : vous pouvez lisser le glaçage* ou le sculpter comme des écailles.
- 3 Placez le gâteau au moins 3 heures au réfrigérateur avant de le déguster.

génoise

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Avec le batteur à blancs, mélangez les œufs et le sucre avec le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 5/40 °C**.
- 2 Ajoutez ensuite la farine tamisée, la levure et relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer)**.
- 3 À la fin du programme, versez la pâte dans un moule à charlotte beurré et fariné de 18 à 20 cm de diamètre.
- 4 Enfournez pour 40 minutes. Laissez la génoise refroidir avant de la démouler sur une grille.

glaçage au NUTELLA®

Installez la cuve transparente et la mini cuve. Mettez-y le Philadelphia® et le beurre et lancez le programme **ROBOT** jusqu'à obtenir un appareil* crémeux. Ajoutez ensuite le sucre glace et le NUTELLA® par la goulotte tout en continuant à mixer. Le mélange doit être bien homogène. Réservez le glaçage* au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.



SABAYON

aux agrumes

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

4 jaunes d'œufs	2 c.s. de Cointreau®
75 g de sucre en poudre	2 pamplemousses
50 ml de jus d'orange (1 orange)	2 oranges

- 1 Dans la cuve, mettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le jus d'orange.
- 2 Installez le batteur, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 4/68 °C**. Rabattez la préparation au centre si besoin.
- 3 Lorsque le sabayon commence à épaissir (au bout de 7 à 8 minutes), ajoutez le Cointreau® par l'ouverture.
- 4 Pendant ce temps, taillez les pamplemousses et les oranges en suprêmes*.
- 5 Disposez les suprêmes* d'agrumes dans des coupes ou des verrines puis versez le sabayon dessus et placez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Servez bien frais.

SABAYON de base

Supprimez les pamplemousses et les oranges de la recette.

SABAYON gratiné

Placez dans la cuve 8 jaunes d'œufs, 80 g de sucre en poudre et 175 ml de jus d'orange. Installez le batteur à blancs, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 9 minutes/vitesse 7/75 °C**. Versez la préparation dans un plat à gratin, ajoutez quelques fruits coupés en morceaux et enfournez pour 15 minutes à 180 °C.



ÉCLAIRS au chocolat



PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 40 min

REPOS : 3 h

POUR 8/10 ÉCLAIRS

PROGRAMME :

PÂTE À CHOUX SUCRÉE :

80 g de beurre coupé en morceaux
200 ml d'eau
180 g de farine
10 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs moyens
quelques noisettes concassées

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT :

300 ml de lait tempéré
100 g de chocolat
30 g de farine
12 g de Maïzena®
2 œufs + 2 jaunes
50 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé

GLAÇAGE AU CHOCOLAT : (voir p. 304)

- 1 Réalisez la pâte à choux sucrée (aidez-vous du pas à pas p. 24). Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la pâte à choux dans une poche à douille* et couchez des petites lignes de pâte sur du papier sulfurisé posé sur une plaque à four. Enfournez-les pour 25 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four). Les choux sont bien cuits lorsque les craquelures extérieures sont dorées.
- 2 Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière et le glaçage. Lorsque les éclairs sont refroidis, incisez-les sur le côté et remplissez-les de crème à l'aide d'une poche à douille*. Nappez* de glaçage* au chocolat (voir p. 304), parsemez de noisettes concassées et laissez les éclairs prendre 1 heure au frais.

pâte à choux sucrée

Dans la cuve, mettez le beurre, l'eau et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/90 °C**. À la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez la farine, le sucre et le sel. Refermez, retirez le bouchon et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 4/100 °C**. La pâte doit former une boule. Relancez **1 minute/vitesse 10 (sans chauffer)** et ajoutez les œufs un par un par l'ouverture pendant le fonctionnement. Rabattez à l'aide de la spatule si besoin.

crème pâtissière au chocolat

Mettez tous les ingrédients dans la cuve en commençant par le lait. Retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 12 minutes/vitesse 4/95 °C** (14 minutes si vous utilisez du lait froid). Mixez **30 secondes/vitesse 15**. Réservez 2 heures au frais.

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

Dans la cuve, versez 500 ml de lait tempéré, 20 g de beurre, 6 jaunes d'œufs, 20 g de farine, 30 g de Maïzena®, 100 g de sucre et 2 gousses de vanille fendues et grattées. Retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 12 minutes/vitesse 4/95 °C**.



PANNA COTTA, coulis de fruits des bois

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 2 à 3 h

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMMES :  

PANNA COTTA :

800 ml de crème liquide
120 g de sucre en poudre
2 gousses de vanille
4 feuilles de gélatine (4 g)

COULIS DE FRUITS DES BOIS :

100 g de fraises type Gariguettes
100 g de myrtilles
200 g de framboises
50 g de mûres
60 g de sucre en poudre

- 1 Versez la crème liquide et le sucre dans la cuve avec l'intérieur des gousses de vanille fendues et grattées, puis lancez le programme **EXPERT, 6 minutes/vitesse 1A/85 °C**. Laissez refroidir 10 minutes.
- 2 Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes, puis essorez-les et ajoutez-les dans la cuve. Relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 3/85 °C**.
- 3 Versez cette crème dans des petits moules à panna cotta ou des ramequins, laissez-les refroidir à température ambiante puis filmez-les et placez-les au réfrigérateur pour 2 à 3 heures.
- 4 Servez les panna cotta, accompagnées de coulis de fruits des bois.

coulis de fruits des bois

- 1 Placez tous les ingrédients dans la cuve.
- 2 Lancez le programme **SMOOTHIE**. Éventuellement, passez le coulis au chinois* pour éliminer les pépins. Laissez refroidir.

ASTUCE

Si vous souhaitez démouler les panna cotta, passez les moules 3 secondes sous l'eau chaude.



CHEESECAKE, coulis d'abricots



PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 1 h 05

REPOS : 2 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

200 g de petits-beurre ou sablés
120 g de beurre fondu
20 g de farine
150 g de sucre
600 g de Philadelphia®
3 jaunes d'œufs
200 ml de crème liquide

COULIS D'ABRICOTS :
300 g d'abricots frais ou décongelés
80 g de sucre en poudre

- 1 Mettez les biscuits dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 40 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez et relancez **30 secondes**. Pendant qu'il tourne, ajoutez le beurre fondu par l'ouverture.
- 2 Tapissez un moule à manqué* de 26 cm de diamètre de papier sulfurisé, étalez-y la pâte et tassez bien avec le fond d'un verre. Réservez 1 heure au frais.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 4 Mettez la farine, le sucre et le fromage frais dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Pendant que le programme tourne, ajoutez les œufs un par un par l'ouverture puis la crème liquide.
- 5 Versez cette crème sur le fond de tarte froid et enfournez pour 15 minutes, puis baissez la température à 130 °C (th. 4/5) et poursuivez la cuisson pendant 45 minutes. Pendant ce temps, préparez le coulis d'abricots.
- 6 En fin de cuisson, éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-y le cheesecake encore 10 minutes. Placez-le ensuite au frais pendant au moins 1 heure et servez-le froid avec le coulis d'abricots.

coulis d'abricots

Mettez les abricots et le sucre dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer)** puis poursuivez **5 minutes/vitesse 7/60 °C**.

FOND DE TARTE express

Réalisez les étapes 1 et 2 de la recette.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les abricots par des fruits rouges.



MINIBABAS AU RHUM

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 35 min

REPOS : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

3 œufs	SIROP AU RHUM :
1 pincée de sel	1 orange bio
150 g de sucre	100 ml de rhum
60 ml de lait chaud	400 ml d'eau
50 g de beurre pommade*	200 g de sucre
120 g de farine	
1 sachet de levure chimique	
200 ml de crème fouettée (voir p. 244)	
quelques fruits frais de votre choix	

- 1 Cassez les œufs, réservez les jaunes, et commencez par préparer les blancs en neige. Dans la cuve, installez le batteur à blancs puis versez les blancs d'œufs et la pincée de sel, retirez le bouchon et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**.
- 2 Videz la cuve et réservez. Placez les jaunes dans la cuve avec le sucre et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 4 (sans chauffer)**, jusqu'à ce que le mélange blanchisse*.
- 3 Ajoutez le lait chaud, le beurre, la farine et la levure puis relancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 6 (sans chauffer)**. Rabattez. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide d'une spatule.
- 4 Beurrez 6 moules à baba, répartissez-y la pâte et laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfourez les babas pour 25 minutes de cuisson.
- 5 Pendant ce temps, préparez le sirop. Démoulez les babas et laissez-les tiédir sur une grille. Arrosez-les ensuite de sirop et imbibe-les au maximum. Laissez le sirop s'égoutter.
- 6 Placez la crème fouettée dans une poche à douille* avec une douille crantée et garnissez-en le centre des babas. Décorez de fruits frais coupés et arrosez une dernière fois de sirop.

sirop au rhum

- 1 Prélevez le zeste et le jus de l'orange et mettez-les dans la cuve avec tous les autres ingrédients.
- 2 Lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/120 °C**.



CONGOLAIS

coco et chocolat

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

REPOS : 1 h

POUR ENVIRON 20 CONGOLAIS

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
160 g de sucre en poudre

250 g de noix de coco râpée
100 g de chocolat noir dessert

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Installez le batteur à blancs dans la cuve, placez-y les blancs avec une pincée de sel, retirez le bouchon puis lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**.
- 2 Lorsque les blancs sont montés, ajoutez le sucre par l'ouverture et relancez le programme **BLANCS EN NEIGE, 1 minute**.
- 3 Versez les blancs sucrés dans un saladier, ajoutez la noix de coco et mélangez délicatement avec la spatule pour les intégrer, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4 À l'aide de deux cuillères, formez des petits tas de pâte de 2 à 3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes.
- 5 Sortez les congolais, laissez-les refroidir. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie puis trempez les bases des congolais dans le chocolat fondu et laissez-les prendre 1 heure au réfrigérateur.

PÂTES DE FRUIT À L'ABRICOT

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h

REPOS : 24 h

POUR ENVIRON 60 BOUCHÉES

PROGRAMME : 

550 g d'abricots bien mûrs dénoyautés
550 g de sucre semoule (poids équivalent aux fruits)

10 g d'agar-agar
sucre cristallisé pour la décoration

- 1 Placez les abricots dans la cuve avec le sucre puis lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 10 (sans chauffer)**.
- 2 Ajoutez l'agar-agar par l'ouverture puis relancez le programme **EXPERT, 1 heure/vitesse 1A/100 °C**.
- 3 Étalez la préparation sur 2 cm d'épaisseur dans un plat rectangulaire recouvert de film alimentaire. Laissez sécher 24 h dans un endroit sec, puis découpez la plaque de pâte en petits carrés et roulez-les dans le sucre cristallisé.



FINANCIERS À LA PISTACHE



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

POUR ENVIRON 12 FINANCIERS

PROGRAMMES :  

200 g de beurre	½ c.c. d'extrait d'amande amère
60 g de farine	½ c.c. de pâte de pistaches
150 g de poudre d'amandes	5 blancs d'œufs
170 g de sucre glace (voir p. 294)	30 g de pistaches concassées
1 pincée de sel	+ 10 g pour la décoration
1 pincée de levure chimique	

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Mettez le beurre coupé en morceaux dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/80 °C.**
- 3 Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le sel, la levure, l'extrait d'amande amère et la pâte de pistaches puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
- 4 Rassemblez la préparation au centre de la cuve avec la spatule, relancez le programme **PÂTE/GÂTEAU** puis ajoutez les blancs d'œufs et les pistaches concassées par l'ouverture.
- 5 Lorsque le programme est terminé, versez la pâte dans des moules à financiers, parsemez-les de pistaches concassées et enfournez pour 20 minutes de cuisson environ. Attendez que les gâteaux aient refroidi avant de les démouler.

FINANCIERS aux amandes

Réalisez la recette sans la pâte de pistaches ni les pistaches concassées.

ASTUCE

Si vous ne trouvez pas de pâte de pistaches, vous pouvez la remplacer par une cuillerée à café d'arôme pistache et quelques gouttes de colorant alimentaire.



TARTE AMANDINE

aux cerises

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min

REPOS : 2 h

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

1 pâte brisée sucrée (voir p. 320)	CRÈME D'AMANDES :
1 noix de beurre	165 g de sucre en poudre
600 à 800 g de cerises dénoyautées (fraîches ou décongelées)	165 g de poudre d'amandes
5 c.s. de sucre en poudre	165 g de beurre pomade*
1 sachet de nappage* pour tarte	3 œufs
80 ml d'eau chaude	

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Étalez et disposez la pâte dans un moule à tarte beurré. Faites-la cuire à blanc* pendant 15 minutes.
- 3 Pendant ce temps, préparez la crème d'amandes.
- 4 Sortez le fond de tarte du four et garnissez-le de crème d'amandes. Enfourez à nouveau pour 25 minutes environ.
- 5 Lorsque la tarte est cuite, déposez les cerises sur la tarte, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de sucre et enfourez pour 5 minutes supplémentaires.
- 6 Dans un bol, mélangez le sachet de nappage*, le sucre restant et l'eau. Nappez* la tarte de cette gelée et placez au réfrigérateur pour 2 heures.

crème d'amandes

Dans la cuve, mettez le sucre, la poudre d'amandes et le beurre puis lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 10 (sans chauffer)**. Ajoutez ensuite les œufs un par un et relancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez au besoin.

