

Moulinex®

OVATIO 3

Odacio 3



Cuisez en couleur !



Sommaire



Recettes des bases

4

- > PÂTES
- > SAUCES

Entrées

7

- > TARTES - SOUFFLÉS
- > SOUPES - POTAGES - VELOUTÉS

Plats de résistance

12

- > VIANDES
- > POISSONS
- > LÉGUMES

Desserts

18

Boissons

21



Français

Pâtes



Pâte à pain blanc

> **INGRÉDIENTS** (pour une boule de pain)

500 g de farine • 300 g d'eau tiède • 2 sachets de levure de boulanger • 10 g de sel

Dans le **bol du robot muni du pétrin**, versez la farine, le sel, la levure de boulanger. Sélectionnez la vitesse **5/2**, donnez quelques impulsions, puis faites fonctionner le robot en continu et ajoutez l'eau tiède par la cheminée. Dès que la pâte forme une belle boule (environ 40 s), arrêtez le robot et laissez-la lever à température ambiante pendant environ

1/2 h. Ensuite, retravaillez la pâte et faites-en une boule que vous poserez sur la tôle à pâtisserie beurrée et farinée de votre four. Laissez lever dans un endroit tiède une 2^{ème} fois pendant 1 h. Enfourez pendant 30 mn à Th.8. Mettez également dans le four un petit récipient rempli d'eau, ceci pour favoriser la formation d'une croûte dorée.



Pâte brisée

> **INGRÉDIENTS** (pour un fond de tarte de 350 g)

200 g de farine • 100 g de beurre • 5 cl d'eau • une pincée de sel

Dans le **bol muni du pétrin**, versez la farine, le beurre et le sel. Sélectionnez la vitesse **5/2** et faites fonctionner le robot quelques secondes avant de verser l'eau par la cheminée. Laissez tourner

l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Laissez-la reposer au frais pendant au moins 1 h avant de l'étaler et la faire cuire.



Pâte à crêpes

> **INGRÉDIENTS** (pour 20 crêpes)

3/4 l de lait • 375 g de farine • 4 œufs • 40 g de sucre • 10 cl d'huile
• 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool

Dans le **bol mixer**, mettez les œufs, l'huile, le sucre, le lait et le parfum choisi. Sélectionnez la vitesse **5/2** et laissez fonctionner quelques secondes. Versez

ensuite la farine par l'orifice du bouchon doseur et laissez fonctionner 1 mn 30. Faites reposer la pâte au moins 1 h avant de réaliser vos crêpes.





Pâte à brioche

> **INGREDIENTS** (pour 6 personnes)

250 g de farine ■ 5 g de sel ■ 50 g de sucre ■ 100 g de beurre ■ 2 œufs entiers et 1 jaune ■ 2 cuillères à soupe de lait tiède ■ 1 sachet de levure de boulanger

Dans le **bol du robot muni du pétrin**, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs, la levure de boulanger mélangée au lait tiède. Sélectionnez la vitesse **4/2** et laissez fonctionner pendant quelques secondes. Puis, sélectionnez la vitesse **5/2** et introduisez progressivement le beurre

par la cheminée du couvercle. Laissez tourner pendant 3 mn 30. Beurrez et farinez un moule à brioche, mettez-y la pâte et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le moule soit rempli (2 à 3 h). Mettez au four Th.6 ou 180° et laissez cuire 25 mn.



Pâte sablée

> **INGREDIENTS** (pour une tarte)

250 g de farine ■ 125 g de sucre ■ 1 œuf ■ 125 g de beurre ■ 1 cuillère à café de vanille en poudre ■ un peu de sel

Dans le **bol muni du pétrin**, versez le sucre, l'œuf et le beurre en pommade. Sélectionnez la vitesse **2/1** pendant 25 s puis passez à vitesse **4/2** pendant 45 s.

Ajoutez la farine, la vanille et le sel. Mettez sur vitesse **3/2** pendant 15 s, puis passez à vitesse **4/2** pendant 15 s. Laissez reposer 1 h au frais.



Pâte à pizza

> **INGREDIENTS** (pour une pizza)

150 g de farine ■ 90 g d'eau tiède ■ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ■ 1/2 sachet de levure de boulanger ■ sel

Dans le **bol muni du pétrin**, mettez la farine et le sel. Faites fonctionner quelques secondes à vitesse **3/1** puis passez à vitesse **5/2**. Par la cheminée, versez l'eau tiède puis l'huile d'olive et laissez tourner

jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Étalez et mettez en forme selon son utilisation.



Pâte à choux

> **INGREDIENTS** (pour 20 gros choux ou 40 petits)

30 cl d'eau ■ un peu de sel ■ un peu de sucre ■ 120 g de beurre ■ 240 g de farine ■ 6 œufs

Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Portez à ébullition et versez la farine d'un seul coup dans la casserole. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte absorbe la totalité du liquide. Laissez refroidir. Après refroidissement, mettez la pâte dans le **bol muni du pétrin plastique**. Sélectionnez la vitesse **4/1** et par la cheminée, cassez un à un les œufs entiers, puis passez à la vitesse **5/2**. Après incorporation totale des œufs, travaillez la

pâte encore 1 mn. À l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, faites des petits tas de pâte sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Mettez au four Th.6 pendant 40 mn. Laissez refroidir, porte du four ouverte, ne les sortez pas du four immédiatement, vous risqueriez de faire retomber les choux. Après complet refroidissement, fourrez les choux avec de la crème Chantilly bien ferme ou de la crème pâtissière.



Français

Sauces



Sauce à l'avocat

> INGREDIENTS

2 yaourts nature • 1 avocat bien mûr • jus d'1/2 citron • 1 cuillère à café de moutarde
• quelques brins de persil • 1 petit oignon • sel, poivre et poivre de Cayenne

Ôtez la peau de l'avocat et son noyau. Versez tous les ingrédients dans le **bol mixer**, excepté l'avocat. Sélectionnez la vitesse 5/2 et mettez en marche. Retirez le bouchon

doseur et par son orifice ajoutez l'avocat en morceau. Faites fonctionner 1 mn. Mettez au réfrigérateur, et servez frais en accompagnement de poissons ou de viandes froides.



Mayonnaise

> INGREDIENTS

1 jaune d'œuf • 1 cuillère à soupe de moutarde • 1 cuillère à café de vinaigre
• 25 cl d'huile • sel et poivre

Dans le **bol muni du batteur**, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Sélectionnez la vitesse 3/1 et pendant le fonctionnement, versez l'huile en petit filet par la cheminée.

Au bout de quelques secondes, passez à la vitesse 4/2. Une fois que l'huile est incorporée, passez à la vitesse 5/2 et laissez fonctionner pendant 30 s.



Aïoli

> INGREDIENTS

3 gousses d'ail • 1 jaune d'œuf • 1 cuillère à soupe de moutarde • 1 cuillère à café de vinaigre • 15 cl d'huile végétale • 10 cl d'huile d'olive • sel et poivre

Dans le **mini hachoir**, mettez l'ail épluché, et laissez fonctionner quelques secondes à vitesse 4/2. Réservez. Dans le **bol muni du batteur**, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, l'ail haché, le sel et le poivre. Sélectionnez la vitesse 3/1 et pendant

le fonctionnement, versez l'huile en petit filet par la cheminée. Au bout de quelques secondes, passez à la vitesse 4/2. Une fois que toute l'huile est incorporée, passez à la vitesse 5/2. Laissez fonctionner pendant 30 s.



Coulis de tomates

> INGREDIENTS (pour 6 personnes)

1 kg de tomates • 1 oignon jaune • 1 gousse d'ail • 3 branches de persil
• 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • sel et poivre

Pelez les tomates et coupez-les en quatre. Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez l'oignon, l'ail et le persil à vitesse 4 pendant 10 s. Dans une poêle, faites revenir le hachis d'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez les

tomates, salez, poivrez, et faites cuire 1/2 h. Dans le **bol équipé du Maxiexpress et sa grille petits trous**, pressez la préparation à la tomate à vitesse 1. Servez bien chaud en accompagnement de pâtes fraîches.



Tartes, soufflés



Quiche Lorraine

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

Pâte brisée de 350 g • 200 g de lardons fumés • 15 cl de lait • 3 œufs
• 250 g de crème fraîche épaisse • 100 g de gruyère • sel, poivre • muscade râpée

Préparez la pâte brisée. Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré, Ø 30 cm. Dans le four Th.6, faites cuire la pâte à blanc pendant 20 mn. Dans **le robot muni du coupe-légumes et du secteur A**, râpez le gruyère à vitesse 4/2 et réservez-le. Faites revenir les lardons à la poêle. Dans **le bol du robot muni du batteur**, battez les

3 œufs, le lait, la crème fraîche, le sel, le poivre et la muscade râpée. Sélectionnez la vitesse 4/2 et faites tourner l'appareil 40 s. Sur le fond de tarte précuit, étalez les lardons, puis versez la préparation aux œufs. Parsemez la quiche de gruyère râpé et laissez cuire au four Th.6 pendant 25 mn.



Soufflé au saumon

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

250 g de saumon frais • 4 œufs • 1/3 l de sauce Béchamel épaisse
• 1 cuillère à café de jus de citron • sel et poivre

Préparez la béchamel et réservez. Dans **le bol muni du couteau métal**, hachez le saumon à vitesse 4/2 pendant 30 s. Ajoutez les 4 jaunes d'œuf, le sel, le poivre et le citron. Sélectionnez la vitesse 3/1 et mixez pendant 20 s. Versez la béchamel sur le poisson et mixez de nouveau pendant 1 mn à vitesse 3/1. Mettre le tout dans un grand saladier.

Lavez le bol du robot. Dans **le robot muni du batteur**, battez les 4 blancs d'œuf à vitesse 5/2 pendant 1 mn 40. Incorporez délicatement les blancs en neige obtenus à la préparation au saumon. Mélangez. Versez dans un moule à soufflé beurré et faites cuire au four Th.6 pendant 30 mn. Servez dès la sortie du four.



Flan d'asperges

> **INGRÉDIENTS** (pour 8 personnes)

300 g d'asperges cuites en bocal • 100 g de pain de mie trempé dans le jus des asperges
• 5 œufs • 5 cuillères à soupe de lait écrémé sec en poudre • 50 g de beurre
• 150 g de gruyère râpé • Sel et poivre

Dans **le bol mixer**, mettez les asperges, le pain de mie essoré, les œufs, le lait en poudre, le gruyère et le beurre. Faites fonctionner à vitesse 5/2 pendant 40 s.

Assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire au bain-marie dans des ramequins individuels, à température moyenne [200°] pendant 15 mn.



Cake aux champignons

> **INGREDIENTS** (pour 6/8 personnes)

250 g de champignons de Paris ■ 30 g de beurre ■ 150 g de jambon blanc en dés
■ 4 œufs ■ 100 g de gruyère ■ 10 cl d'huile ■ 2 cuillères à soupe de moutarde
■ 200 g de farine ■ 1 sachet de levure ■ sel et poivre

Dans le **robot muni du coupe-légumes et de son secteur A**, sélectionnez la vitesse 4/2 et râpez le gruyère, réservez. Dans une poêle, faites revenir les champignons en lamelles et le jambon blanc coupé en gros dés. Dans le **bol muni du pétrin**, mélangez les œufs, la moutarde, le sel et le poivre. Laissez fonctionner sur vitesse 3/1 pendant 20 s. Ajoutez l'huile, la farine et la levure, sélectionnez la vitesse 4/1

quelques secondes puis la vitesse 5/2 pendant 30 s. Retirez le pétrin. Dans le bol, versez le jambon et les champignons cuits, ajoutez le gruyère. Mélangez le tout à la spatule. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Laissez cuire au four pendant 40 mn à Th.6 ou 180°. Servez tiède ou froid sur un lit de salade avec une sauce mayonnaise.



Terrine de poisson

> **INGREDIENTS** (pour 6/8 personnes)

650 g de poisson frais sans peau, ni arête (400 g de cabillaud – 250 g de saumon)
■ 3 œufs entiers ■ 15 cl de crème fraîche épaisse ■ 1 petite boîte de concentré de tomates
■ 1 oignon ■ 25 g de beurre ■ 5 cl de vin blanc ■ sel, poivre, piment de Cayenne

Dans le **bol du robot muni du couteau métal**, hachez l'oignon à vitesse 4/2. Dans une poêle avec le beurre, faites revenir l'oignon haché, ajoutez le vin blanc et faites réduire. Dans le **bol du robot muni du couteau métal**, hachez les filets de poisson à vitesse 5/2 pendant 20 s. Ajoutez les œufs, le concentré de tomates, la crème fraîche, l'oignon, le sel, le poivre et le

piment de Cayenne. Faites fonctionner à vitesse 4/2 quelques secondes, puis passez à vitesse 5/2 pendant 50 s. Beurrez et farinez un moule à cake. Remplissez-le de la préparation. Faites cuire au bain-marie Th.6 pendant 1 h. Laissez refroidir avant de démouler. Servez froid sur un lit de salade accompagné de sauce mayonnaise ou d'une sauce à l'avocat.



Soufflé au fromage

> **INGREDIENTS** (pour 6 personnes)

1/3 l de sauce béchamel ■ 100 g de gruyère ■ 6 œufs ■ sel, poivre ■ muscade râpée

Préparez la sauce béchamel. Dans le **bol muni du secteur A**, râpez le gruyère à vitesse 4/2. Versez le gruyère, le sel, le poivre et la muscade dans la sauce béchamel et mélangez le tout hors du feu. Ajoutez ensuite les jaunes d'œuf un à un. Dans le **bol muni du batteur**, montez les

6 blancs en neige, sélectionnez la vitesse 5/2 et laissez fonctionner pendant 2 mn. Incorporez délicatement les blancs à la préparation. Versez le mélange dans un moule à soufflé beurré et fariné. Laissez cuire 35 à 40 mn à Th.6/7. Servez de suite.





Tarte provençale

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

Pâte à pizza de 240 g ■ 1 belle aubergine ■ 4 tomates ■ 500 g de mascarpone
■ 100 g de gruyère ■ 2 œufs entiers + 2 jaunes ■ basilic frais haché ■ un peu d'huile d'olive
■ sel, poivre

Réalisez la pâte à pizza et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume. Dans **le bol muni du coupe-légumes et du secteur A**, râpez le gruyère à vitesse 4/2. Réservez. Pendant ce temps, épéchez l'aubergine une fois sur deux, puis tranchez-la en rondelles. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites frire les rondelles. Après la cuisson, laissez-les égoutter sur un papier absorbant. Tranchez les tomates en rondelles. Réservez. Dans **le bol muni du batteur**, mélangez la mascarpone, les œufs entiers,

les jaunes, le sel, le poivre, le basilic, mettez sur vitesse 3/1 pendant 30 s puis à vitesse 4/2 pendant 30 s. Étalez la pâte à pizza, et garnissez le moule à tarte. Versez la préparation aux œufs sur le fond de tarte. Parsemez de 50 g de gruyère râpé, et faites cuire 25 mn à four Th.5. Retirez la préparation du four, puis disposez en alternant les tranches de tomates et d'aubergines. Terminez par le reste de gruyère râpé. Remettez au four pendant 35 mn toujours à Th.5. Servez aussitôt après cuisson.



Tourte fondante

> **INGRÉDIENTS** (pour 8 personnes)

Une pâte Brisée de 500 g ■ 200 g de lardons fumé ■ 200 g d'oignons
■ 500 g de crème fraîche épaisse ■ 100 g de gruyère ■ 4 œufs entiers et 3 jaunes
d'œufs ■ 20 g de beurre ■ 50 g de farine ■ 3 cuillères à soupe de Noilly ■ sel, poivre

Préparez la pâte Brisée et laissez-la reposer pendant 1 h. Pendant ce temps, dans une poêle, faites revenir les lardons avec la noix de beurre. Dans **le bol muni du coupe-légumes et du secteur A**, râpez le gruyère à vitesse 4/2. Réservez. Dans **le bol muni du couteau métal**, hachez les oignons à vitesse 4/2 pendant quelques secondes. Ajoutez-les aux lardons et laissez cuire quelques minutes. Coupez la pâte en deux, et étalez chaque morceau. Garnissez un moule à tarte avec un disque de pâte, réservez l'autre partie de la pâte. Dans **le bol muni du batteur**,

mettez les œufs entiers, les jaunes, la crème fraîche, la farine, le sel et le poivre, sélectionnez la vitesse 4/2 et battez pendant 1 mn. Versez cette préparation sur le fond de tarte, ajoutez les lardons et les oignons, le Noilly et parsemez de gruyère. Recouvrez le tout avec le 2^{ème} disque de pâte. Réunissez les bords des deux pâtes et pincez-les ensemble. Dorez le dessus de la tourte avec un jaune d'œuf. Faites un trou au centre de la pâte pour l'évacuation de la vapeur. Faites cuire au four Th.6 ou 180° pendant 1 h.



Guacamolé

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

2 avocats bien mûrs ■ 1 tomate ■ 1 petit oignon jaune ■ 1 cuillère à soupe de jus de citron
■ 2 branches de persil ■ 1 pincée de piment de Cayenne en poudre ■ sel et poivre

Pelez et épépez la tomate. Otez le noyau des avocats. Dans **le bol muni du couteau métal**, mettez l'oignon épluché et coupé, la tomate coupée en gros morceaux, le piment en poudre, le jus de

citron, le persil, le sel, le poivre et la chair des 2 avocats. Laissez fonctionner sur vitesse 3/1 pendant 30 s puis sur vitesse 4/2 pendant 1 mn. Servez sur des toasts au moment de l'apéritif.



