

AMBIANO®

ROBOT MÉNAGER
AVEC FONCTION WI-FI

RECETTES

Des idées de recettes délicieuses
pour cuisiner toutes sortes
de plats, de l'entrée au dessert



MÉLANGER
+
PÉTRIR

MIXER
+
CUIRE

CUIRE À LA
VAPEUR
+
ÉMULSIONNER

HACHER
+
RÉDUIRE EN
PURÉE

BATTRE
+
PESER



Cette œuvre et toutes ses parties sont protégées par le droit d'auteur. Toute utilisation est interdite sans autorisation expresse. Cette mention s'applique notamment à tout archivage sur microfilm, reproduction, traduction, utilisation des illustrations ainsi qu'à tout traitement ou sauvegarde sur des systèmes électroniques. Toutes les illustrations sont des suggestions de présentation !

KLANTENSERVICE · SERVICE CLIENTS · KUNDENSERVICE	3001267
 BEL 03 707 14 49	
 gt-support@teknihall.be	
MODEL / MODÈLE / MODELL	PO51030288
GT-SF-KMW-01	AA42/21C

Commercialisé par :
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Germany



ROBOT MÉNAGER AVEC FONCTION WI-FI

COMBINE DE NOMBREUSES FONCTIONS ET OFFRE
DE MULTIPLES POSSIBILITÉS D'UTILISATION



Nous vous félicitons pour l'achat de votre robot ménager qui combine de nombreuses fonctions et qui offre de multiples possibilités de préparations. Nous vous montrons dans ce livre de recettes les nombreuses possibilités d'utilisation basées sur un grand nombre d'idées de recettes.

Veillez noter que les informations qui suivent concernant les quantités, températures et durées de préparation indiquées ne sont que des recommandations pour la préparation des plats et ne sont données qu'à titre indicatif. Les quantités et indications de temps exactes dépendent de plusieurs facteurs tels que la qualité (p. ex. la taille et la consistance) des ingrédients mais aussi et surtout de vos propres préférences. C'est donc à vous de déterminer vos préférences quant à la préparation des aliments et de modifier éventuellement les recettes à volonté. Nous vous recommandons de noter les modifications que vous apporterez à la recette pour pouvoir la refaire plus tard.

L'appareil dispose également d'une fonction Wi-Fi qui vous permet de connecter directement le robot ménager à votre smartphone ou tablette (sans connexion Internet). L'application que nous avons conçue spécialement pour cet appareil permet de préparer les recettes présentées ici et d'accéder également à la commande manuelle directement depuis votre smartphone/tablette, pour saisir les réglages souhaités tels que la vitesse, le temps, la température, la rotation gauche, ou pour sélectionner le programme préinstallé, etc. Toutes les recettes de cet ouvrage sont également présentées sur l'application. Elles peuvent donc être facilement suivies étape par étape sur le périphérique mobile.

La procédure à suivre pour établir la connexion Wi-Fi ainsi que pour télécharger/installer et utiliser l'application est décrite plus en détails dans une autre notice d'utilisation fournie séparément.

ENTRÉES

- 6 Gratin de crabe aux épices
Terrine
- 7 Gougères aux épices
Salade de chou blanc
Schupfnudeln
- 8 Moules aux épices et olives
Omelette savoureuse
Roulade de pommes de terre
- 9 Quenelles de chair à saucisse (pour consommé)
Salade de crudités
Croquettes de pomme de terre au fromage
- 10 Mousse de truite et mâche
Quenelles de semoule (pour consommé)
- 11 Salade de panais et lentilles
Légumes méditerranéens
- 12 Tortillas au thon

SOUPES

- 16 Soupe de pommes de terre
Soupe de poireaux
Velouté de champignons
- 17 Gaspacho
Soupe au fromage
Soupe de légumes
- 18 Soupe de tomates
Soupe aux boulettes de viande
Soupe à l'oignon à la française
- 19 Soupe de céleri
Velouté au saumon
Velouté aux brocolis
- 20 Soupe de betterave rouge
Velouté de marrons
- 21 Velouté de potiron
Soupe de lentilles
- 22 Soupe de patates douces
Soupe de courgettes
- 23 Soupe pékinoise
Soupe de panais

PLATS DE RÉSISTANCE

- 26 Risotto
Selle de chevreuil et sauce au vin rouge
- 27 Polenta
Bortsch
Tarte aux poireaux
- 28 Pizza aux tomates, jambon et fromage
Courgettes farcies
- 29 Galettes de pommes de terre
Chaussons farcis
- 30 Goulash
Émincé de porc
- 31 Chili con carne
Salade de pâtes
- 32 Boulettes de viande à la Bavaoise
Pancakes à l'ail des ours
Riz au lait
- 33 Spätzle au fromage
Croquettes de poisson
- 34 Rouleaux de viande hachée à la sauce tomate
- 35 Ragoût de saucisses poivrées
Ratatouille
- 36 Poivrons farcis à la viande hachée
- 37 Riz pilaf à la serbe
Riz aux poivrons et petits pois
- 38 Strudel aux légumes et fines herbes

CUISSON DOUCE

- 42 Pavé de saumon sur lit de légumes
Champignons cuits à la vapeur
Gratin de poisson
- 43 Poêlée de légumes et pommes de terre
Roulés chinois
- 44 Blanc de dinde accompagné de légumes et d'une sauce au fromage frais
Blanc de poulet accompagné de légumes et d'une sauce au basilic
- 45 Filet de cabillaud, riz et sauce
Moules à la sauce tomate
- 46 Quenelles aux épinards
- 47 Curry de légumes et riz

SAUCES ET PESTOS

- 50 Pesto au basilic
Sauce au gorgonzola
Sauce béarnaise
Sauce tomate au basilic
- 51 Sauce à la moutarde
Sauce au vinaigre balsamique
Sauce à l'orange
Sauce hollandaise
Sauce aux câpres
- 52 Sauce au vin rouge
Sauce au vin blanc
Sauce béchamel
- 53 Sauce au jus de viande
Sauce au curry pour saucisse
- 54 Sauce pour salade
Sauce bolognaise
- 55 Sauce au poivre rapide
Pesto Rosso
Sauce aux arachides
- 56 Sauce au saumon
Sauce Sweet Chili



DIPS ET CRÈMES

- 60 Crème de thon
Guacamole
Beurre composé
Mayonnaise
- 61 Crème au poivron
Crème au fromage blanc, herbes et moutarde
Purée d'anchois
Pâte à tartiner au chocolat et noisettes
- 62 Fromage frais aux champignons
Mousse de champignons
Confit d'oignons au vin rouge
- 63 Fromage frais à la tomate
Beurre de saumon
Crème d'ail
Houmous
- 64 Beurre au piment et à l'ail
Saindoux à la poire et aux oignons
Tartinade à l'œuf et au fromage frais
- 65 Tartines de pain au four
Rémoulade
Tartinade au cumin, au romarin et à l'ail
- 66 Obazda bavaroise
Tartinade aux radis et au cresson
Dip épicé à la crème aigre
- 67 Dip de betterave rouge
Fromage blanc aux trois poivrons
Sauce à la moutarde et à l'aneth
- 68 Tsatsiki aux fines herbes
Sauce pour burger
- 69 Tartinade au jambon
Dip rapide
Fromage blanc à l'ail

GÂTEAUX ET PÂTISSERIES

- 72 Gâteau marbré
Génoise
Gâteau mousseline
- 73 Gâteau au citron
Gâteau à la banane
Pain d'épices
- 74 Gâteau au vin chaud
Muffins aux noisettes
Croissants vanillés
- 75 Étoiles à la cannelle
Florentins
- 76 Congolais
Macarons à la noisette
Pâte à pain
- 77 Pâte à chou
Pâte à pizza
Pâte pour petits gâteaux secs
- 78 Muffins au jambon et au fromage
Kouglof
- 79 Boules à la pâte d'amande
Tortillas
Blinis (galettes russes)

BOISSONS

- 88 Jus de tomates
Milkshake à la banane
Punch au café et au sirop d'érable
Punch au miel
- 89 Liqueur aux œufs
Liqueur à l'orange
Liqueur au citron
- 90 Punch d'hiver
Vin chaud
Liqueur de crème de café
- 91 Boisson pour le petit-déjeuner
Milkshake de fruits (vegan)
Milkshake réveil matin
Smoothie aux fruits des bois et au yaourt
- 92 Smoothie vert au concombre
Smoothie à la betterave rouge et à la pomme
Yaourt à boire au kiwi et à la banane
- 93 Smoothie au bok choy, à l'ananas et à la banane

GLACES ET DESSERTS

- 82 Glace aux fruits des bois
Salzburger Nockerl (soufflé)
Glace à la vanille
Mousse au chocolat
- 83 Sauce à la vanille
Gaufres à la crème fraîche
Sorbet au citron
Sabayon
- 84 Panna cotta aux fraises
Glace au pain d'épices
Glace au praliné et à la pâte d'amandes
- 85 Glace aux noix
Glace à la cannelle

ACCOMPAGNEMENTS

- 96 Gnocchis
Quenelles à base de pommes de terre cuites et crues
- 97 Pâte à nouilles (recette de base)
Boulettes de pommes de terre
Purée de céleri
- 98 Quenelles de pain
Spätzle
- 99 Purée de pommes de terre et carottes
Quenelles de bretzel

NOURRITURE POUR BÉBÉ

- 102 Purée de légumes
Bouillie de légumes au veau
Compote de fruits
Purée de carottes
- 103 Purée de potiron
Purée de pommes de terre et courgettes
Bouillie de biscuits, bananes et poires

CONSERVES

- 106 Gelée de groseille
Confiture de melon jaune
Confiture de fraises au poivre
- 107 Confiture aux abricots
Mélange de légumes épicé
Ail à l'huile pimentée

ACCESSOIRES

- 108 Informations sur les accessoires







ENTRÉES

PAGE 6

- GRATIN DE CRABE AUX ÉPICES
- TERRINE

PAGE 7

- GOUGÈRES AUX ÉPICES
- SALADE DE CHOU BLANC
- SCHUPFNUDELN

PAGE 8

- MOULES AUX ÉPICES ET OLIVES
- OMELETTE SAVOUREUSE
- ROULADE DE POMMES DE TERRE

PAGE 9

- QUENELLES DE CHAIR À SAUCISSE (POUR CONSOMMÉ)
- SALADE DE CRUDITÉS
- CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU FROMAGE

PAGE 10

- MOUSSE DE TRUITE ET MÂCHE
- QUENELLES DE SEMOULE (POUR CONSOMMÉ)

PAGE 11

- SALADE DE PANAIS ET LENTILLES
- LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

PAGE 12

- TORTILLAS AU
THON

GRATIN DE CRABE AUX ÉPICES

PRÉPARATION :

Verser le bouillon, la crème fleurette, la farine, le beurre, le fromage coupé en gros morceaux, le sel et le poivre dans le bol mixeur et cuire pendant 7 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Par l'orifice de remplissage, ajouter le jaune d'œuf et le curry et prolonger la cuisson pendant 1 min.

Entre-temps, plonger la tomate dans l'eau bouillante, l'éplucher et la couper en gros dés.

Retirer le bol mixeur de la base et incorporer les dés de tomate et le crabe avec la spatule.

Verser la préparation dans les 4 petits moules préalablement beurrés et faire gratiner au four pendant env. 15 à 20 min. à 200 °C.

CONSEIL : vous pouvez relever le goût en remplaçant le curry par du piment en poudre.

Ingrédients pour 4 personnes



250 ml de bouillon 250 ml de crème fleurette 40 g de farine 30 g de beurre 100 g de gouda demi-vieux Sel, poivre	Cuire	7 min.	100 °C	1
1 jaune d'œuf 1 cc de curry	Cuire	1 min.	100 °C	1
1 tomate 300 g de crabe	Incorporer à la spatule.			

Remplir les moules et faire gratiner pendant env. 15 à 20 min. à 200 °C.

TERRINE

PRÉPARATION :

Verser la farine dans le bol mixeur. Remplir d'eau chaude la moitié du bouchon de l'orifice de remplissage et y délayer la levure. Ajouter la levure délayée, l'eau restante et le jaune d'œuf à la farine, et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 6. Pétrir à nouveau la pâte avec les mains et l'étaler.

Déposer les 2/3 de la pâte dans un moule rectangulaire beurré (30 cm) et saupoudrer de chapelure.

Hacher la moitié de la poitrine et de la viande de porc pendant 30 sec. sur le niveau 6. Si besoin, repousser la préparation qui s'est déposée sur les bords vers le fond du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Verser dans le bol mixeur ½ oignon, 1 œuf, ½ cc d'herbes de Provence, la moitié des champignons, 1 cs d'herbes aromatiques fraîches grossièrement hachées, le sel, le poivre et le paprika sur la viande et travailler l'ensemble pendant 30 sec. sur le niveau 6. Remplir le moule rectangulaire de la préparation à base de viande.

Disposer le filet assaisonné de sel, poivre et paprika.

Préparer le mélange de viande hachée avec les ingrédients restants tel que décrit ci-dessus et recouvrir le filet de ce mélange.

Étaler le reste de pâte levée, y faire 2 trous (env. 3 cm), la déposer sur la terrine et bien appuyer sur les bords de la pâte.

Laisser reposer la terrine pendant 30 min. au chaud.

Badigeonner le dessus de la tourte avec le jaune d'œuf battu et cuire au four pendant 75 min. de 175 à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes



400 g de farine 20 g de levure fraîche 200 ml d'eau 1 jaune d'œuf	Mélanger	30 sec.		6
2 cs de chapelure	Saupoudrer la pâte.			
100 g de poitrine 100 g de viande de porc	Hacher	30 sec.		6
1 oignon 2 œufs 1 cc d'herbes de Provence 200 g de champignons 1 cc d'herbes aromatiques fraîches Sel, poivre Paprika	Mélanger	30 sec.		6
500 g de filet de porc				
1 jaune d'œuf				

Cuire au four pendant 75 min. de 175 à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes



100 ml d'eau Sel 60 g de beurre	Cuire	3 min.	100 °C	1
120 g de farine	Cuire	20 sec.	100 °C	4
3 œufs ½ cc de levure chimique	Battre	50 sec.		4
Cuire au four pendant env. 20 à 30 min. de 175 à 200 °C.				
250 g de fromage blanc 200 g de fromage frais ½ oignon Herbes aromatiques fraîchement hachées Sel, poivre	Mélanger	20 sec.		5

GOUGÈRES AUX ÉPICES

PRÉPARATION :

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre dans le bol mixeur pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter la farine et cuire pendant 20 sec. supplémentaires sur le niveau 4. Laisser ensuite refroidir le bol mixeur.

Ajouter les œufs et la levure chimique à la pâte refroidie en battant pendant 50 sec. sur le niveau 4.

Remplir la poche à douille de pâte et former des petits tas de la taille d'une noix sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Cuire dans le four préchauffé pendant 20 à 30 min. de 175 à 200 °C (attention : ne pas ouvrir le four pendant la cuisson !)

Verser le fromage blanc, le fromage frais, l'oignon, les herbes aromatiques, le sel et le poivre dans le bol mixeur et mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 5. Couper les gougères refroidies et les farcir du mélange.

Ingrédients pour 4 personnes



250 g de pommes 50 g de noisettes 1 tasse de yaourt 2 cs de vinaigre 4 cs d'huile Sel, poivre Paprika Sucre	Mixer	20 sec.		1
600 g de chou blanc	Hacher	20 sec.		1

SALADE DE CHOU BLANC

PRÉPARATION :

Verser la pomme coupée en quatre, les noix, le yaourt, le vinaigre, l'huile et les épices dans le bol mixeur, mixer pendant 20 sec. sur le niveau 1, puis verser dans un bol. Verser la moitié du chou blanc (retirer le pédoncule et couper le chou en morceaux) dans le bol mixeur et le hacher pendant env. 20 sec. sur le niveau 1.

Hacher le reste du chou pendant 20 sec. sur le niveau 1 et le mélanger aux ingrédients contenus dans le bol.

Ingrédients pour 4 personnes



½ bouquet de persil	Hacher	10 sec.		10
250 g de fromage blanc 2 œufs 300 g de farine 1 cc de sel	Mélanger	1 min.		5

Cuire pendant 5 min. à l'eau salée et faire revenir dans du beurre avant de servir.

SCHUPFNUDELN

PRÉPARATION :

Hacher le persil pendant 10 sec. sur le niveau 10 (si besoin, repousser la préparation qui s'est déposée sur les bords vers le fond du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule).

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 5.

Former un rouleau avec la pâte, couper de petits morceaux et façonner des schupfnudeln à la main.

Faire cuire les schupfnudeln dans de l'eau bouillante salée pendant env. 5 min., et les égoutter.

Faire revenir les schupfnudeln cuites dans du beurre et servir.

MOULES AUX ÉPICES ET OLIVES





PRÉPARATION :

Verser le bouillon, le beurre, la farine, la crème fleurette, l'ail, le sel, le poivre et le tabasco dans le bol mixeur et faire cuire pendant 8 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Pendant ce temps, plonger les tomates dans l'eau bouillante, les éplucher et les couper en dés.

Retirer le bol mixeur de la base, incorporer à la spatule les olives coupées en deux, les herbes aromatiques hachées, les dés de tomates et la chair de moules.

Répartir la préparation dans 4 cassolettes beurrées et faire gratiner au four pendant 20 min. à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU  
500 ml de bouillon 30 g de beurre 40 g de farine 100 ml de crème fleurette 1 gousse d'ail Sel, poivre 1 goutte de tabasco	Cuire	8 min.	100 °C	1
1 tomate 5 olives dénoyautées 1 cs d'herbes aromatiques fraîches 300 g de chair de moules	Incorporer à la spatule.			

Faire gratiner au four pendant 20 min. à 200 °C.

OMELETTE SAVOUREUSE

PRÉPARATION :

Verser l'oignon dans le bol mixeur et le hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer pendant 20 sec. supplémentaires sur le niveau 5.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle, verser des portions de pâte et les faire revenir de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU  
1 oignon	Hacher	10 sec.		4
200 g de lard 500 ml de lait 375 g de farine 6 œufs Sel, poivre, paprika Romarin, thym	Mixer	20 sec.		5

Faire revenir les portions dans la poêle.

ROULADE DE POMMES DE TERRE


PRÉPARATION :

Éplucher les pommes de terre cuites, les couper en morceaux, les verser dans le bol mixeur et les hacher pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Étaler la pâte sur un papier aluminium farinée en formant un rectangle de 1 cm d'épaisseur, badigeonner la pâte de pesto, la rouler de façon serrée et ficeler fermement les extrémités.

Plonger la roulade dans de l'eau bouillante salée et cuire pendant 30 min.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU  
250 g de pommes de terre	Hacher	20 sec.		5
1 œuf 20 g de beurre 100 g de farine 25 g de semoule Sel Noix de muscade	Mélanger	20 sec.		5
Pesto	Napper la pâte			

Cuire pendant 30 min. dans de l'eau salée.

Ingrédients pour 4 personnes





250 g de farce de veau 3 cs de crème fleurette 1 œuf	Mélanger	1,5 min.		2
2 cs de persil (fraîchement découpé) 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue) ¼ cc de zeste de citron Sel, poivre au goût	Incorporer	40 sec.		1

QUENELLES DE CHAIR À SAUCISSE (POUR CONSOMMÉ)




PRÉPARATION :

Mettre la farce de veau, la crème fleurette et l'œuf dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 1,5 min. sur le niveau 2 jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Ajouter le persil, la noix de muscade, le zeste de citron ainsi que le sel et le poivre puis mélanger pendant 40 sec. sur le niveau 1.

Former les quenelles à l'aide d'une cuillère, puis les placer dans le bouillon chaud et les pocher pendant env. 15 à 20 min. (selon la taille). Le bouillon ne doit pas bouillir.

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de carottes	Hacher	20 sec.		4
250 g de chou blanc	Hacher	15 sec.		1
4 cs d'huile végétale 3 cs de vinaigre 1 cc de sel 1 cc de sucre 70 g de crème fleurette Mélanger le jus d'un citron vert.		1 min.		SL Rotation gauche

SALADE DE CRUDITÉS



PRÉPARATION :

Couper les carottes en morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le chou blanc et le hacher pendant 15 sec. sur le niveau 1. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les ingrédients restants dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger le tout pendant 1 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon rouge	Hacher	10 sec.		5
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	1
400g de pommes de terre cuites 100 g de fromage (emmental ou gouda)	Hacher	1 min.		4
1 œuf 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue) 1 cs de romarin (haché) Sel, poivre au goût	Mélanger	1 min.		2

CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU FROMAGE

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Couper les pommes de terre et le fromage en morceaux et hacher le tout dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 1 min. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'œuf, la noix de muscade, le romarin, le sel et le poivre et mélanger le tout pendant 1 min. sur le niveau 2.

Former de petites croquettes avec la préparation et faire dorer dans une poêle légèrement huilée.

MOUSSE DE TRUITE ET MÂCHE

PRÉPARATION :

Couper l'échalote en morceaux et l'ajouter avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les morceaux de filets de truite, la crème fraîche épaisse, le jus de citron, le zeste de citron, le sel, le poivre et réduire en purée pendant 30 sec. sur le niveau 7.

Racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mixer à nouveau pendant 30 sec. sur le niveau 5.

Placer la préparation dans un saladier et laisser refroidir pendant quelques heures.

Pour la sauce, nettoyer le bol mixeur, ajouter l'échalote émincée et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le jus de citron, le sucre, le vinaigre, l'huile, l'aneth, le sel et le poivre et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 2.

Nettoyer la mâche, couper ses racines et la napper de sauce. Diviser la mousse de truite à l'aide d'une cuillère, et servir avec la mâche.

Ingrédients pour 4 personnes



1 échalote 1 petite gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
250 g de filets de truite 125 g de crème fraîche épaisse 1 cc de jus de citron Zeste d'un citron bio Sel, poivre au goût	Réduire en purée	30 sec.		7
Racler le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.				
	Mixer	30 sec.		5

Mettre la préparation dans un saladier et laisser refroidir pendant quelques heures.

Sauce :

1 échalote	Hacher	10 sec.		4
1 cs de jus de citron ½ cs de sucre 4 cs de vinaigre balsamique blanc 1 cs d'huile de colza 1 cc d'aneth Sel, poivre au goût	Mélanger	30 sec.		2
200 g de mâche	Nettoyer, couper les racines et napper de sauce.			

QUENELLES DE SEMOULE

(POUR CONSOMMÉ)

PRÉPARATION :

Mettre les œufs, le beurre et le sel dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 1.




Ajouter la semoule, le persil et la noix de muscade et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 1.

Avec la préparation, former des « quenelles » à l'aide d'une cuillère et les pocher ou les laisser mijoter (les « quenelles » ne doivent pas cuire).

Ingrédients pour 4 personnes



2 œufs (taille M) 60 g de beurre (à température ambiante) 2 cc de sel	Mélanger	3 min.		1
160 g de semoule 2 cs de persil (fraîchement haché) 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue)	Incorporer	2 min.		1

Ingrédients pour 4 personnes				
1 échalote	Hacher	10 sec.		4
200 g de panais	Hacher	15 sec.		3
2 cs d'huile d'olive	Faire suer	2 min.	120 °C	SL Rotation gauche
1 petite boîte de lentilles brunes 4 cs de vinaigre de Xérès 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût ½ cs de miel	Mélanger	1,5 min.		SL Rotation gauche
80 g de fromage de brebis	Mélanger	1 min.		SL Rotation gauche
2 feuilles de salade	Dresser			

SALADE DE PANAIS ET LENTILLES

PRÉPARATION :

Couper l'échalote en morceaux, les ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mettre le panais coupé en petits morceaux dans l'appareil et broyer pendant 15 sec. sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive et faire revenir pendant 2 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter les lentilles (rincées, égouttées), le vinaigre, le sucre, le sel, le poivre et le miel, puis mélanger pendant 1,5 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter le fromage de brebis émiétté et mélanger pendant 1 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Répartir les feuilles de salade sur chaque assiette et dresser la salade de panais et lentilles par-dessus.

Ingrédients pour 4 personnes				
Env. 500 à 600 ml d'eau 1 cs de bouillon de légumes (en poudre)				
1 000 g légumes (poivrons, aubergines, champignons, courgettes, oignons rouges)	Cuire à l'étuvée	20 min.	120 °C	SL
Marinade : 1 échalote ½ bouquet d'origan ½ bouquet de basilic 3 gousses d'ail	Hacher	15 sec.		4
5 cs d'huile d'olive 150 ml de vinaigre balsamique traditionnel Sel, poivre au goût 1 cc de sucre ½ cc de paprika ½ cc de piment en poudre ½ cs d'aiguilles de romarin (finement hachées) 1 cc de thym frais (finement haché)	Mélanger	2 min.		1

Napper les légumes de marinade. Réserver au frais pendant 24 h.

LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

PRÉPARATION :

Verser l'eau et 1,5 cs de bouillon de légumes dans le bol mixeur en acier inoxydable. Laver les légumes et les couper en morceaux ou en tranches puis les répartir dans le compartiment à vapeur et le bac à vapeur et cuire à l'étuvée pendant 20 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer le cuiseur-vapeur et le poser à côté de l'appareil avec le couvercle pour éviter que les ingrédients refroidissent.

