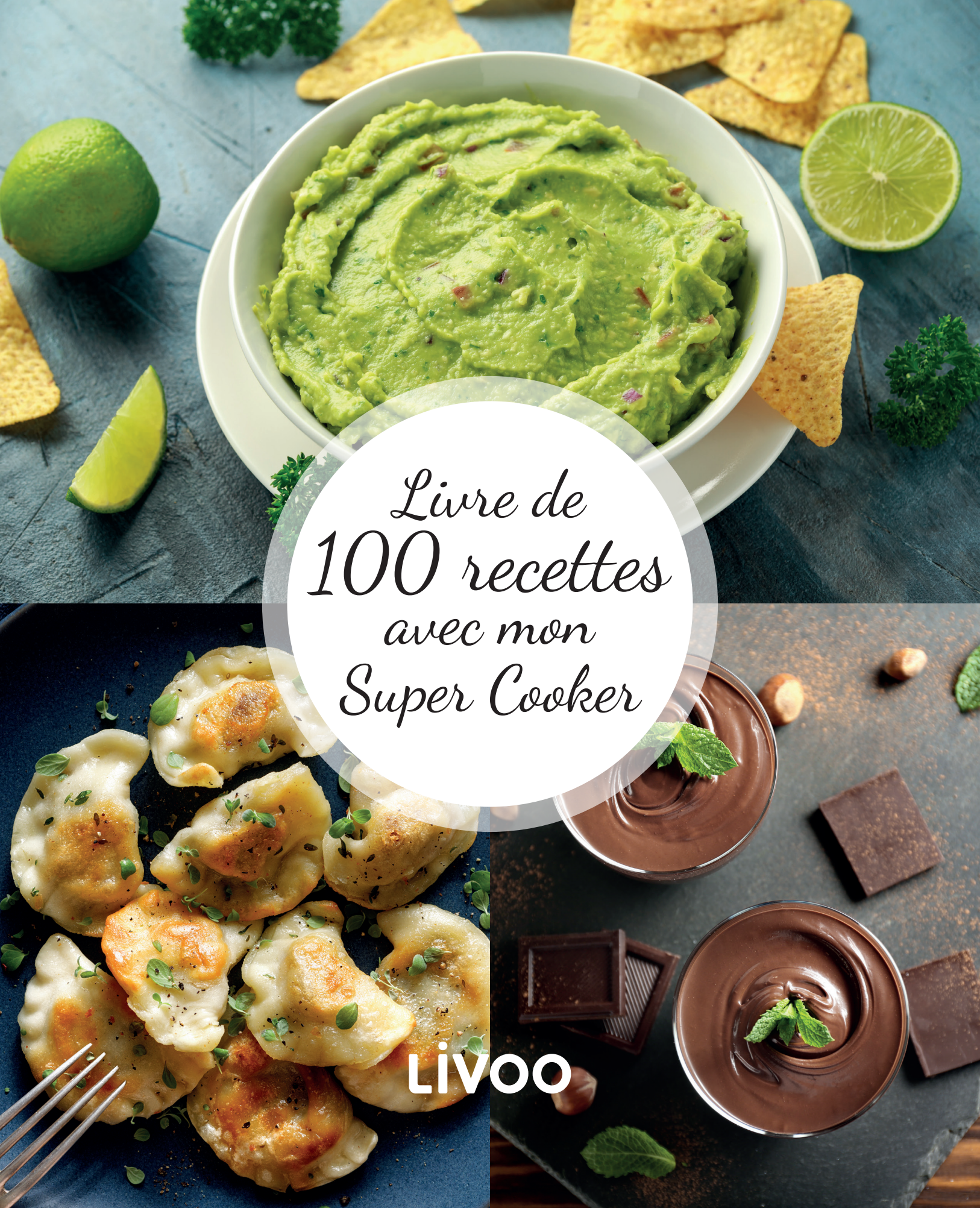


Livre de 100 recettes avec mon Super Cooker

LIVOO

Vous venez d'acquérir notre robot multifonctions **Super Cooker** LIVOO et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez. Nous apportons une attention particulière au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Ainsi, nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction et régalera votre entourage !

Pour la petite histoire, lors de la rédaction du livre de recettes, nous avons tenu à vous mettre à disposition des recettes simples, rapides et du quotidien. Nous nous sommes attachés également à vous fournir des recettes moins classiques vous permettant de varier les plaisirs.

Aussi, nous avons souhaité vous partager nos suggestions dès que cela a été possible. Ainsi, nous avons demandé à l'ensemble de nos équipes de s'inscrire dans cette rédaction et d'apporter tous leurs conseils. En effet, dans le quotidien, chacun et chacune d'entre nous, essaie de « mettre du piment » dans ses repas pour éviter la monotonie. Nous sommes intimement persuadés que le partage des trucs et astuces de cuisiniers amateurs ou non participera au succès des recettes.

Recettes élaborées pour le robot
Super Cooker

LIVOO

Sommaire

APÉRITIFS, ENTRÉES ET SOUPES

APÉRITIFS

Houmous de betterave 10
Houmous 10
Guacamole 11
Rillettes de thon 11
Tapenade 12
Tzatziki 12
Gougères 13
Cannelés au chorizo 13

ENTRÉES ET SOUPES

Cake aux petits pois 14
Soufflé au fromage 14
Taboulé 15
Coleslaw 15
Moulinée de légumes 16
Velouté de potimarron 16
Soupe de lentilles et coco 17
Soupe à l'oignon 17
Gaspacho 18

PLATS

Poulet basquaise 20
Chili con carne 21
Bœuf bourguignon 22
Hachis parmentier 23
Lasagnes 24
Endives au jambon 25
Choucroute 26
Bouchées à la reine 27
Filet mignon de porc aux 2 moutardes 28
Petit salé aux lentilles 29
Tomates farcies 30
Ceviche 31
Tartare de saumon 32
Poisson et tomates à la provençale 33
Moules marinières 34
Pennes à la sauce bolognaise 35
Risotto champignons 36
Risotto aux crevettes 37
Spaghettis de courgettes 38
Pizza margarita 39
Quiche sans pâte 40
Quiche saumon et épinards 41

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

ACCOMPAGNEMENTS

Fondue de poireaux 43
Gratin de courgettes 43
Ratatouille 44
Clafoutis de légumes 45
Purée lisse 46
Ecrasé de pommes de terre 46
Riz paëlla 47
Riz nature 47

SAUCES

Sauce pesto verde 48
Sauce pesto rosso 48
Sauce béchamel 49
Sauce au poivre 49
Sauce hollandaise 50
Sauce tomate 50
Sauce béarnaise 51
Sauce fromagère 51
Sauce bolognaise 52
Sauce aioli 53
Sauce mayonnaise 54
Sauce ketchup 54

Sommaire

BOULANGERIE ET DESSERTS

BOULANGERIE

Pâte feuilletée 56
Pâte brisée 56
Pâte sablée 57
Pâte à choux 57
Pâte à pizza 58
Pain cocotte 58
Brioche tressée 59

DESSERTS

Beignets 59
Gaufres 60
Pâte à crêpes 60
Pancakes 61
Cannelés 61
Galette des rois 62
Brownie 62
Gâteau marbré 63
Charlotte poires chocolat 64
Cookies aux pépites de chocolat 65
Crumble aux fruits 66
Tarte aux fraises 67
Tarte au citron 68
Profiteroles 69
Crème brulée 70
Panna cotta au coulis 71
Riz au lait 72
Mousse au chocolat 72
Iles flottantes 73
Yaourts à la vanille 74
Crème anglaise 75
Crème pâtissière 75
Crème chantilly 76
Meringue 76
Pâte à tartiner 77
Compote de pommes 77
Confiture de framboises 78
Sorbet melon pastèque 78
Sorbet orange 79

BOISSONS

Pina colada avec ou sans alcool 81
Smoothie 81
Milkshake pommes speculos 82
Chocolat chaud 82

Programmes

1	Rissoler/Saisir
2	Râper/Trancher
3	Bouillir
4	Cuisson vapeur
5	Emulsionner
6	Fondre
7	Mijoter
8	Maintien au chaud / Réchauffer
9	Pâtes
10	Riz
11	Risotto
12	Purée Lisse
13	Ecrasé de pommes de terre
14	Soupe veloutée
15	Soupe moulinée
16	Sauce rapide
17	Sauce mijotée
18	Béchamel
19	Coulis de tomate
20	Pâte à pain et pizza
21	Pâte à tarte
22	Pâte à crêpes pancakes gaufres
23	Pâte à choux
24	Pâte d'amande
25	Confiture et compote
26	Crème dessert
27	Crème anglaise et pâtissière
28	Île flottante
29	Sorbet
30	Yaourt
31	Jus smoothie et milkshake
32	Autonettoyage

Astuces et conseils

FONCTIONS	ALIMENT	QTÉ.	ACCESSOIRE	PROGRAMME	TEMP. °C	DURÉE	VITESSE
HACHER	Bœuf	500g max.	Lame 4 couteaux	Hacher		Auto	Auto
	Saumon						
	Oignons						
	Carottes						
PILER	Amandes, noisettes, pistaches	500g max.	Lame 4 couteaux	Mode manuel		30 sec.	10
	Café					30 sec.	
	Parmesan					20 à 30 sec.	
	Glace pilée	10 glaçons				10 sec.	
PÉTRIR	Pâte à pain	400g de farine max.	Lame 4 couteaux	20. Pâte à pain et pizza	Auto	Auto	Auto
	Pâte à pizza						
	Pâte à brioche						
	Pâte à tarte			21. Pâte à tarte			
	Pâte à gâteaux			22. Pâte à crêpes, pancakes et gaufres			
RISSOLER	Oignons, ail, huile	1 à 2 pièces	Lame ou pale	1. Rissoler et saisir	Auto	Auto	Auto
	Oignons, ail, légumes, huile	200 à 500g	Pale de mélange		120°C		
	Viande, huile ou beurre	200g			90°C à 120°C		
CUIRE À LA VAPEUR	Pommes de terre (en 8)	500g	Grand panier vapeur	Vapeur	Auto	Auto	
	Carottes						
	Haricots verts						
	Poisson					15 min.	
	Volaille					Auto	
	Pommes de terre en cubes	800g max.	Panier de cuisson			30 min.	
	Courgettes	600g				Auto	

Astuces et conseils

FONCTIONS	ALIMENT	QTÉ.	ACCESSOIRE	PROGRAMME	TEMP. °C	DURÉE	VITESSE
CUIRE À L'EAU	Pommes de terre en cubes	800g max.	Pale de mélange	3. Bouillir	Auto	25 min.	1
	Haricots verts	500g	Aucun			15 min.	
	Pâtes	500g max.	Aucun		Auto puis 100°C à ébullition	A ébullition, modifier la durée pour celle indiquée sur le paquet	
	Œufs coques	6 œufs	Panier cuisson		Auto	3 min. à partir de l'ébullition	
	Œufs mollets					7 min. à partir de l'ébullition	
	Œufs durs					10 min. à partir de l'ébullition	
CUIRE DES CÉRÉALES	Riz	250g max.	Panier cuisson	10. Riz	Auto	Auto	
	Riz	150g				20 min.	
	Quinoa	250g				Auto – puis 10 min. pour que la céréale gonfle	
	Millet						
FAIRE FONDRE	Chocolat noir en morceaux	200g	Pale de mélange	6. Fondre	Auto Modifier la t° à 37°C	Auto	Auto
	Chocolat blanc en morceaux						
	Beurre	100g					
EMULSIONNER	Mayonnaise	200g	Pale de mélange	5. Emulsionner		2 à 3 min.	Auto
	Chantilly	250g	Fouet			4 min.	
	Blancs en neige	4 à 7 blancs d'œufs				7 min.	
FAIRE DU SORBET	Fruits congelés	600g max.	Lame 4 couteaux	29. Sorbet	Auto	Auto	Auto

Quelques explications sur le fonctionnement du Super Cooker

Les programmes incluent dans votre appareil sont préréglés en termes de temps, de température et de vitesse vous permettant ainsi de gagner du temps lors de la réalisation de vos recettes.
Toutefois, parmi ces programmes, certains sont ajustables en fonction de la recette, de vos goûts et de vos envies. Ainsi, des plages de variations de temps, de vitesse ou de températures sont prévues par l'appareil. A noter que ces ajustements sont possibles dans un cadre défini.

Si vous souhaitez modifier la durée alors que le programme n'a pas encore démarré :
- Sélectionner le programme souhaité
- Appuyer sur le pictogramme de temps ⏱ : une fois pour modifier les secondes et deux fois pour modifier les minutes
- Ajuster la durée désirée à l'aide du bouton central
- Valider par le bouton central
- Le programme se lance

Ainsi pour modifier la durée pendant l'exécution d'un programme, par exemple, il vous suffit de :
- Mettre en pause le programme par un appui sur le bouton central
- Appuyer sur le pictogramme de temps ⏱ : une fois pour modifier les secondes et deux fois pour modifier les minutes
- Ajuster la durée désirée à l'aide du bouton central
- Valider par le bouton central

Pour mettre en pause votre appareil pendant un programme, appuyez sur le bouton central.
Lorsque le Super cooker exécute un programme et qu'il sonne, si vous devez par exemple ajouter des ingrédients. Remettre le couvercle correctement en place relance le programme. Le cas échéant, appuyez sur le bouton central.

Pour les épices présentées dans les différentes recettes, notre parti pris est de vous laisser libre choix, en fonction de vos goûts et de vos régimes alimentaires respectifs, des quantités à utiliser. Ainsi vous pouvez ajuster les quantités de sel et de poivre mais également de piment. Evidemment, libre à vous de remplacer certaines épices ou herbes par vos préférés.

Apéritifs, entrées et soupes

Houmous de betterave

Préparation 5 min
Repos 30 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 300 g de pois chiches cuits
- 200 g de betterave cuite
- 100 g de tahini
- 2 gousses d'ail
- 45 g de jus de citron vert
- 75 g d'eau très froide
- 12-15 feuilles de menthe fraîche
- Sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les pois chiches cuits et la betterave bien égouttée.
- Fermez le couvercle et programmez 1 minute à vitesse 10.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez le tahini, l'ail, le jus de citron vert, 50 g d'eau très froide, 8 feuilles de menthe fraîche et le sel.
- Fermez le couvercle et programmez 30 secondes à vitesse 8.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Rectifiez si nécessaire l'assaisonnement.
- Vérifiez la consistance et le cas échéant, complétez par 25 g d'eau très froide. Fermez le couvercle et programmez 1 minute à vitesse 10. Prolongez jusqu'à obtention d'une texture lisse, si nécessaire programmez 30 secondes à vitesse 10.
- Videz le contenu du bol dans un récipient hermétique et réservez au frais 30 minutes minimum.

NOTRE SUGGESTION

Agrémentez de quelques feuilles de menthe et de quelques pois chiches entiers en décoration. Servez à température ambiante.

Houmous

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

HACHER

INGRÉDIENTS

- 400 g de pois chiches en boite
- 25 g d'huile d'olive
- 60 g de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de curcuma

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'ail épluché, les pois chiches égouttés et sans leur peau, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le jus de citron et les épices et fermez le couvercle.
- Programmez HACHER pendant 1 minute.
- Stoppez toutes les 20 secondes et raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et prolongez le mixage de quelques secondes.
- Videz le bol dans un récipient hermétique et réservez jusqu'à dégustation.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez déguster votre houmous à l'apéritif avec des gressins ou autres sortes de chips.

Guacamole

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

HACHER

INGRÉDIENTS

- 80 g d'oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 2 avocats
- 50 g de tomates
- 30 g de jus de citron
- 4-5 brins de coriandre fraîche
- Sel
- Piment ou tabasco

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les tomates épépinées et la coriandre dans le bol puis fermez le couvercle.
- Programmez HACHER pendant 20 secondes.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les oignons rouges épluchés et coupés en 4, l'ail épluché, les deux avocats épluchés, le jus de citron, le sel et le piment dans le bol puis fermez le couvercle.
- Programmez HACHER pendant 20 secondes.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule et relancez le programme HACHER pendant 20 secondes.
- En fonction de texture, prolongez le mixage.
- Videz le bol dans un récipient et réservez au frais jusqu'à dégustation.

NOTRE SUGGESTION

Le guacamole doit être onctueux avec des morceaux. A conserver au frais jusqu'à dégustation et pour prolonger la conservation, ajoutez les noyaux entiers de vos avocats dans la préparation.

Rillettes de thon

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

MANUEL HACHER

INGRÉDIENTS

- 1 échalote
- 140 g de thon en conserve
- 150 g de fromage frais type Saint Môret, Carré frais ou Madame Loïk
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de vinaigre balsamique
- 1 c. à c. de moutarde
- 10 brins de ciboulette fraîche
- 10 brins de persil frais
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'échalote épluchée et coupée en 2 dans le bol puis fermez le couvercle.
- Programmez HACHER.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez le thon, le fromage frais, le jus de citron, le vinaigre balsamique, la moutarde, le sel et le poivre puis fermez le couvercle.
- Programmez HACHER pendant 20 secondes.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les brins de ciboulette et de persil puis fermez le couvercle et programmez HACHER.
- Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez si nécessaire.
- Videz le bol dans un récipient et réservez au frais.

NOTRE SUGGESTION

Rectifiez l'assaisonnement en moutarde et vinaigre balsamique. Privilégiez les herbes fraîches qui relèveront vraiment votre préparation. A conserver au frais jusqu'à dégustation.

Tapenade

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

HACHER

INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'ail
- 220 g d'olives noires dénoyautées
- 5 filets d'anchois
- 30 g de câpres
- 15 g de jus de citron
- 60 g d'huile d'olive

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la gousse d'ail épluchée dans le bol puis fermez le couvercle.
- Lancez le programme HACHER.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les olives noires dénoyautées, les filets d'anchois, les câpres égouttés, le jus de citron et l'huile d'olive puis fermez le couvercle.
- Programmez HACHER pendant 1 minute à vitesse 3 et augmentez la vitesse progressivement jusqu'à la vitesse 6.
- Stoppez toutes les 20 secondes et raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Videz le bol dans un récipient et réservez au frais.

NOTRE SUGGESTION

Si la consistance est trop épaisse, ajoutez un peu d'huile d'olive et relancez le programme HACHER pendant 4 secondes jusqu'à obtention de la texture désirée. Pour la quantité d'ail, adaptez en fonction de vos préférences.

Tzatziki

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Panier vapeur interne**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 400 g de concombre
- 350 g de yaourt grec
- 2 gousses d'ail
- Gros sel
- 20 feuilles de menthe
- 45 g d'huile d'olive
- 45 g de jus de citron vert
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Epluchez et coupez dans le sens de la longueur vos concombres. Epépinez-les, ajoutez-les dans le bol puis fermez le couvercle et programmez 5 secondes à vitesse 4.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Videz le bol dans le panier vapeur interne, ajoutez du gros sel et laissez s'égoutter pendant 30 minutes au-dessus d'une assiette creuse.
- Pressez avec une cuillère à soupe le contenu du panier pour terminer d'égoutter.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les gousses d'ail et les feuilles de menthe puis fermez le couvercle.
- Programmez 5 secondes à vitesse 6.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Fermez le couvercle et relancez 5 secondes à vitesse 6.
- Ajoutez les concombres égouttés, le jus de citron et le yaourt. Fermez le couvercle et relancez 15 secondes en sens inverse à vitesse 2.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Videz le bol dans un récipient et réservez au frais.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez remplacer la menthe par de l'aneth si vous préférez. Servez avec un filet d'huile d'olive sur le dessus, accompagné de dips de légumes, de pita ou de biscuits apéritifs.

Préparation 5 min
Pour environ 35 gougères
- **Couteau hachoir**

MANUEL HACHER

INGRÉDIENTS

- 250 g d'eau
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre coupé en dés
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 140 de fromage râpé
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Gougères

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez le four à 180°C sur chaleur tournante.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'eau, le sel et le beurre dans le bol puis fermez le couvercle.
- Faites chauffer à 100°C pendant 5 minutes à vitesse 1.
- Ajoutez la farine, fermez le couvercle et mixez pendant 1 minute 30 à vitesse 3.
- Patientez jusqu'à ce que la température du bol atteigne 65°C. Une fois la température atteinte, fermez le couvercle et programmez HACHER pendant 1 minute 20 à vitesse 5.
- Ajoutez un œuf toutes les 15 secondes par le clapet du couvercle.
- Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez le gruyère râpé, fermez le couvercle et mélangez 35 secondes à vitesse 2.
- A l'aide d'une cuillère à café, formez des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 25 minutes.
- Sortez les gougères du four une fois bien dorées.

NOTRE SUGGESTION

Afin que la température atteigne plus rapidement 65°C, ouvrez le couvercle. Vous pouvez utiliser du gruyère râpé, de l'emmental ou encore du gouda. En apéritif mais également accompagnées d'une salade verte, les gougères raviront les palais des gourmands au dîner.

Préparation 7 min
Repos 12h
Cuisson 35 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 265 g de lait entier
- 40 g de beurre
- 95 g de chorizo
- 60 g de farine
- 60 g de gruyère râpé
- 1 œuf
- Sel
- Poivre

Cannelés au chorizo

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le lait et le beurre dans le bol puis fermez le couvercle.
- Programmez 3 minutes à 50°C à vitesse 1. Transvasez le lait dans un récipient et laisser tiédir.
- Ajoutez le chorizo dans le bol, fermez le couvercle et mixez pendant 10 secondes à vitesse 5. Réservez le chorizo dans un récipient.
- Nettoyez et séchez le bol.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la farine, le gruyère râpé et l'œuf dans le bol puis fermez le couvercle.
- Programmez 10 secondes à vitesse 6.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule puis fermez le couvercle.
- Programmez 40 secondes à vitesse 4 et ajoutez le lait refroidi par le clapet du couvercle. Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez le chorizo et le poivre, fermez le couvercle et mixer à nouveau pendant 10 secondes à vitesse 5.
- Transvasez la pâte dans un récipient hermétique et laissez reposer au réfrigérateur 12 heures.
- Une fois la préparation reposée, préchauffez le four à 210°C sur chaleur tournante.
- Remplissez les moules à cannelés aux trois quarts et enfournez 10 minutes à 210°C puis 20/25 minutes à 180°C.
- Démoulez les cannelés aussitôt sortis du four, avec précaution car ils sont très chauds.

Cake aux petits pois

Préparation 35 min
Cuisson 45 min
Pour 8 à 10 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Panier vapeur interne**

HACHER

INGRÉDIENTS

- 60 g d'oignons
- 300 g de courgettes
- 300 g de petits pois en conserve
- 150 g d'eau
- 1 c.a.c. d'origan
- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 125 ml de lait entier
- 80 g de comté râpé
- 100 g de chèvre frais

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez le four à 180°C sur chaleur tournante.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les oignons épluchés et coupés en 4 dans le bol. Fermez le couvercle et lancez le programme HACHER.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les courgettes épluchées et coupées en cubes de 2 cm, fermez le couvercle et lancez le programme HACHER sur vitesse 3.
- Videz le contenu du bol dans un récipient et réservez.
- Installez le couteau hachoir et mettez en place le panier vapeur interne dans bol.
- Ajoutez l'eau dans le bol et dans le panier, le mélange oignons-courgettes, les petits pois égouttés et l'origan.
- Fermez le couvercle et programmez 100°C pendant 20 minutes à vitesse 1. Egouttez les courgettes dans le panier vapeur interne. Une fois, le contenu égoutté, transvasez dans le moule à cake préalablement chemisé d'une feuille de papier cuisson.
- Videz le bol sans le nettoyer. Ajoutez les œufs, la farine, le sachet de levure, l'huile de tournesol et le lait, fermez le couvercle et programmez 37°C pendant 5 minutes à vitesse 4. Pendant la cuisson, ajoutez le comté râpé et le fromage de chèvre dans le moule à cake. Mélangez à l'aide de la spatule.
- Versez la préparation dans le moule à cake, mélangez délicatement à l'aide la spatule afin que la répartition soit homogène.
- Enfournez pendant 40 minutes et dégustez tiède.

Soufflé au fromage

Préparation 15 min
Repos 20 min
Cuisson 35 min
Pour 4 personnes
- **Pale de mélange**
- **Fouet**

5 18 MANUEL

INGRÉDIENTS

- 30 g de beurre
- 250 g de lait
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- 4 œufs
- 150 g de fromage râpé

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez le beurre, le lait, sel, poivre et noix de muscade. Fermez le couvercle et démarrez le programme 18 (SAUCE BECHAMEL). Laissez refroidir la préparation environ 20 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C sur chaleur tournante.
- Remplacez la pale de mélange par le couteau hachoir, fermez le couvercle et mixez 5 secondes à vitesse 4.
- Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez 4 jaunes d'œufs et le de fromage râpé.
- Fermez le couvercle et programmez 40 secondes à vitesse 3.
- Videz le contenu du bol dans un récipient et réservez.
- Lavez et séchez le bol.
- Installez le fouet.
- Ajoutez les blancs d'œuf et une pincée de sel. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme 5 (EMULSIONNER) pour 6 minutes 30.
- Incorporez les blancs délicatement dans la préparation réservée.
- Versez le mélange dans un moule à soufflé et enfournez pendant 35 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Pour agrémenter votre soufflé, vous pouvez utiliser du gruyère râpé, du comté, de l'emmental ou encore du gouda.

Taboulé

Préparation 15 min
Repos 20 min
Cuisson 35 min
Pour 5 personnes
- **Couteau hachoir**

MANUEL HACHER

INGRÉDIENTS

- 250 g de boulgour (ou de semoule de blé)
- 3 oignons
- 1 tasse pleine de feuilles de menthe
- 2 tasses pleines de feuilles de persil
- 650 g de tomates
- 150 g de jus de citron
- 120 g d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Faites trempez le boulgour dans un récipient rempli d'eau légèrement salée pendant environ 15 minutes.
- Installez le couteau hachoir, ajoutez la moitié de la menthe et du persil dans le bol. Fermez le couvercle.
- Programmez HACHER 4 secondes à vitesse 7.
- Videz le bol dans le saladier qui vous servira à servir.
- Ajoutez l'autre moitié des herbes, fermez le couvercle et relancez HACHER 4 secondes à vitesse 7.
- Videz le bol dans le saladier.
- Ajoutez la moitié de l'oignon, fermez le couvercle et programmez HACHER 5 secondes à vitesse 5.
- Videz le bol dans le saladier.
- Répétez l'opération avec la moitié restante d'oignon.
- Videz et réservez dans le saladier avec les herbes.
- Egouttez le boulgour et ajoutez-le au saladier.
- Découpez les tomates et ajoutez-les au saladier.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre.
- Fermez le couvercle et programmez HACHER.
- Videz le bol dans le saladier et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Coleslaw

Préparation 10 min
Repos 45 min
Pour 4 personnes
- **Axe d'entrainement**
- **Disque pour râper et trancher**
- **Pâle de mélange**

2 MANUEL

INGRÉDIENTS

- ½ chou blanc
- 40 g d'oignons
- 4 carottes
- 60 g de mayonnaise
- 60 g de yaourt nature
- 1 c. à .s. de vinaigre de vin
- ½ c. à c. de moutarde
- 1 pincée de sucre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez l'axe d'entrainement, le disque face râpe et le couvercle avec cheminée.
- Epluchez et découpez en tranches le chou blanc, les carottes et les oignons.
- Sélectionnez le programme 2 (RAPER/TRANCHER) et programmez 1 minute 30 à vitesse 4.
- Installez successivement les morceaux de chou, les carottes puis l'oignon par la cheminée.
- Videz le bol.
- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez le mélange de chou-carottes-oignon, la mayonnaise, le yaourt nature, le vinaigre de vin, la moutarde et le sucre.
- Fermez le couvercle et mélangez pendant 30 secondes à vitesse 3.
- Videz le bol et réservez dans un récipient au frais jusqu'à dégustation, 45 minutes minimum.

Moulinée de légumes

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

15

INGRÉDIENTS

- 4 carottes
- 1 navet
- 1 petite courgette
- 2 pommes de terre
- 1 blanc de poireau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 600 ml d'eau

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Epluchez les carottes, le navet, la courgette et les pommes de terre.
- Coupez-les en cubes et tronçons de 2 cm environ et émincez le blanc de poireau.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez tous les légumes préparés, l'eau et le cube de bouillon de légumes dans le bol puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 15 (SOUPE MOULINEE).
- A la fin du programme, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et dégustez.

NOTRE SUGGESTION

Ajoutez un morceau de fromage frais pour plus d'onctuosité. Si vous trouvez la consistance trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau dans le bol et mélanger vitesse 3 pendant 10 secondes.

Velouté de potimarron

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

14

INGRÉDIENTS

- 50 g d'oignon
- 600 g de potimarron
- 300 g de carottes
- 1 cube de bouillon de légumes
- 600 g d'eau

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Il n'est pas nécessaire d'éplucher le potimarron si la peau n'est pas abîmée.
- Coupez votre courge en cubes de 2-3 cm.
- Epluchez les carottes et coupez-les en tronçons de 2 cm environ.
- Installez le couteau hachoir et ajoutez tous les légumes préparés, l'eau et le cube de bouillon de légumes dans le bol puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 14 (SOUPE VELOUTEE).
- A la fin du programme, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et dégustez.

NOTRE SUGGESTION

Ajoutez un morceau de fromage frais pour plus d'onctuosité. Si vous trouvez la consistance trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau dans le bol et mélanger vitesse 3 pendant 10 secondes.

Soupe de lentilles et coco

Préparation 10 min
Cuisson 25 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

1 MANUEL

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 300 g de carottes
- 200 g de lentilles corail
- 1250 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 40 g de concentré de tomates
- 20 g de lait de coco
- 1/2 c.a.c. de cumin
- 1/2 c.a.c. de curcuma
- Sel, Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon coupé en 4 et l'ail épluché dans le bol puis fermez le couvercle.
- Mixez 10 secondes à vitesse 5.
- Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme 1 (RISSOLER/SAISIR) à 100°C pendant 3 minutes.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les carottes épluchées et coupées en tronçons de 1 cm.
- Fermez le couvercle et mixez pendant 10 secondes à vitesse 5.
- Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les lentilles corail, l'eau, le cube de bouillon de légumes, le concentré de tomates, le sel et les épices.
- Fermez le couvercle et programmez 90°C, 25 minutes à vitesse 1.
- Ajoutez le lait de coco et le poivre, fermez le couvercle et mixer 1 minute à vitesse 10.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Soupe à l'oignon

Préparation 5 min
Cuisson 20 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir
▪ Pâle de mélange

1 MANUEL

INGRÉDIENTS

- 4 oignons
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c.a.c. de farine
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 700 g d'eau
- Poivre
- 100 g de pain
- 25 g de fromage râpé

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les oignons épluchés et coupés en 4 dans le bol, fermez le couvercle et programmez 10 secondes à vitesse 4.
- Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 1 (RISSOLER/SAISIR), à 100°, 3 minutes à vitesse 1 et laissez le clapet du couvercle ouvert.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez la farine, fermez le couvercle et programmez 30 secondes à vitesse 2.
- Ajoutez l'eau, le cube de bouillon de bœuf et le poivre. Fermez le couvercle et programmez la cuisson à 100°C pendant 20 minutes à vitesse 1 en sens inverse.
- Pendant ce temps, préparez des tranches de pain que vous saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez et faites-les griller en utilisant la fonction grill de votre four pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que cela soit gratiné.
- Dégustez votre soupe accompagnée des toasts.

Préparation 15 min
Pour 4 personnes
- **Disque pour râper et trancher**
- **Axe d'entrainement**
- **Couteau hachoir**

2 HACHER

INGRÉDIENTS

- 900 g de tomates mûres
- 1 petit poivron
- 200 g de concombre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 jus de citron
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g de vinaigre de vin
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Gaspacho

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Faites bouillir de l'eau et plongez-y les tomates quelques secondes afin que la peau puisse s'enlever plus facilement.
- Une fois refroidies, enlevez la peau en faisant attention à ne pas vous brûler.
- Epluchez le concombre et épépinez le poivron.
- Installez l'axe d'entrainement, le disque face râpe dans le bol et fermez le couvercle avec cheminée.
- Lancez le programme 2 (RAPER/TRANCHER) et insérez les légumes successivement. Si tout n'est pas râpé, relancez le programme en adaptant le temps.
- Videz le bol dans un saladier.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon et l'ail épluché et coupés en quatre, fermez le couvercle et programmez HACHER.
- A la fin du programme, raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Ajoutez les légumes, le jus de citron, l'huile d'olive, le vinaigre et les épices dans le bol.
- Fermez le couvercle et sélectionnez HACHER en ajustant 2 minutes à vitesse 8.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et réservez au frais jusqu'à dégustation.

NOTRE SUGGESTION

A servir en entrée ou en apéritif. Vous pouvez l'agrémentez de quelques feuilles fraîches de basilic.

Plats

Poulet basquaise

Préparation 10 min
Cuisson 50 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**
- **Disque pour râper et trancher**
- **Axe d'entrainement**

2 17 HACHER

INGRÉDIENTS

- 250 g de poivrons rouges
- 250 g de tomates
- 1 gousse d'ail
- 80 g d'oignon
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g de blancs de poulet
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préparez les tomates et les poivrons : coupez les tomates en 4 et épépinez les poivrons.
- Installez l'axe d'entrainement, le disque face trancher et fermez le couvercle avec cheminée.
- Démarrez le programme 2 (RAPER/TRANCHER) et insérez les poivrons. Si les poivrons ne sont pas tranchés comme désirés, prolongez le mixage.
- Une fois terminé, videz le bol et réservez.
- Remplacez le disque râpe et l'axe par le couteau hachoir.
- Ajoutez l'ail et l'oignon coupé en 4 dans le bol et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- A la fin du programme raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez l'huile d'olive, le poulet préalablement coupé en lamelles et les poivrons puis fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 17 (SAUCE MIJOTÉE) et ajustez la température à 100°C.
- Après la sonnerie, ajoutez les tomates, le laurier, le thym, le sel et le poivre.
- Refermez le couvercle pour relancer le programme.
- Après 10 minutes, retirez la pale de mélange puis fermez le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, rectifiez l'assaisonnement et dégustez.

NOTRE SUGGESTION

Pour plus de saveurs, vous pouvez ajouter du vin blanc au même moment que l'huile d'olive, environ 120g.

Chili con carne

Préparation 10 min
Cuisson 45 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

1 7 HACHER

INGRÉDIENTS

- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 120 g de poivron jaune
- 30 g d'huile d'olive
- 500 g de bœuf haché
- 100 g de coulis de tomates
- 1 boite de concentré de tomates
- 2 c. à c. de cumin en poudre
- 1 c. à s. d'épices à chili
- 1 c. à s. d'origan
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Sel
- Poivre
- 500 g de haricots rouges

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon et l'ail dans le bol et fermez le couvercle.
- Programmez HACHER pendant 10 secondes.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez les poivrons préalablement coupés et l'huile d'olive.
- Démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR) et ajustez la température à 100°C.
- Ajoutez le bœuf haché et fermez le couvercle.
- Démarrez à nouveau le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR).
- Ajoutez le coulis et le concentré, les épices et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et ajustez la durée à 20 minutes.
- Ajoutez les haricots rouges dans le bol et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et ajustez la durée à 15 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement et dégustez.

Bœuf bourguignon

Préparation 20 min
Cuisson 1h30
Pour 4 personnes
- **Disque pour râper et trancher**
- **Pale de mélange**
- **Panier vapeur**

2 1 7

INGRÉDIENTS

- 80 g d'oignon
- 250 g de carottes
- 15 g d'huile d'olive
- 150 g de lardons
- 500 g de bœuf
- 2 gousses d'ail
- 300 g de vin rouge
- 150 g d'eau
- 1 cube de bouillon
- 200 g de champignons de Paris frais
- 1 bouquet garni
- Sel
- Poivre
- 3 c. à s. de farine

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez l'axe d'entrainement et le disque face trancher et fermez le couvercle avec cheminée.
- Sélectionnez le programme 2 (RAPER ET TRANCHER) et tranchez les carottes, videz le bol et répétez l'opération avec l'oignon. Videz le bol et réservez.
- Installez la pale de mélange et ajoutez l'huile d'olive, l'oignon et les lardons puis fermez le couvercle. Démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR).
- Pendant ce temps, coupez la viande en gros cubes.
- A la fin du programme, ajoutez la viande et les carottes dans le bol et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR) et ajustez la température à 100 °C. Laissez le clapet ouvert.
- A la fin du programme, ajoutez l'ail, le vin rouge, le cube de bouillon, l'eau, les champignons, le bouquet garni, le sel et le poivre. Fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et ajustez la durée à 90 minutes.
- 15 minutes avant la fin du programme, ajoutez la farine.
- Une fois le programme terminé, vérifiez la cuisson de la viande, et prolongez si nécessaire.
- Videz le bol et réservez au chaud.

NOTRE SUGGESTION

Servez votre bœuf bourguignon accompagné de pâtes, du riz ou des pommes de terre.

Préparation 15 min
Cuisson 1h05
Pour 6 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

17 HACHER

Hachis parmentier

INGRÉDIENTS

Pour la purée
- 1 kg de pommes de terre
- 350 g de lait
- 40 g de beurre mou
- Sel
- Poivre

Pour le hachis
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g de bœuf haché
- Persil frais
- Sel
- Poivre
- 30 g de chapelure

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- POUR LA PUREE : **reportez-vous à la recette page 46.**
- POUR LE HACHIS :
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon coupé en 2, la gousse d'ail, fermez le couvercle et programmez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et installez la pale de mélange.
- Ajoutez l'huile d'olive, fermez le couvercle et démarrez le programme 17 (SAUCE MIJOTEE).
- A la sonnerie, ajoutez la viande, le persil, le sel et le poivre et fermez le couvercle.
- Modifiez la durée de mijotage à 15 minutes et la température à 90 °C. Laissez le clapet du couvercle ouvert.
- Préchauffez votre four à 190 °C sur chaleur tournante.
- Videz le bol dans un plat à gratin et ajoutez la purée par-dessus.
- Saupoudrez de chapelure et enfournez 20 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez servir le hachis Parmentier avec une salade verte.

Lasagnes

Préparation 25 min
Cuisson 40 min
Pour 8 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

MANUEL HACHER

INGRÉDIENTS

POUR LA BOLOGNAISE
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri en branche
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates pelées ou 400 g de coulis de tomates
- 1 boite de concentré de tomate
- 500 g de viande hachée
- 100 g d'eau ou 100 g de vin rouge
- Thym, feuilles de laurier, origan, romarin
- Sel
- Poivre

POUR LA BECHAMEL
- 40 g de beurre
- 60 g de farine
- 500 g de lait
- Sel
- Poivre

POUR LES LASAGNES
- Pâtes à lasagnes

PRÉPARATION DE LA RECETTE

POUR LA BOLOGNAISE : **reportez-vous à la recette page 52.**
POUR LA BECHAMEL : **reportez-vous à la recette page 49.**
POUR LE MONTAGE
- Passez au montage des lasagnes.
- Dans un plat à gratin, étalez un fond de béchamel.
- Ajoutez une couche de lasagnes, une couche de bolognaise, une couche de béchamel.
- Répétez l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli.
- Terminez par une couche de gruyère râpé.
- Enfournez pour 40 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

NOTRE SUGGESTION

Une version sans viande avec des légumes verts (épinards, courgettes...) et du fromage de chèvre, tout simplement ! Remplacez la viande par du saumon.

Endives au jambon

Préparation 15 min
Cuisson 1 h
Pour 4 personnes
- Couteau hachoir
- Panier vapeur interne

4 18

INGRÉDIENTS

- 4 endives
- 4 tranches de jambon cuit
- 100 g gruyère râpé ou Parmesan

Pour la béchamel :
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 500g de lait
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'eau et le sel dans le bol et mettez en place le panier vapeur.
- Préparez les endives en retirant les feuilles abimées, les coupez en 2, enlevez le trognon et les ajoutez dans le panier.
- Démarrez le programme 4 (CUISSON VAPEUR) et modifiez pour 45 minutes.
- A la sonnerie, retirez le panier vapeur mais laissez les endives dedans pour qu'elles s'égouttent.
- Videz et rincez le bol.
- Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.
- Ajoutez tous les ingrédients de la béchamel dans le bol et démarrez le programme 18 (BECHAMEL).
- Pendant ce temps, roulez chaque endive dans une tranche de jambon et les déposez dans un plat à gratin.
- Une fois la béchamel prête, versez-la sur les endives et ajoutez le gruyère râpé.
- Enfournez pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

Préparation 5 min
Cuisson 90 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Panier vapeur**
- **Pale de mélange**

MANUEL

Choucroute

INGRÉDIENTS

- 800 g de choucroute crue
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 6 baies de genièvre
- 4 feuilles de laurier
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 500 g de vin blanc sec
- 250 g d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 800 g de petites pommes de terre
- 150 g de lard fumé
- 4 saucisses de Francfort

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Lavez la choucroute crue à l'eau plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau de trempage soit claire puis bien l'égoutter en pressant avec les mains.
- Ajoutez les oignons et l'ail dans le bol, fermez le couvercle et sélectionnez HACHER.
- Raclez les bords du bol à l'ide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive et faites rissoler à 100°C pendant 3 minutes à vitesse 1.
- Videz le bol dans un récipient. Ajoutez la choucroute, les baies de Genièvre, le laurier, le sel et le poivre et mélangez.
- Transvasez dans le panier vapeur.
- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez le vin blanc, l'eau et le bouillon de volaille dans le bol.
- Installez le panier vapeur puis programmez à 100°C pendant 60 minutes à vitesse 1.
- Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.
- A la sonnerie, ajoutez les pommes de terre, le lard et les saucisses dans le panier vapeur et poursuivez la cuisson à 100°C pendant 30 minutes à vitesse 1.
- Vérifiez la cuisson du chou et des pommes de terre et prolongez si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Varier la garniture avec des saucisses de Montbéliard.

Bouchées à la reine

Préparation 5 min
Cuisson 35 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Plateau vapeur**
- **Panier vapeur**

MANUEL 18

INGRÉDIENTS

- 4 croûtes feuilletées de bouchées à la reine
- 100 g de vin blanc
- 300 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 g de blancs de poulet
- 1 petite boite de quenelle de volaille nature
- 200 g de champignons de Paris en boite

Pour la béchamel :
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 500g de lait
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le vin, l'eau, et le bouillon de légumes dans le bol.
- Ajoutez le poulet dans le panier vapeur puis les quenelles dans le plateau vapeur.
- Installez les paniers et programmez 100°C pendant 20 minutes à vitesse 2.
- Ajoutez les champignons dans le plateau vapeur et programmez 5 minutes, à 100 °C, vitesse 2.
- A la sonnerie, retirez les paniers, videz le poulet, les quenelles et les champignons dans un récipient.
- Ajoutez tous les ingrédients de la béchamel dans le bol et démarrez le programme 18 (BECHAMEL).
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Mélangez la sauce au reste des ingrédients réservés.
- Garnissez les bouchées de cette préparation et servez aussitôt.

NOTRE SUGGESTION

La recette originale se fait avec des ris de veau, plus fort en bouche que le poulet. Vous pouvez accompagner vos bouchées de riz ou de pâtes.

Filet mignon de porc aux 2 moutardes

Préparation 15 min
Cuisson 35 min
Pour 3 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Panier vapeur**
- **Pale de mélange**

7 HACHER MANUEL

INGRÉDIENTS

- 500 g de filet mignon de porc
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 110 g de vin blanc
- 80 g de lait
- 2 c.à.s. de moutarde
- 2 c.à.s. de moutarde à l'ancienne
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de crème fraiche liquide ou crème fleurette
- 2 c.à.s. de Maïzena
- Un demi-bouquet de persil

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'ail et l'oignon coupé en 4 et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez dans le bol, le vin blanc, le lait, les moutardes, le cube de bouillon de légumes, le sel et le poivre.
- Coupez le filet mignon en tranches assez épaisses et émincez les champignons puis disposez-les dans le panier vapeur.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et modifiez la durée à 30 minutes.
- Vérifiez la cuisson de la viande et retirez le panier vapeur.
- Réservez la viande dans le panier vapeur couvercle fermé.
- Ajoutez dans le bol la crème, la Maïzena et le persil et fermez le couvercle.
- Prolongez la cuisson pour 5 minutes à 80°C en Vitesse 3.
- Nappez le filet mignon de sauce à la moutarde et de champignons et servez.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez servir avec une purée de pommes de terre, des pommes de terre sautées, ou du riz blanc et des légumes selon vos goûts.

Petit salé aux lentilles

Préparation 5 min
Cuisson 40 min
Pour 4 personnes
▪ Pale de mélange

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 140 g de lard fumé
- 500 g de travers de porc
- 250 g de carottes
- 120 g d'oignons
- 2 clous de girofle
- 3 gousses d'ail
- 250 g de lentilles vertes
- 2 feuilles de laurier
- 4 branches de thym
- Poivre
- 650 g d'eau froide
- 4 saucisses de Morteau

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Faites tremper les travers de porc, le lard fumé et les lentilles dans de l'eau froide et dans des bols séparés pendant 30 minutes.
▪ Egouttez le tout.
▪ Installez la pale de mélange.
▪ Piquer 2 quarts d'oignon avec les clous de girofle.
▪ Ajoutez les carottes, les oignons, l'ail, les lentilles, le travers de porc, le lard fumé, le laurier, le thym, le poivre, l'eau froide et les saucisses dans le bol.
▪ Fermez le couvercle
▪ Programmez à 100°C, 40 minutes, vitesse 1.

NOTRE SUGGESTION

Réalisez ce plat le midi pour le soir comme ça les lentilles auront le temps de continuer d'absorber le jus de cuisson.

Préparation 2 min
Cuisson 50 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

MANUEL

Tomates farcies

INGRÉDIENTS

- 4 tomates à farcir
- 80 g d'oignon
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 brins de ciboulette
- 10 brins de persil
- 1 c.à.c. de thym
- 300 g de viande de bœuf haché
- 200 g chair à saucisse
- 30 g de pulpe de tomates
- 1 œuf
- 50 g de pain de mie
- 10 g de lait
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon coupés en 4, l'ail et l'échalote et fermez le couvercle.
- Programmez 15 secondes, vitesse 5.
- Raclez les bords du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez les herbes puis programmez à nouveau 5 secondes à vitesse 5.
- Raclez les bords du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez la viande et la chair à saucisse, la pulpe de tomates, l'œuf, le pain de mie trempé dans le lait et essoré, le sel et le poivre.
- Programmez 15 secondes, vitesse 5.
- Videz les tomates.
- Garnissez- les de la farce et les recouvrir de leur chapeau.
- Enfournez pour 50 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Utilisez la pulpe de tomates restante pour préparer un bon coulis.

Préparation 5 min
Repos 30 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

MANUEL

Ceviche

INGRÉDIENTS

- 4 filets de dos de cabillaud
- 2 avocats mûrs
- 1/2 bouquet de coriandre
- 60 g d'oignon rouge
- 1 c.à.c. de piment doux
- 2 citrons verts
- 20 g de miel liquide
- 20 g d'huile d'olive
- Le jus d'une orange
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Disposez le poisson et l'avocat dans un grand saladier.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la coriandre, l'oignon, le piment et le zeste d'un citron vert et fermez le couvercle.
- Programmez 6 secondes, vitesse 6.
- Raclez les bords du bol à l'aide de la spatule.
- Programmez à nouveau 6 secondes, vitesse 6.
- Ajoutez le miel, l'huile d'olive, le jus des citrons verts et de l'orange, le sel, le poivre
- Fermez le couvercle et programmez 15 secondes, vitesse 2.
- Versez la sauce dans le saladier, mélangez et placez au frais 30 minutes avant de servir.

NOTRE SUGGESTION

Ajoutez des dés de mangue et quelques crevettes cuites décortiquées !

Tartare de saumon

Préparation 3 min
Repos 20 -30 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 2 pavés de saumon
- 180 g de saumon fumé
- 60 g d'oignon
- 1 échalote
- Le jus d'un citron vert
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 1 c.à.c. de moutarde
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1/2 c.à.c. de baies roses
- 1 pincée de piment doux
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Découpez les pavés de saumon et le saumon fumé en petits dés et réservez.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon et l'échalote dans le bol et fermez le couvercle.
- Programmez 15 secondes, vitesse 5.
- Raclez les bords du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez la ciboulette, la moutarde, l'huile d'olive, les baises roses, le piment et le poivre et fermez le couvercle.
- Programmez 20 secondes, vitesse 3.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

NOTRE SUGGESTION

Apportez une touche asiatique au tartare de saumon en ajoutant une demi-cuillère à café de gingembre et de coriandre moulue !

Préparation 5 min
Cuisson 35 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Plateau vapeur**

HACHER

Poisson et tomates à la provençale

INGRÉDIENTS

- 4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 20 brins de persil
- 1 c.à.c. d'herbes de Provence
- 1 bouillon cube de légumes
- 150 g d'eau
- 25 g de vin blanc sec
- 3 feuilles de laurier
- 4 branches de thym
- 6 tomates mûres
- 600 g de de filet de poisson blanc
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 fenouils
- Sel
- Poivre
- 10 g du bouillon
- 1 c.à.c. de moutarde à l'ancienne
- 2 c.à.s. de crème fraîche épaisse

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 210°C.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les échalotes, l'ail, le persil et les herbes de Provence dans le bol et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et programmez 5 secondes, vitesse 5.
- Videz le bol dans un récipient.
- Ajoutez l'eau, le cube de bouillon de légumes, le vin blanc, le laurier et le thym dans le bol et fermez le couvercle
- Programmez 100°C, 10 minutes, vitesse 1.
- Pendant ce temps, préparez les tomates : coupez-les en deux, les saler et poivrer.
- Ajoutez la persillade et l'équivalent d'une cuillère à café de chapelure sur chaque demi-tomate.
- Disposez les tomates sur une plaque chemisée de papier cuisson.
- Ajoutez un filet d'huile d'olive et enfournez pour 20 minutes.
- Ajoutez les filets de poisson poivrés dans le plateau vapeur et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Emincez les fenouils.
- A la sonnerie, installez le panier vapeur sur le bol et ajoutez le fenouil émincé.
- Installez le plateau vapeur avec le poisson et fermez avec le couvercle.
- Programmez 100°C, 15 minutes, vitesse 1.
- Videz et réservez tous les ingrédients au chaud.
- Videz le bol en filtrant le bouillon avec un chinois.
- Ajoutez 10 g de court bouillon dans le bol avec la moutarde et la crème et fermez le couvercle.
- Programmez 90°C, 1 minute, vitesse 3.
- A la sonnerie, filtrez le jus et servez aussitôt le poisson avec les tomates et la sauce crémée.

NOTRE SUGGESTION

Accompagner ce plat de blé cuit pour un repas complet et diététique.

Moules marinières

Préparation 3 min
Cuisson 25 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

HACHER 4

INGRÉDIENTS

- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 440 g de vin blanc
- 2 c.à.c. de jus de citron
- 100 g d'eau
- 2 pincées de sel
- 4 tours de moulin à poivre
- 2000 g de moules
- 200 g de crème fraîche
- 40 g de maïzena
- 15 feuilles de persil

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Ajoutez l'ail et les échalotes dans le bol et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le beurre et programmez 3 minutes, 100°C, vitesse 1.
- Ajoutez le vin blanc, le jus de citron, l'eau, le sel et le poivre.
- Installez le panier vapeur et ajoutez-y les moules.
- Démarrez le programme 4 (CUISSON VAPEUR).
- A la sonnerie, vérifiez que les moules soient toutes ouvertes. Sinon poursuivez la cuisson 4 minutes.
- Retirez le panier vapeur.
- Ajouter la crème et la maïzena et fermez le couvercle.
- Programmez 3 minutes à 90°C, vitesse 2.
- Ajoutez les moules et la sauce dans une cocotte de service et parsemez de persil haché.
- Servez immédiatement avec de bonnes frites maison !

NOTRE SUGGESTION

Tester la recette sans crème ou avec une cuillère à soupe de concentré de tomates à la place du vin blanc !

Préparation 15 min
Cuisson 1 h 10
Pour 4 personnes

3

INGRÉDIENTS

Pour la bolognaise :
- 80 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri en branche
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates pelées ou 400 g de coulis de tomates
- 1 boite de concentré de tomate
- 500 g de viande hachée
- 100 g d'eau ou 100 g de vin rouge
- Thym, feuilles de laurier, origan, romarin
- Sel
- Poivre

Pour les pâtes :
- 500 g de pennes
- 1500 g d'eau
- 1 c.à.c. de sel
- 2 c.à.s d'huile d'olive

Pennes à la sauce bolognaise

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Pour la sauce bolognaise : **reportez vous à la recette page 52.**
- Videz et nettoyez le bol.
- Pour les farfalles :
- Ajoutez 1500 g d'eau dans le bol avec le sel et l'huile d'olive.
- Démarrez le programme 3 (BOUILLIR) sans accessoire et fermez le couvercle.
- Une fois l'eau à ébullition, mettez en pause et ouvrez le couvercle.
- Ajoutez les pâtes et ajustez la durée du programme en fonction du temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes.
- Modifiez également la température à 100°C et relancez le programme.
- Ouvrez le clapet du couvercle.
- Une fois le programme terminé, égouttez les pâtes.
- Servez vos pâtes accompagnées de votre sauce bolognaise.

NOTRE SUGGESTION

Agrémentez vos pâtes en les saupoudrant de parmesan râpé.

Risotto champignons

Préparation 10 min
Repos 10 min
Cuisson 26 min
Pour 4 personnes
- **Pale de mélange**
- **Fouet**
- **Couteau hachoir**

11 HACHER MANUEL

INGRÉDIENTS

- 40 g d'échalote
- 20 g de beurre
- 250 g de riz arborio
- 120 g de vin blanc
- 600 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 g de champignons frais de Paris
- Sel
- Poivre
- 2 c.à.s. de crème épaisse
- 2 c.à.s. de parmesan râpé

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir, ajoutez l'échalote et fermez le couvercle.
- Programmez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide la spatule.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez le beurre et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 11 (RISOTTO) en ajustant la température à 120 °C.
- A la sonnerie, remplacez la pale de mélange par le fouet.
- Ajoutez le riz et le vin blanc et fermez le couvercle. Le programme se relance.
- A la deuxième sonnerie, ajoutez l'eau, le bouillon de légumes, les champignons coupés en 4, le poivre et le sel et fermez le couvercle. Le programme se relance.
- Ajoutez la crème épaisse et le parmesan et fermez le couvercle
- Programmez 30 secondes, vitesse 2.
- Si la consistance n'est pas assez épaisse, laissez reposer 10 minutes avant de servir.

NOTRE SUGGESTION

Vérifiez la cuisson du riz, si besoin prolongez-la de quelques minutes. Variante : pour une version avec de la viande, vous pouvez ajouter 200 g de blancs de poulet que vous aurez émincé et ajoutez-les à la deuxième sonnerie.
Vous pouvez également remplacer le vin blanc par du vinaigre de vin blanc en divisant la quantité par deux et en ajoutant 60 g d'eau à la recette.

Préparation 10 min
Cuisson 50 min
Pour 4 personnes
- **Fouet**
- **Couteau hachoir**
- **Panier et plateau vapeur**

4 **11** **HACHER**

Risotto aux crevettes

INGRÉDIENTS

- 600 g d'eau
- 200 g d'asperges vertes
- 40 g d'échalote
- 1 gousse d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 250 g de riz arborio
- 170 g de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel- poivre
- 2 c.à.s. de crème épaisse
- 50 g de parmesan en poudre
- 500 g de crevettes cuites et décortiquées

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Ajoutez l'eau et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 4 (CUISSON VAPEUR).
- Positionnez les asperges épluchées et coupées sur le plateau vapeur en les espaçant pour que la vapeur puisse les cuire uniformément.
- A température atteinte, l'appareil émettra une sonnerie.
- Mettez en place en place le panier et le plateau vapeur. Le programme se lance.
- Vérifiez la cuisson des asperges et prolongez le programme 4 (CUISSON VAPEUR), si nécessaire, en ajustant temps de cuisson.
- Enlevez le panier vapeur et réservez les asperges et l'eau de cuisson.
- Installez le couteau hachoir, ajoutez l'échalote et l'ail et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive dans le bol, refermez le couvercle et programmez 11 (RISOTTO).
- A la sonnerie, remplacez le couteau hachoir par le fouet, ajoutez le riz et le vin blanc dans le bol et refermez le couvercle. Le programme se relance.
- A la deuxième sonnerie, ajoutez 450 g d'eau de cuisson réservée, le cube de bouillon de légumes, le sel et le poivre. Fermez le couvercle, le programme se relance.
- Une fois le programme terminé, ajoutez la crème épaisse et le parmesan, programmez 30 secondes, vitesse 2, en sens inverse.
- Videz le bol dans un plat de service et ajoutez les crevettes. Laissez reposer 10 minutes.
- Ajoutez les asperges autour du risotto. Laissez à nouveau reposer 10 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Ajoutez des dés de mangue et quelques crevettes cuites décortiquées !

Spaghettis de courgettes

Préparation 15 minutes
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

4 **MANUEL**

INGRÉDIENTS

- 12 tomates séchées
- 150 g d'oignons
- 45 g d'huile d'olive
- 80 g de bûche de chèvre
- 90-120 g de lait
- Herbes fraîches : basilic, thym, origan
- 500 g de courgettes
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préparez les tomates séchées : plongez-les dans de l'eau tiède pendant 30 minutes.
- Installez le couteau hachoir. Ajoutez les oignons épluchés et coupés en 4 et fermez le couvercle.
- Programmez 8 secondes à vitesse 6. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Remplacez le couteau hachoir par la pâle de mélange.
- Ajoutez l'huile d'olive, fermez le couvercle et programmez 5 minutes, à 120°C, vitesse 1.
- Ajoutez le fromage de chèvre coupé en morceaux, 8 tomates séchées coupées en petits morceaux et le lait.
- Fermez le couvercle et programmez 3 minutes à 100°C, vitesse 1.
- Remplacez la pale de mélange par le couteau hachoir en veillant à ne pas vous brûler.
- Ajoutez du poivre et quelques feuilles de basilic ou d'herbes fraîches de votre choix. Fermez le couvercle et programmez 45 secondes à vitesse 10.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule. Fermez le couvercle et relancez 45 secondes à vitesse 8.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Si vous souhaitez obtenir une consistance plus fluide, ajoutez 30 ml de lait, fermez le couvercle et programmez 45 secondes à vitesse 10.
- Videz le bol et réservez la sauce en la couvrant d'un film de cuisine.
- Rincez le bol et ajoutez 1 litre d'eau sans aucun autre accessoire.
- Préparez les courgettes : utilisez un épluche-légumes ou un appareil pour découper vos courgettes en spaghettis. Ajoutez les spaghettis de courgette dans le panier vapeur. Lancez le programme 4 (CUISSON VAPEUR) pour 5 minutes sans vitesse.
- Videz le bol et mélangez vos spaghettis à la sauce.
- Ajoutez les tomates séchées restantes découpées en petits morceaux.

Préparation 15 min
Repos 2 h
Cuisson 32 min
Pour 2 pizzas format moyen ou 1 pizza grand format
- **Couteau hachoir**

19

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :
- 1 sachet de levure chimique ou de levure sèche de boulanger
- 200 g d'eau tiède
- 400 g de farine de blé de type T45
- 1/2 c.à.c. de sel
- 40 g d'huile d'olive

Pour la sauce :
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 g de tomates concassées
- 20 g d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Pour la garniture :
- 1 boule de Mozzarella
- 70 g de fromage râpé
- 70 g de champignons frais émincés

Pizza margarita

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la pâte : **reportez-vous à la recette page 58.**
Faites reposer votre pâte 2h au lieu de 15 minutes.

Pour la sauce :
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon coupé en 4 et la gousse d'ail et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 19 (COULIS DE TOMATE). Mettez en place le panier vapeur interne pour éviter des projections de sauce.
- A la première sonnerie, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive et le basilic et fermez le couvercle. Le programme se relance.
- A la seconde sonnerie, ajoutez les tomates concassées, le sel et le poivre et modifiez la durée à 15 minutes.
- Refermez le couvercle.
- Vérifiez que le clapet du couvercle est bien fermé et verrouillé.
- Une fois le programme terminé, étalez chacun des pâtons et déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée.
- Répartissez la sauce sur chacune des pizzas.
- Garnissez de mozzarella coupée en petit morceaux, de champignons émincés et de fromage râpé.
- Faites cuire pendant 10-15 minutes à 240°C.

Préparation 10 min
Cuisson 50 min
Pour 8 personnes
- **Couteau hachoir**

MANUEL

Quiche sans pâte

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 3 œufs
- 500 g lait entier
- 100 g farine
- 1 pincée sel
- 1 pincée poivre
- 100 g gruyère râpé
- 100 g de lardons

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon et fermez le couvercle.
- Programmez 10 secondes, vitesse 5.
- Raclez les bords du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive et fermez le couvercle.
- Faites rissoler à 100°C pendant 3 minutes, vitesse 1.
- Ajoutez les œufs, le lait, la farine, le sel et le poivre et fermez le couvercle.
- Programmez 30 secondes, vitesse 5.
- Ajoutez le gruyère râpé et fermez le couvercle.
- Programmez 5 secondes, vitesse 5.
- Chemisez un moule à tarte.
- Déposez lardons dans le plat et videz le bol dans le plat.
- Enfournez pour 40 minutes à 180°C puis poursuivez la cuisson 10 minutes à 210°C.

NOTRE SUGGESTION

L'avantage de cette recette est qu'elle s'adapte à tous les goûts, remplacez les lardons par du jambon, de la dinde, du thon, des poivrons, des tomates, du fromage de chèvre.

Quiche saumon et épinards

Préparation 15 min
Cuisson 50 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

HACHER 7

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée :
▪ 250 g de farine
▪ 125 g de beurre
▪ 70 g d'eau
▪ 1 jaune d'œuf
▪ 1 c.à.c. de sel fin

Pour la garniture :
▪ 2 gousses d'ail
▪ 80 d'oignon
▪ 400 g d'épinards frais
▪ 15 g d'huile d'olive
▪ 250 g de crème fraîche liquide légère
▪ 3 œufs entiers
▪ 1 citron jaune
▪ 2 c.à.s. d'aneth ciselé
▪ 1 pincée de sel
▪ 400 g de filet de saumon frais

PRÉPARATION DE LA RECETTE

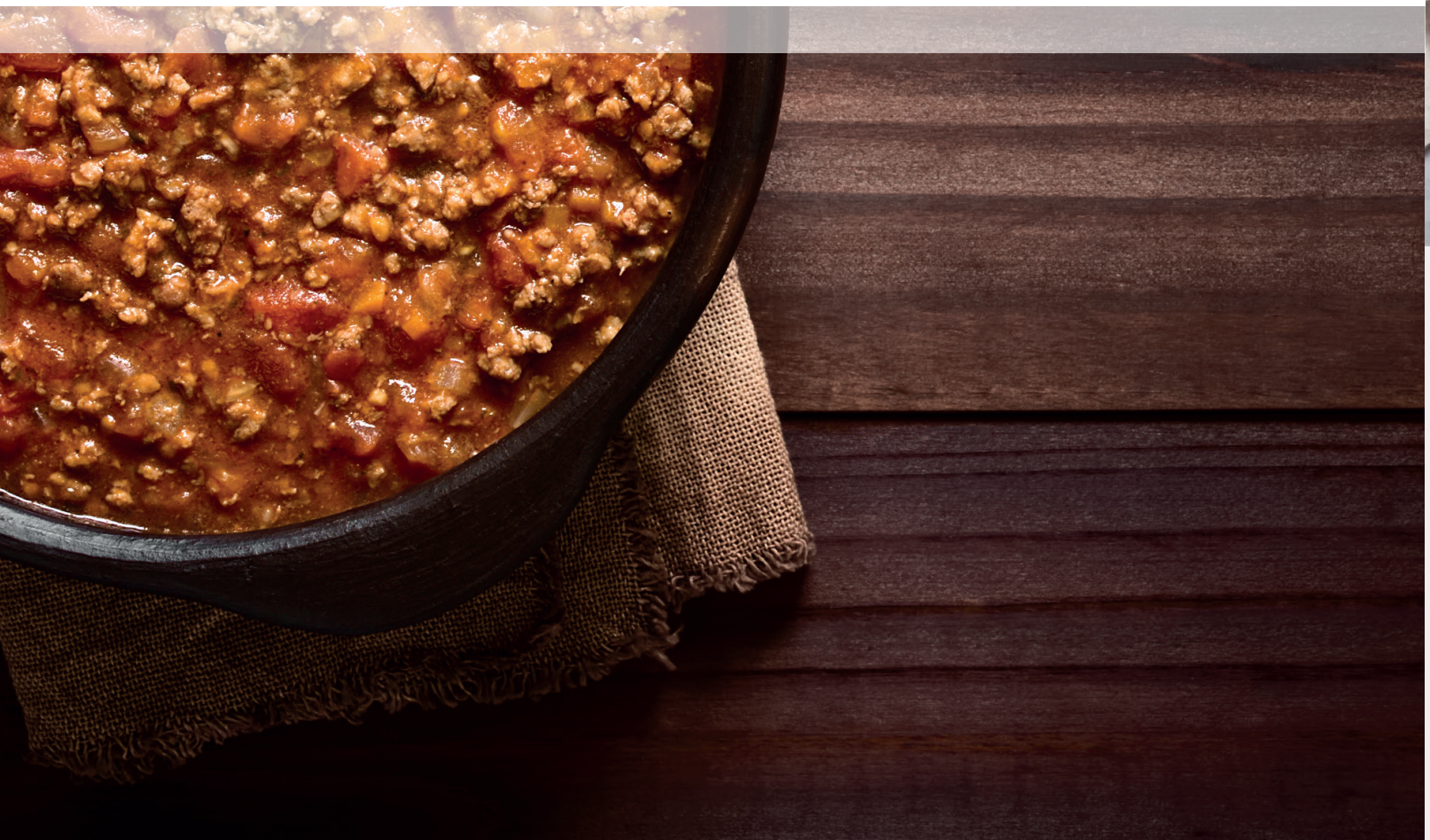
Pour la pâte brisée :
reportez-vous à la recette page 56.

Pour la garniture :
▪ Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.
▪ Lavez et essorez les épinards.
▪ Enlevez la peau et les arêtes du saumon et détaillez-le en morceaux.
▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez l'ail et l'oignon coupés en deux.
▪ Fermez le couvercle et sélectionnez HACHER.
▪ Ajoutez les épinards et l'huile d'olive et fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et ajustez le temps à 10 minutes.
▪ Ajoutez la crème fraîche liquide, les œufs, le jus de citron, l'aneth ciselé et le sel et fermez le couvercle.
▪ Sélectionnez HACHER.
▪ Ajoutez le saumon et fermez le couvercle.
▪ Programmez 10 secondes à vitesse 2.
▪ Videz le bol sur le fond de pâte.
▪ Faites cuire 40 minutes.
▪ Vérifiez la cuisson et si nécessaire, prolongez de 5 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Ajoutez des dés de mangue et quelques crevettes cuites décortiquées !

Accompagnements et sauces



Préparation 5 min
Cuisson 30 min
Pour 6 personnes
- **Axe d'entrainement**
- **Disque pour trancher et râper**
- **Pale de mélange**

2 7

INGRÉDIENTS

- 5 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 30 g d'huile d'olive
- 25 g de vin blanc
- Sel
- Poivre

Fondue de poireaux

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez l'axe d'entrainement et le disque face trancher et fermez le couvercle avec cheminée.
- Ajoutez les poireaux et démarrez le programme 2 (RAPER ET TRANCHER).
- Une fois les poireaux tranchés, videz le bol et réservez.
- Ajoutez l'oignon et démarrez le programme 2 (RAPER ET TRANCHER).
- Pour stopper le programme en cours, appuyez quelques secondes sur le bouton central dans le cas où les légumes seraient suffisamment émincés avant la fin.
- Remplacez l'axe et le disque par la pale de mélange.
- Ajoutez l'huile, les poireaux et l'oignon dans le bol et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et modifiez la durée pour 30 minutes.
- Après 10 minutes de cuisson, ajoutez le vin blanc, le sel et le poivre par le clapet du couvercle et laissez-le ouvert.
- Videz le bol et dégustez.

NOTRE SUGGESTION

Faites un gratin de poireaux en mettant la préparation dans un plat pour le four et saupoudrez de fromage râpé.

Préparation 5 min
Cuisson 30 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

7 HACHER

INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 20 g d'huile d'olive
- 3 courgettes
- 1 grosse pomme de terre
- 60 g de crème fraiche épaisse
- 1 œuf
- 4 pincées d'épices (thym, romarin...)
- Sel
- Poivre
- 50 g de gruyère râpé

Gratin de courgettes

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la gousse d'ail et l'oignon coupé en deux, fermez le couvercle puis sélectionnez HACHER pendant 5 secondes à vitesse 5.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive, les courgettes et la pomme de terre épluchées et coupées en morceau et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) et modifiez à 100°C pendant 10 minutes à vitesse 1.
- A la sonnerie, videz le bol dans le panier vapeur interne et laissez s'égoutter.
- Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.
- Dans un saladier : mélangez la crème, l'œuf et les herbes.
- Salez et poivrez.
- Une fois égouttée, videz la préparation de courgettes dans un plat à gratin.
- Versez l'appareil crème et œuf et recouvrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré sur le dessus.

Préparation 10 min
Cuisson 60 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

1 7 HACHER

Ratatouille

INGRÉDIENTS

- 90 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 250 g de tomates fraîches
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 280 g d'aubergines
- 180 g de courgettes
- 1 c. à s. d'herbes de Provence
- 4 feuilles de laurier
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir dans le bol.
- Ajoutez l'oignon coupé en 4 et l'ail dans le bol, fermez le couvercle et sélectionnez HACHER pendant 10 secondes à vitesse 5.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez l'huile d'olive, fermez le couvercle et démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR) à 120°C pendant 2 minutes, vitesse 2.
- Ajoutez les tomates coupées en petits morceaux et programmez à 100°C pendant 15 minutes à vitesse 1 en sens inverse.
- A la sonnerie, ajoutez les poivrons coupés en lanières, les herbes, les feuilles de laurier, le sel et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 7 (MIJOTER) à 100°C pendant 12 minutes à vitesse 1 en sens inverse.
- Ajoutez les aubergines et les courgettes coupés en morceaux de 2 cm et fermez le couvercle.
- Relancez le programme 7 (MIJOTER) à 100°C pendant 25 minutes à vitesse 1 en sens inverse.
- Retirez les feuilles de laurier.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et videz le bol.

Préparation 20 min
Cuisson 20 min
Pour 6 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Panier vapeur interne et panier vapeur**

4 HACHER

INGRÉDIENTS

- 800 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 aubergine
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 10 tomates cerises
- 3 œufs
- 200 g de lait entier
- 30 g de maïzena
- 75 g de fromage râpé
- 1 pâte brisée (voir p.58)
- Sel
- Poivre

Clafoutis de légumes

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.
- Installez le couteau hachoir et ajoutez l'eau ainsi que le cube de bouillon de légumes.
- Coupez les légumes en dés. Répartissez les dans le panier vapeur interne et le panier vapeur. Installez les paniers.
- Sélectionnez le programme 4 (CUISSON VAPEUR) et modifiez pour 15 minutes à vitesse 1.
- A la sonnerie, videz les légumes cuits et disposez-les dans un moule à manqué beurré et fariné ou un plat à gratin. Videz le bol.
- Ajoutez les tomates cerises coupées en deux au reste des légumes cuits.
- Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol du robot et sélectionnez HACHER pour 30 secondes à vitesse 5.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.
- Versez la préparation sur les légumes, mettez la pâte sur le tout et enfournez pour 30 minutes.
- Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, si celle-ci ressort sèche, le clafoutis est prêt, sinon poursuivez la cuisson 10 minutes.

Purée lisse

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Pour 3 personnes
- **Pâle de mélange**
- **Fouet**

12

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 350 g de lait
- 40 g de beurre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez les pommes de terre préalablement coupées en cubes de 1 cm environ, le lait, le beurre coupé en morceaux, le sel et le poivre.
- Fermez le couvercle en laissant le clapet ouvert.
- Démarrez le programme 12 (PUREE LISSE).
- A la sonnerie, raclez les parois et le fond à l'aide la spatule pour homogénéiser la préparation. Une fois que tout est bien mélangé, refermez le couvercle et relancez le programme.
- A la deuxième sonnerie, ouvrez le couvercle et ôtez la pâle de mélange à l'aide d'une manique ou d'une serviette pour ne pas vous brûler.
- Installez le fouet et fermez le couvercle. Relancez le programme.
- A la fin du programme, videz le bol.

NOTRE SUGGESTION

Pour une purée aux saveurs traditionnelles, n'hésitez pas à rajouter une pointe de muscade moulue à votre préparation.
Privilégiez les pommes de terre à chair farineuse telles que la Bintje ou la Marabel.

Ecrasé de pommes de terre

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Pour 3 personnes
- **Panier vapeur interne**
- **Couteau hachoir**
- **Fouet**

13 **HACHER**

INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'ail
- Persil
- 600 g d'eau
- 800 g de pommes de terre
- 20 g de crème fraiche
- 30 g de beurre
- 1 pincée de muscade en poudre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la gousse d'ail et le persil dans le bol et sélectionnez HACHER.
- Une fois l'ail et le persil correctement hachés, videz le bol et réservez cette préparation.
- Retirez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'eau dans le bol.
- Ajoutez les pommes de terre préalablement coupées en cubes de 1 cm environ dans le panier vapeur interne, mettez-le en place et fermez le couvercle.
- Veillez à laisser le clapet du couvercle ouvert.
- Sélectionnez le programme 13 (ECRASE DE POMMES DE TERRE).
- 2 minutes avant la fin du programme, appuyez sur le bouton central pour mettre en pause et vérifiez la cuisson de vos pommes de terre.
- Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites, prolongez la cuisson en modifiant le temps et relancez le programme.
- A la sonnerie, retirez le panier en vous aidant d'une manique pour éviter les brûlures.
- Videz l'eau du bol et installez le fouet.
- Ajoutez tous les ingrédients de la recette dans le bol.
- Fermez le couvercle et le programme se relance.
- A la seconde sonnerie, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et mélangez.
- Refermez le couvercle et le programme se relance.
- A la fin du programme, videz le bol et dégustez.

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Panier vapeur interne**

1 10 HACHER

INGRÉDIENTS

- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 poivron rouge
- 1 dose de safran
- 2 c.a.c. de curcuma
- 1 c.a.c. de paprika
- 220 g de pulpe de tomates
- 125 g d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 225 g de riz rond

Riz paëlla

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon coupé en 2 et l'ail dans le bol puis sélectionnez HACHER à vitesse à 5.
- Ajoutez l'huile d'olive et le poivron préalablement coupé en lanières puis fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR) et modifiez la température à 100°C, en sens inverse.
- A la sonnerie, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez les épices, la pulpe de tomates, l'eau et le bouillon de volaille dans le bol.
- Rincez le riz plusieurs fois sous l'eau jusqu'à ce que l'eau de trempage soit claire.
- Ajoutez le riz dans le panier vapeur interne et mettez-le en place.
- Démarrez le programme 10 (RIZ).
- A la sonnerie, remuez le tout.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.
- Dégustez.

Préparation 2 min
Cuisson 25 min
Pour 4 personnes
- **Panier vapeur interne**

10

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz basmati
- 1000 g d'eau
- Sel
- Poivre

Riz nature

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Rincez le riz plusieurs fois sous l'eau jusqu'à ce que l'eau de trempage soit claire.
- Ajoutez le riz dans le panier vapeur interne.
- Ajoutez l'eau dans le bol avec le sel et le poivre.
- Installez le panier vapeur interne et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 10 (RIZ) et modifiez à 22 minutes.
- Lorsque le programme se termine, videz le bol.

NOTRE SUGGESTION

Pour plus de saveurs, vous pouvez ajouter un bouillon de volaille ou de légumes dans l'eau de cuisson. Parfait pour accompagner une fondue de poireau et du saumon.

Préparation 6 min
Pour 1 portion apéritive
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

HACHER

INGRÉDIENTS

- 1 botte de basilic
- 100 g de pignons de pin
- 2 c. à s. de parmesan
- 3 gousses d'ail
- Sel
- Poivre
- 100 g d'huile d'olive

Sauce pesto verde

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, l'ail, le sel et le poivre et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER et ajustez à 3 minutes.
- Stoppez toutes les 30 secondes en appuyant sur le bouton central et raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton central pour relancer.
- A la fin du programme, vérifiez que les ingrédients soient bien mixés. Le cas échéant, prolongez le mixage de quelques secondes.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange et fermez le couvercle.
- Sélectionnez à nouveau HACHER pour 3 minutes.
- Tout au long du programme, versez l'huile d'olive progressivement par le clapet du couvercle.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Cette sauce peut se déguster avec des pâtes pour un plat principal ou sur des toasts de pain grillé pour l'apéritif.

Préparation 5 min
Pour 1 portion apéritive
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

HACHER

INGRÉDIENTS

- 1 botte de basilic
- 135 g de tomates confites
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. de parmesan
- 50 g de pignon de pin
- 70 g d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Sauce pesto rosso

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le basilic, les tomates confites, les pignons de pin, le parmesan, l'ail, le sel et le poivre et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER et ajustez à 3 minutes.
- Stoppez toutes les 30 secondes en appuyant sur le bouton central et raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton central pour relancer.
- A la fin du programme, vérifiez que les ingrédients soient bien mixés. Le cas échéant, prolongez le mixage de quelques secondes.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange et fermez le couvercle.
- Sélectionnez à nouveau HACHER pour 3 minutes.
- Tout au long du programme, versez l'huile d'olive progressivement par le clapet du couvercle.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Pour plus de goût, faites torréfier dans une petite casserole vos pignons de pin avant la préparation de la recette.

Sauce béchamel

Préparation 5 min
Cuisson 12 min
Pour 4 personnes
- **Pale de mélange**

18

INGRÉDIENTS

- 40 g de beurre
- 60 g de farine
- 500 g de lait
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez le beurre ramolli coupé préalablement en cubes, la farine et le lait puis fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 18 (BECHAMEL).
- A la fin du programme, ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Pour varier les saveurs et associer votre béchamel à différents plats, remplacez la muscade par du curry.

Sauce au poivre

Préparation 5 min
Cuisson 17 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

1 16 HACHER

INGRÉDIENTS

- 2 échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 2 c. à s. de poivre
- 1 cube de bouillon de veau
- 200 g d'eau
- 100 g de crème fraiche

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les échalotes coupées en deux et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Une fois les échalotes correctement hachées, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive et démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR) pour 1 minute 30.
- A la fin du programme, remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez les ingrédients à l'exception de la crème.
- Fermez le couvercle et démarrez le programme 16 (SAUCE RAPIDE).
- Ajoutez la crème et programmez 40 secondes à vitesse 1.

NOTRE SUGGESTION

Modifiez la variété de poivre pour accompagner l'ensemble de vos plats et notamment vos viandes, comme le poivre de Sichuan.

Sauce hollandaise

Préparation 2 min
Cuisson 9 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

MANUEL 16

INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre
- 3 c. à s. de jus de citron
- 50 g d'eau tiède
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le beurre préalablement coupé en morceaux, fermez le couvercle et faites-le fondre 3 minutes à 90°C à vitesse 2.
- Videz le bol et réservez.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez l'eau, le jus de citron, les jaunes d'œufs, le sel et poivre. Fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 16 (SAUCE RAPIDE) et ajustez la température à 100°C, vitesse 3, pour 2 minutes.
- Programmez vitesse 3 pendant 3 minutes.
- Ajoutez le beurre fondu par le clapet du couvercle.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.

Sauce tomate

Préparation 5 min
Cuisson 40 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

19

INGRÉDIENTS

- 400 g de tomates pelées
- 80 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 40 g d'huile olive
- Herbes de Provence : basilic, feuille de laurier, thym, origan, romarin
- 1 c.a.c. de sucre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'oignon coupé en deux et l'ail dans le bol puis fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 19 (COULIS DE TOMATE).
- A la sonnerie, ajoutez l'huile d'olive puis relancer le programme.
- A la seconde sonnerie, ajoutez le reste des ingrédients dans le bol et fermez le couvercle.
- Relancez le programme en ajustant le temps de cuisson à 15 minutes.
- A la fin du programme, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Vous pourrez conserver votre sauce tomate dans un récipient hermétique quelques jours dans au réfrigérateur. Remplacez les tomates en boite par 1 kg tomates fraîches en saison.

Sauce béarnaise

Préparation 5 min
Cuisson 12 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

1 16 HACHER

INGRÉDIENTS

- 50 g d'échalote
- 3 brins d'estragon
- 3 c. à s. de vinaigre blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 130 g beurre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les échalotes coupées en 2 et l'estragon dans le bol puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre.
- Démarrez le programme 1 (RISSOLER ET SAISIR).
- A la fin du programme, remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Laissez la température redescendre à 70°C.
- Une fois la température atteinte, ajoutez les jaunes d'œufs et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 16 (SAUCE EXPRESS) en ajustant la température à 70°C, vitesse 2, 7 minutes.
- Ajoutez le beurre ramolli préalablement coupé en morceaux par le clapet du couvercle.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement.

NOTRE SUGGESTION

Parfaite pour accompagner une côte de bœuf cuite au barbecue.

Sauce fromagère

Préparation 5 min
Cuisson 15 min
Pour 4 personnes
- **Fouet**
- **Couteau hachoir**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 50 g de vin blanc sec
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de Brie, Coulommiers ou Camembert
- 75 g de Parmesan
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Ajoutez le vin blanc dans le bol, sans accessoire et fermez le couvercle.
- Programmez 3 minutes à 120°C, vitesse 0.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la crème fraîche puis fermez le couvercle.
- Programmez 5 minutes à 80°C, vitesse 2.
- Ajoutez le fromage coupé préalablement en morceaux, fermez le couvercle et programmez 80°C, vitesse 2, 3 minutes.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez le parmesan et fermez le couvercle.
- Programmez 1 minute à 80°C, vitesse 5.
- A la fin du programme, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Pour accompagner des spaghettis ou penne. Également en gratin : préparez des pommes de terre cuites à la vapeur et versez la sauce sur le dessus. Enfournez 10 minutes sous le grill de votre four.

Préparation 13 min
Cuisson 50 min
Pour 4 personnes
- **Pale de mélange**
- **Couteau hachoir**
- **Disque pour râper et trancher**

2 17 HACHER

Sauce bolognaise

INGRÉDIENTS

- 2 gousses d'ail
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri en branche
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates pelées ou 400 g de coulis de tomates
- 1 boite de concentré de tomate
- 500 g de viande hachée
- 100 g d'eau ou 100 g de vin rouge
- Thym, feuilles de laurier, origan, romarin
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez l'axe d'entrainement et le disque face trancher et fermez le couvercle avec cheminée.
- Démarrez le programme 2 (RAPER ET TRANCHER) et insérez l'oignon et les carottes par la cheminée du couvercle. Videz le bol.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'ail, l'oignon, les carottes et le céleri dans le bol puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
- Ajoutez l'huile d'olive et fermez le couvercle.
- Lancez le programme 17 (SAUCE MIJOTEE).
- A la sonnerie, ajoutez tous les ingrédients, fermez le couvercle et relancez le programme.
- A la fin du programme, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Variez les saveurs en variant les herbes fraîches, persil, basilic raviront aussi les gourmands. Parfaite pour accompagner des spaghettis ou penne. Utilisez également cette recette pour des lasagnes ou encore des cannellonis.

Préparation 6 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Fouet**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 100 g huile d'olive
- 150 g huile de tournesol
- 3 gousses ail
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à c. de jus de citron
- Sel
- Poivre

Sauce aioli

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Mélangez les huiles dans un récipient.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'ail dans le bol et fermez le couvercle.
- Mixez 5 secondes à vitesse 7.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mixez à nouveau 1 minute 30 à vitesse 4 en incorporant progressivement 75 g du mélange d'huiles par le clapet du couvercle.
- Remplacez le couteau hachoir par le fouet.
- Ajoutez le jaune d'œuf, le sel et le poivre puis fermez le couvercle.
- Mixez pendant 1 minute 30 à vitesse 4 en incorporant le reste du mélange d'huiles progressivement.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

NOTRE SUGGESTION

Accompagnez vos légumes crus ou cuits de votre aïoli mais aussi vos poissons ou fruits de mer. Vous pouvez aussi réaliser de petits beignets de légumes à tremper.

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
▪ Pale de mélange

5

INGRÉDIENTS

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- Sel
- Poivre
- 100 g huile de tournesol

Sauce mayonnaise

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de vin, le sel et le poivre.
- Fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 5 (EMULSIONNER).
- Ajoutez l'huile d'olive progressivement par le clapet du couvercle.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Préparation 10 min
Cuisson 50 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

MANUEL HACHER

INGRÉDIENTS

- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 500 g de tomates
- 40 g de vinaigre de vin
- 20 g de sucre en poudre
- 15 g de miel
- Sel
- Poivre
- Piment de Cayenne, cumin, paprika

Sauce ketchup

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez l'ail et l'oignon dans le bol puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez les tomates préalablement épépinées et coupées en 4, le vinaigre, le sel et le poivre et quelques pincées d'épices puis fermez le couvercle.
- Programmez 30 secondes à vitesse 10. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Programmez ensuite 100°C à vitesse 2 pour 35 minutes et laissez le clapet ouvert.
- Ajoutez le sucre et le miel et fermez le couvercle.
- Programmez une nouvelle fois à 95°C pendant 12 minutes à vitesse 2.
- Enfin, mixez 40 secondes à vitesse 8.
- Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Boulangerie et desserts

Préparation 2 min
Repos 90 min
Pour 2 pâtes
▪ Couteau hachoir

MANUEL

INGRÉDIENTS

▪ 250 g de beurre en cube et congelé
▪ 250 g de farine
▪ 125 g d'eau
▪ 1 pincée de sel

Pâte feuilletée

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Découpez 250 g de beurre en petits morceaux et conservez au congélateur jusqu'au lendemain.
▪ Installez le couteau hachoir et ajoutez le beurre congelé, la farine, l'eau et le sel. Fermez le couvercle.
▪ Programmez 20 secondes à vitesse 6.
▪ Videz le bol sur le plan de travail fariné.
▪ Partagez la pâte en 2 et façonnez 2 boules.
▪ Etalez une boule de pâte en rectangle d'environ 60 x 20 cm.
▪ Rabattez un côté vers le centre en respectant 1/3 pour chaque partie (côté gauche, centre et côté droit). Puis l'autre côté également vers le centre de façon à obtenir une pâte pliée en 3 épaisseurs.
▪ Tournez votre pâte horizontalement. Abaissez votre pâte afin de former à nouveau un rectangle.
▪ Répétez 4 fois l'opération précédente en veillant à bien respecter les proportions 1/3,1/3 et 1/3. Farinez votre pâte entre chaque répétition afin d'éviter qu'elle colle.
▪ Au 4ème pliage, emballez votre pâte dans du film alimentaire et réservez au frais 30 minutes.
▪ Vous pouvez à présent l'abaisser sur un plan de travail bien fariné et l'utiliser pour vos quiches et tartes.
▪ Effectuez les mêmes manipulations pour votre deuxième pâte. Si vous n'utilisez pas votre deuxième pâton, abaissez là. Emballez là à plat, sur une plaque de four, par exemple, dans du film alimentaire et congelez-la pour une utilisation ultérieure.

NOTRE SUGGESTION

Utilisez votre pâte pour vos tartes salées ou sucrées mais aussi pour des chaussons aux pommes que vous découperez à l'aide d'emporte-pièces, fourrerez de compote et replierez.

Préparation 5 min
Repos 1H30
Pour 1 pâte
▪ Couteau hachoir

21

INGRÉDIENTS

▪ 220 g de farine
▪ 110 g de beurre
▪ 70 g d'eau
▪ 1 jaune d'œuf
▪ 1 pincée de sel

Pâte brisée

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Préchauffez votre four à 180°C.
▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez tous les ingrédients dans le bol.
▪ Sélectionnez le programme 21 (PATE A TARTE).
▪ Videz le bol et abaissez votre pâte à l'aide d'un rouleau.
▪ Disposez-la dans votre plat à tarte avec du papier sulfurisé. Versez des noyaux de cuisson sur la pâte ou piquez-là.
▪ Enfournez pendant 15 à 20 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Le fond de tarte est «cuit à blanc», ce qui signifie qu'il est partiellement cuit. La cuisson sera poursuivie lorsque nous aurons ajouté les autres ingrédients à cuire. Pour une tarte au citron, seul le fond de tarte est cuit.

Pâte sablée

Préparation 10 min
Repos 1h
Cuisson 15 min
Pour 1 pâte sablée
▪ Couteau hachoir

21 **MANUEL**

INGRÉDIENTS

- 75 g de sucre
- 240 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez tous les ingrédients dans le bol, fermez le couvercle et lancez le programme 21 (PATE A TARTE).
- Sortez la pâte du bol sur le plan de travail et façonnez-la en boule.
- Réfrigérez 1 heure.
- Etalez la pâte sur le plan de travail fariné à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- Piquez le fond avec une fourchette et cuisez à blanc 15-20 min à 210 °C.
- Quand la pâte est dorée, sortez-la du four et laissez refroidir.

NOTRE SUGGESTION

Si vous rencontrez des difficultés pour abaisser la pâte (trop collante) : mettez une feuille de papier sulfurisé, déposez-y un peu de farine et étalez la pâte. Déposez la feuille avec la pâte dans le plat à tarte. Vous pouvez également faire des sablés avec cette pâte. Afin d'agrémenter votre pâte en y intégrant des graines des moutarde pour des recettes salées ou de la vanille pour des versions sucrées.

Pâte à choux

Préparation 20 min
Cuisson 30 min
Pour une dizaine de choux
▪ Pale de mélange
Poche à douille

23

INGRÉDIENTS

- 80 g de beurre
- 150 g d'eau
- 120 g de farine
- 3 œufs
- Une demie-c.à.c. de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez l'eau et le beurre et fermez le couvercle.
- Programmez 23 (PATE A CHOUX).
- A la sonnerie, incorporez la farine mélangée au sel.
- Remettez en place le couvercle pour relancer le programme tout en laissant le clapet du couvercle ouvert.
- A la deuxième sonnerie, le programme se met en pause pour 10 min.
- Préchauffez le four à 200°C, apposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- A la troisième sonnerie, appuyez sur le bouton central pour relancer le programme.
- Ajoutez de suite un œuf par l'orifice du couvercle. Puis ajoutez les deux autres œufs toutes les 30 secondes.
- Videz le bol dans la poche à douille.
- A la poche à douille, formez des petits tas sur la plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant afin d'éviter qu'ils se collent à la cuisson.
- Baissez le thermostat du four à 180 °C et enfournez pour 30-35 min en surveillant la cuisson.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez utiliser un sac de conservation (auquel vous coupez un coin) en guise de poche à douille. VARIANTE : pour faire des chouquettes, ajoutez un sachet de sucre vanillé à la première étape. Parsemez les choux de grains de sucre avant la cuisson.

Pâte à pizza

Préparation 5 min
Repos 15 min
Pour 2 pizzas format moyen
ou 1 pizza grand format
▪ Couteau hachoir

20

INGRÉDIENTS

▪ 1 sachet de levure chimique ou de levure sèche de boulanger
▪ 200 g d'eau tiède
▪ 400 g de farine de blé de type T45 ou spéciale pizza de type T00
▪ 1/2 c.à.c. de sel
▪ 40 g d'huile d'olive

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez la levure et 200g d'eau tiède.
▪ Sélectionnez le programme 20 (PATE A PAIN ET PIZZA).
▪ Après la sonnerie, ajoutez la farine, le sel, le sucre et l'huile d'olive dans le bol.
▪ Refermez le couvercle.
▪ Quand le programme est terminé, recouvrez d'un torchon et laissez la pâte pousser entre 10 et 15 minutes dans le bol.
▪ Pendant ce temps, préchauffez le four à 240°C.
▪ Déposez la pâte sur un plan de travail préalablement fariné.
▪ Confectionnez une boule, puis étalez la pâte avec la main. Faites autant de boules que de pizzas souhaitées.
▪ Préparez votre pizza avec les ingrédients de votre choix : sauce tomate, mozzarella, jambon…
▪ Faites cuire 12 min à 240°C.

NOTRE SUGGESTION

Réalisez des pizzas maison en quelques minutes avec le Super Cooker et laissez cours à votre imagination. Vous pouvez également vous inspirer de la recette de la pizza Margarita P.39

Pain cocotte

Préparation 15 min
Repos 90 min
Cuisson 50 min
▪ Couteau hachoir

MANUEL

INGRÉDIENTS

▪ 20 g de levure fraîche de boulanger
▪ 320 g d'eau
▪ 500 g de farine
▪ 1 c. à s. de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir
▪ Emiettez la levure dans le bol du robot et ajoutez l'eau. Fermez le couvercle.
▪ Programmez 2 minutes à 37°C à vitesse 2.
▪ Ajoutez la farine et le sel et fermez le couvercle.
▪ Programmez 1 minute, sens inverse à vitesse 3.
▪ Relancez 1 minute, à vitesse 4.
▪ Transvasez la pâte dans un récipient et laissez pousser pendant 2h30 dans un endroit sans courant d'air et à température ambiante.
▪ Ensuite chemisez une cocotte.
▪ Transvasez la pâte dans la cocotte et laissez pousser 30 minutes.
▪ Réalisez des grignes ou entailles sur le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau.
▪ Enfournez et démarrez la cuisson à four froid.
▪ Allumez le four à 240°C sur chaleur tournante et programmez 50 minutes de cuisson.
▪ A la fin de la cuisson, vérifiez que le pain est bien doré.
▪ Sortez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

NOTRE SUGGESTION

Pour les farines utilisées, n'hésitez pas à varier en mélangeant 250 g de farine T80 et 250 g de farine T110. Vous pouvez également ajouter de la T150 mais dans ce cas, remplacez seulement 80 g de farine T110 par 80 g de T150.

Préparation 10 min
Levée 3 h
Cuisson 30 min
Pour 1 brioche
▪ Couteau hachoir

20

INGRÉDIENTS

▪ 15 g de levure fraîche de boulanger
▪ 200 g de lait
▪ 1 œuf
▪ 65 g de sucre
▪ 100 g de beurre
▪ 430 g de farine
▪ 1 c.à.c. de sel
▪ 1 jaune d'œuf et un peu de lait pour la dorure
▪ Perles de sucre

Brioche tressée

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez la levure, le lait, l'œuf, le sucre et le beurre coupé en morceaux dans le bol. Fermez le couvercle.
▪ Lancez le programme 20 (PATES A PAIN ET PIZZA).
▪ A la première sonnerie, ajoutez la farine mélangée au sel. Fermez le couvercle et le programme se relance.
▪ Laissez la pâte pousser pendant 2h dans le bol fermé.
▪ Ôtez le couteau hachoir et videz le bol sur votre plan de travail fariné. Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine pour faciliter le travail à venir.
▪ Dégazez la pâte et divisez-la en 3 pâtons.
▪ Formez 3 boudins de 20 à 30 cm de long et disposez-les 3 boudins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
▪ Confectionnez une tresse avec les 3 boudins
▪ Faites pousser pendant 1 heure en recouvrant la tresse d'un torchon.
▪ Mélangez un jaune d'œuf à du lait dans un récipient et badigeonnez-en la tresse.
▪ Saupoudrez de perles de sucre.
▪ Enfournez et démarrez la cuisson à four froid.
▪ Allumez le four à 180°C sur chaleur tournante pendant 30 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Les temps de pousse participent véritablement à la réussite de votre brioche. Pour cette raison, nous vous recommandons de vraiment les respectez. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser un sachet de levure boulangère sèche.

Préparation 15 min
Cuisson 5 min en friteuse
Repos 2h
Pour 15 petits beignets
▪ Couteau hachoir

20 22

INGRÉDIENTS

▪ 75 g de lait
▪ 20 g de levure fraiche
▪ 250 g de farine
▪ 1 c.à.c. de sel
▪ 2 œufs
▪ 30 g de sucre
▪ 50 g de beurre salé
▪ Huile de friture
▪ Sucre glace

Beignets

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez le lait et la levure et fermez le couvercle.
▪ Lancez le programme 20 (PATE A PAIN ET PIZZA).
▪ Après la sonnerie, ajoutez la farine, le sel, les œufs et le beurre dans le bol. Fermez le couvercle.
▪ Lancez le programme 22 (PATES A CREPES PANCAKES GAUFRES).
▪ Videz le bol dans un récipient saladier et recouvrez d'un torchon propre. Laissez reposer 1h.
▪ Abaissez votre pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 1 cm.
▪ Découpez des ronds de pâte à l'aide d'un verre. Recouvrez-les du torchon et laissez reposer à nouveau pendant 1h.
▪ Faites chauffer l'huile dans la friteuse ou dans une sauteuse à 180 °C et cuisez chaque beignet environ 5 min sur chaque face, ils doivent être dorés.
▪ Egouttez-les sur du papier absorbant.
▪ Saupoudrez de sucre glace.

NOTRE SUGGESTION

A dégustez nature ou accompagnés de confiture, de pâte à tartiner ou même de compote…
Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser un sachet de levure boulangère sèche.

Gaufres

Préparation 5 min
Repos 1H
▪ Couteau hachoir

22 6

INGRÉDIENTS

- 240 g de farine
- 350 g de lait
- 70 g d'eau
- 10 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le beurre, fermez le couvercle et lancez le programme 6 (FONDRE).
- Ajoutez la farine, le lait, l'eau, la levure chimique, le sel et le sucre en poudre dans le bol. Fermez le couvercle.
- Lancez le programme 22 (PATE A CREPES PANCAKES GAUFRES).
- Videz le bol et réservez au frais pendant au moins 1h.
- Faites cuire vos gaufres dans un gaufrier.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez ajouter de la fleur d'oranger dans votre pâte pour donner un goût différent.

Pâte à crêpes

Préparation 5 min
Repos 2 heures
Pour 20 crêpes
▪ Couteau hachoir

6 22

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 500 g de lait
- 4 œufs
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de beurre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le beurre, fermez le couvercle et lancez le programme 6 (FONDRE).
- Ajoutez la farine, le fait, les œufs, le sucre, le sel et sucre vanillé. Fermez le couvercle.
- Lancez le programme 22 (PÂTE A CRÊPES PANCAKES GAUFRES).
- Videz le bol et réservez au frais 2 heures.
- Cuisez vos crêpes à la poêle ou sur un appareil à crêpes.

NOTRE SUGGESTION

Comme pour la pâte à gaufres, vous pouvez personnaliser avec de la fleur d'oranger.

Préparation 5 min
Cuisson 10 min
Repos 1h minimum
Environ 20 pancakes
▪ Couteau hachoir

22 6

INGRÉDIENTS

- 70 g de beurre
- 325 g de farine
- 1 sachet de levure
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 400 g de lait
- Sel

Pancakes

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux et fermez le couvercle. Lancez le programme 6 (FONDRE).
- Dans un saladier, mélangez la farine et la levure.
- A la fin du programme, videz le bol et réservez le beurre.
- Ajoutez le lait, le mélange farine-levure dans le bol, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, un peu de sel et le beurre fondu.
- Fermez le couvercle et lancez le programme 22 (PATE A CREPES PANCAKES GAUFRES).
- Réservez au frais 2h.
- Faites cuire votre pâte dans une poêle ou à l'aide d'une crêpière. Quand la pâte commence à faire des bulles, vous pouvez la retourner.

NOTRE SUGGESTION

Dégustez avec du sirop d'érable ou de la confiture. Vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat par exemple directement dans la pâte.

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Repos 12h
Environ 20 cannelés
▪ Couteau hachoir

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 500 g de lait entier
- 2 gousses de vanille fendues
- 40 g de beurre
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 180 g de sucre
- 125 g de farine
- 25 g de rhum

Cannelés

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le lait, la vanille, 100 g de sucre et le beurre dans le bol et fermez le couvercle.
- Programmez 100°C pendant 7 minutes à vitesse 1.
- Videz et lavez le bol.
- Insérez le couteau hachoir puis ajoutez les œufs, le jaune d'œuf, le reste de sucre, la farine et le rhum dans le bol et fermez le couvercle.
- Programmez 30 secondes à vitesse 4 et ajoutez progressivement le lait refroidit par le clapet du couvercle. Raclez les parois du bol et fermez le couvercle.
- Relancez 30 secondes à vitesse 4.
- Videz le bol et réservez au frais pendant 12h.
- Une fois la préparation reposée, beurrez les moules avec du beurre clarifié.
- Remplissez les moules aux trois quarts et enfournez.
- Selon le type de moule utilisé, veuillez suivre les recommandations suivantes :
- Pour des moules en silicone : cuire à 220°C pendant 25 minutes
- Pour des moules en aluminium ou cuivre : cuire à 250°C pendant 9 minutes puis à 220°C pendant 20 minutes.
- Démoulez-les cannelés aussitôt sortis du four, avec précaution car ils sont très chauds.

Galette des rois

Préparation 10 min (hors pâte)
Cuisson 35 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

24

INGRÉDIENTS

▪ 200 g de sucre en poudre
▪ 150 g de beurre
▪ 200 g d'amandes
▪ 2 œufs
▪ 50 g de rhum

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la garniture :
▪ Installez le couteau hachoir et ajoutez les amandes.
▪ Fermez le couvercle et démarrez le programme 24 (PATE D'AMANDE).
▪ A la sonnerie, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
▪ Ajoutez le sucre, le beurre ramolli, les œufs et le cognac ou le rhum. Fermez le couvercle et le programme se relance.
▪ Videz la préparation et réservez.

Pour la pâte feuilletée :
▪ Confectionnez 2 pâtes feuilletées maison selon la recette (P.56) ou utilisez 2 pâtes feuilletées préparées.

Montage :
▪ Préchauffez le four à 180°C sur chaleur tournante.
▪ Abaissez vos pâtes feuilletées et formez 2 cercles.
▪ Disposez le premier sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.
▪ Badigeonnez de garniture et positionnez la fève.
▪ Mettez le deuxième cercle de pâte sur l'ensemble.
▪ Soudez les bords en les roulant vers l'intérieur.
▪ Préparez votre dorure en mélangeant le jaune d'œuf et un peu de lait.
▪ Appliquez le mélange sur votre galette.
▪ A l'aide d'un couteau, réalisez vos décors sur le dessus de la pâte.
▪ Faites cuire 35-40 minutes à 180°C.

Brownie

Préparation 10 min
Cuisson 30 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir
▪ Pale de mélange

6 MANUEL

INGRÉDIENTS

▪ 30 g de noisette
▪ 80 g de noix de pécan
▪ 200 g de chocolat noir
▪ 130 g de beurre
▪ 3 œufs
▪ 100 g de sucre
▪ 50 g de farine

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Préchauffez le four à 180°C.
▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez les noisettes, les noix de pécan et mixez en appuyant sur TURBO 1 fois pour. Videz le bol et réservez.
▪ Ajoutez le chocolat et mixez 10 secondes à vitesse 10.
▪ Remplacez le couteau hachoir par la pale de mélange.
▪ Ajoutez le beurre dans le bol. Fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 6 (FONDRE).
▪ Ajoutez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la farine, le mélange de noix et fermez le couvercle.
▪ Programmez 30 secondes à vitesse 2.
▪ Chemisez un moule rectangulaire ou carré et versez-y la préparation.
▪ Faites cuire 30 minutes au four à 180°C.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez agrémenter d'autres types de noix comme les noix de macadamia, les amandes, en fonction de vos goûts.

Préparation 15 min
Cuisson 50 min
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

6 **MANUEL**

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 60 g de lait
- 140 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Gâteau marbré

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180°C
- Beurrez votre moule à cake.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le beurre et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 6 (FONDRE).
- Ajoutez le lait, le sucre et le sucre vanillé et fermez le couvercle.
- Programmez 30 secondes vitesse 4.
- Ajoutez les œufs, la farine et la levure chimique et fermez le couvercle.
- Programmez à nouveau 30 secondes vitesse 4.
- Videz la moitié de cette préparation dans votre moule à cake préparé.
- Réservez l'autre moitié.
- Lavez le bol et installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le chocolat et fermez le couvercle.
- Programmez 8 secondes vitesse 6.
- Démarrez le programme 6 (FONDRE).
- Versez dans le bol la préparation réservée.
- Programmez 25 secondes vitesse 5.
- Versez la préparation chocolatée dans le moule à cake.
- Mélangez à l'aide d'une fourchette les deux préparations afin de créer les motifs
- Faites cuire 45 minutes 180°C. Prolongez la cuisson si nécessaire.
- Ne démoulez le cake qu'une fois entièrement refroidi.

NOTRE SUGGESTION

Mettez le cake dans une boite à gâteaux il se conserve facilement pendant 3 jours.
Bonne dégustation !

Charlotte poires chocolat

Préparation 15 min
Repos 3h
Cuisson 11 min
- **Couteau hachoir**
- **Fouet**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 60 g de lait
- 15 g de cacao en poudre
- 1 gousse de vanille
- 200 g de chocolat noir
- 50 g de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 poires
- 20 biscuits à la cuillère

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le fouet.
- Ajoutez le lait, le cacao et les grains d'une gousse de vanille et fermez le couvercle.
- Programmez 5 minutes, 85°C à vitesse 4.
- Videz le bol dans un récipient et repositionnez le bol sans le laver.
- Remplacez le fouet par le couteau hachoir.
- Ajoutez le chocolat coupé en morceaux, la crème et fermez le couvercle.
- Programmez 60°C, 4 minutes à vitesse 1.
- Pendant ce temps, réalisez le montage.
- Chemisez votre moule à charlotte.
- Trempez rapidement les biscuits côté plat dans le mélange lait-cacao et tapissez les parois du de votre moule. Veillez à garder quelques biscuits pour le dessus de votre charlotte.
- Une fois le programme terminé, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule. Vérifiez la cuisson et prolongez si besoin.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et fermez le couvercle.
- Programmez 20 secondes à vitesse 4.
- Videz le bol dans un récipient et lavez le bol.
- Installez le fouet et ajoutez les blancs d'œufs, le sel et une cuillère à soupe de sucre.
- Fermez le couvercle et programmez 5 minutes à vitesse 7.
- Ajoutez progressivement le reste du sucre par le clapet du couvercle.
- A l'aide d'une spatule, mélangez 1/4 des blancs en neige au chocolat fondu. Incorporez le reste des blancs petit à petit à la préparation en veillant à ne pas les écraser.
- Ajoutez les poires coupées en dés à la préparation au chocolat et réservez au frais 20 minutes.
- Versez la mousse au chocolat aux poires dans votre moule et réservez au frais 3h au moins.
- Tassez l'ensemble. Disposez les biscuits réservés sur le dessus.
- Au bout des 3h, vérifiez que la mousse est bien prise. Si c'est le cas, vous pouvez démouler votre charlotte.

Préparation 15 min
Cuisson 15 min
Pour environ 18 cookies
▪ Couteau hachoir

MANUEL HACHER

Cookies aux pépites de chocolat

INGRÉDIENTS

- 240 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 125 g de beurre
- 130 g de sucre de cassonnade
- 2 gouttes d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 100 g de pépites de chocolat noir

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez la farine, la levure et le beurre ramolli et fermez le couvercle.
- Programmez 20 secondes à vitesse 3.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille et fermez le couvercle.
- Programmez 30 secondes à vitesse 2.
- Ajoutez l'œuf et fermez le couvercle.
- Sélectionnez HACHER.
- Ajoutez les pépites de chocolat et programmez 15 secondes à vitesse 1.
- Recouvrez votre plaque de papier sulfurisé.
- A l'aide de 2 cuillères à soupe, déposez des boules de pâte sur votre plaque en veillant à les espacer de 5 cm au moins.
- Faites cuire de 12 à 15 minutes à 180°C.

NOTRE SUGGESTION

Ajoutez des fruits secs ou des fruits séchés pour encore plus de gourmandise. Pour plus de moelleux, n'écrasez pas les boules de pâte et préférez une cuisson pendant 12 minutes.

Crumble aux fruits

Préparation 35 min
Cuisson 25 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**

6 21 25

INGRÉDIENTS

Pour le crumble :
- 130 g de beurre
- 100 g de farine
- 150 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre
- Pincées de vanille en poudre

Pour la compotée de fruits :
- 500 g de mélange de fruits congelés
- 60 g de sucre
- 50 g de beurre
- Pincées de vanille en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour le crumble :
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 6 (FONDRE).
- Videz le bol et réservez.
- Ajoutez la farine, la poudre d'amande, le sucre et la vanille et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 21 (PATE A TARTE).
- Ajoutez le beurre par le clapet du couvercle.
- Videz bol et réservez.
- Préchauffez votre four à 180°C

Pour la compotée de fruits :
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le mélange de fruits, le sucre, le beurre et la vanille et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 25 (CONFITURE ET COMPOTE).
- Videz le bol dans votre moule à crumble.
- Versez sur le dessus, la pâte à crumble.
- Faites cuire environ 15 minutes à 220°C.

NOTRE SUGGESTION

Variez les plaisirs en fonctions des saisons avec des pommes et des prunes ou encore des mélanges de fruits plus exotiques. Vous pouvez également ajouter quelques raisins secs avec vos pommes.

Tarte aux fraises

Préparation 20 min
Repos 1 h pour la pâte
Cuisson 25 min
Pour 4 personnes
- **Couteau hachoir**
- **Pale de mélange**

27 21

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée :
- 80 g de sucre
- 250 g de farine
- 120 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :
- 500 g de lait
- 50 g de farine
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- Vanille en poudre
- 70 g de sucre

Pour la garniture :
- 500 g de fraises

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la pâte sablée :
reportez-vous à la recette page 56.

Pour la crème pâtissière :
- Pour réaliser votre crème pâtissière, reportez-vous à la recette page 75.
- Déposez la crème pâtissière refroidie dans votre fond de tarte.
- Disposez vos fraises, préalablement lavées, équeutées et coupées en deux, sur la crème.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Pour 8 personnes
Préparation 15 min
Repos 30 min
Cuisson 25 min
- **Couteau hachoir**

21 MANUEL

Tarte au citron

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée :
- 60 g de sucre
- 250 g de farine
- 120 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron
- 3 citrons
- 80 g de beurre
- 125g de sucre
- 1 c. à s. de maïzena
- 3 œufs

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la pâte sablée
reportez-vous à la recette page 56.

Pour la crème au citron
- Zestez deux citrons et pressez-en 3.
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux, le sucre, les zestes et le jus et fermez le couvercle.
- Programmez 2 minutes à 60°C à vitesse 2.
- Ajoutez les œufs et programmez 10 secondes à vitesse 4.
- Relancez 7 minutes à 80°C à vitesse 2.
- Versez la crème au citron sur votre pâte sablée.
- Réservez au frais jusqu'à dégustation.

NOTRE SUGGESTION

Préférez des citrons biologiques pour cette recette.

Profiteroles

Préparation 1h en incluant le refroidissement des choux
Cuisson 30 min
Pour une dizaine de choux
- **Pale de mélange**
- **Couteau hachoir**
- **Une poche à douille**

6 MANUEL

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à choux
- 80 g de beurre
- 160 g d'eau
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel
- 3 œufs

Pour la sauce au chocolat
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de crème liquide

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la pâte à choux
reportez-vous à la recette page 57.

Pour la sauce au chocolat
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le chocolat et fermez le couvercle.
- Programmez 10 secondes à vitesse 9.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez la crème et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme fondre 6 (FONDRE).
- Vérifiez que le chocolat soit bien fondu. Si non prolongez la cuisson en programmant 50 °C, vitesse 1 pendant 2 à 3 minutes.
- Programmez 30 secondes à vitesse 4.

Pour le montage
- Coupez vos choux refroidis en deux
- Incorporez votre boule de glace vanille dans les choux
- Réservez au congélateur jusqu'au service.
- Nappez de sauce au chocolat chaud pour la dégustation

NOTRE SUGGESTION

Variez les parfums en remplaçant la glace vanille par de la pistache, du café ou du chocolat. Ajoutez des éclats d'amande, de noisettes ou de la chantilly pour les plus gourmands.

Préparation 20 min
Cuisson 1h30
Pour 6 crèmes brûlées :
- **Pale de mélange**
- **Fouet**

MANUEL

Crème brulée

INGRÉDIENTS

- 120 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 5 œufs
- 50 g de sucre
- 500 g de crème fleurette
- Cassonade

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez le lait et la gousse de vanille fendue.
- Fermez le couvercle et programmez 5 minutes, 100°C à vitesse 1.
- Videz le bol et laissez refroidir la préparation.
- Préchauffez le four à 100°C.
- Installez le fouet.
- Ajoutez les 5 jaunes d'œufs et le sucre.
- Fermez le couvercle et programmez 2 minutes à vitesse 3.
- Ajoutez la crème fraiche liquide et programmez 2 minutes à vitesse 3.
- Programmez 1 minute à vitesse 3 et ajoutez par le clapet du couvercle le mélange lait-vanille.
- Versez la préparation dans les ramequins et laisser reposer 15 minutes.
- Faites cuire pendant 1h30 (à 100°C).
- La crème doit avoir la texture d'un flan en fin de cuisson.
- Sortez du four et laissez refroidir, avant de placer quelques heures au réfrigérateur.
- Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et utilisez un chalumeau de cuisine pour caraméliser.

Préparation 25 min
Repos 4 h
Cuisson 1 h 20
Pour 4 personnes
- **Pale de mélange**
- **Couteau hachoir**

MANUEL

Panna cotta au coulis

INGRÉDIENTS

Pour la panna cotta :
- 3 feuilles de gélatine (1.9g par feuille)
- 600 g de crème liquide entière
- 60 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour le coulis de framboises :
- 250 g de framboises ou fraises
- 50 g de sucre cassonnade
- 1 c. à c. de jus de citron

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la panna cotta :
- Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.
- Installez la pale de mélange.
- Ajoutez la crème, le sucre et les grains de la gousse de vanille et fermez le couvercle.
- Programmez 12 minutes à 90°C à vitesse 1.
- Ajoutez les feuilles de gélatine ramollies.
- Programmez 2 minutes à vitesse 2.
- Videz le bol dans les ramequins et réservez au frais 3 à 4h.

Pour le coulis :
- Nettoyez le bol.
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les fruits, le sucre et le jus de citron et fermez le couvercle.
- Programmez 5 minutes, 90°C à vitesse 3.
- Puis mélangez 40 secondes à vitesse 6.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Versez le coulis dans un chinois pour obtenir un coulis sans grains.
- Réservez 10 minutes dans un récipient
- Nappez vos ramequins de coulis juste avant de déguster.

NOTRE SUGGESTION

Variez les parfums en remplaçant la glace vanille par de la pistache, du café ou du chocolat. Ajoutez des éclats d'amande, de noisettes ou de la chantilly pour les plus gourmands.

Riz au lait

Pour 4 personnes
Préparation 5 min
Cuisson 55 min
Repos 2 h
- **Couteau hachoir**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 75 g de lait entier
- 130 g de riz rond blanc
- 50 g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Ajoutez le lait, le sucre et les grains de la gousse de vanille.
- Fermez le couvercle et programmez 8 minutes à 90°C à vitesse 1.
- Ajoutez le riz et fermez le couvercle.
- Programmez 45 minutes à 100°C en sens inverse à vitesse 1. Si la texture ne convient, prolongez de quelques minutes.
- Videz le bol et réservez au frais 2h minimum.

NOTRE SUGGESTION

Remplacez la vanille par quelques gouttes d'arôme de fleur d'oranger.

Mousse au chocolat

Préparation 20 min
Repos : 1 nuit (au moins 8h)
Pour 6 portions
- **Pale de mélange**
- **Fouet**

28 6 MANUEL

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- Une pincée de sel
- 200 g de chocolat noir
- 110 g de crème liquide
- 50 g de sucre en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le fouet.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs et réservez les jaunes pour la suite de la recette.
- Ajoutez les blancs d'œufs et une pincée de sel et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 28 (ILE FLOTTANTE).
- Videz le bol et réservez les blancs montés en neige.
- Lavez le bol et installez la pale de mélange.
- Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et le lait et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 6 (FONDRE). Si le chocolat n'est complétement fondu, prolongez la cuisson d'une minute à 40°C à vitesse 1.
- Ajoutez le sucre et 2 jaunes d'œufs.
- Programmez 30 secondes vitesse 4.
- Videz le bol dans un récipient.
- Incorporez petit à petit les blancs dans la préparation au chocolat. Veillez à ne pas « casser » les blancs.
- Vous pouvez réserver votre récipient au frais ou bien répartir dans des petites verrines et conservez au frais pendant 8 h au moins.

Préparation 40 min
Cuisson 20 min
Pour 4 personnes (environ 4 îles par personne)
- **Fouet**
- **Couteau hachoir**

28

Iles flottantes

INGRÉDIENTS

Pour la crème anglaise :
- 500 g de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

Pour les blancs en neige :
- 6 blancs d'œufs
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :
- Caramel
- Amandes effilées

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la crème anglaise :
- Pour réaliser votre crème anglaise, reportez-vous à la recette page 75.
- Réservez les blancs d'œufs pour confectionner les îles.
- Videz le bol et réservez votre crème au frais.
- Lavez le bol.

Pour les blancs en neige :
- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le sucre et fermez le couvercle.
- Programmez 10 secondes vitesse 10.
- Remplacez le couteau hachoir par le fouet.
- Ajoutez les blancs d'œufs et le sel et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 28 (ILE FLOTTANTE).
- Videz le bol et déposez les blancs sur du papier absorbant.
- Une fois l'humidité absorbée, déposez les blancs sur la crème anglaise
- Ajoutez vos amandes effilées et du caramel.

NOTRE SUGGESTION

Si la texture de la crème n'est pas complètement lisse, programmez 15 secondes à vitesse 8.
Variez vos décorations avec des vermicelles de couleurs, de chocolat.

Préparation 10 min
Cuisson 5 min
Repos 12h
Pour 8 yaourts
▪ Couteau hachoir

30 3

Yaourts à la vanille

INGRÉDIENTS

▪ 1000 g de lait entier
▪ 1 gousse de vanille
▪ 1 yaourt nature au lait entier
▪ 1000 g d'eau

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir et ajoutez le lait entier et les grains de la gousse de vanille.
▪ Fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 30 (YAOURT).
▪ A la sonnerie, ajoutez le yaourt nature et fermez le couvercle.
▪ Poursuivez en pressant le bouton marche/arrêt.
▪ A la fin du programme, videz le bol et répartissez le mélange dans des pots en verre.
▪ Lavez le bol, versez 1000 g d'eau et fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 3 (BOUILLIR) pour 5 minutes.
▪ Préparez le panier vapeur en y déposant une feuille de papier sulfurisé dans le fond pour obstruer les trous.
▪ Quand l'eau est à ébullition dans le bol, vous pouvez stopper le programme.
▪ Installez le panier vapeur et entreposez vos pots de yaourt ouverts dedans.
▪ Mettez le couvercle du panier vapeur en place. Recouvrez de serviettes afin maintenir la température.
▪ A présent, vous pouvez arrêter complètement votre appareil.
▪ Laissez vos yaourts reposer 8h au moins dans votre appareil.
▪ Le lendemain, fermez les pots et conservez-les au réfrigérateur 5h minimum avant de les consommer.

NOTRE SUGGESTION

Pour varier les plaisirs,
▪ Mettez au fond des pots au préalable, de la confiture aux fruits rouges
▪ Sucrez la préparation selon votre convenance avec du sucre à la première étape.
▪ Ajoutez des arômes de vanille, d'amande ou de citron.

Préparation 5 min
Cuisson 12 min
Pour 4 personnes
▪ Pale de mélange

27

INGRÉDIENTS

▪ 500 g de lait
▪ 6 jaunes d'œufs
▪ 70 g de sucre
▪ 1 gousse de vanille

Crème anglaise

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez la pale de mélange.
▪ Ajoutez le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et les grains d'une gousse de vanille et fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 27 (CREME ANGLAISE ET PATISSIERE)
▪ Videz le bol et réservez au frais jusqu'à dégustation.

NOTRE SUGGESTION

La crème anglaise peut accompagner vos gâteaux, glaces et iles flottantes.

Préparation 5 min
Cuisson 12 min
Pour 500 gr de crème
▪ Pale de mélange

27

INGRÉDIENTS

▪ 500 g de lait
▪ 50 g de farine
▪ 2 œufs entiers
▪ 2 jaunes d'œuf
▪ 70 g de sucre
▪ 1 gousse de vanillet

Crème pâtissière

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez la pale de mélange.
▪ Ajoutez le lait, la farine, les œufs et les jaunes d'œufs, le sucre et les grains d'une gousse de vanille et fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 27 (CREME ANGLAISE ET PATISSIERE) à vitesse 3.
▪ Videz le bol dans un récipient.
▪ Pensez à bien apposer un film alimentaire en contact avec la crème afin d'éviter qu'elle ne fasse une croûte sur le dessus.
▪ Laissez refroidir avant dégustation ou utilisation dans une préparation.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez personnaliser selon vos envies la crème avec de l'arôme d'amande, de caramel, de noisette ou encore de fleur d'oranger. Vous pouvez également utiliser cette crème dans un fond de tarte aux fruits non cuits, dans des choux et même certaines viennoiseries comme des pains aux raisins.

Crème chantilly

PLACEZ LE BOL ET LE FOUET AU REFRIGERATEUR 1H AVANT DE DEMARRER LA RECETTE. Vous pouvez également placer votre crème au congélateur 30 minutes avant de démarrer votre recette.

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
- **Fouet**

5 MANUEL

INGRÉDIENTS

- 400 g de crème liquide entière
- 40 g de sucre glace

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Récupérez votre bol et fouet du réfrigérateur.
- Installez le fouet.
- Ajoutez la crème et le sucre et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 5 (EMULSIONNER) pendant 4 minutes.

NOTRE SUGGESTION

- Surveillez par le la consistance de votre crème.
- Votre crème peut se conserver dans une boite fermée au frais pendant 24 à 48H.

Meringue

Préparation 15 min
Cuisson 2 h 10
Pour 4 personnes
- **Fouet**

MANUEL

INGRÉDIENTS

- 150 g ou 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g sucre semoule
- 150 g sucre glace

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le fouet.
- Ajoutez les œufs et le sel et fermez le couvercle.
- Préchauffez votre four à 110 °C.
- Programmez 37°C, 7 minutes, vitesse 3.
- A 5 minutes, incorporez progressivement le sucre semoule par le clapet du couvercle.
- Une fois terminé, programmez à nouveau 2 minutes, vitesse 2.
- Ajoutez progressivement le sucre glace par le clapet du couvercle.
- Chemisez votre plaque de cuisson.
- Videz le bol dans une poche à douille et formez vos meringues.
- Cuisez au four 10 minutes à 110°C et diminuez à 90°C pendant 2h.
- Une fois la cuisson terminée, entrouvrez la porte et laissez refroidir dans le four.

NOTRE SUGGESTION

Le point important pour les meringues c'est que le poids en blancs d'œuf, sucre glace et sucre semoule doit être identique.

Pâte à tartiner

Préparation 5 min
Cuisson 5 minutes
▪ Couteau hachoir

6 **MANUEL**

INGRÉDIENTS

- 30 g de noisettes
- 80 g de chocolat noir
- 170 g de chocolat praliné
- 400 g de lait concentré sucré
- 30 g d'huile de noisettes
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les noisettes et fermez le couvercle.
- Programmez 15 secondes à vitesse 9.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et fermez le couvercle.
- Relancez 15 secondes à vitesse 9.
- Ajoutez le chocolat noir et le chocolat praliné coupés en morceaux, le lait concentré, l'huile de noisettes et le sel et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 6 (FONDRE).
- Videz le bol dans un pot hermétique.

NOTRE SUGGESTION

Pour accompagner vos gaufres, vos crêpes et régalez petits grands au petit déjeuner et au goûter. Vous pouvez parfaitement ajouter une touche de « crunchy » en mixant moins longtemps vos noisettes. Vous pouvez également ne pas utiliser de noisettes.

Compote de pommes

Préparation 10 min
Cuisson 20 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

25 **HACHER**

INGRÉDIENTS

- 800 g ou 5 pommes
- Le jus d'1/2 citron
- 1 gousse vanille
- 30 g de sucre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les pommes épluchées, épépinées et coupées en morceaux, le sucre et les grains d'une gousse de vanille et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 25 (CONFITURE-COMPOTE) pour 15 minutes.
- Sélectionnez le programme HACHER. Prolongez le mixage jusqu'à obtention de la texture désirée.
- Videz le bol dans un récipient et réservez.

NOTRE SUGGESTION

Privilégiez des pommes dont la chair se prête bien à la compote comme la Boskoop. Vous pouvez varier les fruits avec des poires, bananes ou encore quelques morceaux d'ananas. En remplaçant le sucre par du miel de châtaigner par exemple, vous pourrez créer la surprise. Vous pouvez également remplacer la vanille par des bâtons de cannelle que vous ôterez avant la phase de mixage.

Préparation 10 min
Cuisson 20 min
Pour 4 à 6 pots
- **Couteau hachoir**

25 HACHER

INGRÉDIENTS

- 1000 g de framboises
- 400 g de sucre cristallisé
- Le jus d'1/2 citron
- 2 g d'agar agar

Confiture de framboises

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les framboises, le sucre et le jus de citron.
- Démarrez le programme 25 (CONFITURE ET COMPTE) à vitesse 2.
- Ouvrez le clapet du couvercle pendant la cuisson.
- Après 10 minutes de cuisson, ajoutez l'agar agar par le clapet du couvercle et refermez.
- Sélectionnez le programme HACHER. Prolongez le mixage jusqu'à obtention de la texture désirée.
- Videz le bol dans les pots, fermez-les et laissez-les refroidir.

NOTRE SUGGESTION

Variez les plaisirs avec des mûres, prunes et ajustez les temps de cuisson en fonction. Vous pouvez remplacer le sucre cristallisé par du sucre de canne bio ou du sucre de coco bio.

Préparation 10 min
Pour 4 personnes
- **Fouet**
- **Couteau hachoir**

29

INGRÉDIENTS

- 300 g de melon
- 300 g de pastèque
- 1 œuf
- 50 g de sucre glace

Sorbet melon pastèque

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les morceaux de melon et de pastèque congelés, coupés en cube et sortis 10 minutes avant de démarrer.
- Démarrez le programme 29 (SORBET).
- A la sonnerie, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et refermez le couvercle
- Poursuivez le programme.
- A la seconde sonnerie, remplacez le couteau hachoir par le fouet.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et ajoutez le blanc d'œuf et le sucre.
- Refermez le couvercle et poursuivez le programme.
- Videz le bol et réservez au congélateur.

NOTRE SUGGESTION

Pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer le melon et la pastèque par d'autres fruits congelés comme des fraises, fruits rouges et même des mélanges de fruits préparés surgelés.

Sorbet orange

Préparation 5 min
Repos 12 heures
Cuisson 10 min
Pour 4 portions
- **Fouet**
- **Couteau hachoir**

29 **MANUEL**

INGRÉDIENTS

- 350 g de sucre en poudre
- 2 g d'agar agar
- 3 oranges
- 400 g d'eau

PRÉPARATION DE LA RECETTE

A FAIRE LA VEILLE :
- Ajoutez le sucre, l'agar agar et les zestes d'une orange.
- Fermez le couvercle et programmez 10 secondes à vitesse 10
- Ajoutez l'eau et fermez le couvercle.
- Programmez 11 minutes à 100°C vitesse 1.
- Laissez refroidir pendant 30 minutes environ.
- Ajoutez le jus des 3 oranges et fermez le couvercle.
- Programmez 40 secondes à vitesse 5.
- Videz le bol dans des bacs à glaçons.
- Une fois refroidis, réservez les bacs au congélateur jusqu'au lendemain.

LE LENDEMAIN :
- Installez le couteau hachoir.
- Videz les bacs à glaçons dans le bol et fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 29 (SORBET).
- A la sonnerie, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et refermez le couvercle.
- Poursuivez le programme.
- A la seconde sonnerie, remplacez le couteau hachoir par le fouet et raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le blanc d'œuf.
- Refermez le couvercle et poursuivez le programme.
- Videz le bol dans un récipient hermétique.
- Dégustez ou réservez au congélateur quelques heures avant de déguster.

Boissons

Pina colada avec ou sans alcool

Préparation 5 min
Pour 6 personnes
▪ Couteau hachoir

TURBO

INGRÉDIENTS

▪ 400 g d'ananas
▪ 1 sachet de sucre vanillé
▪ 400 g de lait de coco
▪ Cannelle en poudre
▪ 1000 g de jus d'ananas
▪ Glaçons
▪ En fonction de vos goûts : entre 150g et 200 g de rhum blanc

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir.
▪ Ajoutez l'ananas, le sucre vanillé, le lait de coco, la cannelle, les glaçons et fermez le couvercle.
▪ Sélectionnez Turbo.
▪ Ajoutez le jus d'ananas dans le bol et le rhum (facultatif).
▪ Actionnez à nouveau le programme Turbo.

NOTRE SUGGESTION

Vous pouvez également supprimer le rhum et réaliser ainsi une virgin pina colada.

Smoothie

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

31

INGRÉDIENTS

▪ 1 banane
▪ 1 mangue
▪ 1 pêche
▪ 1 fruit de la passion

PRÉPARATION DE LA RECETTE

▪ Installez le couteau hachoir et ajoutez les fruits épluchés, dénoyautés et coupés grossièrement et fermez le couvercle.
▪ Démarrez le programme 31 (JUS SMOOTHIE ET MILKSHAKE).
▪ Dégustez ou réservez au frais.

NOTRE SUGGESTION

Variez les plaisirs en fonction des saisons. Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés. Pour plus de gourmandise, ajoutez du lait de coco, de la glace ou même du lait. Variez aussi les sucres avec du miel ou du sucre de coco. Les plus sportifs ajouteront quelques flocons d'avoine.

Milkshake pommes speculos

Préparation 5 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir

31 **TURBO**

INGRÉDIENTS

- 4 pommes granny
- 500 g de lait
- 4 boules de glace vanille
- 6 glaçons
- Chantilly
- 4 Spéculoos

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez les pommes épluchées et coupées en morceaux, le lait, la glace et les glaçons dans le bol.
- Fermez le couvercle.
- Démarrez le programme 31 (JUS SMOOTHIE ET MILKSHAKE).
- Réservez au frais jusqu'à dégustation.
- Nettoyez le bol et mixez les spéculoos en utilisant la touche Turbo.
- Versez dans des grands verres, ajoutez la chantilly et des morceaux de spéculos.
- Dégustez bien frais avec une paille.

NOTRE SUGGESTION

Pour une version végan, vous pouvez utiliser du lait d'amande. Pour une version plus gourmande, ajoutez un yaourt vanille au lait entier.

Chocolat chaud

Préparation 15 min
Cuisson 5 min
Pour 4 personnes
▪ Couteau hachoir
▪ Fouet

6 **MANUEL**

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir
- 600 g de lait
- 100 g de crème liquide

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Installez le couteau hachoir.
- Ajoutez le chocolat et fermez le couvercle.
- Démarrez HACHER.
- Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Installez le fouet et ajoutez le lait et la crème.
- Démarrez le programme 6 (FONDRE).
- Vérifiez que le chocolat ait bien fondu.
- Programmez 80°C à vitesse 2 pendant 4 minutes.
- Servez le chocolat bien chaud dès la fin du programme.

NOTRE SUGGESTION

Pour une version plus gourmande, ajoutez de la crème chantilly sur le dessus. Vous pouvez agrémenter de brisures de cookies et de spéculoos.

Suivez-nous !

Livoo_officiel

LiVOO