Français

Soupes, potages, veloutés



Velouté de champignons

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

100 g de pommes de terre • 500 g de champignons frais • 1 oignon • 3/4 l de bouillon
• 15 cl de lait • 2 cuillères à soupe de crème fraîche • sel et poivre

Dans l'autocuiseur, faites revenir les pommes de terre, les champignons et l'oignon dans le beurre quelques instants. Ajoutez les 3/4 l de bouillon, le sel et le poivre puis laissez cuire pendant 10 mn. Après la cuisson, versez le tout dans le bol

mixer, ajoutez le lait et la crème fraîche. Faites fonctionner à la vitesse 4/2 pendant quelques secondes puis passer à la vitesse 5/2 et mixez pendant 1 mn. Versez dans une soupière et servez bien chaud.



Soupe paysanne

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

2 pommes de terre • 2 carottes • 1 navet • 1 blanc de poireau • 1 oignon
• un peu de céleri rave ou céleri branche • quelques brins de persil • sel, poivre
• 1 l de bouillon

Épluchez et lavez les légumes, coupez-les en morceaux. Salez, poivrez, et mettez le tout à cuire dans l'autocuiseur pendant 15 mn. Après la cuisson, versez le tout dans

le bol **mixer**, sélectionnez la vitesse 5/2 et mixez 30 s. Versez dans une soupière et servez bien chaud.



Gaspacho

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

600 g de tomates bien mûres • 3/4 d'un poivron • 1 concombre • 3 gousses d'ail
• 1 oignon • 3 tranches de pain de mie • 1 cuillère à café de vinaigre
• 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • 3 cuillères à soupe de jus de citron
• sel, poivre • quelques gouttes de Tabasco • 50 cl d'eau froide

Pelez et épépinez les tomates, épluchez le concombre et ôtez les graines du poivron. Dans le bol **mixer**, mettez tous les légumes préalablement coupés en morceaux, l'ail,

l'oignon, le pain de mie. Ajoutez l'huile, le vinaigre, le citron, l'eau froide, le Tabasco, le sel et le poivre. Sélectionnez la vitesse 5/2 et mixez pendant 1 mn 30.





Velouté d'asperges

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

700 g de pointes d'asperges • 1 verre de bouillon de volaille • 20 cl de crème fraîche
• 2 jaunes d'œuf • sel, poivre blanc • 1 cuillère de ciboulette hachée

Egouttez puis coupez les asperges en morceaux de 3 à 4 cm. Dans **le bol mixer**, versez le jus des asperges, ajoutez les asperges coupées, la crème fraîche, le bouillon, les jaunes d'œufs, le poivre et le sel. Sélectionnez la vitesse **5/2** et mixez pendant 1 mn. Versez dans un récipient

en verre et laissez cuire au micro-ondes pendant 12 mn à puissance moyenne. Après cuisson, remettez le tout dans **le bol mixer** et mélangez à nouveau pendant 20 s à vitesse **5/2**. Versez aussitôt dans chaque assiette et parsemez de ciboulette finement hachée.

10
11



Velouté de poireaux

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

250 g de poireaux • 200 g de pommes de terre • 20 cl de lait • 3/4 l d'eau chaude
• noix de muscade • 30 g de beurre • persil • sel, poivre

Epluchez les poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans **le bol muni du couteau métal**. Hachez à vitesse **4/1** pendant 20 s. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux hachés, remuez, couvrez et faites étuver pendant 15 mn. Pelez les pommes de terre. Coupez-les

en gros dés et ajoutez-les aux poireaux. Salez, poivrez, ajoutez la muscade, puis versez l'eau et le lait. Laissez cuire 1/2 h. Après la cuisson, versez le tout dans **le bol mixer**, puis mixez à vitesse **5/2** pendant 40 s. Servez aussitôt, parsemez chaque assiette de persil et accompagnez ce velouté de petits croûtons.



Français

Viandes



Filet mignon de porc au curry

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 1,2 kg de filet mignon de porc
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 oignons jaunes
- 3 gousses d'ail
- 30 g de raisins secs
- 4 tomates pelées et épépinées
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 10 cl de Noilly
- 10 cl de bouillon
- 25 cl de crème fraîche liquide
- sel et poivre

Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez les oignons et l'ail à vitesse 5/2. Réservez. Toujours avec le **couteau métal**, concassez les tomates pelées et épépinées. Coupez le filet de porc en tranches de 2 cm d'épaisseur, assaisonnez-les et faites-les réduire dans l'huile. Puis, ôtez la viande et faites revenir les oignons et l'ail dans la même huile. Ajoutez les raisins avant que

les oignons ne rissolent. Laissez revenir encore un peu. Ajouter les tomates et le curry. Laisser suer 10 mn. Remettez les tranches de viande, et versez le Noilly et le bouillon. Laissez réduire pendant environ 10 mn. Ajoutez la crème, salez, poivrez et finissez la réduction (environ 10 mn à feu vif). Dressez la viande, nappez-la de sauce. Servez avec un riz pilaf.



Moussaka

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 600 g d'agneau
- 6 aubergines
- 4 tomates
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 150 g de gruyère
- piment de Cayenne
- fines herbes
- coriandre
- huile d'olive
- sel et poivre

Coupez les aubergines en rondelles épaisses (1 cm), salez-les et laissez-les dégorger. Dans le **robot muni du coupe-légumes et de son secteur A**, sélectionnez la vitesse 4/2 et râpez le gruyère, réservez. Mettez le **couteau métal dans le robot**, hachez les oignons et l'ail à vitesse 4/2. Dans une sauteuse, faites revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Pelez et épépinez les tomates, hachez-les à vitesse 4/2 pendant 10 s, réservez. Hachez également la viande à vitesse 5/2 pendant 20 s.

Dans la sauteuse avec les oignons, ajoutez la viande, les tomates, les fines herbes, la coriandre et le piment de Cayenne. Salez, poivrez. Laissez cuire 15 mn. Epongez les rondelles d'aubergines et faites-les dorer sur les deux faces avec l'huile d'olive. Dans un plat à gratin, disposez alternativement une couche d'aubergines et une couche de hachis, terminez par une couche d'aubergines. Parsemez le tout de gruyère râpé. Faites cuire au four à Th.6 pendant 30 mn. Servez chaud.



Tomates farcies

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 6 belles tomates
- 300 g d'échine de porc sans os
- 4 tranches de pain de mie
- 10 cl de lait
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 branches de persil, fines herbes
- huile d'olive
- sel et poivre

Mettez les tranches de pain de mie à tremper dans le lait. Réservez. Coupez la partie supérieure des tomates (chapeau) et ôtez la chair. Salez l'intérieur des tomates et retournez-les sur un papier absorbant. Dans le **bol muni du couteau métal**, mettez l'ail, l'oignon, le persil. Hachez à vitesse 4/2 pendant quelques secondes. Ajoutez la viande, le pain de mie essoré, un peu de

chair des tomates, le sel, le poivre et les fines herbes. Sélectionnez la vitesse 5/2 et hachez pendant 25 s. Remplissez les tomates de ce hachis, versez sur chaque tomate quelques gouttes d'huile d'olive, puis reposez le chapeau sur chacune des tomates. Laissez cuire à four Th.7 ou 210° pendant 45 mn.





Hachis Parmentier

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 1 oignon • 1,2 kg de pommes de terre • 400 g de bœuf • 150 g de chair à saucisse
- 1 gousse d'ail • 1 œuf entier et 1 jaune • 3 brins de persil • 5 cl de lait tiède
- 50 g de beurre • 100 g de gruyère • un peu de chapelure • sel, poivre

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux, faites-les cuire pendant 45 mn dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez l'oignon, l'ail et le persil pendant 8 s à vitesse 4. Dans une poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et le persil. Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez la viande de bœuf, laissez fonctionner sur vitesse 5 pendant 10 s. Dans la poêle avec les oignons, ajoutez la viande de bœuf hachée, la chair à saucisse et l'œuf entier, salez, poivrez et faites mijoter pendant 10 mn. Dans le **bol muni du coupe-légumes et du secteur A**, râpez le gruyère à vitesse 4,

Réservez. Lorsque les pommes de terre sont cuites, passez-les dans le **bol muni du Maxiexpress**, faites fonctionner à vitesse 1. Otez l'accessoire et mélangez la purée dans le bol. Ajoutez le lait, le beurre, le jaune d'œuf, le sel, le poivre et mélangez de nouveau. Dans le plat à gratin beurré, étalez la moitié de la purée, puis la viande et recouvrez le tout avec l'autre moitié de purée. Parsemez de gruyère râpé et de chapelure. Ajoutez quelques noisettes de beurre sur le gratin et laissez cuire au four pendant 30 mn à Th.6 puis 5 mn sur position grill. Servez aussitôt.



Steak tartare

> **INGRÉDIENTS** (pour 4 personnes)

- 600 g de viande de bœuf • Tabasco • piment de Cayenne • sauce Worcestershire
- 1 gros oignon jaune • 4 œufs • 4 cuillères de câpres égouttées
- 4 à 6 branches de persil • sel

Dans le **bol muni du couteau métal**, sélectionnez la vitesse 4/2 et hachez l'oignon pendant quelques secondes. Réservez. Ensuite, mettez la viande de bœuf dans le bol, salez et ajoutez un soupçon de poivre de Cayenne, quelques gouttes de sauce Worcestershire et de Tabasco. Hachez le tout à vitesse 5/2 pendant 15 s. Répartissez la

viande hachée dans chaque assiette, creusez le centre et y déposer 1 jaune d'œuf cru dans sa demi-coquille. Disposez autour de la viande une cuillère d'oignon haché, de câpres et le persil ciselé. Vous pouvez accompagner le steak tartare de Ketchup, d'huile d'olive et de sauce Worcestershire.

12
13



Osso Bucco

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 6 grosses tranches de jarret de veau • 500 g de carottes • 3 branches de céleri
- 3 oignons jaunes • 800 g de tomates pelées et épépinées • 3 gousses d'ail
- 1,5 dl de vin blanc sec • 1/3 l de bouillon • zeste d'1/2 citron • huile d'olive
- 1 bouquet garni • quelques brins de persil ciselés

Dans la cocotte, versez un peu d'huile d'olive et faites revenir les tranches de veau. Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez les oignons, l'ail, les carottes et les branches de céleri à vitesse 5/2 pendant 10 s (ne pas mettre en purée). Retirez la viande de la cocotte et faites étuver les légumes hachés pendant 10 mn. Dans le bol, toujours **muni du couteau métal**, hachez grossièrement les tomates à vitesse 4/2. Ajoutez les tomates aux légumes, puis

mettez-y la viande. Salez, poivrez, versez le bouillon chaud et le vin blanc sec ainsi que le bouquet garni. Dans le **mini hachoir**, hachez le zeste de citron à vitesse 5/2 pendant quelques secondes. Saupoudrez-le sur la préparation. Couvrez la préparation et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h 30. A la fin de la cuisson, ôtez le bouquet garni, dressez l'Osso Bucco avec ses légumes sur le plat de service. Parsemez de persil ciselé.



Français

Poissons



Tarte au saumon

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

Pâte brisée • 350 g de carottes • 350 g de courgettes • 350 g de saumon frais • 3 œufs
• 20 cl de crème fraîche • 10 cl de lait • sel, poivre • paprika

Préparez la pâte brisée. Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré, Ø 30 cm. Dans le four Th.6, faites cuire la pâte à blanc pendant 20 mn. Dans le **bol muni du coupe-légumes et du secteur râpé gros C**, râpez à vitesse 4/2 les carottes et les courgettes. Dans une poêle légèrement beurrée, faites étuver les légumes à feu doux pendant une quinzaine

de minutes. Sur la pâte pré-cuite, étalez les légumes et le poisson découpé en lanières. Dans le **bol muni du batteur**, mettez les œufs, la crème, le lait, le paprika, le sel, le poivre, et battez pendant 10 s à vitesse 4/2, puis passez sur vitesse 5/2 pendant 20 s. Versez cette préparation sur les légumes, et mettez au four Th.6 pendant 35 mn. Servez bien chaud.



Tartare de saumon

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

450 g de saumon frais • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • 3/4 d'une cuillère à café de sel • 3 pincées de poivre • 1,5 cuillère à café de moutarde • 3/4 d'une cuillère à café de sauce Worcestershire

Mettez le saumon dans le **bol muni du couteau métal** et faites fonctionner 10 s à vitesse 4/2. Ajoutez l'huile d'olive, la moutarde, le sel, le poivre et la sauce

Worcestershire. Faites fonctionner 30 s à vitesse 4/2. Servez frais sur des tartines de pain grillé.



Crevettes aux petits légumes

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

42 crevettes bouquets • 2 belles courgettes • 1 poivron rouge • 1 fenouil • 2 oignons
• 3 gousses d'ail • jus de 2 citrons • 10 cl de fumet de poisson • 5 cl de Noilly-Prat
• 5 cuillères à soupe d'huile d'olive • sel et poivre

Décortiquez les crevettes et laissez-les macérer dans le jus de citron. Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez l'oignon et l'ail à vitesse 4/2 pendant quelques secondes. Dans une poêle, faites-les revenir à feu doux dans l'huile d'olive. Dans le **bol muni du coupe-légumes et du secteur H**, tranchez le poivron coupé en deux ainsi que le fenouil. Lavez les courgettes, et sans les éplucher, tranchez-les à vitesse 2/1. Dans la poêle,

ajoutez les légumes tranchés à l'oignon. Préparez le fumet et versez-le sur les légumes. Ajoutez le Noilly, salez, poivrez et faites cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn. Egouttez les crevettes, ajoutez-les à la préparation et remettez sur feu vif quelques minutes en remuant constamment. Préparez chaque assiette avec 7 crevettes sur un lit de légumes. Servez très chaud, accompagné de riz et de salade.



Brandade de morue

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 1,2 kg de morue • 6 gousses d'ail • un bouquet garni • 25 cl de lait tiède
- 10 cl d'huile d'olive • poivre

Faites dessaler la morue pendant 12 h dans un récipient rempli d'eau froide et changez l'eau de temps en temps. Portez à ébullition 3 l d'eau avec le bouquet garni. Lorsque l'eau bout, ajoutez la morue coupée en morceaux. Laissez-la cuire pendant 10 mn puis égouttez-la. Dans le **mini-hachoir**, hachez l'ail à vitesse 4/2 pendant 5 s. Réservez. Dans le **bol muni du couteau métal**, mettez la morue et l'ail

haché, poivrez. Mettez sur vitesse 4/2 pendant 25 s, puis passez à vitesse 2/1. Par la cheminée, versez doucement, en alternant, l'huile d'olive et le lait tiède. Laissez fonctionner jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Rectifiez l'assaisonnement. Versez la préparation dans un plat à gratin. Faites cuire 10 mn à Th.6 puis 10 mn à position grill. Servez de suite accompagné d'une salade verte.

14
15



Noix de St Jacques sur lit de poireaux

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

- 18 noix de St Jacques fraîches • 500 g de blancs de poireaux • 1/3 l de lait
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre • 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 25 cl de Noilly-Prat • sel et poivre • persil

Dans le **bol muni du couteau métal**, hachez grossièrement les blancs de poireaux. Mettez le poireau haché à cuire dans une casserole remplie de lait pendant 20 mn. Salez, poivrez. Après cuisson, versez le contenu de la casserole dans le **bol mixer**, ajoutez la crème, le curry, mettez sur vitesse 5/2 pendant 30 s. Remettez la sauce

dans la casserole et maintenez au chaud. Faites cuire à feu moyen les noix de St Jacques dans le Noilly-Prat pendant 10 mn. Salez, poivrez. Dans chaque assiette, versez 2 cuillérées de la sauce aux poireaux obtenue, et disposez dessus 3 noix de St Jacques. Parsemez de persil haché. Servez bien chaud.



Français

Légumes



Gratin dauphinois

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

1 kg de pommes de terre • 30 cl de lait • 25 cl de crème liquide • 1 gousse d'ail
• 3 jaunes d'œuf • 100 g de gruyère • sel, poivre et muscade râpée

Dans le robot muni du coupe-légumes et du secteur A, râpez le gruyère à vitesse 4/2. Réservez. Epluchez les pommes de terre, et tranchez-les dans le bol du robot muni du coupe-légumes et du secteur H à vitesse 2/1. Rangez les tranches de pommes de terre dans le plat à gratin que vous aurez beurré et frotté avec la

gousse d'ail. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œuf, le lait, la crème liquide, le sel, le poivre, et la muscade râpée. Battez à vitesse 4/2 pendant 1 mn. Versez ce mélange sur les pommes de terre. Parsemez de gruyère râpé et de quelques noix de beurre. Mettez au four Th.7 pendant 1 h.



Gratin de courgettes

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

1 kg de courgettes • 3 œufs • 250 g de crème fraîche • 100 g de gruyère
• sel, poivre, muscade

Dans le bol muni du coupe-légumes et du secteur H, sélectionnez la vitesse 2/1 et tranchez les courgettes. Faites-les blanchir 4 à 5 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez. Mettez les courgettes dans un plat beurré allant au four. Dans le bol muni du coupe-légumes et du secteur A, râpez le gruyère à vitesse 4/2. Réservez. Dans le bol muni du batteur,

battez les œufs, la crème, ajoutez le gruyère, le sel, le poivre et la muscade. Sélectionnez la vitesse 4/2 et laissez tourner 10 s, puis passez à la vitesse 5/2 pendant 20 s. Versez la préparation obtenue sur les courgettes, bien mélanger. Passez au four 15 mn à Th.8 et 10 mn sur position grill. Servez bien chaud.



Purée de carottes

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

1,2 kg de carottes • 300 g de pommes de terre • 100 g de crème liquide
• 40 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel et poivre

Pelez les pommes de terre et les carottes, les faire cuire à l'autocuiseur pendant 15 mn. Dans le bol muni du Maxiexpress (grille gros trous), pressez les légumes cuits à vitesse 1. Lorsque tous les légumes

sont pressés, retirez l'accessoire, puis avec la spatule, incorporez le beurre, la crème, le jaune d'œuf, le sel et le poivre. Mélangez. Servez bien chaud.