Vider et nettoyer le bol mixeur en acier inoxydable. Verser ensuite l'échalote (émincée), l'origan, le basilic et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 15 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les ingrédients restants et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 1.

Répartir les légumes dans un plat et les napper de marinade. Laisser mariner au frais pendant 24 h.

TORTILLAS AU THON

PRÉPARATION :

Verser l'oignon coupé en morceaux et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter la roquette et le basilic et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le thon, le jus de citron, le sucre, le sel, le poivre et le fromage frais et mélanger le tout pendant 3 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Retirer la préparation et l'étaler sur les tortillas, puis former des rouleaux.

Conseil : vous pouvez enrouler les tortillas dans du film étirable et réserver au réfrigérateur. Vous disposez ainsi d'un encas à portée de main.

Ingrédients pour 4 personnes



1 petit oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
100 g de roquette 5 feuilles de basilic	Hacher	10 sec.		3
2 boîtes de thon 1 cs de jus de citron 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût 150 g de fromage frais (tomates-fines herbes)	Mélanger	3 min.		SL Rotation gauche
4 tortillas	Garnir avec la préparation au thon et former des rouleaux.			

MES NOTES

MES NOTES

Lined area for writing notes.





SOUPES

PAGE 16

- SOUPE DE POMMES DE TERRE
- SOUPE DE POIREAUX
- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

PAGE 17

- GASPACHO
- SOUPE AU FROMAGE
- SOUPE DE LÉGUMES

PAGE 18

- SOUPE DE TOMATES
- SOUPE AUX BOULETTES DE VIANDE
- SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE

PAGE 19

- SOUPE DE CÉLERI
- VELOUTÉ AU SAUMON
- VELOUTÉ AUX BROCOLIS

PAGE 20

- SOUPE DE BETTERAVE ROUGE
- VELOUTÉ DE MARRONS

PAGE 21

- VELOUTÉ DE POTIRON
- SOUPE DE LENTILLES

PAGE 22

- SOUPE DE PATATES DOUCES
- SOUPE DE COURGETTES

PAGE 23

- SOUPE PÉKINOISE
- SOUPE DE PANAIS

SOUPE DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION :

Éplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux. Faire de même avec les carottes, le céleri, le poireau, l'oignon et hacher les herbes.

Verser le fond de bœuf dans le bol mixeur, ajouter les ingrédients solides et cuire pendant env. 20 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ensuite mixer pendant 1 min. sur le niveau 4.

Assaisonner de sel, de poivre, de piment et d'un peu de noix de muscade et terminer la cuisson pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ingrédients pour 4 personnes



300 g de pommes de terre 1 morceau de céleri rave (env. 100 g) 2 carottes 1 oignon ½ poireau 400 à 500 ml de fond de bœuf	Cuire	20 min.	100 °C	1
Mixer		1 min.		4
Sel, sucre, piment, noix de muscade Herbes aromatiques (p. ex. marjolaine, persil)	Cuire	3 min.	100 °C	1

SOUPE DE POIREAUX

PRÉPARATION :

Verser l'oignon coupé en morceaux dans le bol mixeur et le faire revenir pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter les lardons, le beurre et le sucre et faire revenir pendant 2 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter le poireau (coupé en petits morceaux), le bouillon de légumes, le sel, le poivre et la noix de muscade et laisser mijoter pendant 25 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter de la crème fleurette et laisser encore mijoter pendant 1 min.

Dresser l'assiette et, si on le souhaite, la garnir d'une cuillère de crème fouettée et d'un peu de ciboulette.

Ingrédients pour 4 personnes



1 petit oignon	Hacher	10 sec.		4
100 g de lardons 40 g de beurre 1 cc de sucre	Faire revenir	2 min.	100 °C	1
3 poireaux 1 l de bouillon de légumes Sel, poivre Noix de muscade	Mijoter	25 min.	100 °C	SL
125 ml de crème fleurette	Mijoter	1 min.	100 °C	1

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

PRÉPARATION :

Verser le bouillon de légumes, le lait, le beurre, la farine, la crème fleurette, le sel et le poivre dans le bol mixeur et faire chauffer pendant 10 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Émincer les champignons et les arroser de jus de citron. Les verser dans le bol mixeur et faire cuire la préparation pendant 5 min. supplémentaires à 100 °C sur le niveau 1.

Verser la soupe dans des tasses et, si on le souhaite, les garnir d'une cuillère de crème fouettée.

Ingrédients pour 4 personnes



500 ml de bouillon de légumes 250 ml de lait 40 g de beurre 40 g de farine 100 ml de crème fleurette Sel, poivre	Chauffer	10 min.	100 °C	1
250 g de champignons Un peu de jus de citron	Cuire	5 min.	100 °C	1

Verser la soupe dans des tasses et les garnir d'une cuillère de crème fouettée.

Ingrédients pour 4 personnes



1 tranche de pain de campagne rassis 1 gousse d'ail 1 petit oignon 25 g de poivron vert 1 concombre 375 g de tomates fermes et mûres 1 œuf dur 50 ml d'huile d'olive ½ cc de sel ¼ cc de poivre	Mixer	30 sec.		7
375 g de tomates fermes et mûres 300 ml d'eau	Mixer	20 sec.		7
3 cc de vinaigre 200 g de glaçons				

GASPACHO

PRÉPARATION :

Verser le pain, l'ail, l'oignon, le poivron, le concombre, la moitié des tomates, l'œuf, l'huile, le sel et le poivre dans le bol mixeur et mixer pendant 30 sec. sur le niveau 7.

Ajouter le reste des tomates et l'eau et mixer pendant 20 sec. supplémentaires sur le niveau 7.

Réserver la soupe terminée au frais, la remuer avant de servir. Assaisonner de vinaigre, ajouter des glaçons et, selon les goûts, garnir de concombres et de poivrons.

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon	Hacher	10 sec.		4
2 cs de beurre 2 cs de farine	Faire revenir	1 min.	100 °C	1
50 ml de vin blanc 500 ml de bouillon de légumes	Cuire	10 min.	100 °C	1
Sel, poivre Noix de muscade 200 ml de crème fleurette 150 g d'emmental râpé	Mélanger	3 min.	70 °C	1
Émulsionner		30 sec.		4

SOUPE AU FROMAGE

PRÉPARATION :

Faire revenir l'oignon pendant 10 sec. sur le niveau 4 dans le bol mixeur.

Ajouter le beurre et la farine et faire revenir pendant 1 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter le vin blanc et le bouillon de légumes et faire cuire pendant 10 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Assaisonner de sel et de poivre, ajouter la crème fleurette et l'emmental, et mélanger pendant 3 min. supplémentaires à 70 °C sur le niveau 1.

Actionner l'appareil pendant 30 sec. sur le niveau 4 pour obtenir une émulsion.

Vous pouvez, si vous le désirez, garnir la soupe de basilic et de demi-raisins épépinés.

Ingrédients pour 4 personnes



1 poireau 1 carotte 1 petit oignon 3 pommes de terre cuites 400 ml de lait ½ cc de sel ¼ cc de poivre 3 tiges de persil	Mixer	10 sec.		5
	Cuire	10 min.	100 °C	SL
1 tasse de crème fleurette 50 g de fromage fondu	Cuire	1 min.	100 °C	1

SOUPE DE LÉGUMES

PRÉPARATION :

Verser les légumes et les pommes de terre coupés en morceaux, le lait, les épices et le persil haché dans le bol mixeur, et mixer pendant 10 sec. sur le niveau 5.

Cuire ensuite pendant 10 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter la crème fleurette et le fromage et cuire à nouveau pendant 1 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Vous pouvez, si vous le désirez, incorporer d'autres épices à l'aide de la spatule.

CONSEIL : si vous souhaitez laisser des morceaux plus épais dans votre soupe, vous pouvez également appliquer le réglage « rotation gauche » pendant les 10 min. de cuisson.

SOUPE DE TOMATES

PRÉPARATION :

Faire revenir la gousse d'ail et l'oignon pendant 10 sec. dans le bol mixeur sur le niveau 4.

Ajouter le beurre, le concentré de tomates et le sucre et faire suer pendant 2 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter les tomates et le bouillon de légumes, et faire cuire pendant 15 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter le sel, le basilic haché et la crème fraîche épaisse et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 3 pour obtenir un mélange crémeux.

CONSEIL : si les tomates sont très juteuses, réduire légèrement la quantité de bouillon de légumes ajoutée afin d'obtenir la consistance souhaitée.

Ingrédients pour 4 personnes



1 gousse d'ail 1 oignon	Hacher	10 sec.		4
30 g de beurre 3 cs de concentré de tomates 1 cc de sucre	Faire suer	2 min.	100 °C	1
700 g de tomates 500 ml de bouillon de légumes	Cuire	15 min.	100 °C	SL
1 cc de sel 1 cc de basilic 4 cs de crème fraîche épaisse	Mélanger	1 min.		3

SOUPE AUX BOULETTES DE VIANDE

PRÉPARATION :

Verser la viande hachée, la chapelure, l'oignon (coupé en morceaux), l'œuf, le sel, le poivre, la marjolaine et le paprika dans le bol mixeur et travailler le mélange pendant 20 sec. sur le niveau 4 pour obtenir une pâte. Façonner 10 à 15 boulettes avec la pâte.

Verser le bouillon de bœuf dans le bol mixeur, placer le couvercle, puis le cuiseur-vapeur. Placer les boulettes de viande dans le compartiment à vapeur, fermer le couvercle et cuire pendant 15 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Verser le bouillon de bœuf dans un récipient adapté, y déposer les boulettes de viande et les laisser mariner pendant env. 3 min avant de servir.

Ingrédients pour 4 personnes



125 g de viande hachée 2 cs de chapelure 1 petit oignon 1 œuf ½ cc de sel ¼ cc de poivre 1 pincée de marjolaine 1 pincée de paprika doux	Pétrir	20 sec.		4
1 l de bouillon de bœuf	Cuire	15 min.	100 °C	1

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE

PRÉPARATION :

Couper la moitié des oignons en morceaux et les hacher dans le bol mixeur pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le beurre et faire suer pendant 2 min. à 100 °C sur le niveau 1. Mouiller avec le vin blanc et ajouter le bouillon de volaille.

Placer le cuiseur-vapeur sur le bol mixeur, couper le reste des oignons en lanières ou en rondelles et les répartir au fond du compartiment à vapeur.

Couvrir et cuire pendant 10 à 15 min. à 100 °C sur le niveau SL. Le bouillon dans le bol mixeur bout et les oignons sont cuits en même temps dans le cuiseur-vapeur.

Retirer ensuite le cuiseur-vapeur, verser les épices dans le bol mixeur et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 1.

Recouvrir le pain blanc grillé de fromage et faire gratiner. Placer une tranche de pain blanc dans une assiette, verser le bouillon dessus et les oignons cuits à la vapeur.

Ingrédients pour 4 personnes



250 g d'oignons	Hacher	10 sec.		4
50 g de beurre	Faire suer	2 min.	100 °C	1
¼ l de vin blanc ½ l de bouillon de volaille	Mouiller			
Placer le cuiseur-vapeur.				
250 g d'oignons	Cuire	10 à 15 min.	100 °C	SL
Retirer le cuiseur-vapeur.				
½ cc de sel ½ cc de poivre	Mélanger	1 min.		1
4 tranches de pain blanc 100 g de fromage râpé	Faire gratiner au four			

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon	Hacher	10 sec.		4
20 g de beurre	Faire revenir	3 min.	100 °C	1
200 g de céleri rave	Hacher	20 sec.		4
	Faire revenir	2 min.	120 °C	1
400 ml d'eau 2 cs de bouillon de légumes (en poudre)	Cuire	15 min.	100 °C	1
100 ml de crème fleurette Sel, poivre au goût	Incorporer	25 sec.		1

SOUPE DE CÉLERI

PRÉPARATION :

Verser l'oignon coupé en gros morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable et le hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le beurre et les faire revenir pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter ensuite le céleri coupé en gros morceaux, puis le hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4 et ensuite le faire revenir pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter l'eau et le bouillon de légumes et cuire pendant 15 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Enfin, incorporer la crème fleurette, le sel et le poivre pendant env. 25 sec. sur le niveau 1.

Ingrédients pour 4 personnes



500 ml de lait 100 ml de crème fleurette 30 g de concentré de tomates	Chauffer	8 min.	90 °C	3
3 pommes de terre (cuites et épluchées)				
1 cs de bouillon de légumes (en poudre) 60 g de saumon fumé	Cuire	2 min.	100 °C	1
60 g de saumon fumé Aneth (haché)	Incorporer			

VELOUTÉ AU SAUMON

PRÉPARATION :

Verser le lait, la crème fleurette, le concentré de tomates et les pommes de terre dans le bol mixeur en acier inoxydable et chauffer le tout pendant 8 min. à 90 °C sur le niveau 3.

Ajouter le bouillon de légumes et 60 g de saumon fumé coupé en petits morceaux et cuire pendant 2 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter à nouveau 60 g de saumon fumé et l'incorporer délicatement au mélange à l'aide de la spatule. Servir ensuite avec de l'aneth haché.

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon	Hacher	10 sec.		4
40 g de beurre	Faire revenir	3 min.	100 °C	1
500 g de brocolis	Hacher	10 sec.		4
	Faire revenir	3 min.	100 °C	2
700 ml d'eau 30 g de farine 2 cc de bouillon de légumes (en poudre) Sel, poivre au goût 1 pincée de noix de muscade	Cuire	15 min.	100 °C	SL
	Mélanger	1 min.		4
50 ml de crème fleurette 2 cs de crème fraîche épaisse	Cuire	5 min.	90 °C	SL

VELOUTÉ AUX BROCOLIS

PRÉPARATION :

Verser l'oignon coupé en gros morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable et le hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le beurre et les faire revenir pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter les brocolis en morceaux et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ensuite, les faire revenir pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 2.

Ajouter l'eau, la farine, le bouillon de légumes, le sel, le poivre et la noix de muscade et cuire pendant 15 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Mélanger ensuite pendant 1 min. avec le niveau 4.

Ajouter la crème fraîche épaisse et la crème fleurette, puis cuire encore pendant 5 min. à 90 °C sur le niveau SL.

SOUPE DE BETTERAVE ROUGE

PRÉPARATION :

Verser l'oignon coupé en gros morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable et le hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Couper la betterave rouge, les pommes de terre et les carottes épluchées en gros morceaux. Les hacher ensuite pendant 10 sec. sur le niveau 6 dans le bol mixeur en acier inoxydable.

Ajouter le beurre et faire revenir le tout pendant 5 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter le bouillon de légumes et cuire pendant 20 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Assaisonnez de sel et de poivre et mélanger le tout pendant 20 sec. sur le niveau 4.

Ajouter la crème fleurette et le raifort, puis porter à ébullition à nouveau pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon	Hacher	10 sec.		4
500 g de betterave rouge (cuite) 120 g de pommes de terre 1 petite carotte	Hacher	10 sec.		6
50 g de beurre	Faire revenir	5 min.	120 °C	1
0,7 l de bouillon de légumes	Cuire	20 min.	100 °C	1
Sel, poivre au goût	Mélanger	20 sec.		4
100 ml de crème fleurette 10 g de raifort (en bocal)	Porter à ébullition	3 min.	100 °C	1

VELOUTÉ DE MARRONS

PRÉPARATION :

Couper le bacon congelé en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 6.

Ajouter l'oignon coupé en gros morceaux et hacher le tout pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Si besoin, racler le bord du bol à l'aide de la spatule et faire ensuite revenir le mélange pendant 4 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter 500 ml de bouillon de légumes, les marrons, les clous de girofle en poudre, la cannelle, le sel et le poivre, et cuire pendant 30 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Mixer ensuite le contenu pendant 2 min. sur le niveau 3.

Ajouter la crème fleurette et 150 ml de bouillon de légumes (chaud), et incorporer pendant 10 sec. sur le niveau 2.

Ingrédients pour 4 personnes



100 g de bacon (congelé)	Hacher	10 sec.		6
1 oignon	Hacher	10 sec.		4
	Faire revenir	4 min.	120 °C	1
500 ml de bouillon de légumes 400 g de marrons (cuits et décortiqués) ½ cc de clous de girofle en poudre ½ cc de cannelle Sel, poivre au goût	Cuire	30 min.	100 °C	1
	Mixer	2 min.		3
200 ml de crème fleurette 150 ml de bouillon de légumes (chaud)	Incorporer	10 sec.		2

Ingrédients pour 4 personnes



1 gousse d'ail 1 oignon	Hacher	10 sec.		4
20 g de beurre clarifié	Faire revenir	2 min.	120 °C	1
400 g de potiron (hokkaido) 3 pommes de terre 1 carotte 200 ml de vin blanc 1 piment ½ l d'eau 2 cs de bouillon de légumes (en poudre)	Cuire	20 min.	100 °C	1
200 ml de crème fleurette Sel, poivre au goût	Incorporer	30 sec.		4

VELOUTÉ DE POTIRON

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le beurre clarifié et faire revenir le tout pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Couper le potiron, les pommes de terres (épluchées) et les carottes (épluchées) en gros morceaux et ajouter le vin blanc, le piment, l'eau et le bouillon de légumes dans le bol mixeur en acier inoxydable et cuire pendant 20 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter la crème fleurette, le sel et le poivre et incorporer pendant 30 sec. sur le niveau 4.

Ingrédients pour 4 personnes



2 petits oignons 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 carottes	Hacher	15 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire suer	3 min.	120 °C	SL
200 g de lentilles	Faire suer	2 min.	120 °C	SL Rotation gauche
1 l de bouillon de légumes	Cuire	10 min.	100 °C	SL Rotation gauche
Sel, poivre au goût	Mijoter	7 min.	90 °C	1
2 cs de jus de citron 200 g de yaourt	Mélanger	3 min.		3

SOUPE DE LENTILLES

PRÉPARATION :

Verser les oignons coupés en morceaux et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ensuite ajouter les carottes coupées en morceaux et hacher pendant 15 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile de colza et faire suer les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 3 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter les lentilles et faire suer pendant 2 min. supplémentaires à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter le bouillon de légumes et cuire pendant 10 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Saler et poivrer, puis laisser mijoter encore 7 min. à 90 °C sur le niveau 1.

Ajouter ensuite le jus de citron et le yaourt et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 3.

SOUPE DE PATATES DOUCES

PRÉPARATION :

Verser l'oignon et le gingembre coupés en petits morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile de colza et faire suer pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper les patates douces en petits morceaux, les ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 3.

Ajouter le bouillon de légumes et cuire pendant 15 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter le lait de coco et laisser mijoter pendant 3 min. à 90 °C sur le niveau 1.

Ajouter ensuite le sel, le poivre, le cumin, la coriandre et la marjolaine et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 2.

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon 20 g de gingembre	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire suer	2,5 min.	120 °C	SL
400 g de patates douces	Hacher	20 sec.		3
500 ml de bouillon de légumes	Cuire	15 min.	100 °C	1
200 ml de lait de coco	Mijoter	3 min.	90 °C	1
Sel, poivre au goût 1 pincée de cumin (en poudre) ½ cc de coriandre (séchée et hachée) 1 cs de marjolaine (séchée et hachée)	Mélanger	3 min.		2

SOUPE DE COURGETTES

PRÉPARATION :

Verser les oignons coupés en morceaux et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile de colza et faire suer les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper les courgettes en dés, les ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis faire suer pendant encore 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter le bouillon de légumes et cuire pendant 15 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter le sel, le poivre, la crème fraîche épaisse et le sucre, puis cuire encore pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes



2 petits oignons 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire suer	2 min.	120 °C	SL
400 g de courgettes	Faire suer	2,5 min.	120 °C	SL
500 ml de bouillon de légumes	Cuire	15 min.	100 °C	SL
Sel, poivre au goût 100 g de crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques 1 pincée de sucre	Cuire	3 min.	100 °C	3

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon 20 g de gingembre	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire suer	2,5 min.	120 °C	SL
300 g de filet de blanc de poulet	Faire revenir	3 min.	120 °C	SL Rotation ogauche
800 ml d'eau ½ cube de bouillon 2 carottes (coupées en bâtonnets) 120 g de champignons (coupés en tranches) 120 g de pousses de soja 120 g de pousses de bambou 20 ml de vinaigre balsamique traditionnel 20 ml de sauce soja 2 cc de sambal oelek ½ cs de mélange d'épices chinoises Sel, poivre au goût 1 cc de sucre	Cuire	20 min.	100 °C	SL Rotation gauche
2 cc de maïzena	Cuire	2,5 min.	100 °C	SL Rotation gauche
1 œuf	Incorporer	2 min.	90 °C	SL Rotation gauche
60 g de vermicelles transparents	Mélanger	1,5 min.		SL Rotation gauche

SOUPE PÉKINOISE

PRÉPARATION :

Verser l'oignon et le gingembre coupés en petits morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile de colza et faire suer pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper le blanc de poulet en petits morceaux, le mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable et faire revenir pendant 3 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, les carottes, les champignons, les pousses de soja, les pousses de bambou puis assaisonner avec le vinaigre balsamique, la sauce soja, le sambal oelek, le mélange d'épices chinoises, le sel, le poivre et le sucre. Cuire pendant 20 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Délayer la maïzena dans un peu d'eau, ajouter le mélange dans le bol mixeur en acier inoxydable et cuire pendant 2,5 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Battre l'œuf et commencer cette étape (2 min. à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau SL). Incorporer ensuite lentement l'œuf battu dans la soupe par l'ouverture du couvercle et mélanger.

Ajouter les vermicelles transparents et mélanger pendant encore 1,5 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes



2 petits oignons 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
3 cs d'huile d'olive	Faire suer	2 min.	120 °C	SL
70 g de pommes de terre (épluchées) 300 g de panais (épluchés)	Hacher	20 sec.		3
700 ml de bouillon de légumes Sel, poivre au goût 1 pincée de curry 1 cc de cumin (en poudre) ½ cc de piment en poudre	Cuire	20 min.	100 °C	SL
150 ml de crème aigre	Mélanger	2 min.		1

SOUPE DE PANAIS

PRÉPARATION :

Verser les oignons coupés en morceaux et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive et faire suer les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper les pommes de terre et les panais en morceaux, les ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le bouillon de légumes, le sel, le poivre, le curry, le cumin et le piment en poudre et cuire pendant 20 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter la crème fleurette et mélanger ensuite pendant 2 min. sur le niveau 1.





PLATS DE RÉSISTANCE

PAGE 26-27

- RISOTTO
- SELLE DE CHEVREUIL ET SAUCE AU VIN ROUGE
- POLENTA
- BORTSCH
- TARTE AUX POIREAUX

PAGE 28-29

- PIZZA AUX TOMATES, JAMBON ET FROMAGE
- COURGETTES FARCIES
- GALETTES DE POMMES DE TERRE
- CHAUSSONS FARCIS

PAGE 30-31

- GOULASH
- ÉMINCÉ DE PORC
- CHILI CON CARNE
- SALADE DE PÂTES

PAGE 32-33

- BOULETTES DE VIANDE À LA BAVAROISE
- PANCAKES À L'AIL DES OURS
- RIZ AU LAIT
- SPÄTZLE AU FROMAGE
- CROQUETTES DE POISSON

PAGE 34-35

- ROULEAUX DE VIANDE HACHÉE À LA SAUCE TOMATE
- RAGOÛT DE SAUCISSES POIVRÉES
- RATATOUILLE

PAGE 36-37

- POIVRONS FARCIS À LA VIANDE HACHÉE
- RIZ PILAF À LA SERBE
- RIZ AUX POIVRONS ET PETITS POIS

PAGE 38

- STRUDEL AUX LÉGUMES ET FINES HERBES

RISOTTO

PRÉPARATION :

Couper les oignons en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et l'huile d'olive et faire revenir pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter le riz pour risotto et faire revenir pendant 2,5 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau 1.

CONSEIL : avant de faire revenir la préparation, retirer le bouchon de l'orifice de remplissage situé sur le couvercle.

Si besoin, racler ensuite les ingrédients des bords du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule. Ajouter le vin blanc et laisser réduire pendant 1 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL en laissant l'orifice de remplissage ouvert.

Ajouter le bouillon et le sel, recouvrir l'orifice de remplissage du panier de cuisson (sans le bouchon de l'orifice de remplissage) et laisser réduire pendant 12 à 15 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Laisser ensuite reposer pendant 1 à 1,5 min. dans le bol mixeur en acier inoxydable.

Ensuite, verser le contenu du bol mixeur en acier inoxydable dans un récipient approprié et incorporer le beurre et le parmesan râpé à la spatule pour rehausser le goût.

CONSEIL : la durée de cuisson du riz et la quantité de liquide nécessaire peuvent légèrement varier selon les instructions du fabricant. Adapter un peu la durée et la quantité de liquide le cas échéant. En principe, votre risotto doit être crémeux et les grains de riz doivent être al dente.

Ingrédients pour 4 personnes



40 g d'oignons 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
25 g de beurre 10 ml d'huile d'olive	Faire revenir	2 min.	120 °C	1
300 g de riz pour risotto	Faire revenir	2,5 min.	100 °C	1 Rotation gauche
70 ml de vin blanc	Réduire	1 min.	100 °C	SL Rotation gauche
0,7 l de bouillon 1 cc de sel	Réduire	12 à 15 min. (en fonction de la durée de cuisson du riz)	100 °C	SL Rotation gauche
25 g de beurre 50 g de parmesan râpé	Rehausser le goût			

SELLE DE CHEVREUIL ET SAUCE AU VIN ROUGE

PRÉPARATION :

Placer 3 à 4 tranches de lard au fond d'une sauteuse, mouiller à hauteur avec le vin rouge. Ajouter du thym et le piment. Saler et poivrer la selle de chevreuil, la badigeonner d'huile, la poser dans la sauteuse et la recouvrir du reste de lard. Cuire la selle de chevreuil à couvert dans la sauteuse au four pendant env. 30 min. à 180 °C. Laisser ensuite reposer pendant env. 10 min.

Pour la sauce, verser le jus de cuisson dans le bol mixeur, ajouter la crème fleurette, puis le vin rouge jusqu'à atteindre le repère ½ litre. Ajouter la farine, la gelée de groseille, le jus de citron, le sel et le poivre et cuire pendant 6 min. à 100 °C sur le niveau 1. Retirer le bol mixeur de la base.

Ingrédients pour 4 personnes



100 g de tranches de lard Vin rouge 1 cc de thym ½ cc de piment (en poudre) 1 selle de chevreuil (1,5 à 1,8 kg) 2 cs d'huile Sel, poivre				
Faire cuire au four dans une sauteuse pendant env. 30 min à 180 °C. Laisser ensuite reposer pendant env. 10 min.				
SAUCE Jus de cuisson 50 ml de crème fleurette Vin rouge 30 g de farine 1 cs de gelée de groseille 1 cs de jus de citron Sel, poivre	Cuire	6 min.	100 °C	1

Ingrédients pour 4 personnes





250 ml d'eau 250 ml de lait Sel, poivre au goût	Chauffer	5 min.	100 °C	1
100 g de polenta	Mélanger	20 min.	70 °C	SL Rotation gauche


POLENTA

PRÉPARATION :

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le poivre pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ensuite, ajouter lentement la polenta en remuant et la cuire 20 min. à 70 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes





30 g de huile d'olive 100 g de pommes de terre 100 g d'oignons 100 g de carottes 50 g de céleri 100 g de tomates	Mélanger	3 à 5 min.	120 °C	1
500 g de rosbif/viande de bœuf	Mixer	1 min.		8
1 l d'eau 2 feuilles de laurier 1 à 2 gousses d'ail 40 g de ketchup Sel, poivre	Mixer	50 à 60 min.	100 °C	SL

BORTSCH

PRÉPARATION :

Mélanger l'huile d'olive, les pommes de terres, les tomates, les oignons, les carottes et le céleri coupés en dés de 2 cm dans le bol mixeur et les cuire pendant env. 3 à 5 min à 120 °C sur le niveau 1.

Laisser le bol mixeur refroidir légèrement. Couper le rosbif ou la viande de bœuf en morceaux (2 x 2 x 2 cm).

Ajouter la viande et mixer pendant 1 min. sur le niveau 8. Si besoin, repousser la préparation qui s'est déposée sur les bords vers le fond du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Verser l'eau dans le bol mixeur et ajouter le reste des ingrédients (laurier, ail, ketchup, poivre et sel). Retirer le bouchon de l'orifice de remplissage et le couvrir du panier de cuisson. Cuire tous les ingrédients dans le bol mixeur pendant env. 50 à 60 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes





Pâte 200 g de farine 100 g de fromage blanc maigre 100 g de margarine 1 cc rase de levure chimique 1 cc rase de sel	Mixer	20 sec.		5
Précuire la pâte dans le four à 200 °C pendant env. 10 à 20 min.				
Garniture 400 g de poireau ¾ l d'eau	Cuire	10 min.	100 °C	SL Rotation gauche
Répartir le poireau cuit sur la pâte.				
200 g de gouda 4 œufs 1 tasse de crème fleurette ¼ cc de poivre 1 pincée de noix de muscade	Mélanger	10 sec.		4
200 g de jambon cru	Hacher	15 sec.		4
Verser la préparation sur le poireau et cuire au four pendant 30 min. à 200 °C.				

TARTE AUX POIREAUX

PRÉPARATION :

Travailler la farine, le fromage blanc, la margarine, la levure chimique et le sel dans le bol mixeur pendant 20 sec. sur le niveau 5. Poser la pâte dans un moule à charnière beurré (26 cm) et la précuire pendant 10 à 20 min. au four à 200 °C.

Couper le poireau en rondelles. Verser l'eau dans le bol mixeur, ajouter le poireau coupé en rondelles et cuire pendant 10 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Ensuite, passer le contenu du bol mixeur dans une passoire et répartir le poireau cuit et égoutté sur la pâte précuite.

Rincer le bol mixeur à l'eau froide. Couper le fromage grossièrement et le mélanger avec les œufs, la crème fleurette et les épices dans le bol mixeur pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le jambon coupé en dés. Hacher pendant env. 15 sec. sur le niveau 4.

Retirer le bol mixeur de la base et incorporer d'autres épices à la spatule selon les envies. Verser la préparation sur le poireau et cuire au four pendant 30 min. à 200 °C.

PIZZA AUX TOMATES, JAMBON ET FROMAGE

PRÉPARATION :

Verser la farine dans le bol mixeur. Délayer la levure et le sucre dans le bouchon de l'orifice de remplissage à moitié rempli d'eau chaude et verser sur la farine avec le reste d'eau, l'huile et le sel. Pétrir l'ensemble sur le niveau 5 pendant env. 20 à 25 sec. jusqu'à obtenir une pâte souple, la retirer du bol mixeur et la reposer à couvert dans un endroit chaud pendant env. 45 min. Ensuite étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie beurrée.

Couper le jambon en gros morceaux, ajouter le persil par l'orifice du couvercle de l'appareil et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 5. Répartir le contenu sur le fond de pâte.

Faire chauffer le beurre, la crème fleurette, le concentré de tomates, 200 g de tomates, le sel, le poivre et le thym dans le bol mixeur pendant 10 min. à 90 °C sur le niveau 1. Verser ensuite la préparation sur le fond de pâte.

Couper 500 g de tomates en tranches, en garnir la pâte et assaisonner de marjolaine.

Couper le fromage en gros morceaux et les hacher pendant 10 à 20 sec. sur le niveau 7, répartir ensuite le fromage sur la pâte. Cuire au four pendant env. 20 à 30 min. à 200 °C.

CONSEIL : pour pétrir la pâte, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Pétrir ». Veuillez vous conformer à la notice d'utilisation.

Ingrédients pour 4 personnes



Pâte 350 g de farine 10 g de levure fraîche 200 ml d'eau chaude 1 pincée de sucre 2 cs d'huile 1 cc de sel	Pétrir	20 à 25 sec.		5
--	--------	--------------	--	---

Laisser reposer la pâte à couvert pendant env. 45 min. dans un endroit chaud et l'étaler ensuite sur une plaque à pâtisserie beurrée.

Garniture 200 g de jambon cuit 3 tiges de persil	Hacher	20 sec.		5
--	--------	---------	--	---

20 g de beurre 2 cs de crème fleurette 1 cs de concentré de tomates 200 g de tomates ½ cc de sel ¼ cc de poivre ½ à 1 cc de thym	Chauffer	10 min.	90 °C	1
--	----------	---------	-------	---

500 g de tomates 1 à 2 cs de marjolaine				
--	--	--	--	--

Répartir sur le fond de pâte.

100 g de gouda demi-vieux		10 à 20 sec.		7
---------------------------	--	--------------	--	---

Cuire au four pendant env. 20 à 30 min. à 200 °C.

COURGETTES FARCIES

PRÉPARATION :

Couper les courgettes en deux, les évider et les assaisonner de sel et de poivre.

Couper le fromage en gros morceaux, les hacher avec les champignons, la crème fraîche épaisse, l'aneth coupé grossièrement et le demi-oignon dans le bol mixeur pendant 20 sec. sur le niveau 3.

Incorporer le crabe à la spatule et répartir le mélange sur les courgettes coupées en deux.

Cuire au four pendant 30 min. à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes



250 g de crabe 4 petites courgettes Sel, poivre				
---	--	--	--	--

100 g de gouda demi-vieux 100 g de champignons frais 1 bouquet d'aneth 150 g de crème fraîche épaisse 1 oignon	Hacher	20 sec.		3
--	--------	---------	--	---

Cuire au four pendant 30 min. à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes



1 petit oignon ¼ bouquet de persil	Mixer	20 sec.	5
5 pommes de terre épluchées	Mixer	25 sec.	5
1 œuf Sel, poivre 1 pincée de noix de muscade râpée 80 g de farine	Mélanger	20 sec.	5

Faire revenir la préparation dans une poêle, portion par portion, dans de l'huile très chaude.

GALETTES DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION :

Faire revenir l'oignon et le persil pendant 20 sec. sur le niveau 5 dans le bol mixeur.

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux et mixer pendant 25 sec. supplémentaires sur le niveau 5.

Ajouter l'œuf, le sel, le poivre, la noix de muscade et la farine, mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Faire revenir la préparation dans une poêle, portion par portion, dans de l'huile très chaude.

Ingrédients pour 4 personnes



3 cs de lait 125 g de fromage blanc 50 ml de huile 1 œuf 250 g de farine 1 sachet de levure chimique Sel	Pétrir	20 sec.	5
3 tiges de persil 150 g d'oignons 200 g de champignons 100 g de jambon cuit 1 blanc d'œuf Sel, poivre	Mixer	20 sec.	3
1 jaune d'œuf 1 cs de lait			

Cuire au four pendant 20 à 30 min. à 175 °C.

CHAUSSENS FARCIS

PRÉPARATION :

Verser le lait, le fromage blanc, l'huile, l'œuf, la farine, la levure chimique et le sel dans le bol mixeur, et travailler le tout pendant 20 sec. sur le niveau 5 jusqu'à obtenir une pâte. Retirer la pâte de l'appareil et la réserver au frais.

Ajouter le persil, les oignons, les champignons, les tranches de jambon, le blanc d'œuf, le sel et le poivre dans le bol mixeur et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 3.

Étaler la pâte sur le dessus de la table, la couper en carrés, ajouter la garniture et replier. Mélanger le jaune d'œuf et 1 cs de lait et badigeonner les bords de la pâte. Appuyer sur les bords des chaussons, poser les chaussons sur une plaque à pâtisserie et les badigeonner avec le reste du mélange à base de jaune d'œuf.

Cuire au four pendant 20 à 30 min. à 175 °C.

GOULASH

PRÉPARATION :

Couper les oignons en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 4.

Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ensuite ajouter les carottes et le céleri coupés en morceaux et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le cumin, l'huile d'olive, le concentré de tomates et la viande à braiser (coupée en morceaux) dans le bol mixeur en acier inoxydable et faire revenir le tout pendant env. 5 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter ensuite le vin rouge, retirer le bouchon de l'orifice de remplissage et recouvrir l'orifice de remplissage du panier de cuisson et cuire pendant 20 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Faire mariner dans 0,3 l de jus de cuisson, avec les feuilles de laurier et les baies de genièvre et cuire pendant 30 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Hacher ensuite les herbes aromatiques fraîches, les ajouter à la préparation avec le sel, le piment, 150 ml de jus de cuisson supplémentaire et une boîte de tomates, puis cuire le tout pendant 50 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL (recouvrir également l'orifice de remplissage avec le panier de cuisson).

Ingrédients pour 4 personnes



250 g d'oignons 2 gousses d'ail	Hacher	20 sec.		4
2 carottes 100 g de céleri rave	Hacher	10 sec.		4
1 cc de cumin 1 cs d'huile d'olive 1 cs de concentré de tomates 250 g de bœuf (viande à braiser)	Faire revenir	5 min.	100 °C	SL Rotation gauche
0,3 l de vin rouge	Cuire	20 min.	100 °C	SL Rotation gauche
0,3 l de jus de cuisson 2 feuilles de laurier 5 baies de genièvre	Cuire	30 min.	100 °C	SL Rotation gauche
Herbes aromatiques (marjolaine, romarin, un peu de thym) Sel au goût 1 piment 150 ml de jus de cuisson 1 boîte de tomates (en dés)	Cuire	50 min.	100 °C	SL Rotation gauche

ÉMINCÉ DE PORC

PRÉPARATION :

Émincer le filet de porc, le mettre dans le bol mixeur avec une cuillère à soupe d'huile et faire revenir pendant 5 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Retirer ensuite la viande du bol mixeur et réserver. Ne pas laver le bol mixeur.

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs d'huile et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Mouiller avec le vin blanc, ajouter le sucre, le bouillon de légumes, la moutarde ainsi que les feuilles de laurier, les baies de genièvre et les fines herbes hachées, puis cuire pendant 20 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Retirer le bouchon de l'orifice de remplissage et le couvrir du panier de cuisson.

Retirer les feuilles de laurier et les baies de genièvre. Incorporer ensuite une tasse de crème fraîche épaisse avec fines herbes, ½ cc de curry et le filet de porc revenu puis cuire pendant 7 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes



1 cs d'huile 250 g de filet de porc	Faire revenir	5 min.	120 °C	SL Rotation gauche
1 petit oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
1 cs d'huile	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
100 ml de vin blanc 1 pincée de sucre 300 ml de bouillon de légumes 1 cs de moutarde mi-forte 2 feuilles de laurier 4 baies de genièvre Herbes aromatiques fraîches (romarin, thym)	Cuire	20 min.	120 °C	SL Rotation gauche
1 tasse de crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques ½ cc de curry Filet de porc	Cuire	7 min.	100 °C	SL Rotation gauche

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon 1 gousse d'ail 1 piment	Hacher	15 sec.		4
200 g de poivrons	Hacher	10 sec.		4
3 cs d'huile d'olive 1 cs de concentré de tomates	Faire revenir	3 min.	120 °C	1
350 g de viande de bœuf hachée	Faire revenir	6 min.	120 °C	SL Rotation gauche
100 ml de vin rouge 100 g de maïs 300 g de tomates (purée) 50 ml de bouillon Sel, poivre au goût 2 feuilles de laurier	Cuire	20 à 25 min.	100 °C	SL Rotation gauche
350 g de haricots rouges	Chauffer	4 min.	100 °C	SL Rotation gauche
1 cs de crème fraîche épaisse	Garnir			

CHILI CON CARNE

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et les ajouter avec l'ail et le piment dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 15 sec. sur le niveau 4. Si besoin, repousser la préparation qui s'est déposée sur les bords vers le fond du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le poivron pelé et coupé en morceaux et le hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter l'huile d'olive et le concentré de tomates et faire revenir le tout pendant 3 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter la viande hachée dans le bol mixeur en acier inoxydable et faire revenir le tout pendant 6 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter le vin rouge, le maïs, la purée de tomates, le bouillon, le sel, le poivre et les 2 feuilles de laurier et cuire le tout pendant 20 à 25 min. (en fonction de la consistance souhaitée) à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter les haricots rouges et faire chauffer pendant 4 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Laisser ensuite reposer le contenu pendant 1 min. dans le bol mixeur en acier inoxydable.

CONSEIL : si vous le désirez, vous pouvez garnir votre chili con carne avec une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse avant de servir.

Ingrédients pour 4 personnes



400 g de pâtes				
1 jaune d'œuf 3 cs de moutarde douce 15 ml de vinaigre 150 ml d'huile de colza 1 cc de sucre	Mélanger	2,5 min.		2
10 cornichons 1 poivron 250 g de pain de viande Sel, poivre au goût	Mélanger	40 sec.		1

SALADE DE PÂTES

PRÉPARATION :

Cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau salée, les essorer et réserver.

Mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, l'huile de colza et le sucre dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 2,5 min. sur le niveau 2. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper en lamelles les cornichons, le poivron épépiné et le pain de viande, puis les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable. Assaisonnez de sel et de poivre et mélanger le tout pendant 40 sec. sur le niveau 1.

Verser la préparation sur les pâtes, bien mélanger et laisser mariner pendant quelques minutes.

BOULETTES DE VIANDE À LA BAVAROISE

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter le pain blanc (en morceaux) et le lait, puis mélanger pendant 2 min. sur le niveau SL.

Ajouter ensuite la viande hachée, la moutarde et les œufs, puis assaisonner avec le sel, le poivre, la marjolaine, le zeste de citron, la noix de muscade et le persil fraîchement haché. Mélanger pendant 4 min. avec rotation gauche sur le niveau 1.

Former des boulettes avec la préparation et faire revenir dans une poêle à feu moyen avec du beurre clarifié.

Ingrédients pour 4 personnes



1 oignon	Hacher	10 sec.		4
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
100 g de pain blanc 120 ml de lait	Mélanger	2 min.		SL
500 g de mélange de viandes hachées ½ cs de moutarde mi-forte 2 œufs Sel, poivre au goût 5 g de marjolaine séchée Le zeste d'un petit citron 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue) 1,5 cs de persil plat fraîchement haché	Mélanger	4 min.		1 Rotation gauche

PANCAKES À L'AIL DES OURS

PRÉPARATION :

Couper le fromage en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 30 sec. sur le niveau 5. Verser le fromage dans un saladier et nettoyer le bol mixeur.

Hacher l'ail des ours dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter le lait, la farine, le sel, les œufs, l'eau minérale et le piment en poudre ainsi que le fromage haché et mélanger pendant 4 min. sur le niveau 2. Laisser reposer pendant env. 20 min.

Cuire ensuite les pancakes dans une poêle avec du beurre clarifié.

Ingrédients pour 4 personnes



150 g d'emmental	Hacher	30 sec.		5
150 g d'ail des ours	Hacher	20 sec.		4
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	1
500 ml de lait 250 g de farine 1 cc de sel 3 œufs 1 trait d'eau minérale 1 pointe de couteau de piment en poudre	Mélanger	4 min.		2

RIZ AU LAIT

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et laisser mijoter pendant 40 min. à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Laisser ensuite reposer pendant env. 1,5 min. dans le bol mixeur en acier inoxydable puis servir.

Ingrédients pour 4 personnes



1 l de lait 50 g de beurre 200 g de riz au lait 60 g de sucre Pulpe d'une gousse de vanille 1 cc de cannelle 1 pincée de sel	Mijoter	40 min.	90 °C	SL Rotation gauche
--	---------	---------	-------	-----------------------

Ingrédients pour 4 personnes



300 g de fromage d'alpage corsé	Hacher	30 sec.		5
½ bouquet de persil plat frais	Hacher	20 sec.		4
400 g de farine 4 œufs 250 ml d'eau 1 cc de sel	Mélanger	2,5 min.		4

Retirer la pâte, former des spätzle avec une presse au-dessus d'une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire jusqu'à ce que les spätzle remontent à la surface.

1 grand oignon	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile végétale	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
Spätzle (cuites) Fromage d'alpage (râpé)	Mélanger	2,5 min.	80 °C	1 Rotation gauche

SPÄTZLE AU FROMAGE

PRÉPARATION :

Couper le fromage en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 30 sec. sur le niveau 5. Verser le fromage dans un saladier et nettoyer le bol mixeur.

Hacher le persil dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 4. Verser ensuite dans un bol séparé et nettoyer le bol mixeur.

Mélanger la farine, les œufs, l'eau et le sel dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 1,5 min. sur le niveau 4. Laisser reposer la pâte pendant env. 5 à 10 min.

Retirer la pâte, former des spätzle avec une presse au-dessus d'une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire jusqu'à ce que les spätzle remontent à la surface.

Nettoyer le bol mixeur, couper l'oignon en gros morceaux et hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile végétale et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter les spätzle cuites et le fromage râpé dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 2,5 min. à 80 °C avec rotation gauche sur le niveau 1.

CONSEIL : si vous le souhaitez, vous pouvez accompagner les spätzle au fromage d'oignons frits et de ciboulette ciselée.

Ingrédients pour 4 personnes



3 échalotes	Hacher	10 sec.		4
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
500 g de filets de poisson	Hacher	1 min.		4
100 g de pain blanc 1 cc de moutarde forte 2 jaunes d'œufs Sel, poivre au goût 1 pincée de curry Le zeste d'un petit citron 1 cs d'aneth fraîchement haché 1 cs d'aiguilles de romarin (finement hachées)	Mélanger	4 min.		1 Rotation gauche

Former des croquettes et les faire dorer.

CROQUETTES DE POISSON

PRÉPARATION :

Couper les échalotes en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter les filets de poisson (coupés en morceaux) et hacher pendant 1 min. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le pain blanc (en morceaux), la moutarde, le jaune d'œuf, le sel, le poivre, le curry, le zeste de citron, l'aneth et le romarin, puis mélanger pendant 4 min. avec rotation gauche sur le niveau 1.

Former des croquettes avec la préparation et les faire dorer avec du beurre clarifié dans une poêle à feu moyen.

ROULEAUX DE VIANDE HACHÉE À LA SAUCE TOMATE

PRÉPARATION :

Couper les échalotes en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 2 cs d'huile et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Éplucher et évider le poivron, le couper en morceaux, les placer dans le bol mixeur et faire revenir pendant 1 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter la viande hachée, l'œuf, le sel, le poivre, la marjolaine, le romarin et le thym, puis mélanger pendant 5 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Retirer la préparation du bol mixeur en acier inoxydable, former de petits rouleaux et faire revenir des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile. Nettoyer le bol. Tenir les rouleaux au chaud.

Pour la sauce, couper l'oignon en gros morceaux et hacher avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs d'huile et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter le vin blanc et laisser réduire pendant 1,5 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL en laissant l'orifice de remplissage ouvert.

Ajouter les tomates, l'eau, l'origan, le sucre, le cube de bouillon et le poivre, puis cuire pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau SL, couvrir ensuite l'orifice de remplissage avec le panier de cuisson (sans le couvercle de l'orifice de remplissage).

Verser ensuite la sauce sur les rouleaux de viande.

Ingrédients pour 4 personnes



Rouleaux 2 échalotes 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile végétale	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
1 poivron rouge	Faire revenir	1 min.	120 °C	SL
400 g de mélange de viandes hachées 1 œuf Sel, poivre au goût 5 g de marjolaine séchée 1 cs d'aiguilles de romarin (finement hachées) ½ cs de thym frais (finement haché)	Mélanger	5 min.		SL Rotation gauche

Former de petits rouleaux et saisir des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile.

Sauce 1 oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
1 cs d'huile végétale	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
150 ml de vin blanc	Réduire	1,5 min.	120 °C	SL
1 boîte de tomates (en dés) 100 ml d'eau 1 cs d'origan séché (haché) 1 pincée de sucre 1 cube de bouillon de légumes Poivre (noir) au goût	Cuire	5 min.	100 °C	SL

Ingrédients pour 4 personnes





100 g de céleri rave 100 g de poireau 150 g de carottes 150 g de pommes de terre	Hacher	25 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire revenir	4 min.	120 °C	SL Rotation gauche
150 ml de vin blanc	Réduire	1,5 min.	120 °C	SL Rotation gauche
½ cs de moutarde mi-forte 200 ml de bouillon Sel, poivre au goût 2 feuilles de laurier 1 cs d'aneth fraîchement haché	Cuire	15 min.	100 °C	SL Rotation gauche
1 boîte de mélange petits pois-carottes 2 saucisses poivrées 1 cs de marjolaine séchée 1 pincée de curry	Mijoter	10 min.	90 °C	SL Rotation gauche

RAGOÛT DE SAUCISSES POIVRÉES

PRÉPARATION :

Couper le céleri, le poireau, les carottes et les pommes de terre en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 25 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 2 cs d'huile et faire revenir pendant 4 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter le vin blanc et laisser réduire pendant 1,5 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL en laissant l'orifice de remplissage ouvert.

Ajouter la moutarde, le bouillon, le sel, le poivre, les feuilles de laurier et l'aneth et cuire pendant 15 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Placer le mélange de petits pois-carottes dans le bol mixeur en acier inoxydable, couper les saucisses poivrées en morceaux puis les ajouter dans le bol, ajouter la marjolaine et le curry puis laisser mijoter pendant 10 min. à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Couvrir l'orifice de remplissage avec le panier de cuisson (sans le couvercle de l'orifice de remplissage).

Ingrédients pour 4 personnes





3 échalotes 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile d'olive	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
2 poivrons (1 rouge, 1 jaune) 2 cs de concentré de tomates	Faire revenir	2 min.	120 °C	SL Rotation gauche
70 ml de vin blanc	Mélanger	1 min.	120 °C	SL Rotation gauche
120 ml de bouillon de légumes 300 g de courgettes 400 g de tomates 1 aubergine 1 cs de thym (fraîchement haché) 1 cs d'origan (fraîchement haché) 1 cs d'aiguilles de romarin (finement hachées) 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût	Cuire	15 min.	100 °C	SL Rotation gauche

RATATOUILLE

PRÉPARATION :

Couper les échalotes en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 2 cs d'huile et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper les poivrons en dés et les verser dans le bol mixeur en acier inoxydable avec le concentré de tomates puis faire revenir encore 2 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Mouiller avec le vin blanc et mélanger pendant 1 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL en laissant l'orifice de remplissage ouvert.

Couper en dés les autres légumes et les ajouter avec le bouillon de légumes, les fines herbes, le sucre, le sel et le poivre puis cuire pendant 15 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

POIVRONS FARCIS À LA VIANDE HACHÉE

PRÉPARATION :

Préparer d'abord les poivrons, couper le pédoncule, épépiner et retirer les cloisons blanches.

Couper ensuite les échalotes en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ramollir le pain dans de l'eau, presser fortement et le placer dans le bol mixeur en acier inoxydable. Ajouter la viande hachée, l'œuf, le sel, le poivre et les fines herbes ainsi que le piment en poudre, puis mélanger pendant 5 min. avec rotation gauche sur le niveau SL jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Farcir ensuite équitablement les poivrons avec la préparation et nettoyer le bol mixeur en acier inoxydable.

Pour la sauce, couper l'oignon en gros morceaux et hacher avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile et le concentré de tomates et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire pendant 1,5 min. à 120 °C sur niveau SL en laissant l'orifice de remplissage ouvert.

Ajouter les tomates, le bouillon, l'origan, le sucre, la feuille de laurier, le sel et le poivre et cuire pendant 8 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Verser ensuite la sauce dans un plat, placer les poivrons farcis et les couvrir avec leurs pédoncules. Cuire ensuite dans le four préchauffé pendant 50 à 60 min. à 200 °C (selon la taille des portions).

Ingrédients pour 4 personnes



		Retirer le pédoncule, épépiner.		
4 poivrons				
4 échalotes 3 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
1 pain (de la veille, ramolli) 350 g de mélange de viandes hachées 1 œuf Sel, poivre au goût 5 g de marjolaine séchée 1 cs d'aiguilles de romarin (finement hachées) ½ cs de thym frais (finement haché) 1 cs de persil (finement haché) 1 pincée de piment en poudre	Mélanger	5 min.		SL Rotation gauche

Farcir équitablement les poivrons avec la préparation.

Sauce				
1 oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
1 cs d'huile végétale 1 cs de concentré de tomates	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
150 ml de vin blanc	Réduire	1,5 min.	120 °C	SL
1 boîte de tomates (purée) 100 ml de bouillon 1 cs d'origan séché (haché) 1 pincée de sucre 1 feuille de laurier Sel, poivre au goût	Cuire	8 min.	100 °C	SL

Enfourner pendant env. 50 à 60 min. à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes



4 cs de vinaigre balsamique traditionnel 5 cs d'huile de colza 2 cc de moutarde de Dijon 1 gousse d'ail 300 g de filet de bœuf				
2 échalotes 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
1 boîte de tomates (en dés) 2 cs de concentré de tomates 500 ml de bouillon de légumes 220 g de riz	Cuire	15 min.	100 °C	SL Rotation gauche
2 poivrons (1 rouge, 1 jaune) 200 g de tomates 1 cs de thym (séché, haché) 1 cs d'aiguilles de romarin (séchées, hachées) Sel, poivre au goût 1 pincée de paprika Filet de bœuf mariné	Cuire	8 min.	100 °C	SL Rotation gauche

RIZ PILAF À LA SERBE

PRÉPARATION :

Couper le filet de bœuf en petits dés. Mélanger le vinaigre balsamique, l'huile de colza et la moutarde dans un bol, éplucher et presser la gousse d'ail, puis l'ajouter dans le bol. Ajouter les dés de viande et laisser mariner 4 à 5 h dans le mélange (de préférence au réfrigérateur).

Couper les échalotes en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 2 cs d'huile et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter la boîte de tomates, le concentré de tomates, le bouillon de légumes et le riz et cuire pendant 15 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Couper en dés les poivrons et les tomates et les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable avec le thym, le romarin, le sel, le poivre et le paprika ainsi que le filet de bœuf mariné puis cuire encore pendant 8 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ingrédients pour 4 personnes



2 oignons 1 poivron 2 gousses d'ail 3 cs d'huile végétale	Hacher	20 sec.		4
500 ml de bouillon de légumes 150 g d'ajvar 1 cs de concentré de tomates Sel, poivre au goût 1 cc de thym (fraichement haché) 1 cc de paprika 180 g de petits pois (en conserve) 250 g de riz	Cuire	25 min.	100 °C	SL Rotation gauche

RIZ AUX POIVRONS ET PETITS POIS

PRÉPARATION :

Couper les oignons et le poivron (épépiné) en gros morceaux, les placer avec l'ail et l'huile végétale dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le bouillon de légumes, l'ajvar, le concentré de tomates, le sel, le poivre, le thym, le paprika, les petits pois et le riz, puis cuire pendant 25 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Laisser ensuite reposer pendant 10 min. dans le bol mixeur en acier inoxydable.

STRUDEL AUX LÉGUMES ET FINES HERBES

PRÉPARATION :

Verser la farine, l'eau, le sel, l'huile de colza et l'œuf dans le bol mixeur en acier inoxydable et pétrir le tout pendant 90 sec. sur le niveau 3. Enrouler la pâte dans du film étirable et réserver au réfrigérateur pendant env. 45 min. Nettoyer le bol mixeur en acier inoxydable.

Couper les échalotes en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper les poivrons (épépinés), les courgettes, les carottes et les brocolis en morceaux, les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4. Retirer ensuite le tout du bol et répartir entre le compartiment à vapeur et le bac à vapeur. Nettoyer le bol mixeur en acier inoxydable.

Verser l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable et installer le cuiseur-vapeur avec les légumes (et son couvercle). Cuire les légumes pendant 15 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer le cuiseur-vapeur et le poser à côté de l'appareil avec le couvercle pour éviter que les ingrédients refroidissent. Vider le bol mixeur en acier inoxydable.

Séparer les blancs des jaunes de 2 œufs, réserver les jaunes. Ajouter les blancs d'œufs, le fromage frais aux herbes, le thym, le persil, la marjolaine, le sel, le poivre et la noix de muscade et mélanger pendant 40 sec. sur le niveau 2.

Étaler finement la pâte sur une surface farinée, étaler équitablement sur la préparation le fromage frais aux herbes (laisser une bordure de 2 à 3 cm) puis ajouter les légumes. Former ensuite un strudel et le disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Napper le strudel de jaune d'œuf battu et enfourner pendant env. 25 min. à 200 °C.

Conseil : pour pétrir la pâte, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Pétrir 2 ». Veuillez à toujours respecter les indications de la notice d'utilisation.

Ingrédients pour 4 personnes



Pâte à strudel 300 g de farine 120 ml d'eau (tiède) 1 cc de sel 3 cs d'huile de colza 1 œuf	Pétrir	90 sec.		3
Farce 2 échalotes 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 poivrons 200 g de courgettes 200 g de carottes 200 g de brocolis	Hacher	20 sec.		4
600 ml d'eau	Cuire	15 min.	120 °C	SL
2 blancs d'œufs 400 g de fromage frais aux herbes 1 cs de thym (fraîchement haché) 1 cs de persil (fraîchement haché) 1 cs de marjolaine (fraîchement hachée) Sel, poivre au goût 1 pincée de noix de mus- cade (fraîchement moulue)	Mélanger	40 sec.		2

Dérouler la pâte, garnir avec les ingrédients et former un strudel puis enfourner pendant env. 25 min. à 200 °C.

MES NOTES

A large white rounded rectangle with 20 horizontal lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.





CUISSON DOUCE

PAGE 42

- PAVÉ DE SAUMON SUR LIT DE LÉGUMES
- CHAMPIGNONS CUITS À LA VAPEUR
- GRATIN DE POISSON

PAGE 43

- POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
- ROULÉS CHINOIS

PAGE 44

- BLANC DE DINDE ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET D'UNE SAUCE AU FROMAGE FRAIS
- BLANC DE POULET ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET D'UNE SAUCE AU BASILIC

PAGE 45

- FILET DE CABILLAUD, RIZ ET SAUCE
- MOULES À LA SAUCE TOMATE

PAGE 46

- QUENELLES AUX ÉPINARDS
- CURRY DE LÉGUMES ET RIZ

PAVÉ DE SAUMON SUR LIT DE LÉGUMES

PRÉPARATION :

Couper le poireau et les oignons en rondelles, couper grossièrement le céleri en dés, couper les carottes en bâtonnets et couper l'ail en quatre. Répartir les légumes sur le fond du compartiment à vapeur. Poser le pavé de saumon dessus et cuire à l'étuvée pendant env. 15 à 20 min à 120 °C sur le niveau SL après avoir posé le couvercle du cuiseur-vapeur.




Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU 
200 g de pavé de saumon 30 g de poireaux 30 g de céleri 30 g d'oignons 50 g de carottes 2 gousses d'ail	Cuire à l'étuvée	15 à 20 min.	120 °C	SL

CHAMPIGNONS CUITS À LA VAPEUR

PRÉPARATION :

Ajouter l'huile d'olive et le persil dans le bol mixeur et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Couper les champignons en lamelles, les ajouter avec le sel dans le bol mixeur et laisser mijoter pendant 5 min. à 100 °C avec rotation gauche et sur le niveau 1.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU 
50 ml d'huile d'olive ½ bouquet de persil	Hacher	20 sec.		5
200 g de champignons 1 cc de sel	Mijoter	5 min.	100 °C	1 Rotation gauche

GRATIN DE POISSON




PRÉPARATION :

Nettoyer le poisson, l'arroser de jus de citron, le saler et le cuire avec les câpres dans 250 ml d'eau bouillante dans une casserole pendant 5 à 10 min. Placer ensuite le poisson dans un plat à gratin dans lequel on aura préalablement versé de la chapelure.

Verser le lait, le gouda (coupé en gros morceaux), le fromage à pâte fondue, le beurre, la farine, le poivre et le sel dans le bol mixeur et mixer le tout pendant 10 sec. sur le niveau 6.

Cuire ensuite pendant 8 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Verser la sauce sur le poisson présenté dans le plat à gratin, répartir des noisettes de beurre dessus et faire gratiner pendant env. 25 à 30 min. à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU 
600 g de cabillaud Jus d'un demi-citron 10 câpres 250 ml d'eau chaude Chapelure				
Cuire dans une casserole pendant 5 à 10 min. dans de l'eau chaude, placer dans le plat à gratin.				
500 ml de lait 100 g de gouda demi-vieux 1 portion de fromage fondu	Mixer	20 sec.		6
30 g de beurre 2 cs de farine Sel, poivre	Cuire	8 min.	100 °C	1
20 g de beurre (pour les noisettes de beurre)				
Faire gratiner dans le plat à gratin pendant 25 à 30 min.				

Ingrédients pour 4 personnes





Ingrédients	Cuire	Temps	Température	Niveau
200 g de chou-fleur 100 g de carottes 150 g de choux de Bruxelles 100 g de céleri branche 200 g de pommes de terre 2 gousses d'ail		20 à 30 min.	120 °C	SL
40 g de beurre				
1 bouquet de persil				




POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

PRÉPARATION :

Laver le chou-fleur, le couper en petits bouquets, laver le reste des légumes et les couper en morceaux ou en lamelles. Répartir le tout au fond du compartiment à vapeur (vous pouvez également ajouter les pommes de terre dans le bac à vapeur), assaisonner et cuire, selon la taille des portions, pendant 20 à 30 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Faire légèrement brunir le beurre dans une poêle et faire rissoler les légumes cuits (avec les pommes de terre). Hacher le persil et l'ajouter aux légumes.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients	Cuire	Temps	Température	Niveau
1 chou chinois				
2 petits oignons 1 morceau de gingembre 1 poivron 1 bouquet de ciboulette 2 gousses d'ail 400 g de viande de bœuf hachée 50 g d'arachides Paprika, sel et poivre 4 cs de sauce soja				
Répartir la préparation sur les feuilles de chou chinois, former des rouleaux et les cuire à l'étuvée dans le compartiment à vapeur.		15 min.	120 °C	SL

ROULÉS CHINOIS

PRÉPARATION :

Ôter 10 feuilles d'un chou chinois de taille suffisante, les laver, les blanchir rapidement, et les faire refroidir dans de l'eau froide. Répartir les feuilles sur un torchon pour les sécher.

Éplucher les oignons et les émincer. Éplucher le gingembre et le couper en dés. Laver le poivron, le vider et le couper en petits dés. Ciseler la ciboulette. Éplucher les gousses d'ail et les couper en petits dés.

Mélanger la viande hachée avec les dés de poivrons, les oignons, les arachides pilées, le gingembre, l'ail et la ciboulette, et assaisonner le tout de paprika, sel, poivre et sauce soja.

Répartir ensuite le mélange sur les feuilles, les rouler et les placer, jointure vers le bas, au fond du compartiment à vapeur.

Cuire les roulés à l'étuvée pendant env. 15 min. à 120 °C sur le niveau SL.

BLANC DE DINDE ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET D'UNE SAUCE AU FROMAGE FRAIS

PRÉPARATION :

Verser l'eau et le bouillon de légumes dans le bol mixeur en acier inoxydable. Assaisonner les émincés de blanc de dinde de sel aux herbes (enduire) et les répartir ensuite dans le compartiment à vapeur et le bac à vapeur.

Laver les légumes et les couper en gros morceaux, les assaisonner au besoin, les répartir en quantité égale dans le compartiment à vapeur et le bac à vapeur et cuire pendant 20 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer le cuiseur-vapeur et le poser à côté de l'appareil avec le couvercle pour éviter que les ingrédients refroidissent.

Vider ensuite le bol mixeur en acier inoxydable, mais prélever env. 300 ml de liquide à verser dans le bol mixeur en acier inoxydable et à mélanger avec le fromage frais aux herbes, la farine et les épices. Cuire pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 2.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU  
Env. 600 à 700 ml d'eau 1 cs de bouillon de légumes (en poudre)				
500 g d'émincés de blanc de dinde 1 cc de sel aux herbes 600 g de légumes variés (p. ex. courgette, poivron, brocoli, chou-fleur, etc.) Sel, poivre au goût	Cuire	20 min.	120 °C	SL
100 g de fromage frais aux herbes 30 g de farine Sel, poivre au goût	Porter à ébullition	3 min.	100 °C	2





BLANC DE POULET ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET D'UNE SAUCE AU BASILIC

PRÉPARATION :

Verser l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable. Mettre les légumes dans le bac à vapeur. Couper les morceaux de blanc de poulet en deux et les assaisonner des deux côtés avec des épices à volaille. Répartir les morceaux de blanc de poulet au fond du compartiment à vapeur et placer sur chaque morceau une rondelle de tomate, une tranche de mozzarella et une feuille de basilic.

Placer le compartiment à vapeur dans le bac à vapeur, placer le couvercle et le poser sur le bol mixeur en acier inoxydable. Cuire maintenant pendant 25 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer le cuiseur-vapeur et le poser à côté de l'appareil avec le couvercle pour éviter que les ingrédients refroidissent.

Verser le bouillon de légumes, le fromage frais, la farine, le sel aux herbes, le poivre, la noix de muscade (râpée) et les feuilles de basilic restantes sur le liquide restant dans le bol mixeur en acier inoxydable et mixer pendant 1 min. sur le niveau 4. Mélanger ensuite pendant 3 min. à 90 °C sur le niveau 2.

Ingrédients pour 4 personnes				NIVEAU  
Env. 600 à 700 ml d'eau				
Env. 500 g de légumes variés (p. ex. courgette, poivron, brocoli, chou-fleur, carotte etc.) Env. 500 g de blanc de poulet 1 à 2 tomates 150 g de mozzarella 8 à 10 feuilles de basilic Épices à volaille	Cuire	25 min.	120 °C	SL
1 cs de bouillon de légumes (en poudre) 200 g de fromage frais 50 g de farine Sel aux herbes au goût Poivre au goût Noix de muscade au goût 10 feuilles de basilic	Mixer	1 min.		4
	Mélanger	3 min.	90 °C	2

Ingrédients pour 4 personnes



Env. 1 250 ml d'eau 1,5 cs de bouillon de légumes 150 g de riz 200 g de filet de cabillaud Sel, poivre, jus de citron au goût 1 bouquet d'aneth 2 branches de romarin 2 gousses d'ail 4 zestes de citron	Cuire	20 min.	120 °C	SL
1 tasse de crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques 50 ml de vin blanc 25 g de beurre 1 cs de moutarde mi-forte Sel, poivre au goût	Porter à ébullition	3 min.	100 °C	2

FILET DE CABILLAUD, RIZ ET SAUCE

PRÉPARATION :

Verser l'eau et 1,5 cs de bouillon de légumes dans le bol mixeur en acier inoxydable. Placer le panier de cuisson dans le bol mixeur en acier inoxydable et le remplir de riz. Assaisonner le cabillaud (avec du sel, du poivre et du jus de citron), placer la moitié de l'aneth, 1 branche de romarin, 1 gousse d'ail (coupée en deux dans sa longueur) et 2 zestes de citron dans le compartiment à vapeur, puis ajouter le cabillaud. Recouvrir avec le reste d'aneth, 1 branche de romarin, 1 gousse d'ail (coupée en deux dans sa longueur) et 2 zestes de citron, puis cuire pendant env. 20 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer le cuiseur-vapeur et le poser à côté de l'appareil avec le couvercle pour éviter que les ingrédients refroidissent.

Vider ensuite le bol mixeur en acier inoxydable, mais prélever env. 200 ml de liquide et verser avec la crème fraîche épaisse, le vin blanc, le beurre et la moutarde dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis porter à ébullition pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 2. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter encore un peu d'aneth haché dans la sauce.

Ingrédients pour 4 personnes



2 oignons 2 gousses d'ail 2 piments	Hacher	10 sec.		4
100 ml d'huile d'olive	Faire revenir	5 min.	100 °C	SL
200 ml d'eau 200 ml de vin blanc 2 boîtes de tomates (en dés) 1 cube de bouillon de légumes Sel, poivre au goût 5 feuilles de basilic (fraîchement hachées) 1,5 kg de moules	Porter à ébullition	25 min.	120 °C	SL

Placer les moules dans un saladier et napper de sauce tomate.

MOULES À LA SAUCE TOMATE

PRÉPARATION :

Couper les oignons en morceaux et les ajouter avec l'ail et les piments dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive et faire revenir pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter l'eau, le vin blanc, les tomates, le bouillon de légumes, le sel, le poivre et les feuilles de basilic finement hachées. Mettre les moules dans le bac à vapeur et cuire pendant 25 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Placer ensuite les moules dans un saladier et napper de sauce tomate. Déguster avec du pain blanc.

QUENELLES AUX ÉPINARDS

PRÉPARATION :

Couper le fromage en petits morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 30 sec. sur le niveau 5. Verser ensuite dans un saladier séparé et nettoyer brièvement le bol.

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper le pain en tranches fines et le placer dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 3.

Ajouter le lait et la crème fleurette et mélanger pendant 40 sec. à 60 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter les feuilles d'épinards, les œufs, le sel, le poivre et la noix de muscade puis mélanger pendant 3 min. avec rotation gauche et sur le niveau SL. Laisser ensuite reposer la préparation pendant env. 20 min. puis former les quenelles. Répartir les quenelles dans le compartiment à vapeur (et éventuellement le bac à vapeur).

Verser de l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable, placer le cuiseur-vapeur et cuire les quenelles pendant 35 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Dresser les quenelles et saupoudrer de fromage à pâte dure préalablement râpé.

Conseil : verser encore un peu de beurre fondu sur les quenelles pour rehausser le goût.

Ingrédients pour 4 personnes



100 g de fromage à pâte dure (p. ex. parmesan)	Hacher	30 sec.		5
1 oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
300 g de pain (de la veille)	Hacher	20 sec.		3
80 ml de lait 100 ml de crème fleurette	Mélanger	40 sec.	60 °C	SL Rotation gauche
350 g de feuilles d'épinards 2 œufs Sel, poivre au goût 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue)	Mélanger	3 min.		SL Rotation gauche
600 ml d'eau	Cuire	35 min.	120 °C	SL

Dresser et saupoudrer de fromage à pâte dure.

MES NOTES

Ingrédients pour 4 personnes



Env. 1 250 ml d'eau 1 cs de sel 250 g de riz 200 g de carottes 100 g de courgettes 200 g de poivrons 100 g d'aubergines 100 g de pousses de bambou	Cuire	20 min.	120 °C	SL
2 petits oignons 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile végétale	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
120 g de tomates (en dés)	Faire revenir	2 min.	120 °C	SL
200 ml de lait de coco 100 ml d'eau ½ cc de coriandre (en poudre) 1 cs de pâte de curry 5 feuilles de basilic thaï (hachées) 1 pincée de sucre Sel, poivre 1 cc de piment en poudre	Cuire	8 min.	100 °C	SL
Légumes	Cuire	2 min.	100 °C	SL Rotation gauche

CURRY DE LÉGUMES ET RIZ

PRÉPARATION :

Verser l'eau et le sel dans le bol mixeur en acier inoxydable. Verser le riz dans le panier de cuisson et placer celui-ci dans le bol mixeur en acier inoxydable. Couper les légumes en petits morceaux et les répartir dans le compartiment à vapeur et le bac à vapeur, puis placer le cuiseur-vapeur sur le bol mixeur en acier inoxydable et fermer avec le couvercle. Cuire maintenant pendant 20 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer ensuite le cuiseur-vapeur et le panier de cuisson du bol puis réserver (au chaud). Vider le bol mixeur en acier inoxydable.

Verser les oignons coupés en morceaux et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile végétale et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter ensuite les tomates et faire revenir le tout pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter le lait de coco, l'eau, la coriandre, la pâte de curry, le basilic thaï, le sucre, le sel, le poivre et le piment en poudre et cuire pendant 8 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Ajouter les légumes et cuire encore pendant 2 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Servir immédiatement avec le riz.

MES NOTES





SAUCES ET PESTOS

PAGE 50-51

- PESTO AU BASILIC
- SAUCE AU GORGONZOLA
- SAUCE BÉARNAISE
- SAUCE TOMATE AU BASILIC
- SAUCE À LA MOUTARDE
- SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
 - SAUCE À L'ORANGE
- SAUCE HOLLANDAISE
- SAUCE AUX CÂPRES

PAGE 52-53

- SAUCE AU VIN ROUGE
- SAUCE AU VIN BLANC
 - SAUCE BÉCHAMEL
- SAUCE AU JUS DE VIANDE
- SAUCE AU CURRY POUR SAUCISSE

PAGE 54-55

- SAUCE POUR SALADE
- SAUCE BOLOGNAISE
- SAUCE AU POIVRE RAPIDE
 - PESTO ROSSO
- SAUCE AUX ARACHIDES

PAGE 56





- SAUCE AU SAUMON
- SAUCE SWEET CHILI

PESTO AU BASILIC

PRÉPARATION :

Mettre le parmesan dans le bol mixeur et le hacher pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le reste des ingrédients et les réduire en purée pendant 20 sec. supplémentaires sur le niveau 9.

				NIVEAU  
10 g de parmesan	Hacher	20 sec.		5
1 gousse d'ail 50 g de basilic 50 g de persil 10 g de pignons 1 cc de jus de citron 70 ml d'huile d'olive Sel, poivre	Réduire en purée	20 sec.		9

SAUCE AU GORGONZOLA

PRÉPARATION :





Hacher l'oignon coupé en morceaux pendant 10 sec. sur le niveau 5 dans le bol mixeur. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile et la farine et les faire revenir pendant 1 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Arroser de vin blanc et de crème fleurette, assaisonner de sel et de poivre, et cuire pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter le gorgonzola et mélanger pendant 5 min. à 70 °C sur le niveau 1.

Réduire en purée la sauce pendant env. 30 sec. sur le niveau 4.

				NIVEAU  
1 petit oignon	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile 1 cs de farine	Faire revenir	1 min.	100 °C	1
100 ml de vin blanc 250 ml de crème fleurette Sel, poivre	Cuire	5 min.	100 °C	1
150 g de gorgonzola	Mélanger	5 min.	70 °C	1
Réduire la sauce en purée.		30 sec.		4

SAUCE BÉARNAISE

PRÉPARATION :

Mettre le beurre, le jaune d'œuf, l'oignon (coupé en morceaux), le sel, le poivre, le sucre, le cerfeuil et l'estragon dans le bol mixeur et mixer le tout pendant 3 min. à 70 °C sur le niveau 1.

Ajouter le vin blanc et le vinaigre par l'orifice du couvercle et mélanger pendant 2 min. à 70 °C sur le niveau 1.

Conseil : verser immédiatement la sauce dans un récipient pour servir parce qu'elle fige très rapidement.

				NIVEAU  
125 g de beurre 4 jaunes d'œufs 1 petit oignon Sel, poivre 1 pincée de sucre Un peu de cerfeuil Un peu d'estragon	Mixer	3 min.	70 °C	1
50 ml de vin blanc sec 1 cs de vinaigre	Mélanger	2 min.	70 °C	1





SAUCE TOMATE AU BASILIC

PRÉPARATION :

Mettre l'oignon, l'ail et le basilic dans le bol mixeur et hacher le tout pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile et le sucre et faire suer pendant 1 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter les tomates pelées, le sel, le poivre et le parmesan et mélanger pendant 10 min. à 70 °C sur le niveau 1.

				NIVEAU  
½ oignon 1 gousse d'ail Feuilles de basilic fraîches	Hacher	20 sec.		4
2 cs d'huile 1 cc de sucre	Faire suer	1 min.	100 °C	1
1 boîte de tomates pelées Sel, poivre 50 g de parmesan râpé	Mélanger	10 min.	70 °C	1



4 jaunes d'œufs 40 ml d'eau 10 ml de vin blanc 150 g de beurre 100 g de moutarde Jus d'un demi-citron Sel	Mélanger	10 min.	70 °C	1
---	----------	---------	-------	---

SAUCE À LA MOUTARDE

PRÉPARATION :

Placer la pale de mélange. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur et faire chauffer pendant 10 min. à 70 °C sur le niveau 1.

CONSEIL : si la sauce n'a pas la consistance crémeuse souhaitée, mélanger pendant 1 à 2 min. à 70 °C.



300 ml de vinaigre balsamique 100 g de sucre	Cuire	35 min.	100 °C	1
---	-------	---------	--------	---

SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

PRÉPARATION :

Verser le vinaigre et le sucre dans le bol mixeur, cuire pendant 35 min. à 100 °C sur le niveau 1 et laisser refroidir.



Jus de cuisson 100 ml de crème fleurette Jus d'une orange Eau ou vin blanc 30 g de farine Sel, poivre au goût	Cuire	7 min.	100 °C	1
¼ cc d'herbes de Provence	Incorporer à la spatule.			

SAUCE À L'ORANGE

PRÉPARATION :

Verser le jus de cuisson, la crème fleurette et le jus d'orange dans le bol mixeur, et compléter avec de l'eau ou du vin blanc jusqu'au repère « ½ litre ». Ajouter la farine, le sel et le poivre et cuire pendant 7 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Retirer le bol mixeur de la base, incorporer les herbes de Provence et d'autres épices (au goût) à l'aide de la spatule.



4 jaunes d'œufs 30 ml d'eau 20 ml de vin blanc 150 g de beurre Sel 1 cc de jus de citron	Mélanger	6 min.	70 °C	1
---	----------	--------	-------	---

SAUCE HOLLANDAISE

PRÉPARATION :

Placer la pale de mélange. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur et mélanger pendant 6 min. à 70 °C sur le niveau 1.



400 ml de lait 30 g de beurre 3 cs rases de farine Jus d'un demi-citron Sel, poivre 15 g de câpres en bocal	Chauffer	6 min.	100 °C	1
15 g de câpres en bocal	Faire mariner	1 min.		

SAUCE AUX CÂPRES

PRÉPARATION :

Verser le lait, le beurre, la farine, le jus de citron, le sel, le poivre et la moitié des câpres avec leur jus dans le bol mixeur et chauffer pendant 6 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Retirer le bol mixeur de la base, ajouter le reste des câpres et faire mariner pendant 1 min. dans la sauce.

SAUCE AU VIN ROUGE

PRÉPARATION :

Couper les échalotes en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive, le beurre et le concentré de tomates dans le bol mixeur en acier inoxydable et faire revenir le tout pendant env. 3 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter alors le reste des ingrédients et en fonction de la consistance souhaitée, cuire pendant env. 15 à 20 min à 100 °C sur le niveau SL.

Pour finir, mélanger encore pendant 1 min. sur le niveau 4.



4 échalotes 1 petite gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
40 g de beurre 1 cs d'huile d'olive 1 cs de concentré de tomates	Faire revenir	3 min.	120 °C	1
0,2 l de bouillon ou jus de cuisson 0,4 l de vin rouge 1 cs de vinaigre balsamique (rouge) 1 cs de miel 1 cs de thym Sel, poivre au goût ½ cs de marjolaine	Cuire	15 à 20 min.	100 °C	SL
	Mélanger	1 min.		4

SAUCE AU VIN BLANC

PRÉPARATION :

Verser le bouillon de légumes, le vin blanc, la maïzena, le sel, le poivre, le sucre et les herbes aromatiques dans le bol mixeur en acier inoxydable et laisser mijoter pendant 15 à 20 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter ensuite la crème fleurette et mélanger pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Enfin, incorporer un morceau de beurre frais et mélanger pendant 1 min. sur le niveau SL.



150 ml de bouillon de légumes 150 ml de vin blanc (sec) 1 cs de maïzena Sel, poivre au goût 1 pincée de sucre Herbes aromatiques au goût (p. ex. thym, aneth, etc.)	Mijoter	15 à 20 min.	100 °C	1
150 ml de crème fleurette	Mélanger	3 min.	100 °C	1
25 g de beurre frais	Incorporer	1 min.		SL

SAUCE BÉCHAMEL

PRÉPARATION :

Faire fondre le beurre pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Verser la farine dans le beurre liquide et faire suer pendant 3 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter le lait, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée et cuire pendant 7 min. à 90 °C sur le niveau 3.



40 g de beurre	Faire fondre	3 min.	100 °C	1
40 g de farine	Faire suer	3 min.	100 °C	1
500 ml de lait Sel, poivre au goût	Cuire	7 min.	90 °C	3



2 petits oignons 1 gousse d'ail 30 g de viande à braiser	Hacher	10 sec.		10
1 cs d'huile d'olive	Faire revenir	3 min.	120 °C	1
1 cs de concentré de tomates	Faire revenir	2 min.	120 °C	1
1 cs de farine	Incorporer	40 sec.	100 °C	1
100 ml de bouillon ou jus de cuisson 200 ml de vin rouge 1 cs de bouillon de légumes (en poudre) 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût Herbes aromatiques au goût (p. ex. marjolaine, thym, etc.)	Mijoter	20 à 25 min.	100 °C	1
120 ml de crème fleurette	Mijoter	5 min.	100 °C	1
	Mélanger	1 min.		4

SAUCE AU JUS DE VIANDE

PRÉPARATION :

Couper les oignons en gros morceaux et les hacher avec l'ail et la viande à braiser pendant 10 sec. sur le niveau 10. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs d'huile d'olive et faire revenir pendant 3 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ensuite, verser le concentré de tomates dans le bol mixeur et faire revenir pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau 1. Ajouter la farine et incorporer pendant 40 sec. à 100 °C sur le niveau 1.

Verser le bouillon/le jus de cuisson, le vin rouge, le bouillon de légumes (en poudre), le sucre, le sel, le poivre et les herbes aromatiques dans le bol mixeur en acier inoxydable et laisser mijoter pendant 20 à 25 min. à 100 °C sur le niveau 1 jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Ensuite, ajouter la crème fleurette, et laisser mijoter à nouveau pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Après la cuisson, mélanger encore pendant 1 min. sur le niveau 4.



2 oignons 1 gousse d'ail 1 piment	Hacher	10 sec.		5
2 cs d'huile d'olive 3 cs de concentré de tomates	Faire revenir	3 min.	120 °C	SL
850 g de tomates en conserve (= 2 boîtes) 40 ml de vinaigre balsamique 5 cc de curry 3 cs de miel Sel, poivre au goût	Cuire	10 min.	120 °C	1

SAUCE AU CURRY POUR SAUCISSE

PRÉPARATION :

Couper les oignons en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail et le piment dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 5. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive et le concentré de tomates et faire revenir le tout pendant 3 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter les tomates, le vinaigre balsamique, le curry, le miel, le sel et le poivre et cuire pendant 10 min. à 120 °C sur le niveau 1.

CONSEIL : selon la consistance souhaitée, vous pouvez également retirer le couvercle de l'orifice de remplissage et le remplacer par le panier de cuisson pendant le processus d'ébullition. Ainsi vous obtenez une sauce un peu plus épaisse.

SAUCE POUR SALADE

PRÉPARATION :

Ajouter successivement tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et laisser reposer pendant 5 à 10 min.

Mélanger ensuite pendant 20 sec. sur le niveau 7 jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis verser sur la salade.



25 g de sucre 1 cs de moutarde mi-forte 120 ml de vinaigre balsamique blanc 1 cc d'aneth 1 pincée de curry Sel, poivre au goût	Mixer	20 sec.		7
---	-------	---------	--	---

SAUCE BOLOGNAISE

PRÉPARATION :

Couper les oignons en gros morceaux et les hacher avec la gousse d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper le céleri et les carottes en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le concentré de tomates et l'huile et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Ajouter la viande hachée et faire revenir le tout pendant 3 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Mouiller avec le vin rouge, ajouter le sucre et cuire pendant 3 min. supplémentaires à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL sans le couvercle de l'orifice de remplissage.

Ajouter le fond de bœuf, les tomates et le sel puis cuire pendant 30 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Retirer le bouchon de l'orifice de remplissage et le couvrir du panier de cuisson.

Ajouter ensuite l'origan (finement haché) et les feuilles de laurier puis assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu, et laisser mijoter pendant 25 min. à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau SL. Couvrir l'orifice de remplissage avec le panier de cuisson (sans le couvercle de l'orifice de remplissage).

CONSEIL : selon la consistance souhaitée pour la sauce, vous pouvez varier la quantité de fond de bœuf.



2 petits oignons 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
¼ céleri rave 2 carottes	Hacher	20 sec.		4
3 cs de concentré de tomates 3 cs d'huile végétale	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
400 g de viande de bœuf hachée	Faire revenir	3 min.	120 °C	SL Rotation gauche
200 ml de vin rouge ½ cs de sucre	Cuire	3 min.	100 °C	SL Rotation gauche
250 ml de fond de bœuf 1 boîte de tomates (en dés) ½ cs de sel	Cuire	30 min.	100 °C	SL Rotation gauche
10 g d'origan (frais) 2 feuilles de laurier Sel, poivre au goût	Mijoter	25 min.	90 °C	SL Rotation gauche



3 échalotes 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	SL
80 ml de cognac	Réduire	2 min.	120 °C	SL
150 ml de lait 2 cc de bouillon de bœuf (en poudre) 100 ml de crème fraîche épaisse 1 cs de graines de poivre (vert) Sel, poivre au goût 1 cc d'estragon	Mijoter	3 min.	90 °C	SL Rotation gauche
100 ml de crème fleurette 1 pincée de sucre	Mélanger	5 min.	80 °C	SL Rotation gauche

SAUCE AU POIVRE RAPIDE

PRÉPARATION :

Couper les échalotes en morceaux et les ajouter avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Mouiller avec du cognac et laisser réduire pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau SL sans le couvercle de l'orifice de remplissage.

Ajouter le lait, le bouillon de bœuf, la crème fraîche épaisse, les graines de poivre, le sel, le poivre et l'estragon, puis laisser mijoter pendant 3 min. à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter la crème fleurette et une pincée de sucre et mélanger pendant 5 min. à 80 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.



15 feuilles de basilic 1 gousse d'ail 1 piment	Hacher	15 sec.		4
40 g de pignons 60 g de fromage à pâte dure (p. ex. parmesan)	Hacher	15 sec.		4
150 g de tomates séchées 120 ml d'huile d'olive 1 cs de concentré de tomates 1 trait de vinaigre balsamique traditionnel Sel, poivre au goût	Mixer	3 min.		3

PESTO ROSSO

PRÉPARATION :

Verser les feuilles de basilic, l'ail et les piments dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 15 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les pignons et le fromage à pâte dure tranché au préalable dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 15 sec. sur le niveau 4.

Ajouter les tomates séchées, l'huile d'olive, le concentré de tomates, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre et mixer pendant 3 min. sur le niveau 3.

Conseil : si vous n'obtenez pas la consistance souhaitée, recommencez la dernière étape.



1 gousse d'ail 1 piment	Hacher	10 sec.		4
150 g de beurre d'arachide 1 cs de curry 200 ml de bouillon de légumes 1 cs de miel	Porter à ébullition	4 min.	100 °C	SL

SAUCE AUX ARACHIDES

PRÉPARATION :

Verser l'ail et le piment dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre d'arachide, le curry, le bouillon de légumes et le miel et porter à ébullition pendant 4 min. à 100 °C sur le niveau SL.

SAUCE AU SAUMON

PRÉPARATION :

Couper les échalotes en morceaux et les ajouter avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive et faire suer pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Couper le saumon en dés et l'ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis faire revenir pendant 3 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire pendant 2 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL (sans le couvercle de l'orifice de remplissage).

Ajouter le bouillon de légumes et cuire pendant encore 3 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter le concentré de tomates, les tomates, le jus de citron vert, le sucre, le sel, le poivre et l'aneth et cuire pendant 4 min. à 100 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Pour finir, ajouter la crème fleurette et laisser mijoter pendant 3 min. supplémentaires à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.



2 échalotes 2 gousses d'ail	Hacher	10 sec.		4
2 cs d'huile d'olive	Faire suer	2 min.	120 °C	SL
200 g de saumon	Faire revenir	3 min.	120 °C	SL Rotation gauche
150 ml de vin blanc	Réduire	2 min.	120 °C	SL Rotation gauche
200 ml de bouillon de légumes	Cuire	3 min.	100 °C	SL Rotation gauche
1 cs de concentré de tomates 1 boîte de tomates (en dés, avec herbes aromatiques) 2 cc de jus de citron vert 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût 1 cs d'aneth (fraîchement haché)	Cuire	4 min.	100 °C	SL Rotation gauche
200 ml de crème fleurette	Mijoter	3 min.	90 °C	SL Rotation gauche

SAUCE SWEET CHILI

PRÉPARATION :

Verser l'ail et les piments dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Verser le sel, le sucre, le vinaigre et l'eau (garder un peu d'eau pour délayer la maïzena) dans le bol mixeur en acier inoxydable et cuire pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Mélanger la maïzena avec le reste d'eau et verser dans le bol mixeur en acier inoxydable puis porter à ébullition pendant 1 min. à 100 °C sur le niveau SL.



2 gousses d'ail 4 piments	Hacher	10 sec.		4
1 cc de sel 130 g de sucre 80 ml de vinaigre 200 ml d'eau	Cuire	5 min.	100 °C	SL
1 cs de maïzena	Porter à ébullition	1 min.	100 °C	SL

MES NOTES

Lined writing area for notes.





DIPS ET CRÈMES

PAGE 60-61

- CRÈME DE THON
- GUACAMOLE
- BEURRE COMPOSÉ
- MAYONNAISE
- CRÈME AU POIVRON
- CRÈME AU FROMAGE BLANC, HERBES ET MOUTARDE
- PURÉE D'ANCHOIS
- PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT ET NOISETTES

PAGE 62-63

- FROMAGE FRAIS AUX CHAMPIGNONS
- MOUSSE DE CHAMPIGNONS
- CONFIT D'OIGNONS AU VIN ROUGE
- FROMAGE FRAIS À LA TOMATE
- BEURRE DE SAUMON
- CRÈME D'AIL
- HOUMOUS

PAGE 64-65

- BEURRE AU PIMENT ET À L'AIL
- SAINDOUX À LA POIRE ET AUX OIGNONS
- TARTINADE À L'ŒUF ET AU FROMAGE FRAIS
- TARTINES DE PAIN AU FOUR
- RÉMOULADE
- TARTINADE AU CUMIN, AU ROMARIN ET À L'AIL

PAGE 66-67

- OBAZDA BAVAROISE
- TARTINADE AUX RADIS ET AU CRESSON
- DIP ÉPICÉ À LA CRÈME AIGRE
- DIP DE BETTERAVE ROUGE
- FROMAGE BLANC AUX TROIS POIVRONS
- SAUCE À LA MOUTARDE ET À L'ANETH

PAGE 68-69

- TSATSIKI AUX FINES HERBES
- SAUCE POUR BURGER
- TARTINADE AU JAMBON
- DIP RAPIDE
- FROMAGE BLANC À L'AIL

CRÈME DE THON

PRÉPARATION :

Mixer l'oignon et le persil pendant 10 sec. sur le niveau 5 dans le bol mixeur.

Ajouter le thon et mixer à nouveau pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le fromage frais, la crème aigre, le sel et le poivre et mixer pendant 30 sec. sur le niveau 5.



1 petit oignon Un peu de persil	Hacher	10 sec.	5
2 petites boîtes de thon	Mixer	20 sec.	5
1 tasse de fromage frais 200 g de crème aigre Sel, poivre	Mixer	30 sec.	5

GUACAMOLE

PRÉPARATION :

Battre la crème fleurette avec la pale de mélange pendant env. 30 sec. sur le niveau 2 pour obtenir une texture crémeuse. Retirer la pale de mélange.

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, couper la chair en morceaux et l'ajouter à la crème fouettée avec le curry, le sel aux herbes et le jus de citron. Mélanger le tout pendant 20 sec. sur le niveau 5.



200 ml de crème fleurette		30 sec.	2
1 avocat 1 cc de curry ½ cc de sel aux herbes Jus d'un demi-citron	Mixer	20 sec.	5

BEURRE COMPOSÉ

PRÉPARATION :

Verser le persil, l'aneth, le cerfeuil, le cresson et l'ail dans le bol mixeur et mixer pendant 10 sec. sur le niveau 8. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre, le sel et le poivre et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 3 pour obtenir une texture crémeuse.



½ bouquet de persil 1 tige d'aneth 3 tiges de cerfeuil 1 cc de cresson 2 gousses d'ail	Mixer	10 sec.	8
250 g de beurre Sel, poivre	Mixer	3 min.	3

MAYONNAISE

PRÉPARATION :

Placer la pale de mélange. Verser l'œuf, le sel, le vinaigre dans le bol mixeur et mélanger pendant 10 sec. sur le niveau 3.

Laisser ensuite reposer le mélange pendant env. 1 min.

Retirer le bouchon de l'orifice de remplissage, régler la durée sur env. 3,5 min. et placer l'appareil sur le niveau 2 avant d'ajouter lentement l'huile par l'orifice de remplissage pendant le processus de mélange.

Conseil : veillez à ce que le bol mixeur ainsi que tous les ingrédients soient à la même température !



1 œuf 15 ml de vinaigre de vin blanc 5 g de sel	Mélanger	10 sec.	3
300 ml d'huile végétale	Mélanger	3,5 min.	2



50 ml d'huile d'olive 400 g de poivrons rouges	Faire revenir	8 min.	100 °C	1
200 g de fromage frais Sel	Mélanger	30 sec.		4

CRÈME AU POIVRON

PRÉPARATION :

Verser l'huile d'olive et les poivrons pelés et coupés en morceaux dans le bol mixeur et faire revenir pendant 8 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter le fromage frais et le sel et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 4.



1 bouquet d'herbes aromatiques	Hacher	20 sec.		5
250 g de fromage blanc 1 cc de moutarde mi-forte 100 g de crème aigre Sel, poivre, paprika	Mélanger	1 min.		5

CRÈME AU FROMAGE BLANC, HERBES ET MOUTARDE

PRÉPARATION :

Mettre les herbes aromatiques dans le bol mixeur et les hacher pendant 20 sec. sur le niveau 5. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le fromage blanc, la crème aigre, la moutarde, le sel, le poivre et le paprika et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 5.



150 g d'anchois 150 g de beurre 70 g de fromage frais Paprika doux	Mixer	20 sec.		10
	Mixer	1 min.		5

PURÉE D'ANCHOIS

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur et les mixer pendant 20 sec. sur le niveau 10.

Ensuite, racler les bords du bol avec la spatule et mixer à nouveau le mélange pendant 1 min. sur le niveau 5.



50 g de sucre		20 sec.		10
50 g de noisettes 100 g de chocolat pâtissier	Mixer	30 sec.		8
70 g de beurre mou 100 ml de lait	Mélanger	2 min.	70 °C	1

PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT ET NOISETTES

PRÉPARATION :

Mettre le sucre dans le bol mixeur et le réduire en poudre pendant 20 sec. sur le niveau 10.

Casser le chocolat en gros morceaux, le mettre dans le bol mixeur avec les noisettes et hacher le tout pendant 30 sec. sur le niveau 8.

Ajouter le beurre et le lait et travailler le tout pendant 2 min. à 70 °C sur le niveau 1 pour obtenir une crème homogène.

FROMAGE FRAIS AUX CHAMPIGNONS

PRÉPARATION :

Couper le poireau en longues lamelles et ensuite en petits morceaux. Les verser dans le bol mixeur en acier inoxydable avec l'ail et l'oignon coupé en gros morceaux et hacher le tout pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si nécessaire, repousser la préparation vers le fond du récipient avec la spatule.

Ajouter les champignons et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter ensuite l'huile et faire revenir le tout pendant env. 5 min à 120 °C sur le niveau 1. Laisser ensuite refroidir la préparation.

Ajouter le sel, le poivre, le thym, le vinaigre balsamique et le fromage frais et mélanger pendant 15 sec. sur le niveau 4.



1 gousse d'ail 1 oignon 80 g de blancs de poireau	Hacher	10 sec.		4
250 g de champignons	Hacher	10 sec.		4
40 ml d'huile d'olive	Faire revenir	5 min.	120 °C	1
1,5 cc de sel 1 cc de poivre 2 cc de thym (haché) 20 ml de vinaigre balsamique 250 g de fromage frais	Mélanger	15 sec.		4

MOUSSE DE CHAMPIGNONS

PRÉPARATION :

Hacher l'ail et les oignons coupés en gros morceaux pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter les champignons et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Ajouter ensuite l'huile et faire revenir le tout pendant env. 3 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 15 sec. sur le niveau 4.



1 gousse d'ail 100 g d'oignons	Hacher	10 sec.		4
120 g de champignons	Hacher	10 sec.		4
25 ml d'huile d'olive	Faire revenir	3 min.	120 °C	1
1 cc de sel 1 cc de poivre 2 cc de thym (haché) 20 ml de vinaigre balsamique 250 g de fromage blanc maigre	Mélanger	15 sec.		4

CONFIT D'OIGNONS AU VIN ROUGE

PRÉPARATION :

Couper les oignons en morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 8 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le vin rouge et réduire pendant 3 min. à 120 °C sur le niveau 1 (retirer le bouchon de l'orifice de remplissage). Réserver dans un petit bol et laisser refroidir.

Verser le beurre, le sel aux herbes, le sucre et le poivre dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Ajouter la crème aigre et incorporer pendant 8 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le mélange refroidi oignons/vin rouge et mélanger pendant 15 sec. sur le niveau 1.



70 g d'oignons rouges	Hacher	8 sec.		4
50 ml de vin rouge	Réduire	3 min.	120 °C	1
70 g de beurre 1 cc de sel aux herbes 1 pincée de sucre 1 pincée de poivre	Mélanger	20 sec.		5
40 g de crème aigre	Incorporer	8 sec.		5
	Mélanger	15 sec.		1



NIVEAU

2 gousses d'ail 5 tomates séchées (conservées dans de l'huile)	Hacher	10 sec.		5
1 cc de concentré de tomates 200 g de fromage frais Sel, poivre au goût Un peu de basilic	Mélanger	15 sec.		4

FROMAGE FRAIS À LA TOMATE

PRÉPARATION :

Hacher les gousses d'ail et les tomates séchées pendant 10 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 15 sec. sur le niveau 4.



NIVEAU

1 petit oignon	Hacher	10 sec.		4
150 g de lamelles de saumon 125 g de beurre 1 bouquet d'aneth 3 œufs durs	Mélanger	3 min.		6

BEURRE DE SAUMON

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et le hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si nécessaire, repousser la préparation vers le fond du récipient avec la spatule.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant env. 3 min. sur le niveau 6 pour obtenir une préparation bien homogène.



NIVEAU

6 gousses d'ail	Hacher	8 sec.		8
250 g de yaourt nature 200 g de crème fraîche épaisse 20 g de mayonnaise 30 g de ketchup	Mélanger	8 sec.		5

CRÈME D'AIL

PRÉPARATION :

Hacher les gousses d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 8 sec. sur le niveau 8. Si nécessaire, repousser la préparation vers le fond du récipient avec la spatule.

Ajouter les ingrédients restants et mélanger pendant 8 sec. sur le niveau 5.



NIVEAU

1 bocal de pois chiches (env. 240 g poids net égoutté) 200 g de fromage blanc 50 g de pâte de sésame Sel, poivre au goût 1 pincée de sucre 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		10
---	--------	---------	--	----

HOUMOUS

PRÉPARATION :

Verser les pois chiches dans une passoire et les rincer à l'eau chaude. Les égoutter et les verser dans le bol mixeur en acier inoxydable.

Ajouter les autres ingrédients et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 10. Répéter l'opération si besoin jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

BEURRE AU PIMENT ET À L'AIL

PRÉPARATION :

Épépiner les piments selon l'intensité souhaitée et hacher pendant 15 sec. avec les gousses d'ail sur le niveau 7. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule. (Recommencer l'opération au besoin).

Ajouter l'huile et faire revenir pendant 3 min. à 90 °C sur le niveau 1.

Ajouter le beurre et la pincée de sel et mélanger pendant 40 sec. sur le niveau 2.

Laisser refroidir pendant au moins 30 min.



4 piments 4 gousses d'ail	Hacher	15 sec.		7
2 cs d'huile de colza	Faire revenir	3 min.	90 °C	1
250 g de beurre mou 1 pincée de sel	Mélanger	40 sec.		2

SAINDOUX À LA POIRE ET AUX OIGNONS

PRÉPARATION :

Éplucher et épépiner la poire, la couper en morceaux et la placer dans le bol mixeur en acier inoxydable avec l'oignon coupé en morceaux, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 2 cs d'huile de colza et faire revenir pendant 3 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter le saindoux et les épices et mélanger pendant 2,5 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Verser ensuite dans un saladier et laisser refroidir.

CONSEIL : mélanger encore une fois avant de servir.



1 poire 1 oignon	Hacher	20 sec.		4
2 cs d'huile de colza	Faire revenir	3 min.	120 °C	SL
250 g de saindoux mou 1 pincée de sel et de piment	Mélanger	2,5 min.	120 °C	SL Rotation gauche

TARTINADE À L'ŒUF ET AU FROMAGE FRAIS

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 50 sec. sur le niveau 2.



200 g de fromage frais aux herbes 1 cc de moutarde mi-forte 4 œufs durs 2 cs de vinaigre de vin blanc 1 cc d'aneth 1 pincée de paprika (fort) 1 pincée de curry Sel, poivre au goût 1 pincée de sucre	Mélanger	50 sec.		2
---	----------	---------	--	---



1 oignon	Hacher	10 sec.		4
100 g de jambon 100 g de salami 150 g de fromage (emmental ou gouda)	Hacher	1 min.		3
1 tasse de crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques 10 g d'origan (frais) Sel, poivre au goût	Mélanger	1,5 min.		1

TARTINES DE PAIN AU FOUR

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper le jambon, le salami et le fromage en morceaux et hacher le tout pendant 1 min. sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter la crème fraîche épaisse, l'origan haché ainsi que le sel et le poivre, puis mélanger pendant 1,5 min. sur le niveau 1.

Verser ensuite la préparation sur une moitié de pain ou de baguette et faire gratiner au four de 180 à 200 °C.



2 échalotes 3 cornichons 10 g de ciboulette 1 cs de câpres 1 petit filet d'anchois	Hacher	20 sec.		7
1 œuf 3 cs de mayonnaise 1 cc de moutarde mi-forte 5 ml de vinaigre balsamique blanc 1 pincée de curry Sel, poivre au goût	Mélanger	2,5 min.		2

RÉMOULADE

PRÉPARATION :

Verser les échalotes coupées en morceaux, les cornichons (en morceaux), la ciboulette, les câpres et le filet d'anchois dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 7. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les ingrédients restants et mélanger pendant 2,5 min. sur le niveau 2.



1 cs de cumin entier Aiguilles de 2 branches de romarin 3 gousses d'ail	Hacher	20 sec.		6
350 g de fromage frais nature Sel, poivre au goût	Mélanger	30 sec.		1

TARTINADE AU CUMIN, AU ROMARIN ET À L'AIL

PRÉPARATION :

Placer le cumin, les aiguilles de romarin et l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 6. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le fromage frais, assaisonner de sel et de poivre et mélanger le tout pendant 30 sec. sur le niveau 1.

Laisser ensuite reposer pendant 30 min.

OBAZDA BAVAROISE

PRÉPARATION :

Couper les oignons en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 2.

Dresser et garnir avec les rondelles d'oignon (émincées) et la ciboulette (ciselée).



2 oignons	Hacher	10 sec.		4
250 g de camembert 80 g de beurre 150 g de fromage frais ½ cc de cumin (en poudre) 1 cc de cumin, entier 1 cc de paprika fort 1 cs de paprika doux Sel au goût Poivre (fraîchement moulu) au goût 40 ml de bière (brune)	Mélanger	20 sec.		2
Rondelles d'un ½ oignon 1 cs de ciboulette fraîche	Garnir			

TARTINADE AUX RADIS ET AU CRESSON

PRÉPARATION :

Placer le cresson et les radis dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le fromage frais, le sel aux herbes et le poivre et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 1.



1 barquette de cresson 100 g de radis	Hacher	20 sec.		4
300 g de fromage frais ½ cs sel aux herbes Poivre (noir, fraîchement moulu)	Mélanger	30 sec.		1

DIP ÉPICÉ À LA CRÈME AIGRE



PRÉPARATION :

Couper les échalotes et la ciboule en morceaux et hacher avec l'ail et les piments dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 15 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter la crème aigre, la crème fraîche épaisse, le vinaigre de vin blanc, le sucre, le sel et le poivre et mélanger pendant 2 min. sur le niveau SL.



1 échalote 1 ciboule 1 gousse d'ail 2 piments	Hacher	15 sec.		4
1 tasse de crème aigre 1 tasse de crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques 2 cs de vinaigre de vin blanc 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût	Mélanger	2 min.		SL

				NIVEAU 
100 g de pistaches (décortiquées)	Hacher	10 sec.		6
1 échalote	Hacher	10 sec.		4
300 g de betterave rouge (cuite)	Hacher	15 sec.		5
2 cc de raifort 150 g de crème fraîche épaisse 1 cs de vinaigre de vin blanc 2 cs d'huile de colza 1 pincée de sucre Sel, poivre au goût	Mélanger	2 min.		1

DIP DE BETTERAVE ROUGE




PRÉPARATION :

Hacher les pistaches dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 6. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper l'échalote en morceaux, les ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter la betterave rouge et la hacher pendant 15 sec. sur le niveau 5. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le raifort, la crème fraîche épaisse, le vinaigre de vin blanc, l'huile de colza, le sucre, le sel et le poivre et mélanger le tout pendant 2 min. sur le niveau 1.




				NIVEAU 
1 oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
3 petits poivrons (1 rouge, 1 jaune, 1 vert) 200 g de fromage blanc 150 ml de crème aigre 5 cornichons 1 cc de moutarde mi-forte 1 pincée de paprika 1 pincée de cumin (en poudre) Sel, poivre au goût	Mélanger	2 min.		1 Rotation gauche

FROMAGE BLANC AUX TROIS POIVRONS

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en morceaux et les ajouter avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Épépiner les poivrons, les couper en petits cubes et les verser dans le bol mixeur en acier inoxydable, ajouter le fromage blanc, la crème aigre, les cornichons (en cubes), la moutarde, le paprika, le cumin et le sel, le poivre puis mélanger pendant 2 min. avec rotation gauche sur le niveau 1.

				NIVEAU 
2 cs de sucre brun 4 cs de moutarde de Dijon Poivre blanc (fraîchement moulu, au goût) ½ cs de graines de moutarde (en poudre) 2 cs de vinaigre de fruits 1 cc de miel 3 cs d'eau	Mélanger	3 min.		1
5 cs d'huile de colza	Incorporer	2 min.		1
3 cs d'aneth frais (finement haché)	Mélanger	2 min.		SL

SAUCE À LA MOUTARDE ET À L'ANETH

PRÉPARATION :

Ajouter le sucre, la moutarde, le poivre, les graines de moutarde, le vinaigre, le miel et l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable puis mélanger pendant 3 min. sur le niveau 1.

Durant cette étape (mélanger : 2 min. sur le niveau 1), incorporer lentement l'huile dans la préparation à travers l'ouverture du couvercle.

Ajouter l'aneth et mélanger ensuite pendant 2 min. sur le niveau SL.

TSATSIKI AUX FINES HERBES

PRÉPARATION :

Verser les gousses d'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 15 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mettre la crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques, le fromage frais aux herbes, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans le bol mixeur et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 1.

Couper le concombre en deux et l'épépiner. Couper en rondelles, puis en fines lamelles.

Ajouter les lamelles de concombre dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger avec la préparation pendant 1,5 min. avec rotation gauche sur le niveau SL.

Verser la préparation dans un saladier et réserver au réfrigérateur pendant env. 1 h.



6 gousses d'ail	Hacher	15 sec.		4
1 tasse de crème fraîche épaisse avec herbes aromatiques 500 g de fromage frais aux herbes 2 cs d'huile d'olive Sel, poivre au goût	Mélanger	2 min.		1
1 concombre (bio)	Couper en deux et épépiner. Couper en rondelles, puis en fines lamelles.			
Lamelles de concombre	Incorporer	1,5 min.		SL Rotation gauche

Réserver au réfrigérateur le tsatsiki aux fines herbes pendant env. 1 h.

SAUCE POUR BURGER

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en morceaux et les ajouter avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper les cornichons en morceaux, verser dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 20 sec. sur le niveau 3. Verser ensuite les ingrédients dans un bol séparé et nettoyer le bol mixeur en acier inoxydable.

Verser le sucre brun, la moutarde, le jaune d'œuf et le vinaigre balsamique dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 1. Pendant ce temps, incorporer l'huile à travers l'ouverture du couvercle.

Ajouter le ketchup, le sel, le jus de citron, le persil ainsi que les ingrédients hachés précédemment dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 1.



1 oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.		4
3 cornichons	Hacher	20 sec.		3
½ cs de sucre brun 1 cc de moutarde mi-forte 1 jaune d'œuf 1 cs de vinaigre balsamique blanc 150 ml d'huile de colza	Mélanger	3 min.		1
60 g de ketchup au curry 1 cc de sel 1 cs de jus de citron 1 cs de persil (finement haché)	Incorporer	2 min.		1



1 oignon 1 gousse d'ail	Hacher	10 sec.	4
250 g de jambon 1 bouquet de persil (fraîchement haché)	Hacher	20 sec.	3
250 g de fromage frais avec herbes aromatiques 60 ml de crème fleurette 1 cs de vinaigre balsamique blanc 1 cs de sauce soja 1 pincée de sucre 1 pincée de paprika Sel, poivre au goût 1 pincée de curry	Mélanger	2 min.	1

TARTINADE AU JAMBON

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en morceaux et les ajouter avec l'ail dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Découper le jambon et hacher avec le persil dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les ingrédients restants et mélanger ensuite pendant 2 min. sur le niveau 1.



100 g de radis 1 carotte 2 ciboules ½ bouquet de persil (fraîchement haché)	Hacher	20 sec.	4
250 g de fromage frais 200 g de fromage blanc 1 cc de paprika Sel, poivre au goût	Mélanger	20 sec.	3

DIP RAPIDE

PRÉPARATION :

Placer les radis, la carotte (en petits morceaux), les ciboules (en tranches) et le persil dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le fromage frais, le fromage blanc, le paprika, le sel et le poivre et mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 3.



4 gousses d'ail 2 piments	Hacher	10 sec.	4
1 petit poivron long	Hacher	20 sec.	3
200 g de feta 200 g de fromage frais 1 cc de thym (fraîchement haché) 1 cc de romarin (fraîchement haché) Sel, poivre au goût 1 pincée de paprika	Mélanger	1 min.	3

FROMAGE BLANC À L'AIL

PRÉPARATION :

Verser l'ail et les piments dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Épépiner le poivron et le couper en morceaux, puis le hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 20 sec. sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Couper la feta en morceaux et l'ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable avec le fromage frais, le thym, le romarin ainsi que le sel, le poivre et le paprika puis mélanger pendant 1 min. sur le niveau 3.





GÂTEAUX ET PÂTISSERIE

PAGE 72-73

- GÂTEAU MARBRÉ
- GÉNOISE
- GÂTEAU MOUSSELINE
- GÂTEAU AU CITRON
- GÂTEAU À LA BANANE
- PAIN D'ÉPICES

PAGE 74-75

- GÂTEAU AU VIN CHAUD
- MUFFINS AUX NOISETTES
- CROISSANTS VANILLÉS
- ÉTOILES À LA CANNELLE
- FLORENTINS

PAGE 76-77

- CONGOLAIS
- MACARONS À LA NOISETTE
- PÂTE À PAIN
- PÂTE À CHOUX
- PÂTE À PIZZA
- PÂTE POUR PETITS GÂTEAUX SECS

PAGE 78-79

- MUFFINS AU JAMBON ET AU FROMAGE
- KOUGLOF
- BOULES À LA PÂTE D'AMANDE
- TORTILLAS
- BLINIS (GALETTES RUSSES)

GÂTEAU MARBRÉ

PRÉPARATION :

Verser le beurre, le sucre et les œufs dans le bol mixeur et mélanger pendant 4 min. sur le niveau 5 pour obtenir une préparation crémeuse.

Ajouter la farine, la levure chimique, le sel, le lait et le rhum et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 2. Verser les 2/3 de la pâte dans un moule à charnière beurré.

Verser le cacao, le rhum et le lait au reste de la pâte dans le bol mixeur et mélanger pendant 20 sec. sur le niveau 2.

Verser la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule à charnière et mélanger avec une fourchette en formant des spirales.

Cuire dans le four préchauffé pendant 45 min. à 180 °C.



250 g de beurre 200 g de sucre 5 œufs	Mélanger	4 min.		5
500 g de farine 1 sachet de levure chimique Sel 150 ml de lait 4 cs de rhum	Mélanger	30 sec.		2
3 cs de cacao 1 cs de rhum 1 cs de lait	Mélanger	20 sec.		2

Cuire au four pendant 45 min. à 180 °C.

GÉNOISE

PRÉPARATION :

Verser les 4 blancs d'œufs et 100 g de sucre dans le bol mixeur et mélanger pendant 5 min. à 50 °C sur le niveau 3.

Ajouter 4 jaunes d'œufs et 100 g de sucre et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 3.

Ajouter la farine, la maïzena et la levure et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 3.

Verser la pâte dans le moule beurré et laisser reposer à couvert dans un endroit chaud pendant 20 min. Ensuite, enfourner pendant 30 à 40 min. à 180 °C dans le four préchauffé.



4 blancs d'œufs 100 g de sucre	Mélanger	5 min.	50 °C	3
4 jaunes d'œufs 100 g de sucre	Mélanger	1 min.		3
100 g de farine 100 g de maïzena 5 g de levure	Mélanger	3 min.		3

Laisser reposer la pâte pendant 20 min. et enfourner pendant 30 à 40 min. à 180 °C.

GÂTEAU MOUSSELINE

PRÉPARATION :





Verser les œufs, la farine, le sucre, le beurre et la levure dans le bol mixeur et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 4.

Verser la pâte dans un moule beurré et la laisser reposer à couvert dans un endroit chaud pendant 30 min. Ensuite, enfourner pendant 30 à 40 min. à 180 °C dans le four préchauffé.



3 œufs 150 g de farine 150 g de sucre 150 g de beurre 3 g de levure	Mélanger	1 min.		4
---	----------	--------	--	---

Laisser reposer la pâte pendant 30 min. et enfourner pendant 30 à 40 min à 180 °C.





				NIVEAU  
250 g de beurre 250 g de sucre 250 g de farine 1 sachet de levure chimique 4 œufs (battus) 1 citron (zeste + jus)	Mélanger	4 min.		5
Cuire au four pendant 40 min. à 180 °C.				

GÂTEAU AU CITRON

PRÉPARATION :

Verser successivement tous les ingrédients dans le bol mixeur et battre pendant 4 min. sur le niveau 5.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire beurré et enfourner pendant 40 min. à 180 °C. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

				NIVEAU  
200 g de beurre 180 g de sucre 4 œufs 300 g de farine 1 sachet de levure chimique 120 g de bananes 100 ml de crème fleurette	Mélanger	4 min.		5
Cuire au four pendant 40 à 50 min. à 180 °C.				
100 g de nappage au chocolat	Napper			



GÂTEAU À LA BANANE

PRÉPARATION :

Verser successivement tous les ingrédients dans le bol mixeur et battre pendant 4 min. sur le niveau 5.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire beurré et enfourner pendant 40 à 50 min. à 180 °C.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie et napper de chocolat.

				NIVEAU  
475 g de farine 300 g de sucre 30 g d'épices pour pain d'épices 3 cc de cacao en poudre 1,5 sachet de levure chimique 1,5 cs de sucre vanillé	Mélanger	35 sec.		1
3 œufs 135 ml d'huile de tournesol 400 ml de lait	Mélanger	4 min.		2
Enfourner pendant env. 25 min. à 200 °C.				
Chocolat de couverture	Hacher	30 sec.		3
Chocolat de couverture fondre	Faire	3 à 4 min.	50 °C	1
Décors en sucre				

PAIN D'ÉPICES

PRÉPARATION :

Placer la pale de mélange et verser ensuite la farine, le sucre, les épices pour pain d'épices, le cacao en poudre, la levure chimique et le sucre vanillé dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 35 sec. sur le niveau 1. Retirer la pale de mélange.

Ajouter les œufs, l'huile de tournesol et le lait et mélanger pendant 4 min. sur le niveau 2.

Étaler ensuite la pâte sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant env. 25 min. à 200 °C.

Pour le nappage, mettre le chocolat de couverture dans le bol mixeur en acier inoxydable et le hacher pendant env. 30 sec. sur le niveau 3.

Faire ensuite fondre le chocolat de couverture (selon la quantité) pendant 3 à 4 min. à 50 °C sur le niveau 1 et le verser sur le gâteau cuit.

Saupoudrer le gâteau de décors en sucre et le laisser refroidir complètement.

GÂTEAU AU VIN CHAUD

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 4.

Placer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie, répartir la pâte dessus et cuire pendant env. 35 min. à 180 °C.



250 g de farine 180 g de sucre 200 g de noix 100 g de chocolat (noir) 1 sachet de levure chimique 1 cs de sucre vanillé 6 œufs 200 g d'huile de tournesol 200 ml de vin chaud 1 cs d'épices pour pain d'épices	Mélanger	1 min.		4
---	----------	--------	--	---

Cuire au four pendant env. 35 min. à 180 °C.

MUFFINS AUX NOISETTES

PRÉPARATION :

Hacher finement le chocolat pendant 5 sec. sur le niveau 8 et le verser dans un récipient séparé.

Verser le reste des ingrédients dans le bol mixeur et mélanger/pétrir pendant 4 min. sur le niveau 5.

Ajouter le chocolat et incorporer pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Verser la pâte dans les moules à muffins et cuire dans le four préchauffé pendant 30 min. à 180 °C.



10 g de chocolat	Hacher	5 sec.		8
200 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 200 g de beurre 4 œufs 150 g de farine 1 sachet de levure chimique 2 cs de rhum 1 citron (zeste + jus) 50 g de noix en poudre	Mélanger/ pétrir	4 min.		5
Incorporer le chocolat à la pâte et mélanger.		20 sec.		5

Cuire au four pendant 30 min. à 180 °C.

CROISSANTS VANILLÉS

PRÉPARATION :

Verser 100 g de sucre, la farine, les amandes, les noisettes, le beurre, la pulpe de la gousse de vanille et la pincée de sel dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger/pétrir pendant 1,5 min. sur le niveau 5.

Enrouler ensuite la pâte dans le film étirable et la réserver au réfrigérateur pendant env. 1 h.

Une fois ce temps écoulé, façonner de petits croissants avec la pâte et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Cuire pendant env. 12 min. dans le four préchauffé à 175 °C.

Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le sucre glace et rouler les croissants chauds dans le mélange.



Pâte 100 g de sucre 50 g d'amandes en poudre 50 g de noisettes en poudre 280 g de farine 210 g de beurre frais 1 gousse de vanille 1 pincée de sel	Mélanger/ pétrir	1,5 min.		5
--	---------------------	----------	--	---

Enfourner pendant env. 12 min. à 175 °C.

Nappage 50 g de sucre glace 50 g de sucre vanillé 70 g de sucre				
---	--	--	--	--



400 g de sucre	Réduire en poudre	20 sec.		10
500 g d'amandes	Hacher	20 sec.		8
2 cc de cannelle	Mélanger	15 sec.		7
1 cs de miel 2 blancs d'œufs	Mélanger	15 sec.		4
100 g de sucre 1 blanc d'œuf	Mélanger/ battre	4 min.		3

Enduire les étoiles avec le glaçage et enfourner pendant env. 15 min. à 150 °C.

ÉTOILES À LA CANNELLE

PRÉPARATION :

Commencer par mixer le sucre et le sucre glace pendant 20 sec. sur le niveau 10, puis réserver la poudre fine ainsi obtenue dans un autre récipient.

Hacher les amandes pendant 20 sec. sur le niveau 8.

Ajouter la cannelle et 300 g de « poudre » de sucre, puis mélanger pendant 15 sec. sur le niveau 7.

Verser les 2 blancs d'œufs et le miel dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 15 sec. sur le niveau 4. Verser le mélange dans un saladier et pétrir.

Disposer la pâte entre 2 couches de film étirable (ou de papier sulfurisé) et l'étaler (env. 1 cm d'épaisseur). Retirer le film/papier sulfurisé et découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce en forme d'étoile. Disposer ensuite les étoiles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Verser le blanc d'œuf restant et les 100 g de sucre glace restants dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger/battre pendant env. 4 min. sur le niveau 3 pour obtenir une préparation homogène.

Enduire les étoiles avec ce glaçage et cuire dans le four préchauffé pendant env. 15 min. à 150 °C (chaleur tournante).



100 g de noisettes	Hacher	7 sec.		4
180 g de sucre 80 g de miel 150 ml de crème fleurette 130 g de beurre	Chauffer	8 min.	90 °C	1
180 g d'amandes (effilées)	Incorporer	3 min.	90 °C	1 Rotation gauche

Cuire au four pendant 12 à 15 min. à 200 °C.

150 g de chocolat de couverture	Faire fondre	4 min.	50 °C	1
---------------------------------	--------------	--------	-------	---

FLORENTINS

PRÉPARATION :

Hacher les noisettes dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 7 sec. sur le niveau 4. Les verser ensuite dans un saladier.

Verser le sucre, le miel, la crème fleurette et le beurre (en morceaux) dans le bol mixeur en acier inoxydable et chauffer le tout pendant 8 min. à 90 °C sur le niveau 1.

Verser ensuite les noisettes et les amandes et incorporer pendant 3 min. à 90 °C avec rotation gauche sur le niveau 1.

Disposer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie, y répartir la préparation et cuire dans le four préchauffé pendant 12 à 15 min. à 200 °C.

Pour le nappage, verser le chocolat de couverture en morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable et le faire fondre pendant env. 4 min. à 50 °C sur le niveau 1.

Poser la préparation aux noisettes refroidie sur un plan de travail, retirer le papier sulfurisé et enduire la partie lisse avec le chocolat de couverture. Couper ensuite en morceaux.

CONGOLAIS

PRÉPARATION :

Verser le blanc d'œuf, le sucre et 5 à 6 gouttes d'huile d'amande amère dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 5 min. à 50 °C sur le niveau 4.

Ajouter la noix de coco râpée et incorporer pendant 1,5 min. à 50 °C avec rotation gauche sur le niveau 2.

Disposer ensuite de petites portions de la préparation à la noix de coco sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.

Cuire ensuite dans le four préchauffé pendant 35 à 45 min. à 150 °C (selon la taille des portions).

Si vous le souhaitez, vous pouvez décorer les congolais encore chauds avec du chocolat.



4 blancs d'œufs 150 g de sucre 5 à 6 gouttes d'huile d'amande amère	Mélanger	5 min.	50 °C	4
300 g de noix de coco râpée	Incorporer	1,5 min.	50 °C	2 Rotation gauche
Enfourner pendant 35 à 45 min. à 150 °C.				
Chocolat pour décorer, si nécessaire				

MACARONS À LA NOISETTE

PRÉPARATION :

Verser les noisettes dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 45 sec. sur le niveau 8. Les verser ensuite dans un saladier.

Verser le blanc d'œuf, le sucre et 5 à 6 gouttes d'huile d'amande amère dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 5 min. à 50 °C sur le niveau 4.

Ajouter les noisettes broyées et incorporer pendant 1 min. à 50 °C avec rotation gauche sur le niveau 2.

Disposer ensuite de petites portions de la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Cuire ensuite dans le four préchauffé pendant 35 à 45 min. à 150 °C (selon la taille des portions).



300 g de noisettes entières	Hacher	45 sec.		8
4 blancs d'œufs 150 g de sucre 5 à 6 gouttes d'huile d'amande amère	Mélanger	5 min.	50 °C	4
	Incorporer	1 min.	50 °C	2 Rotation gauche
Enfourner pendant 35 à 45 min. à 150 °C.				
Chocolat, si nécessaire				

PÂTE À PAIN

PRÉPARATION :

Verser tous les ingrédients successivement dans le bol mixeur et pétrir pendant 90 sec. sur le niveau 3.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire et la laisser reposer à couvert dans un endroit chaud pendant 45 min. Humidifier la pâte au pinceau et cuire dans le four préchauffé pendant 45 min. à 160 °C.

Conseil : pour pétrir la pâte, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Pétrir 2 ». Veuillez à toujours respecter les indications de la notice d'utilisation.



350 g de farine de blé Levure de boulanger (quantité selon les ins- tructions du fabricant) 10 g de sucre 200 ml d'eau 10 g de margarine 5 g de sel	Pétrir	90 sec.		3
Laisser reposer la pâte pendant 45 min. et enfourner pendant 45 min. à 160 °C.				



125 ml d'eau 40 g de beurre 1 cc de sel 1 cc de sucre	Mélanger	5 min.	100 °C	1
100 g de farine	Mélanger	30 sec.		2
Laisser reposer pendant 5 min. dans le bol mixeur.				
3 œufs (battus)	Mélanger	1 min.		2 Rotation gauche

Former de petits tas sur la plaque à pâtisserie et enfourner pendant 20 min. à 200 °C.



350 g de farine 150 ml d'eau 2 cs d'huile d'olive 1 sachet de levure sèche 1 cc de sel	Pétrir	1 min.		5
--	--------	--------	--	---

Laisser reposer la pâte pendant env. 40 min., l'étaler et la garnir à volonté.



100 g de sucre poudre	Réduire en poudre	20 sec.		10
150 g de beurre	Mélanger	3 min.		4
1 sachet de sucre vanillé 1 blanc d'œuf 1 pincée de sel	Mélanger	2 min.		3
200 g de farine	Mélanger	2,5 min.		3

PÂTE À CHOUX

PRÉPARATION :

Verser l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol mixeur et mélanger pendant 5 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter la farine et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 2.

Retirer le bol mixeur de la base et laisser reposer la préparation pendant 5 min.

Actionner ensuite l'appareil pendant 1 min. avec rotation gauche sur le niveau 2 et ajouter les œufs battus par l'orifice du couvercle.

Former de petits tas à l'aide d'une cuillère sur la plaque à pâtisserie beurrée et cuire dans le four préchauffé pendant 20 min. à 200 °C.

PÂTE À PIZZA

PRÉPARATION :

Verser successivement la farine, l'eau, l'huile d'olive, la levure sèche et le sel dans le bol mixeur et pétrir pendant 1 min. sur le niveau 5.

Laisser reposer la pâte à couvert pendant env. 40 min. dans un endroit chaud. L'étaler ensuite, la poser sur une plaque à pâtisserie et la garnir à volonté.

Conseil : pour pétrir la pâte, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Pétrir 2 ». Veuillez à toujours respecter les indications de la notice d'utilisation.

PÂTE POUR PETITS GÂTEAUX SECS

PRÉPARATION :

Réduire le sucre en poudre fine pendant 20 sec. sur le niveau 10.

Ajouter le beurre et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 4 pour obtenir une texture crémeuse.

Ajouter le sucre vanillé, les blancs d'œufs et le sel et mélanger pendant 2 min. supplémentaires sur le niveau 3. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter la farine et mélanger pendant 2,5 min. jusqu'à obtenir une pâte souple.

MUFFINS AU JAMBON ET AU FROMAGE

PRÉPARATION :

Couper le fromage en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 30 sec. sur le niveau 5.

Verser le fromage dans un saladier et nettoyer le bol mixeur.

Couper le jambon et les échalotes en morceaux, les ajouter dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 30 sec. sur le niveau 5. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile végétale et faire revenir pendant 2 min. à 120 °C sur le niveau SL. Verser ensuite dans un autre saladier.

Mettre le beurre et les œufs dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 3

Ajouter le lait, la farine, la crème fleurette et les épices, ainsi que le fromage, le jambon et les échalottes, puis travailler le tout pendant 2 min. avec rotation gauche sur le niveau 1.

Verser ensuite la pâte dans un petit moule adapté et enfourner pendant env. 25 min. à 200 °C (chaleur par le haut et par le bas).



200 g de gouda	Hacher	30 sec.		5
200 g de jambon 100 g d'échalotes	Hacher	30 sec.		5
2 cs d'huile végétale	Faire revenir	2 min.	120 °C	SL
120 g de beurre 4 œufs	Mélanger	1 min.		3
200 ml de lait 400 g de farine 60 ml de crème aigre Sel, poivre au goût	Pétrir	2 min.		1 Rotation gauche

KOUGLOF

PRÉPARATION :

Mettre le beurre et le sucre dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 3 pour obtenir une consistance mousseuse.

Ajouter les œufs et le zeste de citron puis mélanger pendant 2 min. sur le niveau 2.

Verser la levure chimique et le lait dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 2.

Ajouter la farine et le sel et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 2.

Verser la pâte dans un moule à kouglof et enfourner pendant env. 50 min. à 180 °C.

Conseil : vous pouvez ajouter une poignée de raisins secs au rhum dans la pâte.



125 g de beurre mou 125 g de sucre	Mélanger	2 min.		3
4 œufs 1 citron (zeste)	Mélanger	2 min.		2
250 ml de lait (tiède) 1 sachet de levure chimique	Mélanger	30 sec.		2
500 g de farine 1 pincée de sel	Mélanger	2 min.		2

Enfourner pendant env. 50 min. à 180 °C.



200 g de beurre 80 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé	Mélanger	2 min.		3
200 g de pâte d'amande	Mélanger	1 min.		4
5 gouttes d'huile d'amande amère 300 g de farine 2 cc de cacao en poudre	Pétrir	90 sec.		2
	Pétrir	90 sec.		1 Rotation gauche
	Pétrir	1 min.		1

Former de petites boules et enfourner pendant env. 15 min. à 180 °C.

2 cs de sucre glace	Saupoudrer de sucre glace.
---------------------	----------------------------

BOULES À LA PÂTE D'AMANDE

PRÉPARATION :

Mettre le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 3 pour obtenir une consistance mousseuse.

Ajouter la pâte d'amande coupée en petits morceaux et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 4.

Ajouter l'huile d'amande amère, la farine et le cacao en poudre et pétrir pendant 90 sec. sur le niveau 2.

Pétrir ensuite à nouveau pendant 90 sec. avec rotation gauche sur le niveau 1.

Pétrir à nouveau pendant 1 min. sur le niveau 1.

Retirer la préparation et former de petites boules, puis répartir sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Former de petites boules et enfourner pendant env. 15 min. à 180 °C (cette durée peut légèrement varier selon la taille des boules). Après la cuisson, saupoudrer les boules de sucre glace.



250 g de farine de blé 1 cc de levure chimique 1 pincée de sel 3 cs d'huile de colza 150 ml d'eau	Pétrir	2 min.		3
---	--------	--------	--	---

Laisser reposer pendant env. 5 min.

Pâte	Pétrir	1 min.		1 Rotation gauche
------	--------	--------	--	-------------------

Étaler la pâte en petites galettes et cuire dans une poêle.

TORTILLAS

PRÉPARATION :

Tamiser la farine de blé dans le bol mixeur en acier inoxydable, ajouter la levure chimique, le sel, l'huile de colza et l'eau puis pétrir pendant 2 min. sur le niveau 3. Laisser ensuite reposer la pâte pendant env. 5 min.

Pétrir ensuite à nouveau pendant 1 min. avec rotation gauche sur le niveau 1.

Retirer ensuite la pâte, la couvrir et laisser reposer pendant 60 min. Répartir la pâte en 6 à 8 morceaux, puis les étaler sur une surface de travail (farinée) pour obtenir des galettes fines puis les cuire brièvement de chaque côté dans une poêle avec un peu d'huile, jusqu'à ce que de petites taches brunes apparaissent.

Conseil : pour pétrir la pâte, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Pétrir 2 ». Veillez à toujours respecter les indications de la notice d'utilisation.



500 ml de lait 3 œufs 1 pincée de sel 250 g de farine 2 cs d'huile végétale 1 cs de sucre (facultatif)	Mélanger	2 min.		3
---	----------	--------	--	---

Cuire dans une poêle beurrée.

BLINIS (GALETTES RUSSES)

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 2 min. sur le niveau 3.

Cuire ensuite de fins blinis dans une poêle avec du beurre.





GLACES ET DESSERTS

PAGE 82

- GLACE AUX FRUITS DES BOIS
- SALZBURGER NOCKERL (SOUFFLÉ)
 - GLACE À LA VANILLE
 - MOUSSE AU CHOCOLAT

PAGE 83

- SAUCE À LA VANILLE
- GAUFRES À LA CRÈME FRAÎCHE
 - SORBET AU CITRON
 - SABAYON

PAGE 84

- PANNA COTTA AUX FRAISES
- GLACE AU PAIN D'ÉPICES
- GLACE AU PRALINÉ ET À LA PÂTE D'AMANDES

PAGE 85

- GLACE AUX NOIX
- GLACE À LA CANNELLE

GLACE AUX FRUITS DES BOIS

PRÉPARATION :

Verser 250 g de fruits aux bois et le sucre dans le bol mixeur et mixer pendant 20 sec. sur le niveau 4.

Ajouter la glace à la vanille et mixer pendant 40 sec. sur le niveau 8.

Racler le contenu avec la spatule et servir immédiatement.

Ingrédients pour 4 personnes



250 g de fruits aux bois 50 à 100 g de sucre	Mixer	20 sec.		4
250 ml de glace à la vanille	Mixer	40 sec.		8

SALZBURGER NOCKERL (SOUFFLÉ)

PRÉPARATION :

Installer la pale de mélange, battre les blancs d'œufs en neige avec le sel pendant 5 min. sur le niveau 3.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et la farine et mixer pendant 20 sec. sur le niveau 2.

Verser la préparation dans un moule beurré et enfourner pendant 10 min. à 200 °C.

Ingrédients pour 4 personnes



7 blancs d'œufs 1 pincée de sel	Battre	5 min.		3
100 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 2 jaunes d'œufs 20 g de farine	Mixer	20 sec.		2

Enfourner pendant 10 min. à 200 °C.

GLACE À LA VANILLE

PRÉPARATION :

Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur et faire chauffer pendant 5 min. à 70 °C sur le niveau 1. Laisser refroidir.

Verser la préparation dans un sac de congélation et la laisser légèrement prendre au congélateur.

Sortir la glace du sac, la verser dans le bol mixeur et mélanger pendant 30 sec. sur le niveau 5 pour obtenir une glace crémeuse.

Ingrédients pour 4 personnes



4 jaunes d'œufs 150 g de sucre Pulpe d'une gousse de vanille 400 ml de lait 100 ml de crème fleurette 1 pincée de sel	Chauffer	5 min.	70 °C	1
--	----------	--------	-------	---

Verser dans un sac congélation et mettre au congélateur.

Mélanger la glace dans le bol mixeur pour obtenir une texture crémeuse.		30 sec.		5
---	--	---------	--	---

MOUSSE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION :

Placer la pale de mélange. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel dans le bol mixeur pendant 3 min. sur le niveau 3, puis réserver au frais.

Battre la crème fleurette pendant 3 min. sur le niveau 2 avec la pale de mélange, la verser dans un saladier et la réserver également au frais.

Hacher le chocolat pendant 20 sec. sur le niveau 5.

Ajouter l'expresso, les jaunes d'œufs, le sucre et la liqueur à l'orange et mélanger pendant 2 min. à 70 °C sur le niveau 1.

Verser la préparation au chocolat sur la crème fouettée et l'incorporer à la crème. Incorporer délicatement les blancs en neige et réserver au réfrigérateur pendant 3 h.

Ingrédients pour 4 personnes



3 blancs d'œufs Sel	Battre	3 min.		3
250 ml de crème fleurette	Battre	3 min.		2
200 g de chocolat	Hacher	20 sec.		5
½ tasse d'expresso 3 jaunes d'œufs 50 g de sucre 1 cs de liqueur à l'orange	Mélanger	2 min.	70 °C	1

Mélanger la préparation à la crème fouettée et les blancs en neige et réserver au frais pendant 3 h.

Ingrédients pour 4 personnes





250 ml de lait 1 sachet de sucre vanillé 1 gousse de vanille 50 g de sucre	Chauffer	5 min.	70 °C	1
---	----------	--------	-------	---

SAUCE À LA VANILLE

PRÉPARATION :

Gratter la pulpe de la gousse de vanille, la verser avec le reste des ingrédients dans le bol mixeur et chauffer le tout pendant 5 min. à 70 °C sur le niveau 1.

Ingrédients pour 4 personnes





250 g de beurre 100 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 4 jaunes d'œufs 125 g de farine 125 g de maïzena 1 cs de rhum 250 g de crème fleurette	Mixer	20 sec.		3
4 blancs d'œufs	Battre	4 min.		3

GAUFRES À LA CRÈME FRAÎCHE

PRÉPARATION :




Mélanger tous les ingrédients (sauf les blancs d'œuf) dans le bol mixeur pendant 20 sec. sur le niveau 3 puis verser dans un saladier.

Nettoyer le bol mixeur, installer la pale de mélange et battre les blancs d'œufs en neige pendant 4 min. sur le niveau 3, puis les incorporer à la pâte à l'aide de la spatule.

Cuire portion par portion dans le gaufrier.

Conseil : pour les gaufres à la cannelle, remplacez le rhum par une cuillère à soupe rase de cannelle !

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de sucre	Réduire en poudre	20 sec.		10
4 citrons	Réduire en purée	40 sec.		5
250 ml de glace à la vanille Glace pilée (selon la consistance souhaitée)	Mixer	1 à 2 min.		5

SORBET AU CITRON

PRÉPARATION :

Verser le sucre dans le bol mixeur et le réduire en poudre pendant 20 sec. sur le niveau 10.

Détailler des suprêmes de citron, les ajouter au sucre et les réduire en purée pendant 40 sec. sur le niveau 5.

Ajouter la glace à la vanille et la quantité souhaitée de glace pilée (en fonction de la consistance souhaitée) et mixer pendant env. 1 à 2 min. sur le niveau 5.

Conseil : pour un goût plus intense, nous vous recommandons d'ajouter un peu de zeste de citron à la préparation.

Ingrédients pour 4 personnes





60 g de sucre 120 ml de vin blanc 5 jaunes d'œufs	Battre	8 min.	70 °C	1
---	--------	--------	-------	---

SABAYON

PRÉPARATION :

Installer la pale de mélange, verser tous les ingrédients dans le bol mixeur et battre pendant 8 min. à 70 °C sur le niveau 1 pour obtenir une texture crémeuse.

PANNA COTTA AUX FRAISES

PRÉPARATION :

Verser le sucre vanillé, le sucre et la crème fleurette dans le bol mixeur et mélanger pendant 15 min. à 70 °C sur niveau 1.

Ajouter la gélatine ramollie et mixer pendant 20 sec. sur le niveau 2. Remplir les verrines et réserver au réfrigérateur pendant 3 à 4 h.

Verser les fraises et la liqueur à l'orange dans le bol mixeur, les réduire en purée pendant 20 sec. sur le niveau 5. Répartir le coulis sur la crème refroidie.

Ingrédients pour 4 personnes



1 sachet de sucre vanillé 50 g de sucre 500 ml de crème fleurette	Mélanger	15 min.	70 °C	1
2 feuilles de gélatine	Mixer	20 sec.		2
300 g de fraises 2 cs de liqueur à l'orange	Réduire en purée	20 sec.		5

GLACE AU PAIN D'ÉPICES

PRÉPARATION :

Installer la pale de mélange dans le bol mixeur en acier inoxydable, ajouter le sucre glace et les jaunes d'œufs, puis mélanger pendant 6 min. sur le niveau 4 pour obtenir une consistance mousseuse.

Ajouter les épices pour pain d'épices et la crème fouettée et incorporer pendant 7 sec. sur le niveau 2.

Prélever la préparation et la verser dans un moule en silicone adapté et la faire prendre au congélateur pendant 4 à 5 h.

Ingrédients pour 4 personnes



100 g de sucre glace 3 jaunes d'œufs	Mélanger	6 min.		4
250 ml de crème fleurette 1 cc d'épices pour pain d'épices	Incorpo- rer	7 sec.		2

Laisser prendre 4 à 5 h au congélateur.

GLACE AU PRALINÉ ET À LA PÂTE D'AMANDES

PRÉPARATION :

Installer la pale de mélange dans le bol mixeur en acier inoxydable et monter la crème fleurette pendant 4 à 5 min. sur le niveau 3 avant de la réserver hors de l'appareil.

Mélanger le sucre et les œufs pendant 1 min. sur le niveau 5 pour obtenir une consistance crémeuse. Retirer la pale de mélange.

Ajouter la pâte d'amande, la pâte de praliné et le chocolat en gros morceaux et mixer pendant 3 min. sur le niveau 7.

Incorporer délicatement la crème fouettée avec la spatule. Verser la préparation dans un moule et la réserver env. 6 h au congélateur. Retourner le moule pour retirer plus aisément la glace (renverser).

Ingrédients pour 4 personnes



300 ml de crème fleurette	Battre	4 à 5 min.		3
100 g de sucre 3 œufs	Mélanger	1 min.		5
100 g de pâte d'amande 100 g de pâte de praliné 100 g de chocolat (noir)	Mixer	3 min.		7

Incorporer délicatement la crème fouettée et réserver au congélateur pendant env. 6 h.

Ingrédients pour 4 personnes



100 g de noix	Hacher	20 sec.		8
100 g de sucre 2 œufs 500 ml de lait	Chauffer/ mélanger	7 min.	90 °C	3
	Incorporer	1 min.		2

Réserver au congélateur.

GLACE AUX NOIX

PRÉPARATION :

Hacher les noix pendant 20 sec. dans le bol mixeur en acier inoxydable sur le niveau 8. Les verser ensuite dans un saladier. Chauffer/mélanger le sucre, les œufs et le lait pendant env. 7 min. à 90 °C sur le niveau 3.

Incorporer ensuite les noix hachées pendant 1 min. sur le niveau 2.

Verser la préparation dans un récipient adapté et réserver au congélateur.

Ingrédients pour 4 personnes



100 g de sucre glace 3 jaunes d'œufs	Mélanger	6 min.		4
250 ml de crème fleurette 1 cc de cannelle 2 cs de rhum	Incorporer	7 sec.		2

Réserver pendant env. 3 h au congélateur.

GLACE À LA CANNELLE

PRÉPARATION :

Installer la pale de mélange dans le bol mixeur en acier inoxydable, ajouter le sucre glace et les jaunes d'œufs, puis mélanger pendant 6 min. sur le niveau 4 pour obtenir une consistance mousseuse.

Ajouter la crème fouettée, la cannelle et le rhum et incorporer pendant 7 sec. sur le niveau 2.

Verser la préparation dans un moule adapté et réserver pendant env. 3 h au congélateur.

MES NOTES



BOISSONS

PAGE 88

- JUS DE TOMATES
- MILKSHAKE À LA BANANE
- PUNCH AU CAFÉ ET AU SIROP D'ÉRABLE
- PUNCH AU MIEL

PAGE 89

- LIQUEUR AUX ŒUFS
- LIQUEUR À L'ORANGE
- LIQUEUR AU CITRON

PAGE 90

- PUNCH D'HIVER
- VIN CHAUD
- LIQUEUR DE CRÈME DE CAFÉ

PAGE 91

- BOISSON POUR LE PETIT-DÉJEUNER
- MILKSHAKE DE FRUITS (VEGAN)
- MILKSHAKE RÉVEIL MATIN
- SMOOTHIE AUX FRUITS DES BOIS ET AU YAOURT

PAGE 92

- SMOOTHIE VERT AU CONCOMBRE
- SMOOTHIE À LA BETTERAVE ROUGE ET À LA POMME
- YAOURT À BOIRE AU KIWI ET À LA BANANE

PAGE 93

- SMOOTHIE AU BOK CHOY, À L'ANANAS ET À LA BANANE

JUS DE TOMATES

PRÉPARATION :

Mixer tous les ingrédients dans le bol mixeur pendant 1,5 min. sur le niveau 7. Passer le jus de tomates à la passoire et réserver au frais.



1 kg de tomates 500 ml d'eau 50 ml de huile Poivre, sel, sucre	Mixer	1,5 min.		7
---	-------	----------	--	---

MILKSHAKE À LA BANANE

PRÉPARATION :

Couper les bananes en gros morceaux et les mixer avec le lait et le sucre dans le bol mixeur pendant 30 sec. sur le niveau 8.



500 ml de lait 200 g de bananes 30 g de sucre	Mixer	30 sec.		8
---	-------	---------	--	---

PUNCH AU CAFÉ ET AU SIROP D'ÉRABLE

PRÉPARATION :

Faire tremper les raisins secs dans le rhum.

Mixer le café, l'œuf, les glaçons, le sirop d'érable, le lait et la crème fleurette dans le bol mixeur pendant env. 20 sec. sur le niveau 1.

Verser le punch dans quatre verres hauts et garnir d'une boule de glace et de raisins secs imprégnés de rhum avant de servir.

Conseil : vous pouvez utiliser du sirop de cerise à la place du sirop d'érable !



1 cs de rhum 15 g de raisins secs				
¼ l de café fort 1 œuf 5 glaçons 4 cs de sirop d'érable 75 ml de lait 25 ml de crème fleurette	Mixer	20 sec.		1
4 cs de glace à la vanille				

PUNCH AU MIEL

PRÉPARATION :

Peler les citrons et les hacher avec l'eau dans le bol mixeur pendant env. 10 sec sur le niveau 8.

Verser le jus de citron dans un récipient adapté en le passant à la passoire.

Verser le jus de citron et le reste des ingrédients dans le bol mixeur vide et chauffer pendant 8 min. à 80 °C sur le niveau 1.



5 citrons 200 ml d'eau	Hacher	10 sec.		8
350 ml de cognac 100 ml de rhum Zeste de 3 citrons non traités 300 g de miel	Chauffer	8 min.	80 °C	1



6 jaunes d'œufs 250 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé	Mixer	4 min.	80 °C	1
170 ml de lait concentré sucré (10 % de matière grasse) ½ l d'eau-de-vie	Mixer	6 min.	80 °C	1



Zeste de 2 oranges	Hacher	10 sec.		10
	Hacher	8 sec.		10
Zeste de 2 oranges 200 g de sucre	Mixer	10 sec.		10
500 ml d'eau	Cuire	18 min.		1

Laisser reposer pendant 24 h dans un récipient séparé.

Jus de 6 oranges bio (env. 200 g) 800 g de sucre 700 ml d'eau-de-vie				
--	--	--	--	--

Laisser reposer pendant 24 h.

Verser le mélange à base de sucre, de zestes d'oranges et d'eau sur la préparation à base d'eau-de-vie, mélanger et laisser reposer pendant 3 à 4 semaines.

LIQUEUR AUX ŒUFS

PRÉPARATION :

Mixer les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mixeur pendant env. 4 min. à 80 °C sur le niveau 1.

Verser lentement l'eau-de-vie et le lait concentré sucré par l'orifice de remplissage et mixer pendant 6 min. supplémentaires.

LIQUEUR À L'ORANGE

PRÉPARATION :

Peler 2 des oranges avec un épluche-légumes, mettre les épluchures dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 10.

Ensuite, racler si besoin les bords du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule et hacher à nouveau pendant 8 sec. sur le niveau 10. Réserver le contenu dans un récipient (d'une capacité de 3 l env. et refermable).

Peler encore 2 oranges finement. Verser le zeste et 200 g de sucre dans le bol mixeur en acier inoxydable et mixer pendant 10 sec. sur le niveau 10.

Ajouter 500 ml d'eau et cuire pendant env. 18 min. à 100 °C sur le niveau 1. Verser ensuite la préparation dans un récipient séparé et laisser reposer pendant 24 h.

Presser toutes les oranges (600 à 700 ml de jus), et verser le jus, 800 g de sucre et les 700 ml d'eau-de-vie dans le récipient contenant le zeste haché d'orange et laisser reposer pendant 24 h.

Verser ensuite le mélange cuit à base de sucre, zestes d'oranges et d'eau sur la préparation à base d'eau-de-vie, bien mélanger et laisser reposer pendant env. 3 à 4 semaines à température ambiante.

Ensuite, passer la préparation à la passoire et la verser dans une bouteille en verre pourvue d'un bouchon. Secouer avant de servir si nécessaire.



2 citrons bio 100 ml de jus de citron 400 ml d'eau 300 g de sucre	Cuire	25 min.	100 °C	1
500 ml d'eau-de-vie claire	Incorporer	10 sec.		4

LIQUEUR AU CITRON

PRÉPARATION :

Peler finement les citrons avec un épluche-légumes et ôter ensuite les suprêmes. Verser le zeste, les suprêmes, le jus de citron, l'eau et le sucre dans le bol mixeur en acier inoxydable et cuire pendant 25 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter ensuite l'eau-de-vie claire et incorporer pendant 10 sec. sur le niveau 4.

Passer le contenu du bol dans une passoire et verser dans une bouteille en verre pourvue d'un bouchon.

PUNCH D'HIVER

PRÉPARATION :

Broyer le sucre candi dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 25 sec. sur le niveau 8.

Ajouter la liqueur à l'orange, le jus d'oranges, le vin rouge, la cannelle et les clous de girofle en poudre et chauffer le tout pendant 8 min. à 80 °C sur le niveau 1.



40 g de sucre candi	Hacher	25 sec.		8
100 ml de liqueur à l'orange 300 ml de jus d'orange 700 ml de vin rouge 1 cc de cannelle 1 pincée de clous de girofle en poudre	Chauffer	8 min.	80 °C	1

VIN CHAUD

PRÉPARATION :

Peler les citrons et les oranges et les couper en quatre. Les verser avec l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable et hacher pendant 10 sec. sur le niveau 8.

Ajouter le vin rouge, le rhum, le sucre, les clous de girofle en poudre et la cannelle et chauffer pendant 8 min. à 90 °C sur le niveau 2.

Passer ensuite la préparation à la passoire et déguster chaud.



1 citron 1 orange 200 ml d'eau	Hacher	10 sec.		8
750 ml de vin rouge 100 ml de rhum 50 g de sucre 1 pincée de clous de girofle en poudre 1 pincée de cannelle	Chauffer	8 min.	90 °C	2

LIQUEUR DE CRÈME DE CAFÉ

PRÉPARATION :

Verser la crème fleurette, le lait concentré, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mixeur en acier inoxydable et faire chauffer pendant 8 min. à 90 °C sur le niveau 1.

Ajouter le café et le cacao et incorporer pendant 30 sec. sur le niveau 2.

Laisser refroidir le mélange. Ajouter ensuite le rhum et le whisky et incorporer pendant 10 sec. sur le niveau 1.

Déguster de préférence avec des glaçons.



500 ml de crème fleurette 500 ml de lait concentré 300 g de sucre 1,5 cc de sucre vanillé	Chauffer	8 min.	90 °C	1
200 ml de café fort 4 cs de cacao en poudre	Incorporer	30 sec.		2
200 ml de whisky 4 cl de rhum	Incorporer	10 sec.		1




			 NIVEAU
2 petites pommes 1 banane 2 cs (rases) de son de blé 2 cs (bombées) de flocons d'avoine 20 raisins secs 80 ml d'eau 200 ml de lait	Mixer	1 min.	8

BOISSON POUR LE PETIT-DÉJEUNER

PRÉPARATION :

Éplucher et évider les pommes, les couper en morceaux et les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable. Éplucher la banane, la couper en morceaux et l'ajouter dans le bol mixeur. Ajouter le son de blé, les flocons d'avoine et les raisins secs. Ajouter l'eau et le lait et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 8.




CONSEIL : vous pouvez varier la quantité de liquide selon la consistance que vous souhaitez (épaisse ou liquide).

			 NIVEAU
4 fraises 1 banane 1 papaye 1 kiwi 200 ml de lait de coco	Mixer	1 min.	7

MILKSHAKE DE FRUITS (VEGAN)

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et le kiwi, éplucher et épépiner la papaye et retirer la tige des fraises. Couper le tout en gros morceaux et placer les fruits dans le bol mixeur en acier inoxydable. Ajouter le lait de coco et mélanger pendant 1 min. sur le niveau 7.

			 NIVEAU
1 kaki 150 ml de jus de tomate 50 g de poivrons (frais) Jus d'une orange 1 cc de raifort (en bocal)	Mixer	1,5 min.	6

MILKSHAKE RÉVEIL MATIN

PRÉPARATION :

Retirer la tige du kaki et l'éplucher si nécessaire, puis le couper en petits morceaux. Éplucher et épépiner les poivrons et les couper également en morceaux. Mettre le kaki et le poivron coupés en morceaux dans le bol mixeur en acier inoxydable. Ajouter le jus de tomate, le jus d'orange et le raifort et mixer pendant 1,5 min. sur le niveau 6.

			 NIVEAU
50 g de myrtilles 90 g de framboises 250 g de yaourt 1 cs de miel	Mixer	90 sec.	7

SMOOTHIE AUX FRUITS DES BOIS ET AU YAOURT

PRÉPARATION :

Mettre les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger pendant 90 sec. sur le niveau 7.

SMOOTHIE VERT AU CONCOMBRE

PRÉPARATION :

Éplucher et épépiner le concombre et le couper en gros morceaux. Retirer les extrémités épaisses des tiges de l'aneth, hacher grossièrement l'aneth et la placer avec tous les autres ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mixer le tout pendant 1 min. sur le niveau 7.

Racler le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mixer à nouveau pendant 45 sec. sur le niveau 6.



1 concombre 500 ml de lait caillé 2 cs de yaourt 2 cc de jus de citron 2 bouquets d'aneth Sel, poivre au goût ½ cc de piment en poudre	Mixer	1 min.	7
	Mixer	45 sec.	6

SMOOTHIE À LA BETTERAVE ROUGE ET À LA POMME

PRÉPARATION :

Épépiner la pomme et la couper en petits morceaux, couper également la betterave rouge en petits morceaux et verser le tout dans le bol mixeur en acier inoxydable. Ajouter le jus de citron et l'eau et mixer pendant 1 min. sur le niveau 6.

Racler le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mixer à nouveau pendant 30 sec. sur le niveau 6.



1 pomme 1 betterave (cuite et épluchée) Jus d'un citron 100 ml d'eau	Mixer	1 min.	6
	Mixer	30 sec.	6

YAOURT À BOIRE AU KIWI ET À LA BANANE

PRÉPARATION :

Éplucher les kiwis et les bananes, les couper en morceaux et les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable. Ajoutez le yaourt au lait écrémé, les jus de citron et d'orange ainsi que le miel et mixer pendant 90 sec. sur le niveau 6. Racler le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Mixer à nouveau pendant 30 sec. sur le niveau 8.



200 g de kiwis 200 g de bananes 200 g de yaourt au lait écrémé 40 ml de jus de citron 100 ml de jus d'orange 1 cs de miel	Mixer	90 sec.	6
	Mixer	30 sec.	8





ACCOMPAGNE- MENTS

PAGE 96

• GNOCCHIS

• QUENELLES À BASE DE POMMES DE TERRE CUITES ET CRUES

PAGE 97

• PÂTE À NOUILLES (RECETTE DE BASE)

• BOULETTES DE POMMES DE TERRE

• PURÉE DE CÉLERI

PAGE 98

• QUENELLES DE PAIN

• SPÄTZLE

PAGE 99

• PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES

• QUENELLES DE BRETZEL

GNOCCHIS

PRÉPARATION :

Verser les pommes de terre épluchées et cuites (de préférence la veille), la farine, les œufs et les épices dans le bol mixeur en acier inoxydable et pétrir pendant 40 sec. sur le niveau 3 pour obtenir une pâte homogène. Si besoin, ajouter un peu de farine.

Prélever la pâte, la rouler sur un plan de travail adapté et fariné (diamètre d'env. 2 cm), la façonner et couper ensuite des morceaux d'env. 1,5 cm de largeur et façonner de petites boules. Appuyer ensuite légèrement sur le dessus de la boule avec une fourchette pour lui donner la forme typique d'un gnocchi.

Répartir ensuite les gnocchis préparés au fond du bac à vapeur et du compartiment à vapeur. Verser 500 ml d'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable, placer le cuiseur-vapeur (avec son couvercle) et cuire pendant 20 min. à 120 °C sur le niveau SL.



500 g de pommes de terre cuites et épluchées Env. 150 g de farine 2 œufs Sel, poivre au goût Noix de muscade au goût	Pétrir	40 sec.		3
--	--------	---------	--	---

Façonner les gnocchis.

500 ml d'eau	Cuire	20 min.	120 °C	SL
--------------	-------	---------	--------	----

QUENELLES À BASE DE POMMES DE TERRE CUITES ET CRUES

PRÉPARATION :

Cuire 1 000 g de pommes de terre la veille au soir. Ou bien cuire les pommes de terre dans le cuiseur-vapeur pendant env. 30 min. à 120 °C sur le niveau SL. En fonction de la taille des pommes de terre, nous recommandons de les couper en deux. Éplucher les pommes de terre encore chaudes, les couper en gros morceaux et les mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable. Les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 5. Verser ensuite le mélange dans un bol, couvrir et réserver au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, éplucher les 1 000 g de pommes de terre restants, les couper en gros morceaux et les mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable, et les hacher pendant 40 sec. sur le niveau 6 pour obtenir une préparation ferme.

Mettre la préparation dans un torchon et presser fortement. Mélanger ensuite les pommes de terre cuites la veille dans un grand saladier, ajouter la farine, l'œuf et les épices et bien travailler la préparation avec une cuillère en bois. Former des boulettes avec la préparation ferme.

Répartir les boulettes dans le bac à vapeur et le compartiment à vapeur.




Verser 600 ml d'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable, placer le cuiseur-vapeur et cuire les boulettes pendant env. 25 à 30 min. à 120 °C sur le niveau SL.



1 000 g de pommes de terre à chair farineuse (cuites)	Hacher	10 sec.		5
1 000 g de pommes de terre à chair farineuse (crues)	Hacher	40 sec.		6

1 œuf 4 cs de farine Sel au goût Noix de muscade au goût	Ajouter les ingrédients aux pommes de terre et mélanger.			
---	--	--	--	--

600 ml d'eau	Cuire	25 à 30 min.	120 °C	SL
--------------	-------	--------------	--------	----

				NIVEAU 
200 g de farine 2 œufs 1 cs d'huile d'olive 1 cc de sel	Pétrir	3 min.		2
Former des boules avec la pâte, les laisser reposer pendant 40 min. et former ensuite des nouilles.				

PÂTE À NOUILLES (RECETTE DE BASE)

PRÉPARATION :




Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et pétrir pendant 3 min. sur le niveau 2.

Prélever la pâte et la pétrir sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à obtenir une boule. Emballer la boule dans du film étirable et la laisser reposer pendant env. 40 min. pour qu'elle soit élastique.

Étaler ensuite la pâte de préférence avec une machine à pâtes (ou bien avec un rouleau à pâtisserie) et lui donner la forme souhaitée (la découper, lui donner une forme à l'emporte-pièce, etc.).

Ces nouilles cuisent en 2 à 3 min. dans de l'eau bouillante salée.

CONSEIL : pour pétrir la pâte, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Pétrir 2 ». Veuillez à toujours respecter les indications de la notice d'utilisation.

				NIVEAU 
800 à 900 g de pommes de terre à chair farineuse, épluchées et cuites 2 œufs 200 g de farine Sel, poivre au goût Noix de muscade au goût	Mélan-ger	1 min.		5
Former des boulettes.				




BOULETTES DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION :

Mettre les pommes de terre cuites, épluchées et coupées en gros morceaux et les autres ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable et mélanger le tout pendant 1 min. sur le niveau 5 jusqu'à obtenir une pâte.

Prélever la pâte et la travailler sur un plan de travail fariné jusqu'à obtenir un rouleau de 5 à 10 cm de diamètre (en fonction de la taille des boulettes souhaitée). Couper des morceaux de 5 à 10 cm et former des boulettes.

Les boulettes doivent cuire pendant env. 20 à 25 min. dans de l'eau frémissante (l'eau ne doit pas bouillir). Il est aussi possible de cuire les boulettes dans le cuiseur-vapeur.

				NIVEAU 
600 ml d'eau 500 à 600 g de céleri	Cuire	20 min.	120 °C	SL
	Réduire en purée	1 min.		4
100 ml de crème aigre	Mixer	1 min.		4
50 g de beurre Sel, poivre au goût Noix de muscade au goût Sucre	Incorporer	30 sec.		SL

PURÉE DE CÉLERI

PRÉPARATION :

Verser l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable. Éplucher le céleri et le couper en gros morceaux. Mettre ensuite les morceaux dans le cuiseur-vapeur. Placer le cuiseur-vapeur et cuire pendant 20 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Vider ensuite le bol mixeur et y mettre les morceaux de céleri cuits dans le bol mixeur en acier inoxydable et les réduire en purée pendant 1 min. sur le niveau 4.

Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter la crème fleurette et mixer pendant 1 min. sur le niveau 4.

Ajouter le beurre, assaisonner de sel, de poivre, de noix de muscade et d'une pincée de sucre et incorporer pendant 30 sec. sur le niveau SL.

QUENELLES DE PAIN

PRÉPARATION :

Faire chauffer le lait pendant 2 min. à 70 °C sur le niveau 1.
Ajouter les petits pains coupés en dés dans un saladier et les arroser de lait chaud.

Ajouter le persil et l'oignon dans le bol mixeur et le faire revenir pendant 20 sec. sur le niveau 4.

Ajouter le beurre et faire revenir pendant 2 min. à 70 °C sur le niveau 1.

Ajouter les dés de petits pains trempés, les œufs, le sel, la noix de muscade et mélanger pendant 1 min. avec rotation gauche sur le niveau 2.

Former des boulettes avec la préparation et les pocher pendant 20 min. dans de l'eau bouillante.



400 ml de lait	Chauffer	2 min.	70 °C	1
250 g de petits pains	Badigeonner de lait.			
½ bouquet de persil 1 oignon	Hacher	20 sec.		4
140 g de beurre	Faire revenir	2 min.	70 °C	1
2 œufs 1 cc de sel 1 pincée de noix de muscade	Mélanger avec les petits pains.	1 min.		2 Rotation gauche

Former des boulettes avec la préparation et les pocher pendant 20 min. dans de l'eau bouillante.

SPÄTZLE

PRÉPARATION :



Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur et les mélanger pendant 1 min. sur le niveau 5 jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles.

Presser la pâte avec une presse à spätzle au-dessus de la casserole d'eau salée bouillante.



500 g de farine 1 cc de sel 2 œufs 200 ml d'eau	Mixer	1 min.		5
--	-------	--------	--	---

Presser la pâte avec une presse à spätzle au-dessus de la casserole d'eau salée bouillante.

				NIVEAU  
600 ml d'eau 400 g de pommes de terre 400 g de carottes	Cuire	30 min.	120 °C	SL
1 oignon	Hacher	10 sec.		4
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	1
1 tasse de crème aigre 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue) Sel, poivre au goût	Mélanger	2 min.		2

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES




PRÉPARATION :

Verser l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable. Éplucher les pommes de terre et les carottes, les couper en morceaux et les répartir dans le bac à vapeur et le compartiment à vapeur. Cuire ensuite pendant 30 min. à 120 °C sur le niveau SL. Retirer le cuiseur-vapeur et le poser à côté de l'appareil avec le couvercle pour éviter que les ingrédients refroidissent.

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Mettre les pommes de terre et les carottes cuites dans le bol mixeur, ajouter la crème aigre et assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre puis mélanger pendant 2 min. sur le niveau 2.

				NIVEAU  
1 oignon	Hacher	10 sec.		4
1 cs de beurre	Faire revenir	2,5 min.	120 °C	1
300 g de bretzel (de la veille)	Hacher	20 sec.		4
300 ml de lait	Mélanger	30 sec.	70 °C	SL Rotation gauche
2 œufs 10 g de marjolaine fraîche (finement hachée) 1 pincée de noix de muscade (fraîchement moulue) 1 bouquet de persil (finement haché) Sel, poivre au goût	Mélanger	3 min.		SL Rotation gauche

QUENELLES DE BRETZEL

PRÉPARATION :

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant 10 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter 1 cs de beurre et faire revenir pendant 2,5 min. à 120 °C sur le niveau 1.

Couper les bretzels en morceaux, les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable, puis hacher pendant 20 sec. sur le niveau 4. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter le lait et mélanger pendant 30 sec. à 70 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Ajouter les ingrédients restants et mélanger pendant 3 min. avec rotation gauche sur le niveau SL. Laisser ensuite reposer pendant 30 min.

Poser ensuite la préparation sur du film étirable et former un rouleau d'env. 10 cm de diamètre, serrer fortement et fermer les extrémités. Envelopper ensuite de papier aluminium et laisser mijoter pendant 25 à 30 min. dans de l'eau bouillante (l'eau ne doit pas bouillir, mais au maximum frémir). Sortir la préparation, retirer les films et couper en tranches pour servir.





NOURRITURE POUR BÉBÉ

PAGE 102

- PURÉE DE LÉGUMES
- BOUILLIE DE LÉGUMES AU VEAU
- COMPOTE DE FRUITS
- PURÉE DE CAROTTES

PAGE 103

- PURÉE DE POTIRON
- PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES
- BOUILLIE DE BISCUITS, BANANES ET POIRES

PURÉE DE LÉGUMES

PRÉPARATION :

Couper les pommes de terre, le potiron et les carottes en gros morceaux et les verser dans le bol mixeur avec les petits pois, le sel et l'eau et cuire le tout pendant env. 30 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter l'huile et réduire en purée pendant 20 sec. sur le niveau 4.



100 g de pommes de terre 50 g de potiron 20 g de carottes 50 g de petits pois cuits 300 ml d'eau Sel	Cuire	30 min.	100 °C	1
1 cs d'huile	Réduire en purée	20 sec.		4

BOUILLIE DE LÉGUMES AU VEAU

PRÉPARATION :

Éplucher les carottes et les pommes de terre, les couper en gros morceaux ainsi que le veau, mettre le tout dans le bol mixeur et hacher pendant env. 20 sec. sur le niveau 9.

Si nécessaire, racler le bord du bol mixeur avec la spatule. Ajouter l'eau et cuire pendant 30 min. à 90 °C sur le niveau 3.



150 g de carottes 150 g de pommes de terre 150 g de viande de veau	Hacher	20 sec.		9
450 ml d'eau	Cuire	30 min.	90 °C	3

COMPOTE DE FRUITS

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur et les réduire en purée pendant 30 sec. sur le niveau 9.

Racler les bords avec la spatule et mixer à nouveau pendant 20 sec. sur le niveau 10.



150 g de suprême d'oranges 100 g de pommes 100 g de bananes 40 g de biscuits cuillère	Réduire en purée	30 sec.		9
Racler la préparation des bords et mixer.		20 sec.		10

PURÉE DE CAROTTES

PRÉPARATION :

Laver les carottes, les éplucher et les couper en petits morceaux. Les ajouter avec l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable et cuire pendant 20 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter l'huile et mélanger pendant 5 min. à 50 °C sur le niveau 2.



250 g de carottes 200 ml d'eau	Cuire	20 min.	100 °C	1
1 cs d'huile pour bébé	Mélanger	5 min.	50 °C	2



600 ml d'eau 120 g de potiron 50 g de pommes de terre 25 g de filet de veau	Cuire à l'étuvée	25 min.	120 °C	SL
2 cc d'huile pour bébé	Mélanger	7 min.	50 °C	3

PURÉE DE POTIRON

PRÉPARATION :

Verser l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable. Épépiner le potiron, puis le nettoyer, l'éplucher et le couper en tranches. Répéter l'opération avec les pommes de terre, répartir avec la viande (coupée en petits morceaux) dans le compartiment à vapeur, placer le cuisinier-vapeur sur le bol mixeur en acier inoxydable et cuire à l'étuvée pendant 25 min. à 120 °C sur le niveau SL.

Vider ensuite le bol mixeur en acier inoxydable en laissant un peu de liquide de cuisson. Verser les aliments cuits dans le bol mixeur en acier inoxydable et ajouter l'huile pour bébé, puis mélanger pendant env. 7 min. à 50 °C sur le niveau 3.

Conseil : veiller impérativement à ce que la préparation soit hachée de manière homogène. Racler si nécessaire les bords du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule et répéter l'opération.



100 g de pommes de terre 200 g de courgettes 200 ml d'eau	Cuire	25 min.	100 °C	1
1 cs d'huile pour bébé	Mélanger	3 min.		3

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES

PRÉPARATION :

Éplucher les pommes de terre et les courgettes, les couper en morceaux et les placer avec l'eau dans le bol mixeur en acier inoxydable et cuire pendant 25 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Ajouter l'huile et mélanger pendant 3 min. sur le niveau 3.

Conseil : veiller impérativement à ce que la préparation soit hachée de manière homogène. Racler si nécessaire les bords du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule et répéter l'opération.



200 g de poires 200 g de bananes	Hacher	30 sec.		4
2 biscuits au beurre 100 ml d'eau	Cuire	10 min.	100 °C	1

BOUILLIE DE BISCUITS, BANANES ET POIRES

PRÉPARATION :

Éplucher et épépiner la poire (retirer le trognon), puis la couper en petits morceaux. Éplucher la banane et la couper en petits morceaux, puis hacher avec la poire pendant 30 sec. sur le niveau 4 dans le bol mixeur en acier inoxydable. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Émietter les biscuits dans le bol mixeur, ajouter l'eau, puis cuire pendant 10 min. à 100 °C sur le niveau 1.



CONSERVES

PAGE 106

- GELÉE DE GROSEILLE
- CONFITURE DE MELON JAUNE
- CONFITURE DE FRAISES AU POIVRE

PAGE 107

- CONFITURE AUX ABRICOTS
- MÉLANGE DE LÉGUMES ÉPICÉ
- AIL À L'HUILE PIMENTÉE



GELÉE DE GROSEILLE

PRÉPARATION :

Équeuter les groseilles. Placer les groseilles dans le bol mixeur en acier inoxydable avec le jus de cerise et cuire pendant 12 min. à 100 °C sur le niveau 1. Passer ensuite le jus dans une passoire fine et verser dans un récipient adapté. Laisser refroidir complètement.

Verser 400 ml du jus refroidi dans le bol mixeur en acier inoxydable avec du sucre gélifiant et cuire pendant 12 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Verser le mélange dans des bocaux adaptés. Fermer les bocaux hermétiquement et les poser à l'envers pendant quelques minutes.



600 g de groseilles 80 g de jus de cerise	Cuire	12 min.	100 °C	1
200 g de sucre gélifiant	Cuire	12 min.	100 °C	SL

CONFITURE DE MELON JAUNE

PRÉPARATION :

Placer la pulpe du melon jaune et 3 cs de jus de citron vert dans le bol mixeur et hacher pendant 15 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le sucre gélifiant et cuire pendant 10 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Verser le mélange dans des bocaux adaptés. Fermer les bocaux hermétiquement et les poser à l'envers pendant quelques minutes.

CONSEIL : pour cette recette, vous pouvez utiliser le programme préinstallé « Confiture ». Veuillez à toujours respecter les indications de la notice d'utilisation.



500 g de melon jaune (pulpe) 3 cs de jus de citron vert	Hacher	15 sec.		5
250 g de sucre gélifiant	Cuire	12 min.	100 °C	SL

CONFITURE DE FRAISES AU POIVRE

PRÉPARATION :

Bien égoutter le poivre vert et hacher les graines pendant 10 sec. dans le bol mixeur en acier inoxydable sur le niveau 7. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Ajouter les fraises et hacher pendant 15 sec. sur le niveau 5.

Ajouter le sucre gélifiant et le sucre vanillé et cuire pendant 12 min. à 100 °C sur le niveau SL.

Verser le mélange dans des bocaux adaptés. Fermer les bocaux hermétiquement et les poser à l'envers pendant quelques minutes.



3 cc de poivre vert	Hacher	10 sec.		7
500 g de fraises	Hacher	15 sec.		5
250 g de sucre gélifiant 1 sachet de sucre vanillé	Cuire	12 min.	100 °C	SL

				 NIVEAU
300 g d'abricots 300 g de sucre gélifiant	Cuire	7 min.	100 °C	1

Verser la préparation chaude dans les pots et les fermer.

CONFITURE AUX ABRICOTS

PRÉPARATION :

Laver les abricots, les dénoyauter et les mettre dans le bol mixeur avec du sucre gélifiant et cuire pendant 7 min. à 100 °C sur le niveau 1.

Verser la confiture chaude dans des pots et les fermer immédiatement.

				 NIVEAU
500 g de mini-épis de maïs 300 g de mini-carottes 250 g d'oignons 300 g de poivrons 250 ml d'eau 50 ml de jus de citron 350 ml de vinaigre de vin blanc 200 g de sucre 1 pincée de sel 1 pincée de curry 1 cc de graines de moutarde 2 feuilles de laurier 1 gousse d'ail 1 piment	Cuire	20 min.	120 °C	SL Rotation gauche

MÉLANGE DE LÉGUMES ÉPICÉ

PRÉPARATION :

Couper les oignons en morceaux, épépiner le poivron et le couper en morceaux, puis répartir dans le compartiment à vapeur (et le bac à vapeur si besoin) avec les mini-épis de maïs et les mini-carottes.

Verser l'eau, le jus de citron, le vinaigre de vin blanc, le sucre, le sel et le curry ainsi que les graines de moutarde, les feuilles de laurier, la gousse d'ail et le piment dans le bol mixeur en acier inoxydable, placer le cuiseur-vapeur avec les légumes et cuire pendant env. 20 min. à 120 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Verser ensuite les légumes dans des bocaux adaptés et arroser avec le liquide de cuisson du bol mixeur en acier inoxydable. Fermer les bocaux hermétiquement et les poser à l'envers pendant quelques minutes. Laisser mariner plusieurs semaines avant d'ouvrir.

				 NIVEAU
4 piments	Hacher	10 sec.		5
2 gousses d'ail Huile de colza 2 branches de romarin	Chauffer	30 min.	85 °C	SL Rotation gauche

AIL À L'HUILE PIMENTÉE

PRÉPARATION :

Verser les piments dans le bol mixeur en acier inoxydable et les hacher pendant 10 sec. sur le niveau 5. Si besoin, racler ensuite le bord du bol mixeur en acier inoxydable à l'aide de la spatule.

Extraire les gousses d'ail du bulbe, les éplucher et les placer dans le bol mixeur en acier inoxydable. Verser ensuite 1 cm d'huile de colza sur les gousses d'ail et ajouter les branches de romarin puis chauffer pendant 30 min. à 85 °C avec rotation gauche sur le niveau SL.

Verser immédiatement dans des bocaux adaptés, les fermer et les placer au réfrigérateur.

INFORMATIONS SUR LES ACCESSOIRES

Le panier de cuisson fourni vous permet de cuire dans le bol mixeur en acier inoxydable les ingrédients qui ne doivent ni être hachés ni être mélangés trop fortement. Il convient en particulier pour la préparation des accompagnements, comme les pâtes, le riz, les pommes de terre ou les légumes.

Aussi les ingrédients comme la viande ou les boulettes, qui doivent être cuits au cours du processus de cuisson dans de la soupe ou de la sauce, etc. mais qui ne doivent pas entrer en contact avec les lames en mouvement, peuvent être préparés à la perfection à l'aide du panier de cuisson.

Vous pouvez déterminer la quantité de liquide nécessaire, si les aliments doivent cuire à la vapeur ou être recouverts complètement de liquide, pour la cuisson des pâtes ou du riz par exemple. Il faut cependant qu'il y ait toujours assez de liquide dans le bol mixeur en acier inoxydable.

Laissez libre cours à votre imagination. Assurez-vous de bien choisir les ingrédients ainsi que leur quantité. Essayez simplement les recettes existantes ou bien adaptez-les à votre goût. Veuillez en outre respecter les instructions figurant dans votre notice d'utilisation.



AMBIANO

SL
120°C 17:00
P2 S01

MARMELADE

DAMPFGAREN

SUPPE

KNETEN 1/2

LINKSLAUF

TURBO



AMBIANO®

ROBOT MÉNAGER AVEC FONCTION WI-FI

COMBINE DE NOMBREUSES
FONCTIONS ET OFFRE DE MULTIPLES
POSSIBILITÉS D'UTILISATION



MÉLANGER
+
PÉTRIR

MIXER
+
CUIRE

CUIRE À LA
VAPEUR
+
ÉMULSIONNER

HACHER
+
RÉDUIRE EN
PURÉE

BATTRE
+
PESER