GALETTE DES ROIS

Pour réaliser votre galette des rois, vous avez besoin de 2 pâtes feuilletées et de la crème d'amandes. Placez 1 pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquez-la avec une fourchette. Garnissez de crème d'amandes et cachez une fève. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée, en collant bien les bords. Faites des dessins sur le dessus et badigeonnez avec 1 jaune d'œuf. Enfourez pendant 20 à 30 minutes à 200 °C (th. 6/7) ; vérifiez régulièrement la cuisson.



TARTE FOLLE CHOCO-CARAMEL

et fruits secs



PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 25 min

REPOS : 3 h 30

POUR 8 PERSONNES

PROGRAMME :

1 pâte sablée (voir p. 320)
200 g de caramel au beurre salé
en pot
100 g de fruits secs concassés
(noisettes, amandes, pistaches)
20 g de raisins secs
30 g de sucre glace (voir p. 294)

GANACHE AU CHOCOLAT :
250 g de chocolat noir
50 g de beurre
100 ml de crème liquide

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez et déposez la pâte dans un moule à tarte de 26 cm de diamètre environ.
- 2 Faites cuire la pâte à blanc* pendant 25 minutes (elle doit être bien cuite). Pendant la cuisson, réalisez la ganache au chocolat et réservez.
- 3 Sortez le fond de tarte du four et laissez-le refroidir.
- 4 Versez le caramel sur le fond de tarte puis parsemez de fruits secs et de raisins. Réservez 30 minutes au frais pour que le caramel durcisse.
- 5 Recouvrez la tarte de ganache au chocolat, lissez avec une spatule et laissez prendre à température ambiante pendant 3 heures. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

ganache au chocolat

Mettez le chocolat en morceaux, le beurre et la crème liquide dans la cuve puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C**. Rabattez au besoin. Relancez **30 secondes/vitesse 3/100 °C** au besoin pour lisser la ganache.

ASTUCE

Réalisez votre caramel au beurre salé : dans une casserole, faites chauffer 100 g de sucre à feu doux jusqu'à ce qu'il caramélise, sans le remuer. Dans une autre casserole, faites chauffer 100 ml de crème liquide jusqu'à ébullition. Lorsque le caramel prend une belle couleur, ajoutez la crème liquide hors du feu et mélangez bien. Ajoutez 30 g de beurre demi-sel coupé en petits morceaux jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.



FAR BRETON



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME :

4 œufs	125 g de farine
120 g de sucre	1 bouchon de rhum (facultatif)
1 sachet de sucre vanillé	1 gousse de vanille charnue
750 ml de lait entier	15 gros pruneaux dénoyautés (ou 30 petits)
10 g de beurre fondu + 1 noix	

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
- 2 Ajoutez tous les ingrédients (sauf les pruneaux) ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.
- 3 Beurrez un plat allant au four, déposez les pruneaux dans le fond puis versez la pâte.
- 4 Enfourez 10 minutes à 200 °C puis baissez à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 40 minutes.

CLAFOUTIS poire-chocolat

Réduisez la quantité de lait à 400 ml et de sucre à 80 g. Supprimez le rhum et remplacez les pruneaux par 3 poires coupées en dés. À l'étape 4, enfourez le plat pour 10 minutes à 200 °C, ajoutez sur le dessus 100 g de pépites de chocolat, puis prolongez la cuisson à 180 °C pendant 30 minutes.



CRÈMES CARAMEL



PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 50 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

3 œufs	250 g de sucre
80 g de sucre	65 ml d'eau
2 sachets de sucre vanillé	1 c.c. de vinaigre blanc
500 ml de lait	

- 1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6).
- 2 Mettez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le lait dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 4/80 °C**.
- 3 Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau et une cuillerée à café de vinaigre blanc, sans remuer, jusqu'à obtenir un caramel doré.
- 4 Versez le caramel chaud dans des ramequins et répartissez ensuite la crème chaude par-dessus. Placez les ramequins dans un plat à four rempli aux trois quarts d'eau et laissez cuire au four pendant 45 minutes environ.
- 5 Laissez les crèmes refroidir avant de les démouler.

CRÈMES CARAMEL à la noix de coco

Ajoutez 125 g de noix de coco râpée à la crème, 1 minute environ avant la fin du programme EXPERT.



PAVLOVA, compotée de cerises



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h 35

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

MERINGUES FRANÇAISES :

6 blancs d'œufs tempérés
1 pincée de sel
250 g de sucre glace (voir p. 294)

COMPOTÉE DE CERISES :

200 g de cerises dénoyautées
(fraîches, au sirop ou décongelées)
4 c.s. de sucre en poudre

200 ml de crème fouettée (voir p. 244)
100 g de pistaches concassées

- 1 Préparez les meringues. Pendant qu'elles cuisent, réalisez la compotée de cerises.
- 2 Placez une meringue refroidie par assiette, déposez une à deux cuillerées à soupe de crème fouettée et une cuillerée à soupe de compotée de cerises par-dessus.
- 3 Parsemez de pistaches concassées et dégustez immédiatement.

meringues françaises

- 1 Préchauffez le four à 110 °C (th. 3/4).
- 2 Installez le batteur à blancs. Placez les blancs d'œufs et la pincée de sel dans la cuve propre et sèche. Lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**, sans mettre le bouchon du couvercle. Au bout de 4 minutes, ajoutez le sucre glace progressivement par l'ouverture.
- 3 Tapissez une plaque de four de papier sulfurisé et déposez dessus des tas de meringue de 5 cm de diamètre et 2 cm de hauteur environ à l'aide d'une cuillère.
- 4 Appuyez légèrement au centre pour créer un creux et enfournez pour 1 heure 30 à 2 heures. Les meringues sont cuites quand elles se décollent parfaitement. En fin de cuisson, entrouvrez la porte du four et laissez les meringues refroidir en même temps que le four.

compotée de cerises

- 1 Placez les cerises dans la cuve avec le sucre et lancez le programme **EXPERT, 7 minutes/vitesse 2A/120 °C**.
- 2 Versez la compotée dans un bol et réservez au frais.

ASTUCE

La température et le temps de cuisson des meringues varient en fonction de leur taille mais aussi de votre four (reportez-vous au mode d'emploi de celui-ci).



MOUSSE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 5 min

REPOS : 2 h

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

5 œufs

1 pincée de sel

200 g de chocolat noir

coupé en morceaux

100 g de crème liquide entière

- 1 Préparez les blancs en neige : la cuve doit être parfaitement propre et sèche. Installez le batteur à blancs, versez les blancs dans la cuve avec la pincée de sel, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**. Réservez les blancs en neige dans un saladier.
- 2 Placez le chocolat et la crème dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C**.
- 3 Rabattez le mélange et relancez le programme **EXPERT, 1 minute**.
- 4 Ajoutez les jaunes d'œufs par l'ouverture et prolongez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 10 (sans chauffer)**. Versez dans un saladier.
- 5 Incorporez les blancs en neige délicatement à la préparation chocolatée à l'aide de la spatule.
- 6 Réservez la mousse au chocolat au moins 2 heures avant de servir.

MOUSSE au chocolat blanc

Utilisez 200 g de chocolat blanc.



MOELLEUX AU CHOCOLAT, cœurs coulants au caramel

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

POUR 6 MOELLEUX

PROGRAMMES :  

100 g de chocolat noir
100 g de beurre
2 œufs entiers + 2 jaunes
50 g de farine

100 g de sucre glace (voir p. 294)
+ 40 g pour la décoration
150 g de caramel beurre salé
en pot bien froid

- 1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Placez le chocolat cassé en morceaux dans la cuve, incorporez le beurre et faites fondre le tout avec le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 3/60 °C**.
- 2 Ajoutez les œufs entiers et les jaunes dans la cuve, la farine et le sucre glace puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Rabattez si besoin.
- 3 Répartissez la pâte dans des petits moules beurrés (6 à 8 cm de diamètre) jusqu'à la moitié, puis ajoutez une cuillerée à café de caramel beurre salé au centre. Remplissez les moules avec le reste de la préparation.
- 4 Enfournez-les aussitôt pour 12 minutes de cuisson environ. Démoulez dans des assiettes et saupoudrez de sucre glace.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le caramel par un carré de chocolat blanc ou de chocolat au lait.



TIRAMISU

PRÉPARATION : 25 min

REPOS : 12 h

POUR 8/10 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

5 œufs	200 ml de café filtre ou espresso
1 pincée de sel	4 c.s. de cacao en poudre
60 g de sucre	3 c.s. de marsala ou d'amaretto, (facultatif)
500 g de mascarpone	
300 g de biscuits à la cuillère	

- 1 Dans la cuve bien propre, installez le batteur à blancs. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, placez les blancs dans la cuve avec une pincée de sel et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE** en ôtant le bouchon de l'ouverture. Retirez le batteur. Réservez.
- 2 Ensuite, placez les jaunes dans la cuve, ajoutez le sucre et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Faites blanchir* le mélange puis ajoutez le mascarpone et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer)**. Incorporez délicatement les blancs dans la crème au mascarpone à l'aide de la spatule.
- 4 Tapissez le fond d'un plat à gratin de biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café froid et d'alcool éventuellement.
- 5 Garnissez ensuite de crème, couvrez de biscuits imbibés puis ajoutez de nouveau une couche de crème et placez le plat au réfrigérateur pour une nuit.
- 6 Au moment de servir, saupoudrez de cacao avec un tamis* ou une passoire fine.

TIRAMISU aux spéculoos

Remplacez les biscuits à la cuillère par des spéculoos. Réservez-en un quart. Imbibez légèrement les autres spéculoos de café froid (et éventuellement d'alcool). Tapissez-en le fond du plat puis alternez les couches de crème et de spéculoos. Terminez par une couche de crème. Installez la cuve transparente et mixez le quart de spéculoos restant dans la mini cuve avec le programme **ROBOT**. En remplacement du cacao, agrémentez le dessus de votre tiramisù de la poudre obtenue.



GAUFRES ET CRÊPES, pâte à tartiner

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 45 min

REPOS : 1 h

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMME : 

CRÊPES :

250 g de farine
3 œufs
2 c.s. d'huile végétale
50 g de beurre fondu + 1 noix
500 ml de lait
1 bouchon de rhum (facultatif)
1 pincée de sel

2 œufs
75 g de beurre fondu + 1 noix
1 pincée de sel
400 ml de lait
1 sachet de levure chimique

PÂTE À TARTINER :

50 g de noisettes
200 g de chocolat au lait cassé en carrés
100 g de chocolat noir cassé en carrés
400 g de lait concentré sucré
1 pincée de sel

GAUFRES :

250 g de farine
100 g de sucre

crêpes

- 1 Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**, puis laissez reposer la pâte 30 minutes.
- 2 Versez une louche de pâte dans une poêle chaude et beurrée et faites cuire 1 minute de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

gaufres

- 1 Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**, puis laissez reposer la pâte 30 minutes.
- 2 Versez une louche de pâte dans l'appareil à gaufres chaud et beurré, laissez la gaufre cuire 3 à 5 minutes puis décollez-la. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

pâte à tartiner

- 1 Mettez les noisettes dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 15 (sans chauffer)**. Rabattez si besoin.
- 2 Ajoutez les chocolats, le lait concentré, le sel et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C**.
- 3 Raclez les parois de la cuve avec la spatule et lancez une dernière fois le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/60 °C**.
- 4 Versez la pâte dans des bocaux et conservez à température ambiante pendant 15 jours au maximum.



COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT et de caramel

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

POUR ENVIRON 15 COOKIES PROGRAMME : 

150 g de beurre pommade*

½ c.c. d'extrait de vanille

100 g de sucre en poudre

50 g de cassonade

1 gros œuf

300 g de farine

50 g de pépites de chocolat

50 g de pépites de caramel (ou des
caramels mous coupés en dés)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans la cuve, mettez le beurre pommade*, l'extrait de vanille, le sucre et la cassonade et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 11 (sans chauffer)**. Au bout de 1 minute, ajoutez l'œuf par l'ouverture.
- 3 Ajoutez la farine et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 11 (sans chauffer)**.
- 4 Relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer)**, et ajoutez les pépites de chocolat et de caramel par l'ouverture.
- 5 Formez des boules de 2 à 3 cm de diamètre et aplatissez-les avec la paume de votre main. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, enfournez pour 15 minutes de cuisson environ, puis laissez les cookies refroidir ou dégustez-les tièdes.

COOKIES au chocolat blanc et aux noix

Remplacez le chocolat par 50 g de pépites de chocolat blanc (ou, à défaut, de chocolat blanc concassé) et le caramel par 50 g de cerneaux de noix hachés grossièrement.



GÂTEAU YAOURT AU LEMON CURD, glaçage aux graines de pavot

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

REPOS : 30 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMMES :  

GÂTEAU YAOURT :

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- 1 pot d'huile
- 1 citron bio (jus et zeste)
- 1 sachet de levure chimique

LEMON CURD :

- le jus de 3 citrons bio
- le zeste de 1 citron bio
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre mou

GLAÇAGE :

- 1 blanc d'œuf
- 1 c.s. de jus de citron
- 170 g de sucre glace (voir p. 294)
- 1 c.s. de graines de pavot

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans la cuve, mettez tous les ingrédients du gâteau yaourt puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré de 20 cm de diamètre.
- 3 Enfournez pour 30 à 35 minutes de cuisson. Pendant ce temps, préparez le lemon curd.
- 4 Démoulez le gâteau et attendez qu'il refroidisse. Lorsqu'il est froid, coupez-le en deux dans l'épaisseur et tartinez généreusement le cercle inférieur de lemon curd. Remplacez le chapeau du gâteau. Préparez le glaçage* : placez tous les ingrédients sauf les graines de pavot dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer)**. Versez-le sur le gâteau puis saupoudrez de graines de pavot.

lemon curd

Placez tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/95°C**. Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le beurre coupé en petits morceaux. Attendez que les morceaux aient fondu avant d'en rajouter. Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

GÂTEAU YAOURT choco-noisettes, glaçage noix de coco

Supprimez le citron, remplacez le lemon curd par du NUTELLA® et les graines de pavot par de la noix de coco râpée.



