



— CUISEUR VAPEUR – INTRODUCTION —



STOOMKOKER – INTRODUCTIE

VAPORIZERA - INTRODUZIONE

DAMPFGARER – EINFÜHRUNG

COCEDERO AL VAPOR- INTRODUCCIÓN

PANELA DE VAPOR - INTRODUÇÃO





fr

Le cuiseur vapeur de Companion® permet de réaliser des repas sains et savoureux pour votre famille. Grâce à son grand panier externe et son plateau intermédiaire positionnés au dessus du bol de Companion®, il permet de cuisiner sur 2 niveaux supplémentaires et en même temps! Réalisez ainsi jusqu'à 4 recettes simultanément. Pour vous familiariser avec l'accessoire, référez-vous à la notice d'utilisation et découvrez les recettes développées spécialement.

nl

Met de Companion® stoomkoker bereidt u gezonde en lekkere maaltijden voor heel het gezin. Dankzij de grote externe mand en het tussenliggende plateau boven de kom van de Companion®, kunt u koken op 2 extra niveaus! Zo kunt u op hetzelfde moment meerdere gerechten en tot wel 4 recepten bereiden. Om vertrouwd te raken met het accessoire, gelieve de gebruiksaanwijzing te raadplegen. Hierin treft u ook de speciaal ontwikkelde recepten.

de

Mit dem Dampfgarer Companion® können Sie gesunde und schmackhafte Gerichte für die ganze Familie zubereiten. Dank des Dampfgaraufsatzen können Sie gleichzeitig auf 2 zusätzlichen Ebenen kochen! Bereiten Sie so parallel gleich mehrere Dinge zu, bis zu 4 Rezepte gleichzeitig! Um sich mit diesem Zubehör vertraut zu machen, lesen Sie die Bedienungsanleitung und entdecken Sie unsere speziell entwickelten Rezepte.

it

La vaporiera di Companion® permette di realizzare piatti salutari e gustosi per tutta la famiglia. Grazie al suo grande cestello vapore esterno e al vassoio intermedio posizionati sopra il recipiente di Companion® è possibile cucinare contemporaneamente su 2 livelli aggiuntivi! Potete realizzare così allo stesso tempo diverse preparazioni, e fino a 4 ricette contemporaneamente! Per familiarizzare con l'accessorio, consultate il manuale d'uso e scoprirete le ricette create appositamente.

es

La vaporera de Companion® le permite preparar comidas sanas y sabrosas para su familia. Gracias a su gran cestillo exterior y a su bandeja intermedia, colocados por encima del recipiente de Companion®, le permite cocinar en 2 niveles complementarios al mismo tiempo. De esta forma, lleve a cabo varias operaciones al mismo tiempo y cocine hasta 4 recetas simultáneamente. Para familiarizarse con el accesorio, consulte el manual de instrucciones y descubra las recetas especialmente concebidas.

pt

A panela de vapor da Companion® permite preparar refeições saudáveis e saborosas para a sua família. Graças à grande cuba de vapor e ao tabuleiro de vapor superior posicionados em cima da taça da Companion®, permite cozinhar em 2 níveis adicionais e em simultâneo! Consegue preparar ao mesmo tempo vários pratos e até 4 receitas em simultâneo. Para se familiarizar com o acessório, consulte o manual de instruções e descubra as receitas especialmente concebidas.

1

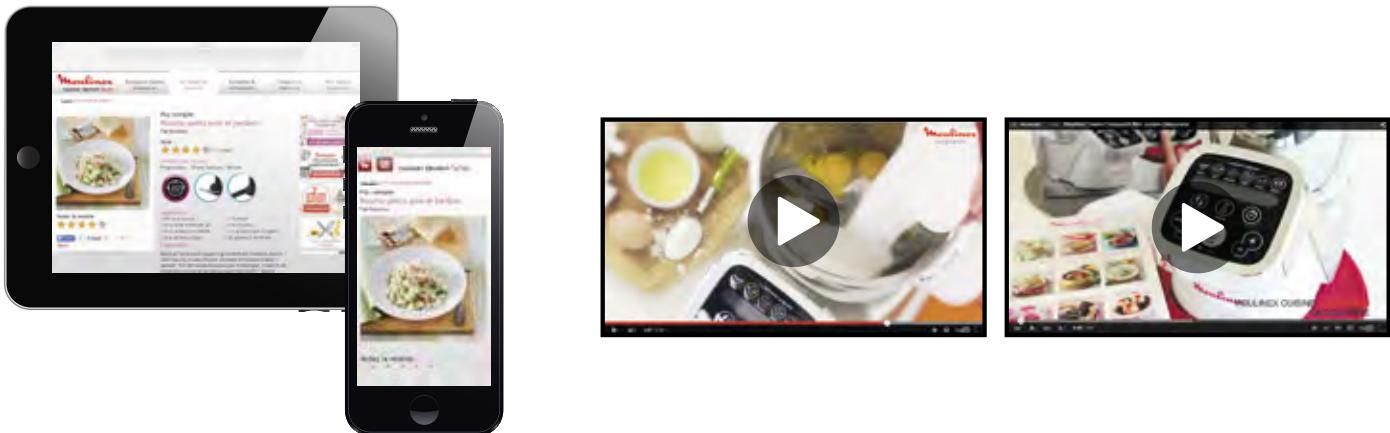
RETRouvez 40 DÉLICIEUSES RECETTES À RÉALISER AVEC LE CUISEUR VAPEUR SUR LE SITE DÉDIÉ WWW.MOULINEX.FR/COMPANION



- RETROUVEZ 40 DÉLICIEUSES RECETTES À RÉALISER AVEC LE CUISEUR VAPEUR SUR LE SITE DÉDIÉ / OP DE SITE VAN COMPANION® VINDT U 40 OVERHEERLIJKE RECEPten DIE U KUNT BEREIDEN MET DE STOOMKOKER. WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.BE
- AUF DER WEBSITE DES COMPANION® FINDEN SIE 40 LECKERE REZEPTE, DIE SIE MIT IHREM DAMPFGÄRER AUSPROBIEREN KÖNNEN. WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.CH
- SCOPRITE 40 RICETTE DELIZIOSE DA REALIZZARE CON LA VAPORIZZA SUL SITO DEDICATO A COMPANION®. WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.IT
- OBTENGA 40 DELICIOSAS RECETAS PARA LA VAPORERA EN LA PÁGINA WEB DEDICADA A COMPANION®. WWW.CLUBCOCINAMOULINEX.ES
- DESCUBRA 40 RECEITAS DELICIOSAS A PREPARAR COM A PANELA DE VAPOR NO SITE DEDICADO À COMPANION®, WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.PT

2

CRÉEZ GRATUITEMENT VOTRE COMPTE POUR BÉNÉFICIER DE SERVICES PREMIUM



- MAAK GRATIS EEN ACCOUNT AAN OM TE GENIETEN VAN ONZE PREMIUMDIENSTEN.
- ERSTELLEN SIE IHR KOSTENLOSES BENUTZERKONTO, UM VON UNSEREN PREMIUM-LEISTUNGEN ZU PROFITIEREN.
- CREATE IL VOSTRO ACCOUNT GRATUITAMENTE PER BENEFICIARE DEI SERVIZI PREMIUM.
- CREE GRATUITAMENTE SU CUENTA PARA BENEFICIARSE DE LOS SERVICIOS PREMIUM.
- CRIE GRATUITAMENTE A SUA CONTA PARA BENEFICIAR DE SERVIÇOS PREMIUM.

ENTRÉE



MATÉRIEL : 6 RAMEQUINS Ø 8,5 cm (RÉSISTANTS À LA CHALEUR)

150 g DE COURGETTES ÉMINCÉES • 100 g D'AUBERGINES ÉMINCÉES • 30 g D'OIGNONS NOUVEAUX ÉMINCÉS • 150 g DE POIVRON ROUGE PELÉ • 2 TOMATES ÉMINCÉES • 1 GOUSSE D'AIL HACHÉE • 120 g DE CHÈVRE MI-FRAIS • 1 BRANCHE DE THYM • 6 FEUILLES DE BASILIC CISELÉES • 4 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE • 15 g DE SUCRE

CONFIT DE LÉGUMES PROVENÇAL

PERSONNES 6 - PRÉPARATION 15 MIN - CUISSON 40 MIN

- 1 Mettez de l'huile dans une poêle et disposez le poivron taillé en fines lanières. Poélez à feu doux pour sécher le poivron. Salez, poivrez et sucrez très légèrement. Recommencez l'opération pour les tomates.
- 2 Montez les légumes par couches dans les ramequins en alternant les couleurs (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons). À chaque couche, salez et poivrez, ajoutez également un fin filet d'huile d'olive, du thym, de l'ail et du basilic. Intercalez un médaillon de chèvre au milieu.
- 3 Recouvrez chaque ramequin d'un film alimentaire et placez-les dans le **panier vapeur externe**.
- 4 Mettez 0,7 L d'eau dans le bol du robot sans accessoire. Fermez le couvercle et positionnez le **panier vapeur externe** avec les ramequins. Cuire en **P2 steam** pendant 40 min ou en mode manuel à 120°C pendant 45 min.
- 5 Servez.

CONSEIL : Ce confit de légumes peut être servi en entrée avec un mesclun de salade mais peut aussi servir de garniture à une viande grillée.

POISSON



DORADE AU FENOUIL

PERSONNES 4 - PRÉPARATION 10 MIN - CUISSON 30 MIN

- 1 Lavez les fenouils. Taillez les tiges du fenouil et mettez-les dans le bol du robot sans accessoire et ajoutez 70 cl d'eau. Taillez les bulbes du fenouil en deux et émincés finement au couteau. Placez-les dans le **panier vapeur externe** et assaisonnez avec des zestes de la moitié de l'orange finement taillés, le sucre, salez et poivrez. Insérez le **plateau vapeur intermédiaire** et positionnez les 2 dorades. Salez et parsemez de graines d'anis.
- 2 Posez l'ensemble **panier vapeur externe** sur l'appareil et cuire en **P2 steam** pendant 30 min ou en mode manuel à 120°C pendant 40 min.
- 3 Dressez les dorades sur un plat et mettez le fenouil au centre. Servez chaud arrosé de jus de citron.



2 DORADES VIDÉES ET ÉCAILLÉES • 2 FENOUILS (800 g) • 1 ORANGE • 1 C.C. DE SUCRE • 1 C.C. DE GRAINE D'ANIS • SEL ET POIVRE

VIANDE



6 FILETS DE POULET • 4 CAROTTES • 1 GROS PANAI • 500g DE POMMES DE TERRE • 250g DE PLEUROTES • 30g DE BEURRE • 30g D'HUILE • 10cl DE CRÈME ÉPAISSE • 1 C. À S. DE FOND DE VOLAILLE • 15cl DE VIN BLANC • 2 ÉCHALOTES • 1 GOUSSE D'AIL • 2 BRANCHE DE THYM • 1 C. À S. DE FÉCULE DE MAÏS • SEL ET POIVRE

FILETS DE VOLAILLE, TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET SAUCE PLEUROTES

PERSONNES 6 - PRÉPARATION 20 MIN - CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les échalotes et la gousse d'ail. Mettez-les dans le bol du robot muni du couteau hachoir Ultrablade et mixez 10s en vitesse 12. Remplacez le couteau par le mélangeur et raclez les parois du bol.
- 2 Nettoyez les pleurotes sous un filet d'eau sans les laisser tremper, puis taillez-les en lamelles. Ajoutez-les dans le bol avec l'huile et le beurre. Faites cuire en P1 slow cook pendant 5 min.
- 3 Pendant ce temps épluchez les carottes, le panais et les pommes de terre. Taillez les pommes de terre en gros cubes et mettez-les dans le **panier vapeur interne**.
- 4 À l'aide d'un économie réalisez des tagliatelles de carotte et de panais. Mettez ce mélange de tagliatelles sur le **plateau vapeur intermédiaire**.
- 5 Placez les filets de poulet dans le **panier vapeur externe**, ajoutez les branches de thym, salez et poivrez.
- 6 Lorsque la pré-cuisson des pleurotes est terminée, ajoutez dans le bol le vin blanc, le fond de volaille et 60 cl d'eau chaude.
- 7 Positionnez le **panier vapeur interne** avec les pommes de terre et fermez le couvercle. Placez ensuite le **panier vapeur externe** et le **plateau vapeur intermédiaire** avec les tagliatelles de légumes.
- 8 Lancez la cuisson en vitesse 3 à 120°C pendant 38 min.
- 9 En fin de cuisson, ôtez les **paniers de vapeur interne et externe**.
- 10 Finissez la sauce : ajoutez dans le bol la crème fraîche épaisse et la féculle de maïs diluée avec 3 c. à s. d'eau et cuire en programme sauce à 90°C en vitesse 6 pendant 7 min. Vérifiez l'assaisonnement de la sauce et servez aussitôt.

DESSERT



MATÉRIEL: 6 RAMEQUINS Ø 8,5cm (RÉSISTANTS À LA CHALEUR)

120g DE CHOCOLAT NOIR À 64% MINIMUM • 40g DE BEURRE • 3 ŒUFS • 60g DE SUCRE • 25g DE FARINE • 20g DE POUDRE D'AMANDES

MŒULLEUX AU CHOCOLAT

PERSONNES 6 - PRÉPARATION 10 MIN - CUISSON 25 MIN

- 1 Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez le chocolat et le beurre. Faites fondre en vitesse 4 à 50°C pendant 8 min. Au bout de 4 min, raclez les parois du bol si nécessaire. Débarrassez la préparation dans un saladier.
- 2 Sans rincer le bol et le mélangeur, mettez les 2 jaunes d'œufs avec 40 g de sucre et mixez en vitesse 7 pendant 2 min. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le chocolat fondu et mixez encore 15 s en vitesse 7. Débarrassez la pâte dans le saladier et lavez le bol du robot.
- 3 Essuyez parfaitement le bol et mettez le batteur. Ajoutez 3 blancs d'œufs et faites monter en vitesse 7 pendant 4 min. Au bout de 3 min, ajoutez les 20 g de sucre restant. Lorsque les blancs sont montés, ajoutez 1/3 des blancs à la pâte au chocolat en mélangeant avec un fouet pour détendre la pâte de chocolat puis incorporez le reste des blancs avec une spatule. Répartissez la pâte dans 6 ramequins de Ø 8,5 cm beurrés jusqu'à moitié.
- 4 Recouvrez chaque ramequin avec un film alimentaire et placez-les dans le **panier vapeur externe**.
- 5 Rincez le bol et mettez 0,7 L d'eau dans le fond sans accessoire. Fermez le couvercle et positionnez le **panier vapeur externe** avec les mœulleux au chocolat. Lancez la cuisson en P2 steam pendant 25 min ou en mode manuel à 120°C pendant 28 min. Dès la sonnerie, attendez 5 min sans chauffe pour que les mœulleux finissent de cuire et tièdissent.
- 6 À l'aide d'une manique, démoulez chaque gâteau dans une assiette et servez avec de la crème anglaise.

VOORGERECHT



BENODIGDHEDEN: 6 OVENSCHAALTJES Ø8.5 cm
(HITTEBESTENDIG)

150 g COURGETTES, IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN • 100 g AUBERGINES IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN • 30 g LENTE-UITJES, IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN • 150 g GEPELDE RODE PAPRIKA • 2 TOMATEN, IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN • 1 TEENTJE KNOFLOOK, GEHAKT • 120 g ZACHTE GEITENKAAS • 1 TAKJE TIJM • 6 BLAADJES BASILICUM • 4 EETLEPELS OLIJFOLIE • 15 g SUIKER

GEKONFIJTE PROVENÇAALSE GROENTEN

VOOR 6 PERSONEN - VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN - BEREIDINGSTIJD 40 MIN

- 1 Giet wat olie in een braadpan en doe er de in fijne reepjes gesneden paprika bij. Bak de paprika op laag vuur tot hij droog is. Kruid met peper en zout en voeg wat suiker toe. Doe hetzelfde met de tomaten.
- 2 Leg de groenten in laagjes in de ovenschaaltjes en wissel de kleuren af (courgettes, tomaten, aubergines, paprika's, lente-uittjes). Kruid iedere laag met peper en zout, besprenkel met olijfolie, tijm, knoflook en basilicum. Leg een plakje geitenkaas in het midden.
- 3 Bedek elke ovenschaaltje met keukenfolie en plaats ze in de **externe stoommand**.
- 4 Giet 0.7 L water in de kom van de Companion® zonder accessoire. Sluit het deksel en plaats de **externe stoommand** met de ovenschaaltjes. Stoom gedurende 40 min. op stand **P2 steam** of gedurende 45 min. in handmatige stand op 120°C.
- 5 Dien op.

TIP: Deze schotel met gekonfijte groenten is heerlijk als voorgerecht met een gemengde salade of als bijgerecht bij gegrild vlees.

VIS



ZEEBRASEM MET VENKEL

VOOR 4 PERSONEN - VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN - BEREIDINGSTIJD 30 MIN

- 1 Was de venkelknollen. Snijd de stengels af en plaats ze in de mengkom van de Companion® zonder accessoires. Voeg 70 cl water toe. Snijd de venkelknollen in twee en snijd iedere helft in fijne schijfjes. Leg ze in de **externe stoommand** en strooi er de fijngeraspte zeste van een halve sinaasappel en de suiker over. Kruid met peper en zout. Plaats de **middelste plateau** in de Companion® en leg er de 2 zeebrasems in. Kruid met zout en anijszaad.
- 2 Plaats het buitenste stoommandje in zijn geheel op het apparaat en stoom gedurende 30 min. op stand **P2 steam** of gedurende 40 min. in handmatige stand op 120°C.
- 3 Dresseer het bord met de zeebrasems en werk af met wat venkel in het midden. Warm serveren en besprenkelen met citroensap.



2 ZEEBRASEMS, ZONDER INGEWANDEN EN SCHUBBEN • 2 VENKELKNOLLEN (800 g) • 1 SINAASAPPEL • 1 EETLEPEL SUIKER • 1 EETLEPEL ANIJSZAAD • PEPER EN ZOUT

VLEES



6 KIPFILETS • 4 WORTELEN • 1 GROTE PASTINAAK • 500 g AARDAPPELEN • 250 g OESTERZWAMMEN • 30 g BOTER • 30 g OLIE • 10 cl ZURE ROOM • 1 EETLEPEL GEVOGELTEFOND • 15 cl WITTE WIJN • 2 SJALOTTEN • 1 TEENTJE KNOFLOOK • 2 TAKJES TIJM • 1 EETLEPEL MAÏZENA® • PEPER EN ZOUT

KIPFILET MET GROENTENTAGLIATELLI EN OESTERZWAMMENSAUS

VOOR 6 PERSONEN - VOORBEREIDINGSTIJD 20 MIN - BEREIDINGSTIJD 50 MIN

- 1 Pel de sjalotten en de knoflook. Doe ze in de mengkom van de Companion® met het Ultrablade hakmes en hak 10 sec op stand 12. Vervang het mes door de menger en schraap de restjes van de wanden van de kom af.
- 2 Reinig de oesterzwammen onder stromend water zonder ze te laten weken en snijd ze dan in schijfjes. Doe ze samen met de olie en de boter in de kom. Laat gedurende 5 minuten stoven op stand P1 slow cook.
- 3 Schil ondertussen de wortelen, de pastinaak en de aardappelen. Snijd de aardappelen in grote stukken en leg ze in de **interne stoommand**.
- 4 Snijd met een dunschiller de wortelen en pastinaak in dunne repen. Leg de gemengde groententagliatelli op het **middelste plateau**.
- 5 Plaats de kipfilets in de **externe stoommand** en voeg de takjes tijm toe. Kruid met peper en zout.
- 6 Wanneer de oesterzwammen gaar zijn, giet de witte wijn, de gevogeltefond en 60 cl warm water in de mengkom.
- 7 Plaats de **interne stoommand** met de aardappelen in de kom en sluit het deksel. Plaats dan de **externe stoommand** en het **middelste plateau** met de groenten in de machine.
- 8 Laat gedurende 38 minuten garen op stand 3, 120°C.
- 9 Neem bij het einde van de kooktijd de **interne** en **externe stoommand** uit de Companion®.
- 10 Werk de saus af: voeg bij de mengkom de zure room en de in 3 eetlepels water opgeloste maïzena. Programmeer 7 minuten, 90°C, stand 6. Controleer of de saus voldoende gekruid is en serveer onmiddellijk.

DESSERT



BENODIGDHEDEN: 6 OVENSCHAALTJES Ø8.5 cm (HITTEBESTENDIG)

120 g PURE CHOCOLADE 64% • 40 g BOTER • 3 EIEREN • 60 g SUIKER • 25 g BLOEM • 20 g AMANDELPOEDER

CHOCOLADEMOELLEUX

VOOR 6 PERSONEN - VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN - BEREIDINGSTIJD 25 MIN

- 1 Doe de chocolade en de boter in de kom, voorzien van de menger. Smelt de chocolade op stand 4, 50°C, gedurende 8 min. Schraap indien nodig na 4 min. de wanden van de kom af. Giet het beslag over in een schaal.
- 2 Doe de twee eierdoojers met 40 g suiker in de kom, zonder de mengkom of de menger te reinigen en meng gedurende 2 min. op stand 7. Voeg de bloem en het amandelpoeder toe en meng nog 1 min op snelheid 7. Voeg de gesmolten chocolade toe en meng nog 15 sec op snelheid 7. Doe het deeg in de schaal en reinig de mengkom van de Companion®.
- 3 Maak de mengkom perfect droog en plaats de klopper. Voeg 3 eiwitten toe en klop 4 min. op stand 7. Voeg na 3 min de overgebleven 20 g suiker toe. Voeg 1/3 van de stijfgeklopte eiwitten toe aan het chocoladebeslag. Meng met een garde om het beslag soepel te maken. Voeg dan de rest van de eiwitten toe met een spatel. Verdeel het deeg over 6 met boter ingesmeerde ovenschaaltjes van Ø8.5 cm en vul ze voor de helft.
- 4 Bedek de ovenschaaltjes met keukenfolie en plaats ze in de **externe stoommand**.
- 5 Reinig de mengkom en giet 0,7 L water op de bodem zonder accessoires. Sluit het deksel en plaats de **externe stoommand** met de chocolademoelleux. Stoom gedurende 25 min. op stand P2 steam of gedurende 28 min. in handmatige stand op 120°C. Laat na het signaal nog 5 min. rusten zodat de moelleux verder kunnen garen en afkoelen.
- 6 Haal de taartjes uit de vormpjes met een ovenwant en keer ze om op een bord. Dien op met vanillesaus.

VORSPEISE



BENÖTIGTES MATERIAL: 6 GLÄSCHEN Ø 8,5 cm
(HITZEBESTÄNDIG)

150 g GESCHNITTENE ZUCCHINI • 100 g GESCHNITTENE AUBERGINEN • 30 g GESCHNITTENE FRÜHLINGSZWIEBELN • 150 g GEHÄUTETE ROTE PAPRIKASCHOTE • 2 GESCHNITTENE TOMATEN • 1 GEHACKTE KNOBLAUCHZEHE • 120 g HALBFRI-SCHER ZIEGENKÄSE • 1 ZWEIG THYMIAN • 6 FEIN GESCHNITTENE BASILIKUMBLÄTTER • 4 EL OLIVENÖL • 15 g ZUCKER

FISCH



PROVENZALISCHES GEMÜSE-CONFIT

6 PERSONEN - VORBEREITUNG 15 MIN. - GARZEIT 40 MIN.

- 1 Öl in eine Pfanne gießen und die in feine Streifen geschnittene Paprikaschote dazugeben. Bei geringer Hitze dünsten, um die Paprika zu trocknen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit den Tomaten garkochen.
- 2 Das Gemüse in Schichten in die Gläsern geben und dabei die Farben abwechseln (Zucchini, Tomaten, Auberginen, Paprikaschote, Zwiebeln). Nach jeder Schicht salzen und pfeffern und einen feinen Strahl Olivenöl, Thymian, Knoblauch und Basilikum hinzufügen. In der Mitte ein Stück Ziegenkäse dazwischen legen.
- 3 Jedes Gläschen mit Frischhaltefolie abdecken und in den **äußeren Dampfkorb** stellen.
- 4 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine ohne Zubehör gießen. Den Deckel schließen und den **äußeren Dampfkorb** mit den Gläsern einsetzen. 40 Min. lang bei P2-Steam oder 45 Min. lang im manuellen Modus bei 120°C garen lassen.
- 5 Servieren.

TIPP: Dieses Gemüse-Confit kann als Vorspeise mit einem gemischten Blattsalat oder auch als Beilage zu gegrilltem Fleisch serviert werden.



DORADE MIT FENCHEL

4 PERSONEN - VORBEREITUNG 10 MIN. - GARZEIT 30 MIN.

- 1 Fenchelknollen waschen. Fenchelstiele in Stücke schneiden, in den Behälter ohne Zubehör geben und 70 cl Wasser hinzufügen. Fenchelknollen halbieren und mit dem Messer in feine Streifen schneiden. In den **äußeren Dampfkorb** geben und mit der fein geschnittenen Schale der halben Orange und dem Zucker vermengen, salzen und pfeffern. Das **Zwischentablett** einsetzen und die beiden Doraden darauf legen. Salzen und mit Anissamen bestreuen.
- 2 Den **äußeren Dampfkorb**-Einsatz auf das Gerät setzen und 30 Min. lang bei P2-Steam oder 40 Min. lang im manuellen Modus bei 120°C garen lassen.
- 3 Richten Sie die Doraden auf einem Teller an und legen Sie den Fenchel in die Mitte. Beträufeln Sie das Gericht mit Zitronensaft und servieren Sie es heiß.

2 AUSGENOMMENE UND ABGESCHUPPTE DORADEN • 2 FEN-
CHELKNOTEN (800 g) • 1 ORANGE • 1 TL ZUCKER • 1 TL ANIS-
SAMEN • SALZ UND PFEFFER

FLEISCH



6 HÄHNCHENBRUSTFILETS • 4 MÖHREN • 1 DICKE PASTINAKE • 500 g KARTOFFELN • 250 g AUSTERNPILZE • 30 g BUTTER • 30 g ÖL • 10 cl CRÈME FRAÎCHE • 1 EL GEFLÜGELBRÜHE • 15 cl WEISSWEIN • 2 SCHALOTTEN • 1 KNOBLAUCHZEHEN • 2 ZWEIGE THYMIAN • 1 EL MAISSTÄRKE • SALZ UND PFEFFER

GEFLÜGELBRUST MIT GEMÜSE- TAGLIATELLE UND AUSTERNPILZSAUCE

6 PERSONEN - VORBEREITUNG 20 MIN. - GARZEIT 50 MIN.

- 1 Schalotten und Knoblauchzehe schälen. Das Ultrablade-Hackmesser in die Maschine einsetzen, Schalotten und Knoblauch in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 12 mixen. Das Hackmesser herausnehmen, den Rührer einsetzen und die Wände abschaben.
- 2 Die Austernpilze unter fließendem Wasser säubern ohne sie einzeweichen und anschließend in Streifen schneiden. Mit dem Öl und der Butter in den Behälter geben. Auf P1 Slow Cook 5 Min. garen.
- 3 Währenddessen Möhren, Pastinake und Kartoffeln schälen. Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und in den **inneren Dampfkorb** geben.
- 4 Mit einem Sparschäler Tagliatelle aus Möhren und Pastinake herstellen. Diese gemischten Tagliatelle auf das **Zwischentablett** geben.
- 5 Die Hähnchenbrustfilets in den **äußereren Dampfkorb** legen, Thymianzweige hinzufügen, salzen und pfeffern.
- 6 Ist das Vorkochen der Austernpilze beendet, Weißwein, Geflügelbrühe und 60 cl heißes Wasser in den Behälter füllen.
- 7 Den **inneren Dampfkorb** mit den Kartoffeln einsetzen und den Deckel schließen. Anschließend den **äußereren Dampfkorb** und das **Zwischentablett** mit den Gemüse-Tagliatelle einsetzen.
- 8 38 Minuten auf Stufe 3 bei 120°C garen.
- 9 Am Ende des Garvorgangs den **inneren** und den **äußereren Dampfkorb** herausnehmen.
- 10 Herstellen der Sauce: Crème fraîche und das in 3 EL Wasser aufgelöste Maizena in den Behälter geben und im Saucenprogramm 7 Min. auf Stufe 6 bei 90°C garen. Sauce abschmecken und gleich servieren.

DESSERT



BENÖTIGTES MATERIAL: 6 GLÄSCHEN Ø 8,5 cm
(HITZEBESTÄNDIG)

120 g DUNKLE SCHOKOLADE MIT MIND. 64% KAKAOANTEIL • 40 g BUTTER • 3 EIER • 60 g ZUCKER • 25 g MEHL • 20 g GEMAHLENE MANDELN

SAFTIGE SCHOKOLADENKÜCHLEIN

6 PERSONEN - VORBEREITUNG 10 MIN. - BACKZEIT 25 MIN.

- 1 Rührer in die Maschine einsetzen und Schokolade und Butter in den Behälter geben. 8 Min. auf Stufe 4 bei 50°C schmelzen lassen. Nach 4 Min. ggf. die Wände des Behälters abschaben. Die Zubereitung in eine Schüssel umfüllen.
- 2 Ohne den Behälter und den Rührer abzuspülen, 2 Eigelb mit 40 g Zucker einfüllen und 2 Min. auf Stufe 7 mixen. Mehl und gemahlene Mandeln hinzufügen und noch 1 Min. auf Stufe 7 mixen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und noch 15 s auf Stufe 7 mixen. Den Teig in die Schüssel umfüllen und den Behälter auswaschen.
- 3 Den Behälter gründlich abtrocknen und den Quirl einsetzen. 3 Eiweiß hineingeben und 4 Min. auf Stufe 7 steif schlagen. Nach 3 Min. die restlichen 20 g Zucker dazugeben. Ist der Eischnee fest, 1/3 davon zum Schokoladenteig geben und mit einem Schneebesen vermischen, um den Schokoladenteig zu lockern. Anschließend den restlichen Eischnee mit einem Spatel unterheben. Den Teig bis zur halben Höhe in 6 gefettete Gläschen mit Ø 8,5 cm füllen.
- 4 Jedes Gläschen mit Frischhaltefolie abdecken und in den **äußereren Dampfkorb** stellen.
- 5 Den Behälter ausspülen und ohne Zubehör unten 0,7 L Wasser hineingießen. Den Deckel schließen und den **äußereren Dampfkorb** mit den saftigen Schokoladenküchlein einsetzen. Garvorgang starten: 25 Min. lang bei P2-Steam oder 28 Min. lang im manuellen Modus bei 120°C garen lassen. Sobald der Signalton ertönt, 5 Minuten ohne Wärmezufuhr ruhen lassen, damit die Schokoladenküchlein fertig backen und abkühlen.
- 6 Mit einem Topflappen jedes Küchlein aus der Form auf einen Teller setzen und mit Englischer Creme servieren.

PRIMO PIATTO



MATERIALE: 6 STAMPINI Ø8,5 cm (RESISTENTI AL CALORE)

150 g DI ZUCCHINE AFFETTATE SOTTILMENTE • 100 g DI MELANZANE AFFETTATE SOTTILMENTE • 30 g DI CIPOLLE NOVELLE AFFETTATE SOTTILMENTE • 150 g DI PEPPERONE ROSSO SPELLATO • 2 POMODORI AFFETTATI SOTTILMENTE • 1 SPICCHIO D'AGLIO TRITATO • 120 g DI FORMAGGIO DI CAPRA SEMISTAGIONATO • 1 RAMETTO DI TIMO • 6 FOGLIE DI BASILICO TRITATE • 4 CUCCHIAI D'OLIO D'OLIVA • 15 g DI ZUCCHERO

CONFIT DI VERDURE ALLA PROVENZALE

PER 6 PERSONE - PREPARAZIONE 15 MIN - COTTURA 40 MIN

- 1 Versate un po' d'olio in una padella e aggiungete il peperone tagliato a striscioline sottili. Fate cuocere in padella a fuoco lento per asciugare il peperone. Salate, pepate e zuccherate molto leggermente. Ricominciate l'operazione per i pomodori.
- 2 Disponete le verdure a strati negli stampini alternando i colori (zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, cipolle). Ad ogni strato, salate e pepate e aggiungete anche un filino d'olio d'oliva, timo, aglio e basilico. Intercalate una fetta di formaggio di capra al centro.
- 3 Coprite ogni stampino con pellicola alimentare e disponete gli stampini nel **cestello vapore esterno**.
- 4 Versate 0,7 L di acqua nel recipiente del robot senza accessori. Chiudete il coperchio e collocate il **cestello vapore esterno** con gli stampini. Fate cuocere su **P2 steam** per 40 min o in modalità manuale a 120°C per 45 min.
- 5 Servite.

SUGGERIMENTI: Questo confit di verdure può essere servito come antipasto insieme ad insalata mista, oppure come contorno di carne alla griglia.

PESCE



ORATA AL FINOCCHIO

PER 4 PERSONE - PREPARAZIONE 10 MIN - COTTURA 30 MIN

- 1 Lavate i finocchi. Tagliate i rametti del finocchio e metteteli nel recipiente del robot senza accessori, aggiungendo 40 cl di acqua. Tagliate a metà i bulbi dei finocchi e affettateli sottilmente con il coltello. Collocate le fettine di finocchio nel **cestello vapore esterno** e conditele con la scorza grattugiata di mezza arancia, lo zucchero, sale e pepe. Inserite il **vassoio intermedio** ed adagiatevi le 2 orate. Condite con sale e semi di anice.
- 2 Posizionate l'insieme **cestello vapore esterno** sull'apparecchio e fate cuocere su **P2 steam** per 30 min o in modalità manuale a 120°C per 40 min.
- 3 Disporre le orate su un piatto e mettere il finocchio al centro. Servire caldo cosparso di succo di limone.

2 ORATE PERFETTAMENTE PULITE • 2 FINOCCHI (800 g) • 1 ARANCIA • 1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO • 1 CUCCHIAINO DI SEMI DI ANICE • SALE E PEPE

CARNE



6 FILETTI DI POLLO • 4 CAROTE • 1 GROSSA PASTINACA • 500 g DI PATATE • 250 g DI FUNGHI PLEUROTUS • 30 g DI BURRO • 30 g DI OLIO • 10 cl DI PANNA ACIDA • 1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POLLO • 15 cl DI VINO BIANCO • 2 SCALOGNI • 1 SPICCHIO D'AGLIO • 2 RAMETTI DI TIMO • 1 CUCCHIAIO DI MAÏZENA® • SALE E PEPE

FILETTI DI POLLO E TAGLIATELLE DI VERDURE CON SALSA DI FUNGHI

PER 6 PERSONE - PREPARAZIONE 20 MIN - COTTURA 50 MIN

- 1 Mondate gli scalogni e lo spicchio d'aglio. Poneteli nel recipiente del robot dotato di lama Ultrablade e frullate 10 s a velocità 12. Sostituite la lama con il mescolatore e raschiate le pareti del recipiente.
- 2 Pulite i funghi pleurotus sotto acqua corrente, senza metterli a bagno, quindi tagliateli a lamelle. Poneteli nel recipiente con l'olio ed il burro. Fate cuocere su P1 slow cook per 5 min.
- 3 Nel frattempo, pelate le carote, la pastinaca e le patate. Tagliate le patate a cubi grossi e mettetevi nel **cestello vapore interno**.
- 4 Con il pelapatate, affettate le carote e la pastinaca formando delle "tagliatelle". Ponete le tagliatelle di verdure sul **vassoio intermedio**.
- 5 Collocate i filetti di pollo nel **cestello vapore esterno**, aggiungete i rametti di timo, cosparrete di sale e pepe.
- 6 Al termine della cottura preliminare dei funghi, aggiungete nel recipiente il vino bianco, il concentrato di pollo e 60 cl di acqua calda.
- 7 Inserite il **cestello vapore interno** con le patate e chiudete il coperchio. Posizionate quindi il **cestello vapore esterno** ed il **vassoio intermedio** con le tagliatelle di verdure.
- 8 Avviate la cottura a velocità 3 a 120°C per 38 minuti.
- 9 A fine cottura, estraete il **cestello vapore interno** e quello esterno.
- 10 Per terminare la preparazione della salsa: aggiungete nel recipiente la panna acida e la Maïzena diluita con 3 cucchiaini d'acqua e fate cuocere con il programma salse a 90°C a velocità 6 per 7 min. Condite la salsa con sale e pepe e servite subito.

DESSERT



MATERIALE: 6 STAMPINI Ø8,5 cm (RESISTENTI AL CALORE)

120 g DI CIOCCOLATO FONDENTE CON MINIMO IL 64% DI CACAO • 40 g DI BURRO • 3 UOVA • 60 g DI ZUCCHERO • 25 g DI FARINA • 20 g DI MANDORLE IN POLVERE

TENERINA AL CIOCCOLATO

PER 6 PERSONE - PREPARAZIONE 10 MIN - COTTURA 25 MIN

- 1 Mettete il cioccolato ed il burro nel contenitore del robot dotato di accessorio per mescolare. Fate sciogliere a velocità 4 a 50°C per 6 min. Se necessario, dopo 4 min. raschiate le pareti del contenitore. Versate la preparazione in una coppa.
- 2 Senza sciacquare il recipiente e l'accessorio per mescolare, versate i 2 tuorli d'uovo e 40 g di zucchero e mescolate a velocità 7 per 2 min. Aggiungete la farina e le mandorle in polvere, quindi mescolate ancora 1 min. a velocità 7. Aggiungete il cioccolato sciolto e mescolate ancora 15 s a velocità 7. Versate l'impasto nella coppa e lavate il recipiente del robot.
- 3 Asciugate perfettamente il recipiente e montate l'accessorio frusta. Aggiungete 3 albumi e montateli a neve a velocità 7 per 4 min. Dopo 3 min., aggiungete i 20 g di zucchero rimanenti. Dopo aver montato gli albumi, aggiungetene 1/3 all'impasto al cioccolato sbattendo con una frusta per ammorbidire l'impasto, quindi incorporate con una spatola il resto degli albumi montati a neve. Suddividete l'impasto in 6 stampini da Ø 8,5 cm imburrati, riempendo i stampini a metà.
- 4 Coprite ogni stampino con pellicola alimentare e disponete gli stampini nel **cestello vapore esterno**.
- 5 Sciacquate il recipiente e versate 0,7 L d'acqua nel recipiente senza accessori. Chiudete il coperchio e collocate il **cestello vapore esterno** con le tenerine al cioccolato. Avviate la cottura su P2 steam per 25 min. o in modalità manuale a 120°C per 28 min. Quando viene emesso il segnale acustico, aspettate 5 min. Senza riscaldare, in modo che le tenerine finiscano di cuocere e si intiepidiscano.
- 6 Con una presina, sfornate ogni dolcetto in un piatto e servitelo con crema inglese.

ENTRANTE / APERITIVO



MATERIAL: 6 RAMEQUINES Ø 8,5 cm (RESISTENTE AL CALOR)

150 g DE CALABACÍN EN JULIANA • 100 g DE BERENJENA EN JULIANA • 30 g DE CEBOLLETA EN JULIANA • 150 g DE PIMIENTO ROJO PELADO • 2 TOMATES EN JULIANA • 1 DIENTE DE AJO PICADO • 120 g DE QUESO DE CABRA SEMIFRESCO • 1 RAMA DE TOMILLO • 6 HOJAS DE ALBAHACA PICADAS • 4 CUCHARAS SOPERAS DE ACEITE DE OLIVA • 15 g DE AZÚCAR

CONFIT PROVENZAL DE VERDURAS

6 PERSONAS - PREPARACIÓN 15 MIN - COCCIÓN 40 MIN

- 1 Vierta el aceite en una sartén y disponga el pimiento cortado en tiras finas. Cueza a fuego lento para secar el pimiento. Salpimente y añada una pizca de azúcar. Repita esta operación con los tomates.
- 2 Monte las verduras en capas dentro de los ramequines alternando colores (calabacín, tomate, berenjena, pimiento, cebolla). Salpimente cada capa y añada también un hilo de aceite de oliva, tomillo, ajo y albahaca. Intercala un medallón de queso de cabra en el medio.
- 3 Cubra cada uno de los ramequines con película film transparente y colóquelos en el **cestillo para vapor externo**.
- 4 Vierta 0,7 L de agua en el bol del robot sin accesorios. Cierre la tapa y coloque el **cestillo para vapor externo** con los ramequines. Cocer en P2 steam durante 40 min o en modo manual a 120°C durante 45 min.
- 5 Servir.

CONSEJO: Puede servir este confit de verduras como entrante con una ensalada, o como guarnición de carne a la parrilla.

PESCADO



DORADA AL HINOJO

4 PERSONAS - PREPARACIÓN 10 MIN - COCCIÓN 30 MIN

- 1 Lave el hinojo. Corte los tallos del hinojo y póngalos en el bol del robot sin accesorios junto con 70 cl de agua. Corte los bulbos del hinojo a la mitad y páquelos finamente con la cuchilla. Colóquelos en el **cestillo para vapor externo** y condímenlo con la piel de media naranja rallada finamente y el azúcar. Salpimente. Introduzca la bandeja intermedia y coloque las 2 doradas. Añada sal y esparza los granos de anís.
- 2 Colocar el conjunto de **cestillo para vapor externo** en el aparato y cocer en P2 steam durante 30 min o en modo manual a 120°C durante 40 min.
- 3 Disponga las doradas en un plato y coloque el hinojo en el centro. Riegue con zumo de limón y sirva caliente.



2 DORADAS VACIADAS Y ESCAMADAS • 2 PIEZAS DE HINOJO (800 g) • 1 NARANJA • 1 C.C. DE AZÚCAR • 1 C.C. DE ANÍS EN GRANO • SAL Y PIMIENTA

CARNE



6 FILETES DE POLLO • 4 ZANAHORIAS • 1 CHIRIVÍA GRANDE •
500 g DE PATATAS • 250 g DE SETAS PLEUROTUS • 30 g DE MANTEQUILLA • 30 cl DE ACEITE • 10 cl DE NATA ESPESA • 1 CUCHARADA SOPERA DE CALDO DE AVE • 15 cl DE VINO BLANCO • 2 CHALOTAS • 1 DIENTE DE AJO • 2 RAMAS DE AJO • 1 CUCHARADA SOPERA DE MAIZENA® • SAL Y PIMIENTA

FILETES DE AVE Y TAGLIATELLES DE VERDURAS CON SALSA DE SETAS PLEUROTUS

6 PERSONAS - PREPARACIÓN 20 MIN - COCCIÓN 50 MIN

- 1 Pele las chalotas y el diente de ajo. Colóquelos en el bol del robot provisto de la cuchilla picadora Ultrablade y mezcle durante 10 s a velocidad 12. Sustituya la cuchilla por el mezclador y raspe las paredes del bol.
- 2 Lave las setas bajo el grifo sin empaparlas completamente y a continuación córtelas en tiras. Júntelas en el bol al aceite y la mantequilla. Cocinelas en P1 slow cook durante 5 min.
- 3 Mientras tanto, pele las zanahorias, la chirivía y las patatas. Corte las patatas en cubos grandes e introduzcalas en el **cestillo para vapor interno**.
- 4 Con un pelador, haga tagliatelles con las zanahorias y la chirivía. Ponga la mezcla de tagliatelles en el cestillo intermedio.
- 5 Coloque los filetes de pollo en el **cestillo para vapor externo**, junte las ramas de tomillo y salpimente.
- 6 Cuando finalice la precocción de las setas, añada al bol el vino blanco, el caldo de ave y 60 cl de agua caliente.
- 7 Coloque el **cestillo para vapor interno** con las patatas y cierre la tapa. A continuación coloque el **cestillo para vapor externo** y el intermedio con los tagliatelles de verduras.
- 8 Active la cocción a velocidad 3 a 120°C durante 38 minutos.
- 9 Finalizada la cocción, retire los **cestillos para vapor interno** y **externo**.
- 10 Termine la salsa: añada al bol la nata fresca espesa y la Maizena diluida en 3 cucharadas soperas de agua y cocine en el programa para salsas a 90°C a velocidad 6 durante 7 min. Compruebe si está bien de sal y pimienta y sirva inmediatamente.

POSTRE



MATERIAL: 6 RAMEQUINES Ø 8,5 cm (RESISTENTE AL CALOR)

120 g DE CHOCOLATE NEGRO (64% COMO MÍNIMO) • 40 g DE MANTEQUILLA • 3 HUEVOS • 60 g DE AZÚCAR • 25 g DE HARINA • 20 g DE ALMENDRAS EN POLVO

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

6 PERSONAS - PREPARACIÓN 10 MIN - COCCIÓN 25 MIN

- 1 Ponga el chocolate y la mantequilla en el bol del robot con el mezclador instalado. Mezcle a velocidad 4 a 50°C durante 8 min. Al cabo de 4 min, raspe las paredes del bol si fuese necesario. Pase la preparación a una ensaladera.
- 2 Sin lavar el bol ni el mezclador, ponga 2 yemas de huevo con 40 g de azúcar y mezcle a velocidad 7 durante 2 min. Después añada la harina y la almendra en polvo y continúe durante 1 min. más. Añada el chocolate fundido y mezcle otros 15 s a velocidad 7. Pase la pasta a la ensaladera y lave el bol del robot.
- 3 Seque completamente el bol y coloque el batidor. Añada 3 claras de huevo y móntelas a velocidad 7 durante 4 min. Al cabo de 3 min, junte los 20 g de azúcar restantes. Cuando las claras estén montadas, junte 1/3 de ellas a la pasta de chocolate mezclando con un batidor para aligerar la pasta de chocolate, y a continuación incorpore el resto de las claras con una espátula. Reparta la pasta en los 6 ramequines de Ø8,5 cm untados con mantequilla hasta la mitad.
- 4 Cubra cada uno de los ramequines con película transparente y colóquelos en el **cestillo para vapor externo**.
- 5 Aclarar el bol y añadir 0,7 L de agua en el fondo sin accesorios. Cerrar la tapa y colocar el **cestillo para vapor externo** con el bizcocho de chocolate. Iniciar la cocción en P2 steam durante 25 min. o en modo manual a 120°C durante 28 min. Despues de que suene la señal acústica, espere 5 min. sin calor para que el bizcocho termine de cocerse y se enfrie un poco.
- 6 Sirviéndose de una manopla, desmolde cada fondant en un plato y sírvalos con crema inglesa.

ENTRADA



MATERIAL: 6 TAÇAS DE Ø8,5 cm (RESISTENTES AO CALOR)

150 g DE CURGETES CORTADAS ÀS RODELAS • 100 g DE BERINGELAS CORTADAS ÀS RODELAS • 30 g DE CEBOLAS CORTADAS ÀS RODELAS • 150 g DE PIMENTO VERMELHO PELADO • 2 TOMATES CORTADOS • 1 DENTE DE ALHO PICADO • 120 g DE QUEIJO FRESCO DE CABRA • 1 MOLHO DE TOMILHO • 6 FOLHAS DE MANJERICÃO CORTADAS • 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE • 15 g DE AÇÚCAR

LEGUMES CONFITADOS

Pessoas 6 – Preparação 15 min. – Cozedura 40 min.

- 1 Numa frigideira, deite o azeite e o pimento cortado em tiras finas. Cozinhe em lume brando para secar o pimento. Adicione um pouco de sal, pimenta e açúcar. Repita a operação para os tomates.
- 2 Coloque os legumes em camadas nas taças alternando as cores (curgetes, tomates, beringelas, pimentos, cebolas). Em cada camada, tempere com sal e pimenta, regue como um fio de azeite, adicione tomilho, alho e manjericão. Intercala com um pedaço de queijo de cabra no meio.
- 3 Tape cada uma das taças com película transparente e coloque-as na **cuba de vapor**.
- 4 Coloque 0,7 L de água na taça do robot sem acessório. Feche a tampa e posicione a **panela de vapor** com as taças. Selecione o programa Vapor **P2** durante 40 min. ou em modo manual a 120°C durante 45 min.
- 5 Sirva.

CONSELHO: Estes legumes confitados podem ser servidos como entrada com uma salada de alface, podendo ser igualmente servidos como acompanhamento de carne grelhada.

PEIXE



DOURADA COM FUNCHO

Pessoas 4 – Preparação 10 min. – Cozedura 30 min.

- 1 Lave os funchos. Corte os talos dos funchos e coloque-os na taça do robot sem acessório. Adicione 70 cl de água. Corte os bulbos dos funchos em dois e corte-os finamente com a faca. Coloque-os na **cuba de vapor** e tempere com as raspas cortadas muito finas de metade da laranja, o açúcar, sal e pimenta. Coloque o **tabuleiro de vapor superior** e coloque as 2 douradas. Tempere com sal e polvilhe as sementes de anis.
- 2 Coloque o **panela de vapor** sobre o aparelho e deixe selecione o programa Vapor **P2** durante 30 min. ou em modo manual a 120°C durante 40 min.
- 3 Disponha as douradas num prato e coloque o funcho no centro. Sirva quente regado com sumo de limão.



2 DOURADAS LIMPAS E SEM ESCAMAS • 2 FUNCHOS (800 g) • 1 LARANJA • 1 COLHER DE CAFÉ DE AÇÚCAR • 1 COLHER DE CAFÉ DE SEMENTES DE ANIS • SAL E PIMENTA

CARNE



6 BIFES DE FRANGO • 4 CENOURAS • 1 CHEROVIA GRANDE • 500 g DE BATATAS • 250 g DE COGUMELOS • 30 g DE MANTEIGA • 30 g DE ÓLEO • 10 cl DE NATAS • 1 COLHER DE SOPA DE CALDO DE GALINHA • 15 cl DE VINHO BRANCO • 2 CHALOTAS • 1 DENTE DE ALHO • 2 RAMOS DE TOMILHO • 1 COLHER DE SOPA DE MAÍZENA® • SAL E PIMENTA

BIFES DE FRANGO COM JULIANA DE LEGUMES E MOLHO DE COGUMELOS

Pessoas 6 – Preparação 20 min – Cozedura 50 min.

- 1 Descasque as chalotas e o dente de alho. Coloque-os na taça do robot com a lâmina picadora e pique na velocidade 12 durante 10 s. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e raspe as paredes da taça.
- 2 Lave os cogumelos em água corrente sem os ensopar, a seguir corte-os em lâminas. Adicione-os à taça do robot com o óleo e a manteiga. Selecione o programa de cozedura lenta **P1** durante 5 min.
- 3 Entretanto, descasque as cenouras, a cherovia e as batatas. Corte as batatas em cubos grandes e coloque-as no **cesto de vapor**.
- 4 Com a ajuda de um ralador, corte a cenoura e a cherovia em juliana. Coloque esta mistura de legumes no **tabuleiro de vapor superior**.
- 5 Coloque os bifes de frango na **cuba de vapor**, adicione os ramos de tomilho, o sal e a pimenta.
- 6 Assim que a pré-cozedura dos cogumelos terminar, acrescente na taça o vinho branco, o caldo de galinha e 60 cl de água quente.
- 7 Coloque o **cesto de vapor** com as batatas e feche a tampa. Seguidamente, coloque a **panela de vapor** e o **tabuleiro de vapor superior** com os legumes em juliana.
- 8 Inicie a cozedura na velocidade 3, a 120°C, durante 38 minutos.
- 9 No final da cozedura, retire o **cesto de vapor** e a **panela de vapor**.
- 10 Termine o molho: na taça do robot adicione as natas e a Maïzena diluída com 3 colheres de sopa de água e coza no programa molhos a 90°C, na velocidade 6 durante 7 min. Verifique o tempero do molho e sirva de imediato.

SOBREMESA



MATERIAL: 6 TAÇAS DE Ø8,5 cm (RESISTENTES AO CALOR)

120 g DE CHOCOLATE PRETO, NO MÍNIMO 64% • 40 g DE MANTEIGA • 3 OVOS • 60 g DE AÇÚCAR • 25 g DE FARINHA • 20 g DE AMÊndoAS MOÍDAS

FOFOS DE CHOCOLATE

PESSOAS 6 – PREPARAÇÃO 10 MIN. – COZEDURA 25 MIN.

- 1 Na taça do robot com o acessório misturador, deite o chocolate e a manteiga. Derreta tudo na velocidade 4 a 50°C durante 8 min. Ao fim de 4 min., raspe as paredes da taça se necessário. Coloque o preparado numa tigela.
- 2 Sem lavar a taça e o acessório misturador, adicione 2 gemas de ovos com 40 g de açúcar e mexa na velocidade 7 durante 2 min. Junte a farinha e as amêndoas moidas e mexa na velocidade 7 durante 1 min. Seguidamente, adicione o preparado de chocolate e bata durante 15 s na velocidade 7. Coloque o preparado na tigela e lave a taça do robot.
- 3 Limpe bem a taça e coloque o acessório batedor. Adicione 3 claras de ovo e bata-as em castelo na velocidade 7 durante 4 min. Ao fim de 3 min., junte os 20 g de açúcar restantes. Assim que as claras estiverem em castelo, adicione 1/3 das claras ao preparado do chocolate misturando com uma vara de arames para soltar o chocolate, a seguir incorpore o resto das claras com uma espátula. Reparta o preparado por 6 taças de Ø8,5 cm untadas com manteiga até meio.
- 4 Tape cada uma das taças com película transparente e coloque-as na **cuba de vapor**.
- 5 Lave a taça do robot e deite 0,7 L de água sem acessórios. Feche a tampa e posicione o **panela de vapor** com os fofos de chocolate. Selecione o programa Vapor **P2** durante 25 min. ou em modo manual a 120°C durante 28 min. Assim que ouvir o aviso sonoro, aguarde 5 min. Sem temperatura para que os fofos terminem de cozer e arrefeçam.
- 6 Com a ajuda de uma luva de cozinha, retire cada bolo para um prato e sirva com creme inglês.

Moulinex® companion®



RETROUVEZ TOUS LES ACCESSOIRES COMPANION® SUR WWW.MOULINEX.FR/COMPANION

RETROUVEZ TOUS LES ACCESSOIRES COMPANION® SUR / U VINDT ALLE ACCESSOIRES

VOOR DE COMPANION® OP WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.BE

ALLE ZUBEHÖRTEILE FÜR IHREN COMPANION® FINDEN SIE AUF WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.CH

TROVATE TUTTI GLI ACCESSORI COMPANION® SU WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.IT

ENCUENTRE TODOS LOS ACCESORIOS COMPANION® EN WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.ES

DESCUBRA TODOS OS ACESSÓRIOS COMPANION® EM WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.PT

Tous droits réservés.

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226

Design graphique et exécution: JPM & Associés

Recettes: Groupe SEB

Crédits photo: Groupe SEB & Marielys Lorthios



8080015484-02