Petit soufflé de pommes de terre

> **INGRÉDIENTS** (pour 8 personnes)

500 g de pommes de terre • 1 gousse d'ail écrasée • 5 cl de lait chaud • 60 g de beurre
• 4 œufs • fines herbes, noix de muscade • sel, poivre

Pelez et coupez les pommes de terre en petits dés. Les faire cuire pendant 45 mn dans l'eau bouillante salée. En fin de cuisson, ajoutez la gousse d'ail écrasée et laissez mijoter 5 mn de plus. Egouttez. Dans le **bol muni du pétrin**, mettez les pommes de terre, le lait, le beurre, la muscade, le sel, le poivre et les fines herbes, mélangez à vitesse **5/2** pendant 1 mn. Sélectionnez la vitesse **4/1** et par la cheminée, introduisez les 4 jaunes d'œuf, passez ensuite à la vitesse **5/2** et

mélangez encore pendant 30 s. Versez le tout dans un saladier. Dans le **bol muni du batteur**, sélectionnez la vitesse **5/2** et battez les blancs en neige avec une pincée de sel pendant 2 mn 30. Ajoutez délicatement les blancs en neige à la purée. Versez cette préparation dans les petits moules individuels et faites cuire à four Th.6 ou 180° pendant 30 mn. Servez en accompagnement d'une viande ou avec une salade verte.

16
17



Purée de lentilles

> **INGRÉDIENTS** (pour 4/6 personnes)

500 g de lentilles en boîte • 1 oignon piqué de clous de girofle • 1 gousse d'ail
• 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide • 3 branches de persil
• 1/2 cube de bouillon de volaille • 1/4 l d'eau • sel et poivre

Dans une casserole, mettez à chauffer pendant 20 mn, les lentilles avec l'oignon, la gousse d'ail, le persil, le 1/2 cube de bouillon et le 1/4 l d'eau, le sel et le poivre. Dans le **bol muni du MaxiPress** et de sa grille gros trous, pressez les légumes cuits

à vitesse 1. Lorsque tous les légumes sont pressés, retirez l'accessoire, puis avec la spatule, incorporez la crème, mélangez. Servez bien chaud en accompagnement avec de la viande blanche.



Français

Desserts



Gâteau au yaourt

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

1 pot de yaourt nature (sert de mesure) • 2 pots de sucre en poudre • 3 pots de farine
• 1/2 pot d'huile • 3 œufs • un sachet de levure.

Versez tous les ingrédients dans **le bol muni du pétrin**. Faites fonctionner à vitesse **3/1** quelques secondes et passez à vitesse **5/2** pendant 2 mn. La pâte doit

être bien lisse. Versez la pâte dans un moule à manqué et mettez au four Th.6 pendant 50 mn.



Clafoutis aux fruits

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

3 œufs • 1/3 l de lait • 150 g de sucre • 120 g de farine
• 300 g de fruits au choix : pommes-poires-cerises-prunes

Préparez les fruits si nécessaire : épluchés, épépinés, ou dénoyautés. Coupez-les en petits dés ou en lamelles. Beurrez et farinez un moule à manqué ou un moule à tarte Ø 30 cm. Déposez-y les fruits préparés. Dans **le bol mixer**, mettez les œufs, le lait, le sucre. Sélectionnez la

vitesse **5/2** et faites fonctionner l'appareil. Ajoutez progressivement la farine par la cheminée. Laissez fonctionner 60 s. Versez cette préparation sur les fruits, et mettez au four Th.6 pendant 40 mn. Dégustez tiède ou froid accompagné d'une crème anglaise.



Glacé à la framboise

> **INGRÉDIENTS** (pour 8 personnes)

450 g de framboises • 3 blancs d'œufs • 150 g de sucre glace • une pincée de sel

Dans **le bol muni du Maxipress**, à vitesse 1, réduisez les framboises en purée. Réservez. Dans **le bol du robot muni du batteur**, battez les blancs en neige avec la pincée de sel. Sélectionnez la vitesse 5 et faites fonctionner. Au bout de 1 mn, incorporez le sucre glace par la cheminée du couvercle et continuez à battre pendant 3 mn. Ajoutez la purée de framboises

à la préparation obtenue, et laissez fonctionner l'appareil à vitesse 5 pendant 1 mn 30 encore. Versez le tout dans un moule à charlotte et laissez la préparation au congélateur ou freezer pendant au moins 4 h. Démoulez le glacé à la framboise et servez-le sur un plat entouré de framboises entières. Dégustez de suite avec une chantilly très légèrement sucrée.





Mousse au chocolat

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

250 g de chocolat pâtisseries • 7 œufs • 50 g de beurre • 70 g de sucre
• 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse • une pincée de sel

Faites fondre au bain marie ou au micro-ondes le chocolat préalablement coupé en petits morceaux avec 2 cuillères à soupe d'eau. Y ajoutez progressivement le beurre en remuant afin de lisser le chocolat. Laissez un peu refroidir. Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Réservez les blancs. Dans **le bol du robot muni du batteur**, mettez les jaunes d'œuf, le sucre et la crème fraîche, et battez à vitesse 4/1 pendant 40 s. Versez le chocolat tiédi sur

le mélange œufs/sucre. Mettez sur vitesse 5/2 pendant 20 s. Versez le contenu du bol dans un grand compotier. Lavez le bol. Mettez les blancs d'œuf avec une pincée de sel, et à vitesse 5/2, battez pendant 2 mn. Avec une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation chocolatée. Mettez au réfrigérateur et laissez prendre pendant quelques heures.

18
19



Mœlleux aux poires

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

1 boîte de demi-poires au sirop (850 g) • 125 g de sucre en poudre • 80 g de farine
• 3 œufs • 100 g de poudre d'amandes • 125 g de beurre ramolli • 1 sachet de levure
• 1 sachet de sucre vanillé

Dans **le bol du robot muni du pétrin**, mettez les 3 œufs, les sucres, laissez fonctionner quelques secondes sur vitesse 3/1 puis passez à vitesse 4/2 pendant 40 s. Ajoutez ensuite la farine, la levure, la poudre d'amandes et le beurre. Mettez sur vitesse 4/2 pendant 20 s, puis passez

à vitesse 5/2 pendant 1 mn 30. Versez la pâte dans le moule à manqué beurré et fariné. Disposez en rond les demi-poires entières ou tranchées sur le dessus de la pâte. Faites cuire à four Th.5 ou 160° pendant 1 h. Vous pouvez servir ce gâteau avec une crème anglaise.



Quatre-quarts

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

4 œufs • 200 g de farine • 200 g de beurre • 200 g de sucre • un sachet de levure chimique

Dans le **bol du robot muni du pétrin**, mettez la farine, la levure, le sucre, le beurre et les œufs. Sélectionnez la vitesse **5/2** pendant 2 mn 30. Versez

dans un moule à cake beurré et fariné. Laissez cuire au four à Th.6 pendant 55 mn.



Tiramisu

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

20 cl d'eau chaude • 10 cuillères à café de café soluble • 5 cuillères à soupe de Rhum ou de Marsala • 36 biscuits à la cuillère • 3 œufs • 250 g de mascarpone

• 30 g de sucre • 40 g de chocolat en copeaux • un peu de chocolat en poudre

Dans un petit saladier rempli d'eau chaude, faites dissoudre le café soluble, y ajouter le rhum ou le marsala. Laissez refroidir. Trempez les biscuits dans le mélange rhum/café et chemisez le fond du moule à soufflé. Dans le **bol du robot muni du batteur**, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre et la mascarpone. Faites fonctionner sur vitesse **4/2** pendant 20 s, passez à vitesse **5/2** pendant 40 s. Versez la préparation dans un grand saladier. Puis, dans le **bol du robot muni du batteur**, battez les blancs en neige

très ferme. Mettez sur vitesse **5/2** pendant 1 mn 30. Incorporez délicatement les blancs à la préparation aux œufs. Versez la moitié de cette préparation sur les biscuits. Parsemez-y les copeaux de chocolat. Puis, disposez une seconde couche de biscuits trempés. Versez dessus l'autre moitié de la crème. Terminez par les gâteaux imbibés restant. Saupoudrez le tout de chocolat en poudre. Laissez prendre 12 h au réfrigérateur ou 2 h au congélateur.



Crème Chantilly

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

25 cl de crème fraîche liquide bien froide • 50 g de sucre glace

Dans le **bol muni du batteur**, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Faites

fonctionner à vitesse **3/1** pendant 1 mn puis passez à vitesse **4/2** pendant 1 mn.



Tarte Tatin aux pommes

> **INGRÉDIENTS** (pour 6/8 personnes)

120 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 80 g de beurre • 1 jus de citron
• 5 ou 6 pommes (selon grosseur)

Réalisez la pâte brisée. Faites un caramel avec les sucres, le beurre et le jus de citron dans le moule à manqué. Dès le début de la coloration, mélangez les ingrédients, laissez brunir légèrement puis laissez refroidir. Disposez les pommes épluchées et coupées en quatre, côté bombé vers le fond du moule en les serrant

un peu. Etalez la pâte et recouvrez-en les pommes. Rentrez les bords de la pâte à l'intérieur du moule, le long de la paroi. Faites cuire au four 45 mn à Th.6 ou 180°. Servez tiède avec de la crème fraîche légèrement fouettée ou une boule de glace à la vanille.



Français

Boissons



Cocktail fraîcheur

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 verres)

25 cl de jus d'orange • 1 jus de citron • 6 cuillères à soupe de miel liquide
• 2 jaunes d'œuf • 4 glaçons • 4 cuillères à soupe de crème fraîche

Dans le **bol mixer**, mettez tous les ingrédients. Positionnez sur vitesse 5/2 pendant 1 mn. Servez de suite dans les verres.



Café frappé

> **INGRÉDIENTS** (pour 8 verres)

1/2 l de lait écrémé • 6 cuillères à café de café soluble • 6 cuillères à soupe de sucre
• 6 glaçons

Dans le **bol mixer**, versez tous les ingrédients et mixez 1 mn 30 à vitesse 5/2. Servez aussitôt dans des verres à cocktail.



Cocktail énergie

> **INGRÉDIENTS** (pour 8 verres)

75 cl de jus d'orange • 1 banane • 100 g de céleri rave • 200 g de carottes
• 1 jus de citron • 8 glaçons

Pelez les carottes et le céleri.

Dans le **bol mixer**, versez tous les ingrédients, mixez 1 mn à vitesse 5/2.



Cocktail fruité

> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

1/3 l de jus d'orange bien frais • 2 tranches d'ananas frais • 1 banane • 10 fraises ou framboises • 2 verres d'eau gazeuse bien fraîche • 2 glaçons • 1 sachet de sucre vanillé

Mettez tous les ingrédients dans le **bol mixer**, excepté l'eau gazeuse. Faites fonctionner 30 s à vitesse 5/2. Puis, ajoutez l'eau gazeuse par l'orifice du couvercle tout en laissant le mixer fonctionner. Mixez encore 1 mn. Servez de suite.



Milkshake aux fruits












> **INGRÉDIENTS** (pour 6 personnes)

Fruits au choix : 1 banane ou 2 kiwis ou 200 g de fraises ou framboises
• 1/2 l de lait demi-écrémé bien frais • 30 g de sucre • 3 glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le **bol mixer**, mixez 30 s à vitesse 4/2 puis 30 s à vitesse 5/2. Servez de suite.

Table

des accessoires / fonctions*

Français	Fonctions	Accessoires	Recettes
	ÉMULSIONNER BATTRE FOUETTER	 Batteur  Disque émulsionneur	Sauces, mayonnaises, blancs en neige, crème chantilly, soufflés, mousse au chocolat, glacé à la framboise, Tiramisu...
	MÉLANGER	 Bol mixer  Couteau métal	Pâtes légères : pâtes à gâteaux, milkshakes, cocktails, clafoutis aux fruits, quatre-quarts...
	PÉTRIR	 Pétrin plastique  Couteau métal	Pâtes lourdes : pâte à pain, pâte brisée, pâte sablée, pâte à brioche, pâte à pizza... Pâtes légères : pâtes à gâteaux, quatre-quart, gâteau au yaourt, cake aux champignons...
	HACHER (grandes quantités)	 Couteau métal	Viandes, légumes, poissons, fromages, oignons, ail, fruits, noisettes, noix, chocolat, velouté de poireaux, steak tartare...
	HACHER TRÈS FIN (petites quantités)	 Mini-hachoir	Oignons, ail, fines herbes, zestes d'agrumes, fruits secs...
	MIXER FINEMENT HOMOGENISER	 Bol mixer  Couteau métal	Potages, soupes, veloutés, sauces, pâtes à crêpes, milkshakes...
	RÂPER TRANCHER	 Coupe-légumes râper [A/C] Coupe-légumes trancher [D/H]	Gruyère, légumes, fruits...
	PRESSER LES AGRUMES	 Presse-agrumes	Oranges, citrons...
	RÉDUIRE EN PURÉE FAIRE DES COULIS	 Maxipress	Purées de légumes, purées de fruits, coulis de tomates, coulis de fruits...
	EXTRAIRE DU JUS	 Centrifugeuse	Jus de fruits : jus de pommes... Jus de légumes : jus de tomates, jus de carottes...

*selon modèle

Pour chaque recette, les vitesses sont indiquées par 2 chiffres : ex. 5/2. Le premier correspond aux modèles à 5 vitesses et le second aux modèles à 2 vitesses.

Contents



Basic recipes

24

- > PASTRY, DOUGH AND BATTER
- > SAUCES

Starters

27

- > FLANS - SOUFFLÉS
- > SOUPS

Main courses

32

- > MEATS
- > FISH
- > VEGETABLES

Desserts

38

Drinks

41



English

Pastry, dough & batter



White bread dough

> **INGREDIENT** (makes one round loaf)

500g strong white bread flour • 300ml warm water • 2 1/2 tsp Easybake yeast
• 1 1/2 tsp salt • 1/2 tsp salt

Place the flour, salt, sugar and yeast in the **mixing bowl fitted with a kneader**. Select speed **5/2**, begin blending on the pulse function, then proceed to blend on continuous function, adding the warm water through the feeder tube. Once the mixture has formed into a round ball (approx. 40sec), stop the processor.

Next, knead the dough, shape it into a round ball and place it on a buttered and floured baking sheet. Leave the dough to rise for 1 hour in a warm place. Bake in the oven for 30 minutes (230°C). Place a small container of water in the oven for a golden crust.



Shortcrust pastry

> **INGREDIENT** (for a 350g pastry base)

200g plain flour • 100g softened butter • 50ml water • pinch of salt

Place the flour, butter and salt in the **mixing bowl fitted with a kneader**. Select speed **5/2** and operate the food processor for a few seconds before pouring the water through the feeder tube. Leave the

food processor on until the dough has formed into a round ball. Leave it to rest in a cool place for at least 1 hour, before rolling it out and baking in the oven.



Pancake batter

> **INGREDIENT** (makes 20 pancakes)

375g plain flour • 3/4 litre milk • 4 eggs • 40g sugar • 100ml oil

Place the eggs, oil, sugar and milk in the **liquidiser**. Select speed **5/2** and blend for a few seconds. Then, add the flour through the graduated stopper and mix

for 1min 30 sec. Leave the mixture to rest for at least 1 hour before making the pancakes.





Brioche dough

> **INGREDIENT** (Serves 6)

250g strong white bread flour ■ 5g salt ■ 50g sugar ■ 100g softened butter
■ 2 whole eggs and 1 egg yolk ■ 2 tablespoons of warm milk ■ 2 tsp of Easybake yeast

Place the flour, salt, sugar, eggs and yeast and warm milk mixture in the **mixing bowl fitted with a kneader**. Select speed **4/2** and mix for a few seconds. Then, select speed **5/2** and gradually add the butter through the feeder tube. Leave

the mixer in operation for 3min 30sec. Butter and flour a brioche tin, pour in the mixture and leave it to rise in a hot place (2-3 hours). Bake in the oven on 180°C for 25mins.



Rich shortcrust pastry

> **INGREDIENT** (makes a tart)

250g flour ■ 125g sugar ■ 125g butter ■ 1 egg ■ 1 teaspoon of vanilla essence ■ salt

Place the sugar, egg and softened butter in the **mixing bowl fitted with a kneader**. Select speed **2/1** for 25sec, then increase to speed **4/2** for 45sec. Add the flour,

vanilla and salt. Mix on speed **3/2** for 15sec, then increase to speed **4/2** for 15sec. Leave the dough to rest in a cool place for 1 hour.



Pizza dough

> **INGREDIENT** (for a pizza)

150g strong white bread flour ■ 90ml warm water ■ 2 tablespoons of olive oil
■ 1 1/2 tsp Easybake yeast ■ salt

Place the flour and salt in the **mixing bowl fitted with a kneader**. Mix for a few seconds at speed **3/1**, then increase to speed **5/2**. Pour the warm water through the feeder tube, followed by the olive oil

and leave the mixer in operation until the dough forms into a round ball. Leave it to rise until it doubles in size. Roll out the dough and shape as required.



Choux pastry

> **INGREDIENT** (makes 20 large choux or 40 small choux)

300ml water ■ 120g butter ■ salt ■ sugar ■ 240g flour ■ 6 eggs

Heat the water and butter, salt and sugar in a pan. Bring to the boil and add the flour all at once. Mix with a wooden spatula until the pastry absorbs all the liquid. Leave to cool. Once the mixture has cooled, place the pastry into the **bowl fitted with the plastic kneader**. Select speed **4/1** and break the whole eggs, one by one, into the feeder tube. Increase to speed **5/2**. Once all the eggs have been added, process the dough for 1 minute.

