kCook MULTI

Ma cuisine au quotidien

De l'entrée au dessert

kCook MULTI

Ma cuisine au quotidien

Plus de 200 recettes et variantes pour profiter pleinement de votre “kCook Multi”.

Votre robot cuiseur est maintenant installé dans votre cuisine, prêt à vous concocter des repas sains et gourmands pour votre famille et vos amis.

Ce livre vous permettra d’utiliser votre robot à 100% de ses capacités et de réaliser des recettes que vous n’avez peut-être pas l’habitude de préparer.

Avant de commencer avec votre nouveau robot, suivez nos conseils d’utilisation et de préparation page suivante.

Laissez-vous inspirer, et bon appétit !

Pour plus de recettes, téléchargez l’application gratuite kCook Multi (*disponible sur App Store et Android*).

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le matériel
Chaque accessoire dont vous aurez besoin au cours de la recette est clairement indiqué à l'aide d'un pictogramme.

Accessoires

Pour le Bol inox :

Couteau hachoir

Mélangeur

Émulsionneur

Panier vapeur

Adaptateur fond plat

Pour le Direct Prep :
Pour les recettes utilisant l'accessoire Direct Prep, sa position est précisée :
- Position 1 pour couper dans le Bol inox.
- Position 2 pour couper dans un saladier à l'extérieur.

Direct Prep :

Direct Prep

Disque à râper extra fin n°1

Disque à râper fin n°2

Disque à râper gros n°3

Disque à émincer fin n°4

Disque à émincer gros n°5

La recette
Nous vous conseillons de lire entièrement la recette avant de la réaliser. Sortez tous les ingrédients et préparez les pesées nécessaires avant de commencer la recette.

Les ingrédients
Pour un résultat optimal, il est préférable d'utiliser des ingrédients de qualité. Les recettes ont été élaborées à partir d'ingrédients simples disponibles dans les magasins de proximité et sur les marchés.

Les mesures et les proportions
Les mesures données en cuillérées (*càc : cuillère à café. càs : cuillère à soupe*) sont toujours rases. Pour les œufs, le calibre utilisé correspond à des œufs moyens (*50/60 g l'œuf*).

Les temps
Ils sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la qualité de vos ingrédients, de leur taille ou des autres appareils utilisés (ex : four). Vérifiez le résultat à chaque étape de la recette et ajustez si besoin afin d'obtenir un résultat optimal.

La cuisson vapeur
Le décompte du temps de cuisson commence à l'ébullition.

Pour le couvercle
Si aucune précision n'est indiquée, installez le couvercle avec le bouchon. Dans le cas contraire, cela est précisé dans la recette.

Sécurité
À l'ouverture du couvercle, et lors de l'ajout d'ingrédients par l'orifice du couvercle, prenez garde à la vapeur chaude.

Les régimes alimentaires
Vous trouverez en haut de chaque recette des pictogrammes indiquant des régimes ou préférences alimentaires.
(*N.B. : il sera nécessaire de mixer certaines préparations.*)

Sans lactose

Sans gluten

Végétarien

Pour bébé

COMMENT UTILISER LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Votre robot possède plusieurs programmes et sous-programmes facilitant la réalisation d'une grande majorité de recettes. Les programmes sont indiqués à l'aide d'un pictogramme.

Programmes

Plats principaux

Sauces

Vapeur

Soupes

Sautés/Wok

Desserts

Comment programmer votre robot

- Appuyez sur la touche du programme souhaité.
- Avec la touche ⊕, sélectionnez le sous-programme désiré.
- Validez en appuyant sur *Start*.
- À chaque fin d'étape, la machine émet des bips et se met en maintien au chaud pendant 30 minutes. Il vous suffit alors de suivre les indications sur l'écran du robot (*ajout d'ingrédients correspondant au numéro de la puce, changement d'accessoire, ...*) puis d'appuyer sur *Start* pour poursuivre la cuisson.
- À la fin du programme, la machine émet des bips et se met de nouveau en maintien au chaud pour 30 minutes.

Tous les programmes sont ajustables. Voici comment procéder si vous souhaitez modifier les paramètres d'une étape (*Température, Temps, Vitesse*).

Appuyez sur *Start* lors du début de l'étape puis :

- Pour modifier la température : Appuyez sur *Temp*, puis sur la touche ⊕ ou ⊖, ajustez en fonction de la température souhaitée.
- Pour modifier le temps : Appuyez sur *Time*, puis sur la touche ⊕ ou ⊖, ajustez en fonction du temps souhaité.
- Pour modifier la vitesse : Appuyez sur *Speed*, puis sur la touche ⊕ ou ⊖, ajustez en fonction de la vitesse souhaitée.
- Une fois le(s) modification(s) effectuée(s), appuyer sur *OK*.

Dans les recettes de ce livre chaque puce numérotée correspond à une phase de travail du robot.

SOMMAIRE

Apéritifs

8 Muffins salés
9 Feuilletés au fromage
10 Pissaladière
11 Cake salé
11 Tapenade
12 Accras de morue
14 Gougères
15 Empanadas de thon
16 Madeleines au jambon
17 Sablés salés
18 Guacamole
18 Houmous
19 Samossas
20 Pâté de campagne
22 Blinis
22 Tzatziki
23 Rillettes de saumon
24 Chips de légumes
25 Caviar d'aubergines
26 Tempura de crevettes

Entrées et soupes

28 Poireaux vinaigrette
28 Coleslaw
29 Tartare de saumon
29 Soupe glacée au concombre
30 Salade de légumes croquants
30 Soupe de pois cassés
31 Soupe de potiron
32 Soupe à l'oignon
33 Champignons à la grecque
34 Céleri rémoulade
35 Flans de courgettes
36 Foie gras vapeur
37 Gaspacho
38 Minestrone
39 Œufs mimosa
40 Soufflés au fromage express
41 Velouté de légumes
42 Salade composée
43 Soupe de tomates
43 Welsh rarebit
44 Croquettes de jambon
45 Bouchées de crevettes à la vapeur
46 Croquettes de poisson
48 Soupe de chou-fleur
49 Velouté de lentilles au bacon
50 Quiche lorraine
51 Soupe poireaux, pommes de terre
52 Velouté de courgettes
53 Velouté de champignons
54 Velouté de châtaignes
55 Soupe d'asperges
56 Nage de gambas
57 Soupe de poisson
58 Bouillon de poule aux vermicelles

Plats

60 Wok de bœuf
61 Tomates farcies
62 Papillotes de cabillaud aux carottes
63 Papillotes de saumon aux champignons
64 Bœuf bourguignon
65 Bœuf stroganoff
66 Papillotes de poulet aux légumes
67 Bouillon pour couscous
68 Blanquette de veau
70 Chili con carne
72 Daurade vapeur
74 Pizza
75 Pot-au-feu
76 Goulash
77 Boulettes de viande à la tomate
78 Brandade de cabillaud
79 Lapin aux pruneaux
80 Canard à l'orange
81 Saumon aux épinards
82 Hachis parmentier
83 Rougail saucisse
84 Sauté de tofu
85 Wok de canard
86 Moules marinières
87 Pâtes à la carbonara
88 Lasagne bolognaise
90 Paëlla
92 Petit salé aux lentilles
93 Fondue de poireaux et St-Jacques
94 One pan pasta à la dinde
95 Poulet basquaise
96 Risotto de printemps au poulet
97 Wok de poulet
99 Rougail crevettes
100 Tagliatelles sautées au poulet et poivre
101 Curry de veau
102 Porc au caramel
103 Curry de poulet
104 Cabillaud sauce tomate
105 Curry de crevettes
106 Chicken nuggets
106 Papillotes de bar au fenouil

Accompagnements, sauces et chutneys

108 Cuisson vapeur
109 Chutney ananas pêche
110 Chutney d'oignons
111 Carottes à la crème et au cumin
112 Légumes à la crème
112 Béchamel
113 Fondue de poireaux
114 Légumes sautés
114 Vinaigrette
115 Gnocchis
116 Petit pois à la française
117 Purée/écrasée de pommes de terre
118 Ratatouille
119 Riz cantonais
120 Ketchup maison
121 Sauce cocktail
121 Mayonnaise
122 Pesto au basilic
122 Polenta
123 Sauce bolognaise
123 Sauce carbonara
124 Beurres composés
125 Épinards à la crème
125 Sauce tomate
126 Sauce hollandaise
126 Concassée de tomates
127 Gratin de chou-fleur
128 Gratin dauphinois
129 Potatoes
130 Pancakes de pommes de terre
132 Riz pilaf
133 Sauce vin rouge
134 Sauce béarnaise

Boulangerie et Pâtisserie

136 Pain d'épices
137 Brownie
138 Tiramisu
140 Cake au pommes
141 Chantilly
141 Clafoutis
142 Cannelés
143 Caramel mou
144 Confiture framboise minute
144 Crêpes
145 Confiture de figues
146 Confiture de fraises
147 Confiture de mangue
148 Choux pâtissiers
148 Cheesecake
149 Sauce caramel au beurre salé
149 Sauce au chocolat
150 Coulis de fruits
150 Crème anglaise
151 Cookies au chocolat
152 Bugnes
154 Brioche
155 Baguettes
156 Crème brûlée
156 Crème pâtissière
157 Crème au chocolat
158 Compote de pommes
158 Crumble
159 Crumble aux pommes
160 Pains à burger
161 Fougasses
162 Pâte brisée
162 Pâte feuilletée
163 Pâte sablée
163 Pâte sucrée
164 Muffins
164 Pâte à pizza
165 Madeleines
166 Gelée de pommes
168 Pains au lait
169 Flan vanille
169 Financiers
170 Meringue
170 Nougatine
171 Îles flottantes
172 Marmelade d'oranges
173 Pancakes
174 Riz au lait
175 Pâte à choux
177 Pâte à tartiner
179 Tarte aux pommes
181 Far breton
182 Scones
183 Spéculoos
184 Lemon curd
185 Gâteau au yaourt
185 Gaufres
186 Sorbet framboise
186 Quatre-quarts
187 Poires caramélisées
188 Panna cotta
188 Salade de fruits

Boissons

190 Café glacé, chocolat, amandes et orange
190 Chocolat chaud
191 Granité
191 Milkshake
192 Smoothie fruits rouges au lait de soja
192 Smoothie pomme, carotte, mangue
193 Smoothie yaourt, fraise, banane
193 Mojito

MODE D'EMPLOI D'UNE RECETTE

Titre de la recette.

Pictogrammes des régimes alimentaires.

SOUPE DE POIS CASSÉS

Temps de réalisation de la recette.

Pour **4 personnes** Cuisson : **50 mn**
Préparation : **10 mn** Repos : **1 h**

Indications sur les accessoires nécessaires à la recette.

Pictogrammes des accessoires utilisés.

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Puces représentant les groupes d'ingrédients. À préparer dans l'ordre. Les numéros des puces se réfèrent aux mêmes numéros des étapes dans le déroulé de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 2 échalotes
2. 150 g de pois cassés
3. 1,5 L d'eau (*ou bouillon de légumes*) / Sel, poivre

Préparations des ingrédients en fonction des accessoires utilisés.

Pour le Bol inox

Mettre les pois cassés à tremper 1 h dans un récipient d'eau froide. Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile. Égoutter les pois cassés.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Préparation du couvercle et des accessoires nécessaires (*Direct Prep et/ou Panier vapeur*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programme utilisé (*le cas échéant*).

Pictogramme du programme utilisé.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Déroulé de la recette par étape. En gras, un résumé de l'opération à effectuer. En gris, une explication plus détaillée. A la fin de chaque étape, le robot émet des bips et se met en maintien au chaud avant que vous passiez à l'étape suivante.

Préparez votre SOUPE DE POIS CASSÉS

1. Démarrer le programme. Découper les échalotes avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les échalotes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*les pois cassés doivent être bien immergés*). Cuire pendant 45 mn.
   Verser les ingrédients 3. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 45 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de programme, rectifier l'assaisonnement.

Vous trouverez à la fin des recettes des trucs et astuces, mais aussi de nombreuses variantes à tester pour diversifier vos repas.

Variantes / astuces

- Ajoutez quelques lardons lors de l'étape 1 pour donner un peu plus de caractère à la soupe.

MUFFINS SALÉS

Des muffins salés à aromatiser à souhait en 2 étapes.

Pour **8 muffins** | Cuisson : **20 mn**
Préparation : **5 mn** | Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 3 œufs
2. 10 cl de lait / 10 cl d'huile d'olive / 180 g de farine de blé / 1 sachet de levure chimique / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Mettre les œufs dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos MUFFINS SALÉS

1. Mixer les œufs à vitesse 6.
   Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 dans l'ordre pour les mélanger.
   Sans changer de vitesse, ajouter les ingrédients 2, dans l'ordre, par l'ouverture du couvercle pour les mélanger. Récupérer la pâte au bout d'une minute, dès qu'elle est homogène.

Pour finir

Laisser reposer 1 h au frais. Mettre dans des moules à muffins (*préalablement beurrés et farinés, si besoin*) et cuire 20 mn dans un four préchauffé à 180°C (*th 6*).

Variantes / astuces

- Aromatisez la pâte avec des herbes, des épices, du jambon, du saumon fumé, du fromage… Cette base vous permettra de laisser libre cours à votre créativité.

FEUILLETÉS AU FROMAGE

Un chausson de pâte feuilletée fourré au fromage en 2 étapes.

Pour **12 feuilletés** | Cuisson : **20 mn**
Préparation : **20 mn** | Repos : **1 h**

Préparer les ingrédients

1. 500 g de pâte feuilletée (*recette page 162*)
2. 50 cl de béchamel (*recette page 112*) / 200 g de gruyère râpé / 1 œuf battu

Pour le Bol inox

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos FEUILLETÉS

1. Réaliser la pâte feuilletée (*page 162*).
   Réaliser la pâte feuilletée comme indiqué page 162.
2. Réaliser la béchamel (*page 112*) puis ajouter le gruyère en fin de cuisson. Laisser refroidir.
   Réaliser la béchamel comme indiqué page 112. Alors qu'elle est encore chaude y ajouter le fromage. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour bien le mélanger. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit bien froide.

Pour finir

Étaler la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 6 cm. Disposer une noix de béchamel au centre. Badigeonner le tour avec l'œuf puis fermer en pliant en 2. Souder les bords en les repliant. Dorer les feuilletés avec l'œuf. Cuire environ 20 mn dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Vous pouvez les préparer à l'avance et les congeler. Ajoutez alors 3 mn de cuisson.

PISSALADIÈRE

Une pâte à pizza garnie d'oignons confits
en 4 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **1 h**
Préparation : **20 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 5 cl d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / 50 g de sucre
2. 6 oignons
3. Sel, poivre
4. 300 g de pâte à pizza (*recette page 164*)
5. 100 g d'olives noires dénoyautées / 8 anchois

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons et les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Disposer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Compotes & Chutneys

Préparez votre PISSALADIÈRE

1. Démarrer le programme sélectionné.
   Appuyer sur *Start*.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep.
   Mettre les oignons dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Une fois la cuisson terminée, récupérer la préparation et nettoyer le Bol inox.
4. Réaliser la pâte à pizza (*page 164*).
   Réaliser la pâte à pizza comme indiqué page 164.

Pour finir

Étaler la pâte (*diamètre 20 cm*) sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Disposer les oignons, les olives et les anchois. Cuire 20 mn dans un four préchauffé à 200°C (*th. 7*).