CLAFOUTIS AUX FIGUES



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES

PROGRAMME :

500 g de figues fraîches
ou décongelées

120 g de farine

4 œufs

400 ml de lait entier

100 g de sucre blond
ou de cassonade

30 g de beurre demi-sel fondu

1 noix de beurre pour les moules
quelques grappes de groseilles

SUCRE GLACE :

100 g de sucre en poudre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les figues en quatre.
- 2 Placez tous les ingrédients dans la cuve sauf les figues et les groseilles et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 8 (sans chauffer)**.
- 3 Rassemblez la préparation au centre de la cuve et relancez le programme **EXPERT 30 secondes**.
- 4 Versez la préparation dans des moules individuels ou dans un moule à manqué* préalablement beurrés. Disposez les figues dessus en les enfonçant légèrement et enfournez pour 40 minutes. Décorez les clafoutis de groseilles et de sucre glace avant de servir.

sucré glace

Placez le sucre en poudre dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 18 (sans chauffer)**.

CLAFOUTIS aux cerises

Remplacez les figues par des cerises dénoyautées (fraîches ou décongelées) que vous mélangerez à la préparation avant de la verser dans le moule.



TARTE AU CITRON

meringuée

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 1 h 05

POUR 8 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

PÂTE :

250 g de farine

125 g de sucre glace (voir p. 294)

100 g de beurre ramolli

1 œuf

CRÈME AU CITRON :

3 œufs

le jus de 4 citrons

le zeste de 2 citrons bio

150 g de sucre en poudre

1 c.s. de Maïzena®

MERINGUE SUISSE :

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

160 g de sucre glace

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Placez tous les ingrédients de la pâte dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/ GÂTEAU**, étalez la pâte et foncez*-la dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre environ. Faites cuire la pâte à blanc* 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.
- 3 Préparez la crème au citron : placez les œufs dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 4 Ajoutez le jus des citrons, les zestes, le sucre et la Maïzena® puis lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 5 Garnissez-en le fond de tarte puis enfournez pour 25 minutes. Sortez la tarte du four, baissez la température à 150°C (th. 5) et préparez la meringue suisse.
- 6 Étalez la meringue sur la tarte au citron et, avec une cuillère à soupe, soulevez-la un peu pour former des becs d'oiseau. Enfournez à nouveau pour 10 minutes. Éteignez le four, laissez-y la tarte 10 minutes de plus puis sortez-la et laissez-la refroidir.

meringue suisse

Installez le batteur à blancs. Mettez tous les ingrédients dans la cuve propre et sèche, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 5/50 °C**.



GLACE MANGUE-GINGEMBRE



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

400 g de mangue surgelée coupée en dés de 1 cm de côté environ
1 pot de yaourt nature

1 c.c. de gingembre râpé
75 g de sucre en poudre
50 ml de lait de coco

- 1 Dans la cuve bien froide, mettez tous les ingrédients et lancez le programme **DESSERT GLACÉ**. Rabattez au besoin.
- 2 Faites des quenelles* de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

GLACE à la banane

Remplacez la mangue par la même quantité de banane congelée et coupée en morceaux. Saupoudrez de noix de coco râpée au moment de servir.

SORBET À LA FRAMBOISE



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

400 g de framboises surgelées
75 g de sucre en poudre

1 blanc d'œuf
1 c.s. de jus de citron

- 1 Dans la cuve bien froide, mettez tous les ingrédients et lancez le programme **DESSERT GLACÉ**. Rabattez au besoin.
- 2 Faites des quenelles* de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

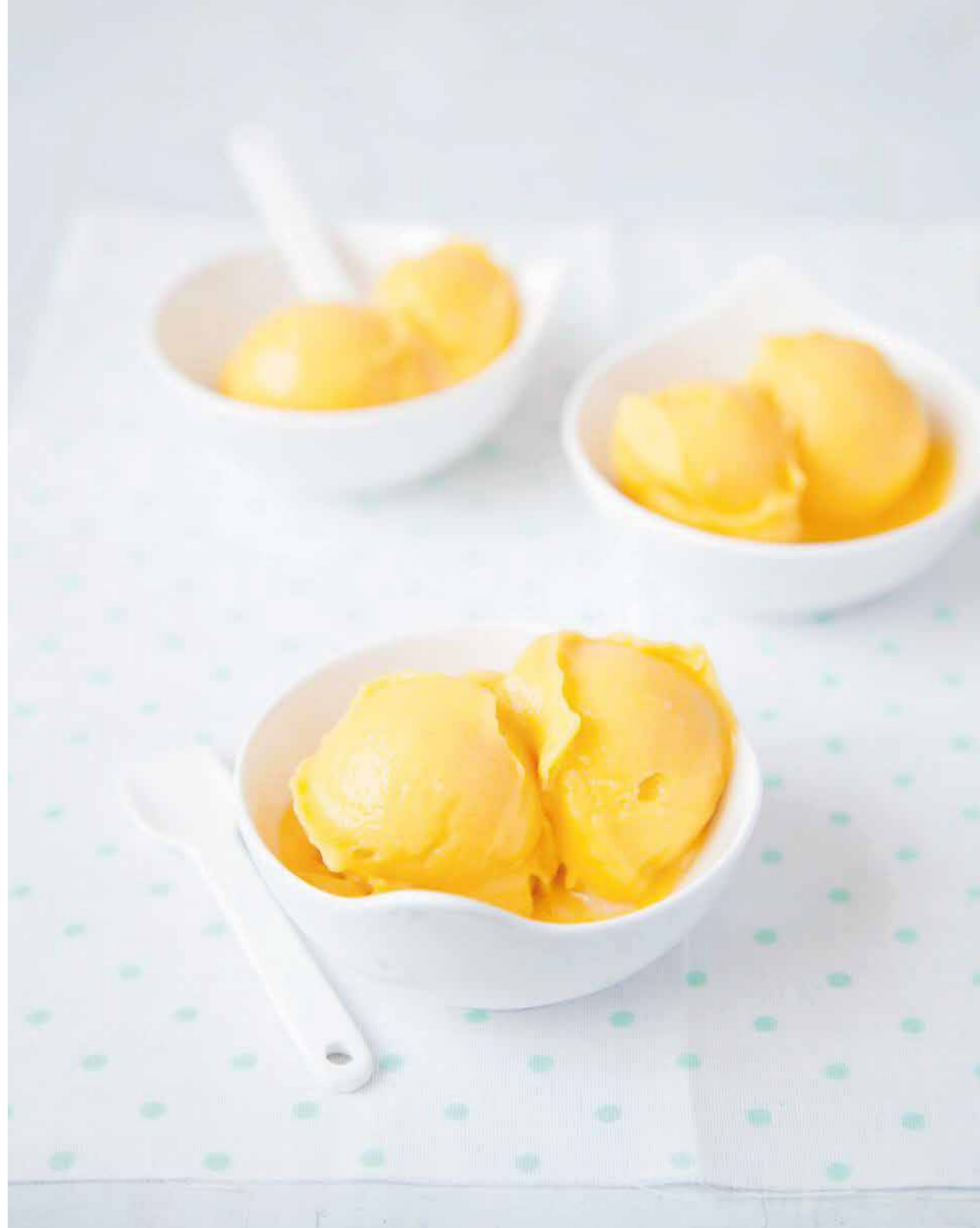
SORBET à la pêche

Remplacez les framboises par 400 g de pêches surgelées et coupées en dés.

ASTUCES

Pour refroidir la cuve, mixez quelques glaçons en programme **GLACE PILÉE**, videz-la puis séchez-la soigneusement.

Pour un sorbet plus aéré, à la fin du programme **DESSERT GLACÉ**, installez le batteur à blancs et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 6 (sans chauffer)**.



CONFITURE D'ABRICOTS

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 25 min

POUR 3/4 POTS DE CONFITURE PROGRAMME : 

500 g d'abricots dénoyautés le jus de ½ citron
400 g de sucre (spécial confiture)

- 1 Mettez les abricots dans la cuve, ajoutez le sucre et le jus de citron, retirez le bouchon du couvercle puis lancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 2A/105 °C**. Déposez une goutte de confiture sur une assiette froide : si elle se fige, votre confiture est prête, sinon relancez quelques minutes.
- 2 Versez aussitôt la confiture dans des pots stérilisés (ou préalablement ébouillantés), vissez les couvercles puis retournez les pots environ 15 minutes. Retournez-les à nouveau et laissez refroidir.

ASTUCE

Selon la saison, les fruits peuvent contenir plus de sucres et se mettre à mousser. Surveillez bien la cuisson.

GELÉE DE POMMES ET POIRES

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 25 min

POUR 3/4 POTS À CONFITURE PROGRAMME : 

1 kg de pommes et/ou poires 600 g de sucre (spécial confiture)
ou 600 ml de jus de pomme le jus de ½ citron
et de poire non filtré 1 c.s. d'extrait de vanille

- 1 Lavez les pommes et/ou poires, coupez-les en quartiers et passez-les à la centrifugeuse, ou utilisez du jus de pomme et/ou poire.
- 2 Placez le jus dans la cuve avec le sucre, le jus de citron et l'extrait de vanille, retirez le bouchon du couvercle puis lancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 3/105 °C**. Déposez une goutte de gelée sur une assiette froide : si elle se fige, votre gelée est prête, sinon relancez quelques minutes.
- 3 Versez aussitôt la gelée dans des pots stérilisés (ou préalablement ébouillantés), vissez les couvercles puis retournez les pots environ 15 minutes. Retournez-les à nouveau et laissez refroidir.



COMPOTE

pommes-fraises-rhubarbe



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

200 g de rhubarbe
épluchée et coupée en
tronçons de 1 cm
50 g de sucre en poudre
250 g de fraises type Gariguette
coupées en 2

400 g de pommes type Golden
ou Boskoop
épluchées et coupées en
gros morceaux
50 g de sucre blond

- 1 Saupoudrez la rhubarbe de sucre et laissez-la macérer* pendant 1 heure.
- 2 Placez les pommes, les fraises, la rhubarbe (et son jus) dans la cuve avec le sucre blond et lancez le programme **SOUPE MOULINÉE**.

COMPOTE abricots, pommes et bananes

Réduisez la quantité de pommes à 300 g et remplacez les fraises et la rhubarbe par 400 g d'abricots et 1 banane. Ajoutez du sucre si nécessaire.

COMPOTÉE

pommes-bananes à la cannelle

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

1 banane (200 g)
coupée en rondelles
3 pommes type Golden
ou Boskoop (500 g)
coupées en morceaux
de 2 cm environ

25 g de sucre blond
1 c.c. de cannelle en poudre
100 ml d'eau

Placez les pommes et les bananes dans la cuve avec le sucre blond, la cannelle et l'eau. Lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 2A/100 °C**.



GÂTEAU MIROIR

au chocolat

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

REPOS : 4 à 12 h

POUR 6/8 PERSONNES

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

4 œufs
1 pincée de sel
160 g de beurre coupé en dés
+ 1 noix
160 g de chocolat noir
cassé en carrés
150 g de sucre glace (voir p. 294)
60 g de Maïzena®
10 framboises lavées

GLAÇAGE AU CHOCOLAT :
100 g de chocolat noir
80 g de sucre
50 ml d'eau

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Installez le batteur à blancs. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et placez les blancs dans la cuve propre et sèche avec une pincée de sel, lancez le programme **BLANCS EN NEIGE**. Réservez et rincez la cuve.
- 2 Mettez dans la cuve le beurre, le chocolat et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C**.
- 3 Ajoutez le sucre glace et les jaunes d'œufs, relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 9/60 °C**.
- 4 Versez ce mélange dans les œufs en neige et soulevez la pâte délicatement pour l'amalgamer. Tamisez* la Maïzena® au-dessus de la préparation et mélangez-la avec la spatule. Beurrez un moule à manqué* de 24 cm de diamètre et versez la pâte dedans, puis enfournez pour 30 minutes.
- 5 Sortez le gâteau du four et laissez-le totalement refroidir sur une grille.
- 6 Préparez le glaçage*. Quand le gâteau a refroidi, nappez*-le de glaçage plusieurs fois à l'aide d'une maryse* souple. Laissez le nappage* se figer 4 heures au minimum (jusqu'à toute la nuit) et décorez de framboises fraîches.

glaçage au chocolat

Mettez le chocolat coupé en morceaux, le sucre et l'eau dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/90 °C**.





PÂTES ET PAINS

.....

PAIN de campagne



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

REPOS : 3 h

POUR 1 PAIN DE CAMPAGNE

PROGRAMME :

5 g de levure fraîche	240 ml d'eau froide
ou ½ sachet de levure sèche	400 g de farine T55
de boulanger	5 g de sel fin

- 1 Dans la cuve, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez la farine et le sel et relancez le programme en appuyant sur Auto. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez-la d'un linge humide et laissez reposer pendant 2 heures.
- 2 Après cette première levée, sortez la pâte du saladier et posez-la sur un plan de travail fariné. Travaillez-la avec la paume de la main et étalez-la en tirant vers l'extérieur, puis ramenez les quatre coins au centre, retournez-la et posez-la sur la plaque de cuisson du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez-la reposer 1 heure de plus, recouverte d'un linge humide.
- 3 Avant la fin de cette seconde levée, préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Farinez la boule et faites des entailles profondes en forme de croix sur le dessus du pâton* avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Enfouez avec un peu d'eau dans la lèchefrite pour 30 minutes environ. Pour vérifier la cuisson, retournez le pain et tapotez le dessous, il doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille.

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.



BAGUETTES

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 15 à 20 min

REPOS : 2 h

POUR 2 BAGUETTES

PROGRAMME : 

5 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche de boulanger	150 ml d'eau fraîche 250 g de farine T55 5 g de sel fin
--	---

- 1 Dans la cuve, versez la levure et l'eau, puis lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ajoutez la farine et le sel puis relancez le programme en appuyant sur Auto. Placez la boule de pâte obtenue dans un saladier fariné puis recouvrez d'un torchon humide et laissez reposer pendant 1 heure.
- 2 Farinez vos mains puis chassez l'air de la pâte en la frappant délicatement du poing. Sortez-la du saladier et posez-la sur un plan de travail fariné avant de la diviser en deux portions égales. Roulez chaque portion avec les doigts pour façonner* deux baguettes de la même longueur puis laissez lever encore 1 heure sur la grille du four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Farinez légèrement les baguettes avant de les entailler avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Enfournez-les avec un peu d'eau dans la lèchefrite pour 15 à 20 minutes. Pour vérifier la cuisson, retournez les baguettes et tapotez le dessous, elles doivent sonner creux. Laissez-les refroidir sur une grille.

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.



PETITS PAINS AU CHORIZO et aux olives



PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 1 h 30

POUR 6 PETITS PAINS

PROGRAMMES :  

80 g de chorizo coupé en petits dés	4 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche de boulanger
40 g d'olives noires dénoyautées	250 g de farine T65
½ c.c. d'herbes de Provence	4 g de sel
180 ml d'eau	

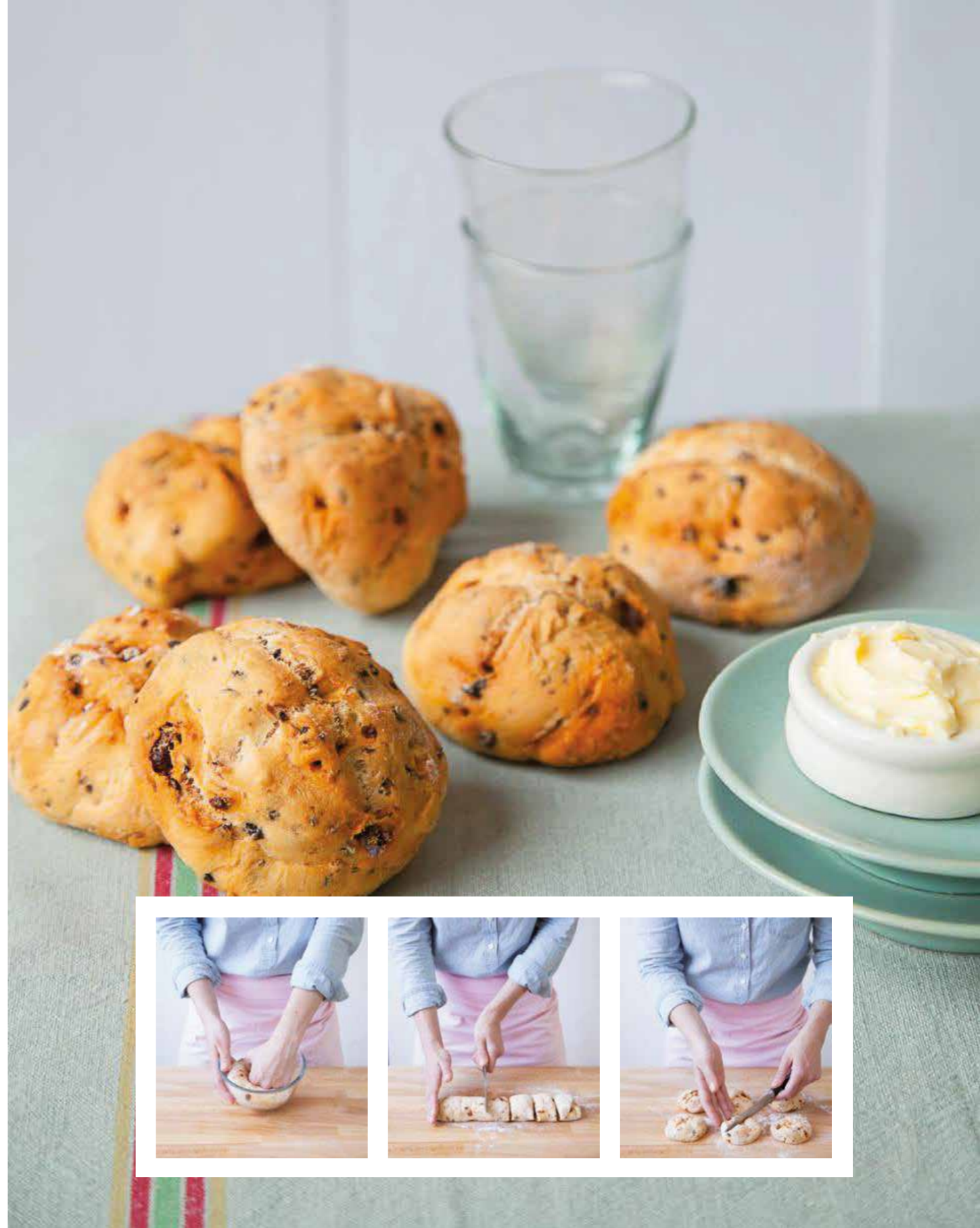
- 1 Dans la cuve, mettez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ajoutez la farine et le sel dans la cuve et relancez le programme en appuyant sur Auto.
- 2 Ajoutez le chorizo, les olives (grossièrement coupées) et les herbes de Provence puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 3 Farinez-vous les mains, prélevez la pâte et roulez-la en boule avant de la placer dans un saladier fariné et de la recouvrir d'un linge humide pour la laisser reposer pendant 1 heure.
- 4 À la fin de cette première levée, farinez vos mains et chassez l'air en frappant délicatement la pâte avec le poing. Farinez le plan de travail, déposez-y la boule et roulez-la pour former un pâton*, puis divisez-le en six portions égales. Roulez les six pâtons* de façon à former des boules et farinez-les à nouveau, déposez-les sur la grille du four recouverte de papier sulfurisé puis laissez-les reposer 30 minutes. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et remplissez la lèchefrite avec un peu d'eau.
- 5 Avant d'enfourner les pains, faites des entailles profondes en forme de croix sur le dessus avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Baissez la température à 200 °C (th. 6/7) et enfournez les petits pains pour 20 minutes.
- 6 Pour vérifier la cuisson, retournez les pains et tapotez le dessous, ils doivent sonner creux. Lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir sur une grille.

PETITS PAINS aux tomates séchées et au jambon italien

Remplacez le chorizo par 80 g de minces lanières de jambon italien et les olives par 50 g de tomates séchées hachées.

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.



FOUGASSE

aux olives

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 à 20 min

REPOS : 1 h 30

POUR 1 FOUGASSE

PROGRAMME : 

6 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche de boulanger	50 ml d'huile d'olive
150 ml d'eau froide	100 g d'olives noires dénoyautées
5 g de sel	thym frais
250 g de farine T55	2 c.c. d'huile d'olive
	1 c.s. de fleur de sel

- 1 Dans la cuve, mettez la levure avec l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Lorsque le programme s'arrête, ouvrez le couvercle, ajoutez le sel, la farine et l'huile d'olive et relancez en appuyant sur Auto.
- 2 Placez la pâte dans un saladier huilé, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 heure. Pliez délicatement la pâte deux fois dans le saladier et recouvrez-la d'un torchon humide pour la laisser reposer encore 30 minutes.
- 3 Pendant la deuxième levée, préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé et déposez-y doucement la pâte à fougasse. Prenez garde à ne pas enlever les bulles d'air.
- 4 Étalez grossièrement la pâte avec la paume des mains. Aplatissez-la du bout des doigts (la pâte doit faire 1 cm d'épaisseur environ) puis garnissez-en la moitié d'olives et de thym lavé et effeuillé et pliez-la en deux, pour former une sorte de chausson. Badigeonnez d'huile d'olive, saupoudrez de fleur de sel et enfournez pour 15 à 20 minutes de cuisson. Dégustez tiède ou froid.

FOUGASSE aux anchois

Tartinez l'intérieur de votre fougasse de 150 g d'anchoïade (voir p. 32). Supprimez le thym et la fleur de sel. Enfourez pour 20 minutes de cuisson à 180 °C (th. 6).

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.



PAIN BRIOCHÉ

tressé



PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 1 h

POUR 1 PAIN BRIOCHÉ

PROGRAMME :

10 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche de boulanger	4 g de sel fin 40 g de sucre en poudre 250 g de farine T55
125 ml de lait	1 œuf
20 g de beurre mou	

- 1 Dans la cuve, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ajoutez le beurre coupé en dés, le sel, le sucre, la farine et relancez le programme en appuyant sur Auto. Si nécessaire, rabattez* la pâte avec la spatule à la fin du programme et relancez 15 secondes. Prélevez la pâte (elle doit être collante) et placez-la dans un saladier fariné, puis laissez-la reposer pendant 30 minutes, recouverte d'un torchon humide.
- 2 Préchauffez le four à 60 °C (th. 2). Posez la pâte sur un plan de travail fariné, divisez-la en trois portions égales et façonnez* trois longs pâtons* en les roulant avec le bout des doigts. Ajoutez de la farine de temps en temps si la pâte commence à coller. Collez l'extrémité du haut des trois pâtons* ensemble, tressez-les et déposez la tresse dans un moule à cake beurré, puis placez-la au four et laissez lever pendant 30 minutes.
- 3 Retirez le pain brioiché du four puis augmentez la température à 180 °C (th. 6). Cassez l'œuf et battez-le dans un bol puis badigeonnez-en le pain brioiché avec un pinceau, pour qu'il soit bien doré. Enfourez-le pour 20 minutes. S'il dore trop, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium.
- 4 Laissez un peu refroidir avant de démouler et dégustez le pain brioiché tiède.



KOUGLOF

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 50 min

REPOS : 2 h 30

POUR 1 KOUGLOF

PROGRAMME : 

3 c.s. de kirsch	100 g de sucre en poudre
100 g de raisins secs	300 g de farine T55
15 g de levure fraîche ou 1 ½ sachet de levure sèche de boulanger	1 œuf
160 ml de lait froid	50 g d'amandes mondées*
80 g de beurre mou + 1 grosse noix	1 à 2 pincées de sel sucre glace (facultatif)

- 1 Versez le kirsch et un peu d'eau dans un bol, ajoutez les raisins secs et laissez macérer* pendant 30 minutes.
- 2 Dans la cuve, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Lorsque le programme s'arrête, ouvrez le couvercle, ajoutez alors le beurre mou coupé en dés, le sel, le sucre en poudre, la farine, l'œuf et relancez le programme en appuyant sur Auto. Si nécessaire, rabattez* la pâte avec la spatule à la fin du programme et relancez 15 secondes. Prélevez la pâte (elle doit être collante) et placez-la dans un saladier fariné, puis laissez-la reposer pendant 30 minutes, recouverte d'un torchon humide.
- 3 Farinez-vous les mains, frappez délicatement la pâte du poing pour en chasser l'air puis ajoutez les raisins égouttés. La pâte doit être collante.
- 4 Beurrez généreusement un moule à kouglof en terre cuite, déposez les amandes au fond et versez la pâte dans le moule jusqu'aux trois quarts. Laissez lever à nouveau pendant 1 heure 30 dans le four à 30 °C (th. 1). Si votre four ne descend pas en dessous de 50 °C, laissez la porte entrouverte pendant la levée.
- 5 Au bout de 1 heure 30, la pâte doit avoir atteint le haut du moule. Sortez le kouglof, montez la température à 180 °C (th. 6), puis remettez-le à l'intérieur du four et laissez cuire 50 minutes.
- 6 Laissez le kouglof refroidir avant de le démouler, saupoudrez-le éventuellement de sucre glace et dégustez-le dans les 2 jours.

ASTUCES

Le matériau du moule influe sur le temps de cuisson, ajustez si nécessaire.
Le résultat peut varier selon la farine utilisée.



PÂTE BRISÉE

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 30 min

POUR 1 TARTE (6/8 PERSONNES) PROGRAMME : 

125 g de dés de beurre
250 g de farine

80 ml d'eau froide
1 pincée de sel

- 1 Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.
- 2 Enroulez la boule de pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes avant de l'étaler sur un plan de travail fariné.

PÂTE BRISÉE sucrée

Ajoutez 100 g de sucre en poudre à la préparation.

PÂTE SABLÉE

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 30 min

POUR 1 TARTE (6/8 PERSONNES) PROGRAMME : 

250 g de farine
125 g de beurre

100 g de sucre en poudre
1 œuf

- 1 Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**.
- 2 Formez une boule avec la pâte, placez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

PETITS SABLÉS

Ajoutez 1 cuillerée à café de levure chimique et 1 ½ cuillerée à café d'extrait de vanille liquide. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Une fois reposée, étalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface farinée, jusqu'à obtenir une pâte de 0,5 cm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces, découpez les sablés puis déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournés pour 10 à 15 minutes. Vos sablés sont cuits quand ils prennent une belle coloration dorée.



PÂTE FEUILLETÉE

PRÉPARATION : 20 min

REPOS : 3 h

POUR 1 TARTE (6/8 PERSONNES)

PROGRAMME : 

250 g de farine T45
50 g de beurre ramolli
coupé en dés

130 ml d'eau
200 g de beurre froid
sel

- 1 Mettez la farine, le beurre, l'eau et le sel dans la cuve, puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Lorsque le programme s'arrête, la pâte doit être homogène.
- 2 Sortez la pâte de la cuve, formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et aplatissez-la légèrement. Laissez reposer 1 heure au frais.
- 3 Farinez la pâte et étalez-la au rouleau à pâtisserie, formez une sorte de croix en tirant du centre vers les quatre extérieurs.
- 4 Placez le beurre froid entre deux feuilles de film alimentaire et aplatissez-le en un carré de 2 cm d'épaisseur. Déposez ensuite ce carré de beurre au centre de la croix et rabattez* les quatre côtés vers le centre.
- 5 Étalez la pâte pour obtenir un long rectangle. Refermez ce rectangle en trois fois comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour et recommencez.
- 6 Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et replacez-la au réfrigérateur pour 30 minutes.
- 7 Répétez encore deux fois les étapes 5 et 6 pour obtenir un vrai feuilletage.
- 8 Lorsque la pâte est prête, donnez-lui la forme désirée et remettez-la 30 minutes au réfrigérateur avant de l'utiliser.



SCONES AUX RAISINS

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 12 à 15 min

POUR UNE QUINZAINE DE SCONES PROGRAMME : 

350 g de farine de blé	60 g de beurre mou
1 sachet de levure chimique	210 ml de lait
30 g de sucre en poudre	70 g de raisins secs
1 pincée de sel	lait ou œuf battu (facultatif)

- 1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Mettez la farine, la levure, le sucre, le sel et le beurre coupé en dés dans la cuve et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU**. Arrêtez au bout de 30 secondes. Rabattez au besoin la préparation et relancez le programme, puis versez le lait petit à petit par l'ouverture ; ajoutez enfin les raisins les 20 dernières secondes.
- 2 Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et aplatissez-la pour qu'elle fasse environ 2 cm d'épaisseur. Découpez ensuite à l'aide d'un emporte-pièce des ronds d'environ 5 cm de diamètre et placez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.
- 3 Badigeonnez-les éventuellement avec un peu de lait ou un œuf battu, puis enfournez pour 12 à 15 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés. Servez les scones tièdes coupés en 2 avec de la confiture ou du beurre.

PAIN DE MIE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

REPOS : 1 h 30

POUR 1 PAIN

PROGRAMME : 

10 g de levure fraîche	30 g de beurre mou coupé en dés
ou 1 sachet de levure sèche de boulanger	5 g de sel
275 ml de lait	10 g de sucre en poudre
	350 g de farine T55

- 1 Dans la cuve, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE**. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez le beurre mou, le sel, le sucre, la farine et relancez le programme. Déposez la pâte (elle doit être collante) dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 1 heure.
- 2 Façonnez* la pâte en boudin et déposez-la dans le moule à cake beurré. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
- 3 Enfournez le pain pour 30 minutes environ dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.





BÉBÉS

.....

COLIN

à la patate douce

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

300 g de patate douce
300 g de filets de colin

1 feuille de laurier
1 pincée de paprika

- 1 Épluchez la patate douce et coupez-la en petits dés de 0,5 cm de côté.
- 2 Versez 500 ml d'eau dans la cuve et placez le panier vapeur, mettez les dés de patate douce dans le panier et déposez le colin et la feuille de laurier par-dessus, puis lancez le programme **VAPEUR**.
- 3 Servez avec un peu de paprika.

PURÉE DE LÉGUMES

et bœuf

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 30 min

DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMME : 

200 g de pommes de terre
200 g de carottes

200 g de bœuf (steak)
300 ml d'eau

- 1 Pelez les pommes de terre et les carottes et coupez-les en dés de 2 cm. Coupez le bœuf en petits morceaux.
- 2 Placez les pommes de terre, les carottes, le bœuf et l'eau dans la cuve puis lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE**.



SOUPE HALLOWEEN

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMME : 

1 carotte (100 g)
½ oignon

200 g de potiron ou de courge
(butternut ou potimarron)
450 ml d'eau

- 1 Coupez la carotte, l'oignon et le potiron en tronçons. Déposez-les dans la cuve avec l'eau et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE** : la soupe doit être très lisse.
- 2 Ajoutez un peu de sel si nécessaire en fonction de l'âge du bébé.

PURÉE DE COURGETTES au cerfeuil

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

DÈS 1 AN

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

500 g de courgettes
120 g de Carré frais®
ou de Vache qui rit®

2 c.c. de cerfeuil ciselé*

- 1 Épluchez les courgettes et coupez-les en tronçons de 2 cm de long.
- 2 Versez 500 ml d'eau dans la cuve et placez le panier vapeur puis déposez-y les courgettes et lancez le programme **VAPEUR**.
- 3 Videz la cuve et mettez-y les courgettes cuites et essorées avec le fromage frais, le cerfeuil ciselé*, puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)**.



CRÈME DE BROCOLI AU GRUYÈRE

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 25 min

DÈS 1 AN

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMMES :  

ACCESSOIRE : 

500 g de brocoli (frais ou surgelé)
100 g de gruyère râpé

70 ml de crème liquide

- 1 Coupez le brocoli en petits bouquets. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et installez le panier vapeur puis déposez-y le brocoli et lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes**.
- 2 Videz la cuve de la moitié de son eau de cuisson, ajoutez-y le brocoli, le gruyère, la crème et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 12 (sans chauffer)**.

CRÈME de chou-fleur au gruyère

Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou-fleur (frais ou surgelé) détaillé en petits bouquets.

POULET RATATOUILLE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 25 min

DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 

150 g de courgettes
150 g de tomates
100 g d'aubergines

2 c.s. de concentré de tomates
ou de pulpe de tomates bio

200 ml d'eau
½ c.c. de thym frais ou séché
2 filets de poulet fermier
coupé en aiguillettes
½ citron (facultatif)

- 1 Épluchez les courgettes et les tomates et coupez tous les légumes en dés de 2 cm. Mettez les légumes, le concentré de tomates, l'eau, le thym dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/95 °C**.
- 2 Une fois le programme terminé, placez le panier vapeur puis déposez-y les filets de poulet et relancez le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 1A/95 °C**. Vous pouvez ajouter des rondelles de citron sur le poulet.
- 3 Au terme de la cuisson, relancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 10 (sans chauffer)** pour obtenir une texture plus lisse que celle d'une ratatouille classique.



CRÈME DE FRUITS

pêche-banane

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 30 min

DÈS 6 MOIS

POUR 4/5 PORTIONS

PROGRAMME : 

2 bananes (200 g)

150 ml de yaourt nature

3 pêches bien mûres (300 g)

- 1 Épluchez les fruits et coupez-les en gros morceaux. Mettez-les dans la cuve et lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30 /vitesse 13 (sans chauffer)**. Au bout de 30 secondes, ajoutez le yaourt par l'ouverture.
- 2 Répartissez la crème dans des petits pots et placez-les au réfrigérateur pour 30 minutes.

BABY MILKSHAKE

PRÉPARATION : 5 min

DÈS 6 MOIS

POUR 4 PORTIONS

PROGRAMME : 

300 g de fraises

2 yaourts nature pour bébé

100 ml de lait de croissance

1 c.c. de céréales en poudre

pour bébé (facultatif)

- 1 Équeutez* les fraises, coupez-les en deux et mettez-les dans la cuve avec les yaourts et le lait.
- 2 Lancez le programme **SMOOTHIE**. Répartissez le baby milkshake dans des petits verres et saupoudrez de céréales.

BABY MILKSHAKE fraise-poire

Pour un milkshake encore plus frais, réduisez la quantité de fraises à 200 g et ajoutez 100 g de lamelles de poires bien mûres.

BABY MILKSHAKE à la banane

Utilisez 300 g de bananes écrasées (bien mûres, de préférence). Ne changez pas les autres ingrédients.



COMPOTE POMMES-ABRICOTS

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 25 min

DÈS 6 MOIS

POUR 4/5 PORTIONS

PROGRAMME : 

400 g de pommes (type Canada ou Reinette)

600 g d'abricots bien mûrs
2 à 3 c.s. d'eau

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en gros morceaux. Lavez les abricots et coupez-les en deux, ôtez leur noyau.
- 2 Mettez les fruits dans la cuve, ajoutez l'eau puis lancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 2A/100 °C**.
- 3 Au terme de la cuisson, relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)** pour obtenir une compote bien lisse.

COMPOTE DE POIRES à la vanille

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

DÈS 6 MOIS

POUR 4/5 PORTIONS

PROGRAMME : 

1 kg de poires bien mûres

1 gousse de vanille charnue

- 1 Épluchez les poires et coupez-les en gros dés.
- 2 Mettez les dés de poire dans la cuve, ajoutez la vanille fendue et grattée puis lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 2A/100 °C** en retirant le bouchon.
- 3 Lorsque la compote est cuite, ôtez la gousse de vanille et relancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)** en remettant le bouchon.
- 4 Laissez la compote refroidir et versez-la dans 4 ou 5 petits pots. Servez avec un biscuit à la cuillère.





BOISSONS

.....

MOJITO

sans alcool



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 VERRES

PROGRAMME :

300 g de glaçons

4 c.s. de sucre blond

1 c.s. de sirop de menthe

75 ml de jus de citron vert

½ bouquet de menthe

500 ml de Perrier®

- 1 Mettez les glaçons dans la cuve et lancez le programme **GLACE PILÉE**. Appuyez sur STOP dès que la glace est pilée.
- 2 Ajoutez le sucre, le sirop de menthe et le citron vert. Relancez le programme **GLACE PILÉE**.
- 3 Versez la préparation dans les verres, décorez avec des feuilles de menthe (que vous aurez soigneusement lavées au préalable) et terminez en remplissant de Perrier® jusqu'en haut des verres. Dégustez aussitôt.

GRANITÉ

de pamplemousse rose



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 VERRES

PROGRAMME :

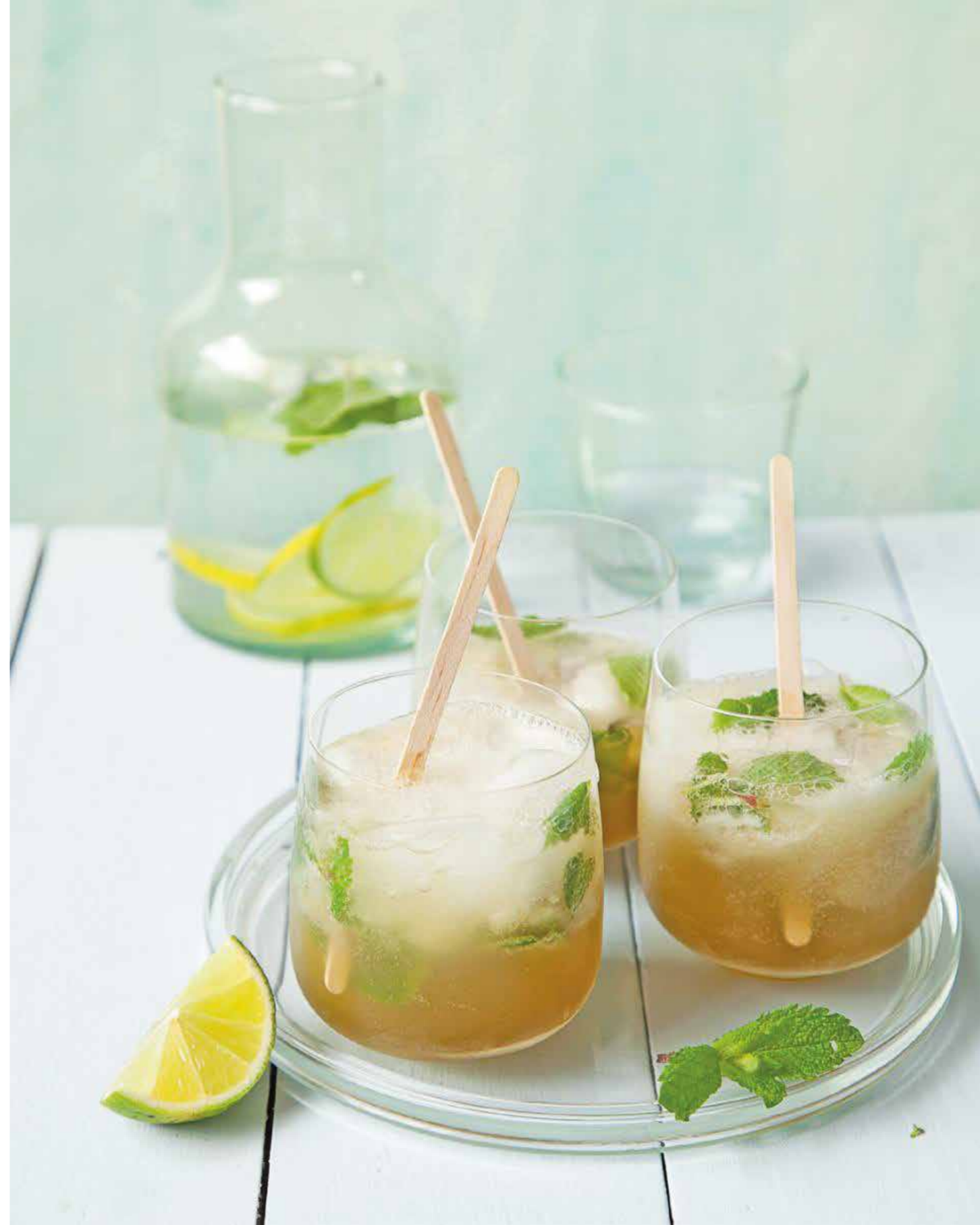
800 g de glaçons

300 ml de jus de pamplemousse rose

(ou 4 à 5 pamplemousses pressés)

80 g de sucre en poudre

- 1 Mettez les glaçons dans la cuve et lancez le programme **GLACE PILÉE**.
- 2 Ajoutez le jus de pamplemousse et le sucre, et relancez le programme **GLACE PILÉE, 10 secondes**.
- 3 Versez le granité dans des verres hauts et dégustez immédiatement.



MILKSHAKE

aux fraises



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 VERRES

PROGRAMME :

375 g de fraises (type Gariguettes) 75 g de sucre
600 ml de lait entier 1 c.c. d'extrait de vanille liquide
3 boules de glace fraise ou vanille 150 g de glaçons
(+ 4 boules pour la décoration)

- 1 Lavez et équeutez* les fraises. Mettez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 2 Au dernier moment, ajoutez une boule de glace dans chaque verre et servez aussitôt.

MILKSHAKE banane-choco

Remplacez les fraises et les boules de glaces par 375 g de bananes coupées en rondelles et 3 boules de glace au chocolat. Gardez les autres ingrédients. Servez avec du coulis au chocolat.

MILKSHAKE À LA BANANE

et au lait d'amande

PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 VERRES

PROGRAMME :

3 bananes ½ c.c. d'extrait d'amande douce
3 boules de glace banane ou vanille 3 à 4 c.s. de miel ou de sirop
500 ml de lait d'amande d'agave

- 1 Coupez les bananes grossièrement, placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 2 Versez les milkshakes dans des verres hauts et dégustez immédiatement.



GREEN SMOOTHIE



PRÉPARATION : 10 min

POUR 4 VERRES

PROGRAMME :

200 g de concombre
150 g de fenouil
250 ml de jus de pomme

50 ml de jus de citron vert
3 c.s. de sirop d'agave

- 1 Coupez le concombre et le fenouil en gros cubes.
- 2 Dans la cuve, versez le jus de pomme, le jus de citron vert et mettez les morceaux de concombre et de fenouil.
- 3 Ajoutez le sirop d'agave et lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 4 Versez dans des verres hauts et servez bien frais.

ASTUCE

À défaut de sirop d'agave, utilisez du miel.

SMOOTHIE EXOTIQUE



PRÉPARATION : 5 min

POUR 4 VERRES

PROGRAMME :

180 g d'ananas
180 g de mangue
4 fruits de la Passion

200 ml de jus d'orange
2 c.s. de sirop d'agave
1 citron vert

- 1 Épluchez l'ananas et la mangue et coupez-les en gros morceaux.
- 2 Coupez les fruits de la Passion en deux et récupérez leur pulpe. Versez-la dans une passoire fine et pressez doucement les pépins contre le tamis* pour extraire le jus.
- 3 Dans la cuve, versez le jus d'orange, ajoutez le jus des fruits de la Passion, les morceaux d'ananas et de mangue, puis le sirop d'agave et le jus du citron vert. Lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 4 Servez et dégustez bien frais.

SMOOTHIE nectarine-banane

Supprimez les fruits de la Passion. Remplacez le jus d'orange par du jus de pomme, et l'ananas et la mangue par 250 g de nectarines et 100 g de bananes.



CAFÉ FRAPPÉ GOURMAND

PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 VERRES

PROGRAMME : 

300 ml de café filtre
150 ml de lait demi-écrémé
200 g de glaçons
3 c.c. de sucre en poudre

150 ml de crème fouettée (voir p. 244)
coulis de caramel
pralin

- 1 Préparez un café filtre et laissez-le refroidir.
- 2 Placez le lait, les glaçons, le sucre et le café froid dans la cuve et lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 3 Versez la préparation dans des verres hauts et ajoutez aussitôt la crème fouettée, le coulis de caramel et le pralin. Dégustez immédiatement.

FRAPPÉ GOURMAND à la vanille

Remplacez le café par 300 ml de glace à la vanille et ajoutez trois cuillerées à soupe de sirop de vanille à la préparation avant de mixer.

CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL



PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 5 min

POUR 4 VERRES

PROGRAMME : 

200 g de chocolat noir
à 70 % de cacao

500 ml de lait entier
100 ml de crème liquide

- 1 Cassez le chocolat en morceaux dans la cuve et hachez-le à l'aide du programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)**. Raclez les parois.
- 2 Ajoutez le lait et la crème liquide et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/90 °C**. À la fin du programme, versez le chocolat dans des tasses et dégustez aussitôt.

ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser du chocolat au lait.



GLOSSAIRE

Abaisser



À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler une pâte en faisant un mouvement de va-et-vient jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée, sur un plan de travail fariné. On appelle le résultat obtenu, une abaisse.

Appareil

Ce terme désigne un mélange d'ingrédients permettant de réaliser une préparation culinaire.

Bain-marie

Mode de cuisson consistant à placer un récipient (bol, casserole, ou autre) contenant une préparation dans un second récipient rempli d'eau maintenue au bord de l'ébullition. La cuisson au bain-marie peut se faire à la casserole mais aussi au four.

Beurre pommade



Beurre qu'on travaille avec une spatule à température ambiante, jusqu'à obtenir une consistance lisse et souple.

Blanchir

Mélanger énergiquement une préparation à base de jaunes d'œufs et de sucre jusqu'à ce qu'elle s'éclaircisse. Cette technique intervient dans de

nombreuses recettes de desserts, comme la crème anglaise ou le sabayon.

Bouquet garni

Assortiment de différentes herbes aromatiques ficelées en petit paquet et que l'on utilise afin de relever la saveur d'un court-bouillon ou bien d'un plat en sauce et qui est ôté en fin de cuisson. Un bouquet garni se compose le plus souvent de romarin, de thym, de laurier, de persil, et de vert du poireau.

Chemiser



Tapiser les parois d'un moule de papier sulfurisé, de film alimentaire ou d'un aliment, avant de verser une autre préparation par-dessus.

Chinois

Passoire fine de forme conique, munie d'un manche, que l'on utilise le plus souvent pour filtrer les sauces.



Ciseler

À l'aide d'un couteau ou de ciseaux de cuisine, tailler des légumes ou des herbes aromatiques afin d'obtenir de très fines lamelles ou menus morceaux.

Cuire à blanc



Cuire une pâte non garnie dans le but de la sécher ou de la rendre plus croustillante.

Pour cuire à blanc, disposer la pâte dans le moule puis piquer le fond à la fourchette. Garnir le fond de tarte d'une feuille de papier sulfurisé, de billes de céramique ou de légumes secs et enfourner pour 10-20 minutes puis enlever le papier sulfurisé et les billes et prolonger la cuisson de 5 minutes.

Dégermer

Retirer les germes, c'est-à-dire la partie croissante, d'un fruit ou d'un légume. Pour l'ail, en particulier, il est très fréquent d'ôter le germe car ce dernier est peu digeste pour certaines personnes.



Équeuter

Ôter le pédoncule, c'est-à-dire la queue, d'un fruit ou d'un légume. En ce qui concerne les épinards, par exemple, il s'agit d'enlever les côtes qui peuvent être assez fibreuses.



Dans ce cas, il faut donc plier la feuille en deux et tirer sur la côte centrale délicatement.

Façonner



Modeler avec les mains des aliments, des pâtes, des pâtons ou des préparations, avant de les faire cuire, pour leur donner la forme souhaitée.

Foncer

Garnir l'intérieur d'un moule ou d'un cercle de pâtisserie d'une abaisse de pâte, puis la rabattre délicatement sur les bords.



Glaçage



Couche lisse et brillante servant à décorer un aliment cuit, tel un gâteau ou un biscuit. On peut aussi modeler le glaçage avec une spatule, afin de rendre la texture moins lisse et lui donner plus de relief. Le

glaçage le plus fréquemment utilisé est le glaçage au sucre : on utilise du sucre glace que l'on mélange à un liquide, qui varie selon le goût recherché (eau, citron...).

Macérer

Faire tremper plus ou moins longtemps un aliment solide, plutôt un fruit ou un légume, dans un liquide afin de le parfumer, de le ramollir.

On peut faire macérer des pêches dans du sirop.

Mariner

Faire tremper dans un liquide mélangé à différentes substances aromatiques, appelé marinade, une viande ou un gibier pendant un temps précis afin de l'attendrir et de le parfumer. Pour du poulet par exemple, on peut utiliser un mélange de citron, d'ail, de romarin, de basilic, d'huile d'olive avec un peu de poivre moulu.

Maryse

Spatule souple qui sert à racler ou à mélanger délicatement les préparations et que l'on peut utiliser notamment pour ne pas casser les blancs en neige.



Monder

Ôter la peau d'un fruit, ou l'enveloppe d'un aliment, après l'avoir plongé quelques secondes dans de l'eau bouillante. On utilise ce procédé en

particulier pour les tomates. On trace une croix au couteau sur le dessus du fruit, et on tire délicatement la peau afin de l'enlever complètement.

Moule à manqué

Moule à bord haut, de différentes formes, que l'on utilise pour les génoises, les gâteaux, les biscuits, les clafoutis ou encore la tarte Tatin.

Napper

Recouvrir délicatement et uniformément une préparation d'une sauce,



d'une gelée ou d'un coulis, au moment du dressage.

Papillote



Mode de cuisson qui permet de cuire à la vapeur les aliments et de préserver ainsi leur saveur. Les aliments sont placés à l'intérieur d'une feuille d'aluminium, ou de papier cuisson pliée de façon à former une sorte de paquet. On peut aussi utiliser des feuilles de bananier ou encore des galettes de maïs. Les papillotes peuvent se cuire au four, au panier vapeur ou bien encore au barbecue.

On peut aussi utiliser des feuilles de bananier ou encore des galettes de maïs. Les papillotes peuvent se cuire au four, au panier vapeur ou bien encore au barbecue.

Parer

Ôter les parties non comestibles ou inesthétiques d'un aliment, telles que le gras ou les nerfs d'un morceau de viande.



Pâton

Morceau de pâte que l'on pétrit afin de réaliser une préparation.

Pluche

Extrémité d'une tige ou feuille d'herbe aromatique telle que le persil, le romarin et la coriandre.

Poche à douille



La poche à douille est un sac de forme conique auquel on ajoute un embout appelé douille. On utilise la poche à douille afin de décorer ou garnir des mets en remplissant la poche de garniture, telle qu'une ganache ou une crème. Il existe toutes sortes de tailles et tous types de douilles : des lisses que l'on utilise pour faire des chouquettes ou des gougères, des embouts crantés pour la crème fouettée ou encore des formes géométriques, afin de faire des décorations.



Quenelle

Les quenelles sont généralement d'aspect allongé. On peut réaliser des quenelles de glace à l'aide de deux cuillères à soupe. Pour cela, il faut passer les cuillères sous l'eau froide pour éviter l'adhérence, puis remplir une première cuillère de glace. Avec la deuxième, on presse légèrement en ramenant la masse vers soi. Répéter le mouvement d'une cuillère à l'autre, plusieurs fois, jusqu'à ce que la forme soit régulière.

Rabattre

Replier une pâte, une ou plusieurs fois, sur elle-même.

Réduire

Diminuer la quantité de liquide d'un bouillon, d'une sauce, en le faisant chauffer à feu frémissant, afin de faire évaporer l'eau qu'il contient. Le liquide obtenu, plus épais et au goût plus prononcé, se nomme réduction.



Suprême

Partie la plus fragile d'une volaille, d'un poisson ou d'un fruit. Pour le fruit par exemple, cela peut être un quartier d'agrumes débarrassé de la membrane blanche qui donne un goût amer. Pour récupérer le suprême d'un agrume, on coupe les extrémités du fruit jusqu'à la pulpe, puis on découpe délicatement, à l'aide d'un couteau, la peau à partir du sommet vers le bas, en faisant des cercles. À ne pas confondre avec un velouté de volaille à la crème fraîche que l'on nomme également suprême.



Tamiser

Passer un ingrédient, ou une préparation en poudre à travers un tamis (ustensile constitué d'une toile métallique tendue) afin d'enlever les grumeaux et le rendre plus fin. Le tamisage est particulièrement important en pâtisserie.

INDEX THÉMATIQUE

RECETTES DE BASE

Base de cake salé.....	22	Ganache au chocolat.....	274
Base de cake sucré.....	240	Génoise.....	256
Chapelure.....	168	Glaçage au chocolat.....	304
Confit d'oignon.....	92	Glaçage au NUTELLA®.....	256
Coulis d'abricots.....	264	Lemon curd.....	292
Coulis de fruits des bois.....	262	Meringues françaises.....	280
Coulis de tomates au basilic.....	114	Meringue suisse.....	296
Crème à la vanille.....	254	Pâte à blinis.....	72
Crème anglaise.....	248	Pâte à choux sucrée.....	260
Crème au beurre.....	238	Pâte à crêpes.....	288
Crème au citron.....	296	Pâte à gaufres.....	288
Crème d'ail.....	142	Pâte à pizza.....	94
Crème d'amandes.....	272	Pâte à tartiner.....	288
Crème fouettée.....	244	Pâte brisée.....	320
Crème pâtissière à la vanille.....	260	Pâte brisée sucrée.....	320
Crème pâtissière au chocolat.....	260	Pâte feuilletée.....	322
Crumble salé.....	182	Pâte sablée.....	320
Crumble sucré.....	246	Risotto de base.....	204
Cuisson du riz.....	112	Sabayon de base.....	258
Farce.....	168	Sirup au rhum.....	266
Fond de tarte express.....	264	Sucre glace.....	294

PAINS ET PÂTES

Baguettes.....	310	Pâte brisée.....	320
Buns.....	162	Pâte brisée sucrée.....	320
Fougasse aux anchois.....	314	Pâte feuilletée.....	322
Fougasse aux olives.....	314	Pâte sablée.....	320
Gressins maison.....	30	Petits pains au chorizo et aux olives.....	312
Kouglof.....	318	Petits pains aux tomates séchées et au jambon italien.....	312
Naans.....	144	Petits sablés.....	320
Pain brioché tressé.....	316	Scones aux raisins.....	324
Pain de campagne.....	308	Wraps (tortillas de blé).....	154
Pain de mie.....	324		
Pâte à pizza.....	94		

APÉRITIFS

Anchoïade.....	32	Houmous.....	20
Cake aux noix, jambon fumé et comté.....	22	Muffins mimolette et bacon grillé.....	18
Cake mozzarella et tomates séchées.....	22	Muffins poulet-basilic, tomates confites.....	18
Caviar d'aubergine, gressins maison.....	30	Rillettes de maquereau.....	72
Chips de légumes.....	26	Tapenade.....	32
Dip de thon.....	20	Tzatziki feta-pomme.....	28
Gougères au comté.....	24	Tzatziki.....	28
Guacamole.....	28		

SOUPES

Chorba.....	46	Soupe paysanne.....	52
Crème de chou-fleur.....	58	Soupe poireaux-pommes de terre.....	36
Crème de courgette au curry.....	56	Soupe verte.....	52
Gaspacho.....	60	Velouté de carotte.....	62
Minestrone et chips de parmesan.....	48	Velouté de châtaigne, sauge frite et pancetta grillée.....	50
Potage asiatique aux œufs.....	44	Velouté de courgette, menthe et chèvre.....	56
Soupe à l'oignon.....	38	Velouté de petits pois.....	64
Soupe à l'oignon au curry.....	38	Velouté de tomate.....	42
Soupe de butternut aux queues de langoustine.....	54	Vichyssoise.....	36
Soupe de poisson, sauce rouille.....	40		

ENTRÉES

Asperges vapeur, sauce aux herbes.....	78	Petits flans salés aux carottes et au thon.....	88
Blinis maison aux rillettes de maquereau.....	72	Pizza chèvre-pancetta.....	94
Clafoutis à la poire et fourme d'Ambert.....	68	Pizza scarmozza-jambon.....	94
Clafoutis au fromage de chèvre, aux lardons et aux poireaux.....	68	Pizza végétarienne.....	94
Coleslaw aux canneberges.....	98	Quiche courgette et chèvre.....	74
Empañadas au thon.....	76	Quiche épinards, bleu et noix.....	74
Mousse d'avocats au crabe, crème fouettée à la betterave.....	86	Quiche tomates cerise et asperges.....	74
Œufs cocotte au cantal et aux champignons.....	90	Salade d'automne et vinaigrette au cidre.....	82
Œufs cocotte au saumon et au fromage frais.....	90	Salade de pâtes aux légumes croquants.....	80
Pâté de campagne et son confit d'oignon.....	92	Salade thaïe.....	96
Petits flans de courgettes au parmesan.....	88	Salade vitaminée et sauce au sésame.....	82
		Samoussas aux petits légumes.....	84
		Samoussas de poulet au curry.....	84
		Soufflé aux 3 fromages.....	70

POISSONS

Brandade de morue.....	106	Papillotes de saumon aux légumes verts croquants, sauce japonaise.....	108
Colin aux agrumes en papillotes et julienne de légumes.....	118	Parmentier de poisson.....	102
Colombo de poisson, riz safrané.....	112	Roulés de sole à la tapenade et coulis de tomates au basilic.....	114
Couscous de poisson.....	104	Saint-jacques sur lit de poireaux, sauce légère aneth-estragon.....	110
Croquettes de crabe, mayonnaise au gingembre.....	120	Tartare de saumon classique.....	124
Croquettes de crevettes.....	120	Tartare version asiatique.....	124
Curry de crevettes.....	116		
Thon à la sicilienne.....	122		

VIANDES ET VOLAILLES

Agneau à l'indienne et naans.....	144	Cheeseburgers et buns.....	162
Blanquette de veau.....	130	Chili con carne.....	138
Bœuf bourguignon.....	128	Colombo de poulet.....	112
Boulettes de veau, façon yakitori.....	134	Cottage pie.....	170
Boulettes de veau traditionnelles.....	134	Curry de poulet.....	116
Brochettes kefta.....	164	Effiloché de dinde aux cacahuètes.....	152

Filet mignon en papillotes et crème d'ail ..	142	Rougail saucisses, lentilles et riz.....	136
Hachis Parmentier	170	Roulés de poulet farcis.....	158
Irish stew.....	132	Sauté de porc à l'ananas	140
Nuggets de poulet.....	146	Tartare de bœuf.....	166
Petit salé aux lentilles.....	156	Tomates farcies	168
Petit salé épicé au chorizo.....	156	Waterzoi de volaille.....	160
Poulet basquaise.....	150	Wraps au poulet, aux carottes	
Pot-au-feu de canard.....	148	et au chou rouge	154

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Compotée de légumes à la provençale	198	Piperade et œufs mollets	178
Crumble de légumes à l'italienne	182	Purée de céleri-rave.....	174
Dhal de lentilles corail	190	Purée de céleri-rave aux pommes	174
Endives au jambon, sauce Mornay.....	192	Purée de pommes de terre.....	176
Endives roulées au saumon fumé.....	192	Purée de pommes de terre,	
Falafels et sauce tahin	188	truffe et parmesan	176
Galettes courgettes et pommes de terre....	196	Purée de potimarron,	
Gratin de légumes au mélange crémeux ..	184	crumble parmesan-noisettes.....	186
Gratin dauphinois	200	Rœsti.....	196
Gratin de pommes de terre	200	Tian provençal.....	194
Mijoté aux haricots blancs	180		

PÂTES, RIZ ET CÉRÉALES

Aubergines et poivrons farcis au boulghour .	220	Risotto potiron-bacon	204
Blé façon risotto	214	Risotto tomates cerise,	
Frites de polenta	216	roquette et parmesan.....	204
Galettes de maïs.....	222	Riz pilaf aux girolles.....	208
Lasagnes bolognaise	212	Riz safrané.....	112
Polenta au pesto rosso		Salade de quinoa,	
et aux tomates cerise confites	216	vinaigrette de pesto au citron	218
Risotto aux fruits de mer.....	206	Spaghettis carbonara, all'arrabbiata.....	210

SAUCES ET ASSAISONNEMENTS

Aïoli	232	Sauce carbonara	210
Béchamel	228	Sauce cocktail	232
Béchamel allégée.....	228	Sauce curry.....	230
Beurre blanc.....	230	Sauce hollandaise.....	226
Beurre rouge	230	Sauce hollandaise aux agrumes.....	226
Crème fouettée à la betterave.....	86	Sauce hollandaise aux épices.....	226
Mayonnaise	232	Sauce japonaise	108
Mayonnaise au gingembre	120	Sauce légère aneth-estragon.....	110
Pesto	234	Sauce Mornay.....	192
Pesto roquette-cajou.....	234	Sauce mousseline.....	226
Pesto rosso	234	Sauce rouille	40
Sauce all'arrabbiata.....	210	Sauce salade thaïe.....	96
Sauce au sésame	82	Sauce tahin	188
Sauce aux herbes	78	Sauce tartare.....	232
Sauce aux poivrons.....	228	Sauce yakitori.....	134
Sauce béarnaise.....	234	Vinaigrette au cidre.....	82
Sauce bolognaise	212	Vinaigrette de pesto au citron	218

DESSERTS

Banana bread	240	Gâteau yaourt au lemon curd,	
Birthday cake au NUTELLA®	256	glacage aux graines de pavot.....	292
Brownie	250	Gâteau yaourt choco-noisettes,	
Brownie sans gluten	250	glacage noix de coco.....	292
Cake aux poires	240	Gaufres et crêpes, pâte à tartiner.....	288
Carpaccio de fruits, coulis kiwi-menthe ...	242	Gelée de pommes et poires.....	300
Cheesecake, coulis d'abricots.....	264	Glace à la banane	298
Clafoutis aux cerises.....	294	Glace mangue-gingembre.....	298
Clafoutis aux figues.....	294	Îles flottantes.....	248
Clafoutis poire-chocolat	276	Minibabas au rhum	266
Compote abricots, pommes et bananes ...	302	Moelleux au chocolat, cœurs	
Compotée de cerises	280	coullants au caramel	284
Compotée de framboises	252	Mousse au chocolat	282
Compotée pommes-bananes à la cannelle ..	302	Mousse au chocolat blanc.....	282
Compote pommes-fraises-rhubarbe	302	Muffins aux myrtilles.....	238
Confiture d'abricots.....	300	Muffins aux pépites de chocolat.....	238
Congolais coco et chocolat	268	Panna cotta, coulis de fruits des bois	262
Cookies au chocolat blanc et aux noix ...	290	Pâtes de fruit à l'abricot	268
Cookies aux pépites de chocolat		Pavlova, compotée de cerises	280
et de caramel	290	Riz au lait	252
Crème brûlée.....	254	Riz au lait, caramel au beurre salé.....	252
Crème brûlée au chocolat	254	Sabayon aux agrumes.....	258
Crèmes caramel.....	278	Sabayon gratiné	258
Crèmes caramel à la noix de coco	278	Sorbet à la framboise	298
Crumble aux pommes d'antan	246	Sorbet à la pêche	298
Crumble pommes-fruites rouges	246	Tarte amandine aux cerises	272
Cupcakes aux myrtilles	238	Tarte au citron meringuée.....	296
Éclairs au chocolat	260	Tarte aux pommes au sirop de caramel....	244
Far breton	276	Tarte fine aux pommes et crème fouettée ..	244
Financiers à la pistache	270	Tarte folle choco-caramel et fruits secs.....	274
Financiers aux amandes	270	Tiramisu	286
Galette des rois	272	Tiramisu aux spéculoos	286
Gâteau miroir au chocolat	304		

BÉBÉS

Baby milkshake.....	334	Crème de chou-fleur au gruyère.....	332
Baby milkshake à la banane	334	Crème de fruits pêche-banane	334
Baby milkshake fraise-poire.....	334	Poulet ratatouille	332
Colin à la patate douce	328	Purée de courgettes au cerfeuil	330
Compote de poires à la vanille.....	336	Purée de légumes et bœuf.....	328
Compote pommes-abricots	336	Soupe Halloween.....	330
Crème de brocoli au gruyère.....	332		

BOISSONS

Café frappé gourmand.....	346	Milkshake banane-choco.....	342
Chocolat chaud traditionnel	346	Milkshake à la banane	
Frappé gourmand à la vanille.....	346	et au lait d'amande.....	342
Granité de pamplemousse rose.....	340	Mojito sans alcool.....	340
Green smoothie	344	Smoothie exotique.....	344
Milkshake aux fraises	342	Smoothie nectarine-banane	344

INDEX DES INGRÉDIENTS

ABRICOT

Compote abricots, pommes et bananes 302
Compote pommes-abricots 336
Confiture d'abricots 300
Coulis d'abricots 264
Pâtes de fruit à l'abricot .. 268

AGNEAU

Agneau à l'indienne et naans 144
Chorba 46
Irish stew 132

AIL

Aïoli 232
Crème d'ail 142
Sauce rouille 40
Sauce tahin 188

ALCOOLS

Cidre
Vinaigrette au cidre 82
Cointreau
Sabayon aux agrumes ... 258
Rhum
Minibabas au rhum 266
Sirop au rhum 266
Vin blanc sec
Beurre blanc 230
Vin rouge
Beurre rouge 230

AMANDE

Crème d'amandes 272
Financiers aux amandes . 270
Galette des rois 272

ANANAS

Smoothie exotique 344

ANCHOIS

Anchoïade 32

Fougasse aux anchois 314

ASPERGE

Asperges vapeur 78
Quiche tomates cerise et asperges 74

AUBERGINE

Aubergines et poivrons farcis au boulgour 220
Caviar d'aubergine 30
Compotée de légumes 198
Tian provençal 194

AVOCAT

Guacamole 28
Mousse d'avocats au crabe 86

BANANE

Baby milkshake 334
Banana bread 240
Compotée pommes 302
Glace à la banane 298
Milkshake à la banane ... 342
Milkshake banane-choco. 342
Smoothie nectarine 344

BETTERAVE

Crème fouettée betterave... 86

BISCUITS

Cheesecake 264
Tiramisu aux spéculoos ... 286

BŒUF

Bœuf bourguignon 128
Brochettes kefta 164
Cheeseburgers et buns ... 162
Cottage pie 170
Farce 168
Purée légumes et bœuf ... 328
Salade thaïe 96
Sauce bolognaise 212
Tartare de bœuf 166

BROCOLI

Crème de brocoli 332

CABILLAUD

Brandade de morue 106
Colombo de poisson 112
Couscous de poisson 104

CAFÉ

Café frappé gourmand... 346
Tiramisu 286

CANARD

Pot-au-feu de canard 148

CARAMEL ET SUCRE

Cookies chocolat caramel 290
Crèmes caramel 278
Riz au lait, caramel 252
Sucre glace 294
Tarte aux pommes 244
Tarte folle 274

CAROTTE

Petits flans salés 88
Samoussas 84
Velouté de carotte 62
Wraps au poulet 154

CÉLERI-RAVE

Purée de céleri-rave 174
Purée de céleri-rave aux pommes 174

CÉRÉALES

Blé façon risotto 214
Frites de polenta 216
Galettes de maïs 222
Polenta 216
Risotto de base 204
Salade de quinoa 218

CERISE

Clafoutis aux cerises 294

Compotée de cerises 280
Tarte amandine 272

CHÂTAIGNE

Velouté de châtaigne 50

CHOCOLAT

Brownie 250
Brownie sans gluten 250
Chocolat chaud 346
Cookies chocolat blanc et noix 290
Cookies chocolat caramel 290
Crème brûlée au chocolat 254
Crème pâtissière 260
Éclairs au chocolat 260
Ganache au chocolat 274
Gâteau miroir 304
Glaçage au chocolat 304
Moelleux au chocolat 284
Mousse au chocolat 282
Mousse au chocolat blanc 282
Muffins 238
Pâte à tartiner 288

CHOU

Coleslaw 98
Crème de chou-fleur 58
Gratin de légumes 184
Salade d'automne 82
Salade vitaminée 82

CITRON

Crème au citron 296
Lemon curd 292
Sauce hollandaise 226
Sauce hollandaise aux agrumes 226
Sauce mousseline 226
Tarte au citron meringuée 296
Vinaigrette de pesto 218

COLIN

Colin à la patate douce .. 328
Colin aux agrumes 118

CONCOMBRE

Green smoothie 344
Tzatziki feta-pomme 28
Tzatziki 28

COURGES

Purée de potimarron 186
Risotto potiron-bacon 204
Soupe de butternut 54
Soupe Halloween 330

COURGETTE

Crème de courgette 56
Galettes courgettes 196
Petits flans de courgettes ... 88
Pizza végétarienne 94
Purée de courgettes 330
Quiche courgette chèvre ... 74
Soupe verte 52
Velouté de courgette 56

CRABE

Croquettes de crabe 120

CRÈME LIQUIDE

Crème fouettée 244
Panna cotta 262

CREVETTE

Croquettes de crevettes ... 120
Curry de crevettes 116
Risotto aux fruits de mer .. 206

DINDE

Effiloché de dinde aux cacahuètes 152

ENDIVE

Endives au jambon, sauce Mornay 74

ÉPICES

Riz safrané 112
Sauce curry 230
Sauce hollandaise aux épices 226

ÉPINARD

Quiche épinards 74

FARINE

Baquettes 310
Base de cake salé 22
Base de cake sucré 240
Buns 162
Crumble sucré 246
Fond de tarte express 264
Génoise 256
Gressins maison 30
Naans 144
Pain brioché tressé 316
Pain de campagne 308
Pain de mie 324
Pâte à choux sucrée 260
Pâte à pizza 94
Pâte brisée 320
Pâte brisée sucrée 320
Pâte feuilletée 322
Pâte sablée 320
Petits sablés 320
Wraps (tortillas de blé) ... 154

FIGUE

Clafoutis aux figues 294

FINES HERBES

Chapelure 168
Sauce aux herbes 78
Sauce béarnaise 234
Sauce légère 110

FRAISE

Baby milkshake 334
Baby milkshake fraise-poire 334
Milkshake aux fraises 342

FRAMBOISE

Compotée de framboises 252
Coulis de fruits des bois .. 262
Sorbet à la framboise 298

FROMAGES

Croûtons au fromage 38
Beaufort
Soufflé aux 3 fromages 70

Cantal	Carpaccio de fruits,
Œufs cocotte au cantal..... 90	coulis kiwi-menthe 242
Chèvre	LAIT
Clafoutis au chèvre..... 68	Béchamel..... 228
Comté	Béchamel allégée..... 228
Cake aux noix, jambon	Crème anglaise 248
et comté..... 22	Crème pâtissière 260
Gougères au comté..... 24	Crêpes..... 288
Feta	Gaufres 288
Tzatziki feta-pomme 28	Riz au lait 252
Fromage à tartiner	LENTILLE
Crème au beurre..... 238	Dhal de lentilles corail ... 190
Gruyère	Petit salé aux lentilles..... 156
Crème de chou-fleur 332	Petit salé au chorizo 156
Mimolette	MAQUEREAU
Muffins mimolette 18	Rillettes de maquereau 72
Soufflé aux 3 fromages..... 70	MENTHE
Mozzarella	Coulis kiwi-menthe 242
Cake mozzarella 22	Mojito sans alcool..... 340
Parmesan	MYRTILLE
Chips de parmesan 48	Cupcakes aux myrtilles ... 238
Crumble parmesan-	Muffins aux myrtilles..... 238
noisettes..... 186	NOIX DE COCO
Crumble salé 182	Congolais au chocolat... 268
Pesto 234	Crèmes caramel
Pesto roquette-cajou..... 234	à la noix de coco..... 278
Pesto rosso 234	NUOC-MÂM
Purée de pommes de terre,	Sauce salade thaïe..... 96
truffe et parmesan 176	NUTELLA®
Scarmozza	Birthday cake au
Pizza scarmozza-jambon .. 94	Nutella®..... 256
GINGEMBRE	Glaçage au NUTELLA® ... 256
Glace mangue-gingembre 298	ŒUF
Mayonnaise au	Crème brûlée..... 254
gingembre 120	Îles flottantes..... 248
GIROLLE	Meringue suisse..... 296
Riz pilaf aux girolles..... 208	Meringues françaises..... 280
HARICOT	Œufs cocotte au cantal..... 90
Chili con carne 138	Pavlova..... 280
Mijoté aux haricots blancs	Potage asiatique aux œufs 44
180	
Minestrone 48	
KIWI	

Sabayon aux agrumes.... 258
Sabayon gratiné 258
Soufflé aux 3 fromages..... 70

OIGNON

Confit d'oignon..... 92
Soupe à l'oignon 38
Soupe à l'oignon au curry. 38

OLIVE

Fougasse aux olives 314
Petits pains au chorizo
et aux olives 312
Tapenade..... 32

PAMPLEMOUSSE

Granité
de pamplemousse rose ... 340
Sabayon aux agrumes.... 258
Sabayon gratiné 258

PANCETTA

Pizza chèvre-pancetta..... 94

PÂTES

Lasagnes bolognaise 212
Salade de pâtes aux légumes
croquants..... 80
Spaghettis carbonara,
all'arrabiata 210

PÊCHE

Crème de fruits 334
Sorbet à la pêche 298

PETITS POIS

Velouté de petits pois..... 64

PISTACHE

Financiers à la pistache .. 270

POIRE

Cake aux poires 240
Clafoutis à la poire
et fourme d'Ambert 68
Clafoutis poire-chocolat .. 276
Gelée pommes poires..... 300

POIS CHICHE

Falafels et sauce tahin 188
Houmous 20

POIVRON

Crumble de légumes..... 182
Piperade 178
Sauce aux poivrons..... 228

POMME

Compote pommes-fraises-
rhubarbe..... 302
Crumble aux pommes
d'antan..... 246
Crumble pommes-
fruits rouges..... 246
Tarte fine aux pommes
et crème fouettée..... 244

POMME DE TERRE

Chips de légumes 26
Galettes courgettes
et pommes de terre..... 196
Gratin dauphinois 200
Gratin..... 200
Hachis Parmentier 170
Purée..... 176
Rœsti..... 196
Soupe paysanne 52
Soupe poireaux-
pommes de terre..... 36
Vichyssoise..... 36

PORC

Endives au jambon,
sauce Mornay 192
Filet mignon en papillotes
et crème d'ail 142
Pâté de campagne
et son confit d'oignon..... 92
Petits pains tomates séchées
et jambon italien..... 312
Rougail saucisses,
lentilles et riz 136
Sauce carbonara 210
Sauté de porc à l'ananas 140

POULET

Colombo de poulet..... 112

Curry de poulet..... 116
Muffins poulet-basilic 18
Nuggets de poulet..... 146
Poulet basquaise 150
Poulet ratatouille 332
Roulés de poulet farcis.... 158
Samoussas de poulet 84
Waterzoï de volaille 160

PRUNEAU

Far breton 276

RAISIN

Kouglof..... 318
Scones aux raisins..... 324

RASCASSE

Soupe de poisson 40

RIZ

Riz basmati
Colombo de poisson,
riz safrané 112
Effiloché de dinde aux
cacahuètes..... 152
Riz pilaf aux girolles..... 208
Riz long grain
Colombo de poisson,
riz safrané 112
Riz rond spécial dessert
Riz au lait 252

Riz spécial risotto
Risotto aux fruits de mer . 206
Risotto potiron-bacon 204
Risotto tomates cerise..... 204

SAUCE SOJA

Sauce japonaise 108
Sauce yakitori..... 134

SAUMON

Endives roulées
au saumon fumé 192
Œufs cocotte au saumon .. 90
Papillotes de saumon
sauce japonaise..... 108
Parmentier de poisson 102
Tartare de saumon
classique..... 124

Tartare version asiatique . 124

SAINT-JACQUES

Saint-jacques sur lit de
poireaux 110

SOLE

Roulés de sole, tapenade 114

THON

Dip de thon 20
Empañadas au thon 76
Thon à la sicilienne 122

TOMATE

Coulis de tomates basilic. 114
Gaspacho 60
Risotto tomates cerise..... 204
Spaghettis all'arrabiata. 210
Tomates farcies 168
Velouté de tomate 42

VANILLE

Crème à la vanille..... 254
Crème brûlée..... 254
Crème pâtissière 260
Compote de poires
à la vanille 336
Frappé gourmand
à la vanille 346

VEAU

Blanquette de veau..... 130
Boulettes de veau,
façon yakitori 134
Boulettes de veau
traditionnelles 134

YAOURT

Blinis maison 72
Pâte à blinis 72
Gâteau yaourt
lemon curd 292
Gâteau yaourt choco-
noisettes..... 292



Des recettes simples,
gourmandes et diététiques
pour tous les jours !

Rempli de variantes et d'astuces,
ce livre vous permettra d'utiliser
votre Cook Expert à l'infini
pour réaliser toutes vos envies
culinaires en un tour de main.



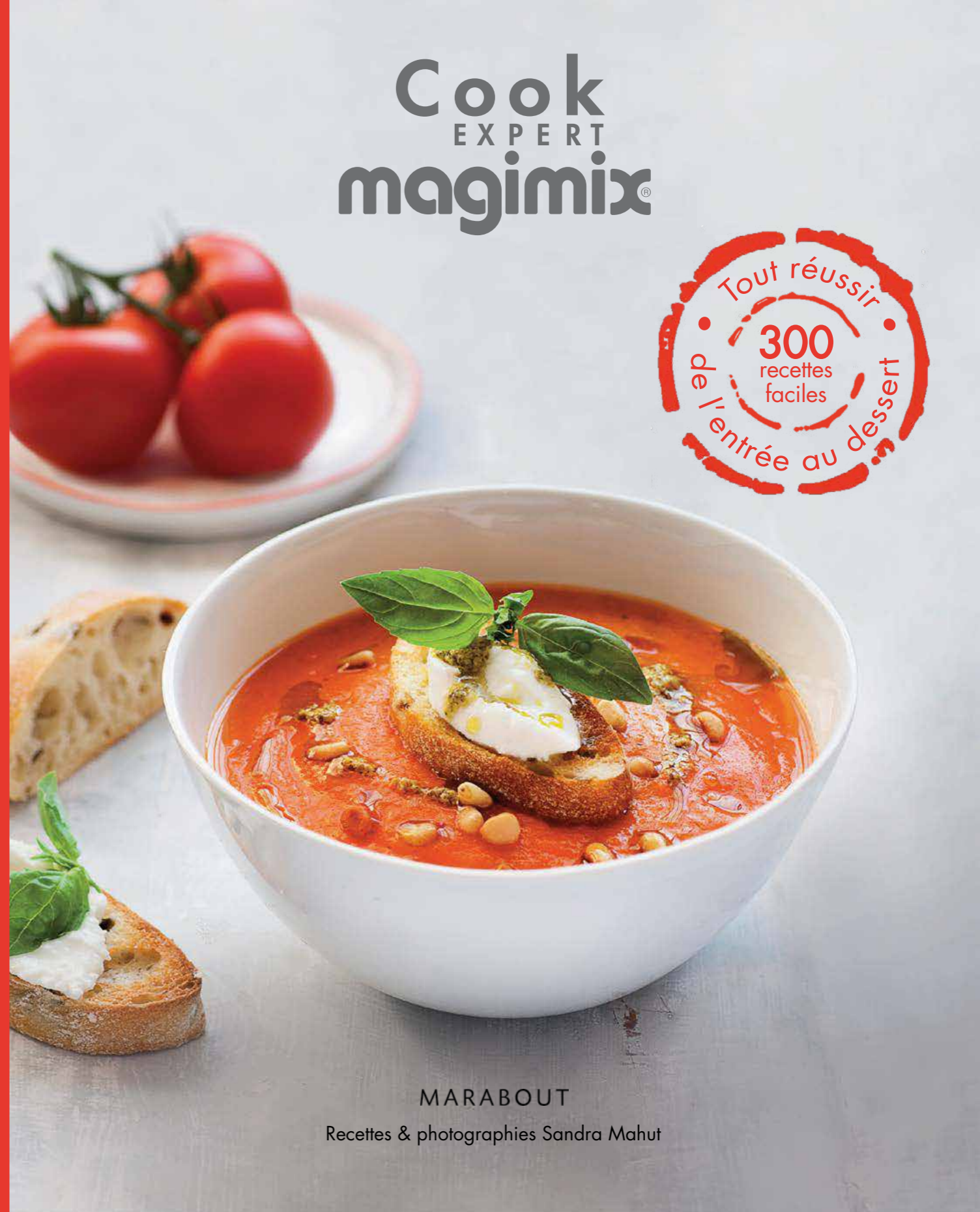
magimix

Cook
EXPERT

MARABOUT

Cook
EXPERT
magimix®

Tout réussir
300
recettes
faciles
de l'entrée au dessert



MARABOUT

Recettes & photographies Sandra Mahut