Using a small spoon or a pastry bag, form small rounds of pastry onto a buttered and floured baking sheet. Bake for 40min in an oven on 180°C. Leave to cool with the oven door open. Do not remove them from the oven straight away, as this may cause them to deflate. When they are cold, fill the choux pastries with sweetened, whipped cream or confectioner's custard.

Sauces



Avocado sauce

> INGREDIENT

2 natural yoghurts • 1 ripe avocado • juice of 1/2 lemon • 1 teaspoon of French mustard
• a few sprigs of parsley • 1 small onion • salt, pepper and Cayenne pepper

Peel the avocado and remove its kernel. Put all the ingredients in **the liquidiser**, except for the avocado and select speed 5/2. Remove the graduated stopper and

drop in the pieces of avocado. Mix for 1min. Place in the fridge and serve cold with fish or cold meats.



Mayonnaise

> INGREDIENT

1 egg yolk • 1 tablespoon of French mustard • 1 teaspoon of vinegar • 250ml oil
• salt and pepper

Use **the whisk** to mix the egg yolk, mustard, vinegar, salt and pepper in the bowl. Select speed 3/1 and, without stopping the processor, gently pour the

oil through the feeder tube. After a few seconds, increase switch to speed 4/2. Once the oil is mixed in, switch to speed 5/2 for 30sec.



Aïoli

> INGREDIENT

1 egg yolk • 3 garlic cloves • 1 tablespoon of French mustard • 1 teaspoon of vinegar
• 150ml vegetable oil • 100ml olive oil • salt and pepper

Put the peeled garlic into the small mincer and turn on to speed 4/2 for a few seconds. Keep to one side. Use **the whisk** to mix the egg yolk, mustard, vinegar, minced garlic, salt and pepper in the

bowl. Select speed 3/1 and, without stopping the processor, gently pour the oil through the feeder tube. After a few seconds, switch to speed 4/2. Once the oil is mixed in, switch to speed 5/2 for 30sec.



Tomato coulis

> INGREDIENT (Serves 6)

1kg tomatoes • 1 onion • 1 garlic clove • 3 sprigs of parsley • 3 tablespoons of olive oil
• salt and pepper

Peel and quarter the tomatoes. Use **the metal blade** to chop the onion, garlic and parsley at speed 4/2 for 10sec. Fry the mix in a frying pan with a little olive oil. Add the tomatoes with salt and pepper

and cook for 1/2 hour. Use **the Maxipress and grill with small holes** to press the tomato mix at speed 1. Serve hot with fresh pasta.



Starters



Quiche Lorraine

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

350g shortcrust pastry • 200g diced smoky bacon • 150ml milk • 3 eggs
• 250ml thick crème fraîche • 100g Gruyere cheese • salt and pepper • grated nutmeg

Make the shortcrust pastry. Place the pastry in a buttered flan dish, 30cm in diameter. Bake in the oven on 180°C for 20min. Using **the grating disc and attachment A**, grate the cheese in the food processor at speed **4/2** and put to one side. Fry the bacon. In **the food**

processor bowl, use **the whisk** to mix the 3 eggs, milk, crème fraîche, salt, pepper and grated nutmeg. Select speed **4/2**, and mix for 40sec. Spread the bacon on the cooked pastry base and pour the egg mix on top. Sprinkle the grated cheese on top and cook in the oven for 25min on 180°C.



Saumon Soufflé

> **INGREDIENT** (Serves 6)

250g fresh salmon • 4 eggs • 1/3 litre thick bechamel sauce
• 1 teaspoon of lemon juice • salt and pepper

Make the bechamel and put to one side. Use **the metal blade** to chop up the salmon in the bowl at speed **4/2** for 30sec. Add the 4 egg yolks, salt, pepper and lemon. Select speed **3/1** and mix for 20sec. Pour the bechamel onto the fish and continue to mix for 1min at speed **3/1**. Place the mix in a large bowl. Wash

out the food processor bowl. Use **the whisk** to beat the egg whites at speed **5/2** for 1min40sec. Gently fold the egg whites into the salmon preparation and mix. Pour into a buttered soufflé tin and cook in the oven on 180°C for 30min. Serve immediately.



Asparagus Flan

> **INGREDIENT** (Serves 8)

300g cooked asparagus • 100g sliced bread soaked in asparagus juice • 5 eggs
• 5 tablespoons of skimmed powdered milk • 50g butter
• 150g grated Gruyere cheese • salt and pepper

Place the asparagus, bread (after removing excess juice), eggs, powdered milk, cheese and butter in **the liquidiser**. Mix at speed **5/2** for 40sec. Season with

salt and pepper and steam in separate ramekins at medium temperature (200°C) for 15min.



Mushroom Cake

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

250g Paris mushrooms ■ 30g butter ■ 150g diced cooked ham ■ 4 eggs
■ 100g Gruyere cheese ■ 100ml oil ■ 2 tablespoons of mustard ■ 200g plain flour
■ 2 tsp of Easybake yeast ■ salt and pepper

Using **the grating disc and attachment A**, grate the cheese in the food processor at speed **4/2** and put to one side. Fry the mushrooms in strips with chunks of chopped ham. Use **the kneader** to mix the eggs, mustard, salt and pepper in the bowl. Mix for 20sec at speed **3/1**. Add the oil, flour and yeast and mix at speed **4/1**

for a few seconds, then speed **5/2** for 30sec. Remove the kneader. Place the ham, mushrooms in the bowl and add the cheese. Mix with a spatula. Pour the mix into a buttered and floured cake tin. Cook in the oven for 40min on 180°C. Serve warm or cold on a bed of salad with mayonnaise.



Fish Terrine

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

650g fresh skinless fish fillet (400g cod – 250g salmon) ■ 3 whole eggs
■ 150ml thick crème fraîche ■ 1 small tin of tomato concentrate ■ 1 onion ■ 25g butter
■ 50ml white wine ■ salt, pepper and Cayenne pepper

Use **the metal blade** to chop up the onion in the bowl at speed **4/2**. Fry the onion in butter, add white wine and reduce. Use **the metal blade** to chop up the fish fillets in the bowl at speed **5/2** for 20sec. Add the eggs, tomato concentrate, crème fraîche, onion, salt, pepper and Cayenne

pepper. Mix at speed **4/2** for a few seconds then speed **5/2** for 50sec. Butter and flour a cake tin and add the mix. Steam on 180°C for 1 hour. Leave to cool before removing from the tin. Serve cold on a bed of salad with mayonnaise or avocado sauce.



Cheese Soufflé

> **INGREDIENT** (Serves 6)

1/3 litre of bechamel sauce ■ 100g Gruyere ■ 6 eggs ■ salt and pepper ■ grated nutmeg

Make the bechamel sauce. Grate the cheese in **the bowl** at speed **4/2** using **attachment A**. Add the cheese, salt, pepper and nutmeg to the bechamel sauce and mix off the heat. Add the egg yolks one by one. Use **the whisk** to beat

the 6 egg whites at speed **5/2** for 2min. Gently fold the whites into the mix. Pour the mix into a buttered and floured soufflé tin. Cook for 35 to 40min on 200°C. Serve immediately.





Provençale Tart

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

- 240g pizza dough ■ 1 large aubergine ■ 4 tomatoes ■ 500g Mascarpone cheese
 ■ 100g Gruyere cheese ■ 2 whole eggs + 2 yolks ■ freshly chopped basil
 ■ a little olive oil ■ salt and pepper

Make the pizza dough and leave until it doubles in size. Use **the grating disc and attachment A** to grate the Gruyere in the bowl at speed **4/2**. Put to one side. Meanwhile, peel alternate strips from the aubergine and cut into round slices. Heat a little olive oil in a frying pan and fry the aubergine. Once cooked, leave to drain on absorbent paper. Slice the tomatoes and put to one side. Use **the whisk** to mix the Mascarpone, whole eggs, yolks, salt,

pepper and basil in the bowl at speed **3/1** for 30sec, then at speed **4/2** for 30sec. Spread out the pizza dough and place in a flan dish. Pour the egg mix onto the dough and sprinkle on 50g grated Gruyere. Cook for 25min on 170°C. Remove from the oven and garnish with alternate slices of tomato and aubergine. Sprinkle the remaining Gruyere on top. Return to the oven for 35min still on 170°C. Serve immediately.



Fondante Flan

> **INGREDIENT** (Serves 8)

- 500g shortcrust pastry ■ 200g diced smoky bacon ■ 200g onions
 ■ 500ml thick crème fraîche ■ 100g Gruyere ■ 4 whole eggs and 3 yolks ■ 20g butter
 ■ 50g flour ■ 3 tablespoons of Noilly Prat ■ salt and pepper

Make the shortcrust pastry and leave for 1 hour. Meanwhile, fry the diced bacon with the knob of butter. Use **the grating disc and fine grater A** to grate the Gruyere in the bowl at speed **4/2**. Keep to one side. Use **the metal blade** to chop the onions at speed **4/2** for a few seconds. Add the bacon and leave to cook for several minutes. Separate the pastry into two equal parts and roll out each portion. Place one of the pastry circles in a flan dish and keep the other circle to one side.

Use **the whisk** to mix the whole eggs, yolks, crème fraîche, flour, salt and pepper in the bowl at speed **4/2** for 1min. Pour the mix into the flan dish and add the bacon, onions, Noilly Prat and sprinkle over the Gruyere. Cover with the remaining circle of pastry. Pinch the two pastry circles together to seal the edges. Brush with egg yolk. Make a hole in the centre of the pastry to release the steam. Cook in the oven on 180°C for 1 hour.



Guacamole

> **INGREDIENT** (Serves 6)

- 2 very ripe avocados ■ 1 tomato ■ 1 small onion ■ 1 tablespoon of lemon juice
 ■ 2 sprigs of parsley ■ 1 pinch of Cayenne pepper ■ salt and pepper

Peel and seed the tomato. Remove the avocado kernel. Use **the metal blade** and add the peeled and chopped onion, large chunks of tomato, Cayenne pepper,

lemon juice, parsley, salt, pepper and avocado flesh. Mix at speed **3/1** for 30sec then at speed **4/2** for 1min. Serve on small squares of toast with apéritif.

Soups



Cream of mushroom soup

> **INGREDIENT** (Serves 6)

100g potatoes • 500g fresh mushrooms • 1 onion • 3/4 litre stock • 150ml milk
• 2 tablespoons of fresh cream • salt and pepper

In the pressure cooker, lightly fry the potatoes, mushrooms and onion in the butter. Add 3/4 litre of stock, salt and pepper and leave to cook for 10min. Once cooked, pour the mixture into **the**

liquidiser, add the milk and fresh cream. Select speed **4/2** for a few seconds, then change to speed **5/2**, and mix for 1 minute. Pour the soup into a serving bowl and serve hot.



Farmhouse soup

> **INGREDIENT** (Serves 6)

2 potatoes • 2 carrots • 1 turnip • 1 leek • 1 onion • a little celeriac or celery
• of few sprigs of parsley • salt and pepper • 1 litre of stock

Peel, wash and chop the vegetables into pieces. Add salt and pepper, and cook all the ingredients in the pressure cooker for 15 minutes. Once cooked, place the

mixture into **the liquidiser**, select speed **5/2** and mix for 30sec. Pour the soup into a serving bowl and serve hot.



Gaspacho

> **INGREDIENT** (Serves 6)

600g ripe tomatoes • 3/4 pepper • 1 cucumber • 3 cloves of garlic • 1 onion
• 3 slices of bread • 1 teaspoon of vinegar • 3 tablespoons of olive oil
• 3 tablespoons of lemon juice • salt and pepper • a few drops of Tabasco sauce
• 500ml cold water

Peel and seed the tomatoes, peel the cucumber and de-seed the pepper. Put all the chopped vegetables, garlic, onion and bread into **the liquidiser**. Add the oil,

vinegar, lemon, cold water, Tabasco, salt and pepper. Select speed **5/2** and blend for 1min 30sec.





Creamed asparagus

30
31

> **INGREDIENT** (Serves 6)

700g tinned asparagus spears • 1 glass of chicken stock • 200ml crème fraîche
• 2 egg yolks • salt and white pepper • 1 spoonful of finely chopped chives

Drain, then chop the asparagus into 3-4 cm pieces. Pour the asparagus juice into **the liquidiser** and add the chopped asparagus, fresh cream, stock, egg yolks, pepper and salt. Select speed **5/2** and mix for 1 minute. Pour the mixture into a glass container and cook it for 12min in a

microwave oven at average power. Once cooked, return the mixture to **the liquidiser** and blend for 20sec at speed **5/2**. Pour the soup into individual serving dishes and garnish with the finely chopped chives.



Creamed leek soup

> **INGREDIENT** (Serves 6)

250g leeks • 200g potatoes • 200ml milk • 3/4l of hot water • nutmeg • 30g butter
• parsley • salt and pepper

Peel the leeks and chop into chunks. Place the chopped leeks in **the bowl fitted with the metal cutter**. Finely chop at speed **4/1** for 20sec. Melt the butter in a pan and add the finely chopped leeks, mix, cover and steam for 15min. Peel the potatoes. Chop them into large dice-sized

pieces and add to the leek mixture. Add salt, pepper and nutmeg and pour in the water and milk. Cook for 1/2 hour. Once cooked, pour the mixture into **the liquidiser**, then mix at speed **5/2** for 40sec. Garnish each bowl with parsley and serve immediately with croutons.



English

Meats



Filet mignon of pork with curry

> **INGREDIENT** (Serves 6)

- 1.2kg de filet mignon of pork • 3 tablespoons of oil • 2 onions • 3 garlic cloves
- 30g raisins • 4 peeled and seeded tomatoes • 1 tablespoons of curry powder
- 100ml Noilly Prat • 100ml stock • 250ml liquid crème fraîche • salt and pepper

Use **the metal blade** to chop the onions and garlic at speed **5/2**. Keep to one side. Using **the metal blade**, crush the peeled and seeded tomatoes. Slice the pork fillet into 2cm thick slices, season and cook in oil. Remove the meat and cook the onions and garlic in the same oil. Add the raisins before browning the onion and cook for a

short while. Add the tomatoes and curry powder. Return the pork to the pan and pour in the Noilly Prat and stock. Reduce for 10min. Add the cream, salt and pepper and reduce for a further 10min over a high heat. Serve the meat on a plate and pour the sauce on top. Serve with pilaf rice.



Moussaka

> **INGREDIENT** (Serves 6)

- 600g lamb • 6 aubergines • 4 tomatoes • 3 onions • 3 cloves garlic • 150g Gruyere
- Cayenne pepper • mixed herbs • coriander • olive oil • salt and pepper

Slice the aubergines into discs (1cm thick), salt and leave to sweat. Using **the grating disc and attachment A**, grate the Gruyere at speed **4/2**. Keep to one side. Using **the metal blade**, chop the onions and garlic at speed **4/2**. Fry the onions and garlic in olive oil in a high-sided frying pan. Peel and seed the tomatoes and chop at speed **4/2** for 10sec. Keep to one side. Chop the meat at speed **5/2** for

20sec. Add the meat, tomatoes, mixed herbs, coriander and Cayenne pepper to the frying pan. Season and cook for 15min. Dab the aubergines and brown on both sides in olive oil. Place alternate layers of aubergines and the meat mix in a gratin dish, finishing with a layer of aubergines. Sprinkle with the grated Gruyere and cook on 180°C for 30min. Serve hot.



Stuffed tomatoes

> **INGREDIENT** (Serves 6)

- 6 large tomatoes • 300g boneless pork loin • 4 slices of bread • 100ml milk • 1/2 onion
- 1 garlic clove • 4 sprigs parsley, mixed herbs • olive oil, salt and pepper

Soak the slices of bread in milk. Keep to one side. Cut off the top of the tomatoes (hat) and remove the flesh. Salt the inside of the tomatoes and place them on absorbent paper. Using **the metal blade**, chop the garlic, onion and parsley at speed **4/2** for a few seconds. Add the

meat, bread (after removing excess liquid), some of the tomato flesh, salt, pepper and mixed herbs. Select speed **5/2** and chop for 25s. Fill each tomato with this mix and add a little olive oil. Place the tomato tops back on and cook on 210°C for 45min.





Lincolnshire Pie

> **INGREDIENT** (Serves 6)

- 1.2kg potatoes ■ 400g beef ■ 150g sausage meat ■ 1 garlic clove ■ 1 onion
■ 1 whole egg and 1 yolk ■ 3 sprigs of parsley ■ 50ml warm milk ■ 50g butter
■ 100g Gruyere ■ a few breadcrumbs ■ salt, pepper

Peel and cut the potatoes and cook for 45min in boiling water with salt. Using **the metal blade**, chop the onion, garlic and parsley at speed 5 for 8s. Fry the onion, garlic and parsley. Using **the metal blade** again, chop the beef at speed 5/2 for 10sec. Add the beef, sausage meat, whole egg, salt and pepper to the onion mix and simmer for 10min. Position **the grating disc and attachment A** in the bowl and grate the Gruyere at speed 4. Keep to one side. When the potatoes are

cooked, put them in the bowl with **the Maxipress** and select speed 1. Remove **the Maxipress** and mix the mash in the bowl. Add the milk, butter, egg yolk, salt and pepper and mix. Place half of the mash in a buttered gratin dish. Place the meat mix on top and finish with another layer of mash. Sprinkle the grated Gruyere and the breadcrumbs. Add a few knobs of butter and cook on 180°C for 30m. Finish under the grill for 5min. Serve immediately.



Steak Tartare

> **INGREDIENT** (Serves 4)

- 600g beef ■ Tabasco sauce ■ Cayenne pepper ■ Worcestershire sauce ■ 1 large onion
■ 4 eggs ■ 4 spoons of drained capers ■ 4 to 6 sprigs of parsley ■ salt

Using **the metal blade**, chop the onion at speed 4/2 for a few seconds. Keep to one side. Then add the meat to the bowl with the salt, a pinch of Cayenne pepper, a few drops of Worcestershire sauce and Tabasco. Chop at speed 5/2 for 15s. Divide the meat onto each plate, make a

whole in the centre and place the raw yolk (in half an egg shell) into the hole. Place a spoonful of chopped onion, the capers and chopped parsley around the meat. Serve with Ketchup, olive oil or Worcestershire sauce.

32
33



Osso Bucco

> **INGREDIENT** (Serves 6)

- 6 thick slices of knuckle of veal ■ 500g carrots ■ 3 celery stalks ■ 3 onions
■ 800g of peeled, seeded tomatoes ■ 3 garlic cloves ■ 150ml dry white wine ■ 1/3 litre stock ■ juice of 1/2 lemon ■ olive oil ■ 1 bouquet garni ■ several sprigs of chopped parsley

Pour a little olive oil into a casserole dish and cook the slices of veal. Using **the metal blade**, chop the onions, garlic, carrots and celery stalks at speed 5/2 for 10sec (make sure the mix stays chunky). Remove the meat from the casserole dish and steam the chopped vegetables for 10min. Still using **the metal blade**, chop the tomatoes into large chunks at speed 4/2. Add the tomatoes to the vegetables,

followed by the meat. Add salt and pepper, pour in the hot stock and dry white wine and add the bouquet garni. In **the small mixer**, chop the lemon zest at speed 5/2 for several seconds. Sprinkle the lemon zest over the dish. Cover and simmer over a low heat for 1h30. When cooked, remove the bouquet garni and serve the Osso Bucco and vegetables on a serving platter. Sprinkle on the chopped parsley.



English

Fish



Salmon Tart



> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

Shortcrust pastry • 350g carrots • 350g courgettes • 350g fresh salmon • 3 eggs
• 200ml crème fraîche • 100ml milk • salt, pepper • paprika

Make the shortcrust pastry. Roll out and place in a buttered flan dish, 30cm in diameter. Cook the pastry on 180°C for 20min. Using the **slicing disc and large attachment C**, grate the carrots and courgettes at speed **4/2**. Steam the vegetables in a lightly buttered frying pan over a low heat for 15 minutes. Spoon the

vegetable mix and fish (cut into strips) over the cooked pastry. Using the **whisk**, mix the eggs, cream, milk, paprika, salt and pepper for 10sec at speed **4/2**, then increase to speed **5/2** for 20sec. Pour this mix over the vegetables and cook on 180°C for 35min. Serve hot.



Salmon Tartare

> **INGREDIENT** (Serves 6)

450g fresh salmon • 3 tablespoons of olive oil • 3/4 teaspoon of salt • 3 pinches of pepper
• 1,5 teaspoons of French mustard • 3/4 teaspoon Worcestershire sauce

Use the **metal blade** to chop the salmon at speed **4/2** for 10sec. Add the olive oil, mustard, salt, pepper and Worcestershire

sauce. Set to speed **4/2** for 30sec. Serve fresh on small squares of toast.



Shrimps with Baby Vegetables



> **INGREDIENT** (Serves 6)

42 pink shrimps • 2 large courgettes • 1 red pepper • 1 fennel • 2 onions
• 3 garlic cloves • juice of 2 lemons • 100ml fish stock • 50ml Noilly Prat
• 5 tablespoons olive oil • salt and pepper

Shell the shrimps and marinade in lemon juice. Position the **metal blade** in the bowl and chop the onion and garlic at speed **4/2** for a few seconds. Gently fry the prawns in olive oil over a low heat. Using the **slicing disc and attachment H**, slice the halved pepper and the fennel. Wash and peel the courgettes and slice them at speed **2/1**. Add the vegetables to the

frying pan with the onion. Make the stock and pour over the vegetables. Add the Noilly Prat, and salt and pepper and cook over a medium heat for 15 to 20min. Drain the shrimps, add them to the vegetable mix and turn up the heat for a few minutes, stirring constantly. Place 7 shrimps on each plate on a bed of vegetables. Serve steaming hot with rice and lettuce.



Cod Brandade

> **INGREDIENT** (Serves 6)

1.2kg salt cod • 6 cloves garlic • bouquet garni • 250ml warm milk • 100ml olive oil • pepper

Place the cod in a container of cold water for 12 hours to remove the salt. Change the water from time to time. Bring 3 litres of water to the boil with the bouquet garni. Add the pieces of cod to the boiling water and leave to cook for 10min. Strain. In **the small mixer**, chop the garlic at speed **4/2** for 5s. Keep to one side. Position **the metal blade** in the bowl and add the cod, chopped garlic and

pepper. Set to speed **4/2** for 25s, then reduce to speed **2/1**. Pour the olive oil and warm milk alternately and slowly through the feeder tube. Leave the mixer on until all the ingredients are mixed in. Season to taste. Pour the mix into a gratin dish and cook for 10min on 180°C. Finish by grilling for 10min. Serve immediately with a green salad.

34
35



Scallops with Noilly Prat

> **INGREDIENT** (Serves 6)

18 fresh scallops • 500g leek whites • 1/3 litre milk • 1/2 teaspoon curry powder
• 2 tablespoon of liquid crème fraîche • 250ml Noilly-Prat • salt and pepper • parsley

Using **the metal blade**, coarsely chop the leek whites. Cook the chopped leek in a saucepan of milk for 20min. Season to taste. Once cooked, pour the saucepan contents into **the liquidiser** and add the cream and curry powder. Select speed **5/2** for 30sec.

Return the sauce to the saucepan and keep hot. Cook the scallops in Noilly Prat over a medium heat for 10min. Season. Spoon 2 soupsoons of leek sauce onto each plate and top with 3 scallops. Sprinkle on the chopped parsley and serve hot.



English

Vegetables



Gratin dauphinois

> **INGREDIENT** (Serves 6)

1kg potatoes • 300ml milk • 250ml single cream • 1 garlic clove • 3 egg yolks
• 100g Gruyere • salt, pepper and grated nutmeg

Use **the grating disc and attachment A** to grate the Gruyere at speed **4/2**. Keep to one side. Peel the potatoes and slice using **the slicing disc and attachment H** at speed **2/1**. Rub the bottom of a gratin dish with butter and the garlic clove and cover with the potato slices.

Use **the whisk** to mix the egg yolks, milk, single cream, salt, pepper and grated nutmeg at speed **4/2** for 1min. Pour the mix over the potatoes, sprinkle over the Gruyere and add a few knobs of butter. Cook on 200°C for 1 hour.



Courgette Gratin

> **INGREDIENT** (Serves 6)

1kg courgettes • 3 eggs • 250g crème fraîche • 100g Gruyere • salt, pepper, nutmeg

Use **the slicing disc and attachment H** to cut the courgettes in the bowl at speed **2/1**. Blanch in boiling water for 4 to 5min with a little salt. Drain. Place the courgettes on a buttered ovenproof dish. Use **the grating disc and attachment A** to grate the Gruyere at speed **4/2**. Keep to one side. Place **the whisk** in the bowl and

mix the eggs, cream, Gruyere, salt, pepper and nutmeg. Select speed **4/2** and leave for 10sec, then switch to speed **5/2** for 20sec. Pour the mix over the courgettes and make sure they are all covered. Bake in the oven on 230°C for 15 minutes and then grill for 10 minutes. Serve hot.



Carrot purée

> **INGREDIENT** (Serves 6)

1.2kg carrots • 300g potatoes • 100g single cream • 40g butter • 1 egg yolk
• salt and pepper

Peel the potatoes and carrots and cook in a pressure cooker for 15min. Use **the Maxipress (large holed grill)** to press the vegetables at speed 1. When all

vegetables are pressed, remove **the Maxipress** and mix in butter, cream, egg yolk, salt and pepper using a spatula. Serve hot.





Potato Soufflé

> **INGREDIENT** (Serves 8)

500g potatoes • 1 crushed garlic clove • 50ml hot milk • 60g butter • 4 eggs
• mixed herbs, nutmeg • salt, pepper

Peel and dice the potatoes. Cook in boiling water for 45 minutes with a little salt. Once cooked, add the crushed garlic clove and cook for a further 5 minutes. Drain. Using **the kneader**, mash the potatoes, milk, butter, nutmeg, salt, pepper and mixed herbs at speed **5/2** for 1min. Select speed **4/1** and add 4 egg yolks through the feeder tube. Increase to

speed **5/2**, and mix for 30sec. Pour the mix into a salad bowl. Position **the whisk** in the bowl and select speed **5/2**. Mix the egg whites with a pinch of salt until they form a peak for 2m30sec. Gently fold the egg whites into the mash. Place mix into small individual moulds and cook on 180°C for 30min. Serve with meat or green salad.

36
37



Lentil purée

> **INGREDIENT** (Serves 4/6)

500g tinned lentils • 1 onion pricked with cloves • 1 garlic clove
• 2 tablespoons liquid crème fraîche • 3 sprigs parsley • 1/2 chicken stock cube
• 1/4 litre water • salt and pepper

Heat the lentils, onion, garlic, parsley, stock cube, water, salt and pepper in a saucepan for 20min. Use **the Maxipress** and **large holed grill** to press the cooked

vegetables at speed 1. When all the vegetables are pressed, remove the Maxipress and mix in the cream with a spatula. Serve hot with poultry.



English

Desserts



Yoghurt Cake

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

1 pot of natural yoghurt (used for measuring) • 2 pots of castor sugar • 3 pots of plain flour
• 1/2 pot of oil • 3 eggs • 2 tsp of Easybake yeast

Place all ingredients in the bowl. Use **the kneader** to mix for a few seconds at speed **3/1** then for 2 minutes at speed

5/2. The mix must be very smooth. Place the mix in a cake tin and bake in the oven on 180°C for 50min.



Fruits Clafoutis

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

3 eggs • 1/3 l milk • 150g sugar • 120g plain flour
• 300g of selected fruits: apples, pears, cherries, prunes

Prepare the fruits as required (e.g. peeled, seeded and stoned). Dice or cut into strips. Butter and flour a cake tin, 30cm in diameter. Place the fruits in the tin. Place the eggs, milk and sugar in **the**

liquidiser and mix at speed **5/2** for 60sec, gradually adding flour through feeder tube. Pour this mix over the fruits and place in the oven on 180°C for 40min. Serve warm or cold with custard.



Strawberry Sorbet

> **INGREDIENT** (Serves 8)

450g strawberries • 3 egg whites • 150g icing sugar • 1 pinch of salt

Use **Maxipress** at speed 1 to reduce the strawberries to a purée in the bowl. Put to one side. Use **the whisk** to beat the egg whites in the bowl at speed 5, adding a pinch of salt. After 1min, add the icing sugar through the feeder tube and continue to mix for 3min. Add the strawberry purée to this mix and blend at

speed 5 for further 1min 30sec. Pour the complete mix into a mould and leave in the freezer for at least 4 hours. Remove the sorbet from the mould and place on a plate with a garland of strawberries. Serve immediately with very lightly sugared chantilly cream.





Chocolate Mousse

38
39

> **INGREDIENT** (Serves 6/8)

250g plain cooking chocolate • 7 eggs • 50g butter • 70g sugar
• 2 tablespoons of thick crème fraîche • 1 pinch of salt

Cut the chocolate into small pieces and melt in a bain-marie or microwave with two tablespoons of water. Gradually add the butter while stirring to obtain a smooth mix. Leave to cool slightly. Separate the egg yolks from the whites. Place the egg yolks, sugar and crème fraîche in the bowl and use **the whisk** to beat at speed 4/1 for 40sec. Pour the

warm chocolate onto the egg/sugar mix and blend at speed 5/2 for 20sec. Pour the content of the bowl into a large bowl. Wash **the mixer bowl**. Add the egg whites and a pinch of salt and mix at speed 5/2 for 2min. Use a spatula to gently fold the egg whites into the chocolate mix. Leave in the refrigerator for several hours.



Pear Moelleux

> **INGREDIENT** (for 6/8 people)

1 tin of pear halves in syrup (850g) • 125g castor sugar • 80g plain flour • 3 eggs
• 100g ground almonds • 125g soft butter • 2 tsp of Easybake yeast

Use **the kneader** to mix the 3 eggs and sugar in the bowl at speed 3/1 for a few seconds then switch to speed 4/2 for 40sec. Add the flour, yeast, ground almonds and butter and continue to mix for 20sec at speed 4/2 before switching

to speed 5/2 for a further 1min 30sec. Place the base in the a buttered and floured tin. Use the whole or sliced pear halves to form a circle shape on top of the base. Bake in the oven on 160°C for 1 hour. Serve with custard.



Pound Cake

> **INGREDIENT** (for 6/8 people)

4 eggs ■ 200g plain flour ■ 200g butter ■ 200g sugar ■ 3 tsp baking powder

Use **the kneader** to mix the flour, baking powder, sugar, butter and eggs in the bowl at speed **5/2** for 2min 30sec. Pour

the mix into a buttered and floured deep cake tin and place in the oven on 180°C for 55min.



Tiramisu

> **INGREDIENT** (for 6/8 people)

200ml hot water ■ 10 teaspoons of instant coffee ■ 5 tablespoons of rum or Marsala wine ■ 36 sponge fingers ■ 3 eggs ■ 250g Mascarpone cheese ■ 30g sugar ■ 40g chocolate shavings ■ a small amount of powdered chocolate

Dissolve the coffee in a small salad bowl filled with hot water and add the rum or Marsala wine. Leave to cool. Soak the sponge fingers in the rum/coffee mix and use to cover the bottom of the soufflé tin. Use **the whisk** to beat the egg yolks, sugar and Mascarpone in the bowl at speed **4/2** for 20sec, then speed **5/2** for 40sec. Pour the mix into a large salad bowl. Use **the whisk** to beat the egg whites in the bowl at speed **5/2** for

1min 30sec. Gently fold the whites into the egg mix. Pour half the mix onto the sponge fingers. Sprinkle with chocolate shavings then add a second layer of dipped sponge fingers. Cover with the remainder of the cream. Top with the remaining dipped sponge fingers. Sprinkle with powdered chocolate. Leave in the refrigerator for 12 hours or in the freezer for 2 hours.



Chantilly Cream

> **INGREDIENT**

250ml chilled liquid crème fraîche ■ 50g icing sugar

Use **the whisk** to blend the crème fraîche and icing sugar in the bowl at speed **3/1**

for 1min at speed **4/2** for 1min.



Apple Tarte Tatin

> **INGREDIENT** (for 6/8 people)

120g sugar ■ 1 sachet of vanilla sugar ■ 80g butter ■ Juice of 1 lemon ■ 5 or 6 apples (according to size) ■ 350g shortcrust pastry

Make the shortcrust pastry. Use the sugars, butter and lemon juice to make a caramel sauce in the tin. As soon as it begins to colour, mix the ingredients, leave to brown slightly and allow to cool. Push the peeled and quartered apples towards the bottom of the tin, rounded

side down. Spread the pastry mix to cover the apples. Fold the edges of the pastry inside the tin. Bake in the oven for 45min on 180°C. Serve warm with lightly whipped crème fraîche or a scoop of vanilla ice-cream.



Drinks



Refreshing cocktail

> **INGREDIENT** (makes 6 glasses)

250ml orange juice • Juice of 1 lemon • 6 tablespoons of liquid honey • 2 egg yolks
• 4 ice cubes • 4 tablespoons of crème fraîche

Pour all the ingredients into the **the liquidiser** and mix at speed **5/2** for 1min. Serve immediately in cocktail glasses.



Iced Coffee

> **INGREDIENT** (makes 8 glasses)

1/2l litre full-fat milk • 6 teaspoons of instant coffee • 6 tablespoons of sugar
• 6 ice cubes

Pour all the ingredients into the **the liquidiser** and mix at speed **5/2** for 1min30sec. Serve immediately in cocktail glasses.



Energy Cocktail

> **INGREDIENT** (makes 8 glasses)

750ml orange juice • 1 banana • 100g celeriac • 200g carrots • Juice of 1 lemon
• 8 ice cubes

Peel the carrots and celery. Pour all the ingredients into the **the liquidiser** and mix for 1 min at speed **5/2**.



Fruit Cocktail

> **INGREDIENT** (Serves 6)

1/3 litre chilled orange juice • 2 slices of fresh pineapple • 1 banana
• 10 strawberries or raspberries • 2 glasses chilled sparkling water • 2 ice cubes
• 1 sachet of vanilla • sugar

Place all the ingredients into the **the liquidiser**, except for the sparkling water. Blend at speed **5/2** for 30 sec. Add the sparkling water through the feeder tube without switching off the mixer. Mix for 1 minute. Serve immediately.



Fruit Shake

> **INGREDIENT** (Serves 6)

Fruit of your choice: 1 banana or 2 kiwis • or 200g strawberries or raspberries
• 1/2 litre cold semi-skimmed milk • 30g sugar • 3 ice cubes

Place all ingredients in the **the liquidiser**, mix for 30sec at speed **4/2**, then 30sec at speed **5/2**. Serve immediately.

Tables of attachments/functions*

English	Function	Attachment	Recipes
	WHIP BEAT MIX	 Whisk  Whipping Disk	Sauces, mayonnaise, egg whites, chantilly cream, soufflés, chocolate mousse, strawberry ice-cream, Tiramisu, etc.
	BLEND	 Liquidiser  Metal Blade	Milkshakes, cocktails, fruit clafoutis, etc.
	KNEAD	 Plastic Kneader (dough blade)  Metal Blade	Heavy pastry: bread dough, shortcrust pastry, pie dough, brioche dough, pizza dough, etc. Light pastry: cake mixes, pound cake, yoghurt cake, mushroom cake, etc.
	MINCE, CHOP (large quantities)	 Metal Blade	Meat, vegetables, fish, cheese, onions, garlic, fruits, nuts, chocolate, cream of leek soup, steak tartare, etc.
	MINCE FINELY (small quantities)	 Small Mincer	Onions, garlic, mixed herbs, citrus zest, dry fruit, etc.
	MIX FINELY HOMOGENISE	 Liquidiser  Metal Blade	Soups, sauces, pancake mixes, milkshakes, etc.
	GRATE SLICE	 Grating Disc (A/C) Slicing Disc (D/H)	Cheese, vegetables, fruits, etc.
	PRESS CITRUS FRUITS	 Citrus Press	Oranges, lemons, etc.
	MAKE PUREE COULIS	 Maxipress	Vegetable purée, fruit purée, tomato coulis, fruit coulis, etc.
	EXTRACT JUICE	 Juice Extractor	Fruit juices: apple juice, etc. Vegetable juices: tomato juice, carrot juice, etc.

Note :
Accessories
supplied vary
depending on
model

For each
recipe, speeds
are shown
using 2 figures :
ex. 5/2
The first one
is about the
models with
5 speeds and
the second one
about the
models with
2 speeds.

جدول التوابع / والوظائف

عربي	الوظائف	التوابع	الاستخدامات
	تسييل	خفاق	صلصات، مايونيز، بياض البيض، كريم شانتي، أطباق منفخة، قشدة بالشوكولاتة، مثلجة توت العليق، تيراميسو...
	خفق	قرص مسيل	
	خلط	وعاء خلأط	الأمزجة الخفيفة: عجينة فطائر، كوكتيل حليب، كوكتيل، كلافتي بالفواكه، أربعة أرباع...
		شفرة معدنية	
	عجن	عجان بلاستيك	العجائن الثقيلة: عجينة الخبز، عجينة الرقاقات، العجينة المرملة، عجينة الحلوى، عجينة البيتزا...
		شفرة معدنية	العجائن الخفيفة: عجينة فطائر، أربعة أرباع، فطائر حلوى باللبن، فطائر بالفطر...
	هرم (كميات كبيرة)	شفرة معدنية	لحوم، خضراوات، أسماك، أجبان، بصل، ثوم، فواكه، بندق، جوز، شوكولاتة، حساء الكراث، لحمه ستيك نية...
	هرم ناعم جداً (كميات قليلة)	فزام صغير	بصل، ثوم، أعشاب توابل، قلافة الحمضيات، فواكه مجففة...
	هرم ناعم تجانس	وعاء خلأط	شورباء، حساء، صلصة، عجينة رقائق الكريب، كوكتيل حليب...
		شفرة معدنية	
	يشر قطع	قاطع خضار/هرم (A/C) قاطع خضار/قطع (D/H)	جبنة الغرويير، خضار، فواكه...
	عصر الحمضيات	عصارة حمضيات	برتقال، ليمون...
	تحضير هريسة تحضير عصير	عصارة	هريسة خضار، هريسة فواكه، عصير طماطم، عصير فواكه...
	استخراج العصير	جهاز استخراج العصير	عصير فواكه: عصير تفاح، عصير، خضراوات، عصير طماطم، عصير جزر...

مقاييس السرعة بالنسبة لكل استخدام محددة برقمين: مثلاً 2/5 الرقم الأول يتعلق بالأجهزة ذات الـ 5 سرعات، بينما يشير الرقم الثاني إلى السرعة وفق الأجهزة المزودة بسرعتين

أربعة أرباع



< المقادير (لـ 8 أشخاص)

4 بيضات ■ 200 غ طحين ■ 200 غ زبدة ■ 200 غ سكر ■ عبوة خميرة كيميائية

الحلوى بعد طلائه بالزبدة ورشه بالطحين. يترك القالب في الفرن بمقياس حرارة 6، لمدة 55 دقيقة.

يوضع الطحين والخميرة والسكر والزبدة والبيض في وعاء الخلاط، ويخلط المحتوي بسرعة 2/5 لمدة 2,30 دقيقة. يصب المستحضر في قالب صنع

«تيراميسو» حلوى الجبن بالبسكويت



< المقادير (لـ 8 أشخاص)

20 سل ماء ساخن ■ 10 ملاعق صغيرة بن قابل للاندخال ■ 5 ملاعق كبيرة روم أو مارسلا ■ 36 بسكويت ■ 3 بيضات ■ 250 غ من جبنة المسكربون ■ 30 غ سكر ■ 40 غ فتات شوكولاتة ■ قليل من الشوكولاتة البودرة

بالخفاق، بسرعة 2/5، لمدة دقيقة ونصف، حتى يصبح سميكاً. يضاف البياض المخفوق بعناية إلى مستحضر البيض. يصب نصف هذا المزيج على البسكويت في القالب، وينثر فتات الشوكولاتة على ذلك. تنضد بعد ذلك طبقة ثانية من البسكويت المشيع، ويصب عليه النصف المتبقي من الكريم. وأخيراً يوضع البسكويت المتبقي في القالب وتنثر الشوكولاتة البودرة على السطح. يترك القالب يختم في البراد لمدة 12 ساعة، أو لمدة ساعتين في المجمدة.

يحل البين القابل للاندخال في جاط للسطة مملوء بالماء الساخن، ويضاف إليه الروم أو المارسل. ويترك المزيج ليبرد. يوضع البسكويت في مزيج البين والروم ليتشربه تماماً. ثم تنضد طبقة من البسكويت في قاع قالب الحلوى. يخفق صفار البيض مع السكر والمسكربون في وعاء الروبو المجهز بالخفاق، ويشغل الروبو بسرعة 2/4، لمدة 20 ثانية، ثم ترفع السرعة إلى 2/5، لمدة 40 ثانية أخرى. يصب المستحضر في جاط سلطة كبير. يخفق بياض البيض جيداً، في وعاء الروبو المجهز

كريم شانتيي



< المقادير (لـ 8 أشخاص)

25 سل كريم طازج بارد تماماً ■ 50 غ سكر بودرة

دقيقة، ثم ترفع السرعة إلى 2/4، لمدة دقيقة أخرى.

يوضع الكريم الطازج وسكر البودرة في وعاء الروبو المجهز بالخفاق، ويشغل الروبو بسرعة 1/3، لمدة

فطيرة التفاح «تاتان»



< المقادير (لـ 8 أشخاص)

120 غ سكر ■ عبوة من سكر الونيلية ■ 80 غ زبدة ■ 1 عصير ليمون ■ 5 أو 6 تفاحات (حسب الحجم)

بعض الشيء، الواحد تلو الآخر. تمد العجينة وتغطي بها قطع التفاح. وتدخل أطراف العجينة إلى داخل القالب، على طول الجانب الخارجي. يوضع القالب لينضج في الفرن بمقياس حرارة 6 (180°). تقدم فطيرة التفاح ساخنة قليلاً مع الكريم الطازج المخفوق قليلاً، أو مع كتلة بوظة ونيليّة.

تحضر عجينة الرقائق. ثم يتم إعداد الكريمة، في قالب الحلوى، مع السكر والزبدة وعصير الليمون. حينما يبدأ المزيج بالثلوث، يتم خلط المكونات، ويترك المزيج حتى يتخذ لوناً أسمر بعض الشيء، ثم يترك ليبرد. تنضد التفاحات المقشرة والمقطعة كل منها إلى أربعة أجزاء في القالب، ويشكل يكون الجانب المقوس نحو أسفل القالب، مع ضرورة رصها



قشدة بالشوكولاتة



◀ **المقادير** (د 8/6 أشخاص)

250 غ من شوكولاتة الحلواني • 7 بيضات • 50 غ زبدة • 70 غ سكر
• ملعقتان كبيرتان كريم طراز سميك • رشّة ملح

المجموع بسرعة 1/4، لمدة 40 ثانية. تصب الشوكولاتة الفاترة على مزيج البيض والسكر، ويشغل الخلاط بسرعة 2/5 لمدة 20 ثانية. يصب محتوى الوعاء في جاط خاص، ويغسل وعاء الروبو ويوضع فيه بياض البيض مع رشّة من الملح ويخفق ذلك بسرعة 2/5 لمدة دقيقتين. يضاف بياض البيض المخفوق، بعناية شديدة، بواسطة ملعقة كبيرة، إلى مستحضر الشوكولاتة. يوضع الجاط في البراد ويترك يختمر لبضع ساعات.

تسيل الشوكولاتة، المكسرة إلى قطع مسبقاً، مع ملعقتين كبيرتين من الماء، سواء بوضعها في إناء يترك في قدر مملوء بالماء الساخن، أو بواسطة فرن الموجات الكهربية. يضاف إلى ذلك تدريجياً الزبدة مع تحريك المزيج في الوقت نفسه لتنعيم الشوكولاتة وجعلها ملمس الشكل. يترك المزيج ليبرد بعض الشيء. يفصل صفار البيض عن بياضه، ويحفظ البياض جانباً. يوضع صفار البيض والسكر والكريم الطراز في وعاء الروبو المجهز بالخفاق، ويخفق

فطيرة الإجاص الطرية



◀ **المقادير** (د 8/6 أشخاص)

علبة إجاص مقطع مع الشراب (850 غ) • 125 غ سكر بودرة • 80 غ طحين • 3 بيضات
• 100 غ من اللوز المطحون • 125 غ زبدة طرية • عبوة من سكر الوانيلية • عبوة خميرة

بعد طلائه بالزبدة ورشه بالطحين. ينضد الأجاص، المقطع إلى نصفين أو كرقائق، بشكل دائري فوق العجينة. يوضع القالب لينضج في الفرن بمقياس حرارة 5 (160°) ولمدة ساعة. يمكن أن تقدم هذه الفطيرة مع الكريم الإنكليزي.

توضع البويضات الغلات والسكر في وعاء الخلاط ويشغل لبضع ثوان، بسرعة 1/3، ثم ترفع السرعة إلى 2/4 لمدة 40 ثانية أخرى. يضاف بعد ذلك الطحين والخميرة ومسحوق اللوز والزبدة ويشغل الخلاط بسرعة 2/4 لمدة 20 ثانية ثم ترفع السرعة إلى 2/5 لمدة 30 ثانية. تصب العجينة في قالب صنع الحلوى



تحليات

فطيرة حلوى باللبين



< **المقادير** (لـ 8/6 أشخاص)

علبة لبن صغيرة (تستخدم فيما بعد كمقياس) • علبتان سكر بودرة
3 • علب طحين • نصف علبة زيت • 3 بيضات • عبوة خميرة

أن تصبح العجينة متجانسة ومتماسكة. تمد العجينة في قالب خاص وتوضع في الفرن لتنضج، بمقياس حرارة 6، لمدة 50 دقيقة.

توضع المكونات يكاملها في وعاء الخلاط. يخلط المحتوى بسرعة 1/3 خلال بضعة ثوان، ثم ترفع السرعة إلى 2/5 ويستمر الخلط لمدة دقيقتين. يجب

كلافوتي بالفواكه



< **المقادير** (لـ 8/6 أشخاص)

3 بيضات • 3/1 ل حليب • 150 غ سكر • 120 غ طحين
300 غ فواكه حسب الذوق: تفاح، إجاص، كرز، خوخ.

والسكر ويشغل بسرعة 2/5 يضاف الطحين تدريجياً من فوهة الغطاء وتستمر عملية الخلط لمدة 60 ثانية. يصب هذا المستحضر على الفواكه ويوضع القالب في الفرن بمقياس حرارة 6 لمدة 40 دقيقة. يقدم فاتراً أو بارداً مع الكريم الإنكليزي.

تحضر الفواكه حسب الحاجة: تقشير، إزالة البذور، إزالة النوى. تقطع الفواكه إلى مكعبات صغيرة أو إلى رقائق. يختار قالب بقطر 30 سم ويغلى بالزبدة ويرش بالطحين، وتنضد فيه الفواكه التي تم تحضيرها. يوضع في وعاء الخلاط البيض والحليب

مثلجة توت العليق



< **المقادير** (لـ 8 أشخاص)

450 غ من توت العليق • 3 بياض بيض
150 غ سكر بودرة • رشة ملح

ونصف. يصب المحتوى في قالب خاص (قالب شارلوت) ويوضع المستحضر في المجمدة أو المثلجة لمدة 4 ساعات على الأقل. تخرج مثلجة توت العليق من القالب وتقدم على صحن تحيط بها فاكهة توت العليق الكاملة. تقدم المثلجة مباشرة مع كريم شانتيه المحلى قليلاً بالسكر.

تهرس فاكهة توت العليق في وعاء الخلاط، بسرعة 1، حتى تصبح بشكل عصيدة وتحفظ جانباً. يخفق بياض البيض في وعاء الروبو المجهز بالخفاق مع رشة ملح. يشغل الروبو بسرعة 5 وبعد دقيقة يضاف سكر البوظة البودرة من فوهة الغطاء ويستمر الخفق لمدة 3 دقائق. تضاف عصيدة توت العليق إلى المزيج الحاصل ويشغل جهاز الروبو بسرعة 5 لمدة دقيقة





بطاطس منقّحة بالفرن

< **المقادير** (8 أشخاص)

500 غ بطاطس • فص ثوم مهروس • 5 سل حليب ساخن
60 غ زبدة • 4 بيضات • توابل أعشاب وجوز الطيب • ملح وفلفل



الغطاء وترفع السرعة إلى 2/5 ويخلط المزيج مجدداً لمدة 30 ثانية. يصب كامل المزيج في وعاء سلطة. في صحن الروبوو المجهز بخفاّق تختار السرعة 2/5 ويخفق بياض البيض مع قليل من الملح لمدة دقيقتين و 30 ثانية. يضاف البياض المخفوق بعناية إلى المزيج. يصب المحتوى في قوالب فردية ويوضع لينضج في الفرن بمقياس حرارة 6 (180°) لمدة 30 دقيقة. يقدم الطبق مع اللحوم أو مع سلطة خضراء.

تقشر البطاطس وتقطع إلى مكعبات صغيرة وتوضع في قدر لتتضج في الماء المغلي المملح لمدة 45 دقيقة. في نهاية الطهي يضاف الثوم ويترك القدر على نار خفيفة لمدة 5 دقائق أخرى. تصفى البطاطس من الماء وتوضع في صحن الخلاط مع الحليب والزبدة وجوز الطيب والملح والفلفل والتوابل، ويخلط المزيج لمدة دقيقة بسرعة 2/5. ثم تختار السرعة 1/4 ويضاف صفار الـ 4 بيضات من فوّهة

عدس مطحون

< **المقادير** (4/6 أشخاص)

500 غ عدس في علب • بصلة • قرنفل • فص ثوم
• ملعقتان كبيرتان كريم طازج سائل • 3 عروق بقودونس
• 2/1 مكعب من مرق الدجاج • 4/1 ل ماء • ملح وفلفل



وشبكته ذات الثقوب الكبيرة، بسرعة 1. عند الانتهاء من الهرس تزال الأدوات المساعدة كالشبكة ويضاف الكريم ويخلط المزيج بواسطة ملعقة كبيرة. يقدم الطبق ساخناً مع لحوم الدواجن.

يوضع العدس في قدر ويسخن لمدة 20 دقيقة مع البصل والثوم والبقودونس ونصف مكعب المرق وربع لتر الماء والملح والفلفل. تهرس الخضروات المطبوخة في وعاء الروبوو المجهز بالعصارة



عربي

خضروات

بطاطس بالفرن (مقمرة دوفينا)

< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

- 1 كغ بطاطس • 30 سل حليب • 25 سل كريم سائل • فص واحد من الثوم
3 صفار بيض • 100 غ جبنة غرويير • ملح وفلفل وجوز الطيب المجروش



والكريم السائل والملح والفلفل وجوز الطيب المجروش في وعاء الروبو المجهز بالخفاق، ويخلط المزيج بسرعة 2/4 لمدة دقيقة واحدة. يصب هذا المزيج على البطاطس، وتنتثر جبنة الغرويير المطحونة ويضع قطع من الزبدة على الطبق ويترك في الفرن لمدة ساعة بمقياس حرارة 7.

تجروش جبنة الغرويير في وعاء الروبو المخصص لتقطيع الخضار وبالقاطع A، وذلك بسرعة 2/4. تقشر البطاطس وتقطع بواسطة وعاء الروبو المخصص لتقطيع الخضار وبالقاطع H بسرعة 1/2. توضع شرائح البطاطس في صحن الفرن بعد طلائه بالزبدة ودهنه بالثوم. يوضع صفار البيض والحليب

كوسا بالفرن

< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

- 1 كغ كوسا • 3 بيضات • 250 غ كريم طازج
100 غ جبنة غرويير • ملح وفلفل وجوز الطيب



والكريم في وعاء الروبو المجهز بالخفاق، وتضاف جبنة الغرويير والملح والفلفل وجوز الطيب ويخلط المزيج بسرعة 2/4 لمدة 10 ثوان، ثم ترفع السرعة إلى 5 لمدة 20 ثانية. يصب المزيج الناتج على الكوسا ويخلط جيداً. يوضع الصحن في الفرن لمدة 15 دقيقة بمقياس حرارة 8، ثم لمدة 10 دقائق بوضعية الش. يقدم الطبق ساخناً.

يقطع الكوسا في وعاء الروبو المخصص لتقطيع الخضار وبالقاطع H، بسرعة 1/2. توضع قطع الكوسا في الماء المغلي المملح وتقلب لمدة 4 إلى 5 دقائق، ثم تصفى لتخلصها من الماء وتوضع في صحن الفرن بعد طلائه بالزبدة. تجروش جبنة الغرويير في وعاء الروبو المخصص لتقطيع الخضار وبالقاطع A، وذلك بسرعة 2/4 يخفق البيض

جزر مطحون

< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

- 1,2 كغ جزر • 300 غ بطاطس • 100 غ كريم سائل
40 غ زبدة • 1 صفار بيض وملح وفلفل



تزال الأدوات المساعدة كالشبكة، وتضاف الزبدة والكريم و صفار البيض والملح والفلفل، بواسطة ملعقة كبيرة، ويخلط المزيج. يقدم الطبق ساخناً.

تقشر البطاطس والجزر ويوضع الكل في الطباخ الآلي ليطهى خلال 15 دقيقة. تهرس الخضروات المطبوخة في وعاء الروبو المجهز بالعصارة (شبكة) ذات ثقوب كبيرة) بسرعة 1. عند الانتهاء من ذلك





عصيدة سمك المورة



< المقادير (لـ 6 أشخاص)

- 1,2 كغ سمك مورة • 6 فصوص ثوم • باقة أعشاب توابل (غار زعتر...)
- 25 سل حليب فاتر • 10 سل زيت زيتون • فنفل

14
15

خلال 25 ثانية، ثم تخفض السرعة إلى 1/2 ويضاف تدريجياً بهدوء زيت الزيتون والحليب الغائر من فوهة الغطاء، يستمر الخلط حتى يصبح المزيج متجانساً. يتم تذوق المحتوى ويضاف إليه ما قد يلزم من التوابل، ثم يصب المزيج في صحن الفرن، يترك الطبق ينضج في الفرن بمقياس حرارة 6 لمدة 10 دقائق، في وضع شي . يقدم مباشرة بعد إخراجها من الفرن مع السلطة الخضراء.

ينقع السمك في وعاء مملوء بالماء البارد، لمدة 12 ساعة، لتخليصه من الملح، ويبدل الماء بين أونة وأخرى. يسخن على النار 3 سل ماء مع باقة أعشاب توابل. حينما يبلغ الماء درجة الغليان يضاف إليه السمك المقطع. يترك القدر على النار مدة 10 دقائق ثم يصفى المحتوى من الماء، يفرم الثوم في جهاز الغرم الصغير بسرعة 2/4 خلال 5 ثوان ويترك جانباً. يوضع السمك مع الثوم المفروم في وعاء الروبو المجهز بشفرة معدنية ويخلط المزيج بسرعة 2/4

جوز صدف سان جاك بالكراث



< المقادير (لـ 6 أشخاص)

- 18 جوزة سان جاك • 500 غ سوق كرات أبيض (بدون الورق) • 3/1 ل حليب
- نصف ملعقة صغيرة من الكاري البودرة • ملعقتان كبيرتان كريم طازج سائل
- 250 غ من انوالي برات • ملح وفلفل • بققدونس

ساخنة. يطهى جوز السان جاك على نار وسط مع انوالي براتا لمدة 10 دقائق مع إضافة المقادير اللازمة من الملح والفلفل. تصب في كل صحن ملعقتان كبيرتان من صلصة الكرات ويوضع فوقها 3 جوزات سان جاك. ينثر على كل صحن البقدونس المفروم. ويقدم الطبق ساخناً.

تفرم سوق الكراث البيضاء إلى قطع كبيرة، في وعاء الروبو المجهز بالشفرة المعدنية. يوضع الكراث المفروم في وعاء مملوء بالحليب ويترك على النار لينضج خلال 20 دقيقة، ويضاف إليه الملح والفلفل. يصب المحتوى بعد نضجه في وعاء الخلاط ويضاف إليه الكريم والكاري، ويشغل الخلاط بسرعة 2/5 لمدة 30 ثانية. توضع الصلصة في وعاء الطهي وتحفظ



عربي

أسماء

فطيرة السلمون



< **المقادير** (لـ 8/6 أشخاص)

عجينة الرقائق « 350 غ جزر « 350 غ كوسا « 350 غ سلمون طازج « 3 بيضات
« 20 سل كريم طازج « 10 سل حليب « ملح وفلفل « فلفل أحمر حلو

15 دقيقة. تمد الخضار والسّمك المقطع على طبقة العجين التي تم خبزها مسبقاً. يوضع البيض والكريم والحليب والفلفل الأحمر الحلو والملح والفلفل في وعاء الخفق وتخفق معاً لمدة 10 ثوانٍ بسرعة 2/4، ثم ترفع السرعة إلى 2/5 لمدة 20 ثانية. يصب هذا المزيج على الخضار ويترك الصحن في الفرن بمقياس حرارة 6 لمدة 35 دقيقة. يقدم الطبق ساخناً.

تحضر عجينة الرقائق ثم تمد على قالب الفطائر، قطر 30 سم، بعد طلائه بالزبدة. تخبز العجينة لوحدها بالفرن لمدة 20 دقيقة، بمقياس حرارة 6. يغمز الجزر والكوسا لقطع كبيرة نسبياً في وعاء الروبو المجهز بقاطع الخضار والقاطع ذي الثقوب الكبيرة C بسرعة 2/4. توضع الخضار في مقلاة تطلى قليلاً بالزبدة وتقلب قليلاً على نار خفيفة لمدة

سلمون مطحون نيء



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

450 غ سلمون طازج « 3 معالق كبيرة زيت زيتون « 4/3 ملعقة صغيرة ملح « قليل من الفلفل
« 1,5 ملعقة صغيرة خردل « 4/3 ملعقة صغيرة من صلصة وورسيستيرشير

وورسيستيرشير، ويشغل الروبو من جديد لمدة 30 ثانية، بسرعة 2/4. يقدم بارداً على شرائح الخبز المقررة.

يفرم سمك السلمون في وعاء الروبو المجهز بالشفرة المعدنية، لمدة 10 ثوانٍ، بسرعة 2/4. يضاف إلى ذلك زيت الزيتون والخردل والملح والفلفل وصلصة

قريدس مع الخضار



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

42 قريدس « كوساتان كبيرتان « 1 قليفة حمراء حلوة « 1 شمار « بصلتان
« 3 فصوص ثوم « 2 عصير ليمون « 10 سل مرق سمك « 5 سل من النوالى برات
« 5 معالق كبيرة زيت زيتون « ملح وفلفل

البصل في المقلاة. يحضر مرق السمك ويصب على الخضار تضاف النوالى برات، ثم يضاف الملح والفلفل ويترك المحتوى ينضج على نار وسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة. يصفى القريدس من السوائل ثم يضاف إلى المستحضرات ويترك على نار قوية لبضع دقائق مع التحريك باستمرار. تحضر الصحن بوضع 7 قريدس على طبقة من الخضار. يقدم ساخناً جداً مع الأرز والسلطة.

تنزع قشور القريدس وينقع في عصير الليمون. يفرم البصل والثوم في وعاء الروبو المجهز بشفرة معدنية، بسرعة 2/4 لمدة بضع ثوانٍ. يوضع القريدس في مقلاة ويقلب على نار خفيفة في زيت الزيتون، تقطع القليفة الحمراء، بعد قطعها إلى نصفين، في وعاء الروبو المجهز بقاطع الخضار وبالقاطع H، وكذلك الأمر بالنسبة للشمار. يغسل الكوسا ويقطع دون تقشير بسرعة 1/2. تضاف الخضار المقطعة إلى





أوسو بوكو



< المقادير (لـ 6 أشخاص)

- 6 شريحات سميكه لحم عرقوب عجل ■ 500 غ جزر ■ 3 جذوع من الكرفس
- 3 بصلات صفراء ■ 800 غ طماطم مقشرة ومزالة بذورها ■ 3 فصوص ثوم
- 1,5 دل نبيذ أبيض ناشف ■ 3/1 ل مرق قلافة ■ 2/1 ليمونة
- زيت زيتون ■ باقة أعشاب توابل (غار وزعتر...) ■ قليل من البقدونس المشروم

اللحم. يضاف الملح والفلفل بالقدر اللازم ويصب المرقق الساخن والنبيذ الأبيض الناشف وباقة أعشاب توابل (غار وزعتر...). تفرم قلافة الليمون في وعاء الغرم الصغير بسرعة 2/5، خلال بضع ثوان. ينثر الليمون المفروم على المزيج ويترك القدر على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف. تخرج باقة أعشاب التوابل ويصب طليق الأوسو بوكو مع خضاره في صحن السفرة وينثر فوقه البقدونس المفروم.

يصب قليل من زيت الزيتون في طباخ البخار وتقلب فيه شريحات لحم العجل. يفرم البصل والثوم والجزر وجذوع الكرفس في وعاء الروبو المجهز بشفرة معدنية، بسرعة 2/5 لمدة 10 ثوان (تجنبوا فرمها بشكل ناعم جداً). يخرج اللحم من الطباخ ثم تطهى الخضروات المفرومة لمدة 10 دقائق. تفرم الطماطم قليلاً في وعاء الروبو المجهز بشفرة معدنية، ويسرعة 2/4. تضاف الطماطم للخضروات ثم يضاف إليها

لحوم

عربي

موساك



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

600 غ لحم خروف • 6 باذنجان • 4 طماطم • 3 بصلات • 3 فصوص ثوم
150 غ جبنة غرويير • فلفل حار • تاويل أعشاب • كزبرة • زيت زيتون • ملح وفلفل

وأعشاب التوابل والكزبرة والفلفل الحار إلى البصل في المقلاة. يضاف الملح والفلفل ويترك القدر على النار لمدة 15 دقيقة. تنشف دوائر الباذنجان من السائل وتحمّر من الجانبين في زيت الزيتون. توضع العناصر السابقة في صحن فرن بشكل طبقات بالتعاقب: طبقة باذنجان، يليها طبقة لحم مفروم... وأخيراً طبقة باذنجان. تنثر جبنة الغرويير المجروشة على السطح ويترك الصحن في الفرن لمدة 30 دقيقة بمقياس حرارة 6. يقدم الطبق ساخناً.

تقطع الباذنجانا بشكل دوائر سمكية (1 سم)، تملح القطع وتترك لتتخلص من بعض مائها. تجرش جبنة الغرويير في وعاء الروبو المجهز بقاطع الخضار وبالقاطع A، بسرعة 2/4 وتترك جانباً. تثبت الشفرة المعدنية في الروبو ويفرم البصل والثوم بسرعة 2/4. يوضع البصل والثوم في مقلاة ويقبلان بعض الشيء في زيت الزيتون. تقشر الطماطم وتزال بذورها ثم تقرم بسرعة 2/4 لمدة 10 ثوان. يفرم اللحم أيضاً ويسرعه 2/5 لمدة 20 ثانية. يضاف اللحم والطماطم

طماطم محشوة



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

6 حبات طماطم كبيرة • 300 غ لحم خروف • 4 قطع من لب الخبز • 10 سل حليب
2/1 بصلة • فص ثوم • 4 عروق بقودونس وتوابل أعشاب • زيت زيتون • ملح وفلفل

وكذلك بعض لب الطماطم والملح والفلفل وأعشاب التوابل. تختار السرعة 2/ وتفرم العناصر المذكورة لمدة 25 ثانية. تملأ الطماطم بهذه الحشوة ويصب على كل حبة طماطم بضع قطرات من زيت الزيتون، ثم تغطى كل حبة بسدتها. يوضع الصحن لينضج في الفرن بمقياس حرارة 7 (210°) لمدة 45 دقيقة.

توضع قطع لب الخبز في الحليب لتتشربه. تقطع الأطراف العليا من الطماطم (القبعة) وتقوّر لنزع محتواها. يملح داخل الطماطم وتوضع رأساً على عقب على ورق نشاف لتتخلص من السائل. يوضع الثوم والبصل والبقودونس في وعاء الروبو المجهز بنفثرة معدنية ويتم فرمها بسرعة 2/4 خلال بضع ثوان. يضاف اللحم ولب الخبز بعد تجفيفه من السائل

لحمة ستيك مطحونة نيئة



< **المقادير** (لـ 4 أشخاص)

600 غ لحم بقر • صلصة تاباسكو • فلفل حار • صلصة وورسيستيرشير • بصلة صفراء كبيرة
4 بيضات • 4 معالق كبيرة من الكبر المصفى من الماء • 4 إلى 6 عروق بقودونس • ملح

الصحن، ويقع منتصف الصحن ويوضع فيه صفار بيضة. ينثر حول اللحم ملعقة من البصل المفروم والكبر والبقودونس المفروم. يمكن أن تقدم لحمة الستيك النية مع صلصة الطماطم (كيتشاب) وزيت الزيتون و صلصة وورسيستيرشير.

يفرم البصل خلال بضع ثوان، بسرعة 2/4 في وعاء الروبو المجهز بشفرة معدنية ويحفظ جانباً. يوضع لحم البقر في الوعاء نفسه ويملح ويضاف قليل من الفلفل الحار ويضع قطرات من صلصة وورسيستيرشير والتاباسكو، ويفرم المحتوى بسرعة 2/5 لمدة 15 ثانية. توزع اللحمة المفرومة على





10
11

حساء الهليون



< **المقادير** (6 أشخاص)

700 غ من طرفيات الهليون • كأس واحد من مرق الدجاج • 20 سل كريم طازج
2 صفار بيض • ملح وفلفل ابيض • ملعقة واحدة من ورق الثوم المعمر المفروم

الكهربائية (ميكرو أوند) لمدة 12 دقيقة وفق درجة حرارة متوسطة. يوضع المزيج، بعد نضجه، في حوض الخلاط ويخلط مجدداً لمدة 20 ثانية بسرعة 2/5. يسكب المحتوى في صحن ويرش على الحساء قليل من أوراق الثوم المعمر المفرومة جيداً.

يجفف الهليون ويقطع لقطع صغيرة، من 3 إلى 4 سم. يصب عصير الهليون في حوض الخلاط وتضاف القطع والكريم الطازج والمرق وصفار البيض والفلفل والملح. يخلط المزيج لمدة دقيقة بسرعة 2/5. يوضع المزيج في وعاء زجاجي ويطهى في فرن الموجات

حساء الكرّاث



< **المقادير** (6 أشخاص)

250 غ كرات • 200 غ بطاطس • 20 سل حليب • 4/3 ل ماء ساخن
جوز الطيب • 30 غ زبدة • بقدونس • ملح وفلفل

مكعبات كبيرة وتضاف إلى الكرّاث. يضاف الملح والفلفل وجوز الطيب ثم يصب الماء والحليب. يطهى المزيج لمدة 30 دقيقة ويصب بعد ذلك في حوض الخلاط ويخلط لمدة 40 ثانية بسرعة 2/5. يقدم الحساء مباشرة وترش الصحن بالبقدونس المفروم وتتناول مع قطع الخبز المقرمش.

يقشر الكرّاث ويقطع بشكل دوائر صغيرة. توضع القطع في الحوض المزود بشفرة معدنية ويتم فرمها بسرعة 1/4 لمدة 20 ثانية. تسيل الزبدة في وعاء للطهي ويضاف إليها قطع الكرّاث المفرومة. يقلب المزيج ثم يغطي الوعاء ويترك المحتوى يتضج بهدوء مدة 15 دقيقة. تقشر البطاطس وتقطع بشكل



شورباء، حساء

حساء الفطر



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

- 100 غ بطاطس ■ 500 غ فطر طازج ■ بصلة واحدة ■ 4/3 ل مرق
- 15 سل حليب ■ ملعقتان كبيرتان من الكريم الطازج ■ ملح وفلفل

حوض الخلط ثم يضاف الحليب والكريم الطازج، ويخلط المحتوى بسرعة 2/4 لبضع ثوان، ثم لمدة دقيقة بسرعة 5. يسكب في وعاء الحساء ويقدم ساخناً.

يوضع في الطباخ الآلي البطاطس والفطر والبصل مع قليل من الزبدة، ويتم تقليبها بضع ثوان. ثم يضاف 4/3 ل مرق والملح والفلفل، ويترك المزيج على النار لمدة 10 دقائق. يوضع المزيج، بعد أن ينضج، في

شورباء ريفية



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

- حبتا بطاطس ■ جزرتان ■ حبة لفت ■ 1 كرات أبيض (بدون الورق الأخضر) ■ بصلة واحدة
- قليل من الكرفس الورق أو الدرن ■ بضعة عروق من البقدونس ■ ملح وفلفل ■ 1 لتر مرق

لمدة 30 ثانية بسرعة 2/5. يسكب في وعاء الحساء ويقدم ساخناً.

تقشر الخضار وتغسل ثم تقطع، يضاف الملح والفلفل ويطهى المزيج في الطباخ الآلي لمدة 15 دقيقة. يوضع المزيج بعد أن ينضج في الخلط ويتم خلطه

حساء الغاسباتشو



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

- 600 غ طماطم ناضجة جيداً ■ 4/3 فليفلة طازجة ■ خيار واحدة
- 3 خصوص من الثوم ■ بصلة واحدة ■ 3 رقائق من لب الخبز ■ ملعقة صغيرة خل
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون ■ 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون ■ ملح وفلفل
- بضع قطرات من صلصة التاباسكو ■ 50 سل ماء بارد

والخل والليمون والماء البارد وصلصة التاباسكو والملح والفلفل. يخلط المزيج لمدة دقيقة ونصف بسرعة 2/5.

تقشر الطماطم وتزال بذورها كما يقشر الخيار وتزال بذور الفليفلة. توضع الخضار بعد تقطيعها في الخلط مع الثوم والبصل ولب الخبز. يضاف الزيت





فطائر بالفطر



8
9

◀ **المقادير** (لـ 8/6 أشخاص)

- 250 غ فطر أبيض ■ 30 غ زبدة ■ 150 غ لحم دجاج (سفانين) مقطع بشكل مكعبات صغيرة
- 4 بيضات ■ 100 غ جبنة غرويير ■ 10 سل زيت ■ ملعقتان كبيرتان خردل
- 200 غ طحين ■ عبوة خميرة ■ ملح وقلفل

العجان، ويصب في الوعاء الفطر واللحم الناضجان وجبنة الغرويير. يخلط المجموع بواسطة ملعقة كبيرة، ويصب المزيج في قالب لصنع الفطائر بعد طلائه بالزبدة ورشه بالطحين، يترك القالب لينضج في الفرن، لمدة 40 دقيقة، بمقياس حرارة 6 أو 180°. يقدم فاتراً أو بارداً فوق قليل من السلطة مع صلصة المايونيز.

تجرش جبنة الغرويير في وعاء الروبو المزود بقاطع الخضار وبالقاطع A، بسرعة 2/4، يقطع الفطر إلى رقائق ويوضع في مقلاة مع قطع الدجاج ويقلب المحتوى قليلاً. يوضع البيض والخردل والملح، القليل في وعاء الروبو المزود بالعجان، ويخلط المجموع بسرعة 1/3 لمدة 20 ثانية. يضاف الزيت والطحين والخميرة ويشغل الروبو بسرعة 1/4 لبضع ثوان، ثم بسرعة 2/5 لمدة 30 ثانية. يخرج الذراع



جينة منفخة



◀ **المقادير** (لـ 6 أشخاص)
3/1 ل صلصة بيشامل ■ 100 غ جينة غرويير ■ 6 بيضات
■ ملح ■ وفلفل ■ جوز الطيب المجروش

بسرعة 2/5 ولمدة دقيقتين. يضاف البيض المخفوق بعناية ويصب المزيج في قالب مخصص لهذا الغرض بعد طلائه بالزبدة ورشه بالطحين. يترك الطبق ينضج في الفرن لمدة 35 إلى 40 دقيقة بمقياس حرارة 7/6. ويقدم مباشرة بعد إخراجها من الفرن.

تحضر صلصة البيشامل. تجرش الجينة في وعاء الروبو المزود بالقاطع A، بسرعة 2/4. تضاف الجينة المطحونة والملح والفلفل وجوز الطيب إلى صلصة البيشامل ويخلط المزيج بعيداً عن النار. يضاف صفار البيض بعد ذلك، الواحد تلو الآخر. في وعاء الروبو المزود بالخفاق، يتم خفق بياض الـ 6 بيضات

غواكامولي



◀ **المقادير** (لـ 6 أشخاص)
2 أفوكادو ناضجة تماماً ■ 1 طماطم ■ صلصة صفراء صغيرة واحدة
■ عرقان من البقدونس ■ رشّة من الفلفل الحار المطحون ■ ملح وفلفل

والفلفل والأفوكادو المقشر، يشغل الروبو لمدة 30 ثانية بسرعة 1/3 ثم بسرعة 2/4 لمدة دقيقة واحدة. يقدم كصحن مقبلات على الخبز المقرم (توست) أثناء تناول المشروبات قبل الوجبة.

تقشر الطماطم وتزال بذورها. تزال نوى الأفوكادو. يوضع في وعاء الروبو المزود بشفرة معدنية البصلة المقشرة والمقطعة والطماطم المقطعة قطعاً كبيرة والفلفل الحار المطحون وعصير الليمون والملح

فطيرة بروفنسال



◀ **المقادير** (لـ 8/6 أشخاص)
240 غ عجينة ■ بيترزة بادنجانة كبيرة ■ 4 طماطم ■ 500 غ من جينة المسكربون
■ 100 غ جينة غرويير ■ بيضتان كاملتان + 2 صفار بيض
■ حبق طازج مفروم ■ قليل من زيت الزيتون ■ ملح وفلفل

لمدة 30 ثانية أخرى بسرعة 2/4. تمد عجينة البيترزا في القالب المخصص لإعداد الفطيرة، ويصب مزيج البيض على قاعدة الفطيرة وينثر 50 غ من جينة الغرويير المجروشة. يترك الطبق ينضج في الفرن لمدة 25 دقيقة، بمقياس حرارة 5. يخرج القالب من الفرن وتوزع شرائح الطماطم والبادنجان بالتناوب واحدة من هذه واحدة من تلك. وينثر بعد ذلك ماتبقى من جينة الغرويير. يعاد القالب إلى الفرن ويترك لمدة 35 دقيقة بمقياس حرارة 5 أيضاً. يقدم الطبق مباشرة بعد نضجه.

إعداد عجينة البيترزة وتركها تختمر حتى يتضاعف حجمها. تجرش جينة الغرويير في وعاء الروبو المزود بقاطع الخضار و بالقاطع A، وذلك بسرعة 2/4. تقشر الباذنجان جزئياً وتقطع إلى دوائر. تقلى دوائر الباذنجان في مقلاة مع قليل من زيت الزيتون. يترك الباذنجان بعد نضجه على ورق نشاف لتخليصه من الزيت. تقطع الطماطم بشكل دوائر. وفي وعاء الروبو المزود بالخفاق يتم خلط جينة المسكربون مع البيض الكامل و صفار البيض والملح والفلفل والحبق، لمدة 30 ثانية بسرعة 1/3 ثم

فطائر، أطباق منفخة

سمك سلمون منفخ



< المقادير (لـ 6 أشخاص)

250 غ سلمون طازج ■ 4 بيضات ■ 1/3 ل صلصة بيشامل سمكة

■ ملعقة صغيرة عصير ليمون ■ ملح وفلفل

بياض
الـ 4 بيضات في الخلاط المزود بالخفاق وذلك
بسرعة 2/5 لمدة 1,40 دقيقة. يضاف بياض البيض
المحضّر إلى السلمون ويخلط المزيج ويسكب في
قالب مخصص لطبق المنفخ، بعد طلائه بالزبدة
ويترك المزيج ينضج في الفرن لمدة 30 دقيقة،
بقياس حرارة 6. يقدم فوراً بعد إخراجه من الفرن.

تحضّر صلصة البيشامل. يفرم سمك السلمون في
حوض الروبو المزود بشفرة معدنية بسرعة 4 لمدة
30 ثانية. يضاف 2/4 صغار بيض والملح والفلفل
والليمون. يخلط المزيج لمدة 20 ثانية بسرعة 1/3.
تصب صلصة البيشامل على السمك ويخلط المزيج
مجدداً لمدة دقيقة بسرعة 1/3. يوضع المزيج في
وعاء كبير للسلطة. يغسل حوض الخلاط، ويخفق

فطيرة الهليون



< المقادير (لـ 8 أشخاص)

300 غ هليون مطبوخ ■ 100 غ من لب الخبز المشرب بعصير الهليون

■ 5 بيضات ■ 5 معالق كبيرة حليب بودرة ممتشود ■ 50 غ زبدة

■ 150 غ جبنة غرويير مطحونة ■ ملح وفلفل

يضاف الملح والفلفل ويوضع المزيج في قوالب
فردية ويترك لينضج في الفرن لمدة 15 دقيقة
بحرارة قدرها 200 درجة.

يوضع في حوض الخلاط الهليون ولب الخبز بعد
عصره، والبيض وحليب البودرة وجبنة الغرويير
والزبدة. ويخلط المحتوى لمدة 40 ثانية بسرعة 2/5.

سمك بارد



< المقادير (لـ 6 / 8 أشخاص)

650 غ سمك طازج بعد إزالة جلده وحسكه (400 غ سمك غادس - 250 غ سمك سلمون)

■ 3 بيضات ■ 15 سل كريم طازج سميك ■ علبه صغيرة من دبس الطماطم ■ بصلة واحدة ■ 25 غ زبدة

■ 5 سل خمر أبيض ملح وفلفل وفلفل حار

ليضع ثوان بسرعة 2/4، ثم بسرعة 2/5 لمدة 50 ثانية.
يوضع المزيج في قالب لإعداد الطوى بعد طلائه
بالزبدة ورشه بالطحين، ويترك المزيج ينضج في
الفرن لمدة 60 دقيقة بسرعة بمقياس حرارة 6. يترك
الطبق بعد ذلك ليبرد ثم يخرج من القالب. يقدم بارداً
فوق قليل من السلطة ويرفق معه صلصة المايونيز أو
صلصة الأفوكادو.

يفرم البصل في وعاء الروبو المزود بشفرة معدنية،
بسرعة 2/4. يوضع في مقلاة قليل من الزبدة ويتم
تقليب البصل المقروم على نار خفيفة، ويضاف
الخمر الأبيض إلى ذلك. تفرم فتائل السمك في الوعاء
المزود بشفرة معدنية، بسرعة 2/5 لمدة 20 ثانية.
يضاف البيض ودبس الطماطم والكريم الطازج
والبصل والملح والفلفل والفلفل الحار. يثقل الخلاط



الصلصات

صلصة الأفوكادو



< المقادير

علبتان من اللبن الطيبعي • 1 أفوكادو ناضج تماماً • عصير 2/1 ليمونة • ملعقة صغيرة خردل
• بضعة عروق من البقدونس • بصلة صغيرة • ملح وفلفل وفلفل حار

ويضاف الأفوكادو المقطع ويشغل الخلاط من جديد لمدة دقيقة. يوضع المزيج في البراد ويقدم بارداً مع أطباق السمك أو اللحوم الباردة.

يقشر الأفوكادو وتزال نواته. توضع المكونات المذكورة أعلاه في وعاء الخلاط مع الأفوكادو ويشغل الخلاط بسرعة 2/5. تفتح فوهة الغطاء

صلصة المايونيز



< المقادير

صفار بيضة واحدة • ملعقة كبيرة خردل • ملعقة صغيرة خل
• 250 مل زيت ملح وفلفل

الغطاء. بعد بضع ثوان ترفع السرعة إلى 2/4. وحين الانتهاء من إضافة الزيت ترفع السرعة من جديد إلى 2/5 ويستمر الخلط لمدة 30 ثانية.

يوضع صفار البيض والخردل والخل والملح والفلفل في وعاء الروبو المزود بالخفاق. يشغل الروبو بسرعة 1/3. يضاف الزيت تدريجياً أثناء ذلك من فوهة

صلصة الأيولي



< المقادير

صفار بيضة واحدة • 3 فصوص من الثوم • ملعقة كبيرة خردل
• ملعقة صغيرة خل • 150 مل زيت نباتي • 100 مل زيت زيتون • ملح وفلفل

1/3. يضاف الزيت تدريجياً أثناء ذلك من فوهة الغطاء. بعد بضع ثوان ترفع السرعة إلى 2/4. وحين الانتهاء من إضافة الزيت ترفع السرعة من جديد إلى 2/5 ويستمر الخلط لمدة 30 ثانية.

يوضع الثوم المفشر في وعاء الفرغ الصغير ويشغل ليضع ثوان بسرعة 2/4. يوضع صفار البيض والخردل والخل والثوم المفروم والملح والفلفل في وعاء الروبو المزود بالخفاق. يشغل الروبو بسرعة

صلصة الطماطم



< المقادير (لـ 6 أشخاص)

1 كغ طماطم • بصلة صفراء • فص واحد من الثوم • 3 عروق بقدونس
• 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون • ملح وفلفل

المزيج لمدة 2/1 ساعة. يعصر مزيج الطماطم بواسطة الوعاء المجهز بالعصارة وبشبكاتها ذات الثقوب الصغيرة، وذلك بسرعة 1. يقدم ساخناً مع المعكرونة الطازجة.

تقشر الطماطم وتقطع كل واحدة إلى أربعة أجزاء. يفرغ البصل والثوم والبقدونس في وعاء الروبو المزود بشفرة معدنية، بسرعة 4 لمدة 10 ثوان. يوضع البصل المفروم في مقلاة ويقلب قليلاً في زيت الزيتون. تضاف الطماطم والملح والفلفل ويطهى



عجينة فطيرة الحلوى (بريوش)



< **المقادير** (لـ 6 أشخاص)

250 غ طحين • 5 غ ملح • 50 غ سكر • 100 غ زبدة • بيضتان • و صفار بيضة واحدة • ملمعتان كبيرتان حليب فاطر • عبوة من خميرة الخباز

فطيرة البريوش بالزبدة ويرش بالطحين، وتوضع العجينة بالقالب وتترك تختمر في مكان دافئ حتى تنتفخ وتملأ القالب (2 إلى 3 ساعات). وضع القالب في الفرن بمقياس حرارة رقم 6 أو ما يعادل 180 درجة، وتترك الفطيرة تنضج خلال 25 دقيقة.

يوضع الطحين والملح والبيض والخميرة المخلوطة بالحليب الفاطر في حوض الخلاط. اختيار السرعة 2/4، وتشغيل الخلاط لبضع ثوان، ثم اختيار السرعة 2/ و إضافة الزبدة تدريجياً من فوهة غطاء الخلاط. تشغيل الخلاط لمدة 3,30 دقيقة. يطلى قالب إعداد

العجينة المرملة (سابليه)



< **المقادير** (لصنع فطيرة حلوى)

250 غ طحين • 125 غ سكر • 125 غ زبدة • بيضة واحدة • ملعقة صغيرة ونيلية بودرة • و قليل من الملح

والمح، ثم تشغيل الخلاط بسرعة 3 لمدة 15 ثانية، والانتقال بعد ذلك إلى سرعة 4 لمدة 15 ثانية. ترك المزيج لمدة ساعة في مكان بارد.

يوضع السكر والبيض والزبدة الطرية في حوض الخلاط. اختيار السرعة 1/2 خلال 25 ثانية ثم اختيار السرعة 2/4 لمدة 45 ثانية. إضافة الونيلية

عجينة البيتزا



< **المقادير** (لصنع رغيف من البيتزا)

150 غ طحين • 90 غ ماء فاطر • ملمعتان كبيرتان زيت زيتون • 2/1 عبوة من خميرة الخباز • ملح

عجين متماسكة. ترك المزيج يختمر حتى يتضاعف حجمه. مد العجينة ووضعها في القالب المرغوب وفقاً للاستعمال المطلوب.

يوضع الطحين والملح في حوض الخلاط. يشغل الخلاط لبضع ثوان بسرعة 1/3 ثم اختيار السرعة 2/5 يضاف الماء الفاطر ثم زيت الزيتون من فوهة الغطاء، واستمرار التشغيل حتى الحصول على كتلة

عجينة اللف



< **المقادير** (لإعداد 20 قطعة كبيرة أو 40 قطعة صغيرة)

30 سل ماء • 120 غ زبدة • قليل من الملح • قليل من السكر • 240 غ طحين • 6 بيضات

ملعقة صغيرة أو قالب وتوضع القطع على صينية بعد دهنها بالزبدة ورشها بالطحين، ثم توضع في الفرن بمقياس حرارة 6 لمدة 40 دقيقة. تترك داخل الفرن لتبرد، مع ترك باب الفرن مفتوحاً. إن إخراج القطع من الفرن فوراً قد يؤدي تساقط العجينة وفقدان القطع لشكلها الكروي. بعد برود القطع كلياً تملأ بالكريم شانتيي السميك أو بالكريم العادي المستعمل في الحلويات.

يسخن الماء مع الزبدة والملح والسكر في وعاء. ينتظر حتى الغليان ثم يضاف الطحين دفعة واحدة. تحريك المحتوى بواسطة ملعقة خشبية إلى أن يمتص العجين كامل السائل. يترك المزيج حتى يبرد، ثم توضع العجينة في حوض الخلاط. يشغل الخلاط بسرعة 1/4، يضاف البيض بعد ذلك الواحدة تلو الأخرى من فوهة غطاء الخلاط، وترفع سرعة الخلاط إلى 2/5. بعد إضافة كل البيض يتم خفقه مع المزيج لمدة دقيقة. تقطع العجينة إلى قطع صغيرة بواسطة



العجين

عجينة الخبز الأبيض



◀ **المقادير** (لصنع كتلة من الخبز)

500 غ طحين • 300 غ ماء فاتر • عبوتان من خميرة الخباز • 10 غ ملح

كتلة ووضعها على صفيحة معدة للخبز بعد طلائها بالزبدة ورشها بالطحين، وتركها مرة ثانية تختمر لمدة ساعة في مكان دافئ. تشغيل الفرن ووضع الكتلة لمدة 30 دقيقة وفق مقياس حرارة 8، ويوضع في الفرن كذلك وعاء مملوء بالماء، وهذا ما يساعد على احمرار القشرة الخارجية للخبز.

يصب الطحين والملح والخميرة في حوض الخلاط. اختيار السرعة 2/5، وتشغيل الخلاط بشكل متقطع ثم بشكل متواصل، وإضافة الماء الفاتر من فوهة الخلاط. عندها تصبح العجينة بشكل كتلة متماسكة (حوالي 40 ثانية)، يتم إيقاف الخلاط وترك العجينة تختمر لفترة ساعة تقريباً وفق حرارة المحيط. إخراج الكتلة بعد ذلك وعجنها قليلاً باليدين وجعلها بشكل

عجينة الرقاقات



◀ **المقادير** (لصنع قالب من كعكة الفاكه 350 غ)

200 غ طحين • 100 غ زبدة • 50 مل ماء • رشة ملح

تصبح العجينة بشكل كتلة متماسكة. تترك العجينة تختمر لفترة ساعة على الأقل في مكان بارد قبل مدّها وخبزها في الفرن.

يصب الطحين والزبدة والملح في حوض الخلاط. اختيار السرعة 2/5، وتشغيل الخلاط لبضع ثوان، ثم إضافة الماء من فوهة الخلاط. يشغل الخلاط حتى

عجينة الكريب



◀ **المقادير** (لصنع 20 فطيرة من الكريب)

4/3 لتر حليب • 375 غ من طحين • 4 بيضات • 40 غ سكر • 10 سل زيت

• ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال أو الكحول

فوهة أنبوب المقادير للخللاط. تشغيل الخلاط لمدة دقيقة ونصف. ترك العجينة تختمر لفترة ساعة على الأقل قبل البدء بإعداد رقائق الكريب.

وضع البيض والزيت والسكر والحليب والنكهة المختارة في حوض الخلاط. اختيار السرعة 2/5، وتشغيل الخلاط لبضع ثوان، ثم إضافة الطحين من





4

مستحضرات أساسية

< عجين

< صلصات



7

مقبلات

< فطائر - أطباق منفخة

< شورباء - حساء

12

أطباق رئيسية

< لحوم

< أسماك

< خضروات

18

تحليات

21

مشروبات

22

جدول التوابع والوظائف



Odacio3



OVATIO3