Variantes / astuces

- Avant de mettre les oignons, vous pouvez ajouter une fine couche de tapenade sur votre pâte.

CAKE SALÉ

Un cake pour l'apéritif.
À aromatiser à votre guise.

Pour **1 cake** Cuisson : **35 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 5 œufs / 250 g de farine / 1 sachet de levure
2. 15 cl d'huile d'olive / 15 cl de lait / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre CAKE SALÉ

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte *(racler les bords du Bol inox si besoin)*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et les mixer.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte *(racler les bords du Bol inox si besoin)*.

Pour finir

Mettre la pâte dans un moule à cake (*préalablement beurré et fariné*) et cuire dans un four préchauffé à 180°C (*th.6*) pendant environ 35 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, celle-ci doit ressortir sèche*).

Variantes / astuces

- Pour l'aromatisation, ajoutez les ingrédients après l'étape 2 et les incorporer à vitesse 4.
- Garnissez votre cake avec des olives, du jambon, du fromage…

TAPENADE

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 300 g d'olives noires dénoyautées / 4 anchois marinés / 2 gousses d'ail / 1 càs de câpres / 10 cl d'huile d'olive / Sel

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Disposer tous les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre TAPENADE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Réalisez cette même recette avec des olives vertes. Dans ce cas, il est préférable de ne pas mettre d'anchois.

ACCRAS DE MORUE

Des beignets de morue savoureux à base de purée en 4 étapes.

Pour **16 accras**

Préparation : **10 mn**

Cuisson : **23 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep. Préparer le Couteau hachoir, le Panier vapeur et l'Adaptateur fond plat pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 300 g de pommes de terre
2. 300 g de morue dessalée
3. 1 gousse d'ail / 1 oignon / ½ botte de persil / 220 g de farine / 1 pincée de piment en poudre / Sel, poivre
4. 0,5 L d'huile

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur. Éplucher et dégermer l'ail. Éplucher l'oignon et le couper en 4. Effeuiller le persil. Couper la morue en cubes de 5 cm.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos ACCRAS DE MORUE

1. Découper les pommes de terre avec le Direct Prep directement dans le Panier vapeur, puis les rincer.
   Mettre les pommes de terre dans le Direct Prep. Appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper directement dans le Panier vapeur. Retirer le Direct Prep et rincer les pommes de terre.

2. Cuire les pommes de terre et la morue pendant 15 mn à la vapeur.
   Mettre la morue avec les pommes de terre dans la partie basse du Panier vapeur. L'installer sur le couvercle.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les pommes de terre et la morue puis vider l'eau.

3. Préparer la pâte à accras en mixant les ingrédients 1, 2 et 3 avec le Couteau hachoir. Récupérer la pâte et nettoyer le Bol inox.
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 1, 2 et 3. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et bien nettoyer le Bol inox.

4. Former et cuire les accras dans l'huile à 180°C.
   Installer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox et verser l'huile. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Start*. Lorsque l'huile est chaude, ouvrir le couvercle puis, à l'aide de 2 grosses cuillères, déposer 6 boules d'accras. Disposer de nouveau le couvercle sans le bouchon. Au bout de 30 sec, ouvrir le couvercle, retourner les accras à l'aide d'une fourchette. Remettre le couvercle et cuire 30 sec jusqu'à ce que les accras soient bien dorés. Débarrasser sur un papier absorbant.

Variantes / astuces

- Vous pouvez préparer la pâte à l'avance, réaliser les boules et les congeler. Vous n'aurez plus qu' à sortir la quantité souhaitée et à les cuire le jour J.

GOUGÈRES

Des choux au fromage en 2 étapes.

Pour **12 gougères**
Préparation : **15 mn**
Cuisson : **20 mn**
Repos : **30 mn**

Préparer les ingrédients

1. ¼ de L de pâte à choux (*recette page 175*) / 100 g de fromage râpé
2. 1 œuf battu / 50 g de fromage râpé

Réalisez vos GOUGÈRES

1. Réaliser la pâte à choux (*recette page 175*) puis ajouter le fromage râpé à la fin de la recette.
   Réaliser la pâte à choux comme indiqué page 175. Ajouter le fromage râpé. Le mélanger en appuyant 10 sec sur la touche *Chop*.
2. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, réaliser les choux à l'aide d'une poche. Les badigeonner d'œuf battu. Parsemer de fromage râpé. Cuire environ 20 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser refroidir.

Variantes / astuces

- Vous pouvez aussi les garnir de béchamel au fromage (*variantes recettes page 112*).

EMPANADAS DE THON

De la pâte brisée fourrée d'une farce au thon en 2 étapes.

Pour **12 empanadas**
Préparation : **20 mn**
Cuisson : **20 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 500 g de pâte brisée (*recette page 162, à réaliser au préalable*)
2. 280 g de thon au naturel / 5 oignons / 5 pétales de tomates confites / 1 gousse d'ail / 1 càs de paprika / Sel, poivre / 1 œuf

Pour le Bol inox

Égoutter le thon. Éplucher les oignons et les couper en 4. Éplucher l'ail puis le dégermer.

Pour la recette

Battre l'œuf en omelette.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos EMPANADAS

1. Réaliser la pâte brisée (*page 162*).
   Réaliser la pâte brisée comme indiqué page 162. Récupérer la pâte et nettoyer le Bol inox.
2. Mixer les ingrédients 2.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une farce (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 6 cm environ. Disposer la farce au centre. Badigeonner le tour avec l'œuf puis fermer en repliant en 2. Souder les bords en les repliant. Dorer les empanadas avec l'œuf. Cuire environ 20 mn au four jusqu'à ce que les empanadas soient bien dorées.

Variantes / astuces

- Réalisez cette farce en remplaçant le thon par du bœuf.

MADELEINES AU JAMBON

Des madeleines pour l'apéritif à réaliser en 2 étapes.

Pour 12 madeleines environ
Préparation : 10 mn
Cuisson : 15 mn
Repos : 1 h

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 110 g de farine / 4 càs d'huile d'arachide / ½ sachet de levure chimique / 3 œufs / Sel, poivre
2. 100 g de dés de jambon

Pour le Bol inox

Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos MADELEINES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter l'ingrédient 2 et mixer quelques secondes.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 20 sec, pour mixer jusqu'à ce que les dés de jambon soient hachés.

Pour finir

Répartir la pâte dans des moules à madeleines (*préalablement beurrés et farinés si besoin*). Laisser reposer 1 h au frais. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C (*th. 6*). Enfourner 15 mn environ jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Démouler puis laisser refroidir.

Variantes / astuces

- Ajoutez des herbes comme du thym ou du romarin. Mixez-les avec la pâte (*étape 1*).

SABLÉS SALÉS

Des sablés au parmesan à réaliser en 2 étapes.

Pour 20 sablés
Préparation : 5 mn
Cuisson : 20 mn
Repos : 1 h

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de parmesan râpé / 100 g de beurre / 175 g de farine
2. 1 œuf

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux.
Disposer les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos SABLÉS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture sablée (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter l'ingrédient 2 et mixer.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Débarrasser la pâte sur du film alimentaire, former un boudin de 5 cm de diamètre et l'envelopper dans le film. Laisser reposer environ 1 h au frais. Préchauffer le four à 160°C (*th. 5*). Retirer le papier film puis détailler des tranches de 5 mm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner environ 20 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter aux ingrédients 1 des épices comme du paprika ou du curry.
- La pâte crue peut être congelée.

GUACAMOLE

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 4 avocats / 2 citrons / 1 gousse d'ail / ¼ de botte de persil / 1 càc de curry / 1 càc de cumin / 1 pincée de piment en poudre / 1 càs d'huile d'olive / Sel

Pour le Bol inox

Récupérer la chair des avocats, le jus des citrons puis effeuiller le persil. Éplucher et dégermer l'ail. Disposer tous les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre GUACAMOLE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Corsez-le en ajoutant quelques gouttes de tabasco. Vous pouvez aussi ajouter des dés de tomates fraîches à la fin de la recette.

HOUMOUS

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 300 g de pois chiches en boîte / 2 càs d'huile de sésame / 1 gousse d'ail / 1 citron jaune / 1 càs d'huile d'olive / Sel

Pour le Bol inox

Égoutter les pois chiches. Récupérer le jus de citron puis éplucher et dégermer l'ail. Disposer tous les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre HOUMOUS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Remplacez l'huile de sésame par 40 g de pâte de sésame.
- Vous pouvez utiliser des pois chiches secs. Cuisez-lez 1 h dans de l'eau non salée (*à 95°C en utilisant le kCook Multi*).

SAMOSSAS

De la farce de bœuf enrobée de feuille de brick en 3 étapes.

Pour **12 samossas** Cuisson : **8 mn**
Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de viande de bœuf / 1 échalote / ½ citron confit au sel / ½ botte de coriandre / 1 càc de paprika / 1 càc de cumin en poudre / 1 càc de curry / ½ gousse d'ail / Sel
2. 3 feuilles de brick
3. 0,5 L d'huile de friture

Pour le Bol inox

Couper le bœuf en gros cubes (*environ 5 cm de côté*). Éplucher l'échalote. Éplucher et dégermer l'ail. Effeuiller la coriandre. Récupérer la peau du citron confit. Verser tous les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos SAMOSSAS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une farce fine (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la farce et bien nettoyer le Bol inox.
2. Former les samossas.
   Couper les feuilles de brick en 4 bandes et déposer une boule de farce sur chacune. Replier ensuite la bande en triangle. Ternir fermée avec un cure-dent.
3. Cuire les samossas dans l'huile à 180°C, à vitesse 3.
   Disposer le Mélangeur dans le Bol inox. Y verser l'huile. Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, programmer la température à 180°C. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*. Lorsque l'huile est chaude y plonger les samossas pour les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Débarrasser sur un papier absorbant. Retirer les cure-dents.

Variantes / astuces

- Cuire les samossas par 4.
- Vous pouvez remplacer le bœuf par de l'agneau, du porc ou du saumon.

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Un pâté à base de porc à réaliser en 2 étapes.

Pour 1 pâté
Préparation: 10 mn
Cuisson: 50 mn
Repos: 48 h

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 2 filets mignon de porc / 300 g de poitrine de porc / 200 g de gorge de porc / 2 échalotes / ¼ de baguette / 8 cl de lait
2. 3 œufs / 5 cl de cognac / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Couper la viande en cubes de 5 cm. Éplucher les échalotes et les couper en 4. Tailler la baguette en 4. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre PÂTÉ DE CAMPAGNE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer par à-coups sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une farce fine (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

2. Ajouter les ingrédients 2 et mélanger à vitesse 4.
   Retirer le Couteau hachoir et disposer le Mélangeur dans le Bol inox. Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Mélanger pendant environ 1 mn afin que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Pour finir

Préchauffer le four à 160°C (*th.5*). Répartir la préparation dans une terrine puis enfourner pendant environ 50 mn (*vérifier la cuisson en plantant une pointe de couteau au centre, elle doit être chaude au toucher*). Laisser refroidir puis mettre au frais au moins 2 jours.

Variantes / astuces

- Ajoutez des herbes à la préparation lors de l'étape 1 et des noix, noisettes ou pistaches, ainsi que des épices lors de l'étape 2.

BLINIS

Des blinis moelleux en 3 étapes.

Pour **20 blinis** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 20 cl de lait / 12 g de levure de boulanger
2. 200 g de farine / 3 œufs / 1 pincée de sel
3. Huile d'olive

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Préparez vos BLINIS

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Dans une poêle anti adhésive chaude avec un filet d'huile d'olive, réaliser des blinis de 5 cm de diamètre à l'aide d'une cuillère à soupe. Cuire à feu moyen 1 mn de chaque côté jusqu'à ce que chaque côté soit bien doré.

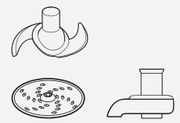
Variantes / astuces

- Réalisez vos blinis à l'avance et réchauffez-les au four.

TZATZIKI

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires



Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à râper gros n°3 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 250 g de yaourt à la grecque / ¼ de botte de menthe / 1 gousse d'ail / 1 càs d'huile d'olive / Sel, poivre
2. 1 concombre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis effeuiller la menthe. Disposer tous les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Couper le concombre en 4 et l'épépiner.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Disposer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre TZATZIKI

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Découper l'ingrédient 2 avec le Direct Prep.
   Mettre l'ingrédient 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.

Pour finir

Mélanger la préparation en appuyant 5 sec sur *Chop*. Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer la menthe par de l'aneth ou du persil.

RILLETTES DE SAUMON

Du saumon cuit puis mixé avec du fromage frais, des herbes et des épices en 2 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **30 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 2 pavés de saumon
2. 50 g de saumon fumé / 200 g de fromage frais / 1 zeste de citron jaune / ¼ de botte de ciboulette / 1 càc de moutarde / Sel

Pour le Panier vapeur

Désarêter et retirer la peau des pavés de saumon et les disposer dans le Panier vapeur.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Réalisez vos RILLETTES DE SAUMON

1. Cuire les pavés de saumon 20 mn à la vapeur. Les laisser refroidir environ 30 mn.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster la température à 20 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les pavés de saumon. Laisser refroidir et vider l'eau.
2. Mixer les ingrédients 2 puis ajouter les ingrédients 1.
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 2. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment fins (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Ajouter les pavés de saumon et mixer de nouveau quelques secondes afin qu'ils soient bien mélangés au reste de la préparation.

Variantes / astuces

- Procédez de la même manière avec tous les poissons (*thon, maquereau, daurade...*). Variez aussi les herbes ou ajoutez des épices.

CHIPS DE LÉGUMES

Des chips à réaliser soi-même
en quelques secondes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.
Disposer le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep et installer le Direct Prep en position 2.

Préparer les ingrédients

1. 2 pommes de terre / 2 carottes / 1 betterave crue / 1 patate douce
2. 0,5 L d'huile d'arachide
3. Fleur de sel

Pour le Bol inox

Verser l'ingrédient 2 dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les ingrédients 1. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos CHIPS

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper dans un saladier.
2. Cuire les chips à 180°C, à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Lorsque l'huile est chaude, y plonger une poignée de légumes par l'orifice du couvercle. Cuire environ 20 sec, jusqu'à ce que les chips soient bien dorées. Les récupérer et les disposer sur un plat recouvert de papier absorbant. Renouveler l'opération afin de cuire le reste des légumes.
3. Assaisonner les chips de fleur de sel.

Variantes / astuces

- Afin de bien contrôler la cuisson, ne mettez pas trop de chips à la fois. Variez les légumes en fonction des saisons.

CAVIAR D'AUBERGINES

Une purée d'aubergines à préparer en 2 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **40 mn**
Repos : **1 h** (*facultatif*)

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 3 aubergines
2. 1 gousse d'ail / ½ citron jaune / 1 càc de curry / 1 càc de cumin en poudre / 1 càs d'huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Panier vapeur

Éplucher les aubergines et les couper en cubes de 3 cm environ. Les disposer dans le Panier vapeur.

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Récupérer le jus du citron. Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Préparez votre CAVIAR D'AUBERGINES

1. Cuire les aubergines à la vapeur pendant 40 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau*).
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster la température à 40 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les aubergines et vider l'eau.
2. Mixer les ingrédients 1 et 2.
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les aubergines cuites et les ingrédients 2. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Pour une version bébé, procédez de la même manière mais sans les épices, ni le poivre, ni le jus de citron. Parfumez avec de la coriandre, du persil…

TEMPURA DE CREVETTES

Des crevettes frites dans une pâte à tempura en 2 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de farine / ½ sachet de levure chimique / 2 œufs / 30 cl d'eau gazeuse / Sel
2. 16 crevettes moyennes / 0,5 L d'huile de friture

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.
Décortiquer les crevettes en laissant le dernier anneau avec le bout de la queue.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos TEMPURAS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte à tempura fluide (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et bien nettoyer le Bol inox.
2. Frire les tempuras à 180°C, à vitesse 4.
   Installer le Mélangeur dans le Bol inox. Verser l'huile dans le Bol inox. appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Tremper la chair des crevettes dans la pâte à tempura. Lorsque l'huile est chaude y plonger les crevettes pour les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Débarrasser sur un papier absorbant.

Variantes / astuces

- Accompagnez cette recette avec une sauce cocktail (*recette page 121*). Réalisez la tempura avec de la viande, des légumes ou du poisson.

POIREAUX VINAIGRETTE

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur.

Préparer les ingrédients

1. 4 blancs de poireaux
2. 20 cl de vinaigrette (*recette page 114*)
3. Fleur de sel, poivre

Pour le Panier vapeur

Tailler chaque blanc de poireau en 3 tronçons et les mettre dans la partie basse du Panier vapeur.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Réalisez vos POIREAUX VINAIGRETTE

1. Cuire les poireaux pendant 15 mn à la vapeur.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*.

2. Réaliser la vinaigrette (*recette page 114*).
   Bien sécher le Bol inox puis réaliser la vinaigrette comme indiqué page 114.
3. Dresser les poireaux et arroser de sauce vinaigrette. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Variantes / astuces

- Réalisez la recette avec des asperges en les cuisant 12 mn.

COLESLAW

Pour **4 personnes** Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep. Préparer le Disque à râper gros n°3 pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. ½ chou blanc
2. 4 carottes
3. 100 g de mayonnaise (*la moitié de la recette page 121*)

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes. Couper les légumes afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le Direct Prep en position 1.

Préparez votre COLESLAW

1. Découper l'ingrédient 1 avec le Direct Prep.
   Mettre l'ingrédient 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.
2. Râper les ingrédients 2 avec le Direct Prep.
   Disposer le Disque à râper gros n°3 dans le Direct Prep et l'installer en position 1. Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
3. Ajouter l'ingrédient 3 et mélanger à vitesse 4.
   Verser l'ingrédient 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Mélanger environ 30 sec.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Variantes / astuces

- Le coleslaw peut accompagner une viande ou garnir un sandwich ou un burger.

TARTARE DE SAUMON

Pour **4 personnes** Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 125 g de yaourt grec / 1 càs de moutarde condiment / ½ botte de coriandre / 4 belles feuilles de menthe / 1 citron / ½ càc de piment d'Espelette / Sel
2. 3 pavés de saumon / 30 g de pignons de pin

Pour le Bol inox

Effeuiller la coriandre et récupérer les zestes du citron. Les mettre dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1.

Pour la recette

Tailler le saumon en petits dés de 3 mm environ.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre TARTARE DE SAUMON

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une sauce homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Avec le Mélangeur, ajouter les ingrédients 2 à vitesse 4.
   Retirer le Couteau hachoir et installer le Mélangeur dans le Bol inox. Y ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Mélanger environ 30 sec.

Variantes / astuces

- L'assaisonnement de la sauce peut évoluer avec d'autres herbes comme du basilic ou de l'estragon.

SOUPE GLACÉE AU CONCOMBRE

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 2 concombres / 5 cl d'eau / 1 càs d'huile d'olive / Sel, poivre
2. 150 g de yaourt grec

Pour le Bol inox

Éplucher les concombres, les couper en 2 puis les épépiner. Tailler chaque morceau en tronçons de 2 cm.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre SOUPE GLACÉE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et mixer.
   Ajouter l'ingrédient 2. Appuyer sur *Chop*, environ 10 sec, jusqu'à obtenir une texture lisse.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

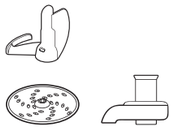
- Ajoutez quelques herbes lors de l'étape 1 (*coriandre, menthe...*). Ne mixez pas trop longtemps en étape 2 pour éviter que le yaourt tranche.
- Mettez la préparation 1 h au frais pour la déguster bien glacée.

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

Pour **4 personnes** Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à râper gros n°3 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 2 carottes / 1 courgette / ½ botte de radis
2. 200 g de pousses de soja / 2 càs de vinaigre de Xérès / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes. Tailler la courgette en 4 dans la longueur puis retirer les pépins. Couper les ingrédients 1 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Préparez votre SALADE

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep, les mélanger à vitesse 4.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Mélanger environ 10 sec.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mélanger à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Les mélanger de nouveau à vitesse 4. Mélanger environ 30 sec.

Variantes / astuces

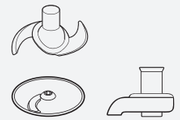
- Variez les légumes en fonction de la saison. Vous pouvez agrémenter cette salade de gambas grillées ou de saumon fumé.

SOUPE DE POIS CASSÉS

Pour **4 personnes** Cuisson : **50 mn**
Préparation : **10 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 2 échalotes
2. 150 g de pois cassés
3. 1,5 L d'eau (*ou bouillon de légumes*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Mettre les pois cassés à tremper 1 h dans un récipient d'eau froide. Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile. Égoutter les pois cassés.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre SOUPE DE POIS CASSÉS

1. Démarrer le programme. Découper les échalotes avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les échalotes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*les pois cassés doivent être bien immergés*). Cuire pendant 45 mn.
   Verser les ingrédients 3. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 45 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de programme, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Ajoutez quelques lardons lors de l'étape 1 pour donner un peu plus de caractère à la soupe.

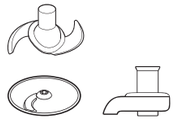
SOUPE DE POTIRON

Une soupe onctueuse au potiron en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 400 g de potiron
3. 60 cl d'eau / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon et le potiron. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre SOUPE DE POTIRON

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper l'ingrédient 2 avec le Direct Prep.
   Mettre l'ingrédient 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*le potiron doit être bien immergé*).
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de programme, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter le Panier vapeur afin de préparer une viande, une volaille ou un poisson, lors de l'étape 3.

SOUPE À L'OIGNON

Une soupe savoureuse à l'oignon
à réaliser en 4 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **1h10**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 50 g de beurre / 10 g de sucre / 1 gousse d'ail / Thym
2. 8 oignons
3. 20 cl de vin blanc
4. 1,5 L d'eau (*ou bouillon de volaille*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons et les couper afin qu'ils passent dans la cheminée. Installer le Direct Prep en position 1.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Soupes gourmandes

Préparez votre SOUPE À L'OIGNON

1. Démarrer le programme. Régler la température à 110°C.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, ajuster la température à 110°C. Appuyer sur *OK*.
2. Cuire à 150°C. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, ajuster la température à 150°C. Appuyer sur *OK*. Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
3. Ajouter l'ingrédient 3 et cuire pendant 2 mn.
   Verser l'ingrédient 3. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le minuteur à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
4. Verser les ingrédients 4 et cuire pendant 1 h.
   Verser les ingrédients 4. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le minuteur à 1 h. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Servir la soupe à l'oignon avec des tranches de pain gratinées au fromage râpé.

Variantes / astuces

- Préparez la soupe à l'avance et maintenez-la au chaud (*ou réchauffez-la*), elle n'en sera que meilleure !

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

Des champignons cuits dans une sauce
à la tomate, au citron et vin blanc en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **30 mn**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 càs d'huile / 16 oignons grelots / Thym / Laurier
2. 1 citron / 15 cl de vin blanc / 300 g de pulpe de tomates / 10 cl d'eau / 1 càc de graines de coriandre
3. 400 g de petits champignons de Paris / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher les oignons grelots. Couper les champignons en 2 ou en 4 en fonction de leur taille puis récupérer le jus du citron. Mettre les ingrédients 1 dans Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Compotes & Chutneys

Réalisez vos CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

1. Démarrer le programme, régler la vitesse à 4.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, ajuster la vitesse à 4. Appuyer sur *OK*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Verser les ingrédients 2. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire pendant 20 mn.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement puis verser dans un récipient. Mettre un film alimentaire au contact et entreposer au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez trouver de petits champignons de Paris appelés "boutons". Dans ce cas, inutile de les tailler.
- N'hésitez pas à préparer cette recette la veille afin que les aromates se diffusent bien.

CÉLERI RÉMOULADE

Du céleri râpé et assaisonné d'une mayonnaise aux herbes et condiments, à réaliser en 2 étapes.

Pour **4 personnes** Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à râper gros n°3 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de mayonnaise (*la moitié de la recette page 121*) / ¼ de botte de persil / 5 cornichons / 1 càs de câpres
2. ½ céleri boule

Pour le Bol inox

Mettre la mayonnaise précédemment réalisée.

Pour le Direct Prep

Éplucher le céleri et le couper afin qu'il passe dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre CÉLERI RÉMOULADE

1. Ajouter le reste des ingrédients 1 et mixer.
   Ajouter le reste des ingrédients 1 dans le Bol inox. Appuyer sur *Chop*, environ 1 mn pour mixer jusqu'à ce que tout soit grossièrement mixé avec la mayonnaise.
2. Découper l'ingrédient 2 avec le Direct Prep. Mélanger l'ensemble en vitesse 4.
   Installer le Direct Prep en position 1. Mettre l'ingrédient 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Pour mélanger, appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Variantes / astuces

- La sauce de la rémoulade peut aussi accompagner des carottes ou du chou.

FLANS DE COURGETTES

Un flan moelleux à base de purée de courgettes à réaliser en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn** Cuisson : **35 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 kg de courgettes
2. 3 œufs / 20 cl de crème / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Panier vapeur

Couper les courgettes en 4, les épépiner et couper en tronçons de 2 cm. Mettre les courgettes dans la partie basse du Panier vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Réalisez vos FLANS DE COURGETTES

1. Cuire les courgettes pendant 20 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les courgettes et vider l'eau. Laisser refroidir le Bol inox quelques minutes.
2. Mixer les ingrédients 1 et 2 dans le Bol inox.
   Installer le Couteau hachoir. Mettre les courgettes cuites et les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Répartir la préparation dans des ramequins. Cuire à la vapeur pendant 15 mn.
   Verser la préparation obtenue dans des ramequins en remplissant au ⅔. Filmer les ramequins individuellement. Les disposer dans la partie basse du Panier vapeur. Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur. Installer le Panier vapeur sur le couvercle.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Variez les légumes ! Reportez-vous au tableau page 108.

FOIE GRAS

Une recette inratable de foie gras vapeur.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **15 mn**
Repos : **48 h**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur.

Préparer les ingrédients

1. 1 lobe de fois gras de canard déveiné (*env. 500 g*) / 7 g de sel / 2 g de poivre moulu / 5 cl de cognac (*ou Sauternes*)

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Panier vapeur

Défaire les 2 lobes du foie et les assaisonner avec le sel, le poivre et l'alcool sur toutes les faces. Rassembler les 2 lobes et façonner un boudin de 5 cm de diamètre. L'enrouler 3 fois dans du film alimentaire en faisant un nœud de chaque côté.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Préparez votre FOIE GRAS

1. Cuire le foie gras à la vapeur pendant 10 mn pour un foie gras mi-cuit, 15 mn pour un foie gras cuit.
   Mettre le foie gras dans le Panier vapeur. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 10 mn (*foie gras mi-cuit*) ou 15 mn (*foie gras cuit*). Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Une fois la cuisson terminée, mettre le foie gras dans une récipient d'eau froide pour stopper la cuisson. Réserver au frais une nuit. Sortir le foie gras 1 h avant de le déguster.

Variantes / astuces

- Avant la cuisson, le foie gras peut mariner 48 h au frais, il sera encore plus goûteux. Si votre foie gras n'est pas déveiné, laissez-le une heure à l'air libre pour qu'il se ramollisse puis, avec des gants, retirez délicatement les veines.

GASPACHO

La soupe froide de tomate épicée à réaliser en quelques minutes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 4 tomates / 1 oignon rouge / 1 gousse d'ail / ½ concombre / 1 poivron rouge / 1 poivron jaune / 2 tranches de pain de mie / 2 càs d'huile d'olive / 1 càs de vinaigre de Xérès / 2 gouttes de tabasco / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Retirer le pédoncule des tomates et les couper en 8. Éplucher l'oignon et le couper en 4. Éplucher et dégermer la gousse d'ail. Tailler le concombre en 2 puis chaque moitié en 4. Épépiner les poivrons, retirer les parties blanches et tailler la chair en gros morceaux.

Disposer tous les ingrédients dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre GASPACHO

1. Mixer les ingrédients 1 pendant 3 mn.
   Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 10. Appuyer sur *Start*. Mixer de nouveau si besoin, en appuyant sur *Chop* afin d'obtenir une soupe lisse.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Variantes / astuces

- Une fois le gaspacho mixé, il sera pâle, car en le mixant, de l'air est incorporé. Laissez-le reposer pour qu'il retrouve une couleur plus rouge.
- Avant de mixer, laissez les ingrédients mariner ensemble pendant au moins 1 h au frais afin que les saveurs se diffusent bien.

MINESTRONE

Une soupe italienne complète en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 1 gousse d'ail / 200 g de lardons / 1 càs d'huile d'olive / Thym, laurier
2. 100 g de pommes de terre / 200 g de céleri rave / 4 carottes / 2 courgettes
3. 80 g de petites pâtes (*type mini-penne, coquillettes...*) / 1 L d'eau (*ou bouillon*)

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 (*sauf l'oignon*) dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon et les ingrédients 2. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Soupes gourmandes

Préparez votre MINESTRONE

1. Démarrer la cuisson. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Le retirer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire 15 mn.
   Verser les ingrédients 3. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Arrêtez le programme à la fin de l'étape 3. Rectifiez l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Pour une version bébé, remplacez le Mélangeur par le Couteau hachoir et réalisez l'étape 4 du programme.

ŒUFS MIMOSA

La traditionnelle entrée de bistro en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **15 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir
pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 6 œufs
2. ¼ de botte de ciboulette
3. 100 g de mayonnaise (*recette page 121*) / Fleur de sel / Poivre

Pour le Panier vapeur

Mettre les œufs dans le Panier vapeur.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Préparez vos ŒUFS MIMOSA

1. Cuire les œufs pendant 15 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les œufs et vider l'eau.
2. Laisser refroidir les œufs. Les écaler puis les couper en 2 dans la hauteur. Mixer les jaunes avec l'ingrédient 2. Réserver les blancs cuits
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les jaunes et l'ingrédient 2. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à ce que les herbes soient bien hachées (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
3. Incorporer les ingrédients 3 à vitesse 4.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Mélanger environ 30 sec.

Pour finir

Garnir les blancs d'œufs précédemment réservés avec la préparation.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des épices comme le paprika ou le curry dans la mayonnaise, ou remplacer la ciboulette par du basilic.

SOUFFLÉS AU FROMAGE EXPRESS

Des soufflés au comté à réaliser en 4 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **55 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 50 g de beurre
2. 60 g de farine
3. 30 cl de lait / 4 œufs / Sel, poivre, noix de muscade
4. 10 cl de crème fraîche / 150 g de comté râpé

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Sauce béchamel

Réalisez vos SOUFFLÉS AU FROMAGE

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
4. En fin de programme, ajouter les ingrédients 4 et mélanger quelques instants.
   Une fois le programme terminé, ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Chop*, environ 30 sec, afin que tous les ingrédients soient bien mélangés (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th.6*). Répartir la préparation dans des moules à soufflé préalablement beurrés puis cuire environ 35 mn au four, jusqu'à ce que les soufflés soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Dès que les soufflés sont sortis du four, parsemez-les de comté râpé.

VELOUTÉ DE LÉGUMES

Un velouté de légumes en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 1 courgette / 2 blancs de poireaux / 2 carottes / 2 branches de céleri
3. 1 L d'eau (*ou de bouillon de légumes*) / 10 cl de crème liquide entière / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon et les carottes. Couper les courgettes en 4 et les épépiner. Couper les ingrédients 2 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre VELOUTÉ DE LÉGUMES

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*les légumes doivent être bien immergés*).
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de programme, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Ajouter des épices comme du cumin ou du curry, mais aussi des herbes comme de l'estragon.

SALADE COMPOSÉE

Une salade composée à réaliser 4 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep et l'installer en position 2. Prévoir un saladier en dessous pour récupérer les ingrédients taillés.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de haricots verts / 4 œufs
2. 1 poivron rouge / 1 oignon rouge / 1 concombre / ½ botte de radis roses
3. 200 g mesclun / 150 g de tomates cerises / 140 g de maïs en boîte égoutté
4. 50 g de vinaigrette (*recette page 114*)

Pour le Panier vapeur

Équeuter les haricots verts. Disposer les œufs dans la partie basse et les haricots verts dans la partie haute. Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon rouge et le couper en 4. Tailler les extrémités du concombre. Retirer les parties blanches et pépins du poivron. Équeuter les radis. Couper les ingrédients 2 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Réalisez votre SALADE COMPOSÉE

1. Cuire les ingrédients 1 pendant 15 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les œufs et les haricots verts puis vider l'eau.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep dans un saladier. Retirer le Direct Prep.
   Installer le Direct Prep en position 2. Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
3. Mélanger les ingrédients 1, 2 et 3.
   Mélanger les ingrédients 1, 2 et 3, dans le saladier, sauf les œufs.
4. Assaisonner la salade avec la vinaigrette. Écaler les œufs et les couper en 4.

Pour finir

Dresser dans des assiettes et ajouter les œufs.

Variantes / astuces

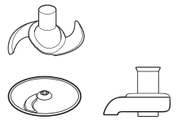
- En saison, remplacez les haricots par des asperges, avec le même temps de cuisson. Pour la sauce, remplacez la vinaigrette par du pesto (*page 122*).

SOUPE DE TOMATE

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 8 tomates / 2 oignons nouveaux / 1 gousse d'ail / 2 càs d'huile d'olive / 1 càc de concentré de tomate / 25 cl d'eau (*ou de bouillon de légumes*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Couper les tomates en 4 et chaque quartier en 2. Mettre les ingrédients 1 (*sauf les oignons nouveaux*) dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons nouveaux. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Soupes rapides

Préparez votre SOUPE DE TOMATE

1. Démarrer la cuisson et cuire 15 mn. Découper les oignons nouveaux avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*. Mettre les oignons nouveaux dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez varier les tomates en fonction des variétés que vous trouvez. Vous pouvez aussi ajouter des herbes (*basilic, coriandre...*) juste avant de mixer.

WELSH RAREBIT

Pour **4 personnes** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de cheddar râpé / 1 càs de moutarde / 10 cl de bière blonde / ½ càc de piment en poudre / Sel
2. 4 grandes tranches de pain de campagne / 50 g de cheddar râpé / 4 tranches de jambon (*facultatif*)

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos WELSH RAREBIT

1. Cuire les ingrédients 1, à 80°C, pendant 8 mn à vitesse 3.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 80°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 8 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
2. Préchauffer le four en mode gril. Dans un plat à gratin, mettre les tranches de pain de campagne, le jambon, puis verser la préparation du Bol inox. Parsemer de cheddar râpé puis enfourner environ 2 mn jusqu'à ce que les welsh soient bien gratinés.

Variantes / astuces

- Vous pouvez râper le cheddar en utilisant le Direct Prep muni du Disque à râper gros n°3.
- Vous pouvez aussi ajouter un œuf au plat par personne à la préparation une fois passée au four.

CROQUETTES DE JAMBON

Des croquettes de jambon à réaliser en 5 étapes.

Pour **12 croquettes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **20 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.
Préparer le Panier vapeur, le Couteau hachoir et l'Adaptateur fond plat pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 350 g de pommes de terre
2. 6 tranches de jambon / 1 jaune d'œuf / Sel, poivre
3. 2 œufs / 150 g de chapelure
4. 0,5 L d'huile de friture

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour la recette

Battre les 2 œufs en omelette. Préparer 2 récipients pour mettre dans chacun les œufs battus et la chapelure.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos CROQUETTES DE JAMBON

1. Découper les pommes de terre avec le Direct Prep directement dans le Panier vapeur, puis les rincer.
   Mettre les pommes de terre dans le Direct Prep. Appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper directement dans le Panier vapeur. Retirer le Direct Prep et rincer les pommes de terre.
2. Cuire les pommes de terre pendant 15 mn à la vapeur.
   Installer le Panier vapeur sur le couvercle.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les pommes de terre puis vider l'eau.

3. Préparer la farce des croquettes en mixant les ingrédients 1 et 2 avec le Couteau hachoir. Récupérer la pâte et nettoyer le Bol inox.
   Installer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 1 et 2. Appuyer sur la touche *Chop*, pendant environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et la mettre 1 h au frais. Bien nettoyer le Bol inox.
4. Former les croquettes puis les paner.
   Façonner 12 boudins. Les tremper dans l'œuf, puis dans la chapelure. Recommencer une seconde fois.
5. Cuire les croquettes dans l'huile à 180°C.
   Installer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox et verser l'huile. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Start*. Lorsque l'huile est chaude, ouvrir le couvercle puis déposer 4 croquettes. Mettre le couvercle sans le bouchon et cuire 30 sec. Ouvrir le couvercle, les retourner à l'aide d'une fourchette. Remettre le couvercle et cuire 30 sec. Débarrasser sur un papier absorbant.

Variantes / astuces

- Si vous souhaitez garder de gros morceaux de jambon, mixez d'abord la purée puis ajoutez le jambon et mixez seulement quelques secondes.

BOUCHÉES DE CREVETTES À LA VAPEUR

Des raviolis farcis aux crevettes en 3 étapes.

Pour **16 bouchées** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **20 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Panier vapeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 300 g de crevettes décortiquées / 2 oignons nouveaux / ½ càc de piment / 1 càc de gingembre en poudre / 1 càc d'huile de sésame / ½ botte de coriandre / 1 gousse d'ail / Sel, poivre
2. 16 feuilles de pâte à raviole chinoise / Eau

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Éplucher les oignons nouveaux et les couper grossièrement. Effeuiller la coriandre. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour le Panier vapeur

Tailler une feuille de papier sulfurisé de la taille de la partie basse du Panier vapeur.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos BOUCHÉES DE CREVETTES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une farce fine (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et bien nettoyer le Bol inox.
2. Réaliser les ravioles.
   Disposer une noix de farce au centre de chaque feuille de pâte à raviole. Badigeonner d'eau la pâte autour de la farce. Replier en 2, en appuyant sur les bords pour souder la pâte. Disposer les ravioles sur le papier sulfurisé dans le Panier vapeur.
3. Cuire les ravioles pendant 15 mn à la vapeur.
   Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur. Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Variez les assaisonnement en ajoutant notamment 1 càc de sauce soja ou de la sauce aigre-douce dans la farce.

CROQUETTES DE POISSON

Des croquettes de poisson à réaliser en 5 étapes.

Pour **12 croquettes**
Préparation : **20 mn**
Cuisson : **30 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep
Installer le Direct Prep en position 2. Préparer le Panier vapeur, le Couteau hachoir et l'Adaptateur fond plat pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 300 g de pommes de terre
2. 350 g de cabillaud
3. 1 jaune d'œuf / Sel, poivre
4. 2 œufs / 150 g de chapelure
5. 0,5 L d'huile de friture

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour la recette

Battre les 2 œufs en omelette. Préparer 2 récipients pour mettre dans chacun les œufs battus et la chapelure.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos CROQUETTES DE POISSON

1. Découper les pommes de terre avec le Direct Prep directement dans le Panier vapeur, puis les rincer.
   Mettre les pommes de terre dans le Direct Prep. Appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper directement dans la partie basse du Panier vapeur. Retirer le Direct Prep et rincer les pommes de terre.

2. Cuire les pommes de terre et le cabillaud pendant 20 mn à la vapeur.
   Installer le Panier vapeur sur le couvercle. Ajouter le cabillaud dans la partie basse du Panier vapeur.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les pommes de terre et le cabillaud puis vider l'eau.

3. Préparer la farce des croquettes en mixant les ingrédients 1, 2 et 3 avec le Couteau hachoir. Récupérer la pâte et nettoyer le Bol inox.
   Installer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 1, 2 et 3. Appuyer sur la touche *Chop*, pendant environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et la mettre 1 h au frais. Bien nettoyer le Bol inox.

4. Former les croquettes puis les paner.
   Façonner 12 boudins. Les tremper dans les œufs, puis dans la chapelure. Les tremper à nouveau dans l'œuf puis dans la chapelure.

5. Cuire les croquettes dans l'huile à 180°C.
   Installer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox et verser l'huile. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Start*. Lorsque l'huile est chaude, ouvrir le couvercle puis déposer 4 croquettes. Mettre le couvercle sans le bouchon et cuire 30 sec. Ouvrir le couvercle, les retourner à l'aide d'une fourchette. Remettre le couvercle et cuire 30 sec. Débarrasser sur un papier absorbant.

Variantes / astuces

- Remplacez le cabillaud par du saumon en procédant de la même manière.
- Ajoutez des herbes et/ou des épices à l'étape 3.

SOUPE DE CHOU-FLEUR

Une soupe onctueuse au chou-fleur en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 1 gros chou-fleur
3. 1 L d'eau / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile. Récupérer les sommités de chou-fleur.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Le couper afin qu'il passe dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre SOUPE DE CHOU-FLEUR

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter l'ingrédient 2.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*le chou-fleur doit être bien immergé*).
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Préparez des Saint-Jacques ou des gambas à servir avec votre soupe, en les cuisant à la vapeur (*14 mn après le début de l'étape 3*).

VELOUTÉ DE LENTILLES AU BACON

Un velouté de lentilles parfumé au bacon en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 2 tranches de bacon / 2 échalotes
2. 2 carottes / 150 g de lentilles vertes
3. 1,5 L d'eau (*ou bouillon de légumes*) / 150 g de crème fraîche épaisse / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail, couper le bacon en morceaux grossier puis les mettre dans le Bol inox avec l'huile.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes et les carottes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Réalisez votre VELOUTÉ DE LENTILLES

1. Démarrer la cuisson. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les carottes avec le Direct Prep. Le retirer puis ajouter les lentilles.
   Mettre les carottes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter les lentilles.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Remplacez les lentilles vertes par des lentilles corail et ajoutez 10 cl de lait de coco.

QUICHE LORRAINE

Une quiche aux lardons à réaliser en 2 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 250 g de pâte brisée (*recette page 162*)
2. 2 œufs / 2 jaunes d'œufs / 20 cl de lait / 20 cl de crème liquide entière / 200 g de lardons / Sel, poivre

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Préchauffer le four à 180°C (*th.6*).

Réalisez votre QUICHE LORRAINE

1. Réaliser la pâte brisée (*page 162*).
   Réaliser la pâte brisée comme indiqué page 162. Récupérer la pâte et bien nettoyer le Bol inox.

2. À vitesse 4, incorporer dans l'ordre, les ingrédients 2.
   Installer le Couteau Hachoir. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*, puis verser les ingrédients 2 dans l'ordre indiqué. Mélanger environ 2 mn jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

Pour finir

Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte d'environ 20 cm de diamètre. Verser la préparation réalisée et cuire environ 25 mn au four. (*Vérifier la cuisson en bougeant un peu la tarte. Elle doit-être à peine tremblotante*).

Variantes / astuces

- Dans la préparation, vous pouvez ajouter du gruyère ou remplacer les lardons par du saumon, des courgettes cuites, des carottes...

SOUPE POIREAUX, POMMES DE TERRE

Une soupe à déguster chaude ou froide à réaliser en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 3 blancs de poireaux / 200 g de pommes de terre
3. 1 L d'eau (*ou bouillon de légumes*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon et les pommes de terre. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée (*vérifier aussi pour la grosseur des poireaux*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre SOUPE

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.

2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start* .

3. Ajouter les ingrédients 3 (*les légumes doivent être bien immergés*).
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Pour une soupe plus gourmande, ajoutez une tranche de lard lors de l'étape 2.

VELOUTÉ DE COURGETTES

Un velouté de courgettes en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 4 courgettes
3. 60 cl d'eau (*ou de bouillon de légumes*) / 10 cl de crème liquide entière / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Couper les courgettes en 4 et les épépiner. Les couper si besoin afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre VELOUTÉ DE COURGETTES

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*les courgettes doivent être bien immergées*).
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Cette recette peut se déguster froide.
- Lors de l'étape 4, ajoutez 3 belles feuilles de menthe.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Un velouté de champignons en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **35 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 300 g de champignons de Paris
3. 1,5 L d'eau (*ou de bouillon de légumes*) / 10 cl de crème liquide entière / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile. Couper les champignons en 4.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Le couper si besoin afin qu'il passe dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédient 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*les champignons doivent être bien immergés*). Cuire 30 mn.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de programme, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- En fonction de la saison, réalisez cette recette avec des girolles, des pleurotes ou des chanterelles.

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

Un velouté onctueux à la châtaigne en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **22 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 2 branches de céleri / 800 g de châtaignes en bocaux
3. 2 L d'eau (*ou bouillon de légumes*) / 150 g de crème fraîche épaisse

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Couper l'oignon et le céleri afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre VELOUTÉ DE CHATAÎGNES

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper le céleri avec le Direct Prep. Le retirer puis ajouter les châtaignes. Cuire 2 mn.
   Mettre le céleri dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter les châtaignes. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Si vous utilisez des châtaignes fraîches, cuisez-les 30 mn dans l'eau à 98°C dans le kCook Multi.
- Remplacez le céleri par des champignons comme des cèpes par exemple.

SOUPE D'ASPERGES

Une soupe savoureuse aux asperges en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 2 échalotes
2. 20 asperges (*vertes ou blanches*)
3. 1 L d'eau / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox puis ajouter l'huile.

Pour le Direct Prep

Couper le pied des asperges. Éplucher les échalotes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Préparez votre SOUPE D'ASPERGES

1. Démarrer le programme. Découper les échalotes avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les échalotes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 (*les asperges doivent être bien immergées*).
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Gardez les pointes d'asperges et cuisez-les dans le Panier vapeur lors de l'étape 3. Utilisez-les alors pour la décoration.

NAGE DE GAMBAS

Des gambas cuites dans un bouillon parfumé, et garni de légumes croquants en 4 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **7 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 càs d'huile d'olive / 2 oignons rouges / 1 gousse d'ail / 1 étoile de badiane (*anis étoilé*)
2. 2 carottes / ½ botte de radis / 100 g de pousses de soja / 1 càc de gingembre en poudre
3. 1 citron jaune / 10 cl de vin blanc / 20 cl d'eau
4. 12 gambas
5. ½ botte de coriandre / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Prélever le jus du citron jaune. Éplucher et dégermer l'ail. Décortiquer les gambas, inciser le dos pour retirer le boyau (*un petit filament noir*). Mettre les ingrédients 1 (*sauf les oignons*) dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons rouges, les carottes et les radis puis les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Disposer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Préparez votre NAGE DE GAMBAS.

1. Démarrer le programme. Découper les oignons rouges avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les oignons rouges dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper.
2. Découper les ingrédients 2 (*sauf les 2 derniers*) avec le Direct Prep. Puis ajouter les pousses de soja et le gingembre dans le Bol inox. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les carottes et les radis dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Le retirer puis ajouter les pousses de soja et le gingembre en poudre dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4 et cuire 1mn30.
   Ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le minuteur à 1mn30.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement. Hacher grossièrement la coriandre et en ajouter sur chaque assiette dressée.

Variantes / astuces

- En saison, réalisez cette recette avec des Saint-Jacques. Utilisez aussi du poulet que vous ajouterez en étape 3 avant de mettre les légumes.

SOUPE DE POISSON

Une soupe à base de cabillaud et de saumon à réaliser en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **22 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail / 1 oignon
2. 1 branche de céleri / 1 carotte / ¼ de fenouil / 1 càs de concentré de tomates
3. 2 pavés de saumon / 1 pavé de cabillaud / 1,5 L d'eau (*ou fumet de poisson*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Retirer la peau des poissons et les couper en cubes de 3 cm.

Pour le Direct Prep

Éplucher la carotte. Couper les ingrédients 2 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Veloutés

Réalisez votre SOUPE DE POISSON

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Cuire 2 mn.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Variez les poissons en fonction de ce que vous trouvez, en procédant de la même manière. Lors de l'étape 3, vous pouvez cuire des coquillages dans le Panier vapeur.

BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES

Des morceaux de poulet cuits dans un bouillon aux légumes et agrémentés de vermicelles en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **35 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 1 gousse d'ail / 2 carottes / 1 blanc de poireau
2. 2 blancs de poulet / 1 L d'eau
3. 80 g de vermicelles / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox. Tailler les blancs de poulet en cube de 5 mm de côté.

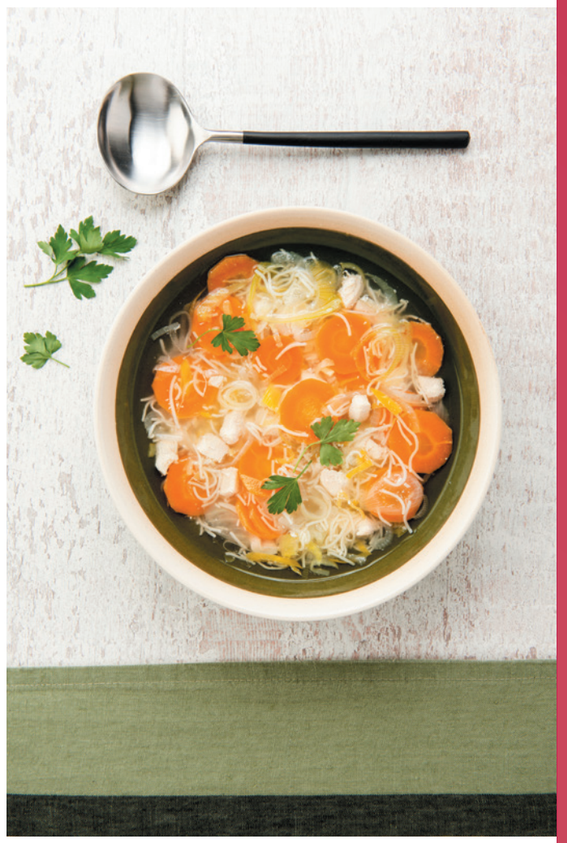
Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes et l'oignon. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Préparez votre BOUILLON DE POULE

1. Découper le reste des ingrédients 1 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre l'oignon, les carottes et le blanc de poireau dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 90°C pendant 30 mn à vitesse 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 pendant 5 mn.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Start*.



Variantes / astuces

- Réalisez la recette la veille pour que le bouillon ait encore plus de goût. En revanche, cuisez les vermicelles le jour-même.
- Lors de l'étape 2, ajoutez du gingembre ou du piment ou de la citronnelle ou l'épice de votre choix pour personnaliser ce bouillon.

WOK DE BŒUF

Des lamelles de bœuf grillées et sautées avec des légumes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **6 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile / 1 gousse d'ail / 1 oignon rouge
2. 4 pavés de bœuf
3. 1 poivron rouge / 2 carottes / 1 courgette
4. 2 càs de sauce soja / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile.
Tailler les pavés de bœuf en fines lamelles.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon, couper le poivron en 4 et retirer les pépins et les parties blanches. Éplucher les carottes, couper la courgette en 4 et l'épépiner. Couper l'oignon et les ingrédients 3 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Préparez votre WOK DE BŒUF

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep. Tourner le Direct Prep en position 2.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Tourner le Direct Prep en position 2.
2. Ajouter les ingrédients 2. Tourner le Direct Prep en position 1.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Tourner le Direct Prep en position 1.
3. Découper les ingrédients 3 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les ingrédients 3 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Ajouter quelques herbes hachées en fin de cuisson et des graines de sésame.

TOMATES FARCIES

De grosses tomates garnies d'une farce aux herbes en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **30 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 500 g de viande de bœuf / 2 échalotes / ½ botte de persil / 1 œuf / ½ gousse d'ail / Sel, poivre
2. 1 càs d'huile d'olive / 5 cl d'eau / Sel
3. 4 grosses tomates (*type cœur-de-bœuf*) / Thym, laurier

Pour le Bol inox

Couper le bœuf en cubes de 3 cm de côté. Éplucher les échalotes et les couper en 4. Dégermer la gousse d'ail. Effeuiller le persil. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour la recette

Couper le chapeau des tomates puis les vider à l'aide d'une grosse cuillère. Réserver la pulpe récupérée.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos TOMATES FARCIES

1. Hacher les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour hacher jusqu'à obtenir une farce (*racler les bords si besoin*).
2. Récupérer la farce. Verser les ingrédients 2 ainsi que la pulpe de tomates. Mixer.
   Récupérer la farce. Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox ainsi que la pulpe de tomates. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une sauce homogène.
3. Préchauffer le four à 200°C (*th. 7*). Garnir les tomates avec la farce puis disposer le chapeau dessus. Verser la sauce obtenue dans un plat à gratin. Ajouter le thym et le laurier puis disposer les tomates. Enfourner environ 30 mn.

Variantes / astuces

- Épicez la farce avec du curry, du cumin ou l'épice de votre choix.
- Remplacez le bœuf par du porc en mixant des morceaux de filet mignon (⅔) et de poitrine (⅓).

PAPILLOTES DE CABILLAUD AUX CAROTTES

Des pavés de cabillaud cuits en papillote avec des carottes fondantes **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **18 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur. Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 8 carottes / 2 échalotes
2. 4 pavés de cabillaud / 1 càc de cumin en poudre / 2 càs d'huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes et les échalotes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos PAPILLOTES DE CABILLAUD

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep dans un saladier.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper dans un saladier. Retirer le Direct Prep.
2. Préparer les papillotes en répartissant les ingrédients.
   Répartir les ingrédients 1 et 2 sur 4 feuilles de papier sulfurisé. Refermer les papillotes et les placer dans la partie basse du Panier vapeur.
3. Cuire les papillotes pendant 18 mn à la vapeur.

Programmer l'appareil →
Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 18 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer le poulet par de la dinde ou du veau, en procédant de la même manière.

PAPILLOTES DE SAUMON AUX CHAMPIGNONS

Un plat sain et rapide **en moins de 25 minutes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **18 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 4 pavés de saumon / 500 g de champignons de Paris / 1 citron jaune / Huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Panier vapeur

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur. Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Préparez vos PAPILLOTES DE SAUMON

1. Tailler les champignons en quartiers et le citron en rondelles. Les répartir sur 4 feuilles de papier sulfurisé. Disposer un morceau de saumon sur chaque feuille ainsi que des rondelles de citron. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Refermer les papillotes et les placer dans la partie basse du Panier vapeur.
2. Cuire les papillotes 18 mn à la vapeur.

Programmer l'appareil →
Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 18 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Accompagnez votre papillote avec une sauce hollandaise (*recette page 126*).

BŒUF BOURGUIGNON

Un classique de la cuisine française
à réaliser en 4 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 2 h 15

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 cas d'huile d'arachide / 150 g de lardons / 1 gousse d'ail / Thym, laurier / 1 oignon
2. 600 g de bœuf à braiser / 1 càs de farine
3. 2 carottes / 2 navets / 100 g de champignons de Paris
4. 20 cl de bouillon de bœuf / 70 cl de vin rouge / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher la gousse d'ail. Tailler le bœuf en cube de 2 cm environ. Tailler les champignons en quartiers. Mettre les ingrédients 1 (*sauf l'oignon*) dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon, les carottes et les navets.
Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Disposer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Plats traditionnels

Préparez votre BŒUF BOURGUIGNON

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep. Tourner le Direct Prep en position 2.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Tourner le Direct Prep en position 2.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
3. Découper les carottes et les navets dans le Bol inox avec le Direct Prep, puis ajouter le reste des ingrédients 3. Retirer le Direct Prep.
   Tourner le Direct Prep en position 1. Mettre les carottes et les navets dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Verser le reste des ingrédients 3. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Verser les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez servir ce plat avec du riz. Vous pouvez aussi profiter de l'étape 4 pour installer le Panier vapeur et préparer des pommes de terre vapeur ou d'autres légumes (*voir tableau page 108*).

BŒUF STROGANOFF

Des morceaux de bœuf mijotés
dans une sauce au paprika en 4 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 55 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'arachide / 1 gousse d'ail
2. 600 g de filet de bœuf / 1 càs de paprika / 1 càc de farine / 1 oignon
3. 4 carottes / 200 g de champignons
4. 50 cl de bouillon / 20 cl de crème / Sel

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Couper le bœuf en lanières de 5 mm d'épaisseur.

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes et les couper, ainsi que les champignons, afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Plats traditionnels.

Préparez votre BŒUF STROGANOFF

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter le bœuf, le paprika et la farine. Découper l'oignon avec le Direct Prep en position 1.
   Mettre les ingrédients 2 (*excepté l'oignon*) dans le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1. Y mettre l'oignon et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Appuyer sur *Start*.
3. Découper les ingrédients 3 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Direct Prep en position 1 et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4 et cuire pendant 40 mn.
   Verser les ingrédients 4. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 40 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Servez ce plat avec des pommes de terre vapeur que vous pourrez cuire avec le Panier vapeur durant les 20 dernières minutes de l'étape 4.

PAPILLOTES DE POULET AUX LÉGUMES

Des morceaux de poulet, de courgettes et des tomates cerises cuits en papillote **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **17 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur. Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 courgettes / 2 échalotes
2. 4 blancs de poulet / 250 g de tomates cerises / 4 branches de thym / 2 càs d'huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Couper les courgettes en 4 et les épépiner. Éplucher les échalotes. Couper les ingrédients 1 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour la recette

Couper le poulet en lamelles de 5 mm et les tomates cerises en 2.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos PAPILLOTES DE POULET

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper dans un saladier. Retirer le Direct Prep
2. Préparer les papillotes en répartissant les ingrédients.
   Répartir les ingrédients 1 et 2 sur 4 feuilles de papier sulfurisé. Refermer les papillotes et les placer dans la partie basse du Panier vapeur.
3. Cuire les papillotes 17 mn à la vapeur.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 17 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer le poulet par de la dinde ou du veau, en procédant de la même manière.

BOUILLON POUR COUSCOUS

Des morceaux de poulet cuits dans un bouillon avec des légumes pour couscous.

Pour **4 personnes** Cuisson : **1 h**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 carottes / 2 navets / 2 courgettes
2. 2 càs d'huile d'olive / 4 cuisses de poulet / 1 L d'eau (*ou bouillon de volaille*) / 1 bâton de cannelle / 2 branches de menthe / ½ càc de piment / 1 càc de Ras-el-Hanout / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes et les navets. Tailler les courgettes en 2, puis retirer les pépins. Couper les ingrédients 1 afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre BOUILLON POUR COUSCOUS

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep dans le Bol inox. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2. Cuire à 90°C, pendant 1 h.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Accompagnez cette recette de semoule.
- Remplacez le poulet par de l'agneau ou du bœuf.

BLANQUETTE DE VEAU

La blanquette de veau **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **20 mn**
Cuisson : **1h40**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 600 g d'épaule de veau / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 2 clous de girofle / 1,5 L d'eau / Thym, laurier
2. 2 carottes
3. 250 g de champignons
4. 15 cl de crème liquide entière / 40 g de beurre à température ambiante / 40 g de farine / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Couper l'épaule en cubes de 3 cm et les champignons en quartiers. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Mélanger ensemble le beurre et la farine.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre BLANQUETTE DE VEAU

1. Cuire les ingrédients 1 à 95°C, pendant 1 h à vitesse 1.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 95°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.

2. Découper les carottes dans le Bol inox avec le Direct Prep. Le retirer.
   Installer le Direct Prep en position 1. Mettre les carottes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.

3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 95°C pendant 30 mn à vitesse 1.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Sans changer de température et de vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *Start*.

4. Ajouter les ingrédients 4. Cuire à 98°C pendant 10 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 98°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Accompagnez cette recette de riz pilaf (*recette page 132*). Vous pouvez aussi ajouter quelques zestes de citron lors de l'étape 3 pour apporter une note de fraîcheur.

CHILI CON CARNE

Le fameux plat tex-mex à réaliser **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **40 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 1 gousse d'ail / 3 càs d'huile d'olive / Thym, laurier
2. 2 poivrons rouges / 500 g de bœuf haché / 1 càc de paprika / 1 càc de cumin en poudre / 1 càc de gingembre en poudre
3. 500 g de pulpe de tomates / 150 g de haricots rouges cuits / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile d'olive, le thym et le laurier. Égoutter les haricots rouges.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Couper les poivrons en 4, retirer les pépins et les parties blanches. Couper l'oignon et les poivrons afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Plats végétariens

Préparez votre CHILI CON CARNE

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les poivrons avec le Direct Prep. Le retirer puis ajouter le reste des ingrédients 2.
   Mettre les poivrons dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter le reste des ingrédients 2 puis appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Ajouter les ingrédients 3. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Servez ce plat avec du riz pilaf (*recette page 132*). Vous pouvez aussi remplacer le bœuf haché par des lamelles de poulet en procédant de la même manière.

DAURADE VAPEUR

Une daurade entière cuite à la vapeur.

Pour **4 personnes** Cuisson : **20 mn**

Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur.

Préparer les ingrédients

1 1 daurade royale vidée et écaillée / Fleur de sel, poivre

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Panier vapeur

Dans la partie basse du Panier vapeur, disposer un rectangle de papier sulfurisé de la taille du poisson. Mettre le poisson et l'assaisonner de fleur de sel et de poivre, sur chaque face et à l'intérieur.

Installer le couvercle sans le bouchon et disposer le Panier vapeur dessus.

Préparez votre DAURADE VAPEUR

1 Cuire la daurade 20 mn à la vapeur.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster la cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de programme, sortir délicatement le poisson et servir aussitôt.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des herbes ou des rondelles de citron à l'intérieur du poisson lors de la cuisson.
- Mettez aussi des légumes dans le Panier vapeur (*cf tableau page 108*) pour accompagner votre daurade.
- Vous pouvez parfumer l'eau de cuisson avec des épices.

PIZZA

Une pizza jambon champignons à réaliser **en 3 étapes.**

Pour **1 pizza** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **20 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 300 g de pâte à pizza (*recette page 164*)
2. 250 g de sauce tomate (*recette page 125*)
3. 150 g de champignons de Paris
4. 100 g d'olives noires / 1 càc d'origan / 4 tranches fines de jambon / 1 boule de mozzarella

Pour le Direct Prep

Couper les champignons afin qu'ils passent dans la cheminée.

Pour la recette

Tailler la mozzarella en tranches de 5 mm.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre PIZZA

1. Réaliser la pâte à pizza (*page 164*).
   Réaliser la pâte à pizza comme indiqué page 164. Bien nettoyer le Bol inox.
2. Réaliser la sauce tomate (*page 125*).
   Réaliser la sauce tomate comme indiqué page 125.
3. Découper les ingrédients 3 avec le Direct Prep en position 2.
   Installer le Direct Prep en position 2. Mettre les ingrédients 3 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper dans un saladier. Retirer le Direct Prep.

Pour finir

Préchauffer le four à 200°C. Étaler la pâte à pizza sur un diamètre de 20 cm environ. Répartir la sauce tomate, ajouter les tranches de mozzarella, les olives et les champignons. Saupoudrer d'origan et enfourner pendant environ 20 mn jusqu'à que la pizza soit bien dorée. À la sortie du four, ajouter les tranches de jambon.

Variantes / astuces

- Laissez parler votre créativité en variant les légumes, les fromages ou la charcuterie.

POT-AU-FEU

Le plat traditionnel familial à réaliser **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **2 h**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox.
Préparer le Panier vapeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 600 g de bœuf à braiser / 4 os à moelle / 2 L d'eau / Sel / ½ oignon / 2 clous de girofle
2. 2 navets / 2 carottes / 1 poireau
3. 4 grosses pommes de terre

Pour le Bol inox

Couper le bœuf en cubes de 3 cm. Piquer le demi-oignon avec les clous de girofle.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.
Éplucher les carottes et les navets et les couper en 4 ainsi que le blanc de poireau.

Pour le Panier vapeur

Éplucher les pommes de terre, les garder dans un récipient d'eau.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre POT-AU-FEU

1. Cuire les ingrédients 1 à 90°C pendant 1 h.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 90°C pendant 30 mn.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Sans changer de température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *Start*.
3. Mettre les pommes de terre dans le Panier vapeur puis les cuire à 90°C pendant 30 mn.
   Tout en laissant la préparation dans le Bol inox, égoutter les pommes de terre puis les mettre dans la partie basse du Panier vapeur. Installer le Panier vapeur sur le couvercle. Sans changer de température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Préparez ce plat la veille et réchauffez-le 30 mn dans le kCook Multi à 90°C.

GOULASH

Le ragoût de veau au paprika originaire de l'Est en 4 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **12 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'arachide / 1 gousse d'ail / 2 oignons
2. 600 g d'épaule de veau
3. 2 càs de paprika / 1 càc de farine / 1 càs de concentré de tomates
4. 30 cl de bouillon de viande (*ou eau*) / 100 g de crème fraîche épaisse / Sel

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Couper le veau en cubes de 3 cm d'épaisseur.

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons et les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Plats traditionnels

Réalisez votre GOULASH

1. Démarrer le programme. Découper les oignons avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les oignons dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Ajuster le temps de cuisson à 2 mn.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
4. Ajouter les ingrédients 4. Ajuster le temps de cuisson à 5 mn et la vitesse à 4.
   Ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, ajuster la vitesse à 4. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Découpez 2 poivrons lors de l'étape 1, dans le Bol inox, pour obtenir un plat complet.

BOULETTES DE VIANDE À LA TOMATE

Des boulettes de boeuf haché cuites dans une sauce tomate en 3 étapes.

Pour **12 boulettes** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de viande de bœuf / 1 échalote / ½ botte de persil / ½ càc de piment / 1 càc de curry / ½ gousse d'ail / Sel
2. 300 g de sauce tomate (*recette page 125*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Couper le bœuf en gros cubes (*environ 5 cm de côté*). Éplucher l'échalote. Effeuiller le persil. Dégermer la gousse d'ail. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos BOULETTES DE VIANDE

1. Hacher les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop* pour hacher jusqu'à obtenir une farce fine (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la farce et bien nettoyer le Bol inox.
2. Réaliser la sauce tomate (*page 125*).
   Réaliser la sauce tomate comme indiqué page 125.
3. Former douze boulettes. Installer le Mélangeur. Cuire les boulettes et les ingrédients 2 à 120°C, pendant 10 mn à vitesse 3.
   Former 12 boulettes. Retirer le Couteau hachoir et disposer le Mélangeur dans le Bol inox. Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox ainsi que les boulettes. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Servir avec du riz (*recette page 132*) ou des légumes vapeur (*page 108*).

Variantes / astuces

- Ajoutez des cacahuètes ou des noix de cajou lors de la réalisation de la farce de vos boulettes.

BRANDADE DE CABILLAUD

De la chair de cabillaud pochée et mélangée à de la purée de pommes de terre **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **30 mn**
Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep. Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 500 g de pommes de terre
2. 4 pavés de cabillaud / 1 gousse d'ail
3. 5 cl de lait / 3 cl d'huile d'olive / Sel, poivre
4. 50 g de chapelure

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Panier vapeur

Éplucher et dégermer l'ail.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez votre BRANDADE

1. Découper les pommes de terre avec le Direct Prep directement dans la partie basse du Panier vapeur, puis les rincer. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les pommes de terre dans le Direct Prep. Appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper directement dans la partie basse du Panier vapeur. Retirer le Direct Prep et rincer les pommes de terre.
2. Cuire les ingrédients 1 et 2 à la vapeur pendant 20 mn.
   Installer le Panier vapeur sur le couvercle. Y mettre les ingrédients 2 dans la partie haute.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les ingrédients 1 et 2, et vider l'eau.

3. Mixer les ingrédients 1, 2 et 3.
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 1, 2 et 3. Appuyer sur la touche *Chop* pour mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
4. Rectifier l'assaisonnement. Répartir la brandade dans un plat à gratin, saupoudrer de chapelure. Mettre quelques minutes dans un four préchauffé en mode gril, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Variantes / astuces

- Pour la cuisson du poisson, remplacez l'eau par du lait et cuisez-y le cabillaud. Programmez la machine de la même manière. Utilisez le lait pour travailler la brandade.

LAPIN AUX PRUNEAUX

Des morceaux de lapin cuits dans une sauce aux pruneaux **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 échalotes / 2 carottes / 2 càs d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / Thym, laurier
2. 8 pruneaux / 20 cl de bouillon de volaille / 2 càs de vinaigre de Xérès / Sel, poivre
3. 4 râbles de lapin

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail et le mettre dans le Bol inox avec l'huile d'olive, le thym et le laurier. Couper les pruneaux en 4 et les dénoyauter. Si besoin, couper les râbles en 2. Ficeler les râbles.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes et les carottes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre LAPIN AUX PRUNEAUX

1. Découper les échalotes et les carottes avec le Direct Prep. Le retirer. Cuire à 120°C pendant 5 min à vitesse 3.
   Mettre les échalotes et les carottes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2. Cuire à 120°C pendant 5 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Sans changer la température et la vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 90°C pendant 15 mn à vitesse 2.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Lors de l'étape 3, vous pouvez arroser vos râbles afin qu'ils s'imprègnent encore plus de la sauce. Vous pouvez aussi utiliser le Panier vapeur pour cuire des légumes (*voir tableau page 108*). Augmentez le temps de cuisson des légumes de 5 mn car la température est plus basse.

CANARD À L'ORANGE

Des magrets de canard cuits dans une sauce à l'orange **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 magrets de canard / Sel, poivre
2. 1 oignon
3. 5 cl de jus d'orange / 15 cl de bouillon de volaille / 2 càs de vinaigre de Xérès / 1 càs de sucre / 1 gousse d'ail / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Retirer un peu de gras des magrets, les couper en 2 dans la largeur puis les assaisonner. Les disposer sur le côté gras dans le Bol inox. Éplucher et dégermer l'ail.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Le couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CANARD À L'ORANGE

1. Cuire les magrets à 140°C, pendant 10 mn. Les retirer puis enlever le gras du Bol inox (*laisser l'équivalent d'une cuillère à soupe*).
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 140°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Start*. Une fois la cuisson terminée, retirer les magrets, enlever le gras du Bol inox en prenant soin d'en laisser l'équivalent d'une cuillère à soupe.
2. Découper l'oignon avec le Direct Prep. Le retirer.
   Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.
3. Ajouter les ingrédients 3, ainsi que les magrets (*côté gras vers le haut*). Cuire à 95°C pendant 15 mn.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Y ajouter les magrets en mettant le côté gras vers le haut. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 95°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Lors de l'étape 3, cuisez des morceaux de navets dans le Panier vapeur.

SAUMON AUX ÉPINARDS

Des pavés de saumon cuits à la vapeur avec des épinards **en 25 minutes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur.

Préparer les ingrédients

1. 800 g de pousses d'épinard / 4 pavés de saumon / Fleur de sel, poivre

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Panier vapeur

Mettre les épinards dans la partie basse du Panier vapeur et les pavés de saumon dans la partie haute. Assaisonner les 2 ingrédients.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Réalisez votre SAUMON AUX ÉPINARDS

1. Cuire les ingrédients 1, 20 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Une fois les épinards cuits à la vapeur, vous pouvez, avec le Mélangeur, les cuire 5 mn, à 98°C, à vitesse 3, avec 10 cl de crème.
- Pour les bébés, mixez la préparation avec le Couteau hachoir.

HACHIS PARMENTIER

Du bœuf haché recouvert de purée puis gratiné au four.

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **3 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / 1 oignon
2. 500 g de bœuf haché / 1 gousse d'ail / 5 cl d'eau / Thym, laurier / Sel, poivre
3. 400 g de purée (*recette page 117*) / Chapelure

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4 puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Éplucher et dégermer la gousse d'ail.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre HACHIS PARMENTIER

1. Hacher les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 10 sec, pour hacher l'oignon.
2. Disposer le Mélangeur. Ajouter les ingrédients 2. Cuire à 130°C, pendant 10 mn à vitesse 3.
   Retirer le Couteau hachoir et disposer le Mélangeur dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 2. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 130°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
3. Réaliser la purée (*page 117*).
   Réaliser la purée comme indiqué page 117.
4. Préchauffer le four à 200°C. Verser la préparation dans un plat à gratin puis recouvrir de purée. Saupoudrer de chapelure puis enfourner environ 15 mn, jusqu'à ce que le hachis soit bien doré.

Variantes / astuces

- Le hachis peut aussi être dressé dans des cercles ou des verrines individuelles.

ROUGAIL SAUCISSE

Des tranches de saucisses cuites dans une sauce tomate épicée, à réaliser **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **14 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 2 càs d'huile
2. 1 gousse d'ail
3. 4 saucisses de Montbéliard
4. 1 kg de tomates / 10 cl d'eau / Sel, poivre / ½ càc de piment de Cayenne moulu

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4. Éplucher et dégermer l'ail. Couper les saucisses en tranches de 5 mm. Éplucher les tomates, les couper en 4, les épépiner puis tailler la chair en dés. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre ROUGAIL SAUCISSE

1. Hacher les ingrédients 1. Remplacer le Couteau hachoir par le Mélangeur.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher l'oignon. Retirer le Couteau Hachoir et installer le Mélangeur dans le Bol inox.
2. Ajouter l'ingrédient 2. Cuire à 120°C, pendant 2 mn à vitesse 4.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire à 120°C pendant 2 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Sans changer de température, ni de vitesse, appuyer sur la touche *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4 et cuire à 120°C pendant 10 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 4. Sans changer de température, appuyer sur la touche *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur la touche *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Remplacez les saucisses de Montbéliard par des diots.

SAUTÉ DE TOFU

Des morceaux de tofu sautés avec des légumes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **7 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'olive / 1 oignon / 1 gousse d'ail
2. 2 carottes / 1 poivron rouge / 1 poivron vert / 2 navets
3. 500 g de tofu
4. 3 càs de sauce soja / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Sécher le tofu et le couper en cubes de 3 cm de côté.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon et le couper en 4.
Éplucher les carottes. Couper les poivrons en 4 et retirer les pépins et les parties blanches.
Éplucher les navets et les couper en 4. Couper les légumes afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Réalisez votre SAUTÉ DE TOFU

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire 5 mn.
   Ajouter les ingrédients 3. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *OK*.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Verser les ingrédients 4 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Parsemez votre sauté de coriandre hachée et de sésame.

WOK DE CANARD

Des tranches de canard grillées avec des légumes croquants **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **8 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile / 1 gousse d'ail / 2 oignons nouveaux
2. 2 magrets de canard
3. 2 poivrons rouges / 2 carottes / 1 brocoli
4. 2 càs de sauce soja / 1 càc de sauce pimentée / 50 g de cacahuètes / ½ de coriandre / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Retirer un peu de gras des magrets puis les tailler en lamelles de 3 mm. Récupérer les sommités du brocoli et les couper en 4.

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons nouveaux. Couper les poivrons en 4 et retirer les pépins et les parties blanches. Éplucher les carottes. Couper ces légumes afin qu'ils passent dans la cheminée du Direct Prep.

Pour la recette

Effeuiller la coriandre et la hacher grossièrement.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Réalisez votre WOK DE CANARD

1. Démarrer le programme. Découper les oignons nouveaux avec le Direct Prep. Tourner le Direct Prep en position 2.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les oignons nouveaux dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Tourner le Direct Prep en position 2.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Découper les ingrédients 3 (*sauf le brocoli*) avec le Direct Prep dans le Bol inox. Retirer le Direct Prep. Ajouter le brocoli.
   Tourner le Direct Prep en position 1. Mettre les poivrons et les carottes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter le brocoli. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Juste après avoir ajouté les morceaux de canard, ajoutez une cuillère à café de miel et une pincée de piment en poudre.

MOULES MARINIÈRES

Des moules marinières cuisinées
en moins de 10 minutes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **3 mn**
Cuisson : **9 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 3 échalotes / 2 càs d'huile d'olive
2. 1 gousse d'ail / Thym, laurier
3. 30 cl de vin blanc
4. 1,2 kg de moules lavées et grattées
5. ¼ de botte de persil

Pour le Bol inox

Effeuiller le persil et ciseler finement les feuilles.
Éplucher les échalotes. Éplucher et dégermer l'ail.
Disposer les ingrédients 1 dans le Bol Inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos MOULES MARINIÈRES

1. Hacher les ingrédients 1, puis remplacer le Couteau hachoir par le Mélangeur.
   Appuyer sur *Chop* jusqu'à ce que les ingrédients soient bien hachés. Retirer le couvercle puis le Couteau hachoir. Disposer le Mélangeur.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 120°C, pendant 2 mn, à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter l'ingrédient 3 et cuire à 120°C, pendant 2 mn, à vitesse 4.
   Ajouter l'ingrédient 3. Sans changer la température et la vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4 et cuire à 120°C, pendant 5 mn, à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 4. Sans changer la température et la vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Start*.
5. Une fois la cuisson terminée, parsemer de persil ciselé.

Variantes / astuces

- Ajoutez des épices comme du curry. Vous pouvez lier la sauce avec un peu de crème à ajouter en même temps que les moules.
- La cuisson est rapide, vous pourrez sans problème faire plusieurs tournées. Aidez-vous du Direct Prep et du Disque à émincer fin n°4 pour couper des échalotes à l'avance.

PÂTES À LA CARBONARA

Des pâtes à la carbonara al dente en 4 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **17 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 2 L d'eau / Gros sel
2. 400 g de pâtes
3. Sauce carbonara (*recette page 123*)
4. 4 jaunes d'œufs / 100 g de parmesan râpé / Poivre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos PÂTES CARBONARA

1. Porter l'eau à ébullition, à 100°C.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 100°C. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et cuire à 90°C, 2 mn de moins que le temps indiqué sur le paquet, à vitesse 2.
   À ébullition, ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson 2 mn de moins qu'indiqué sur le paquet. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.
3. Égoutter les pâtes puis, dans le Bol inox, réaliser la sauce carbonara (*recette page 123*). Réchauffer les pâtes dans la sauce.
   Égoutter les pâtes. Bien sécher le Bol inox puis réaliser la sauce carbonara comme indiqué page 123. Une fois la cuisson de la sauce terminée, y ajouter les pâtes pour les réchauffer.
4. Pour finir, dresser les pâtes à la carbonara dans des assiettes creuses, ajouter un jaune d'œuf par personne. Saupoudrer de parmesan et poivrer généreusement.

Variantes / astuces

- Mélanger le jaune d'œuf permettra de lier et d'épaissir la sauce.

LASAGNE BOLOGNAISE

Un délicieux plat familial à réaliser en 5 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 45 mn

Préparer les accessoires

Préparer l'Adaptateur fond plat.

Préparer les ingrédients

1. 2 L de béchamel (*recette page 112, à réaliser avec 120 g de beurre, 120 g de farine et 2 L de lait*)
2. 500 g de bolognaise (*recette page 123, à réaliser à l'identique*)
3. 2 L d'eau / Gros sel
4. 500 g de feuilles de lasagne
5. 100 g de fromage râpé (*Parmesan de préférence*)

Réalisez vos LASAGNES

1. Réaliser la béchamel.
   Recette page 112. Nettoyer le Bol inox en fin de préparation.
2. Réaliser la bolognaise.
   Recette page 123. Nettoyer le Bol inox en fin de préparation.
3. Installer l'Adaptateur fond plat. Mettre les ingrédients 3 dans le Bol inox. Cuire à 100°C pendant 7 mn.
   Installer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox. Y verser les ingrédients 3. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 100°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 7 mn. Appuyer sur *Start*.
4. Cuire les feuilles de lasagnes à 90°C le temps indiqué sur le paquet.
   Lorsque l'eau bout, mettre les feuilles de lasagne dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson en fonction du temps indiqué sur le paquet. Appuyer sur *Start*.
5. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Dans un plat à gratin, alterner dans l'ordre les couches de pâte à lasagne, de bolognaise, de béchamel et de fromage râpé. Répéter l'opération. Terminer avec de la pâte à lasagne à saupoudrer de fromage râpé. Cuire environ 30 mn au four jusqu'à ce que le plat soit bien gratiné.

Variantes / astuces

- Cette recette comporte beaucoup d'étapes et demande un peu d'organisation. Si vous l'anticipez, vous pouvez préparer la béchamel et la sauce bolognaise la veille et réaliser le montage le jour-même.

PAËLLA

Une délicieuse spécialité espagnole **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **21 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.
Préparer le Panier vapeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 1 gousse d'ail / 3 càs d'huile d'olive / Thym, laurier
2. 1 poivron rouge / 200 g de riz / 100 g de petits pois frais écossés
3. 10 cl de vin blanc / 1 pistil de safran / ½ càc de paprika
4. 50 cl d'eau (*ou fumet de poisson*) / 8 crevettes moyennes décortiquées / 200 g de moules lavées et grattées

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer la gousse d'ail. Mettre les ingrédients 1, sauf l'oignon dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon, couper le poivron en 4 et retirer les pépins et les parties blanches. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Pour le Panier vapeur

Mettre les moules et les crevettes dans le Panier vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Disposer le Direct Prep en position 1

Programmer l'appareil →

Puis Risotto

Préparez votre PAËLLA

1. Découper l'oignon avec le Direct Prep. Démarrer le programme.
   Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Appuyer sur *Start* pour démarrer le programme.
2. Découper le poivron avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep. Mettre le reste des ingrédients 2 dans le Bol inox.
   Mettre le poivron dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter le reste des ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
4. Verser l'eau dans le Bol inox, installer le Panier vapeur et cuire pendant 12 mn.
   Verser l'eau dans le Bol inox puis installer le Panier vapeur sur le couvercle. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 12 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Ajoutez des dés de chorizo pendant l'étape 2 pour relever votre paëlla.

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

Un classique de la cuisine à réaliser **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **1h18**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / 1 carotte / 1 oignon / 200 g de lardons fumés / Thym, laurier
2. 250 g de lentilles vertes / 20 cl de vin blanc sec
3. 70 cl d'eau / 2 saucisses de Montbéliard
4. Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile, les lardons, le thym et le laurier. Couper les saucisses en rondelles de 3 cm.

Pour la recette

Éplucher l'oignon et la carotte. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Plats Végétariens

Réalisez votre PETIT SALÉ AUX LENTILLES

1. Démarrer le programme. Découper la carotte et l'oignon avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre la carotte et l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2 et ajuster le temps de cuisson à 3 mn.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et ajuster le temps de cuisson à 1h15 mn.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 1h15. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de programme, vérifier la cuisson des lentilles (*si besoin, ajouter 5 mn à 98°C, à vitesse 2*). Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Il est important de ne saler qu'à la fin, sinon le sel ralentira la cuisson des lentilles.

FONDUE DE POIREAUX ET SAINT-JACQUES

Un émincé de poireaux cuits au beurre et des Saint-Jacques vapeur **en 20 minutes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.
Préparer le Panier vapeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 30 g de beurre / 1 oignon / ½ gousse d'ail / Thym, laurier
2. 6 blancs de poireaux
3. 20 cl d'eau / 20 noix de Saint-Jacques
4. Fleur de sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1 (*sauf l'oignon*).

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Le couper afin qu'il passe dans la cheminée (*vérifier la grosseur des blancs de poireaux*).

Pour le Panier vapeur

Mettre les noix de Saint-Jacques dans la partie basse du Panier vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre FONDUE

1. Découper l'oignon avec le Direct Prep. Cuire les ingrédients 1 à 98°C pendant 3 mn, à vitesse 4.
   Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 98°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep et cuire à 98°C pendant 7 mn, à vitesse 4. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Sans changer la température et la vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 7 mn. Appuyer sur *Start*.
3. Verser l'eau. Installer le Panier vapeur et cuire à 120°C pendant 5 mn à vitesse 3.
   Verser l'eau puis installer le Panier vapeur sur le couvercle. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Dresser la fondue de poireaux puis 5 Saint-Jacques par personne et assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des zestes de citron vert dans les poireaux en fin de cuisson.

ONE PAN PASTA À LA DINDE

Des farfalles, des morceaux de dinde et des légumes cuits ensemble **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **17 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 courgette / 2 échalotes / 1 càs d'huile d'olive
2. 4 escalopes de dinde
3. 250 g de farfalle / 70 cl d'eau / 200 g de tomates cerises / 150 g de champignons de Paris / Thym / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Couper les tomates cerises en 2, les champignons de Paris en 4 et les escalopes de dinde en cubes de 5 mm. Mettre l'huile d'olive dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes. Couper la courgette en 4 et l'épépiner. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Plats rapides

Réalisez votre ONE PAN PASTA

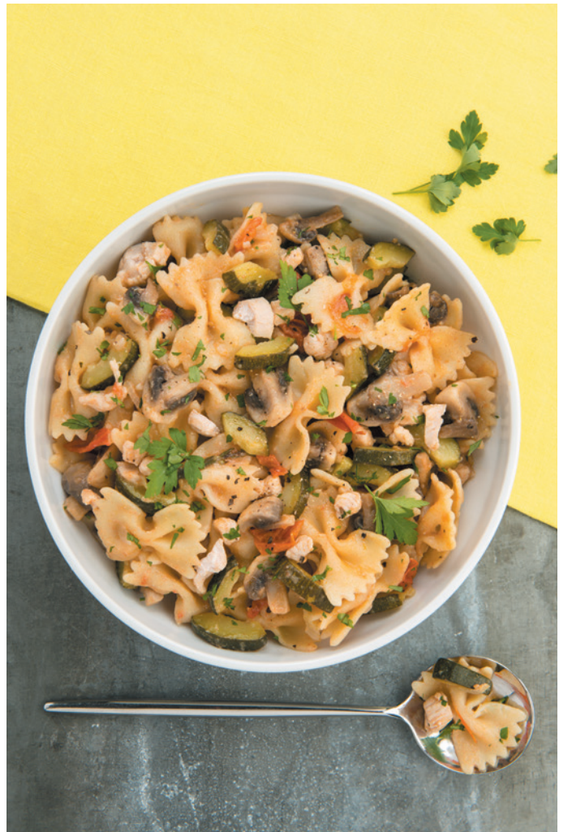
1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep puis le retirer. Démarrer le programme.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start* pour démarrer le programme.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Ajuster le temps de cuisson à 12 mn et la vitesse à 4.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 12 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, ajuster la vitesse à 4. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Servir aussitôt.

Variantes / astuces

- Cette recette peut s'appliquer avec du saumon, du veau, du canard, du poulet... En gardant le même temps de cuisson. Vous pouvez aussi varier les garnitures.



POULET BASQUAISE

Du poulet cuisiné avec une compotée de poivrons et de tomates **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol Inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / 1 oignon
2. 4 blancs de poulet / 2 poivrons rouges / 1 poivron vert / 1 poivron jaune / 10 cl d'eau / Thym
3. 4 tomates / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile.
Tailler le poulet en cubes de 1 cm de côté.
Couper les tomates en 4 et chaque quartier en 3.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon, couper les poivrons en 4, retirer les pépins et les parties blanches. Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Disposer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Plats rapides

Préparez votre POULET BASQUAISE

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les poivrons avec le Direct Prep. Le retirer puis ajouter le reste des ingrédients 2.
   Mettre les poivrons dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter le reste des ingrédients 2. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- À la place de l'eau, lors de l'étape 2, vous pouvez mettre la même quantité en vin blanc sec.
- Vous pouvez aussi ajouter un petit piment avec les morceaux de poulet.

RISOTTO DE PRINTEMPS AU POULET

Un risotto avec des morceaux de poulet, des petits pois et des asperges **en 5 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **23 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.
Préparer le Panier vapeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 càs d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / Thym, laurier / 2 échalotes / 1 botte d'asperges
2. 200 g de riz pour risotto / 4 blancs de poulet
3. 10 cl de vin blanc
4. 60 cl de bouillon de volaille (*ou d'eau*) / 100 g de petits pois écossés.
5. 20 g de beurre / 100 g de parmesan

Programmer l'appareil →

Puis Risotto

Réalisez votre RISOTTO DE PRINTEMPS

1. Démarrer la cuisson. Découper les échalotes et les asperges avec le Direct Prep. Le retirer.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les échalotes et les asperges dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter l'ingrédient 3.
   Ajouter l'ingrédient 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4. Ajuster le temps de cuisson à 14 mn. Installer le Panier vapeur.
   Ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 14 mn. Appuyer sur *OK*. Installer le Panier vapeur sur le couvercle.
5. Retirer le Panier vapeur. Ajouter les ingrédients 5. Mélanger pendant 1 mn à vitesse 4.
   Retirer le Panier Vapeur. Ajouter les ingrédients 5 dans le Bol inox. Appuyer 2 fois sur *Cancel*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 1 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile, le thym et le laurier. Couper les blancs de poulet en cubes de 3 cm.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée. Séparer le corps de la pointe des asperges. Réserver les pointes. Éplucher les corps et retirer le pied.

Pour le Panier vapeur

Mettre les pointes d'asperges dans la partie basse du Panier vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Variantes / astuces

- Utilisez d'autres viandes ou du poisson pour votre risotto. Variez aussi les légumes en fonction de la saison.

WOK DE POULET

Des morceaux de poulet grillés et sautés avec des légumes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **6 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile / 1 gousse d'ail / 1 oignon rouge
2. 4 blancs de poulet
3. 2 poivrons rouges / ½ botte de radis / 100 g de pois gourmands
4. 2 càs de sauce soja / 50 g de noix de cajou / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Tailler les blancs de poulet en fines lamelles. Couper les pois gourmands en 3.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon, couper les poivrons en 4, retirer les pépins et les parties blanches. Équeuter les radis. Couper ces légumes afin qu'ils passent dans la cheminée du Direct Prep.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Réalisez votre WOK DE POULET

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep puis le tourner en position 2.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Tourner le Direct Prep en position 2.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
3. Tourner le Direct Prep en position 1. Découper les ingrédients 3 (*sauf les pois gourmands*). Le retirer et ajouter les pois gourmands.
   Tourner le Direct Prep en position 1. Mettre les poivrons et les radis dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter les pois gourmands. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Variez les légumes en fonction de la saison, vous pouvez utiliser du panais ou du navet ou encore plusieurs variétés de carottes multicolores.

ROUGAIL CREVETTES

Des crevettes cuites dans une sauce tomate épicée, à réaliser en 4 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **14 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 2 càs d'huile
2. 1 gousse d'ail
3. 20 grosses crevettes décortiquées
4. 1 kg de tomates / 10 cl d'eau / Sel, poivre / ½ càc de piment de Cayenne moulu

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4. Éplucher et dégermer l'ail. Éplucher les tomates, les couper en 4, les épépiner puis tailler la chair en dés.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre ROUGAIL CREVETTES

1. Hacher les ingrédients 1. Remplacer le Couteau hachoir par le Mélangeur.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher l'oignon. Retirer le Couteau hachoir et installer le Mélangeur dans le Bol inox.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et cuire à 120°C, pendant 2 mn à vitesse 4.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire à 120°C pendant 2 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Sans changer de température et de vitesse, appuyer sur la touche *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4 et cuire à 120°C pendant 10 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 4 dans le Bol inox. Sans changer de température, appuyer sur la touche *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur la touche *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Cette recette s'accompagne de riz. Vous pouvez aussi utiliser le Panier vapeur lors de l'étape 4 pour cuire des légumes (*voir tableau page 108*).

TAGLIATELLES SAUTÉES AU POULET ET POIVRE

Des morceaux de poulet grillés et poivrés mélangés à des tagliatelles et des morceaux de courgettes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **12 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'arachide
2. 4 blancs de poulet / 2 courgettes
3. 350 g de tagliatelles fraîches / 20 cl d'eau / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Couper les blancs de poulet en dés d'1 cm. Verser l'huile dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Couper les extrémités des courgettes, les couper en 4 dans la longueur et retirer les pépins. Bien s'assurer qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos TAGLIATELLES SAUTÉES

1. Cuire à 140°C pendant 2 mn à vitesse 3.
   Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 140°C. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter le poulet. Découper les courgettes dans le Bol inox avec le Direct Prep. Le retirer et cuire à 140°C pendant 5 mn à vitesse 3.
   Ajouter les morceaux de poulet dans le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1. Mettre les courgettes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Sans changer de température et de vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 140°C pendant 5 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 3. Sans changer la température et la vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Une fois la cuisson terminée, rectifier l'assaisonnement et poivrer généreusement.

Variantes / astuces

- Ajoutez des morceaux de chorizo avec le poulet et amenez une pointe de fraîcheur avec un peu de menthe ciselée.

CURRY DE VEAU

Un curry de veau savoureux **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Prévoir à côté le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 2 càs d'huile d'olive
2. 4 escalopes de veau / 1 càc de farine / 2 càc de curry / 1 càc de cumin / 2 tomates
3. 15 cl d'eau (*ou bouillon de volaille*) / 15 cl de lait de coco / Sel, poivre
4. 30 g d'amandes effilées / 30 g de raisins secs blonds

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4. Tailler les escalopes dans la largeur en lanières de 5 mm de large. Enfin, couper les tomates en 4, les épépiner et tailler les pétales en lanières de 3 mm. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Plats rapides

Préparez votre CURRY DE VEAU

1. Hacher les ingrédients 1, puis remplacer le Couteau hachoir par le Mélangeur. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Chop*, environ 30 sec, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien hachés. Retirer le couvercle puis le Couteau hachoir. Disposer le Mélangeur et remettre le couvercle avec le bouchon. Appuyer sur *Start* pour démarrer le programme.
2. Ajouter les ingrédients 2. Ajuster le temps de cuisson à 2 mn.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Ajuster le temps de cuisson à 8 mn.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start* puis sur *Time* et avec la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 8 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Fin de programme, ajouter les ingrédients 4.

Variantes / astuces

- Accompagnez ce plat de riz pilaf (*page 132*) ou de légumes *vapeur* (*page 108*).

PORC AU CARAMEL

Des morceaux de porc cuits dans une sauce au caramel épicé **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **23 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox
et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de sucre
2. 1 oignon
3. 5 cl de sauce soja / 5 cl de sauce nuoc mâm / 1 gousse d'ail / 1 càc de 5 épices / Sel, poivre
4. 500 g d'échine de porc

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox. Éplucher et dégermer la gousse d'ail. Tailler l'échine de porc en cubes de 2 cm.

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Le couper afin qu'il passe dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre PORC AU CARAMEL

1. Cuire l'ingrédient 1 à 180°C, pendant 10 mn à vitesse 6.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Découper l'ingrédient 2 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre l'ingrédient 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 140°C, pendant 3 mn à vitesse 4.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 140°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
4. Installer le Mélangeur, ajouter les ingrédients 4. Cuire à 98°C pendant 10 mn à vitesse 3.
   Retirer le Couteau hachoir et installer le Mélangeur dans le Bol inox. Y ajouter les ingrédients 4. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 98°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer le sucre par du miel. Dans ce cas, cuire le miel à 140°C pendant 10 mn.

CURRY DE POULET

Un curry de poulet épicé **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **12 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 2 càs d'huile d'olive / ½ gousse d'ail
2. 4 blancs de poulet / 1 càc de farine / 2 càc de curry / 1 càc de cumin / 1 càc de curcuma / 2 tomates
3. 15 cl d'eau (*ou bouillon de volaille*) / 15 cl de lait de coco / Sel, poivre
4. 1 granny smith / 30 g d'amandes effilées / 30 g de raisins secs blonds

Pour le Bol inox

Dégermer la gousse d'ail. Éplucher l'oignon et le couper en 4. Tailler les blancs de poulet en cubes de 5 mm. Enfin, couper les tomates en 4, les épépiner et tailler les pétales en lanières de 3 mm. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Plats rapides

Réalisez votre CURRY DE POULET

1. Hacher les ingrédients 1, puis remplacer le Couteau hachoir par le Mélangeur. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Chop*, environ 30 sec, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien hachés. Retirer le couvercle puis le Couteau hachoir. Disposer le Mélangeur et remettre le couvercle avec le bouchon. Appuyer sur *Start* pour démarrer le programme.
2. Ajouter les ingrédients 2. Ajuster le temps de cuisson à 2 mn.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Ajuster le temps de cuisson à 10 mn.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time* puis la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

À la fin du programme, tailler la pomme en petits dés et l'ajouter au curry ainsi que les amandes et les raisins.

Variantes / astuces

- L'acidité de la pomme apportera une touche de fraîcheur. Vous pouvez aussi ajouter quelques morceaux d'ananas ou de mangue.

CABILLAUD SAUCE TOMATE

Une délicieuse recette de cabillaud à la sauce tomate **en 2 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **7 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 300 g de sauce tomate (*recette page 125*)
2. 4 pavés de cabillaud / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Couper les pavés de cabillaud en 2 ou 3 morceaux selon leur taille. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre CABILLAUD

1. Réaliser la sauce tomate (*page 125*).
   Réaliser la sauce tomate comme indiqué page 125.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson basse température

2. Démarrer la cuisson et cuire le cabillaud pendant 7 mn.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 7 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez réaliser cette recette avec du saumon ou des gambas.

CURRY DE CREVETTES

Un curry de crevettes savoureux **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 1 gousse d'ail / 2 càs d'huile d'olive
2. 1 càc de curry en poudre / 1 càc de gingembre en poudre / 20 cl de lait de coco / 20 cl d'eau (*ou bouillon*)
3. 20 gambas moyennes décortiquées / Sel, poivre
4. ½ botte de coriandre

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4. Éplucher et dégermer l'ail.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →
Puis Plats rapides

Préparez votre CURRY AUX CREVETTES

1. Hacher les ingrédients 1, puis remplacer le Couteau hachoir par le Mélangeur. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Chop*, environ 30 sec, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien hachés. Retirer le couvercle puis le Couteau hachoir. Installer le Mélangeur et remettre le couvercle avec le bouchon. Appuyer sur *Start* pour démarrer la cuisson.

2. Ajouter les ingrédients 2. Ajuster la température à 120°C.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, ajuster la température à 120°C. Appuyer sur *OK*.

3. Ajouter les ingrédients 3. Ajuster le temps de cuisson à 5 mn.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *OK*.

4. Hacher la coriandre et en parsemer le curry.

Variantes / astuces

- Réalisez la même recette avec des Saint-Jacques.

CHICKEN NUGGETS

Pour **16 nuggets** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 2 blancs de poulet / 1 oignon / 3 cl d'huile d'olive / 15 g de chapelure / 1 blanc d'œuf / 1 càc de curry / Sel, poivre
2. 100 g de farine / 2 œufs / 200 g de chapelure
3. 0,5 L d'huile de friture

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4. Couper le poulet en gros cubes. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour la recette

Battre les œufs en omelette. Préparer 3 récipients pour mettre dans chacun la farine, les œufs battus et la chapelure.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos NUGGETS

1. Hacher les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour hacher jusqu'à obtenir une farce fine (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la farce et bien nettoyer le Bol inox.
2. Former 16 nuggets et les paner.
   Former 16 boules puis les aplatir un peu. Les enrober de farine, puis les tremper dans les œufs puis dans la chapelure. Les tremper à nouveau dans l'œuf puis dans la chapelure.
3. Cuire les nuggets dans l'huile à 180°C, à vitesse 3.
   Installer le Mélangeur dans le Bol inox. Y verser l'huile. Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Lorsque l'huile est chaude, y plonger les nuggets par série de 5 ou 6, environ 3 mn, pour les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Débarrasser sur un papier absorbant.

Variantes / astuces

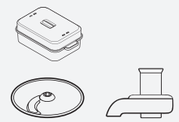
- Vous pouvez réaliser votre propre chapelure avec du pain sec que vous mixez dans le Bol inox avec le Couteau hachoir.

PAPILLOTE DE BAR AU FENOUIL

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur.
Disposer le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 2 fenouils / 1 oignon rouge
2. 4 filets de bar / 5 cl de jus d'orange / 2 càs d'huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Retirer les branches du fenouil, le couper en 4 et retirer la partie blanche à la base. Éplucher l'oignon. Couper ces légumes afin qu'ils passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez votre PAPILLOTE DE BAR

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Préparer les papillotes en répartissant les ingrédients.
   Répartir les ingrédients 1 et 2 sur 4 feuilles de papier sulfurisé. Refermer les papillotes et les placer dans la partie basse du Panier vapeur.
3. Cuire la papillote pendant 15 mn à la vapeur.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Remplacez le jus d'orange par du vin blanc sec ou tout simplement une cuillère à soupe d'eau.

Accompagnements, sauces et chutneys

CUISSON VAPEUR

Légumes	Quantité pour 4 personnes	Temps de cuisson
Artichauts	4 pièces	40 mn
Asperges vertes	600 g	20 mn
Asperges blanches	600 g	25 mn
Aubergines	4 aubergines	40 mn
• Aubergines	600 g	30 mn
Brocolis (sommités)	500 g	10 mn
• Brocolis (surgelés)	500 g	15 mn
Carottes	12 carottes	15 mn
• Carottes	500 g	10 mn
Céleri branche	500 g	20 mn
Céleri rave	2 céleris	50 mn
• Céleri rave	500 g	12 mn
Champignons de Paris	500 g	8 mn
Chou vert	1 chou	40 mn
• Chou vert	500 g	20 mn
Chou-fleur (sommités)	500 g	20 mn
Chou-fleur (surgelés)	500 g	25 mn
Courgettes	6 courgettes	20 mn
• Courgettes	600 g	10 mn
Endives	6 endives	25 mn
Épinards frais	800 g	20 mn
Épinards (surgelés)	500 g	20 mn
Fenouil	4 fenouil	45 mn
• Fenouil	500 g	12 mn
Fèves fraîches écossées	500 g	14 mn
Fèves surgelées	500 g	20 mn
Haricots verts	500 g	15 mn
Haricots verts surgelés	500 g	20 mn
Navet	6-8 navets	30 mn
• Navet	500 g	15 mn
Petits pois frais écossés	500 g	14 mn
Petits pois surgelés	500 g	20 mn
Poireaux	6 Poireaux	20 mn
• Poireaux	500 g	12 mn
Pommes de terre	500 g	30 mn
• Pommes de terre	500 g	15 mn
Topinambours	500 g	30 mn
• Topinambours	500 g	15 mn

• Ingrédients découpés avec le Disque à émincer gros n°5 du Direct Prep

Poissons	Quantité pour 4 personnes	Temps de cuisson
Saumon	4 pavés	18 mn
Thon	4 pavés	17 mn
Cabillaud	4 pavés	18 mn
Lieu	4 pavés	18 mn
Bar	Entier	20 mn
Bar	4 filets	16 mn
Truite	Entière	22 mn
Truite	4 filets	16 mn
Crevettes moyennes	20 crevettes	12 mn

Viandes	Quantité pour 4 personnes	Temps de cuisson
Blanc de poulet	4 blancs	22 mn
Blanc de dinde	4 blancs	22 mn

Fruits	Quantité pour 4 personnes	Temps de cuisson
Pommes	4 pommes entières	15 mn
Pommes	4 1/2 pommes	12 mn
Poires	4 poires entières	15 mn
Poires	4 1/2 poires	12 mn
Abricots	8 oreillons	8 mn
Pêches	4 pêches entières	16 mn
Pêches	4 oreillons	14 mn

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Réalisez vos CUISSONS VAPEUR

Pour une cuisson inférieure à 30 mn.
Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson en vous référant au tableau. Appuyer sur *OK*.

Pour une cuisson égale à 30 mn.
Appuyer sur *Start*.

Pour une cuisson supérieure à 30 mn.
Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson en vous référant au tableau. Appuyer sur *OK*.

CHUTNEY ANANAS PÊCHE

Une confiture aigre-douce à réaliser en 3 étapes.

Pour **1 pot**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **40 mn**
Repos : **1 h** (*facultatif*)

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs de miel (*type mille fleurs ou acacia*)
2. 3 oignons / 1 petit ananas / 2 pêches
3. 3 cl de vinaigre / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons et les couper en 4. Éplucher l'ananas, le couper en 8 et retirer le cœur. Les couper, si nécessaire, afin qu'ils passent dans la cheminée

Pour le Bol inox

Éplucher les pêches et tailler la chair en dés. Verser l'ingrédient 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Compotes & chutneys

Réalisez votre CHUTNEY ANANAS PÊCHE

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Découper l'oignon et l'ananas avec le Direct Prep. Le retirer puis ajouter le reste des ingrédients 2.
   Mettre l'oignon et l'ananas dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Ajouter les pêches. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 et appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Ce chutney accompagnera aussi bien un foie gras qu'un filet mignon de porc ou un pavé de saumon.
- Le chutney se consomme aussi bien chaud que froid.

CHUTNEY D'OIGNONS

Une confiture d'oignons à réaliser en 3 étapes.

Pour **1 pot**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **40 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs de miel (*type mille fleurs ou acacia*)
2. 5 oignons rouges
3. 5 cl de vinaigre / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les oignons et les couper en 4.
Les couper afin qu'ils passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Verser l'ingrédient 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Compotes & chutneys

Préparez votre CHUTNEY D'OIGNONS

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Découper les oignons rouges avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Mettre les oignons rouges dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Verser les ingrédients 3 et appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement. Une fois le chutney prêt, versez-le encore chaud dans des pots à confiture, fermez-les et retournez-les.

Variantes / astuces

- Une fois refroidis, mettez-les au frais, vous pourrez ainsi les conserver. N'hésitez donc pas à faire de grandes quantités !

CAROTTES À LA CRÈME ET AU CUMIN

Une garniture simple et rapide pour accompagner vos poissons ou viandes blanches.

Pour **4 personnes**
Préparation : **3 mn**
Cuisson : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox
et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 6 carottes
2. 30 g de beurre
3. 10 cl d'eau / 10 cl de crème / 1 càs de sucre / 1 càs de cumin en poudre / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes. Vérifier qu'elles passent dans la cheminée du Direct Prep, si besoin les tailler.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Préparez vos CAROTTES À LA CRÈME

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep, puis le retirer.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et cuire à 140°C, pendant 3 mn, à vitesse 3.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 140°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 140°C, pendant 7 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Sans changer de température et de vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 7 mn. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

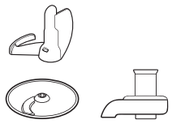
- En fin de cuisson, ajoutez du persil haché ou de la coriandre.

LÉGUMES À LA CRÈME

Pour **4 personnes** Cuisson : **10 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'olive / 1 oignon / 1 gousse d'ail / Thym, laurier
2. 2 carottes / 1 courgette / 1 blanc de poireau / 1 fenouil
3. 10 cl d'eau (*ou bouillon de légumes*) / 10 cl de crème liquide entière / 1 petit brocoli / 1 petit chou-fleur
4. Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile, le thym et le laurier. Récupérer les sommités du brocoli et du chou-fleur et les couper en 3.

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes. Couper la courgette en 2 et retirer les pépins. Retirer les branches du fenouil, le couper en 4 et retirer la partie blanche. