

CLICKCHEF

Moulinex



*Moulinex*  
**CLICKCHEF**



**VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR VOTRE NOUVEAU CLICKCHEF ET  
VOUS VOUS DEMANDEZ COMMENT IL PEUT VOUS AIDER EN CUISINE ?**

Grâce à ses 5 programmes automatiques et sa fonction manuelle, sa balance associée et ses accessoires, ClickChef vous aide au quotidien dans la préparation de vos repas.

Maîtrisez enfin la cuisson et la préparation de vos plats en deux clics. Avec ClickChef, plus besoin de rester des heures en cuisine pour préparer de délicieux repas à partager en famille ou entre amis.

Découper, hacher, fouetter, concasser, mijoter, cuire à la vapeur, faire rissoler, bouillir, peser : il s'occupe de tout !

Ultra compact pour un gain d'espace sur votre plan de travail, facile à nettoyer et fourni avec son livre de recettes : redécouvrez le plaisir de cuisiner. De l'entrée au dessert, des recettes basiques en passant par des plats plus originaux, laissez-vous guider par les 200 recettes pour vous aider à cuisiner maison au quotidien.

**CLICKCHEF, VOS RECETTES DU QUOTIDIEN EN 2 CLICS !  
A VOUS DE JOUER !**

## RESUMEN

<b>Introduction</b> .....	P. 02
<b>Découvrir ClickChef</b> .....	P. 05
<b>Découvrir les accessoires</b> .....	P. 06
<b>Comprendre clickchef</b> .....	P. 07
<b>1 bouton/4 fonctions</b> .....	p. 08
<b>Fonction balance</b> .....	p. 08
<b>Tableau des paramètres</b> .....	p. 09
<b>Tableau de cuisson au panier vapeur</b> ..	p. 10
<b>Important</b> .....	p. 11
<b>Conseils et astuces pour lire le livre de recettes</b> .....	p. 12
<b>Ma première recette avec clickchef</b>	P. 13



<b>Recetas basicas</b>	
Pâte à choux salée .....	P. 15
Pâte sablée pour biscuits au beurre .....	P. 15
Pâte brisée .....	P. 16
Pâte à pizza .....	P. 16
Pâte à cake salé .....	P. 17
Pain aux noix .....	P. 17
Pains au lait .....	P. 18
Fougasse .....	P. 18
Pains à hamburgers .....	P. 19
Pain intégral .....	P. 19
Pain de mie .....	P. 20
Pain sans gluten .....	P. 20
Pain de campagne .....	P. 21
sauce moutarde .....	P. 21
Mayonnaise .....	P. 22
Beurre maison .....	P. 22

Sauce béchamel .....	P. 23
Sauce au poivre .....	P. 23
Sauce tomate .....	P. 24
Sauce hollandaise .....	P. 24
<b>Entrantes</b>	
Accra de morue .....	P. 25
Bretzels .....	P. 26
Croquettes .....	P. 27
Arrancini .....	P. 28
Croquettes de morue .....	P. 29
Empanadas de thon .....	P. 30
Feuilletés au fromage .....	P. 31
Falafels .....	P. 32
Sablés apéritifs .....	P. 33
Gougères .....	P. 34
Muffins aux légumes .....	P. 35
Naans au fromage .....	P. 36
Sconnes au fromage et à la ciboulette .....	P. 37
Cake figues, jambon, noix .....	P. 38
Cake tomates séchées, olives, féta .....	P. 39
Samossas au poulet .....	P. 40
Caviar d'aubergine .....	P. 41
Guacamole .....	P. 42
Houmous .....	P. 43
Pesto .....	P. 44
Tapenade d'artichaut .....	P. 45
Tzatziki .....	P. 46
Rillettes de thon .....	P. 47
Salade de pommes de terre fumée .....	P. 48
Salade de poulpe .....	P. 49
Tartare de saumon .....	P. 50
Légumes vapeur à la sauce au yaourt .....	P. 51
Aubergines à la parmesane .....	P. 52
Champignons à la grecque .....	P. 53
Flan aux légumes .....	P. 54
poirreaux vinaigrette .....	P. 55
bouchées à la reine .....	P. 56
Œufs bédictine .....	P. 57
Œufs mimosa .....	P. 58
blinis .....	P. 59
Poivrons farcis .....	P. 60
Purée de légumes au fromage .....	P. 61
bouchées à la reine .....	P. 62
Soufflé au fromage .....	P. 62



### Sopa

Bouillon de volaille .....	P. 63
Caldo verde .....	P. 64
Velouté de brocolis au bleu .....	P. 65
Velouté de courgettes au kiri .....	P. 66
Velouté de potiron .....	P. 67
Velouté de champignons .....	P. 68
Velouté de chou-fleur .....	P. 69
Velouté d'asperges .....	P. 70
Velouté de petits pois .....	P. 71
Velouté de légumes d'hiver .....	P. 72
Gaspacho .....	P. 73
Minestrone .....	P. 74
Cappuccino de butternut .....	P. 75
Bisque de crevettes .....	P. 76
Soupe de poisson .....	P. 77
Soupe de poulet aux vermicelles .....	P. 78
Soupe froide à la tomate et aux piquillos .....	P. 79
Soupe de légumes aux vermicelles .....	P. 80
Hachis parmentier .....	P. 81
<b>Principal</b>	
Gratin de morue .....	P. 82
Lentilles, carottes et épices .....	P. 83
Curry de crevettes .....	P. 84
Pavés de saumon au pesto .....	P. 85
Colombo de poisson .....	P. 86
Moules marinières .....	P. 87
Blanquette de lotte .....	P. 88
Tajine de lotte .....	P. 89
hachis parmentier .....	P. 90
Boulettes de bœuf .....	P. 91
Bouillon de bœuf épicé .....	P. 92
Chili con carne .....	P. 93
Lapin à la bière .....	P. 94

Lapin aux pruneaux .....	P. 95
Curry d'agneau .....	P. 96
Couscous de poulet .....	P. 97
Escalopes de poulet à la mozzarella et au pesto .....	P. 98
Rougail de saucisses .....	P. 99
Carbonade flamande .....	P. 100
Bœuf Stroganoff .....	P. 101
Goulasch .....	P. 102
Petit salé aux lentilles .....	P. 103
mijoté de poulet au chorizo .....	P. 104
Nuggets de poulet aux céréales .....	P. 105
Osso-buco .....	P. 106
Poulet à la bière .....	P. 107
Poulet basquaise .....	P. 108
Poulet aux noix de cajou .....	P. 109
Poulet aux tomates et aux champignons .....	P. 110
Bœuf bourguignon .....	P. 111
Filet mignon de porc aigre-doux .....	P. 112
Tajine de poulet .....	P. 113
Tartare de bœuf .....	P. 114
Joue de bœuf au vin rouge et légumes d'hiver .....	P. 115
Tomates farcies .....	P. 116
Gratin de blettes à la sauce béchamel .....	P. 117
Couscous de légumes .....	P. 118
Épinards à la crème .....	P. 119
Ragoût de légumes .....	P. 120
Pois chiches aux épinards .....	P. 121
Hamburger veggie .....	P. 122
Curry de lentilles .....	P. 123
Jardinière de légumes .....	P. 124
Patatas bravas .....	P. 125
Piperade .....	P. 126
Pistou .....	P. 127
Polenta .....	P. 128
Purée de pommes de terre .....	P. 129
Quinoa à la tomate .....	P. 130
Tajine de légumes .....	P. 131
gratin dauphinois .....	P. 132
Blancs de poulet en papillote, poireaux et sauce blanche .....	P. 133
Mijoté de poulet façon thaï .....	P. 134
bœuf au saté .....	P. 135

Cannelloni .....	P. 136
Spaghetti all'amatriciana .....	P. 137
Lasagnes .....	P. 138
one pot pasta .....	P. 139
Pâtes carbonara .....	P. 140
Paella express aux crevettes .....	P. 141
Risotto .....	P. 142
Risotto au jambon et aux petits pois .....	P. 143
Risotto aux crevettes .....	P. 144
Sauce bolognaise .....	P. 145
Tagliatelles de légumes .....	P. 146
Quiche lorraine .....	P. 147
Tourte au fromage .....	P. 148
Pain de viande .....	P. 149
Galettes de pommes de terre .....	P. 150
Gateau marbré .....	P. 151



### Postre

Gâteau au chocolat .....	P. 152
Gâteau à l'orange .....	P. 153
Gâteau au yaourt .....	P. 154
Brioche .....	P. 155
Brioche aux pépites de chocolat .....	P. 156
Chouquettes .....	P. 157
Brownie .....	P. 158
Flan .....	P. 159
Fondant au chocolat .....	P. 160
<b>Pastel de queso</b> .....	<b>P. 161</b>
ile flotante .....	P. 162
Carrot cake .....	P. 163
Tarte au chocolat .....	P. 164
Tarte aux pommes .....	P. 165
Galettes des rois .....	P. 166
chouquettes .....	P. 167
Cookies au chocolat .....	P. 168
Churros .....	P. 169

Crêpes .....	P. 170
Financiers .....	P. 171
Sablés de Noël .....	P. 172
Sablés sans gluten .....	P. 173
Gaufres .....	P. 174
Langues de chat .....	P. 175
Macarons .....	P. 176
Rocher coco .....	P. 177
Madeleines .....	P. 178
Meringues .....	P. 179
Pancakes .....	P. 180
Profiteroles .....	P. 181
gateau marbré .....	P. 182
gateau au pommes .....	P. 183
Truffes au chocolat et aux marrons .....	P. 184
banana bread .....	P. 185
Riz au lait .....	P. 186
Chocolat chaud .....	P. 187
Crème catalane .....	P. 188
Crème au chocolat .....	P. 189
Crème au citron .....	P. 190
Crème anglaise .....	P. 191
Porridge .....	P. 192
Mousse au chocolat .....	P. 193
Crème brûlée à la vanille .....	P. 194
Panna cotta .....	P. 195
Tiramisu .....	P. 196
Compote pomme-cannelle .....	P. 197
Sorbet express à la framboise .....	P. 198
Coulis de fruits rouges .....	P. 199
Crumble aux pommes .....	P. 200
Gaspacho melon-mangue .....	P. 201
Granité yaourt pastèque .....	P. 202
Confiture de fruits rouges .....	P. 203



## DÉCOUVRIR CLICKCHEF

VEILLEZ À NETTOYER VOTRE APPAREIL AVANT LA 1ÈRE UTILISATION



**BOUCHON**  
Sert aussi de verre mesureur.

**POUR VERROUILLER ET DÉVERROUILLER VOTRE BOL SUR SA BASE**

Poignée à prendre à deux mains pour plus de facilité.

**SÉCURITÉ COUVERCLE**  
pour empêcher l'ouverture du couvercle quand le bol est sur la base du robot.

L'orifice du couvercle vous permet de verser vos ingrédients directement dans le bol en cours de préparation.

**BOL EN INOX**  
d'une capacité d'utilisation maximale de 2L.

**TABLEAU DE COMMANDE**  
Pour contrôler les paramètres de votre préparation.

**4 VENTOUSES**  
Pour fixer votre robot sur le plan de travail.



**MISE EN ROUTE**  
Pour allumer ClickChef, basculez l'interrupteur situé à l'arrière du robot de 0 sur 1.

**BALANCE**  
associée – de 1g à 5kg

**START AND STOP**  
Pour démarrer, arrêter ou mettre en pause vos préparations.

## DÉCOUVRIR LES ACCESSOIRES

TOUS LES ACCESSOIRES SE RANGENT DANS LE BOL

### PANIER VAPEUR EXTERNE\* ET INTERNE

Ils fonctionnent avec le programme STEAM qui va dégager une vapeur optimale pour cuire à la vapeur les petites quantités comme les plus grandes portions. Le panier vapeur externe possède deux niveaux pour cuisiner en même temps deux recettes différentes. Attention vous ne pouvez pas utiliser en même temps le panier vapeur interne et externe.

\*Panier vapeur externe disponible selon modèle.



### BOUCHON

Il sert aussi de verre mesureur. Contenance de 100ml.



### LE BATTEUR

Idéal pour émulsionner, battre et fouetter, il se place directement sur le couteau hachoir pour réaliser de délicieux desserts et sauces onctueuses.



### LE BOL

Capacité d'utilisation maximale de 2L, ce bol vous permettra de réaliser des recettes de 1 à 4 personnes. Attention ne pas dépasser 2L de préparation pour éviter les risques de débordement et brûlure.



### LE MÉLANGEUR

A mettre directement sur le couteau hachoir il vous permet de mélanger délicatement tous les ingrédients.



### SPATULE

De forme arrondie, elle est idéale pour mélanger vos préparations. Elle vous permettra de racler aisément le fond de votre bol.



### COUTEAU HACHOIR

Fixé sur l'entraîneur du bol il vous permet de hacher tous les types d'ingrédients, de réaliser les soupes et de pétrir des pâtes légères et lourdes.



TOUS LES ACCESSOIRES À L'EXCEPTION DU BOL ET COUTEAU PASSENT AU LAVE VAISSELLE

TOUS LES ACCESSOIRES À L'EXCEPTION DU BOL ET COUTEAU PASSENT AU LAVE VAISSELLE

## COMPRENDRE CLICKCHEF

### LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

PRÉPROGRAMMÉS, ILS VOUS ASSURENT SANS EFFORT UN RÉSULTAT GARANTI ET OPTIMAL.

					
<b>Steam</b>	<b>Slow cook</b>	<b>Sauce</b>	<b>Soup</b>	<b>Pastry</b>	<b>Weight</b>
<b>PROGRAMME VAPEUR</b> Pour cuire à la vapeur des recettes équilibrées et savoureuses.	<b>PROGRAMME MIJOTÉ</b> Pour maîtriser facilement la cuisson des plats en sauce ou à cuisson longue (jusqu'à 2 heures).	<b>PROGRAMME SAUCE</b> Pour accompagner tous vos plats et desserts.	<b>PROGRAMME SOUPE</b> Pour cuire et mixer de délicieux veloutés, soupes ou moulinés de légumes.	<b>PROGRAMME PÂTISSERIE</b> Pour confectionner vos propres pains et pâtisseries, et obtenir un pétrissage optimal.	<b>BALANCE</b> Pour peser facilement jusqu'à 5 kg sans ustensile supplémentaire.

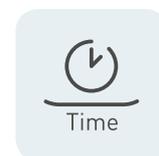
### COMPRENDRE LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques affichent des réglages pré-sélectionnés, mais vous pouvez adapter la température, la vitesse et la durée selon la recette, comme sur le tableau ci-dessous :

PROGRAMMES	CHOIX	VITESSE	DURÉE PAR DÉFAUT	TEMPÉRATURES PAR DÉFAUT
<b>MIJOTÉ</b> 	Vitesse 0	Lent avec intermittence	1 heure (1 min. à 2 h)	100°C (80°C à 100°C)
<b>MIJOTÉ</b> 	Vitesse 1	Lente	1 heure (1 min. à 2 h)	100°C (80°C à 100°C)
<b>SOUPE</b> 	-	Vitesse lente pendant la cuisson, puis mixage pendant 2 minutes après la cuisson	35 min. (25 min. à 45 min.)	100°C
<b>PÂTISSERIE</b> 	Vitesse 3	Vitesse intermittente pour pâte levée (brioche, etc.)	12 min. (5 s. à 12 min.)	-
<b>PÂTISSERIE</b> 	Vitesse 4	Vitesse continue pour pâte lourde (pain, pâte à tarte, etc.)	3 min. (5 s. à 3 min.)	-
<b>PÂTISSERIE</b> 	Vitesse 5	Vitesse continue pour pâte légère	2 min. 30 s. (5 s. à 2 min 30 s.)	-
<b>VAPEUR</b> 	100°C Panier interne	-	30 min. (5 min. à 60 min.)	100°C
<b>VAPEUR</b> 	120°C Panier externe	-	30 min. (5 min. à 60 min.)	120°C
<b>SAUCE</b> 	-	Vitesse 1 par défaut (vitesse 1 à vitesse 4)	10 min. (1 min. à 60 min.)	85°C (60°C à 105°C)

### PROGRAMME MANUEL

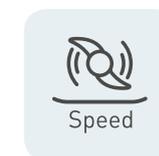
Vous préférez régler vous-même la durée, la température de cuisson et la vitesse de mixage ? Utilisez alors le mode manuel.



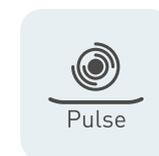
Sélectionnez la **DURÉE DE FONCTIONNEMENT** jusqu'à 2h d'utilisation continue



Sélectionnez la **TEMPÉRATURE DE CUISON** de 30°C à 120°C (réglable tous les 5°C)



Sélectionnez la **VITESSE** parmi 12 vitesses



Appuyez sur le **BOUTON PULSE** pour faire fonctionner une fois l'appareil.



#### 1 BOUTON/4 FONCTIONS

- Pour démarrer le programme automatique ou les réglages que vous avez sélectionnés manuellement.
- Pour mettre en pause votre préparation lorsque l'appareil est lancé.
- Pour stopper la préparation et/ou réinitialiser les réglages par une pression de 2 secondes.
- Pour augmenter ou diminuer les réglages en utilisation manuelle ou automatique (vitesse, durée et température).



#### FONCTION BALANCE AVEC CLICKCHEF, CUISINEZ EN MAÎTRISANT FACILEMENT VOS QUANTITÉS !

Pas besoin d'une balance supplémentaire, la balance ClickChef se trouve directement sur le robot.

#### COMMENT FONCTIONNE-T-ELLE ?

- Sélectionnez le programme « Weight » pour démarrer la fonction Balance. Celle-ci s'affiche à la place de la température.
- La tare est automatique : l'écran indique 0000 g quand la tare est faite.
- Posez le bol du robot ou tout autre récipient sur la balance.
- Pour peser une nouvelle quantité avec la balance, appuyez brièvement sur le programme « Weight ». Les 0000 g s'affichent à nouveau.
- Ajoutez ensuite les ingrédients jusqu'à atteindre la quantité souhaitée.
- Pour sortir du mode Balance, appuyez de façon prolongée sur le programme « Weight ».

#### ASTUCES

- Cette balance vous permet de peser vos ingrédients au gramme près jusqu'à 5 kg. Pour les liquides, utilisez le verre doseur.
- Gagnez du temps : vous pouvez utiliser la balance pendant que ClickChef fonctionne, et ainsi anticiper les étapes suivantes de la recette.
- Vous pouvez aussi utiliser la balance seule comme simple accessoire, même quand vous ne cuisinez pas avec ClickChef.

#### ATTENTION

- S'il y a trop de poids sur la balance, l'écran indique « stop »
- Si la quantité devient négative, l'écran indique « — »

## TABLEAU DES PARAMÈTRES

		PROG.	 Speed	 Time	 Weight	 Temp	
COUTEAU HACHOIR	HACHER / MIXER	Mixer des Soupes	 Soup	10	2 min	2 L	100°C
		Mixer des compotes		10	20 s	1.2 kg	100°C
		Mixer des smoothie		12	2 min	2 L	-
		Hacher des légumes	 M	12	15 s	500 g	-
		Hacher de la viande		12	15 s	500 g	-
	PÉTRIR / CONCASSER	Hacher du poisson		12	10 s	500 g	-
		Pétrir les pâtes levées (brioche...)	 Pastry	3	12 min	600 g	-
		Pétrir les pâtes à pain blanc		4	3 min	800 g	-
		Pétrir les pâtes à pain spéciaux		4	3 min	600 g	-
		Pétrir les pâtes brisées, sablées		4	3 min	750 g	-
Pâtes à gaufres, crêpes, quatre quart		5		2 min 30 s	1.5 L	-	
Piler de la glace	 M	 Pulse	2 x 10 s	12 pièces	-		
Hacher des noix	 M	12	30 s	500 g	-		
BATTEUR	ÉMULSIONNER / INCORPORER	Œufs en neige	 M	4	4 min	5 blancs	-
		Sauce (Béchamel)	 Sauce	1	13 min	1 L	90°C
		Mayonnaise		4	2 min	0.5 L	-
		Crème fouettée	 M	4	8 min	0.4 L	-
		Purée de pommes de terre	 M	4	1 min	1 L	-
MÉLANGEUR	MÉLANGER	Rissolés	 M	1	5 min	300 g	120°C
		Mijotés	 Slow cook	0 ou 1	2 heures	2 L	100°C
		Risottos		1	18 min	1.4 kg	95°C
PANIER VAPEUR	INTERNE	Cuisson vapeur	 Steam	-	5 à 60 min	800 g	100°C
		Soupes avec morceaux	 Soup	10	2 min	2 L	100°C
	EXTERNE	Cuisson vapeur légumes, de poissons ou de viandes	 Steam	-	5 h 60 min	1.2kg	120°C

## TABLEAU DE CUISSON AU PANIER VAPEUR

EAU DANS LE BOL 700 ML	PANIER INTERNE		PANIER EXTERNE	
	QUANTITÉS	DURÉE	QUANTITÉS	DURÉE
Rondelles de carotte	700 g	35 min.	1 kg	45 min.
Dés de courgette	600 g	25 min.	1 kg	35 min.
Bouquets de brocoli	400 g	20 min.	600 g	30 min.
Bouquets de chou-fleur	400 g	25 min.	1 kg	35 min.
Rondelles de poireau (partie blanche)	400 g	30 min.	800 g	40 min.
Grandes rondelles de poivron rouge ou vert	400 g	20 min.	600 g	30 min.
Dés de pomme de terre	800 g	30 min.	1,2 kg	40 min.
Filets de poisson frais ou décongelé	500 g	15 min.	1 kg	25 min.
Poisson entier frais ou décongelé	-	-	800 g	30 min.
Moules	-	-	1,5 kg	30 min.
Gambas entières décongelées	500 g	15 min.	800 g	25 min.
Blanc de poulet frais	500 g	25 min.	1 kg	35 min.
Filet de porc frais	500 g	30 min.	1 kg	45 min.

## IMPORTANT

### BOL SUR SON SOCLE



Ce symbole s'affiche quand le robot est allumé, mais que le bol n'est pas sur le socle. Ce symbole s'affiche quand le robot est allumé, mais que le bol n'est pas sur son socle\*.

### RAPPEL

LIQUIDES	SOLIDES
1 ml	1 g
1 cl	10 g
1 dl	100 g
1 l	1 000 g



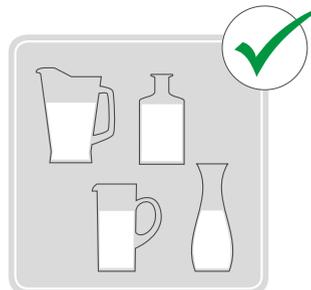
Attention, vous ne pouvez pas déverrouiller le couvercle quand le bol est sur le robot.



Pour ouvrir le couvercle, enlevez le bol de son socle.



Pour rajouter des ingrédients lors de la préparation de la recette, utilisez l'orifice du couvercle quand cela est possible.



Utilisez un récipient avec bec verseur pour verser facilement les ingrédients dans l'orifice.



**ATTENTION :** pour les préparations chaudes, retirez le bouchon doseur en fin de cuisson pour laisser la vapeur s'échapper et attendez qu'elle disparaisse avant d'ouvrir le couvercle.

## CONSEILS ET ASTUCES POUR LIRE LE LIVRE DE RECETTES

### CLICKCHEF, VOS RECETTES DU QUOTIDIEN EN 2 CLICS !

CHOISISSEZ VOTRE RECETTE.

Lisez attentivement les icônes pour choisir les bons réglages, programmes et ingrédients. Redécouvrez le plaisir du fait maison.

NOMBRE DE PERSONNES	ACCESSOIRES	PROGRAMMES	TEMPS DE PRÉPARATION ET REPOS	TEMPS DE CUISSON HORS DE CLICKCHEF	TEMPS DE CUISSON DANS CLICKCHEF
	Batteur Mélangeur Hachoir Panier vapeur				

Les recettes sont élaborées pour 1 à 4 personnes. Pour éviter tout risque de débordement et garantir un résultat optimal, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales.

Les temps de cuisson et types d'ingrédients peuvent cependant être adaptés selon les goûts de chacun. N'hésitez pas à modifier la recette selon vos préférences.



## MA PREMIÈRE RECETTE AVEC CLICKCHEF

### PURÉE DE POMMES DE TERRE

700 g de pommes de terre • 0,7 L d'eau • 15 cl de lait demi-écrémé • 50 g de beurre • Sel

TEMPS TOTAL 45 MIN.



4

ACCESSOIRES  
Panier vapeur  
Batteur



Steam  
+  
Manuel



14 min.



31 min.

**ATTENTION : LE COUVERCLE NE PEUT PAS ÊTRE DÉVERROUILLÉ QUAND LE BOL EST SUR LE ROBOT. POUR RAJOUTER DES INGRÉDIENTS LORS DE LA PRÉPARATION DE LA RECETTE, UTILISEZ L'ORIFICE DU COUVERCLE OU SORTEZ LE BOL DE SON SOCLE.**

VOIR PAGE 129 DU LIVRE DE RECETTES



01 Placez le robot sur votre plan de travail et branchez le.



02 Allumez ClickChef.



03 Sortez le bol de son socle à l'aide de la poignée.



04 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de 2 cm.



05 Versez 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur.



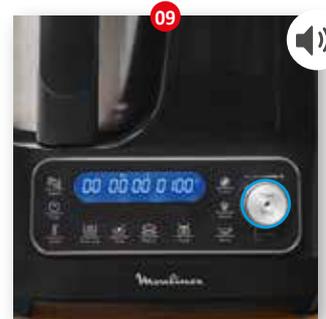
06 Mettez les pommes de terre dans le panier vapeur.



07 Verrouillez le couvercle.



08 Placez le bol sur son socle et lancez le programme Vapeur pendant 30 min à 100°C



09 Quand les pommes de terre sont cuites, le robot sonne pour indiquer la fin de la préparation.



10 Sortez le bol de son socle à l'aide de la poignée.



11 Déverrouillez le couvercle et ouvrez-le doucement. Attention à la vapeur chaude.



12 Sortez le panier avec les pommes de terre cuites.



13 Videz l'eau du bol.



14 Attachez l'accessoire batteur.



15 Ajoutez les pommes de terre et verrouillez le couvercle.



16 Placez ensuite le bol sur son socle et battez en vitesse 3 pendant 30 s.



17 Ajoutez le lait, le beurre, le sel et la noix de muscade par l'ouverture du bouchon, puis battez en vitesse 4 pendant 30 s.



18 Sortez le bol du robot de son socle et ouvrez doucement le couvercle.



19 Servez immédiatement.

### Consejo

Vous pouvez ajouter du fromage dans la purée. Pour la réchauffer, réglez la vitesse 1 à 80°C pendant 5 min.



## PÂTE À CHOUX SALÉE

TEMPS TOTAL 40 MIN.



20

### ACCESSOIRES

Couteau



Manuel +  
pastry



3 min.



30 min.



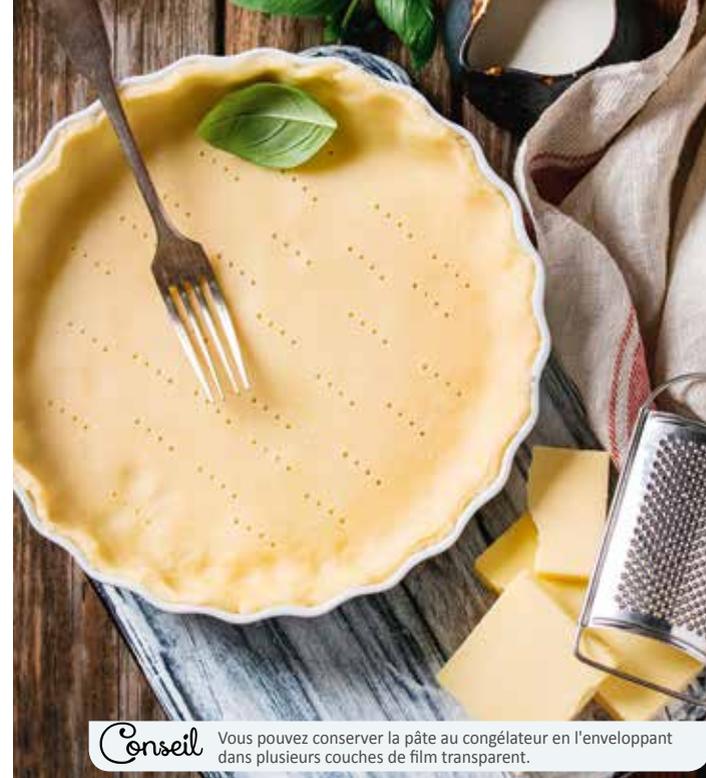
7 min.

- 25cl d'eau
- 80g de beurre
- 1 pincée de sel
- 150g de farine
- 4 œufs
- fromage rapé
- noix de muscade

1. Dans le robot muni du couteau, mettez 25 cl d'eau, le beurre, et le sel. Lancez le robot en vitesse 2 à 90 °C pour 1 min.
2. Ajoutez ensuite la farine par l'orifice du couvercle et mixez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de la faire refroidir.
3. Remettez la préparation dans la cuve du robot munie du couteau et lancez le programme PASTRY en vitesse 3 pendant 4 min 30 en ajoutant les 4 œufs un à un par le haut du robot et laissez tourner. Rajouter le fromage et la noix de muscade par l'orifice du couvercle lorsqu'il reste 30secondes. Dressez alors vos choux sur une plaque en veillant à bien les espacer. Et mettez au four pendant 30min à 180° (chaleur tournante)

**Conseil**

Vous pouvez conserver la pâte au congélateur en l'enveloppant dans plusieurs couches de film transparent.



## PÂTE SABLÉE POUR BISCUITS AU BEURRE

TEMPS TOTAL 58 MIN.



4 à 6

### ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel +  
Pastry



45 min.



10 min.



3 min.

- 300 g de farine
- 210 g de beurre mou coupé en dés
- 110 g de sucre glace
- une pincée de sel
- 1 œuf
- 1 cuil. de lait

1. Mettre 300 g de farine, 210 g de beurre mou coupé en dés, 110 g de sucre glace et une pincée de sel dans le bol du robot cuiseur.
2. Régler la vitesse à 4 pendant 1 minute. Ajouter l'œuf et la cuillère à soupe de lait par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon, puis lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 1,3 minute. Extraire la pâte du bol et former une boule en pétrissant avec les mains.
3. Envelopper de film transparent et laisser reposer 35 à 45 minutes au réfrigérateur. Former les biscuits et enfourner pour 10 minutes.

**Conseil**

ajouter de petits morceaux de fruits secs ou de chocolat avant de former les biscuits.

## PÂTE BRISÉE

TEMPS TOTAL 32 MIN.



1 tarte

### ACCESSOIRES

Hachoir



Pastry



30 min.



-



2 min.

- 240 g de farine
- 120 g de beurre mou
- Une pincée de sel
- 7 cl d'eau

1. Mettre 240 g de farine, 120 g de beurre mou, une pincée de sel et 7 cl d'eau dans le bol du robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 5 pendant 2 min. jusqu'à former une boule.
2. Envelopper de film transparent et laisser reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.

**Conseil**

Étirer la pâte en vous enduisant les mains d'huile d'olive pour l'étaler plus facilement.



## PÂTE À PIZZA

TEMPS TOTAL 45 MIN.



6

### ACCESSOIRES

Hachoir



Pastry,  
Manuel



1 min.



-



44 min.

- 25 cl d'eau tiède
- 20 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure boulangère sèche)
- 400 g de farine semi-complète
- Une pincée de sel
- 2 c. à s. d'huile d'olive

1. Diluer 20 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure boulangère sèche) dans 25 cl d'eau tiède et verser le tout dans le robot cuiseur. Ajouter 400 g de farine, une pincée de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Ensuite, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes jusqu'à ce que la pâte double de volume.
2. Une fois la pâte levée, l'étirer et ajouter la garniture souhaitée.



## PÂTE À CAKE SALÉ

TEMPS TOTAL 5 MIN.



ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau

6



Pastry



3 min.



-



1 min. 30

- 4 œufs
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- Une pincée de sel

1. Mettre 4 œufs, 170 g de farine, 1 sachet de levure chimique (11 g), 5 cl d'huile d'olive, 10 cl de vin blanc et une pincée de sel dans le bol du robot cuiseur. Lancer le programme PASTRY (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 1,3 minute. Ajouter ensuite la garniture souhaitée et mélanger le tout avec la spatule avant de verser la préparation dans le moule.



## PAIN AUX NOIX

TEMPS TOTAL 134 MIN.



ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau

4



Pastry



60 min.



30 min.



44 min.

- 300 g de farine semi-complète
- 100 g de farine de châtaigne
- 10 g de levure boulangère sèche
- 1 c. à s. de sel
- 25 cl d'eau tiède

1. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8). Diluer la levure dans 25 cl d'eau tiède et verser le tout dans le robot cuiseur. Ajouter les farines et le sel. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes pour faire lever la pâte.
2. Une fois le programme terminé, retirer la pâte du robot cuiseur, former une boule et la poser sur une assiette, puis la recouvrir d'un linge. Laisser reposer 1 h.
3. Faire des entailles dans la pâte à l'aide d'un couteau et enfourner pendant 30 minutes environ. Placer un bol d'eau dans le four à côté du pain pour obtenir une belle croûte.

**Conseil** La farine de châtaigne peut être remplacée par de la farine de riz, de la farine complète ou de la farine semi-complète.



**Conseil** Ajouter des pépites de chocolat à la pâte.

## PAINS AU LAIT

TEMPS TOTAL 198 MIN.



ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau

4



Pastry



154 min.



-



44 min.

- 350 g de farine semi-complète
- 12 cl de lait
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 20 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 150 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 20 g de sucre roux

1. Diluer la levure dans le lait tiède et verser le tout dans le bol du robot cuiseur.
2. Ajouter la farine, le sucre, le sel, l'œuf entier et le beurre coupé en dés. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Une fois terminé, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes.
3. Pétrir à nouveau la pâte à la main et la couper en huit parts égales. Former huit boules de pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1 h 30.



**Conseil** Garnir de pesto, de lardons, de cubes de fromage...

## FOUGASSE

TEMPS TOTAL 69 MIN.



ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau

4



Pastry,  
Manuel



-



25 min.



44 min.

- 350 g de farine semi-complète
- 12 cl de lait
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 20 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 150 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 20 g de sucre roux

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Diluer la levure dans 18 cl d'eau tiède et verser le tout dans le robot cuiseur.
3. Ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel, les olives et le thym par le trou du couvercle. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes.
4. Relancer le robot cuiseur sans vitesse à 30°C pendant 40 min.
5. Une fois la pâte prête, la sortir du robot cuiseur et la déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étirer la pâte et l'entailer à l'aide d'un couteau. Enfouner 25 min. environ.



## PAINS À HAMBURGERS

TEMPS TOTAL 164 MIN.



4/6

ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau



Pastry



100 min.



20 min.



44 min.

- 7 cl de lait
- 5 g de levure boulangère sèche
- 1 œuf battu
- 300 g de farine semi-complète
- 5 g de sel
- 15 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de graines de sésame
- 6 cl d'eau tiède

1. Diluer la levure dans un bol de 6 cl d'eau tiède. Verser la préparation dans le robot cuiseur et ajouter le lait, l'œuf battu, la farine, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Relancer ensuite à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes pour faire lever la pâte.
2. À l'aide de la spatule, extraire la pâte du bol et la diviser en 4 à 6 parts égales. Former des boules, les déposer sur une plaque couverte de papier cuisson et les aplatir avec la paume de la main. Laisser reposer 1 h 30 min.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Badigeonner les pains de jaune d'œuf et les saupoudrer de graines de sésame. Enfourner 15 à 20 min. Laisser refroidir.



## PAIN INTÉGRAL

TEMPS TOTAL 185 MIN.



4

ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau



Pastry



95 min.



45 min.



44 min.

- 10 g de levure boulangère sèche
- 370 g de farine blanche semi-complète
- 100 g de farine de seigle
- 50 g de graines
- 5 g de sel
- 30 cl d'eau tiède

1. Diluer la levure dans 30 cl d'eau tiède et verser la préparation dans le bol du robot cuiseur. Ajouter les farines, les graines et le sel. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 5 pendant 4 minutes.
2. Une fois terminé, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes jusqu'à ce que la pâte double pratiquement de volume. Extraire la pâte à l'aide de la spatule et la pétrir de nouveau à la main pendant 5 min. Former une boule et la déposer sur une plaque couverte de papier cuisson. Laisser reposer 1 h 30 min.
3. Préchauffer le four à 200°C. Placer un bol d'eau dans le four (pour obtenir une belle croûte). Enfourner 25 min. Baisser la température du four à 180°C et laisser cuire à nouveau pendant 15 à 20 min.

**Conseil** Vous pouvez également utiliser des farines multi-céréales et ajouter des fruits secs, des herbes aromatiques ou des fruits déshydratés.

19



**Conseil**

Vous pouvez garnir vos sandwiches avec vos ingrédients préférés (tomates, poivrons, bacon...)

## PAIN DE MIE

TEMPS TOTAL 78 MIN.



6

ACCESSOIRES  
Couteau



Pastry



-



30 min.



47 min.

- Pour le pain de mie :
- 500 g de farine semi-complète
- 30 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 sachet de levure boulangère
- 20 g de sucre
- 10 g de sel

1. Mettre le lait, la levure et le beurre coupé en morceaux dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 3 minutes à 40°C.
2. Ajouter la farine, le sucre et le sel par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes pour faire lever la pâte. Au bout de ce temps, pétrir un peu la pâte et la verser dans un moule à cake beurré. Recouvrir la pâte d'un linge et la laisser reposer à nouveau pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 180°C, puis enfourner le pain de mie pendant 30 minutes. Démouler et laisser refroidir.

## PAIN SANS GLUTEN

TEMPS TOTAL 175 MIN.



4

ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau



45 min.



40 min.



44 min.

1. 350 g de farine sans gluten
2. 8 g de levure chimique
3. 5 g de sel
4. 5 g de sucre
5. 5 ml d'huile d'olive
6. 35 cl d'eau

1. Mettre la farine, la levure, le sucre et l'huile dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 min. et ajouter progressivement les 35 cl d'eau et le sel par l'orifice du couvercle.
2. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes pour faire lever la pâte.
3. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 6-7). À la fin du programme, verser le mélange obtenu dans un moule huilé. Recouvrir d'un linge et laisser reposer 45 min. jusqu'à ce que la pâte double de volume. Enfourner 40 min. La croûte doit être dorée et appétissante.
4. Démouler le pain dès la sortie du four et le laisser refroidir. Attendre que le pain refroidisse avant de le couper.

**Conseil**

Le pain sans gluten est plus difficile à pétrir que le pain ordinaire, ne soyez pas surpris si la pâte a un aspect différent.

20



## PAIN DE CAMPAGNE

TEMPS TOTAL 100 MIN.



6

ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau



Pastry,  
Manuel



56 min.



15 min.



44 min.

- 500 g de farine semi-complète
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 125 ml d'eau
- 10 g de levure boulangère sèche
- 10 g de sel
- Sésame
- 25 ml d'huile d'olive

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol, sauf l'huile et le sésame. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Quand tous les ingrédients commencent à se mélanger, ajouter l'huile par l'orifice du couvercle.
2. Une fois le programme terminé, relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes pour faire lever la pâte. Quand la pâte a doublé de volume, former des boules, les déposer sur la plaque du four et attendre que la pâte lève à nouveau. Saupoudrer de sésame et enfourner à 180°C pendant 15 min (en ayant pris soin de préchauffer le four).

## SAUCE MOUTARDE

TEMPS TOTAL 15 MIN.



6

ACCESSOIRES  
couteau +  
mélangeur



slow cook  
+ sauce



4 min.



-



11 min.

- 2 échalotes épluchées,
  - 25 gr de beurre
  - 1 càs d'huile végétale
  - 250 gr d'eau
  - 80 gr de crème épaisse
  - 1 càs de Maïzena,
  - 2 cuillérées à soupe de moutarde,
  - 1 càs de fond de veau déshydraté.,
  - sel et poivre.
1. Dans le robot muni du couteau, mettez les échalotes puis mixez en vitesse 7 pendant 10 s. Ouvrez le couvercle et placez le mélangeur, raclez les parois et ajoutez l'huile. Lancez le programme slow cook à 95° pendant 2min30. Délayez le fond de veau déshydraté et la Maïzena® dans 25 cl d'eau. Versez le par l'orifice du couvercle avec le reste des ingrédients (moutarde et crème épaisse). Lancez le programme sauce pendant 8 min à 90 °C.



### Conseil

Comme cette préparation contient du jaune d'œuf cru, elle doit être dégustée immédiatement. Si besoin, vous pouvez remplacer la moutarde par une autre c. à c. de vinaigre. Il est également possible de préparer la mayonnaise avec deux jaunes d'œuf à la place d'un œuf entier.

## MAYONNAISE

TEMPS TOTAL 5 MIN.



4/6

ACCESSOIRES  
Batteur

Manuel



2 min.



-



3 min.

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 cuil. de vinaigre
- 25 cl d'huile
- Poivre Sel

1. Mettre le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Saler et poivrer.
2. Faire fonctionner le robot cuiseur en vitesse 3 pendant 3 minutes et ajouter l'huile petit à petit par l'orifice du couvercle. Une fois la mayonnaise préparée, arrêter le robot.



## BEURRE MAISON

TEMPS TOTAL 17 MIN.



1 Portion

ACCESSOIRES  
Batteur

Manuel



10 min.



-



7 min.

- 40 cl de crème liquide (35 % de matière grasse minimum)
1. Verser la crème liquide dans le bol de cuisson muni du batteur, fermer le couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 7 min.
  2. Récupérer le beurre et lui donner la forme souhaitée. Vous pouvez utiliser le liquide restant (petit-lait) pour préparer des boissons ou des desserts.



**Conseil** Ajoutez du fromage râpé ou de la sauce tomate pour tester différentes variantes de cette sauce.

## SAUCE BÉCHAMEL

TEMPS TOTAL 10 MIN.



ACCESSOIRES  
Batteur

Manuel



1 min.



-



9 min.

- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- Sel et poivre
- 50 g de beurre
- Noix de muscade

1. Mélanger 50 g de farine et 50 cl de lait dans le bol de cuisson du robot équipé du batteur, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. Ajouter 50 g de beurre coupé en petits morceaux par l'orifice du couvercle et lancer le programme en vitesse 1 pendant 8 min. à 90°C.



**Conseil** Ajouter du sucre (adapter la quantité en fonction de l'acidité des tomates). Vous pouvez remplacer l'origan par du basilic.

## SAUCE TOMATE

TEMPS TOTAL 30 MIN.



ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



4 min.



-



26 min.

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile
- 800 g de tomates fraîches ou une boîte de tomates concassées
- 1 c. à s. d'origan (facultatif)
- 20 g de sucre
- Sel
- Poivre

1. Éplucher un oignon et deux gousses d'ail, puis les couper en quatre. Verser le tout dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Détacher l'oignon haché des bords à l'aide de la spatule. Insérer le mélangeur, racler les bords et ajouter 5 cl d'huile.

2. Lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C. Ajouter 700 g de tomates fraîches pelées coupées en quatre, 1 cuillère à soupe d'origan, 20 g de sucre, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 20 min. à 100°C. Une fois la cuisson terminée, mixer en vitesse 4 pendant 1 min.



## SAUCE AU POIVRE

TEMPS TOTAL 18 MIN.



ACCESSOIRES  
Batteur

Manuel



6 min.



-



12 min.

- Une c. à s. de poivre en poudre
- 1 cl de cognac
- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de bouillon de bœuf
- 1 c. à s. de farine
- 15 cl d'eau

1. Mettre une cuillère à soupe de poivre en poudre, 1 cl de cognac, 10 cl de crème liquide, 1 cuillère à soupe de bouillon de bœuf et 1 cuillère à soupe de farine dans le robot cuiseur équipé du batteur. Ajouter 15 cl d'eau et mélanger en vitesse 2 pendant 10 secondes.

2. Relancer ensuite le robot en vitesse 2 pendant 12 min. à 90°C. Servir avec des steaks.



## SAUCE HOLLANDAISE

TEMPS TOTAL 13 MIN.



ACCESSOIRES  
Hachoir/couteau

Manuel



5 min.



-



8 min.

- 150 g de beurre coupé en morceaux
- 40 ml de jus de citron
- 4 jaunes d'œuf
- 50 ml d'eau
- Sel Poivre

1. Mettre 150 g de beurre en morceaux, 40 ml de jus de citron, 4 jaunes d'œuf et 50 ml d'eau dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler/poivrer et faire fonctionner le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 70°C.

## ACCRA DE MORUE

TEMPS TOTAL 46 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Panier vapeur  
Couteau/hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Steam



5 min.



10 min.



31 min.



- 300 g de morue dessalée
- 300 g de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 70 g de farine
- 2 œufs
- 1 petit bouquet de persil
- Sel et poivre
- 0,7 l d'eau

1. Verser 0,7 l d'eau dans le bol de cuisson. Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux de 2 cm et les mettre dans le panier vapeur. Lancer le programme STEAM (Vapeur) pendant 30 min.
2. À la fin du programme, vider le robot cuiseur. Éplucher l'ail et l'oignon, les mettre dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 7 pendant 10 secondes.
3. Ajouter la morue dessalée par l'orifice du couvercle et mélanger à nouveau en vitesse 7 pendant 10 secondes.

- Saler et poivrer légèrement, puis ajouter les pommes de terre cuites, la farine, les œufs, le poivre et le persil haché par l'orifice du couvercle. Mélanger 1 min. en vitesse 3.
4. Faire chauffer une friteuse à 170°C et former des boulettes à l'aide d'une cuillère. Les plonger dans l'huile bouillante et les faire frire pendant 5 à 10 min. Les déposer sur du papier cuisson pour retirer l'excès de matière grasse et servir immédiatement.

## BRETZELS

TEMPS TOTAL 75 MIN.



10

### ACCESSOIRES

couteau



pastry +  
manuel



50 min.



20 min.



5 min.



## Conseil

Saupoudrez-les de sésame et de gros sel.

- eau
- 8g de levure sèche instantanée
- 20cl de lait écrémé
- 350g de farine T65
- 10g de sucre
- 5g de sel fin
- 60g de beurre mou
- 50g de bicarbonate de sodium
- 1 jaune d'œuf

1. Dans la cuve du robot, mettez la levure, 18 cl d'eau et le lait. Faites tiédir en vitesse 1 à 35 °C pendant 3 min. Ajoutez ensuite la farine, le sucre, le sel et le beurre en morceaux par l'orifice du couvercle. Placez le bouchon et lancez le programme PASTRY pendant 4 mn.. A la fin du cycle démarrer la pousse de la pâte dans le bol à 30° pendant 30 mn. À la fin du programme, roulez de longs boudins, formez les bretzels et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez pousser dans un endroit sans courant d'air pendant 45 min.

2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites bouillir 1 L d'eau avec le bicarbonate et plongez les boudins 5 s dans l'eau bouillante, l'un après l'autre. Badigeonnez les bretzels de jaune d'œuf, puis enfournez pour 15 à 20 min environ.



## CROQUETTES

TEMPS TOTAL 10 MIN.



Manuel



2 min.

ACCESSOIRES

Batteur  
Hachoir



2 min.



6 min.

- 85 g de farine
- 55 g de beurre
- 25 ml d'huile d'olive
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 150 g de dés de jambon serrano
- 1 œuf
- Chapelure
- Huile de friture
- Sel
- Poivre

1. Verser la farine et le lait dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler/poivrer et mélanger en vitesse 7 pendant 30 secondes. Ajouter le beurre et faire fonctionner le robot en vitesse 4 à 90°C pendant 5 min.
2. Retirer le batteur, ajouter les morceaux de jambon, puis mélanger en vitesse 9 pendant 45 secondes. Si nécessaire, mélanger à nouveau pendant 30 secondes. Laisser refroidir.

3. Fariner votre plan de travail et former un rouleau avec le mélange. Le découper pour former des croquettes, puis les paner chacune dans l'œuf battu et la chapelure. Paner une nouvelle fois les croquettes.
4. Faire chauffer l'huile de friture dans une poêle ou une friteuse. Plonger les croquettes dans l'huile très chaude (150°C) et les faire frire pendant 1 à 2 min jusqu'à obtenir une coloration brun doré. Servir.



## ARRANCINI

TEMPS TOTAL 42 MIN.



Manuel,  
Slow cook



5 min.

ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



5 min.



32 min.

- 300 g de riz arborio
- 1 échalote
- 10 cl d'huile de friture
- 8 cl de vin blanc
- 10 cl de sauce tomate
- 90 cl de bouillon de volaille
- 3 œufs
- 30 g de parmesan
- 125 g de mozzarella
- 100 g de chapelure
- 100 g de farine
- Poivre et sel

1. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 0 pendant 7 min. à 100°C (sans le bouchon). Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajouter le riz par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc et la sauce tomate par l'orifice du couvercle.

3. À la fin du programme, ajouter le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle, saler et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 25 min. à 95°C sans le bouchon. Mettre le riz dans un saladier à part pour le faire refroidir.
4. Ajouter un œuf battu, le parmesan râpé et mélanger le tout avec la spatule. Couper la mozzarella en dés d'1 cm. Former des boules avec le riz et placer un morceau de mozzarella au centre. Paner chaque boule dans la farine, les 2 œufs battus et la chapelure. Faire frire 5 min. dans une friteuse à 180°C. Les croquettes doivent être bien dorées. Servir.

## CROQUETTES DE MORUE

TEMPS TOTAL 161 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Panier vapeur  
Hachoir/couteau



Steam  
Manuel



120 min.



10 min.



31 min.

## Conseil

Si besoin, ajoutez 5 cl de lait au mélange pour le désépaissir.

- 300 g de pommes de terre
- 250 g de morue dessalée
- ½ bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 2 œufs
- Poivre
- 0,7 l d'eau

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson et mettre les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 30 min à 100°C. Une fois la cuisson terminée, mettre les pommes de terre dans un saladier à part et vider le robot cuiseur.
2. Mettre la morue dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Éplucher la gousse d'ail et l'oignon, puis hacher les feuilles de persil. Ajouter le

- tout dans le bol de cuisson par l'orifice du couvercle. Mixer en vitesse 7 pendant 10 secondes.
3. Ajouter les œufs par l'orifice du couvercle et mixer à nouveau en vitesse 7 pendant 10 secondes.
4. Verser le mélange sur les pommes de terre et écraser le tout avec une fourchette. Poivrer, mélanger et laisser refroidir 2 h.
5. À l'aide d'une grande cuillère, former des boulettes et les faire frire dans une friteuse pendant 5 à 10 min. Servir immédiatement.

## EMPANADAS DE THON

TEMPS TOTAL 60 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Mélangeur



Manuel/Slow  
cook



4 min.



30 min.



26 min.

## Conseil

Badigeonnez les empanadas de blanc d'œuf ou d'œufs battus pour bien les fermer et les faire dorer au four.

- 2 paquets d'empanadillas (32 pièces) ou une pâte brisée (voir page 14)
- 50 g de courgettes
- 100 g de poivron rouge
- 40 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 15 cl de tomates concassées
- 150 g de thon
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper les courgettes et le poivron en dés.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 6 pendant 10 secondes. Retirer le bol du socle, installer l'accessoire mélangeur sur les lames et ajouter de l'huile d'olive. Lancer le programme SLOW COOK (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Enlever le bouchon, ajouter les courgettes, les morceaux de poivron, les tomates concassées et saler/poivrer. Mettre le bouchon et lancer le

- programme en vitesse 1 pendant 20 min. à 100°C. Une fois la cuisson terminée, ajouter le thon en miettes par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 1 pendant 20 secondes.
4. Farcir la pâte pour empanadillas ou, si vous avez opté pour la pâte brisée, étirer la pâte et détailler des disques à l'aide d'un grand verre. Garnir la moitié de la surface de farce, plier la pâte pour former un petit chausson, puis pincer les bords. Déposer les empanadillas sur une plaque couverte de papier cuisson et enfourner 30 min. ou les faire frire. Servir chaud ou froid.

## FEUILLETÉS AU FROMAGE

TEMPS TOTAL 45 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



15 min.



20 min.



10 min.

- 40 g de farine
- 40 g de beurre mou
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 120 g de comté ou d'emmental râpé
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler/poivrer et mélanger en vitesse 2 pendant 1 min.
2. Ajouter le beurre coupé en dés par l'orifice du couvercle et faire fonctionner le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 90°C. Une fois le programme terminé, ajouter le fromage râpé par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 3 pendant 45 secondes. Si le mélange n'est pas homogène, mélanger à nouveau 30 secondes.
3. Étirer la pâte et détailler des disques à l'aide d'un couteau. Couvrir une plaque de papier cuisson. Délayer le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau.
4. Verser une cuillère à soupe du mélange sur la moitié du disque de pâte, puis le plier en deux pour former un petit chausson. Pincer les bords de l'empanadilla pour la fermer, la badigeonner de jaune d'œuf et la déposer sur la plaque. Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
5. Enfourner 15 à 20 min. Déguster chaud.

## FALAFELS

TEMPS TOTAL 9 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir/couteau

Manuel



-



8 min.



1 min.

## Conseil

Pour aller plus vite, utilisez des pois chiches en conserve (500 g).

- 500 g de pois chiches secs
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à s. de graines de sésame
- ½ bouquet de coriandre
- 1 c. à s. de cumin moulu
- 1 c. à s. de bicarbonate de soude
- 1 c. à s. de farine
- Sel

1. Faire tremper les pois chiches secs dans un grand volume d'eau froide 24 heures avant de préparer cette recette. Le jour de la cuisson, les égoutter et les sécher.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper en quatre. Laver la coriandre et l'effeuiller. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur. Saler et hacher en vitesse 8 pendant 30 secondes. Détacher les ingrédients des bords à l'aide de la spatule.
3. Hacher à nouveau deux fois pendant 30 secondes en détachant les ingrédients avec la spatule entre chaque phase. Le mélange ne doit pas être entièrement uniforme et doit conserver de petits morceaux. Se mouiller les mains et former des boulettes. Les comprimer fortement pour leur permettre de conserver leur forme pendant la cuisson. Faire frire dans une poêle 2 min. de chaque côté. Servir chaud.



## SABLÉS APÉRITIFS

TEMPS TOTAL 82 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel/  
Pastry



60 min.



20 min.



2 min.

### Conseil

Les sablés se conservent plusieurs jours dans une boîte fermée.

- 175 g de farine
- 100 g de mimolette ou d'emmental (fromages au lait de vache)
- 90 g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de paprika doux
- 1 c. à c. de graines de cumin

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la mimolette ou l'emmental coupé(e) en dés dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 8 pendant 30 secondes.
3. Ajouter le reste des ingrédients et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 5 pendant 45 secondes. Envelopper le mélange de film transparent pour former un rouleau.
4. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

5. Couvrir une plaque de papier cuisson. Détailler le rouleau en rondelles de 5 mm d'épaisseur pour former les biscuits. Les déposer sur la plaque.
6. Enfourner 20 min. Servir chaud ou froid en apéritif.



## GOUGÈRES

TEMPS TOTAL 35 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



2 min.



20 min.



13 min.

### Conseil

Vous pouvez changer le goût en utilisant un autre fromage.

- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de comté ou de gruyère râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel
- 25 cl d'eau

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mélanger 25 cl d'eau, le beurre, le sel et le poivre et régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 90°C. Ajouter la farine par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 2 min. Verser le mélange dans un saladier à part et nettoyer le bol de cuisson du robot cuiseur à l'eau froide pour le refroidir.
2. Remettre le mélange dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 5 pendant 5 min. Ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle et laisser fonctionner pendant

- 2 min. Ajouter 120 g de fromage râpé et la noix de muscade par l'orifice du couvercle et laisser fonctionner à nouveau pendant 1 minute.
3. Couvrir une plaque de papier sulfurisé. À l'aide d'une cuillère, déposer de petits tas de pâte sur la plaque. Saupoudrer avec le reste de comté ou de gruyère. Enfourner 18 à 20 min. Déguster chaud ou froid.



## MUFFINS AUX LÉGUMES

TEMPS TOTAL 28 MIN.



ACCESSOIRES

Batteur



5 min.



20 min.



3 min.

### Conseil

Vous pouvez également enfourner la préparation dans un moule à tarte (dans ce cas, doubler le temps de cuisson).

- 120 g de courgettes
- 60 g de carottes
- 3 œufs
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure chimique (5-6 g)
- 12 cl de lait demi-écrémé
- 10 cl d'huile
- 70 g de fromage râpé
- ½ c. à s. de cumin moulu
- 1 c. à s. de sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Couper la courgette et la carotte en petits dés.
3. Mettre les œufs, la farine, la levure, le lait, l'huile, le cumin, le sel et le poivre dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min 30.

4. À la fin du programme, ajouter les légumes et le fromage râpé. Mélanger ensuite le tout en vitesse 2 pendant 30 secondes.
5. Verser la préparation dans un moule à muffins et enfourner 20 min. environ. Laisser refroidir et servir.



## NAANS AU FROMAGE

TEMPS TOTAL 15 MIN.



ACCESSOIRES

Batteur



3 min.



11 min.



1 min.

### Conseil

Ces pains indiens accompagnent à merveille les currys et sont parfaits à déguster en apéritif. Vous pouvez les saupoudrer de poudre de curry avant de servir.

- 300 g de farine semi-complète
- 1 sachet de levure boulangère (11 g)
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. d'huile de tournesol ou de maïs
- 1 yaourt nature (125 g)
- 6 fromages à tartiner (120 g)

1. Mettre la farine, la levure, le sel, 10 cl d'eau, l'huile et le yaourt dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 1 min.
2. Préchauffer votre four à 260°C. Diviser la pâte en 6 boules et les étaler chacune. Mettre le fromage au centre et refermer la pâte en triangle ou en rond. Étaler à nouveau les naans sur une plaque et enfourner environ 5 minutes. Déguster chaud.

3. Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et cuire les naans environ 2 min. de chaque côté. Servir chaud.

## SCONNES AU FROMAGE ET À LA CIBOULETTE



TEMPS TOTAL 61 MIN.



12 pièces

### ACCESSOIRES

Hachoir



Pastry



2 min.



15 min.



44 min.

## Conseil

Servir les bouchées en apéritif ou agrémentées de jambon ou d'œufs mimosa.

- 450 g de farine semi-complète
- 3 c. à s. de levure boulangère
- 1 c. à s. de graines de moutarde
- 1 c. à s. de poivre
- 50 g de cheddar râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 2 c. à s. de ciboulette
- 50 g de beurre
- 22 cl de lait
- 1 gros œuf
- 1 c. à s. de sel
- 1 jaune d'œuf

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la farine, la levure, les épices, les fromages, le beurre, le lait, l'œuf entier et le sel dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 min. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes.

3. Découper la pâte en 12 morceaux et faire des boules de 2 cm d'épaisseur. Déposer le tout sur une plaque couverte de papier cuisson, badigeonner de jaune d'œuf et enfourner 15 min. Laisser refroidir un peu avant de servir.

## CAKE FIGUES, JAMBON, NOIX



TEMPS TOTAL 48 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Hachoir



Pastry  
Manuel



5 min.



40 min.



3 min.

## Conseil

Remplacer les figues par des olives et le fromage de chèvre par du comté.

- 100 g de figues séchées
- 120 g de jambon sec
- 4 œufs
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 2 c. à s. de cerneaux de noix
- 80 g de fromage de chèvre
- 3 pincées de sel

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper les figues et le jambon en dés.
2. Mettre les œufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, le vin blanc et le sel dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min 30.
3. Tapisser un moule de papier cuisson. À la fin du programme, ajouter les figues, le jambon sec, les noix et le fromage de chèvre par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 2 pendant 30 secondes.

4. Verser le mélange à cake dans le moule et enfourner environ 40 min. Si le cake devient trop doré en fin de cuisson, le recouvrir de papier aluminium ou de papier cuisson. Laisser refroidir et servir.

## CAKE TOMATES SÉCHÉES, OLIVES, FÊTA

TEMPS TOTAL 54 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Batteur  
Mélangeur



Pastry,  
Manuel



5 min.



45 min.



3 min. 30

## Conseil

Vous pouvez remplacer la féta par du fromage de chèvre ou de l'emmental et les tomates séchées par des dés de jambon.

- 150 g de tomates séchées
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 2 c. à s. d'olives vertes ou noires
- 100 g de féta
- 3 pincées de sel

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre les œufs, la farine, la levure, le vin blanc et le sel dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min 30.
3. Tapisser un moule de papier cuisson.
4. À la fin du programme, ajouter les tomates séchées, les olives et la féta par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 2 pendant 1 min.

5. Verser le mélange dans le moule et enfourner environ 45 min. Si le cake devient trop doré en fin de cuisson, baisser la température du four à 160°C (thermostat 5). Laisser refroidir et servir.

## SAMOSSAS AU POULET

TEMPS TOTAL 35 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Hachoir/couteau  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



15 min.



15 min.



- 250 g de filet de poulet
- 1 oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 1 pincée de gingembre moulu
- 10 cl de sauce tomate
- 10 brins de coriandre
- 5 feuilles de brick
- Poivre
- 2 blancs d'œuf
- Sel

1. Éplucher l'oignon et le couper en quatre, puis le mettre dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile et les épices par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Ouvrir l'appareil et attacher l'accessoire mélangeur. Couper le poulet en dés et ajouter la sauce tomate dans le robot cuiseur. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 10 min. à 95°C.

4. Une fois la cuisson terminée, ajouter la coriandre par l'orifice du couvercle et saler/poivrer. Diviser chaque feuille de brick en 4 bandes. Poser un petit tas de farce à l'une des extrémités. Plier la pâte en triangle et la replier à nouveau jusqu'au bout de la bande. Badigeonner de blanc d'œuf pour fermer le samossa. Répéter l'opération pour les autres bandes.
5. Faire frire 5 min. dans une poêle huilée à feu vif ou cuire 15 min. au four à 150°C (thermostat 5) sur une plaque couverte de papier cuisson. Servir.

## CAVIAR D'AUBERGINE

TEMPS TOTAL 40 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



2 min.



-



38 min.

## Conseil

Ce mélange se conserve bien au réfrigérateur recouvert d'une fine pellicule d'huile d'olive.

- 600 g d'aubergines
- 3 gousses d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- Le jus d'1 citron
- 1 c. à c. de cumin moulu
- 1 c. à c. de paprika doux
- Sel et poivre
- 10 cl d'eau

1. Couper les aubergines en morceaux et les réserver. Peler les gousses d'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile d'olive par l'orifice du couvercle et lancer le programme de cuisson Slow cook (Mijoté) en vitesse 0 pendant 1 min à 100°C.
3. Une fois la cuisson terminée, attacher l'accessoire mélangeur et ajouter les aubergines, le jus de citron, 10 cl d'eau, le cumin et le paprika doux par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 95°C.

4. À la fin du programme, mixer en vitesse 3 pendant 2 min.
5. Servir frais.

## GUACAMOLE

TEMPS TOTAL 6 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



5 min.



-



40 S.

## Conseil

Pour une version moins épicée, remplacez le Tabasco® par 1 c. à s. de paprika doux.

- 250 g d'avocats mûrs pelés et dénoyautés
- 50 g d'oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- ½ tomate coupée en petits cubes
- 1 c. à c. de Tabasco
- Le jus d'½ citron
- Coriandre fraîche hachée
- Sel et poivre

1. Éplucher l'oignon rouge et la gousse d'ail, puis les couper en quatre.
2. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 6 pendant 10 secondes.
3. Enlever le bouchon et ajouter les avocats coupés en dés, le Tabasco®, le jus de citron, le poivre et le sel par l'orifice du couvercle.

4. Mixer en vitesse 3 pendant 30 secondes. Racler les bords et mixer à nouveau si vous préférez une consistance plus épaisse. Enfin, ajouter la tomate et la coriandre hachée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir frais.



## HOUMOUS

TEMPS TOTAL 5 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



2 min.



-



3 min.

## Conseil

Le tahin est une pâte de sésame. Vous pourrez en trouver dans les magasins proposant des aliments complets.

- 400 g de pois chiches égouttés
- 1 gousse d'ail
- Le jus d'½ citron
- 50 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de cumin moulu
- 1 c. à s. de tahin (facultatif)
- 1 c. à c. de paprika doux
- Sel

1. Égoutter les pois chiches. Éplucher la gousse d'ail.
2. Mettre les pois chiches, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin et le tahin dans le robot cuiseur muni de la lame. Saler et mixer en vitesse 8 pendant 3 min.

3. Servir frais, saupoudrer d'une cuillère à café de paprika doux et arroser d'un filet d'huile d'olive.



## PESTO

TEMPS TOTAL 5 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



4 min. 30



-



30 s.

## Conseil

Pour un pesto plus original, remplacer la moitié du basilic par des pistaches ou de la roquette.

- 20 g de feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan
- 50 g de pignons
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Éplucher la gousse d'ail. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur.
2. Mixer en vitesse 8 pendant 20 secondes. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle, racler les bords à l'aide d'une spatule et rassembler le mélange au centre.

3. Pour obtenir une texture très douce, mixer à nouveau en vitesse 10 pendant 10 secondes.
4. Verser le mélange dans un bol et le mettre au réfrigérateur.

## TAPENADE D'ARTICHAUT



TEMPS TOTAL 6 MIN.



ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



5 min. 30



-



30 s.

### Conseil

Vous pouvez ajouter de petits filets d'anchois et même du basilic frais. Accompagne délicieusement les poissons blancs.

- 300 g de cœurs d'artichauts
- 5 cl d'huile
- 1 gousse d'ail
- 40 g d'olives noires

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur.
2. Régler la vitesse à 8 pendant 30 secondes. Mixer à nouveau 30 secondes si nécessaire.

3. Laisser reposer au réfrigérateur. Servir frais avec de petits morceaux de pain.

## TZATZIKI



TEMPS TOTAL 6 MIN.



ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



5 min. 40



-



20 s.

### Conseil

Pour une texture plus douce, mixer à nouveau pendant 30 secondes.

- 250 g de fromage frais
- 125 g de concombre
- 1 c. à s. de ciboulette ciselée
- 1 c. à s. de persil haché
- 2 pincées de sel
- Le jus d'un demi citron

1. Couper le concombre en deux dans la longueur et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Couper ensuite en petits morceaux.
2. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 3 pendant 20 secondes.

3. Servir frais avec des crudités (ex. : morceaux de carotte ou de concombre crus) ou sur des rondelles de pain grillé.



## RILLETTE DE THON

TEMPS TOTAL 1M30S



Manuel



ACCESSOIRES

Couteau



1 min.



30s.

### Conseil

vous pouvez remplacer le thon par du saumon fumé ou du haddock. Pour une texture très crémeuse, utilisez du mascarpone à la place du fromage frais.

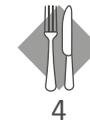
- 350 g de thon en boîte au naturel (poids net égoutté)
- Le jus de 1 citron vert
- 80 g de fromage frais
- 1 càc de curry
- 3 càs de ciboulette

1. Mettre tous les ingrédients sauf la ciboulette dans la cuve. Fermer le couvercle avec le bouchon. Mixer en vitesse 5 pendant 15 secondes. Pour une texture plus lisse mixer 15 secondes supplémentaires. Lavez et ciselez la ciboulette. Servez froid en décorant de ciboulette.

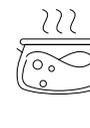


## SALADE DE POMMES DE TERRE FUMÉE

TEMPS TOTAL 25 MIN.



Steam,  
Manuel



ACCESSOIRES

Panier vapeur  
Couteau/hachoir



4 min.



31 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer le saumon par du jambon fumé. Si possible, préparez la salade la veille pour laisser la saveur des pommes de terre se développer.

- 300 g de pommes de terre
- 150 g de yaourt à la grecque
- 10 brins d'aneth
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de saumon fumé
- Sel
- Mélange 5 poivres

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur, puis le placer dans le robot. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 30 min. Une fois les pommes de terre cuites, les mettre dans un saladier à part et rincer le bol du robot cuiseur à l'eau froide.
2. Mettre le yaourt, l'aneth et l'huile d'olive dans le robot. Saler/poivrer et mélanger pendant 30 secondes en vitesse 6. Couper le saumon fumé en lamelles.

3. Verser la sauce sur les pommes de terre, mélanger et râper le zeste de citron. Recouvrir de lanières de saumon. Déguster la salade froide.



## SALADE DE POULPE

TEMPS TOTAL 160 MIN.



ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



130 min.



30 min.



10 s.

### Conseil

Vous pouvez faire mariner le poulpe pour qu'il absorbe la sauce.

- 500 g de poulpe
- 150 g d'oignon
- 120 g de poivron vert
- 100 g de tomate
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de citron vert
- 20 g de persil
- Sel et poivre

1. Cuire le poulpe dans une casserole de 2 L d'eau bouillante pendant 30 min.
2. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement avec le poivron et la tomate. Mettre l'huile d'olive, le citron vert et le persil dans le robot cuiseur avec le reste des ingrédients. Saler/poivrer et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Prolonger cette durée si vous souhaitez obtenir de plus petits morceaux.

3. Couper le poulpe en rondelles et le mettre dans un saladier. Verser la sauce par-dessus et bien mélanger. Laisser refroidir au moins 2 h avant de servir.



## TARTARE DE SAUMON

TEMPS TOTAL 6 MIN.



ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



5 min. 20



-



40 s.

### Conseil

Avertissement : cette entrée contient du poisson frais et doit être consommée immédiatement.

- 300 g de saumon frais
- 120 g de saumon fumé
- ½ oignon rouge
- 1 pincée de gingembre râpé
- 15 brins de ciboulette
- 3 gouttes de Tabasco®
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Le jus d'1 citron vert
- Sel
- Mélange 5 poivres

1. Éplucher ½ oignon, le couper en deux et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes.
2. Hacher la ciboulette et ajouter le reste des ingrédients dans le robot cuiseur par l'orifice du couvercle. Régler ensuite la vitesse à 3 pendant 20 secondes.
3. Servir frais.

## LÉGUMES VAPEUR À LA SAUCE AU YAOURT



TEMPS TOTAL 30 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur  
Panier vapeur



4 min.



26 min.

## Conseil

Vous pouvez utiliser cette méthode pour tous types de légumes (champignons, aubergines, oignon, tomates) en adaptant le temps de cuisson en fonction de la dureté et de la teneur en eau de chaque aliment. Pour cuire davantage de légumes, utilisez l'accessoire cuit-vapeur externe.

- 150 g de morceaux de potiron
- 150 g de chou-fleur
- 200 g de petites fèves tendres
- 250 g de pommes de terre grenaille
- 150 ml de yaourt à la grecque
- 200 g de fromage crémeux
- 1 citron (jus d'un demi citron)

1. Pour la sauce au yaourt : Attacher l'accessoire batteur au bol. Ajouter le fromage, le yaourt et le jus de citron. Fermer le couvercle et régler la vitesse à 3 pendant 30 secondes. Réserver la sauce.
2. Couper les légumes en morceaux uniformes. Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur et les recouvrir avec le potiron, le chou-fleur et les fèves. Verser 0,7 L d'eau dans le bol et placer le panier à l'intérieur. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 25 minutes.

3. Vérifier si les légumes sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, prolonger un peu le temps de cuisson.  
Retirer les légumes de l'appareil et les servir dans un plat avec la sauce au yaourt.

## AUBERGINES À LA PARMESANE



TEMPS TOTAL 45 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau/hachoir  
Mélangeur



10 min.



5 min.

## Conseil

Cette recette peut également être préparée avec des courgettes.

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 15 ml d'huile d'olive
- 500 g de sauce tomate
- 30 g de concentré de tomates
- 1 c. à s. d'origan
- 600 g d'aubergines
- 50 g de parmesan
- 120 g de mozzarella
- 100 g de chapelure
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Éplucher l'oignon et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes.
2. Ouvrir le bol et attacher l'accessoire mélangeur, ajouter l'huile et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C. Ouvrir le bol et ajouter la sauce et le concentré de tomates, l'origan, le sel et le poivre, puis mélanger à l'aide de la spatule.

3. Couper les aubergines dans la longueur en fines lamelles. Les faire frire quelques minutes à la poêle, puis les déposer sur du papier cuisson. Huiler un plat à gratin, ajouter une couche d'aubergines et recouvrir de sauce tomate. Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé tous les ingrédients. Ajouter le parmesan et la mozzarella en tranches, puis recouvrir de chapelure. Enfourner 30 min.

## CHAMPIGNONS À LA GRECQUE



TEMPS TOTAL 46 MIN.



ACCESSOIRES

Couteau  
Mélangeur



Slow cook



10 min.



-



36 min.

- 800 g de champignons
- 1 oignon
- 1 c. à c. de graines de coriandre
- 1 c. à c. de thym
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 6 cl de jus de citron
- 140 g de tomates concassées
- 3 c. à s. de sucre
- Sel

1. Éplucher l'oignon, le couper grossièrement et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et attacher l'accessoire mélangeur, détacher les ingrédients des bords du bol, puis ajouter l'huile et la coriandre. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Pendant ce temps, laver et couper les champignons en quatre. Après 5 min. de cuisson, ajouter les champignons, le thym, le vin blanc, le jus de citron et les tomates

concassées par l'orifice du couvercle. Ajouter le sucre et le sel. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 30 min. à 100°C.

4. Laisser refroidir, mettre au réfrigérateur et servir bien frais.

## FLAN AUX LÉGUMES



TEMPS TOTAL 56 MIN.



ACCESSOIRES

Panier vapeur  
Couteau/hachoir



Manuel,  
Steam



-



30 min.



26 min.

### Conseil

Pour que le flan contienne quelques morceaux de légumes, ajoutez seulement la moitié des légumes au mélange et le reste au plat.

- 150 g de courgettes
- 150 g de tomates
- 100 g de poireaux
- 20 g de feuilles de basilic
- 20 cl de crème légère liquide
- 4 œufs
- 50 g de fromage (gruyère, parmesan, fromage de chèvre)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper les légumes en morceaux.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le robot cuiseur. Placer les légumes dans le panier vapeur. Saler et poivrer. Ajouter éventuellement un filet d'huile d'olive. Placer le panier vapeur dans le robot cuiseur et lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 25 min. Une fois la cuisson terminée, attendre que les légumes refroidissent et vider l'eau du robot.

3. Verser les légumes, la crème, les œufs, le fromage et le basilic dans le robot. Mixer en vitesse 6 pendant 1 min. Verser le mélange dans un plat et enfourner 30 min.



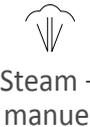
## POIRREUX VINAIGRETTE

TEMPS TOTAL 35 MIN.



ACCESSOIRES

Panier vapeur



4 min.



-



31 min.

### Conseil

La vinaigrette se conserve très bien au réfrigérateur. Faites-en une plus grande quantité, elle sera prête dès que vous en aurez besoin.

- 350 g de blancs de poireau
- 25 g d'échalote
- 10 g de moutarde forte
- 30 cl d'huile
- 15 cl de vinaigre de xérès
- Sel
- Poivre

1. Coupez les blancs de poireaux en morceaux. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez les poireaux dans le panier vapeur, salez et poivrez. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 30 min.
2. À la fin de la cuisson, attendez que les poireaux refroidissent. Videz l'eau contenue dans le robot.
3. Épluchez l'échalote. Mettez-la dans la cuve avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Servez les poireaux accompagnés de la vinaigrette.



## BOUCHÉES À LA REINE

TEMPS TOTAL 48 MIN.



ACCESSOIRES

mélangeur/couteau



slow cook +  
sauce +  
manuel



5 min.



20 min.



23 min.

- 6 bouchées de pâte feuilletée
- 40g de farine
- 40g+20g de beurre
- 50cl de lait demi-écrémé
- 180g de blancs de poulet
- 100g de veau
- 2 quenelles nature (200g)
- 60g d'échalotes
- 10cl de bouillon
- 180g de champignons de Paris entiers en conserve
- 2 càs d'huile
- 1 pincée de muscade
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 4 pendant 1 min. Ajoutez 40 g de beurre en morceaux par l'orifice du couvercle et lancez le robot en programme sauce à 95 °C pour 8 min. Réservez et lavez le robot. Coupez le poulet, le veau et les quenelles en morceaux. Épluchez l'échalote, mettez-la dans le robot muni du couteau et mixez en vitesse 7 pendant 5 secondes. Mettre le mélangeur et ajoutez

les 20 g de beurre restants et l'huile. Lancez le programme slow cook à 95°C pour 2,30 min. Ajoutez le poulet, le veau et le bouillon par l'orifice du couvercle, puis lancez le programme slow cook à 95 °C pour 20 min couvercle fermé. Après 15 min, ajoutez les champignons et les quenelles. Videz le bouillon puis ajouter la béchamel à la préparation. Mélanger 30 secondes en vitesse 1 garnissez les bouchées et enfournez pour 20 min..



## ŒUFS BÉNÉDICTINE

TEMPS TOTAL 145 MIN.



4

ACCESSOIRES

Pastry, Sauce,  
Steam, Manuel



60 min.



4 min.



80 min.

- 225 g de farine semi-complète
- 10 ml d'huile de tournesol
- 15 cl de lait
- ½ c. à c. de sel
- ½ c. à c. de sucre
- ½ sachet de levure boulangère sèche
- 25 g de semoule de blé ou de riz fine
- 2 jaunes d'œuf (pour la sauce hollandaise)
- 2 c. à s. de jus d'un demi citron
- 33 ml d'eau
- 125 g de beurre
- 10 g de crème épaisse
- 1 bouquet de ciboulette
- 4 tranches de bacon
- 4 œufs bio
- ½ c. à c. de sel
- 1 pincée de poivre

1. Diluer la levure dans le lait tiède et verser la préparation dans le bol du robot cuiseur. Ajouter la farine, le sel, le sucre et l'huile. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Relancer à 30°C sans vitesse dans 40 min. pour faire lever la pâte. Sortir la pâte du robot et la pétrir quelques minutes sur un plan de travail fariné.
2. Étaler la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 1,5 cm. Découper des cercles d'environ 8 cm de diamètre et les déposer sur une plaque couverte de papier cuisson. Saupoudrer les deux faces des disques de pâte de semoule fine, les recouvrir d'un linge propre et les laisser lever pendant 1 heure. Quand les muffins ont bien gonflé, faire chauffer une poêle à feu doux et faire cuire chaque côté pendant 4 minutes. Attacher le batteur au robot et y ajouter le beurre

- en morceaux, le jus de citron, l'eau et les jaunes d'œufs. Lancer le programme Sauce en vitesse 4 pendant 8 minutes à 70°C. Incorporer la crème épaisse par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 4 pendant 30 secondes. Réserver la sauce.
3. Verser 2 litres d'eau et une cuillère à café de sel dans le bol du robot. Faire fonctionner sans vitesse à 65°C pendant 10 minutes. Ouvrir le robot, mettre les œufs dans le panier et le placer dans l'appareil. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 30 minutes. Une fois le programme terminé, retirer la coquille des œufs et les réserver.
4. Faire griller les muffins coupés en deux. Déposer les deux moitiés de muffin sur chaque assiette. Garnir l'une d'entre elles de 2 tranches de bacon grillé et d'1 œuf, puis recouvrir le tout de sauce hollandaise chaude.



## ŒUFS MIMOSA

TEMPS TOTAL 28 MIN.



4/6

ACCESSOIRES

Steam,  
Manuel



-



5 min.



23 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de thon ou de jambon au mélange.

- 6 gros œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de vinaigre blanc
- 15 cl d'huile
- 5 brins de ciboulette
- Sel et poivre

1. Verser 0,7 L d'eau dans le bol, mettre les œufs dans le panier vapeur et lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 20 min. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir les œufs et le bol de cuisson.
2. Mettre le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Régler la vitesse du robot à 3 pendant 3 minutes et verser un filet d'huile petit à petit par l'orifice du couvercle. Une fois la mayonnaise préparée, arrêter le robot cuiseur.

3. Couper les œufs en deux. Mettre les jaunes dans un bol à part et les blancs sur une assiette. Écraser les jaunes à l'aide d'une fourchette et ajouter la mayonnaise. Verser le mélange dans les blancs d'œuf durs. Décorer de ciboulette hachée avant de servir.



## BLINIS

TEMPS TOTAL 16 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



3 min.



10 min.



3 min.

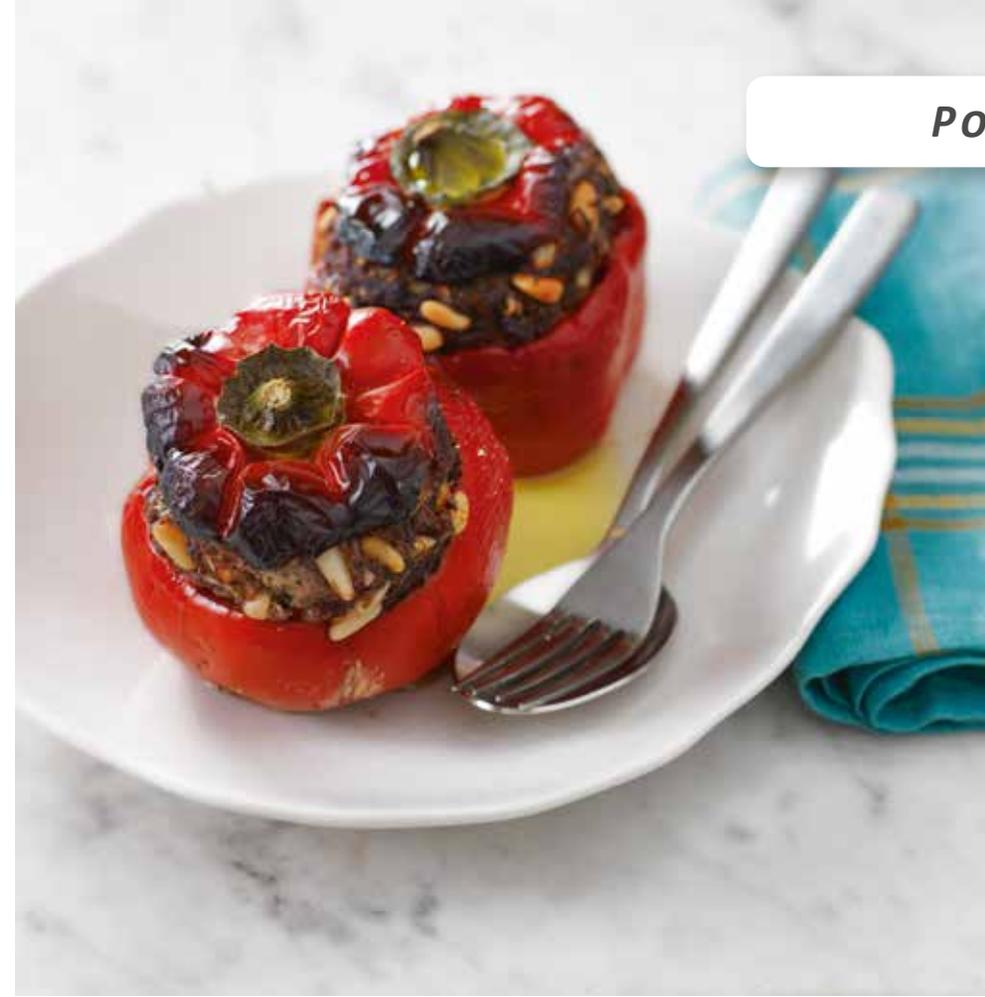
## Conseil

Vous pouvez remplacer la moitié de la farine par de la farine de sarrasin.

- 3 œufs
- 30cl de lait demi-écrémé
- 5g de sucre
- 175g de farine
- 5g de levure chimique
- sel
- huile

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf les oeufs. Ajoutez les 3 jaunes d'oeufs (sans les blancs). Mélanger en vitesse 6 pendant 30 secondes. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le robot.
2. Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs 3 blancs et 1 pincée de sel, puis lancez le robot en vitesse 3 pendant 30 secondes et en vitesse 4 pendant 1min30 sans le bouchon. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte.

3. Faites chauffer une poêle légèrement huilée et déposez de petits tas de pâte bien espacés. Au bout de quelques minutes, vérifiez la cuisson et retournez les blinis. Débarrassez sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



## POIVRONS FARCIS

TEMPS TOTAL 40 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau/hachoir

Manuel



5 min.



35 min.



30 s.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la viande par de la viande de veau.

- 4 poivrons
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 500 g de bœuf
- 10 petits brins de menthe
- 50 g de pignons
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Éplucher l'ail et l'oignon, puis les couper grossièrement. Mettre le tout dans le robot cuiseur avec la viande et la menthe. Saler et poivrer. Hacher en vitesse 10 pendant 20 secondes.
2. Mélanger le contenu du robot cuiseur avec la spatule et hacher à nouveau pendant 10 secondes (mélanger pendant 20 secondes supplémentaires pour obtenir une farce moins épaisse).
3. Ouvrir le bol et ajouter les pignons en mélangeant la farce à la main. Couper le chapeau du poivron, puis retirer la membrane blanche et les graines. Mettre au four et ajouter la farce. Remettre les chapeaux et enfourner 30 à 35 min. Servir chaud.

## PURÉE DE LÉGUMES AU FROMAGE

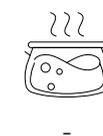


TEMPS TOTAL 56 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau/hachoir



20 min.



36 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des topinambours ou des patates douces.

- 250 g de poireaux
- 250 g de pommes de terre
- 250 g de carottes
- ½ cube de bouillon de volaille
- 80 g de gruyère râpé
- 1 L d'eau

1. Éplucher les légumes et les couper en dés.
2. Mettre tous les légumes dans le robot cuiseur. Ajouter le demi cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 minutes.

3. Une fois le programme terminé, ajouter le gruyère et mixer en vitesse 4 pendant 10 secondes.
4. Servir chaud.

## SOUFFLÉ AU FROMAGE



TEMPS TOTAL 55 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur  
Mélangeur



Manuel



35 min.



20 min.

## Conseil

Le soufflé doit être consommé de suite pour éviter qu'il ne retombe. Vous pouvez également utiliser des moules individuels. Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson au four à 20 minutes. Beurrez généreusement l'intérieur des moules pour permettre aux soufflés de gonfler de manière uniforme.

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 150 g de gruyère râpé
- 5 œufs
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler/poivrer et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. Ajouter le beurre coupé en morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 8 min. à 90°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. À la fin du programme, ajouter le gruyère râpé par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et mélanger pendant 50 secondes en vitesse 3. Si besoin, mélanger à nouveau 30 secondes. Ajouter les jaunes d'œuf par l'orifice du couvercle, mettre

- le bouchon et mélanger en vitesse 3 pendant 45 secondes. Verser le mélange dans un grand saladier et nettoyer le robot cuiseur.
3. Verser les blancs d'œuf et une pincée de sel dans le bol de cuisson équipé du mélangeur. Faire fonctionner le robot cuiseur en vitesse 4 pendant 7 minutes 30 sans le bouchon.
4. Beurrer le moule à soufflé. Incorporer délicatement les blancs d'œuf montés en neige au mélange. Verser la préparation dans le moule et enfourner 30 à 35 min. sans ouvrir la porte du four. Déguster immédiatement.



## BOUILLON DE VOLAILLE

TEMPS TOTAL 60 MIN.



### ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook



40 min.



-



20 min.

## Conseil

Adaptez la quantité de légumes à votre convenance. Vous pouvez utiliser ce bouillon pour préparer un risotto (N) 101, 133 et 181), une polenta (n° 113) ou des recettes de sauces.

- 1 carcasse de poulet
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 pincée de sel

1. Éplucher l'oignon, la carotte et le poireau, puis les couper en petits morceaux. Couper la carcasse de poulet.
2. Mettre les légumes, la carcasse de poulet et 1,5 L d'eau dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Saler et lancer le programme mijoté Slow cook pendant 20 min. à 95°C.
3. Servir chaud ou froid.



## CALDO VERDE

TEMPS TOTAL 50 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



Soup



5 min.



-



45 min.

- 400 g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 80 g de chorizo doux
- 180 g de chou vert
- Sel

1. Éplucher les pommes de terre et les gousses d'ail, puis les couper en dés. Couper le chorizo en petits morceaux. Laver le chou, enlever les feuilles extérieures et couper le reste en lamelles.
2. Mettre les ingrédients dans le robot cuiseur équipé du hachoir ultrablade, ajouter 80 cl d'eau et saler légèrement. Lancer le programme Soup pendant 45 min.
3. Servir chaud.

## VELOUTÉ DE BROCOLIS AU BLEU

TEMPS TOTAL 40 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



4 min.



36 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou-fleur.

- 350 g de brocolis
- 80 g de blanc de poireau
- ½ cube de bouillon de légumes (facultatif)
- 80 g de bleu (type roquefort)
- Sel et poivre
- 75 cl d'eau

1. Couper les brocolis pour séparer les fleurs du pied. Détailler les poireaux en rondelles.
2. Mettre les bouquets de brocolis, les pommes de terre et le cube de bouillon dans le robot cuiseur. Ajouter l'eau et lancer le programme Soup pendant 35 min. Une fois le programme terminé, ajouter le bleu par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 4 pendant 1 min.
3. Servir chaud.

## VELOUTÉ DE COURGETTES AU KIRI

TEMPS TOTAL 31 MIN.



Soup,  
Manuel



-

### ACCESSOIRES

Hachoir



5 min.



26 min.

## Conseil

Ce velouté est idéal pour les enfants. Pour les adultes, ajouter une cuillère à soupe de curry en poudre et un peu de coriandre. Vous pouvez remplacer les fromages à tartiner par du fromage frais. Pour un velouté plus épais, ajouter 2 pommes de terre de taille moyenne à l'étape 1.

- 4 courgettes (800 g)
- ½ cube de bouillon de volaille
- 4 fromages à tartiner (type Kiri®)
- Sel et poivre
- 1 L d'eau
- 2 pommes de terre de taille moyenne

1. Laver les courgettes et les couper en morceaux. Mettre le tout dans le robot cuiseur. Ajouter les pommes de terre et ½ cube de bouillon de volaille, puis recouvrir d'1 L d'eau.
2. Lancer le programme Soup en vitesse 1 pendant 25 min.
3. Une fois la cuisson terminée, ajouter les fromages à tartiner par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer.
4. Mixer en vitesse 4 pendant 1 min. Servir chaud.



## VELOUTÉ DE POTIRON

TEMPS TOTAL 45 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Soup



10 min.



-



35 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer la moitié du potiron par des carottes.

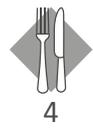
- 800 g de potiron
- 100 g de pommes de terre
- 50 g d'oignon
- 50 g de céleri branche
- ½ cube de bouillon de volaille
- Sel et poivre
- 80 cl d'eau

1. Éplucher les légumes et les couper en dés.
2. Mettre les légumes dans le robot cuiseur. Ajouter la moitié du cube de bouillon de volaille et 80 cl d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 min.
3. Saler/poivrer et servir chaud.



## VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

TEMPS TOTAL 31 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Soup,  
Manuel



5 min.



-



26 min.

### Conseil

Vous pouvez ajouter 150 g de lard, de bacon ou de chorizo lors de la cuisson pour une soupe plus rustique.

- 400 g de champignons
- 1 oignon
- 80 g de blanc de poireau
- 15 cl de crème légère liquide
- Sel et poivre
- 60 cl d'eau

1. Laver les champignons et les couper grossièrement. Éplucher l'oignon et le blanc de poireau, puis les couper en quatre.
2. Mettre les champignons, l'oignon et le blanc de poireau dans le robot cuiseur. Ajouter 60 cl d'eau et saler/poivrer.
3. Lancer le programme Soup pendant 25 min.

4. Une fois le programme terminé, ajouter la crème liquide par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 30 secondes.
5. Servir chaud.



## VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

TEMPS TOTAL 45 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Soup



5 min.



-



40 min.

### Consejo

Vous pouvez ajouter 50 g de roquefort ou 1 c. à s. de crème liquide au velouté.

- 500 g de chou-fleur
- 50 g de blanc de poireau
- ½ cube de bouillon de volaille
- 85 cl d'eau

1. Couper les choux-fleurs en bouquets. Couper le blanc des poireaux en rondelles.
2. Mettre le chou-fleur et le blanc de poireau dans le robot cuiseur. Ajouter le demi cube de bouillon de volaille et 85 cl d'eau. Lancer le programme Soup pendant 40 min.
3. Servir chaud.



## VELOUTÉ D'ASPERGES

TEMPS TOTAL 46 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Soup,  
Manuel



5 min.



-



51 min.

### Consejo

Vous pouvez servir ce velouté avec des lanières de saumon fumé.

- 800 g d'asperges sauvages
- 2 échalotes
- 40 g de céleri branche
- 1 cube de bouillon de volaille
- 20 cl de crème légère liquide
- 0,7 L d'eau

1. Éplucher les échalotes et les couper grossièrement. Couper les asperges et le céleri en petits morceaux. Mettre les asperges, les échalotes, le céleri et le cube de bouillon de volaille dans le robot cuiseur. Ajouter 0,7 L d'eau chaude. Lancer le programme Soup pendant 50 min.
2. Une fois le programme terminé, ajouter la crème liquide par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 1 min.
3. Laisser refroidir le mélange. Servir chaud ou froid.



## VELOUTÉ DE PETITS POIS

TEMPS TOTAL 56 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Soup,  
Manuel



5 min.



-



51 min.

- 150 g de petits pois
- 50 g de blanc de poireau
- 50 g de carottes
- 20 g de céleri branche
- 1 oignon
- 1 c. à s. d'huile
- 150 g de pommes de terre
- 100 g de bacon
- 1 cube de bouillon de légumes
- ½ c. à s. de cumin moulu
- 1 L d'eau

1. Éplucher et couper les légumes en morceaux. Couper le bacon en petits morceaux. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Ajouter le bacon, le céleri et l'huile par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
2. À la fin du programme, ajouter les autres ingrédients et 1 L d'eau par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Soup pendant 45 min.

3. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le mélange et régler la vitesse à 12 pendant 1 minute pour obtenir une texture plus lisse.



## VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER

TEMPS TOTAL 50 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Soup



5 min.



-



35 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter une pincée de curry en poudre et 1 c. à s. de crème liquide avant de mixer la soupe.

- 250 g de potiron
- 200 g de carottes
- 200 g de patates douces
- 80 g de blanc de poireau
- 30 g de céleri branche
- ½ cube de bouillon de volaille
- 1 L d'eau

1. Éplucher les légumes et les couper en dés. Couper le céleri en fines tranches.
2. Mettre les légumes dans le robot cuiseur, ajouter un demi cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 minutes.
3. Servir chaud.



## GASPACHO

TEMPS TOTAL 10 MIN.



4/6

Manuel



-

### ACCESSOIRES

Hachoir



7 min.



3 min.

## Conseil

Cette recette peut être réalisée sans pain en ajoutant de l'eau à la fin de la préparation. Accompagner le gazpacho de dés de tomate, de poivron, de concombre, d'oignon et de pain à ajouter au mélange avant de servir.

- 1 kg de tomates
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon
- 80 g de concombre
- 50 g de poivron rouge
- 50 g de mie de pain
- 1 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 10 cl d'huile d'olive
- Deux c. à c. de sel

1. Éplucher l'ail, l'oignon et le concombre, puis les couper grossièrement. Laver les poivrons, retirer les graines et les couper en dés. Couper les tomates grossièrement.
2. Mettre les légumes, le pain, l'huile, le vinaigre de Xérès et le sel dans le robot. Mixer en vitesse 8 pendant 3 min.
3. Filtrer avec un tamis fin, ajouter de l'eau à votre convenance pour obtenir une consistance plus liquide et des glaçons si vous souhaitez le déguster immédiatement. Servir frais.



## MINISTRONE

TEMPS TOTAL 90 MIN.



4/6

Manuel,  
Slow cook



-

### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



16 min.



74 min.

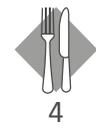
- 120 g de haricots blancs
- 50 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de pommes de terre
- 100 g de carottes
- 50 g de blanc de poireau
- 50 g de courgettes
- 20 g de céleri branche
- 80 g de lard fumé
- 40 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1,5 L de bouillon de volaille
- 250 g de tomates pelées en conserve
- 80 g de petites pâtes
- Sel et poivre

1. Faire tremper les haricots blancs la veille.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper grossièrement. Couper les autres légumes et le lard en petits dés.
3. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
4. Installer l'accessoire mélangeur sur les lames. Ajouter le beurre, la feuille de laurier et le lard par l'orifice du couvercle, puis régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 120°C.

5. Ajouter le bouillon, les morceaux de légumes, les haricots et les tomates pelées par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 1 heure à 95°C.
6. Ajouter les pâtes par l'orifice du couvercle et relancer le programme Slow cook en vitesse 1 à 100°C pendant 10 min. Servir chaud, agrémenté de feuilles de basilic ciselées.

## CAPPUCCINO DE BUTTERNUT

TEMPS TOTAL 45 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau



Soupe



5 min.



-



40 min.

## Conseil

Pour une version chic, remplacez le bacon par du foie gras, ajoutez-le alors en même temps que la crème.

- 600 g courge butternut coupée en morceaux
- 20 g échalote
- 1/2 cube de bouillon de poulet, 100 gr de pommes de terre, épluchée.
- 20 cl crème liquide
- 800 cl d'eau

1. Mettre l'échalote et les 600 gr de courge coupés en morceaux dans la cuve. Ajouter le bouillon cube, 800 ml d'eau et 100 gr de pomme de terre. Lancer la cuisson programme Soupe pendant 40mn. A la fin du programme ajouter la crème par l'orifice et mixer en vitesse 8 pendant 30 secondes. Vérifier l'assaisonnement et servir.

## BISQUE DE CREVETTES

TEMPS TOTAL 31 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel,  
Slow cook



4 min.



-



27 min.

## Conseil

Vous pouvez également préparer cette soupe avec du poisson blanc.

- 400 g de crevettes crues entières
- 50 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 60 g de fenouil
- 50 g de blanc de poireau
- 400 g de sauce tomate
- 5 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de poisson
- 5 cl de crème légère liquide
- Piment rouge
- Ciboulette
- Croûtons
- Sel

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en quatre. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper grossièrement.
2. Mettre l'oignon, l'ail, l'huile et les crevettes dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.
3. Ajouter le fenouil, les pommes de terre, les poireaux, la sauce tomate, le vin blanc, le bouillon de poisson, le piment rouge et le sel par l'orifice du couvercle. Lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 20 min. à 100°C sans le bouchon.

4. Une fois la cuisson terminée, ajouter la crème liquide par le couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 1 minute. Pour une consistance plus onctueuse, laisser refroidir et mixer en vitesse 12 pendant 1 minute.
5. Filtrer le mélange avec un tamis ou un chinois et servir chaud ou froid, recouvert de croûtons et de ciboulette ciselée.

## SOUPE DE POISSON

TEMPS TOTAL 120 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



Slow cook,  
Manuel



72 min.



-



48 min.

- 700 g de poisson pour la soupe
- 300 g de morceaux de seiche
- 150 g de crevettes
- 130 g de chair de moule
- 100 g de pain sec
- 150 g de riz
- 60 g d'oignon (coupé en quatre)
- 60 g de poivron rouge (coupé en quatre)
- 60 g de carotte (coupée en rondelles)
- 100 g de sauce tomate
- Huile
- Quelques gouttes d'anis (facultatif)

1. Attacher l'accessoire mélangeur au robot cuiseur. Ajouter le poisson pour soupe, l'oignon, le poivron et la carotte dans le bol. Remplir d'eau jusqu'au repère de deux litres. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 0 pendant 10 minutes à 100°C. Une fois le programme terminé, filtrer et réserver.
2. Ajouter les crevettes, la seiche et la chair de moule dans le bol et verser un filet d'huile. Appuyer sur la touche Slow cook et régler la vitesse à 0 pendant 5 minutes à 100°C. À la fin du programme, retirer et réserver.

3. Ajouter le bouillon mis de côté et le pain dans le robot. Mélanger en vitesse 2 pendant 15 min. à 120°C.
4. Une fois le programme terminé, retirer le bouillon et attacher l'accessoire batteur. Mettre les crevettes, la seiche et la chair de moule, la sauce tomate, le riz et le bouillon dans le robot cuiseur. Appuyer sur la touche Slow cook et régler la vitesse à 0 pendant 18 minutes à 100°C. À la fin du programme, retirer et servir.

## SOUPE DE POULET AUX VERMICELLES

TEMPS TOTAL 45 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



Slow cook,  
Manuel



10 min.



-



35 min.

- 300 g de poulet (pilons)
- 150 g de pommes de terre
- 150 g de carottes
- 100 g de céleri branche
- 60 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile
- 100 g de vermicelles
- 20 g de feuilles de persil plat
- 1 c. à s. de gingembre moulu
- 1 c. à s. de coriandre moulue
- Sel et poivre
- 1 L d'eau

1. Éplucher les légumes et les couper en petits dés. Éplucher les oignons et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 30 secondes.
2. Ouvrir le robot et attacher l'accessoire mélangeur. Ajouter le beurre, l'huile, les carottes et le céleri. Régler la vitesse à 1 pendant 4 min. à 120°C.
3. Ajouter 1 L d'eau, le poulet, les pommes de terre, la coriandre et le gingembre par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer

- le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 30 min. à 95°C. Ajouter les vermicelles 5 min. avant la fin de la cuisson.
4. Servir chaud avec des feuilles de persil.



## SOUPE FROIDE À LA TOMATE ET AUX PIQUILLOS

TEMPS TOTAL 13 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



10 min.



-



3 min.

### Conseil

Pour une soupe plus relevée, remplacez le paprika doux par du poivre.

- 350 g de tomates pelées (en conserve)
- 150 g de piquillos (poids net)
- 15 cl de bouillon de volaille
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à c. de paprika doux
- Sel

1. Mettre les tomates, les piquillos, le bouillon, l'huile d'olive, le paprika doux et le sel dans le robot cuiseur.
2. Mixer en vitesse 12 pendant 3 min.
3. Servir froid.



## SOUPE DE LÉGUMES AUX VERMICELLES

TEMPS TOTAL 1 H. 10 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook



-



-



70 min.

### Conseil

Coupez les légumes en morceaux de même taille pour obtenir une cuisson uniforme.

- 1 pomme de terre
- 1 carcasse de poulet découpée
- 1 petit os de jambon
- 20 g de vermicelles n°0
- 50 g de poireau
- 80 g de courgette
- 70 g de carotte
- 80 g de haricots verts
- 50 g de céleri
- 50 g de chou frisé
- 1,5 L d'eau

1. Mettre les os de poulet, l'os de jambon et l'eau dans le bol. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 50 minutes à 100°C. Une fois le programme terminé, filtrer le bouillon.
2. Verser le bouillon dans l'appareil. Ajouter les légumes coupés et la pomme de terre. Relancer le programme Slow cook pendant 20 min. à 100°C. Cinq min. avant la fin de la cuisson, ajouter les vermicelles par l'orifice du couvercle.
3. Servir chaud.

## HACHIS PARMENTIER

TEMPS TOTAL 66 MIN.



### ACCESSOIRES

panier vapeur  
couteau



Steam  
Manuel



5 min.



30 min



31 min.



## GRATIN DE MORUE

TEMPS TOTAL 60 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur

Manuel



32 min.



20 min.



8 min.

- 1 oignon
- 350g de viande cuite (restes)
- 10cl de coulis de tomates
- 10 branches de persil plat
- 800g de pommes de terre
- 0,7L d'eau
- 150g de beurre salé + un peu pour le plat
- 50g de fromage râpé (facultatif)
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.7). Épluchez l'oignon et mettez-le dans le robot . Mixez en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajoutez la viande, le coulis de tomates et le persil, puis mixez en vitesse 9 pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide d'une spatule et mixez 10 s.
3. Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Nettoyez le robot.
4. Decorar con las láminas de ajo y las guindillas. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Versez 0,7 L d'eau dans le robot

et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme steam pour 30 min.

5. Videz l'eau. Dans dans le robo, mettez les pommes de terre cuites et le beurre, puis mixez en vitesse 2 pendant 1 min. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.
6. Etaler la purée sur la viande et mettre le hachis parmentier au four pour 20 à 30 minutes. Servir chaud.

- 400 g de morue
- 200 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 50 cl d'huile d'olive
- 400 g de pommes paille
- 100 cl de lait
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 200 g de crème liquide
- Chapelure
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile d'olive par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. Déposer les pommes de terre et la morue dans un plat à gratin.

4. Sans nettoyer le bol de cuisson, préparer la sauce béchamel indiquée dans la section Recettes de base en respectant les quantités mentionnées. Ajouter la crème liquide et mélanger en vitesse 3 pendant 2 minutes. Recouvrir la morue et les pommes de terre de sauce et bien mélanger.
5. Saupoudrer de chapelure et enfourner 20 minutes.

## LENTILLES, CAROTTES ET ÉPICES



TEMPS TOTAL 48 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur/Couteau



Slow cook  
+ Manuel



5 min.



-



43 min.

### Conseil

Remplacez les carottes par des dés de potimarron.

- 250 gr de lentilles vertes
- 2 oignons
- 3 carottes
- 2 càs d'huile olive
- 1 cac de graines de moutarde
- 1 cac de cumin en grains
- 1 cac de curry en poudre
- 1 cac de curcuma en poudre
- 20cl de lait de coco
- 80 cl de bouillon de légumes
- sel
- poivre

1. Eplucher les oignons et les carottes. Couper les carottes en rondelles. Hacher les oignon en vitesse 7 pendant 10 sec. Ajouter le mélangeur. Ajouter l'huile et rissoler programme slow cook pendant 2,30 mn à 95 °c. avec les épices, les carottes, le laurier. Ajouter le fond de volaille, le lait de coco et les lentilles et lancez le programme slow cook pendant 40 mn à 105°C en vitesse 1

## CURRY DE CREVETTES



TEMPS TOTAL 30 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



10 min.



-



20 min.

### Conseil

Servir ce plat avec du riz basmati.

- 500 g de crevettes crues décongelées
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oignon
- 1 cuil. d'huile
- 1 cuil. rase de curry en poudre
- 1 c. à s. de sauce tomate
- 25 cl de lait de coco
- 1 cuil. de coriandre fraîche
- Sel
- Poivre

1. Éplucher l'ail et l'oignon, puis couper l'oignon en quatre. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 6 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile, une pincée de sel et le curry en poudre par l'orifice du couvercle. Faire fonctionner sans vitesse pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.

3. Une fois la cuisson terminée, retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et ajouter les crevettes (sans antennes), la sauce tomate et le lait de coco. Saler et poivrer. Relancer sans vitesse pendant 15 min. à 95°C.
4. Une fois la cuisson terminée, parsemer de coriandre hachée et servir immédiatement.

## PAVÉS DE SAUMON AU PESTO

TEMPS TOTAL 15 MIN.



### ACCESSOIRES

Panier vapeur



Steam



5 min.



-



10 min.

## Conseil

Vous pouvez également assaisonner le plat de jus de citron et d'aneth haché.

- 2 pavés de saumon
- de 125 g chacun
- 50 g de pesto (voir la recette n°169)
- 0,7 L d'eau

1. Recouvrir chaque pavé de saumon d'une cuillère à café de pesto.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol du robot cuiseur. Déposer le saumon recouvert de pesto dans le panier vapeur et le placer dans le robot.

3. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 10 minutes. Une fois la cuisson terminée, déguster immédiatement.

## COLOMBO DE POISSON

TEMPS TOTAL 31 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



21 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le poisson par des crevettes.

- 600 g de poisson blanc
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 3 c. à s. rases de curry doux
- 300 g de pommes de terre
- 200 g de courgettes
- 20 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de lait de coco
- 2 feuilles de laurier
- Le jus d'1 citron vert
- Sel

1. Éplucher les gousses d'ail et les échalotes, puis les couper en deux. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés avec les courgettes. Couper le poisson en gros morceaux.
3. Ouvrir l'appareil et ajouter les légumes, le bouillon, le lait de coco, le curry, les feuilles de laurier, le jus de citron vert et le sel. Déposer les morceaux de poisson dans le

- panier vapeur et le placer dans le robot cuiseur. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 20 min. à 95°C avec le bouchon.
4. Retirer délicatement le panier vapeur, déposer le poisson dans les assiettes et le recouvrir de sauce et de légumes.



## MOULES MARINIÈRES

TEMPS TOTAL 30 MIN.



Slow cook,  
Manuel



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



10 min.

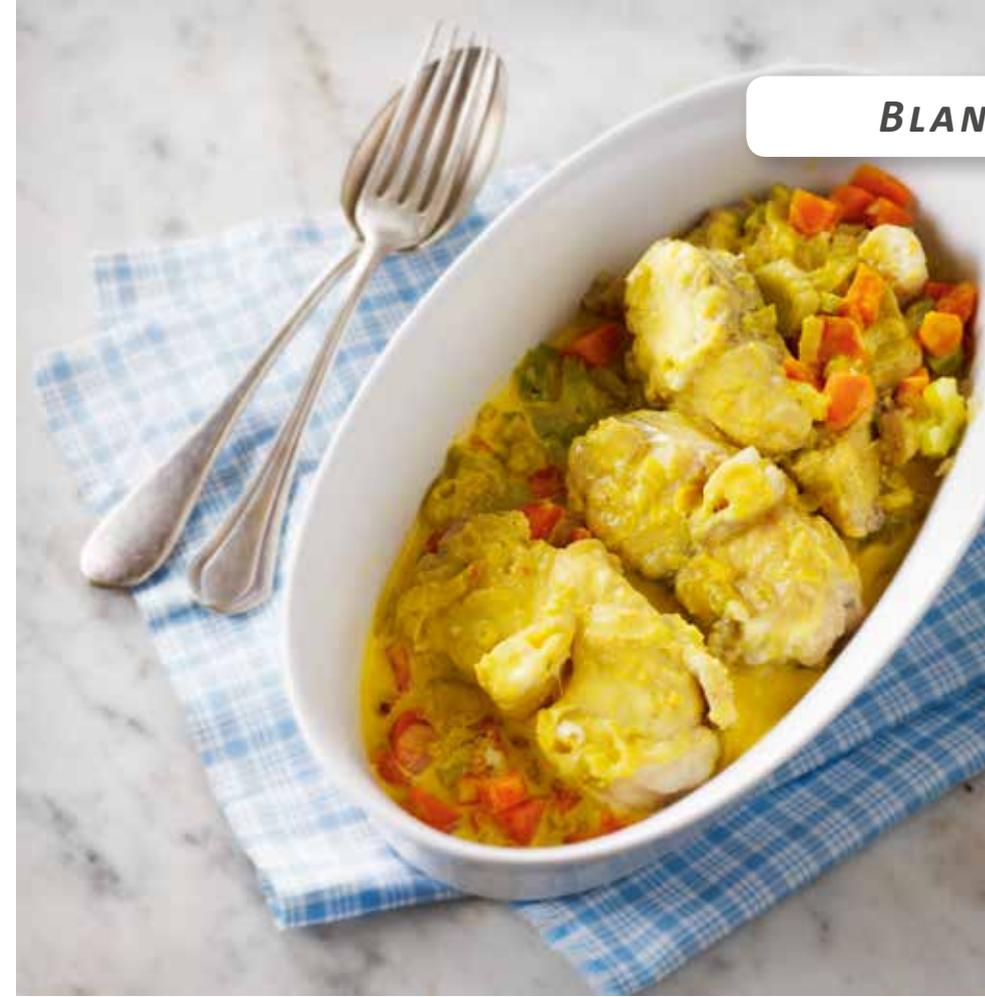


20 min.

- 750 g de moules nettoyées
- 125 g de tomates
- 55 g d'oignon
- 1 tête d'ail
- 50 ml d'huile
- 1 filet de vin blanc
- ½ c. à c. de farine
- Sel et poivre

1. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur, puis hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 minutes à 100°C.
3. Incorporer les tomates, le vin, la farine, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle. Mettre le bouchon et régler la vitesse à 4 pendant 5 s pour bien mélanger tous les ingrédients.

4. Ouvrir l'appareil, ajouter les moules nettoyées et lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 15 min. à 95°C.
5. Enfin, rectifier l'assaisonnement et servir.



## BLANQUETTE DE LOTTE

TEMPS TOTAL 35 MIN.



Manuel,  
Slow cook



### ACCESSOIRES

Mélangeur



15 min.



20 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le vin blanc par du cognac et les légumes par des tomates pour préparer une lotte à l'américaine.

- 500 g de lotte
- 100 g de carottes
- 100 g de fenouil
- 30 g de céleri branche
- 50 g d'échalotes
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de volaille
- 2 g de safran moulu
- 40 cl de crème liquide
- Sel et poivre

1. Détailler la lotte en dés de la taille d'une bouchée. Éplucher les légumes. Couper le fenouil, le céleri, les carottes et l'échalote en morceaux.
2. Mettre l'échalote et l'huile dans le robot cuiseur équipé du mélangeur et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Au bout de 2 min., ajouter le vin blanc par l'orifice du couvercle.
3. À la fin du programme, ajouter la lotte, les légumes et le bouillon par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer le

- programme Slow cook (Mijoté) pendant 15 min. à 100°C.
4. Une fois la cuisson terminée, retirer la moitié du bouillon et le mélanger avec la crème liquide et le safran. Déposer le poisson et les légumes dans un plat et recouvrir de sauce. Servir immédiatement.

## TAJINE DE LOTTE



TEMPS TOTAL 31 MIN.



Manuel,  
Slow cook



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



5 min.



26 min.

- 500 g de lotte
- 8 crevettes
- 16 moules
- 16 palourdes
- 60 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 500 g de bouillon de poisson
- 2 c. à c. de farine
- 100 ml de sauce tomate
- 60 g de poivron rouge
- Persil
- 50 ml d'huile
- Sel et poivre

1. Mettre l'oignon, l'ail et le poivron rouge dans le bol du robot, puis hacher le tout en vitesse 7 pendant 10 s (les ingrédients seront mixés par la suite, il n'est pas nécessaire de les hacher menu).
2. Ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et faire mijoter le tout lentement en lançant le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 7 min. à 100°C. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et ajouter la sauce tomate et le bouillon de poisson. Ajouter en même temps les moules et les palourdes (nettoyées) dans le panier

- vapeur. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 8 min. à 100°C.
3. Une fois le programme terminé, retirer le panier et réserver la préparation. Mettre la farine et le persil dans le bol et mélanger en vitesse 4 pendant 10 s.
4. Ouvrir l'appareil et installer l'accessoire mélangeur sur les lames. Ajouter les palourdes, les moules sans coquille, la lotte et les crevettes. Mélanger en vitesse 1 pendant 10 min. à 100 C. Rectifier l'assaisonnement et servir.

## HACHIS PARMENTIER



TEMPS TOTAL 66 MIN.



Steam +  
Manuel



### ACCESSOIRES

panier vapeur +  
couteau



5 min.



31 min.

- 1 oignon
- 350g de viande cuite (restes)
- 10cl de coulis de tomates
- 10 branches de persil plat
- 800g de pommes de terre
- 0,7L d'eau
- 150g de beurre salé + un peu pour le plat
- 50g de fromage râpé (facultatif)
- sel
- poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.7). Épluchez l'oignon et mettez-le dans le robot . Mixez en vitesse 7 pendant 10 s. Ajoutez la viande, le coulis de tomates et le persil, puis mixez en vitesse 9 pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide d'une spatule et mixez 10 s. Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Nettoyez le robot.
2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Versez 0,7 L d'eau dans le robot et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme

steam pour 30 min. Videz l'eau. Dans dans le robo, mettez les pommes de terre cuites et le beurre, puis mixez en vitesse 2 pendant 1 min . Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.. Etaler la purée sur la viande et mettre le hachis parmentier au four pour 20 à 30 minutes. Servir chaud

## BOULETTES DE BŒUF

TEMPS TOTAL 20 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



60 min.



10 min.



10 s.

### Conseil

Vous pouvez également les cuire au four (ajoutez alors un peu de sauce tomate dans le plat). Cette recette peut être préparée avec un mélange de viande de bœuf et de porc hachée.

- 500 g de bœuf
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de paprika doux
- 20 g de persil
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

1. Détailler le bœuf en dés, les faire durcir au congélateur pendant 1 heure, puis les mettre dans le bol et les hacher en vitesse 8 pendant 10 secondes. Ajouter le jaune d'œuf battu, le persil et le paprika. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Saler et poivrer.
2. Faire des boules avec la viande assaisonnée. Faire chauffer une poêle à feu vif et ajouter un peu d'huile d'olive. Faire frire les boulettes une dizaine de minutes.
3. Déguster immédiatement.

## BOUILLON DE BŒUF ÉPICÉ

TEMPS TOTAL 95 MIN.



### ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook



5 min.



-



90 min.

### Conseil

Pour bouillon plus relevé, ajoutez un piment. Vous pouvez également congeler ce bouillon et l'utiliser comme base de soupe.



- 1 oignon
- 15 g de gingembre frais
- 300 g de bœuf (joue ou queue de bœuf)
- Quelques gouttes de sauce de poisson
- 1 anis étoilé (épice)
- 3 clous de girofle (épice)
- 1 pincée de graines de fenouil
- 1 bâton de cannelle
- 1 poignée de fèves de soja
- Menthe fraîche.
- Coriandre

1. Éplucher l'oignon et le gingembre, puis les couper en petits morceaux. Couper le bœuf en morceaux.
2. Mettre l'oignon, le gingembre, le bœuf, la sauce de poisson, l'anis étoilé, les graines de fenouil et la cannelle dans le robot ciseleur équipé du mélangeur. Ajouter 1,5 L d'eau et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 1 h 30 à 90°C.

3. Une fois la cuisson terminée, enlever la graisse du bouillon et le filtrer.
4. Servir chaud ou froid avec les fèves de soja, des herbes fraîches et des tranches de citron vert.

## CHILI CON CARNE



TEMPS TOTAL 43 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel/  
Slow cook



5 min.



-



38 min.

## Conseil

Pour une sauce plus liquide, ajouter 20 cl de bouillon pendant la cuisson.

- 500 g de bœuf haché
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 petit piment rouge
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de cumin moulu
- 2 oignons
- 600 g de pulpe de tomates
- 20 g de concentré de tomates
- 500 g de flageolets ou de haricots pinto en conserve
- Sel

1. Éplucher l'ail, couper le poivron en deux, puis retirer les graines et la membrane blanche. Mettre les morceaux de poivron, l'ail et le piment entier dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 5 secondes.
2. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et attacher l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile, le cumin et les oignons coupés en deux puis en rondelles. Régler la vitesse à 1 pendant 8 min. à 100°C. Ajouter les tomates concassées, le bœuf haché et les haricots

3. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.

## LAPIN À LA BIÈRE



TEMPS TOTAL 61 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



51 min.

- 800g conejo cortado en dados
- 100g cebollas
- 1 diente de ajo
- 5cl aceite de oliva
- 150g panceta
- 3 cucharadas de harina
- 35cl cerveza
- Sal

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Couper le lard en petits morceaux. Fariner le lapin.
2. Ajouter l'huile d'olive et le lard par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 minutes à 100 C.

3. À la fin du programme, ajouter la bière et le lapin dans le robot muni du mélangeur. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C. Retirer le bouchon au bout de 5 min. pour laisser l'alcool s'évaporer. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.



## LAPIN AUX PRUNEAUX

TEMPS TOTAL 56 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



51 min.

- 750 g de lapin en morceaux
- 50 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de lard
- 180 g de pruneaux
- 25 cl de bouillon de bœuf
- 25 cl de vin blanc
- 1 c. à s. de Maïzena®
- Sel

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur équipé du hachoir ultrablade. Hacher en vitesse 11 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile d'olive et le lard par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. À la fin du programme, ajouter le lapin, les pruneaux, le bouillon de bœuf, le vin

blanc et la Maïzena® dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C. Retirer le bouchon pendant les cinq premières minutes pour laisser l'alcool s'évaporer.

4. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec des pâtes.



## CURRY D'AGNEAU

TEMPS TOTAL 61 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



51 min.

## Conseil

Servir ce plat avec du riz basmati.

- 800 g d'agneau (épaule désossée)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 6 cl d'huile d'olive
- 2 c. à s. (50 g) de curry en poudre
- 25 cl de lait de coco
- 200 g de sauce tomate
- 30 cl de bouillon de volaille
- 50 g de pomme verte
- Sel

1. Éplucher l'ail et l'oignon et les mettre dans le robot cuiseur équipé du hachoir. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Ajouter l'huile et le curry en poudre par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C.
2. Couper l'agneau en gros morceaux. Au bout de 5 min., ajouter l'agneau, le lait de coco, la sauce tomate et le bouillon dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C.

3. Éplucher la pomme, puis la couper en dés. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec des dés de pomme.



## COUSCOUS DE POULET

TEMPS TOTAL 45 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



7 min.



-



38 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter de la coriandre fraîche au moment de servir.

- 650 g de blanc de poulet
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de cumin moulu
- 1 c. à s. de coriandre moulue
- 25 cl de bouillon de volaille
- Sel
- 250 g de semoule de blé

1. Éplucher l'ail et l'oignon, puis couper le poivron en dés. Mettre les ingrédients dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes.
2. Ajouter l'huile et les épices par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 8 min. à 100°C.
3. Couper le poulet en dés. À la fin du programme, ajouter les morceaux de poulet et le bouillon dans le robot muni du

- mélangeur et saler. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 30 min. à 95°C. Enfin, verser 25 cl d'eau bouillante mélangée avec une cuillère à café de sel sur la semoule. Attendre 5 minutes et remuer à l'aide d'une fourchette. Servir la semoule avec le ragoût de poulet.
4. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec la semoule.



## ESCALOPES DE POULET À LA MOZZARELLA ET AU PESTO

TEMPS TOTAL 40 MIN.



### ACCESSOIRES

Panier vapeur



Steam



20 min.



-



20 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le pesto par de la tapenade ou de la sauce tomate.

- 2 escalopes de poulet
- 100 g de mozzarella
- 35 g de pesto
- Sel et poivre
- 0,7 L d'eau

1. Couper la mozzarella en petits dés. Déposer chaque escalope de poulet sur du film transparent. À l'aide d'un couteau, inciser chaque escalope sans la couper en deux. Garnir chaque entaille de mozzarella. Saler/poivrer et recouvrir généreusement de pesto à l'aide d'un pinceau. Enrouler chaque escalope dans le film transparent de manière à former un rouleau très compact.

2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Placer les rouleaux dans le panier vapeur. Mettre le panier dans le robot et lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 20 min.
3. Une fois la cuisson terminée, déguster immédiatement accompagné de pesto par exemple.

## ROUGAIL DE SAUCISSES

TEMPS TOTAL 35 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Slow cook,  
Manuel



10 min.



-



25 min.

## Conseil

Ajouter éventuellement 1 cuillère à soupe de moutarde ou de curry en poudre.

- 4 saucisses de 150 g
- 1 oignon
- 40 g de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 2 cl d'huile
- 300 g de tomates concassées
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 piment séché
- Sel et poivre

1. Éplucher l'oignon, le gingembre et les gousses d'ail. Les couper grossièrement et mettre le tout dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter de l'huile par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.

3. Couper les saucisses en six. À la fin du programme, installer le mélangeur et ajouter les saucisses, la pulpe de tomates, le bouillon de volaille, le piment et saler/poivrer. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 20 minutes à 100°C.
4. Servir accompagné de riz blanc.

## CARBONADE FLAMANDE

TEMPS TOTAL 141 MIN.



### ACCESSOIRES

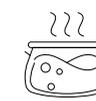
Hachoir



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



131 min.

## Conseil

Vous pouvez également ajouter 20 à 30 g de sucre pour une saveur plus sucrée.

- 800 g d'épaule de bœuf
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile
- 150 g de bacon
- 15 g de Maïzena®
- 15 cl de bouillon de bœuf
- 70 cl de bière
- 30 g pain d'épices
- 10 baies de poivre
- 1 bouquet garni

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 30 secondes.
2. Ajouter l'huile et le bacon par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 10 min. à 120°C.
3. Pendant ce temps, diluer la Maïzena® dans le bouillon. À la fin du programme, ajouter le bouillon, la bière, la viande, le pain d'épices, les baies de poivre et le bouquet garni par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 2 h à 95°C.

4. Déguster chaud avec des pommes vapeur ou des tagliatelles.

## BŒUF STROGANOFF

TEMPS TOTAL 41 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



15 min.



-



26 min.

## Conseil

Pour obtenir une viande bien cuite, prolongez la cuisson. Vous pouvez utiliser des champignons en conserve.

- 500 g de filet de bœuf
- 250 g champignons
- 60 g d'oignons
- 2 cl d'huile d'olive
- 90 g de concentré de tomates
- 7 g de paprika doux
- 15 cl de crème légère liquide
- Sel
- Poivre

1. Couper les champignons et la viande en fines lamelles. Éplucher l'oignon, le mettre dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. Ajouter la viande, le concentré de tomates et 2 cuillères à soupe d'eau dans le robot équipé du mélangeur. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 10 min. à 100°C.

4. Ajouter les champignons et le paprika doux par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer le programme Slow cook pendant 10 min. à 100°C. Au bout de 5 min., ajouter la crème liquide par l'orifice du couvercle. Servir chaud.

## GOULASCH

TEMPS TOTAL 96 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



91 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter un peu de crème avant de servir. Choisir des morceaux de bœuf relativement gras et les couper en dés de 2 cm.

- ½ kg de filet de bœuf
- 100 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 150 g de pommes de terre
- 50 g de poivron rouge
- 25 g de farine
- 2 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de paprika doux
- 125 g de tomates concassées
- 30 cl de bouillon de bœuf
- 5 cl de vin rouge
- Sel

1. Éplucher les oignons, l'ail et les pommes de terre, puis les couper en quatre. Couper le poivron en dés. Couper la viande en dés et la fariner. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile, le poivre et le paprika doux par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.

3. À la fin du programme, ajouter le bœuf, les pommes de terre, la pulpe de tomates, le bouillon et le vin rouge dans le robot équipé du mélangeur. Saler et poivrer. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 1 h 20 min. à 95°C. Servir bien chaud.



## PETIT SALÉ AUX LENTILLES

TEMPS TOTAL 35 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook



5 min.



-



30 min.

### Conseil

Le trempage des lentilles réduit le temps de cuisson et la quantité d'eau utilisée. Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon et ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive vierge en fin de cuisson.

- 300 g de lentilles Pardina
- 1 petit os de jambon
- 50 g de chorizo
- 50 g de boudin
- 50 g de lard
- 1 tomate coupée en quatre
- ½ petit oignon coupé en quatre
- 3 gousses d'ail (entières avec la peau)

- 1 carotte coupée en cubes
- 1 feuille de laurier
- 800 ml d'eau
- 1 pincée de sel et de poivre

1. Faire tremper les lentilles dans de l'eau froide pendant 2 heures avant de les préparer
2. Attacher l'accessoire mélangeur au robot cuiseur et verser tous les ingrédients dans le bol. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 30 minutes à 100°C. Une fois terminé, servir.



## MIJOTÉ DE POULET AU CHORIZO

TEMPS TOTAL 28 MIN.



ACCESSOIRES

mélangeur



Slow cook



5 min.



-



23 min.

### Conseil

Pour une version encore plus rapide, mettez tous les ingrédients dans le robot et lancez le programme mijoté pendant 25 minutes à 95°.

- 100 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 600 g de filets de poulet coupés en gros cubes
- 100 g de chorizo
- 100 g de poivron rouge
- 2 branches de thym
- 10 cl de vin blanc
- 200 g de tomates cerises coupées en deux.
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 brins de persil

1. Eplucher l'oignon et la gousse d'ail. Couper le chorizo en rondelles et le poivron en lanières. Mettre l'oignon coupé en 4 et la gousse d'ail dans le bol. Mixer en vitesse 7 pour 5 secondes. Ajouter l'accessoire mélangeur.
2. Et ajouter le poulet en cubes, le chorizo, le poivron rouge et l'huile. Rissoler avec le programme slow cook à 100° pendant 3 mn. A la fin, ajouter le thym, le vin blanc, les tomates cerises, saler et poivrer. cuire en programme slow cook sans le bouchon à 95° pendant 20 minutes.



## NUGGETS DE POULET AUX CÉRÉALES

TEMPS TOTAL 35 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



10 min.



25 min.



10 s.

### Conseil

Vous pouvez les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile. Mouillez-vous les mains avant de former les nuggets pour éviter que le mélange ne colle aux doigts.

- 350 g de blanc de poulet
- 50 g de farine
- 10 g de paprika doux
- 2 blancs d'œuf
- 100 g de flocons d'avoine
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre le blanc de poulet coupé en dés, le sel et le poivre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 8 pendant 10 secondes. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et mélanger à l'aide d'une spatule.
3. Mettre la farine et le paprika doux dans une assiette, les blancs d'œuf battus dans une autre et les flocons d'avoine dans une

- troisième. Former les nuggets de poulet à la main et les paner dans la farine, les blancs d'œuf et l'avoine.
4. Déposer les nuggets sur une plaque et enfourner pendant 20 à 25 min. en les retournant à mi-cuisson, ou les faire frire à la poêle avec un peu d'huile.



## OSSO-BUCO

TEMPS TOTAL 135 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



125 min.

- 1 kg de jarret de veau
- 80 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 250 g de carottes
- 50 g de céleri branche
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 400 g de tomates pelées (en conserve)
- 40 cl de bouillon
- Le zeste d'1 citron
- 2 feuilles de laurier
- 20 g de farine
- Sel et poivre

1. Éplucher les oignons et l'ail et les couper grossièrement. Éplucher les carottes et les couper en lamelles. Couper le céleri branche en dés.
2. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur équipé du hachoir et hacher en vitesse 11 pendant 10 secondes.
3. Installer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et le céleri branche, puis lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse à 120°C pendant 5 min. Après 2 min. de cuisson, ajouter le vin blanc.

4. À la fin du programme, ajouter le veau fariné, les carottes, les tomates, le bouillon, la moitié du citron et la feuille de laurier par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer le programme Slow cook sans vitesse à 95°C pendant 2 h.
5. Une fois la cuisson terminée, servir en saupoudrant du zeste de citron restant. Servir avec des tagliatelles.

## POULET À LA BIÈRE



TEMPS TOTAL 55 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



40 min.



-



15 min.

## Conseil

Accompagner de riz.

- 500 g de morceaux de poulet désossés
- 100 g d'oignon coupé en quatre
- 1 canette de bière (33 cl)
- 30 ml d'huile
- 8 g de farine
- ½ c. à c. de colorant alimentaire
- 1 pincée de sel et de poivre

1. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Attacher l'accessoire mélangeur, ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 100°C. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et ajouter le poulet assaisonné et fariné, puis une pincée de colorant alimentaire (demi cuillère à café) et la bière. Régler la vitesse à 1 pendant 10 min. à 100°C.

3. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

## POULET BASQUAISE



TEMPS TOTAL 60 MIN.



4

### ACCESSOIRES

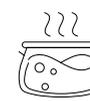
Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



7 min.



-



53 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter des olives noires.

- 750 g de pilons de poulet
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vin blanc
- 200 g de tomates concassées en conserve
- 25 cl de bouillon de volaille
- Sel

1. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail. Laver le poivron, l'éplucher et le couper.
2. Mettre l'ail, l'oignon et le poivron dans le robot. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
3. Ajouter l'huile d'olive et le vin blanc par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 8 min. à 100°C.

4. Une fois terminé, ajouter le poulet, les tomates et le bouillon dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C.
5. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.

## POULET AUX NOIX DE CAJOU

TEMPS TOTAL 56 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



51 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de harissa.

- 750 g de pilons de poulet
- 100 g de noix de cajou grillées salées
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 300 g de poivrons rouges
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl de sauce soja
- 20 g de concentré de tomates
- 25 cl de bouillon de volaille
- 12 g de coriandre fraîche
- Le jus d'un demi citron
- Poivre

1. Éplucher l'ail et l'oignon. Épépiner les poivrons et les couper en lamelles.
2. Mettre l'ail et l'oignon dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
3. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
4. À la fin du programme, ajouter le poulet, les poivrons, la sauce soja, le concentré de tomates, les noix de cajou et le bouillon

dans le robot équipé du mélangeur. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C.

5. Laver la coriandre et la ciseler. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec la coriandre hachée et le jus de citron.

## POULET AUX TOMATES ET AUX CHAMPIGNONS

TEMPS TOTAL 61 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



56 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer les champignons par des pommes de terre. Dans ce cas, ajoutez-les au début de la cuisson. Si les tomates sont très juteuses, n'utilisez pas de bouillon.

- 750 g de pilons de poulet
- 2 échalotes
- 250 g de champignons
- 5 cl d'huile d'olive
- 15 cl de vin blanc
- 200 g de tomates pelées (en conserve)
- 1 petit brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 15 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de Maïzena®
- Sel

1. Éplucher les échalotes. Couper les champignons en quatre. Mettre les échalotes dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min à 100°C.

3. À la fin du programme, installer le mélangeur, ajouter le poulet, le thym, la feuille de laurier et la Maïzena® diluée dans le bouillon par l'orifice du couvercle et saler. Lancer le programme mijoté Slow cook pendant 50 min. à 95°C. Au bout de 20 min., ajouter les champignons par l'orifice du couvercle. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.

## BŒUF BOURGUIGNON



TEMPS TOTAL 75 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur

Manuel



15 min.



-



50 min.

### Conseil

Pour une sauce plus épaisse, ajouter un jaune d'œuf.

- 800 g de morceaux de bœuf
- 100 g de champignons
- 200 g de carottes
- 30 g de céleri branche
- 50 g d'oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 bouquet garni (persil, thym et laurier)
- 20 g de farine
- 60 cl de bouillon de volaille
- 30 cl de crème légère liquide
- Sel
- Poivre

1. Couper la viande. Éplucher les légumes. Détailler les carottes en rondelles et couper les champignons et les oignons en quatre.
2. Installer l'accessoire mélangeur, ajouter l'oignon et l'huile dans le robot cuiseur et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.
3. Ajouter ensuite la viande préalablement farinée, le bouquet garni, les carottes, le céleri branche et le bouillon. Saler/poivrer et régler la vitesse à 1 pendant 30 min. À la

- fin du programme, ajouter les champignons par l'orifice du couvercle et relancer en vitesse 1 pendant 45 min.
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger avec la crème à l'aide de la spatule et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir immédiatement.

- 500 g de filet mignon de porc en médaillons
- 2 c. à s. de farine ou de Maïzena
- 1 c. à s. de basilic frais haché
- 1 c. à c. de gingembre frais haché
- 2 c. à s. de sauce soja
- 4 c. à s. de ketchup
- 3 gousses d'ail épluchées et écrasées
- ½ cube de bouillon de bœuf
- 200 ml d'eau
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 c. à s. de sucre roux

## FILET MIGNON DE PORC AIGRE-DOUX

TEMPS TOTAL 30 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur

Manuel



5 min.



-



24 min.

1. Couper le filet mignon de porc en morceaux, les fariner et les saler/poivrer. Mettre 3 cuillères à soupe d'huile végétale et les morceaux de filet mignon dans le bol équipé du mélangeur, puis lancer la cuisson à 120°C pendant 9 min. en vitesse 1 et réserver dans un saladier.
2. Ajouter une cuillère à soupe d'huile, les légumes, l'ail et le sucre dans le robot muni du mélangeur et faire cuire à 120°C pendant 5 min. en vitesse 1.
3. Au bout de 5 min., ajouter le ketchup, l'eau, le bouillon, le vinaigre, la sauce soja et le filet mignon de porc par l'orifice du couvercle et laisser réduire à 100°C pendant 10 min. en vitesse 1, couvercle fermé.

- 4 c. à s. d'huile végétale
- 150 g d'oignon en rondelles
- 1 grand poivron vert coupé en dés
- 1 grand poivron rouge coupé en dés
- Sel et poivre



## TAJINE DE POULET

TEMPS TOTAL 56 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



51 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la moitié des pommes de terre par des courgettes.

- 750 g de pilons de poulet
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon doux
- 1 citron confit
- 5 cl d'huile d'olive
- 400 g de pommes de terre
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 40 cl de bouillon de volaille
- 12 g de coriandre fraîche
- Sel

1. Éplucher l'ail et l'oignon. Couper grossièrement le citron confit. Mettre l'ail, l'oignon et le citron confit dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés.

4. À la fin du programme, ajouter le poulet, les dés de pommes de terre, les olives et le bouillon par l'orifice du couvercle et saler. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 45 min. à 95°C. Laver la coriandre et la hacher. Servir immédiatement saupoudré de coriandre.



## TARTARE DE BŒUF

TEMPS TOTAL 5 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



4 min.



-



18 s.

## Conseil

Le tartare ne se conserve pas, dégustez-le immédiatement. Adaptez la quantité d'épices selon votre goût et décorez de ciboulette hachée, de jeunes pousses ou de germes.

- 350 g de bœuf
- 1 échalote
- 20 g de câpres
- 30 g de cornichons
- 1 petit bouquet de persil
- ½ cuil. de moutarde forte
- 3 gouttes de Tabasco
- 1 cuil. de sauce Worcestershire
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre

1. Éplucher l'échalote, la couper en dés et la mettre dans le robot cuiseur avec les câpres et les cornichons. Hacher en vitesse 8 pendant 10 secondes et verser le tout dans un bol.
2. Détailler le bœuf en dés, les faire durcir au congélateur pendant 1 heure, puis les mettre dans le bol et les mixer en vitesse 8 pendant 8 secondes. Hacher les feuilles de persil au couteau.

3. Ajouter la viande aux condiments et mélanger. Ajouter la moutarde, le persil, le Tabasco®, la sauce Worcestershire et le jaune d'œuf. Saler/poivrer et mélanger.
4. Répartir le tartare dans les assiettes. Servir avec des frites.

## JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE ET LÉGUMES D'HIVER



TEMPS TOTAL 100 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Panier vapeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



95 min.

## Conseil

Vérifiez la cuisson des pommes de terre à mi-cuisson de la viande. Une fois prêtes, retirez le panier vapeur et réservez-les jusqu'au moment de servir.

- 2 oignons
- 30 ml d'huile d'olive
- 500 g de viande de bœuf à bouillir en cubes
- 250 g de carottes en rondelles
- 100 ml de sauce tomate
- 50 ml de vin doux Pedro Ximénez
- 50 ml d'eau
- 1 feuille de laurier
- 4 pommes de terre
- Sel et poivre

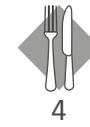
1. Verser les oignons coupés en quatre dans le robot, fermer le couvercle et régler la vitesse à 12 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile d'olive par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse à 100°C pendant 5 minutes.
3. Ouvrir l'appareil et ajouter la viande, les carottes en rondelles, la sauce tomate, le vin, la feuille de laurier, le sel, le poivre et 50 ml d'eau.

4. Mettre les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles dans le panier vapeur. Placer le panier dans l'appareil.
5. Fermer le couvercle et lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 1 heure 30 à 90°C.
6. Ouvrir le robot, retirer le petit panier et servir la viande mijotée avec des carottes sur un lit de pommes de terre.

## TOMATES FARCIES



TEMPS TOTAL 55 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur

Manuel



10 min.



40 min.



5 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la viande hachée par des restes de ragoût hachés.

- 4 grosses tomates
- 250 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 250 g de viande hachée
- 30 g de chapelure
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Couper les chapeaux des tomates et vider l'intérieur. Nettoyer les champignons et couper les pieds. Éplucher la gousse d'ail. Mettre les champignons et l'ail dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes.
3. Ouvrir l'appareil et installer l'accessoire mélangeur, puis ajouter un filet d'huile d'olive. Régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 100°C.

4. Ouvrir l'appareil, ajouter la viande hachée et la chapelure, puis le poivre et le sel. Mélanger la farce à l'aide d'une spatule.
5. Déposer les tomates sur une plaque et les farcir. Remettre les chapeaux des tomates et enfourner 40 min.

## GRATIN DE BLETTES À LA SAUCE BÉCHAMEL

TEMPS TOTAL 72 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Mélangeur  
Batteur



Manuel,  
Slow cook



18 min.



30 min.



24 min.



- 600 g de feuilles de blette
- 40 g de farine
- 40 g de beurre mou
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 120 g de comté ou d'emmental râpé
- Sel
- Poivre
- 50 cl d'eau

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Ciseler les feuilles de blette. Mettre les blettes et 50 cl d'eau dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Lancer le programme mijoté Slow cook pendant 15 min. à 95°C. Une fois la cuisson terminée, les égoutter dans une passoire. Nettoyer le bol de cuisson du robot cuiseur.
2. Verser la farine, le lait et la chapelure dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Mélanger en vitesse 6 pendant 30 secondes.
3. Ajouter le beurre en petits morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 2 pendant 8 min. à 90°C.
4. À la fin du programme, ajouter le fromage râpé et mélanger en vitesse 2 pendant 45 secondes. Si le mélange n'est pas homogène, mélanger à nouveau 30 secondes.
5. Mélanger les blettes et la béchamel. Verser le mélange dans un plat à gratin. Enfourner 30 min. Déguster chaud.

## COUSCOUS DE LÉGUMES

TEMPS TOTAL 35 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



25 min.



## Conseil

Ajoutez des pois chiches en conserve 8 min. avant la fin de la cuisson.

- 300 g de semoule de blé
- 100 g d'oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 cuil. de ras-el-hanout (mélange d'épices marocain)
- 300 g de carottes
- 300 g de navet
- 50 g de céleri branche
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à s. de sauce tomate
- Sel
- Poivre

1. Préparer la semoule en suivant les instructions de l'emballage. Éplucher l'oignon et le couper en petits morceaux. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur équipé du hachoir et hacher en vitesse 6 pendant 10 secondes.
2. Écraser la gousse d'ail avec la lame d'un couteau. L'ajouter dans le robot cuiseur par l'orifice du couvercle avec l'huile d'olive, le ras-el-hanout et la feuille de laurier. Mettre le bouchon et lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 4 min. à 100°C.
3. Éplucher les légumes et les couper en morceaux. À la fin du programme, ajouter le bouillon, la sauce tomate et les légumes par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer le programme Slow cook sans vitesse à 95°C pendant 20 min.
4. Servir chaud avec la semoule.

## ÉPINARDS À LA CRÈME

TEMPS TOTAL 15 MIN.



### ACCESSOIRES

Mélangeur  
Hachoir



Slow cook,  
Manuel



10 min.



-



5 min.

## Conseil

Pour un meilleur résultat, ouvrez le couvercle au bout de 8 minutes et mélangez la préparation à l'aide d'une spatule en ramenant les ingrédients vers le centre.

- 300 g d'épinards frais
- ½ cube de bouillon de légumes
- 10 cl de crème liquide
- Noix de muscade
- Sel

1. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Attacher l'accessoire mélangeur et ajouter les épinards, le bouillon de légumes mélangé à la crème, la noix de muscade et le sel. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 15 minutes à 90°C. Servir.

## RAGOÛT DE LÉGUMES

TEMPS TOTAL 55 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



12 min.



-



43 min.

## Conseil

Pommes de terre, patates douces, topinambours, etc. Vous avez l'embaras du choix ! N'hésitez pas à utiliser d'autres légumes.

- 100 g d'oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de paprika doux
- 250 g de potiron
- 250 g de panais
- 300 g carottes
- 20 cl de bouillon de volaille
- Sel et poivre

1. Éplucher l'oignon et le couper en petits morceaux. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Installer le mélangeur. Écraser les gousses d'ail à l'aide d'un couteau et les mettre dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive et le paprika doux. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 à 100°C pendant 3 min.

3. Éplucher le potiron, le panais et les carottes, puis les couper en morceaux. Au bout des 3 min., ajouter le bouillon et les légumes par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 40 min. à 95°C. Servir chaud.

## POIS CHICHES AUX ÉPINARDS



TEMPS TOTAL 115 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook



10 min.



-

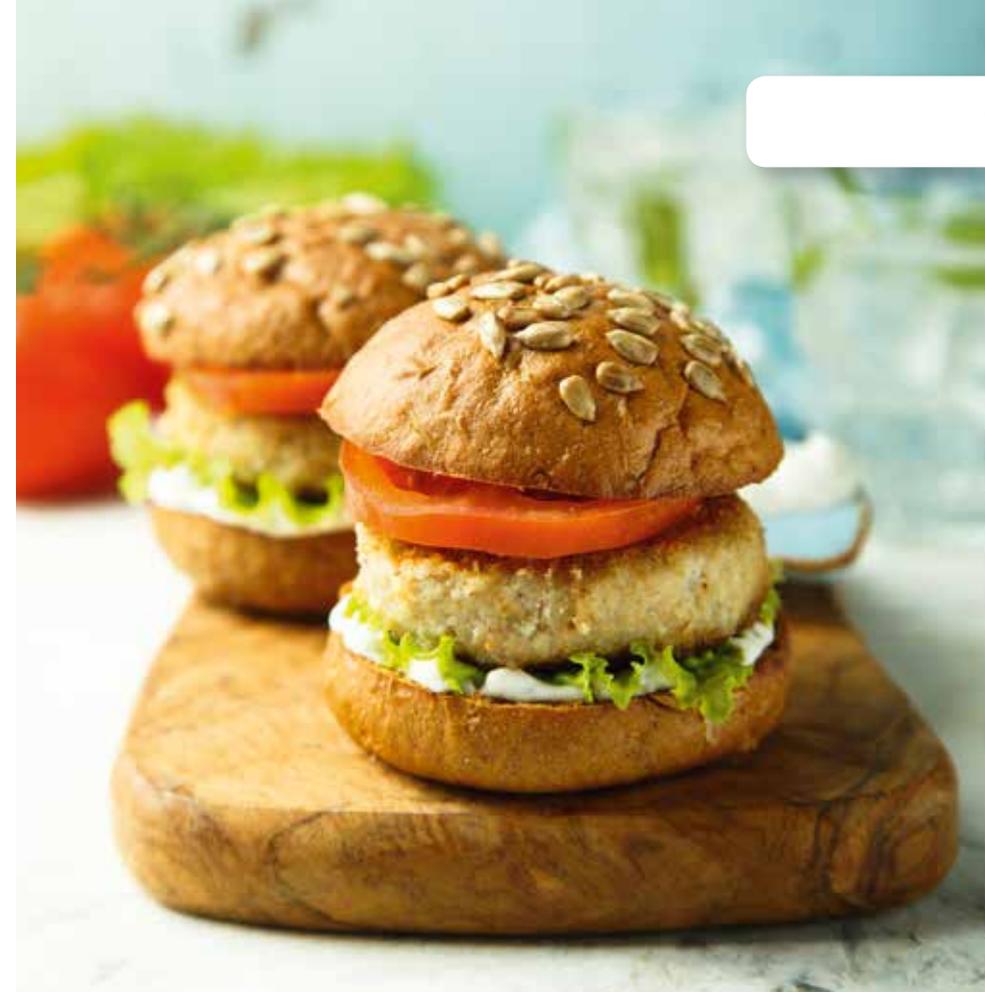


105 min.

- 400 g de pois chiches
- 450 g d'épinards
- 500 g de pommes de terre
- 1 os de jambon charnu
- 1,5 L d'eau
- Sel et poivre

1. Mettre l'eau, l'os de jambon et les pois chiches dans le bol du robot cuiseur (après les avoir fait tremper la veille). Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 1 h 15 à 100°C.
2. Une fois le programme terminé, ouvrir l'appareil, retirer l'os de jambon et ajouter les épinards, les pommes de terre en morceaux et la viande du jambon dans le bol. Lancer le programme mijoté Slow cook sans vitesse pendant 30 min.
3. Saler si nécessaire et servir.

## HAMBURGER VEGGIE



TEMPS TOTAL 21 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



20 min.



-



20 s.

### Conseil

Assaisonnez le mélange pour hamburger de sauce épicée et servez le tout avec de la mayonnaise et du fromage si vous ne suivez pas un régime vegan strict.

- 160 g de soja texturé
- 1 demi oignon
- 1 gousse d'ail
- 160 g de haricots rouges cuits
- 1 c. à s. de farine
- 4 pains à hamburgers ou « molletes » mexicains
- Quelques feuilles de salade
- 1 tomate en rondelles
- Sel et poivre

1. Réhydrater le soja texturé dans un grand volume d'eau froide pendant 15 minutes.
2. Mettre le demi oignon coupé en morceaux et une gousse d'ail dans le bol du robot. Fermer le couvercle et régler la vitesse à 7 pendant 10 secondes.
3. Ajouter les haricots rouges et le soja égoutté par l'orifice du couvercle, puis assaisonner selon votre goût. Régler la vitesse à 8 pendant 10 secondes. Ouvrir l'appareil et ajouter la farine en mélangeant avec une cuillère.

4. Extraire une partie du mélange et former des steaks à hamburger à la main. Verser un filet d'huile dans une poêle et faire dorer les steaks de chaque côté.
5. Couper chaque petit pain en deux, ajouter des feuilles de salade, des rondelles de tomate, le steak végétal et recouvrir avec le chapeau du hamburger.



## CURRY DE LENTILLES

TEMPS TOTAL 55 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



45 min.

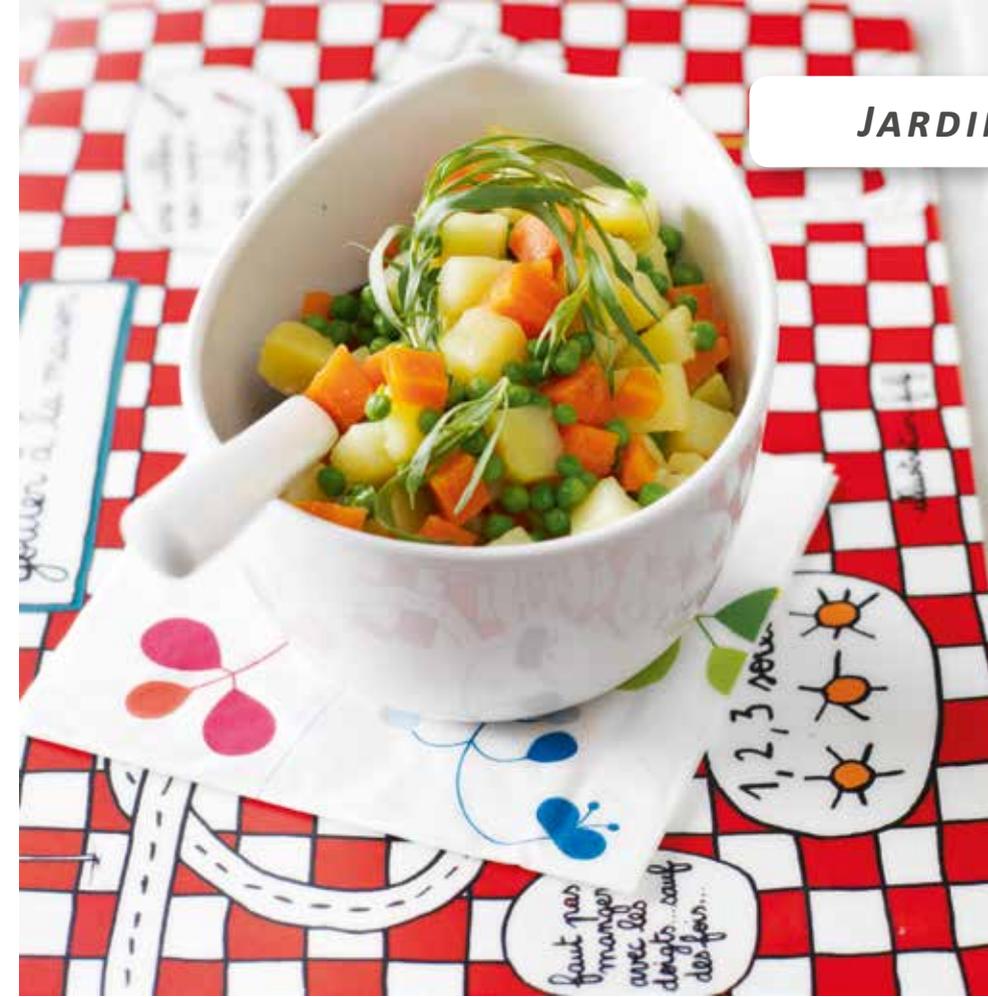
## Conseil

Ce curry (ou « dhal » pour les Indiens) se présente sous la forme d'une purée. Pour le sublimer, servez-le avec du riz parsemé de coriandre fraîche.

- 250 g de lentilles
- 80 g d'oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 1 c. à s. de gingembre moulu
- 1 c. à s. de coriandre moulue
- 25 cl de lait de coco
- Sel/poivre
- 0,7 L d'eau

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Attacher le mélangeur. Écraser les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Mettre le tout dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive et les épices. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 à 100°C pendant 4 min.

3. Ajouter ensuite les lentilles, 0,7 L d'eau et le lait de coco. Saler/poivrer et lancer le programme Slow cook sans vitesse à 95°C pendant 40 min.
4. Servir chaud ou froid.



## JARDINIÈRE DE LÉGUMES

TEMPS TOTAL 35 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Panier vapeur



Steam



5 min.



-



30 min.

## Conseil

Vous pouvez utiliser des petits pois surgelés. Vous pouvez remplacer le beurre par une vinaigrette à la sauce soja : 4 cl d'huile d'olive, 1 c. à s. de sauce soja et 2 brins d'estragon. Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel.

- 250 g de pommes de terre
- 250 g de carottes
- 250 g de petits pois
- 15 g de beurre ou d'huile d'olive
- 2 brins d'estragon
- Sel
- 0,7 L d'eau

1. Éplucher les pommes de terre et les carottes, puis les couper en dés.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Déposer tous les légumes dans le panier vapeur. Placer le panier dans le robot et lancer le programme Steam (Vapeur) sans vitesse pendant 30 min.
3. Servir immédiatement avec un petit morceau de beurre ou un filet d'huile d'olive, de l'estragon et une pincée de sel.



## PATATAS BRAVAS

TEMPS TOTAL 50 MIN.



### ACCESSOIRES

Panier vapeur  
Hachoir  
Mélangeur



8 min.



-



42 min.

## Conseil

Au lieu de cuire les pommes de terre à la vapeur et de les faire sauter à la poêle, vous pouvez les plonger directement dans de l'huile bouillante.

- 350 g de pommes de terre
- 3 cl d'huile d'olive
- ½ oignon
- 1 c. à s. de paprika doux
- ½ c. à s. de paprika fort
- 50 g de farine
- 35 cl de bouillon de volaille
- Sel

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les déposer dans le panier vapeur. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur et placer le panier. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 30 min. Une fois la cuisson terminée, vider le robot cuiseur. Faire sauter les pommes de terre dans une poêle à feu vif avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
2. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 5 secondes. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle

- et détacher les petits morceaux des bords à l'aide de la spatule. Installer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et la farine. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 2 min. à 100°C.
3. Ajouter le bouillon, le paprika doux et le paprika fort par l'orifice du couvercle. Mettre le bouchon et régler la vitesse à 4 pendant 10 min. à 90°C.
4. Napper les pommes de terre de sauce brava et servir.



## PIPERADE

TEMPS TOTAL 46 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



36 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le jambon par du chorizo. Ajoutez-le en même temps que les œufs.

- 300 g de tomates
- 150 g de poivron rouge
- 50 g de jambon serrano
- 150 g d'oignons doux
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de bouillon de légumes
- 3 œufs
- 1 c. à s. de paprika doux
- Sel et poivre

1. Couper le poivron en dés. Éplucher les oignons et l'ail et les couper grossièrement. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Couper les tomates et le jambon en dés. Au bout de 5 min., les ajouter avec le bouillon par l'orifice du couvercle. Lancer le programme mijoté Slow cook pendant 20 min. à 95°C.

4. Ajouter les œufs battus et le paprika doux par l'orifice du couvercle et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 10 min. à 95°C.
5. Servir chaud ou froid.



## PISTOU

TEMPS TOTAL 50 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Slow cook,  
Manuel



15 min.



-



35 min.

### Conseil

Si vous préférez les légumes fondants, prolongez la cuisson pendant 10 à 15 min. supplémentaires à la même température.

- 150 g d'oignons
- 100 g de poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 250 g de courgettes
- 250 g d'aubergines
- 300 g de tomates concassées
- Sel
- Poivre

1. Éplucher les oignons et les couper grossièrement. Laver le poivron, l'éplucher et le couper. Mettre les oignons et le poivron dans le robot cuiseur, puis hacher en vitesse 2 pendant 10 secondes.
2. Écraser les gousses d'ail à l'aide d'un couteau et les ajouter dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive par l'orifice du couvercle. Faire fonctionner sans vitesse pendant 5 min. à 100°C sans le bouchon.
3. Couper les courgettes et l'aubergine en petits cubes.

4. À la fin du programme, retirer le robot du socle, ouvrir le couvercle et ajouter les tomates concassées et les légumes. Saler/poivrer, mélanger avec la spatule et lancer le programme Slow cook (Mijoté) sans vitesse pendant 30 min. à 100°C.
5. Servir chaud ou froid.



## POLENTA

TEMPS TOTAL 17 MIN.



ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



5 min.



-



12 min.

### Conseil

Vous pouvez également ajouter des herbes ou de la sauce tomate. La polenta peut être consommée comme une purée ou bien froide, taillée en cubes ou sautée à la poêle.

- 150 g de polenta précuite
- 1 cube de bouillon de volaille
- 30 g de beurre
- 30 g de parmesan

1. Verser 0,7 L d'eau, la polenta et le cube de bouillon de volaille émietté dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Lancer la cuisson en vitesse 1 pendant 12 minutes à 90°C.
2. Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre et le parmesan par l'orifice du couvercle. Relancer en vitesse 3 pendant 30 secondes pour mélanger les ingrédients.

## PURÉE DE POMMES DE TERRE



TEMPS TOTAL 45 MIN.



### ACCESSOIRES

Panier vapeur  
Batteur



Steam,  
Manuel



14 min.



-



31 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter du fromage dans la purée. Pour la réchauffer, réglez la vitesse 1 à 80°C pendant 5 min.

- 700 g de pommes de terre
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 50 g de beurre
- Sel

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés de 2 cm.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur et déposer les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 30 min.
3. Quand les pommes de terre sont cuites, vider l'eau du bol et attacher l'accessoire batteur. Ajouter les pommes de terre et mixer en

- vitesse 3 pendant 30 secondes. Ajouter le lait, le beurre et le sel par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 3 pendant 30 secondes ou jusqu'à obtenir une purée lisse.
4. Servir immédiatement.

## QUINOA À LA TOMATE



TEMPS TOTAL 31 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Slow cook,  
Manuel



10 min.



-



21 min.

## Conseil

Vous pouvez cuire le quinoa seul et le saupoudrer d'herbes fraîches et d'épices au moment de servir. Cette recette est délicieuse froide ou en salade.

- 150 g de quinoa
- 1 oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de sauce tomate
- 200 g de tomates
- 10 feuilles de basilic
- Sel et poivre
- Eau

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive, le quinoa, la sauce tomate et le double d'eau par rapport au quinoa. Saler et poivrer. Lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 20 min. à 95°C avec le bouchon.

3. Couper les tomates en petits morceaux.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter les tomates et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Servir immédiatement, parsemé de feuilles de basilic.

## TAJINE DE LÉGUMES

TEMPS TOTAL 60 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur



Slow cook,  
Manuel



16 min.



-



44 min.

### Conseil

Remplacez le fenouil et les courgettes par des panais, des carottes et du potiron.

- 80 g d'oignon rouge
- 100 g de poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de cannelle
- 1 c. à s. de gingembre
- 1 c. à s. de cumin
- 250 g de courgettes
- 250 g de fenouil
- 300 g de tomates
- 20 cl de bouillon de légumes
- ½ bouquet de coriandre
- Sel et poivre

1. Éplucher l'oignon rouge et le couper grossièrement. Laver le poivron, l'éplucher et le couper. Mettre l'oignon et le poivron dans le bol de cuisson du robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 15 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur. Écraser les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Verser le tout dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive et régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 120°C.

3. Couper les courgettes, le fenouil et les tomates. Ajouter le bouillon, les épices et les légumes dans le robot cuiseur par l'orifice du couvercle et saler/poivrer. Lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 40 min. à 95°C.
4. Servir chaud ou froid parsemé de coriandre ciselée.

## GRATIN DAUPHINOIS

TEMPS TOTAL 50 MIN.



ACCESSOIRES

Batteur



Slow cook+  
Manuel



5 min.



15 min.



30 min.

### Conseil

vous pouvez ajouter un peu de gruyère râpé sur la surface du gratin.

- 0,3L de lait
- 15gr de crème épaisse
- Noix de muscade moulue
- Sel, poivre.
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 kg de pommes de terre épluchées.

1. Mettre le batteur dans la cuve. Ajouter le lait, la crème, le sel, poivre, muscade et l'ail haché. Fermer le couvercle sans bouchon et lancer le programme slow cook à 100 degrés pendant 15 mn vitesse 1. Enlever le batteur à la fin du cycle (optionnel) Éplucher laver et tailler les pommes de terre en gros cubes. Les ajouter au lait au bout de 15 minute cuisson 100 degrés en vitesse 1 pendant 15 minutes. Chauffer le four à 180°.

2. Lorsque la cuisson est finie, verser les pommes de terre et le lait dans un plat à gratin. Terminer la cuisson au four pendant 15 minutes.

## BLANCS DE POULET EN PAPILOTTE, POIREAUX ET SAUCE BLANCHE



TEMPS TOTAL 40 MIN.



### ACCESSOIRES

mélangeur et panier  
vapeur



Slow cook +  
Steam



7 min.



-



33 min.

## Conseil

Saupoudrez la papillote de coriandre  
ciselée au moment de servir.

- 200 g de blancs de poulet en lanières
- 1/2 cm de racine de gingembre haché
- 15 g d'échalote hachée
- 1,5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de blancs de poireaux
- 50 g d'oignon blanc épluché.
- 10 g de beurre
- 2,5 cl de vin blanc
- 5 cl de crème
- Sel de Guérande
- Poivre blanc
- 70 cl d'eau

1. Mettre les lanières de poulet dans un bol. Ajouter le gingembre et l'échalote hachée. Arroser d'un peu d'huile d'olives, mélanger et laisser mariner une heure au réfrigérateur.. Bien lever les poireaux et les émincer finement.
2. Dans le bol du robot mettre l'oignon coupé en 4 et mixer en vitesse 7 pendant 5 secondes.Mettre l'accessoire mélangeur sur le couteau, ajouter le beurre, les poireaux, le sel et le poivre et lancer le programme SLOW COOK à 95° pendant 5 mn;au bout de

3 minutes Ajouter le vin blanc par l'orifice et à la 4ème minute ajouter la crème. En fin de cycle relancer la cuisson slow cook en vitesse 1 à 95° pour 10 minutes. Une fois les poireaux cuits les débarrasser dans un bo, refroidirl. Laver la cuve du robot. Disposer au milieu d'une feuille de papier sulfurisé la volaille marinée et les poireaux. Bien refermer la papillote. Verser de l'eau (0,7L) dans la cuve. Mettre la papillote dans le panier vapeur, Fermer le robot.. lancer la cuisson avec le programme Steam pour 15 minutes.

## MIJOTÉ DE POULET FAÇON THAÏ



TEMPS TOTAL 30 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau



Slow cook



5 min.



-



25 min.

- 600g de filet de poulet
- 225g de poivron rouge
- 225g de poivron jaune
- 1/2 cac de gingembre
- 1/2 jus de citron vert
- 50g d'ananas, quelques feuilles de basilic frais.
- 1/2 cas de sauce nuoc nam
- 1 cas d'huile de tournesol
- 1 cac de curry en poudre
- sel, poivre
- 10 cl de lait de coco
- 1càC de maizena délayée dans le lait de coco

1. Couper la volaille en cubes ainsi que les poivrons. Mettre tous les ingrédients dans la cuve, poivrer et saler.
2. Cuire avec le programme slow cook 25 minutes à 100 ° vitesse 1.Accompagnez ce plat de riz parfumé.



## BŒUF AU SATÉ

TEMPS TOTAL 63 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook



5 min.



-



58 min.

### Conseil

Si vous aimez les mets relevés, n'hésitez pas à augmenter la quantité de saté.

- 600g de bœuf (rumsteak)
- 1 gousse d'ail
- 150g d'oignons
- 5cl d'huile d'arachide
- 40g de saté
- 250g de tomates pelées (en conserve)
- 1càs de sauce soja
- 10cl de bouillon de poule (facultatif)
- 1 cac de Maizena
- poivre

1. Épluchez l'ail et les oignons, puis mettez-les dans la cuve. Hachez en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Positionnez le mélangeur. Ajoutez l'huile, puis lancez le programme slow cook à 95 °C pour 2,30min. Coupez le bœuf en très fines lanières. À la fin du programme, ajoutez le bœuf, le saté, les tomates, la sauce soja et la Maizena® diluée dans le bouillon, puis poivrez. Lancez le programme slow cook à 100 °C pour 55 min.

3. À la fin de la cuisson, servez avec du riz blanc.



## CANNELLONI

TEMPS TOTAL 45 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir  
Mélangeur

Manuel



5 min.



35 min.



6 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer la farce par de la sauce bolognaise. Les 10 cl d'huile doivent être ajoutés à l'eau de cuisson de la pâte à cannelloni.

- 12 feuilles de pâte à cannelloni
- 50 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 250 g d'épinards en branches surgelés
- 400 g de ricotta
- 1 œuf
- 125 g de parmesan râpé
- 25 cl de crème liquide
- Sel

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Faire cuire rapidement la pâte à cannelloni dans une casserole. Éplucher l'oignon et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter l'huile et les épinards par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 à 120°C pendant 5 min.
3. À la fin du programme, ajouter la ricotta, l'œuf battu, le sel et la moitié du parmesan râpé dans le robot équipé du mélangeur.

- Mélanger en vitesse 4 pendant 30 secondes. Ouvrir l'appareil, ramener le mélange au centre à l'aide d'une spatule et mélanger à nouveau en vitesse 4 pendant 30 secondes.
4. Garnir les cannelloni de cette farce et les déposer sur une plaque. Napper de crème liquide et saupoudrer avec le parmesan restant. Enfourner 35 min. Servir chaud.

## SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA



TEMPS TOTAL 51 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Hachoir,  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



46 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer les lardons par des aubergines hachées.

- 400 g de spaghetti
- 1 gousse d'ail
- ½ peperoncino (ou piment)
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 200 g de lardons
- 600 g de tomates concassées en conserve
- 75 g de fromage râpé
- Sel
- Poivre

1. Faire cuire les spaghetti dans une casserole d'eau bouillante comme indiqué sur l'emballage.
2. Éplucher la gousse d'ail et la mettre dans le robot cuiseur avec le piment. Hacher en vitesse 6 pendant 10 secondes.
3. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et attacher l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et les lardons par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 10 minutes à 100°C sans le bouchon.
4. À la fin du programme, ajouter les tomates concassées par l'orifice du couvercle et saler/poivrer. Mettre le bouchon et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 à 95°C pendant 35 min.
5. Verser la sauce sur les pâtes et saupoudrer de fromage râpé. Mélanger et servir.

## LASAGNES



TEMPS TOTAL 85 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Hachoir,  
Mélangeur,  
Batteur



Slow cook,  
Manuel



8 min.



30 min.



49 min.

- 300 g de viande de bœuf hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 500 g de tomates pelées et égouttées (en conserve)
- 10 g d'origan
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 boîte de pâtes à lasagnes précuites
- 100 g de gruyère râpé
- Sel et poivre

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur sur les lames, ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. Ajouter la viande, les tomates et l'origan par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 90°C. Réserver la sauce et nettoyer le robot cuiseur.
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
5. Ajouter le beurre en petits morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 2 pendant 8 min. à 90°C.
6. Huiler une plaque et y verser un peu de sauce tomate. Recouvrir de feuilles de lasagnes, puis ajouter un peu de sauce tomate, de béchamel et de gruyère. Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé tous les ingrédients, et saupoudrer de gruyère pour terminer. Enfournier 25 à 30 min.

## ONE POT PASTA

TEMPS TOTAL 22 MIN.



2

### ACCESSOIRES

Couteau



Slow cook



5 min.



-



17 min.

## Conseil

Ajoutez quelques petits dés de courgettes.

- 240 gr de coquillettes
- 200 gr de cubes de jambon,
- 25 cl de crème liquide,
- 80 cl d'eau, 1
- Cube de bouillon de volaille,
- Sel et poivre

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve., fermer avec le bouchon.
2. Lancez le programme slow cook à 100 degrés en vitesse 1 pendant 17 mn. Laisser reposer 5 minutes avant de servir couvercle fermé.

## PÂTES CARBONARA

TEMPS TOTAL 20 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Mélangeur

Manuel



5 min.



-



14 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le lard par du bacon fumé.

- 400 g de macaroni
- 200 g de lard
- 2 cl d'huile d'olive
- 30 cl de crème liquide
- 120 g de parmesan râpé
- 1 jaune d'œuf
- Poivre

1. Faire cuire les macaroni dans une grande casserole d'eau bouillante comme indiqué sur l'emballage.
2. Détailler le lard en petits morceaux et mettre le tout dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 6 min. à 120°C sans le bouchon.
3. À la fin du programme, ajouter la crème et le jaune d'œuf, puis relancer le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 85°C.
4. Verser la sauce sur les pâtes égouttées et saupoudrer généreusement de parmesan et de poivre. Mélanger et servir.

## PAELLA EXPRESS AUX CREVETTES



TEMPS TOTAL 36 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir,  
Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



10 min.



-



26 min.

### Conseil

Pour plus de piquant, ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

- 200 g de riz rond
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 boîte de tomates concassées
- 20 crevettes rouges décortiquées
- 2 filets de poulet émincés
- 100 g de rondelles de chorizo
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 petites doses de safran
- 50 cl de bouillon de volaille
- Thym citron (facultatif)
- Sel et poivre

1. Éplucher l'oignon et la gousse d'ail, puis les couper en morceaux. Laver, épépiner et couper le poivron rouge en morceaux. Mettre l'oignon et l'ail dans le bol du robot, puis hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Ajouter le poivron rouge par l'orifice du couvercle et hacher à nouveau les ingrédients en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et attacher l'accessoire mélangeur, puis ajouter l'huile et le poulet. Lancer le programme Slow cook (Mijoté) en vitesse 1 pendant 5 minutes à 100°C.

3. Ajouter le safran, le bouillon de volaille, la boîte de tomates concassées, les crevettes, le chorizo et le riz par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer légèrement, puis lancer le programme mijoté Slow cook pendant 20 minutes à 100°C sans le bouchon. Laisser reposer la paella 5 à 10 minutes. Au moment de servir, la parsemer de feuilles de thym citron.

## RISOTTO



TEMPS TOTAL 33 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir,  
Mélangeur



Slow cook,  
Manuel



5 min.



-



27 min.

### Conseil

Agrémentez le risotto de légumes, d'épices, d'herbes, etc. selon votre goût.

- 300 g de riz arborio
- 50 g d'oignon blanc
- 5 cl d'huile d'olive
- 8 cl de vin blanc
- 90 cl de bouillon de volaille
- 30 g de parmesan
- 15 g de beurre
- Sel
- Poivre

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et installer l'accessoire mélangeur sur les lames. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 7 min. sans le bouchon.
2. Au bout de 3 minutes, ajouter le riz par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc.

3. À la fin du programme, ajouter le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 18 min. à 95°C sans le bouchon.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter le parmesan et le beurre, puis mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

## RISOTTO AU JAMBON ET AUX PETITS POIS

TEMPS TOTAL 35 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook,  
Manuel



5 min.



-



30 min.



- 300 g de riz arborio
- 1 échalote
- 10 cl d'huile d'olive
- 8 cl de vin blanc
- 90 cl de bouillon de volaille
- 170 g de petits pois surgelés
- 30 g de parmesan râpé
- 80 g de jambon de Parme

1. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur. Verser l'huile d'olive dans le robot et régler la vitesse à 1 (sans le bouchon) pendant 7 min. à 120°C.
2. Au bout de 3 minutes, ajouter le riz par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc par l'orifice du couvercle.

3. À la fin du programme, verser le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 22 min. à 95°C avec le bouchon. Ajouter les petits pois 10 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter le parmesan et le jambon haché, puis mélanger délicatement avec la spatule. Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

## RISOTTO AUX CREVETTES

TEMPS TOTAL 30 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Mélangeur



Slow cook,  
Manuel



4 min.



-



26 min.



## Conseil

Ne soyez pas surpris si le mélange est un peu liquide, le parmesan donnera une texture crémeuse au risotto.

- 300 g de riz arborio
- 1 échalote
- 10 cl d'huile d'olive
- 8 cl de vin blanc
- 90 cl de bouillon de volaille
- 250 g de crevettes
- 50 g de parmesan
- 50 g de tomates séchées
- 10 feuilles de basilic
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

1. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ouvrir l'appareil et installer le mélangeur sur les lames. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 6 min. à 100°C sans le bouchon.
3. Quatre minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le riz et les crevettes par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc. À la fin du programme,

4. Une fois la cuisson terminée, ouvrir l'appareil et ajouter le parmesan, le beurre et les tomates en morceaux, puis mélanger délicatement avec une spatule. Saler et poivrer. Servir immédiatement, parsemé de feuilles de basilic.



## SAUCE BOLOGNAISE

TEMPS TOTAL 45 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur



Manuel,  
Slow cook



5 min.



-



40 min.

### Conseil

Cette sauce se congèle très bien. Pour une sauce plus liquide, ajouter 20 cl de bouillon de bœuf pendant la cuisson.

- 300 g de bœuf
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 15 g d'huile d'olive
- 500 g de pulpe de tomates
- 30 g de sauce tomate
- 1 c. à s. d'origan
- Sel et poivre

1. Couper le bœuf en dés et les mettre dans le robot cuiseur. Mixer en vitesse 8 pendant 10 secondes. Réserver dans un saladier à part.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper en morceaux. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
3. Ouvrir l'appareil et installer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.

4. À la fin du programme, ajouter la viande, la pulpe de tomates et la sauce tomate, l'origan, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle. Lancer le programme mijoté Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 90°C.
5. Une fois la cuisson terminée, servir avec des pâtes.



## TAGLIATELLES DE LÉGUMES

TEMPS TOTAL 30 MIN.



ACCESSOIRES

Panier vapeur



Steam



5 min.



-



25 min.

### Conseil

Le panais est un légume d'hiver. L'été, vous pouvez le remplacer par de la courgette et remplacer la sauce par du pesto.

- 200 g de carottes
- 100 g de panais
- 50 g de jambon confit
- 20 g de parmesan râpé
- 5 cl de crème légère liquide
- Poivre

1. Éplucher les carottes et le panais, puis les couper en lanières à l'aide d'un économe.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le robot cuiseur. Mettre les légumes dans le panier vapeur, puis le placer dans le robot. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 25 min.
3. Couper le jambon en allumettes. Mettre le jambon, le parmesan et la crème dans un bol, poivrer et bien mélanger.

4. Une fois la cuisson terminée, verser les tagliatelles de légumes dans un bol et mélanger. Servir immédiatement.



## QUICHE LORRAINE

TEMPS TOTAL 55 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur

Manuel



4 min.



45 min.



6 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer les lardons par du blanc de poireau.

- 1 pâte brisée (voir p. 20)
- 300 g de lardons
- 4 œufs
- 200 g de crème légère liquide
- 1 c. à s. de noix de muscade
- 100 g de gruyère râpé
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Étaler la pâte sur un moule, la recouvrir de papier cuisson et la lester avec des légumes secs. Enfourner 15 min. Laisser refroidir.
2. Mettre les lardons dans le robot cuiseur équipé du mélangeur et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Les déposer ensuite sur du papier cuisson et nettoyer le robot.
3. Verser les œufs battus, la crème et la noix de muscade dans le robot cuiseur. Saler/poivrer et mélanger en vitesse 3 pendant 45 secondes.
4. Tapiser le fond du moule avec les lardons, ajouter le mélange crème/œufs et saupoudrer de gruyère râpé. Enfourner environ 30 min. Servir chaud ou froid.



## TOURTE AU FROMAGE

TEMPS TOTAL 43 MIN.



ACCESSOIRES

Mélangeur

Manuel



5 min.



30 min.



8 min.

- 200 g de tranches de fromage de vache mi-vieux
- 1 pâte brisée
- 200 g de lard
- 3 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 25 cl de crème légère liquide
- Noix de muscade moulue
- Sel
- Poivre noir

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Couper le lard en lamelles et mettre le tout dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire mélangeur. Régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Déposer le lard sur du papier cuisson et nettoyer le robot cuiseur.
3. Ajouter les œufs et les jaunes battus, la crème liquide et la noix de muscade par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
4. Tapiser le fond du moule de morceaux de lard, verser mélange crème/œufs par-dessus et recouvrir de tranches de fromages. Enfourner environ 30 min. Servir chaud ou froid.



## PAIN DE VIANDE

TEMPS TOTAL 53 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir,  
Panier vapeur



Steam,  
Manuel



5 min.



15 min.



33 min.

## Conseil

Si le hachis est trop juteux, égouttez-le avant de déguster.

- 1 oignon
- 350 g de viande cuite
- 10 cl de sauce tomate
- 10 brins de persil plat
- 800 g de pommes de terre
- 150 g de beurre salé + une noix pour le plat
- 50 g de fromage râpé (facultatif)
- Sel et poivre
- 0,7 L d'eau

1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Éplucher l'oignon et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes.
2. Ajouter la viande, la sauce tomate et le persil par l'orifice du couvercle et hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes.
3. Ouvrir le couvercle et ramener le mélange au centre à l'aide d'une spatule. Verser la préparation sur une plaque préalablement beurrée. Nettoyer le robot cuiseur.

4. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés. Verser 0,7 L d'eau dans le robot cuiseur et déposer les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 30 min. Vider l'eau. Mettre les pommes de terre cuites et le beurre dans le robot cuiseur, puis mixer en vitesse 4 pendant 1 minute 30 secondes.
5. Goûter et rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Recouvrir la viande de purée et saupoudrer le tout de fromage râpé. Faire gratiner au four pendant 15 min. Servir chaud.



## GALETTES DE POMMES DE TERRE

TEMPS TOTAL 31 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



5 min.



15 min.



11 min.

## Conseil

Pour un goût plus doux, vous pouvez remplacer l'oignon par la même quantité de poireau.

- 500 g de pommes de terre
- 50 g d'oignon
- 1 œuf + 1 jaune
- 60 g de farine
- Sel
- Poivre
- Huile
- 25 cl d'eau

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés.
2. Éplucher l'oignon, le couper grossièrement et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 secondes. Réserver.
3. Mettre les pommes de terre et 25 cl d'eau dans le robot cuiseur. Faire fonctionner sans vitesse pendant 10 min. à 100°C.
4. À la fin du programme, ajouter la farine, l'œuf, le jaune et l'oignon par l'orifice du couvercle. Saler/poivrer et mélanger en

- vitesse 3 pendant 20 secondes. Retirer le bol du socle, ouvrir l'appareil et mélanger avec la spatule. S'il reste des grumeaux, mélanger à nouveau en vitesse 3 pendant 20 secondes.
5. Former de petites gallettes et les faire dorer de chaque côté à la poêle avec un peu d'huile pendant 15 min. environ.



## GATEAU MARBRÉ

TEMPS TOTAL 45 MIN.



1 pièce, 6/8 personnes

Manual



40 min.

ACCESSOIRES

Couteau



2 min.



3 min.

### Consejo

Vous pouvez remplacer le cacao par de la pâte de pistache ou parfumer une partie de la pâte avec du citron.

- 175g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 200g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 175g de beurre mou
- 25g de cacao en poudre non sucré

1. Préchauffer le four à 180°. Beurrer et fariner un moule à cake.
2. Mettre tous les ingrédients sauf le cacao dans la cuve. Fermer la cuve. Mixer en vitesse 4 pendant 2,30 minutes avec le programme pate.
3. Verser la moitié de la pâte dans le moule à cake. Ajouter le cacao dans le bol et mixer en vitesse 3 pendant 30 secondes.
4. Verser la pâte au cacao dans le moule et mélanger rapidement avec une cuillère.
5. Cuire pendant 40 minutes environ. vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Lorsque le gâteau est cuit, le démouler le laisser refroidir.



## GÂTEAU AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 43 MIN.



1 pièce, 6/8 personnes

Manuel,  
Steam



-

ACCESSOIRES

Batteur,  
Hachoir,  
Panier vapeur



10 min.



33 min.

en vitesse 3 pendant 4 min. Au bout de 3 min., ajouter les 20 g de sucre restants par l'orifice du couvercle. Une fois les blancs montés, mélanger délicatement un tiers à la préparation de chocolat à l'aide d'une spatule, puis incorporer le reste des blancs. Remplir 6 ramequins beurrés de 8,5 cm de diamètre à mi-hauteur avec la pâte.

1. Mettre le chocolat et le beurre dans le bol du robot équipé du mélangeur. Mélanger en vitesse 1 pendant 5 minutes à 50°C. Réserver.
2. Mettre 2 jaunes d'œuf et 40 g de sucre, puis mélanger en vitesse 3 pendant 2 min.
3. Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amandes par l'orifice du couvercle et continuer de mélanger pendant 1 min. Ajouter le chocolat fondu et mélanger pendant 15 s supplémentaires en vitesse 3. Réserver la préparation dans un saladier et nettoyer le bol du robot.
4. Sécher entièrement le bol et placer le batteur. Ajouter 3 blancs d'œuf et les faire monter en neige
5. Couvrir chaque ramequin de film transparent et les déposer dans le panier vapeur.
6. Rincer le bol et ajouter 0,7 L d'eau. Fermer le couvercle et placer le panier vapeur. Lancer la cuisson en mode Steam (Vapeur) pendant 25 min. Une fois la cuisson terminée, attendre 5 min. avant d'ouvrir le couvercle.
7. Démouler chaque gâteau dans une assiette et servir avec de la crème anglaise.

- 120 g de chocolat noir (64 % de cacao minimum)
- 40 g de beurre
- 3 œufs
- 60 g de sucre
- 25 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- Eau

## GÂTEAU À L'ORANGE

TEMPS TOTAL 48 MIN.



1 pièce, 6/8 personnes

Manuel



40 min.

### ACCESSOIRES

Hachoir



5 min.



2 min. 30

## Conseil

Vous pouvez servir ce gâteau avec une sauce au chocolat noir.

- 1 orange
- 200 g de sucre
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 250 g de farine
- 15 g de levure chimique

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Couper l'orange en quatre sans l'éplucher. Retirer la queue, les graines et la membrane blanche. Mettre le reste (les quatre morceaux et la peau) dans le robot cuiseur.
3. Ajouter le sucre, l'huile, les œufs et le lait. Mélanger en vitesse 11 pendant 3 min. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min.30, puis ajouter progressivement la farine et la levure.
4. Beurrer un moule à manqué et y verser le mélange. Enfourner pendant 35 à 40 min. Laisser refroidir et servir.

## GÂTEAU AU YAOURT

TEMPS TOTAL 55 MIN.



1 pièce, 6/8 personnes

Manuel



45 min.

### ACCESSOIRES

Batteur



3 min.



7 min.

- 4 œufs de taille moyenne
- Le zeste d'un citron
- 1 yaourt au citron
- Sucre : 2 pots (utiliser comme doseur)
- Farine : 3 pots
- Huile : 1 pot
- 1 sachet de levure chimique

1. Attacher l'accessoire batteur au robot cuiseur. Mettre les œufs, le sucre et le citron dans le bol. Battre le mélange en vitesse 4 pendant 5 min. jusqu'à ce qu'il blanchisse.
2. Ajouter le yaourt et l'huile par l'orifice du couvercle. Battre en vitesse 4 pendant 30 secondes.
3. Incorporer la farine et la levure par l'orifice du couvercle. Battre en vitesse 4 pendant 1 min. 30.
4. Enfin, verser la pâte dans un moule et faire cuire 45 min. dans un four préchauffé à 170°C.



## BRIOCHE

TEMPS TOTAL 75 MIN.



1 pièce, 4/6 personnes



Pastry, Manuel



30 min.

### ACCESSOIRES

Hachoir



12 h.



46 min.

## Conseil

Avant de mettre la brioche au four, badigeonnez la pâte de jaune d'œuf ou d'œuf battu pour lui donner un aspect doré et brillant.

- 3 cuil. de lait demi-écrémé
- 1 sachet de levure boulangère
- 2 œufs
- 250 g de farine semi-complète
- 50 g de sucre
- 1 c. à c. de sel
- 80 g de beurre mou
- 100 g d'amandes caramélisées

1. Diluer la levure dans le lait tiède. Verser le mélange dans le robot cuiseur. Ajouter les œufs, la farine, le sucre et le sel. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes. Ajouter le beurre en petits cubes par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 6 pendant 2 minutes.
2. Une fois le programme terminé, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 minutes pour que la pâte double de volume.

3. Incorporer les amandes caramélisées à la pâte et mélanger. Former une boule, la déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et la couvrir d'un linge. Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.
4. Préchauffer le four à 160°C. Enfourner 30 min. Laisser refroidir sur une grille.



## BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 122 MIN.



1 pièce, 4/6 personnes



Manuel, Pastry



25 min.

### ACCESSOIRES

Hachoir



90 min.



7 min.

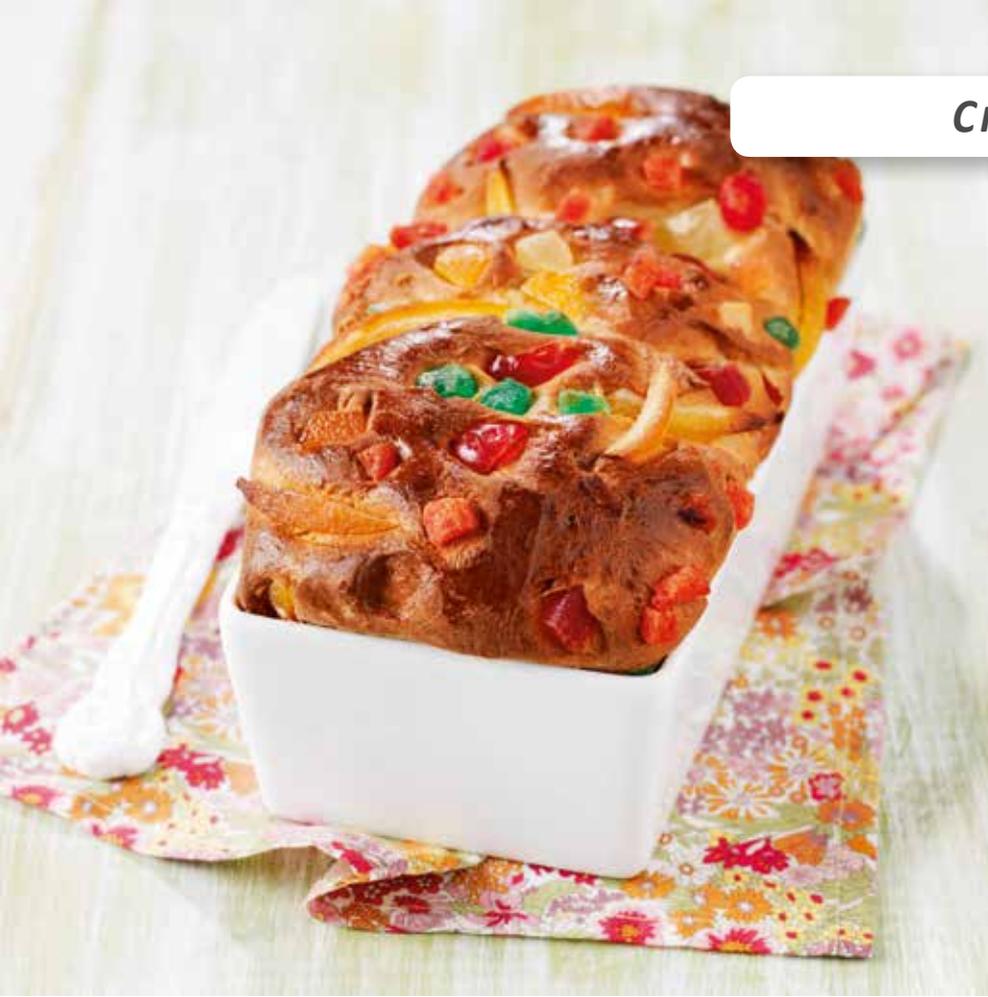
## Conseil

Remplacez la pâte à tartiner au chocolat par de la crème d'amande, de la confiture, etc.

- 200 g de pâte à tartiner au chocolat (voir la recette)
- 13 cl de lait demi-écrémé
- 1 sachet de levure boulangère
- 3 jaunes d'œuf
- 300 g de farine semi-complète
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre coupé en petit morceaux
- 50 g de copeaux de chocolat (facultatif)
- Sel

1. Verser le lait et la levure dans le robot cuiseur et faire chauffer à 35°C en vitesse 2 pendant 3 min. Ajouter la farine, les 2 jaunes d'œuf, le sel, le sucre et le beurre par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes.
2. Travailler la pâte à la main pendant 1 minute et l'étaler à l'aide d'un rouleau pour former un triangle. Découper 8 bandes et les recouvrir de pâte à tartiner au chocolat. Rouler chaque bande sur elle-même et les mettre dans un moule. Laisser reposer 1 h 30 min. à l'abri des courants d'air.

3. Préchauffer le four à 165°C (thermostat 5/6). Badigeonner la brioche avec le reste de jaune d'œuf et la saupoudrer de copeaux de chocolat. Enfourner 25 min.



## CHOUQUETTES

TEMPS TOTAL 40 MIN.



20

ACCESSOIRES



Manuel



2 min.



30 min.

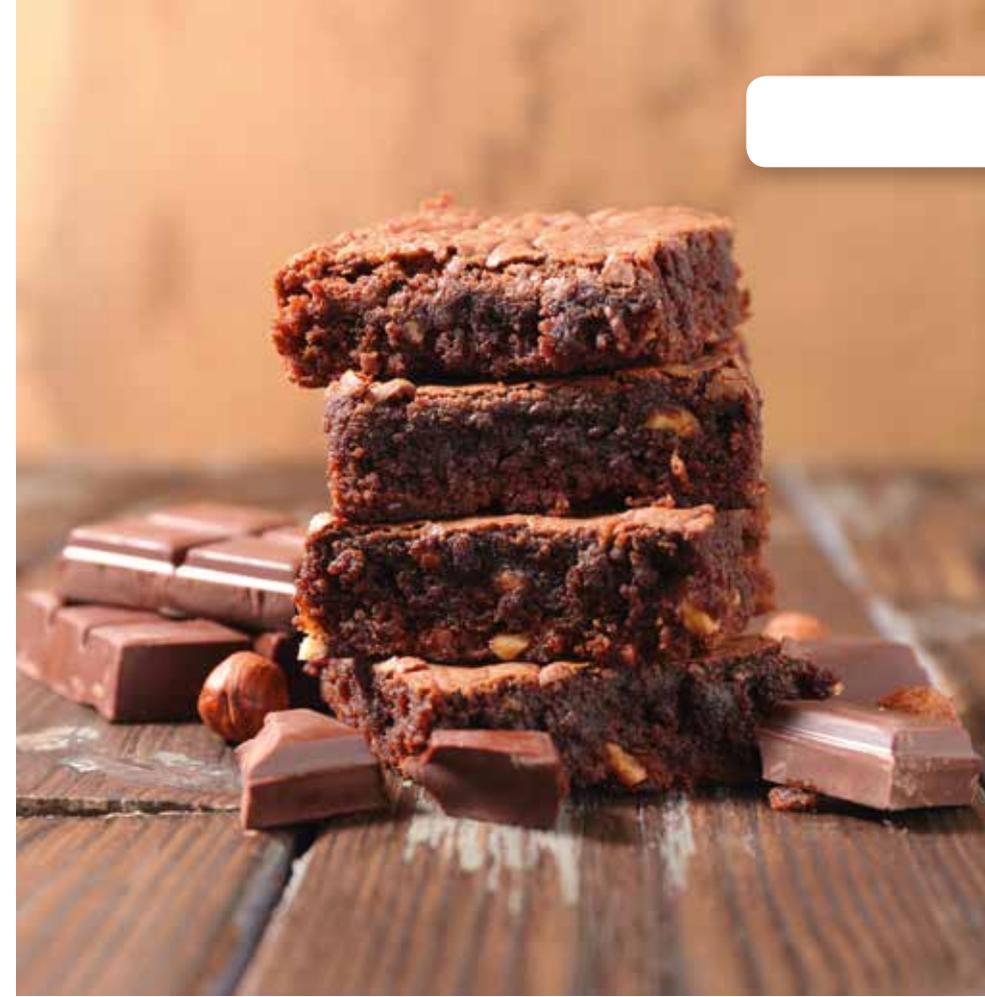


8 min.

- 80g de beurre
- 25cl d'eau
- 150g de farine
- 4 œufs
- 100g de sucre perlé
- Sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Dans le robot mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 90 °C pendant 3 min.
2. Une fois le programme achevé, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 2 pendant 1 min.
3. Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de le faire refroidir.

- Remettez la pâte dans le robot avec le couteau pour pétrir/concasser. Réglez le robot en vitesse 3 pendant 4 min et ajoutez un oeuf par minute par l'orifice du couvercle.
4. Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère faites de petits tas de pâte, puis saupoudrez-les de sucre perlé. Enfouez et faites cuire pendant 25 à 30 min.



## BROWNIE

TEMPS TOTAL 50 MIN.



1 pièce, 4/6 personnes



Manuel, Pastry



30 min.

ACCESSOIRES

Hachoir



5 min.



14 min.

### Conseil

Utilisez des pistaches, des noisettes, des amandes ou même un mélange de deux de ces ingrédients pour varier le goût de ce dessert. Pour que le brownie contienne de plus gros morceaux de fruits secs, ajoutez-les à la fin du programme et mélangez rapidement à l'aide d'une spatule.

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre salé
- 160 g de sucre
- 80 g de farine
- 4 œufs
- 1 c. à s. de levure chimique
- 100 g de noix

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 10 min. à 45°C.
2. Ajouter le sucre, la farine, les œufs, la levure et les noix par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes.

3. Tapisser un moule à gâteau carré de papier cuisson. Verser le mélange dans le moule et enfourner. Faire cuire pendant 20 à 30 min.
4. Une fois la cuisson au four terminée, laisser refroidir et démouler.



## FLAN

TEMPS TOTAL 45 MIN.



6

### ACCESSOIRES

Batteur/  
Panier vapeur



Steam,  
Manuel



5 min.



-



40 min.

## Conseil

Vous pouvez également faire cuire les flans au bain-marie dans un four à 180°C pendant 50 minutes.

- 4 c. à s. de caramel liquide
- 375 ml de lait entier
- 100 g de sucre
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- 3 œufs

1. Verser le lait, les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans le robot. Mélanger ensuite en vitesse 3 pendant 15 secondes avec le batteur.
2. Verser 1 cuillère à soupe de caramel au fond de 6 moules à flan individuels jetables d'une capacité de 10 cl. Les remplir jusqu'aux deux tiers avec le mélange d'œufs, de lait et de sucre et les couvrir de papier aluminium ou de film transparent. Placer le tout dans le panier vapeur.

3. Verser 0,7 L d'eau dans le bol et lancer le programme Steam (Vapeur) pendant 40 minutes.
4. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur avant de démouler.



## FONDANT AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 37 MIN.



1 pièce, 4/6  
personnes

### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



5 min.



30 min.



2 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes. Adaptez le temps de cuisson à votre goût : 15 min. pour une consistance très douce et crémeuse.

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 120 g de sucre roux
- 150 g de poudre d'amandes
- 6 g de levure chimique

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux dans le robot cuiseur. Régler la vitesse du robot cuiseur à 1 pendant 5 min. à 45°C.
3. Ajouter les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la levure par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 3 pendant 1 minute.

4. Tapisser un moule à manqué de papier cuisson. Une fois le programme terminé, verser le mélange dans le moule et enfourner pendant 20 à 30 min.
5. Laisser refroidir avant de déguster le fondant.

## PASTEL DE QUESO



TEMPS TOTAL 42 MIN.



1 unidad  
6/8

Manual



35 min.

### ACCESSOIRES

Picadora



5 min.



2 min.

**FPPO**

### Consejo

Puede sustituir el limón por vainilla y servir con fresas frescas o mermelada como cobertura.

- 50 g mantequilla
- 80 g galletas (tipo maria)
- 300 g queso fresco (philadelphia®)
- 90 g de nata espesa
- 100 g azúcar
- 1 cucharadita de maizena
- 2 huevos
- 2 cucharaditas zumo de limón
- 1 cucharaditas de esencia de vainilla

1. Precalentar el horno a 180°C (pos. termostato 6).  
Echar las galletas en el robot y picar a velocidad 8 durante 15 segundos.  
Poner la mantequilla cortada en trocitos en el robot de cocina a través del agujero de la tapa y derretir a velocidad 2 durante 2 min. a 80°C. Mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos.
2. Cubrir el fondo de un molde (23 cm) con esta mezcla. Utilizar la parte trasera de una cuchara para empujar y dejar enfriar.

3. Enjuagar el robot de cocina. Introducir el queso fresco, la nata, el azúcar, los huevos, la maizena, la esencia de vainilla y el zumo de limón. Mezclar a velocidad 6 durante 30 segundos. Verter la mezcla en el molde.
4. Hornear durante 35 min. hasta que cuaje. Servir frío.

## ILE FLOTANTE



TEMPS TOTAL 21 MIN.



4

Manuel



-

### ACCESSOIRES

Batteur



2 min.



19 min.

- 6 œufs
- 140g de sucre
- 50cl de lait
- 1 cac de vanille liquide

1. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Dans le robot muni du batteur metre les jaunes et 80 gr de sucre. Fermer le couvercle et mixer en vitesse 3 pendant 1mn. Au bout de 30 secondes ajouter le lait et la vanille. A l fin du cycle cuire la crème en vitesse 4 à 85° pendant 12 minutes couvercle fermé. Lorsque la crème est cuite la débarrasser et la refroidir. Laver le robot et le batteur. Dans le robot muni du batteur ajouter les blancs et le reste du sucre. faire tourner le robot

en vitesse 3 à 70° pendant 6mn 30 sans le bouchon. Dès le fin du cycle donner la forme désirée aux blancs pochés et egoutter les sur papier absorbant. Répartir la crème dans des coupes. Mettre les blancs dessus.



## CARROT CAKE

TEMPS TOTAL 93 MIN.



1 pièce, 4/6 personnes



Manuel, Pastry



90 min.

### ACCESSOIRES

Hachoir



3 min.

## Conseil

Laisser refroidir avant de démouler. Pour un goût plus intense, doublez la quantité de cannelle.

- 300 g de carottes
- 3 œufs
- 190 g de sucre roux
- 260 g de farine
- ½ c. à s. de cannelle
- ½ c. à s. de noix de muscade
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 25 cl d'huile de tournesol

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Éplucher les carottes et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 secondes. Réserver dans un saladier à part.
2. Mettre le reste des ingrédients dans le robot cuiseur et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) pendant 2 min 30 en vitesse 4.

3. Une fois le programme terminé, ajouter les carottes par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 20 secondes. Tapisser un moule de papier cuisson et y verser le mélange. Enfourner pendant 1 h 30 environ. Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau dans le gâteau. Elle doit ressortir sèche.



## TARTE AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 40 MIN.



1 pièce, 4 personnes

Manuel



25 min.

### ACCESSOIRES

Batteur



120 min.



2 min. 30

## Conseil

Vous pouvez décorer la tarte d'oranges en conserve ou de cerises fraîches avant de la servir.

- 1 pâte sablée pour biscuits au beurre (voir p. 14)
- 250 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 6-7). Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte beurré. La recouvrir d'une feuille de papier cuisson, la lester avec des haricots secs ou du riz et l'enfourner pendant 15 min. Retirer le papier, enfourner à nouveau 10 minutes et laisser la pâte refroidir.
2. Verser la crème liquide dans le robot cuiseur équipé du batteur et faire chauffer à 70°C en vitesse 1 pendant 1 min.
3. Ajouter le chocolat coupé en morceaux par l'orifice du couvercle et remettre le bouchon. Mixer en vitesse 2 pendant 1 min. 30. Verser le mélange sur la pâte et mettre 2 h au réfrigérateur.

## TARTE AUX POMMES

TEMPS TOTAL 50 MIN.



1 pièce, 4/6 personnes



Pastry



40 min.

### ACCESSOIRES

Hachoir



5 min.



4 min.

## Conseil

Pour faciliter le démoulage, utilisez un moule à fond amovible.

- 6 pommes
- 3 œufs
- 180 g de sucre roux
- 125 g de farine
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- Cannelle
- Rhum

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer le fond d'un moule à manqué de taille ordinaire.
2. Éplucher les pommes, les couper en morceaux et les répartir sur le moule.
3. Mettre les œufs, le sucre roux, la farine, la vanille, la cannelle et le rhum dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 3 pendant 4 minutes.
4. Verser le mélange dans le moule. Enfourner 40 min. environ. Laisser refroidir et servir.

## GALETTES DES ROIS

TEMPS TOTAL 45 MIN.



1 pièce, 4/6 personnes

Manuel



25 min.

### ACCESSOIRES

Batteur



5 min.



14 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes. Adaptez le temps de cuisson à votre goût : 15 min. pour une consistance très douce et crémeuse.

- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- Sel
- 2 œufs
- 3 jaunes d'œuf
- 100 g de sucre
- 40 g de farine
- 30 g de Maïzena®
- 70 cl de lait demi-écrémé
- 50 g de beurre
- 125 g d'amandes caramélisées
- 100 g de sucre glace
- 50 g d'amandes hachées

1. Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6). Préparer une pâte à éclairs sucrée (voir la recette XXX). Couvrir une plaque de papier cuisson, mettre la pâte à éclairs dans une poche à douille et former un cercle sur la plaque. Enfourner 25 min., baisser la température du four à 160°C et poursuivre la cuisson pendant 20 min.
2. supplémentaires. Mettre les œufs et les jaunes, le sucre, la farine et la Maïzena dans le robot cuiseur équipé du batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. tout en ajoutant le lait par l'orifice du couvercle. Mettre le bouchon et régler la vitesse à 2 pendant 12 min. à 90°C.
3. Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre et les amandes caramélisées par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. pour lisser la crème. Mettre la crème dans une poche à douille et laisser refroidir.
4. Couper la couronne en deux dans le sens de l'épaisseur et garnir de crème. Recouvrir avec l'autre moitié et saupoudrer de sucre glace et d'amandes caramélisées. Déguster immédiatement.



## CHOUQUETTES

TEMPS TOTAL 40 MIN.



Manuel



30 min.

### ACCESSOIRES

Couteau



2 min.



8 min.

- 80g de beurre
- 25cl d'eau
- 150g de farine
- 4 œufs
- 100g de sucre perlé
- Sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Dans le robot mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 90 °C pendant 3 min.
2. Une fois le programme achevé, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 2 pendant 1 min.
3. Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de le faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le

- couteau pour pétrir/concasser. Réglez le robot en vitesse 3 pendant 4 min et ajoutez un œuf par minute par l'orifice du couvercle.
4. Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère faites de petits tas de pâte, puis saupoudrez-les de sucre perlé. Enfourez et faites cuire pendant 25 à 30 min.



## COOKIES AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 18 MIN.



12 pièces

Manuel



13 min.

### ACCESSOIRES

Hachoir



4 min.



1 min.

## Conseil

Utilisez du chocolat blanc ou du chocolat au lait, ou ajoutez des fruits secs (ex. : noisettes, bananes séchées). Si vous n'avez pas de copeaux de chocolat, hachez des carrés de chocolat en vitesse 6 pendant 5 secondes.

- 175 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 125 g de beurre demi-sel
- ½ c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de bicarbonate
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1/4 c. à c. de sel
- 1 œuf
- 150 g de copeaux de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la farine, le sucre, l'extrait de vanille, la levure, le bicarbonate, le sel le beurre et l'œuf dans le bol. Faire fonctionner le robot en vitesse 6 pendant 20 secondes. Ajouter les copeaux de chocolat par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 5 secondes.
3. Pendant ce temps, couvrir une plaque de papier cuisson.

4. À l'aide d'une cuillère, déposer de petits tas de pâte sur la plaque en les répartissant de façon uniforme.
5. Enfourez 13 min. Laisser refroidir sur une grille. Les cookies doivent être bien dorés et mous une fois la cuisson terminée. Ils durciront en se refroidissant. Si vous n'avez pas de copeaux de chocolat, hacher des carrés de chocolat en vitesse 6 pendant 5 secondes.



## CHURROS

TEMPS TOTAL 15 MIN.



Manuel



5 min.

ACCESSOIRES

Hachoir



5 min.



5 min.

### Conseil

L'utilisation d'une machine à churros est vivement conseillée. En effet, l'eau contenue dans la pâte risque de créer des projections d'huile pendant la friture et d'entraîner des brûlures. Accompagnez les churros de chocolat chaud.

- 320 g de farine
- 20 cl d'eau
- 1 c. à s. d'huile
- 1 c. à c. de sel

1. Verser l'eau, le sel et l'huile dans le bol du robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 4 minutes à 100°C.
2. Ajouter la farine par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 4 pendant 1 minute. Bien mélanger la pâte avec la spatule et la laisser refroidir à température ambiante.
3. Verser la pâte dans une machine à churros ou une poche à douille en étoile et la faire frire dans de l'huile bouillante.
4. Égoutter l'huile sur du papier absorbant.
5. Saupoudrer les churros de sucre avant de servir et les accompagner de chocolat chaud.



## CRÊPES

TEMPS TOTAL 12 MIN.



4/6



Manuel,  
Pastry



-

ACCESSOIRES

Hachoir



5 min.



7 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (lait de riz ou d'amande).

- 50 g de beurre
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 250 g de farine

1. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 2 pendant 2 min. à 80°C.
2. Ajouter le lait, les œufs et le sucre par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 5 pendant 2 min. 30.
3. Au bout de 10 s, ajouter progressivement la farine par l'orifice du couvercle et continuer de battre la préparation pendant 2 min.
4. Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et la beurrer légèrement. Quand elle est chaude, verser une louche de pâte. Attendre quelques minutes, retourner la crêpe et la laisser cuire encore 1 à 2 min. La faire glisser sur une assiette et répéter avec une nouvelle louche de pâte jusqu'à épuisement des ingrédients.



## FINANCIERS

TEMPS TOTAL 56 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir



30 min.



20 min.



6 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes ou des pistaches.

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de farine
- 180 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 5 blancs d'œuf
- 1 c. à c. rase de levure chimique
- 1 c. à c. de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
2. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et le faire fondre en vitesse 3 pendant 3 min. à 120°C.
3. Ajouter les autres ingrédients par l'orifice du couvercle et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min.30. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 30 min.
4. Beurrer les moules à financier et les remplir avec le mélange jusqu'aux deux tiers. Enfourner 15 à 20 min.
5. Laisser refroidir avant de démouler et déguster.



## SABLÉS DE NOËL

TEMPS TOTAL 70 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



60 min.



10 min.



1 min.

## Conseil

Ces sablés se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. Agrémentez-les de cacao, de café en poudre ou de morceaux de fruits secs.

- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 75 g de beurre coupé en dés
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 c. à c. de cannelle moulue
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

1. Mettre la farine, la poudre d'amandes, le sucre, l'œuf, les dés de beurre, la levure, l'extrait de vanille et les épices dans le bol du robot cuiseur. Régler la vitesse à 4 pendant 20 secondes.
2. Rassembler la pâte pour former une boule, puis l'envelopper de film transparent. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

4. Couvrir une plaque de papier cuisson. Étaler le mélange à l'aide d'un rouleau, puis le découper avec un couteau ou un verre. Déposer les sablés sur la plaque.
5. Enfourner 10 min. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille. Les sablés doivent être mous et durciront en se refroidissant. Saupoudrer de sucre glace et servir.



## SABLÉS SANS GLUTEN

TEMPS TOTAL 85 min.



4/6

### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



60 min.



15 min.



1 min.

- 200 g de farine de riz
- 125 g de beurre
- 120 g de sucre roux
- 3 jaunes d'œuf
- Le zeste d'1 orange
- Sucre glace

1. Mettre la farine de riz, le sucre, le beurre en petits morceaux, les jaunes d'œuf et le zeste d'orange dans le robot cuiseur. Mélanger en vitesse 6 pendant 20 secondes.
2. Rassembler la pâte pour former une boule et l'envelopper de film transparent. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
4. Couvrir une plaque de papier cuisson. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau, puis la découper avec un couteau ou un verre. Déposer les sablés sur la plaque.
5. Enfourner 15 min. Les sablés doivent être mous une fois la cuisson terminée, ils durciront en se refroidissant. Saupoudrer de sucre glace et servir.



## GAUFRES

TEMPS TOTAL 20 min.



1 pièce,  
4/6 personnes

### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



5 min.



5 min.



10 min.

- 100 g de beurre
- 125 g de lait entier
- 25 g de sucre
- 110 g de farine
- 3 blancs d'œuf
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- Sel

1. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et le faire fondre en vitesse 2 pendant 2 min. à 90°C.
2. Ajouter le lait et le sucre par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 4. Ajouter progressivement la farine par l'orifice du couvercle.
3. Une fois la farine mélangée, ajouter l'extrait de vanille et laisser fonctionner à nouveau pendant 2 minutes. Verser le mélange dans un saladier à part, puis nettoyer et sécher le bol de cuisson.
4. Mettre les blancs d'œuf et une pincée de sel dans le robot cuiseur équipé du batteur. Régler la vitesse à 3 pendant 5 min. sans le bouchon.
5. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange.
6. Faire chauffer le gaufrier et le beurrer légèrement. Quand il est chaud, verser une louche de pâte. Laisser cuire quelques minutes en surveillant. Retirer la gaufre et répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.

## LANGUES DE CHAT

TEMPS TOTAL 15 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 pincée d'extrait de vanille
- Sel

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Mettre le beurre dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Régler la vitesse à 2 pendant 2 min. à 80°C.
3. Ajouter le sucre, la vanille et une pincée de sel par l'orifice du couvercle, puis mélanger en vitesse 4. Après 30 secondes, ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle. Une fois incorporés, ajouter la farine une cuillère à la fois par l'orifice du couvercle.
4. Ouvrir le bol, détacher la pâte du bord et mélanger à nouveau 30 secondes.
5. Déposer de petits tas du mélange sur une plaque couverte de papier cuisson et former de longs doigts. Enfourner 10 min. jusqu'à ce que les bords commencent à colorer. Retirer du four et laisser refroidir.

## MACARONS

TEMPS TOTAL 52 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



### Conseil

Ajoutez du cacao ou quelques gouttes de colorant alimentaire pour varier les couleurs des macarons.

- 110 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œuf
- 40 g de sucre

1. Mettre la poudre d'amandes et le sucre dans le robot cuiseur, puis hacher en vitesse 5 pendant 30 secondes. Retirer et nettoyer le robot cuiseur.
2. Mettre les blancs d'œuf dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur et régler la vitesse à 4 pendant 6 min. sans le bouchon. Après 2 min., ajouter le sucre en pluie par l'orifice du couvercle de l'appareil.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). À l'aide de la spatule, mélanger délicatement les deux préparations obtenues. Le

- mélange doit être lisse et brillant. Verser la préparation dans une poche à douille et déposer de petits disques de pâte sur une plaque couverte de papier cuisson. Les disques doivent être de taille identique. Laisser sécher 30 min. à l'air libre.
4. Enfourner 12 à 15 min. Laisser les macarons refroidir, les assembler deux par deux et les garnir confiture (recette n°300) ou de crème au chocolat (recette n°299).



## ROCHER COCO

TEMPS TOTAL 20 MIN.



ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



4 min.



10 min.



6 min.

### Conseil

Les macarons se conservent plusieurs jours dans une boîte fermée.

- 200 g de noix de coco râpée
- 4 blancs d'œuf
- 120 g de sucre raffiné
- ½ c. à s. d'extrait de vanille

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
2. Mettre les blancs d'œuf dans le bol du robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur et mélanger en vitesse 3 pendant 5 min. sans le bouchon.
3. Ajouter le sucre, la noix de coco et l'extrait de vanille par l'orifice du couvercle, puis mélanger en vitesse 2 pendant 30 secondes. Si le mélange n'est pas homogène, ramener les ingrédients au centre du bol avec la spatule et mélanger à nouveau.

4. Couvrir une plaque de papier cuisson. Former des boulettes avec le mélange et les déposer sur une plaque. Enfourner 5 à 10 min. Les macarons doivent être mous une fois sortis du four, ils se durciront en refroidissant.



## MADELEINES

TEMPS TOTAL 145 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel,  
Pastry



120 min.



15 min.



4 min.

### Conseil

Vous pouvez ajouter de la vanille, du citron ou encore de l'extrait de rose au mélange.

- 130 g de beurre
- 3 œufs
- 10 g de miel
- 125 g de sucre
- 130 g de farine
- 4 g de levure chimique

1. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et le faire fondre en vitesse 2 pendant 2 min. à 120°C.
2. Ajouter le reste des ingrédients par l'orifice du couvercle et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min. Laisser refroidir au moins 2 h.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer un moule à madeleines ou utiliser des moules en papier et les remplir aux trois quarts (les madeleines gonfleront pendant la cuisson).

4. Enfourner 15 min. Laisser refroidir avant de démouler.

## MERINGUES

TEMPS TOTAL 1 H 50.



### ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



5 min.



90 min.



10 min.

## Conseil

Les meringues se conservent pendant quelques jours. Juste avant d'enfourner, les saupoudrer de pistaches hachées ou d'amandes caramélisées.

- 3 blancs d'œuf
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 110°C (thermostat 3-4).
2. Mettre les blancs d'œuf, le sucre et une pincée de sel dans le robot cuiseur équipé du batteur. Faire fonctionner le robot en vitesse 4 à 40°C pendant 10 min. sans le bouchon.
3. Couvrir une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère, déposer délicatement de petits tas du mélange à meringue sur la plaque. Enfourner 1 h 30 min.
4. Une fois la cuisson terminée, retirer la plaque du four et laisser les meringues refroidir.

## PANCAKES

TEMPS TOTAL 8 MIN.



### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



2 min.



5 min.



3 min.

## Conseil

Vous pouvez servir les pancakes au petit-déjeuner avec des fruits frais.

- 250 g de farine
- 30 cl de lait demi-écrémé
- 3 œufs
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- Sel

1. Mettre le lait, les œufs, le sucre et le sel dans le robot cuiseur. Mélanger en vitesse 5 pendant 3 min. Ajouter petit à petit la levure et la farine par l'orifice du couvercle, toujours en vitesse 5.
2. Faire chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile, verser de petits tas de pâte et les faire dorer 5 min. de chaque côté.
3. Répéter jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.



## PROFITEROLES

TEMPS TOTAL 50 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Hachoir



Manuel/  
Pastry



5 min.



25 min.



20 min.

- 25 cl d'eau
- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 0,5 L de glace à la vanille
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- Sel

1. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 7-8). Mettre 25 cl d'eau, le beurre coupé en petits morceaux et le sel dans le robot cuiseur. Faire fonctionner le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 90°C.
2. À la fin du programme, ajouter la farine et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 2 min. 30. Verser le mélange dans un saladier à part et nettoyer le bol du robot cuiseur.
3. Remettre la pâte dans le robot. Mélanger en vitesse 3 et ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle. Faire fonctionner pendant 2 minutes.
4. À l'aide d'une poche à douille, déposer de petits tas du mélange sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfourner 20 à 25 min. sans ouvrir la porte.
5. Mettre le chocolat coupé en morceaux et la crème dans le robot cuiseur, puis régler la vitesse à 2 pendant 5 min. à 60°C.
6. Mélanger en vitesse 4 pendant 1 min. Faire de petites entailles délicates dans les profiteroles et les garnir de glace à la vanille. Servir immédiatement avec le chocolat chaud.



## GATEAU MARBRÉ

TEMPS TOTAL 45 MIN.



6/8

### ACCESSOIRES

Couteau

Manuel



2 min.



40 min.



3 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer le cacao par de la pâte de pistache ou parfumer une partie de la pâte avec du citron.

- 175g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 200g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 175g de beurre mou
- 25g de cacao en poudre non sucré

1. Préchauffer le four à 180° . Beurrer et fariner un moule à cake.. Mettre tous les ingrédients sauf le cacao dans la cuve. Fermer la cuve. Mixer en vitesse 4 pendant 2,30 minutes avec le programme pate. Verser la moitié de la pâte dans le moule à cake. Ajouter le cacao dans le bol et mixer en vitesse 3

pendant 30 secondes. Verser la pate au cacao dans le moule et mélanger rapidement avec une cuillère.. cuire pendant 40 minutes environ. vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Lorsque le gâteau est cuit, le démouler le laisser refroidir.



## GATEAU AU POMMES

TEMPS TOTAL 50 MIN.



6/8

### ACCESSOIRES

Couteau



Pastry



2 min.



45 min.



2 min 30.

- 4 pommes (golden)
- 125g de beurre
- 150g de cassonade
- 3 œufs
- 140g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- cannelle
- rhum

1. Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule à manquer. Eplucher et couper les pommes en tranches fines. Les disposer dans le moule. Mettre tous les ingrédients dans le robot, fermer le couvercle. Mixer en vitesse 4 pendant 2,30 minute avec le programme Pâte. Verser le mélange sur les pommes et cuire au four pendant 45 mn environ. débarrasser lorsque le gâteau est cuit.



## TRUFFES AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS

TEMPS TOTAL 126 MIN.



50 pièces

### ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



120 min.



-



6 min.

## Conseil

Vous pouvez remplacer la crème de marrons par du beurre de cacahuète et le cacao en poudre par de la noix de coco râpée ou des morceaux de biscuits. Au lieu de la crème de marrons, utilisez du beurre de cacahuète ou d'amande.

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre salé
- 300 g de crème de marrons
- 40 g de cacao en poudre

1. Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans le robot cuiseur avec le beurre. Faire fonctionner le robot en vitesse 1 pendant 5 min. à 45°C.

2. Ajouter la crème de marrons par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et mélanger en vitesse 3 pendant 30 secondes.

3. Verser le mélange dans un moule en silicone et laisser reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

4. Prélever de petites portions du mélange à l'aide d'une cuillère, les déposer dans le cacao en poudre et former des boulettes à la main. Conserver au réfrigérateur.



## BANANA BREAD

TEMPS TOTAL 50 MIN.



### ACCESSOIRES

Couteau



Pastry



2 min.



45 min.



3 min.

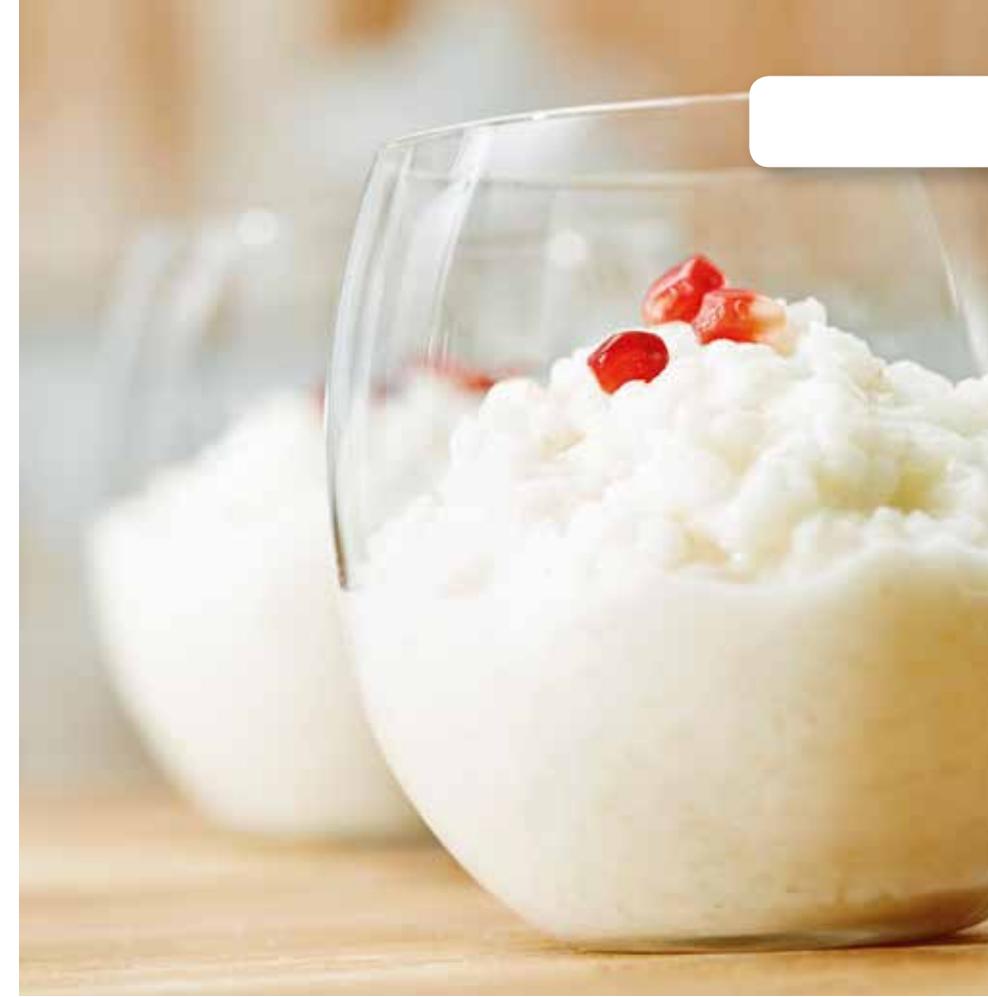
## Conseil

Réalisez cette recette avec des bananes bien mûres. Vous pouvez le réaliser avec des éclats de caramel.

- 100g de beurre demi-sel mou
- 100g de sucre cassonade
- 2 œufs
- 5cl de crème liquide
- 120g de pépites de chocolat
- 220g de farine
- 2 cac rases de levure chimique
- 2 bananes (250g environ)

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le robot, mettez le beurre en morceaux, le sucre, les œufs, la crème liquide, la farine et la levure. Lancez le programme PASTRY en vitesse 4 pendant 2,30 mn.
2. Épluchez les bananes et coupez-les grossièrement. À la fin du programme, ajoutez-les avec les pépites de chocolat, puis mixez avec le programme PASTRY pendant 30 secondes en vitesse 4.

3. Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier cuisson et enfournez pour 45 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160 °C (th. 5).
4. Laissez refroidir, puis démoulez.



## RIZ AU LAIT

TEMPS TOTAL 38 MIN.



### ACCESSOIRES

Mélangeur



Sauce



150 min.



-



38 min.

## Conseil

Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou d'extrait de vanille.

- 160 g de riz rond (riz à dessert)
- 1 L de lait demi-écrémé
- 1 c. à c. de cannelle moulue
- Deux bandes de zeste d'orange et de citron
- 1 pincée de sel
- 50 g de crème fraîche entière
- 150 g de sucre

1. Mettre le lait, la crème fraîche, le zeste d'orange et de citron et la cannelle dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Lancer le programme Sauce en vitesse 1 à 95°C pendant 8 min. sans le bouchon.
2. Ajouter le riz et relancer en vitesse 1 pendant 30 min. à 95°C sans le bouchon. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le sucre par l'orifice du couvercle.

3. Verser le mélange dans un autre récipient et laisser le riz reposer pendant 30 minutes. Recouvrir de film transparent et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.



## CHOCOLAT CHAUD

TEMPS TOTAL 15 MIN.



Manuel



ACCESSOIRES



4 min.



11 min.

### Conseil

Pour un chocolat plus épais, ajoutez 20 grammes de Maïzena après avoir concassé le chocolat. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait de vache ou une boisson végétale à l'avoine ou au soja pour préparer le chocolat chaud. Ajoutez une pincée de cannelle en poudre avant de servir.

- 1 L d'eau
- 100 g de sucre
- 50 g de cacao en poudre
- 300 g de chocolat noir (55 % min.)

1. Couper le chocolat en morceaux, le verser dans le bol du batteur et le mixer en vitesse 8 pendant 30 secondes. Ajouter l'eau, le cacao en poudre et le sucre par l'orifice du couvercle.
2. Régler la vitesse à 2 pendant 10 minutes à 100°C. Retirer ensuite le mélange du bol et le verser dans une carafe. Laisser reposer 5 minutes pour qu'il finisse d'épaissir.
3. Verser le chocolat dans des tasses individuelles et servir très chaud.

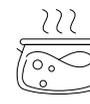


## CRÈME CATALANE

TEMPS TOTAL 30 MIN.



Manuel,  
Sauce



ACCESSOIRES

Batteur



60 min.



28 min.

### Conseil

Si vous ne possédez pas de fer à caraméliser, utilisez un chalumeau ou placez les crèmes quelques minutes sous le grill du four préchauffé à 250°C.

- 1 orange fraîche
- 1 citron frais
- 70 cl de lait
- 120 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 2 œufs
- 3 jaunes d'œuf
- 30 g de Maïzena
- Sucre roux pour caraméliser

1. Laver l'orange et le citron, puis retirer le zeste à l'aide d'un économe.
2. Verser le lait, 60 g de sucre, la cannelle et les zestes dans le robot cuiseur. Faire chauffer sans vitesse à 90°C pendant 7 min. Filtrer le mélange avec un tamis.
3. Rincer le bol de cuisson et attacher l'accessoire batteur. Mettre les œufs, les jaunes, la Maïzena® et le sucre restant dans le bol. Mélanger en vitesse 2 pendant 1 min. Après 30 secondes, ajouter l'infusion de lait par l'orifice du couvercle.

4. Lancer le programme Sauce en vitesse 1 à 90°C pendant 10 min.
5. Remplir 6 ramequins avec le mélange et les mettre 1 h au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre roux et les caraméliser à l'aide d'un fer à caraméliser.



## CRÈME AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 15 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur



120 min.



10 min.

## Conseil

Pour un goût de chocolat plus intense, doublez la quantité de chocolat. Ajoutez une cuillère à soupe de crème de noisettes pour obtenir une crème chocolat-noisettes.

- 125 g de chocolat
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 0,5 L de lait
- 2 cuil. de farine

1. Couper le chocolat en morceaux. Ajouter tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du batteur, fermer le couvercle et mettre le bouchon. Lancer le programme Sauce en vitesse 4 pendant 10 minutes à 85°C.
2. Une fois la préparation terminée, remplir 4 ramequins et les mettre au moins 2 heures au réfrigérateur.



## CRÈME AU CITRON

TEMPS TOTAL 15 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur



3 h.



11 min.

## Conseil

Vous pouvez utiliser d'autres agrumes et décorer la crème de zestes confits.

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 20 g de Maïzena
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 18 cl de jus de citron

1. Mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot cuiseur équipé du batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
2. Diluer la Maïzena® dans le lait, l'ajouter par l'orifice du couvercle et lancer le programme Sauce en vitesse 2 à 90°C pendant 10 min. sans le bouchon. Quand l'appareil démarre, incorporer le jus de citron par l'orifice du couvercle.

3. Une fois la cuisson terminée, répartir la crème dans les ramequins. Couvrir de film transparent et mettre 3 à 4 h au réfrigérateur. Déguster bien frais.

## CRÈME ANGLAISE

TEMPS TOTAL 16 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Batteur



Sauce,  
Manuel



3 min.



-



13 min.

## Conseil

Vous pouvez utiliser 3 œufs entiers au lieu de 6 jaunes.

- 6 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre
- 50 cl de lait
- 1 c. à s. d'extrait de vanille

1. Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Battre le mélange en vitesse 3 pendant 1 min. Après 30 secondes, ajouter l'extrait de vanille et le lait par l'orifice du couvercle.
2. Lancer le programme Sauce en vitesse 1 à 85°C pendant 12 min.
3. Une fois la cuisson terminée, vider l'appareil, laisser refroidir et servir.

## PORRIDGE

TEMPS TOTAL 14 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Mélangeur

Manuel



3 min.



-



11 min.

## Conseil

Ce plat se déguste chaud au petit-déjeuner.

- 200 g de flocons d'avoine
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 40 cl d'eau
- 50 g de miel liquide
- 1 c. à s. de cannelle
- 80 g d'abricots secs
- 40 g de noisettes

1. Mettre le lait, 40 cl d'eau et les flocons d'avoine dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Faire cuire en vitesse 2 pendant 10 min. à 80°C.
2. Ajouter le miel, la cannelle, les abricots coupés en morceaux et les noisettes décortiquées. Mixer en vitesse 3 pendant 1 min.
3. Servir dans des bols.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 15 MIN.



4

### ACCESSOIRES

Batteur,  
Hachoir



120 min.

Manuel



-



15 min.

## Conseil

Ce mélange contient des œufs crus et ne se conserve donc pas longtemps. Répartissez la mousse dans les verrines avant de la mettre à refroidir.

- 250 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 6 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf

1. Mettre le chocolat et le beurre coupé en dés dans le robot cuiseur. Les faire fondre en vitesse 2 à 45°C pendant 10 min. Réserver dans un saladier à part.
2. Ajouter les jaunes d'œuf au chocolat par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 1 minute.
3. Nettoyer et sécher le bol, puis mettre les blancs d'œuf dans le robot équipé de l'accessoire batteur et ajouter une pincée de sel. Régler la vitesse à 4 pendant 8 min. sans le bouchon. Après 4 minutes, ajouter le sucre

- en pluie. Réserver. Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange.
4. Recouvrir de film transparent et laisser refroidir au moins 2 h.

## CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

TEMPS TOTAL 35 MIN.



4/6

### ACCESSOIRES

Batteur



4 min.

Manuel



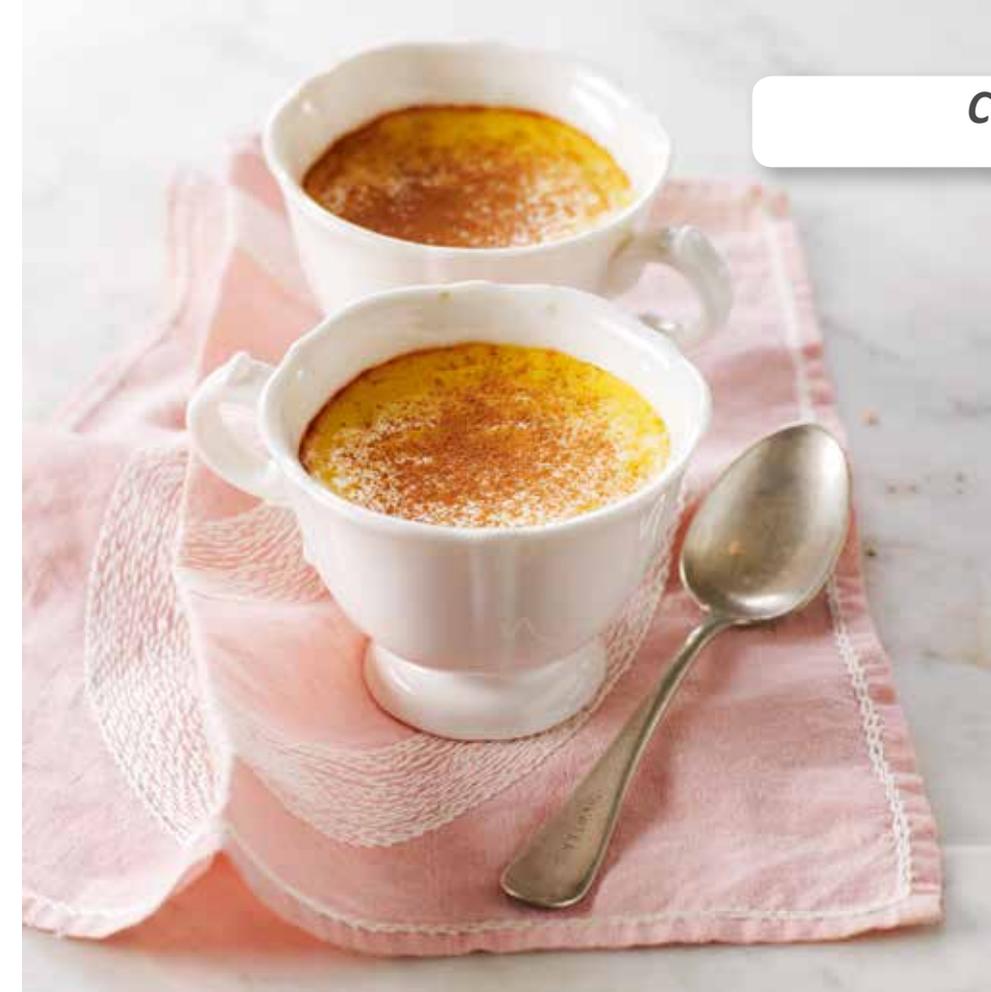
25 min.



6 min.

## Conseil

Servez ce dessert avec du caramel ou un coulis de fruits.



- 6 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 1 c. à s. de cannelle moulue

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. Après 30 secondes, ajouter le lait et la vanille par l'orifice du couvercle.
3. Faire fonctionner le robot en vitesse 3 pendant 5 min. à 70°C.

4. Une fois la cuisson terminée, verser la crème obtenue dans des ramequins, les mettre au bain-marie et enfourner 25 min. Saupoudrer de cannelle et servir.



## PANNA COTTA

TEMPS TOTAL 7 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



12 h.



-



5 min.

## Conseil

Servez ce dessert avec un coulis de fruits (voir la recette n°297).

- 15 cl de lait
- 60 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine (6 g)

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Fendre la gousse de vanille et en extraire les graines.
2. Mettre le lait, la crème, le sucre et les graines de vanille dans le robot cuiseur équipé du batteur, puis régler la vitesse à 2 pendant 5 min. à 95°C.
3. Une fois la cuisson terminée, ajouter la gélatine égouttée et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
4. Verser la crème dans les ramequins, les recouvrir de film transparent et laisser reposer au moins 12 h au réfrigérateur.



## TIRAMISU

TEMPS TOTAL 15 MIN.



### ACCESSOIRES

Batteur

Manuel



2 min.



5 min.



8 min.

## Conseil

Vous pouvez ajouter de l'amaretto (liqueur douce) au café et remplacer le cacao en poudre par des copeaux de chocolat.

- 16 boudoirs ou biscuits à la cuillère
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 25 cl de café fort
- 50 g de cacao en poudre, sans sucre

1. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Mettre les jaunes et 25 g de sucre dans le robot cuiseur équipé du batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. 30.
2. Ajouter le mascarpone par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 3 min. Réserver la préparation, puis nettoyer et sécher le robot cuiseur.
3. Verser les blancs d'œuf dans le robot cuiseur équipé du batteur et régler la vitesse à 3 pendant 2 min.
4. Ajouter 25 g de sucre par l'orifice du couvercle et laisser fonctionner en vitesse 3 pendant 4 min. sans le bouchon. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange de mascarpone.
5. Imbiber les biscuits de café et en tapisser le fond d'un plat. Les recouvrir avec la crème et saupoudrer de cacao. Laisser refroidir suffisamment avant de déguster.

## COMPOTE POMME-CANNELLE

TEMPS TOTAL 13 MIN.



4

ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



2 min.



-



11 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer la cannelle par de la vanille. Pour une compote plus fluide, mixez à nouveau 20 secondes. Remplacez la moitié des pommes par des poires.

- 1 kg de pommes
- 80 g de sucre roux
- 10 cl de jus de citron
- 1 c. à s. de cannelle

1. Éplucher les pommes, enlever le trognon et les couper en quatre.
2. Mettre le tout dans le robot cuiseur, ajouter le sucre roux, le jus de citron et la cannelle. Lancer la cuisson en vitesse 1 pendant 10 min. à 105°C.
3. Une fois la cuisson terminée, mixer en vitesse 4 pendant 40 secondes.

## SORBET EXPRESS À LA FRAMBOISE

TEMPS TOTAL 3 MIN.



6

ACCESSOIRES

Couteau

Pulse +  
Manuel



1 min.



-



2 min.

### Conseil

Remplacez les framboises par d'autres fruits surgelés. Ajoutez un peu d'amandes effilées légèrement dorées.

- 100g de sucre glace
- 500g de framboises surgelées
- 1 blanc d'œuf
- 100g de framboises fraîches
- quelques feuilles de menthe

1. Mettre les framboises surgelées dans la cuve. Fermer la cuve et mixer en mode pulse pendant 30 secondes. Ajouter le sucre glace et le blanc par le bouchon. Mixer en vitesse 9 pendant 1 minutes. Racler les bords à mi cycle.. Mettre le sorbet dans des coupes à glace et servir avec des framboises fraîches et de la menthe.

## COULIS DE FRUITS ROUGES



TEMPS TOTAL 18 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



2 min.



-



16 min.

### Conseil

Ce coulis se congèle très bien. Pourquoi ne pas doubler les quantités en hiver ?

- 200 g de fraises
- 200 g de cerises
- 50 g sucre
- 5 cl d'eau

1. Laver les fruits, couper les fraises en deux et dénoyauter les cerises.
2. Mettre les fruits, 5 cl d'eau et le sucre dans le robot cuiseur.
3. Lancer le programme Sauce en vitesse 3 pendant 15 min. à 80°C.
4. Attendre que le mélange refroidisse, puis mixer en vitesse 12 pendant 10 secondes.

## CRUMBLE AUX POMMES



TEMPS TOTAL 44 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir



Pastry



2 min.



40 min.



1 min. 30

### Conseil

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires ou les mélanger avec des fruits rouges.

- 150 g de farine
- 125 g de poudre d'amandes
- 200 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre
- 850 g de pommes

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre dans le robot cuiseur et lancer le programme Pastry (Pâtisserie) en vitesse 4 pendant 1 min. 30.
3. Éplucher les pommes et les couper en dés, puis les déposer dans un plat. Recouvrir les pommes avec la pâte.
4. Enfourner 40 min. Déguster chaud ou froid.



## GASPACHO MELON-MANGUE

TEMPS TOTAL 6 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



2 min.



-



4 min.

- 300 g de melon (sans la peau)
- 300 g de mangue (sans la peau)
- 5 cl de jus de citron vert
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- 10 feuilles de menthe

1. Mettre la chair de melon et de mangue, le jus de citron vert, l'huile d'olive et le gingembre dans le robot cuiseur.
2. Mixer en vitesse 12 pendant 4 min.
3. Servir frais accompagné de feuilles de menthe.



## GRANITÉ YAOURT PASTÈQUE

TEMPS TOTAL 2 MIN.



ACCESSOIRES

Hachoir

Manuel



30 min.



-



2 min.

### Conseil

Vous pouvez remplacer le yaourt par du fromage blanc (20 % de matière grasse).  
Avertissement : ne jamais recongeler un produit décongelé.

- 400 g de pastèque
- 100 g de yaourt à la grecque
- 40 g de sucre glace

1. La veille, découper la pastèque en cubes d'1 cm et enlever la peau. Les déposer sur du papier cuisson et les mettre au congélateur.
2. Une fois les cubes bien congelés, les déposer dans le bol du robot cuiseur. Mixer 30 secondes en vitesse 8.
3. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et racler les bords et le couvercle à l'aide d'une spatule. Ajouter le sucre glace et le yaourt, puis mixer en vitesse 8 pendant 20 secondes.
4. Servir immédiatement dans des verres

ou mettre le mélange au congélateur pendant 30 min. supplémentaires pour former des boules.



## CONFITURE DE FRUITS ROUGES

TEMPS TOTAL 30 MIN.



4

Manuel



-

### ACCESSOIRES

Hachoir



4 min.



26 min.

## Conseil

La gélatine permet de diminuer la quantité de sucre employée dans la confiture. Pour se transformer en confiture, le mélange doit atteindre 105°C.

- 600 g de fruits rouges (mûres, framboises, fraises)
- 400 g de sucre
- 5 cl de jus de citron
- 1 feuille de gélatine (2 g)

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur muni du couteau hachoir. Mixer en vitesse 3 pendant 10 secondes.
2. Régler la vitesse à 2 pendant 25 min. à 105°C sans le bouchon. Cinq minutes avant la fin du programme, ajouter la feuille de gélatine réhydratée dans de l'eau froide par l'orifice du couvercle.
3. Verser le mélange dans des bocaux hermétiques.

# clickchef robot de cuisine



**Photos** remerciements/Laurène Tournier  
**Création culinaire** Elena Aymerich Huyghues

*Ref. 8020004592-01 - ISBN : 978-2-37247-108-4 - SEB DÉVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 -*

*Dépôt légal : 2e semestre 2019 - Tous droits réservés*

*Achévé d'imprimer au 2e semestre 2019 - Chine*

Conçu et réalisé par  **CONTENT Factory**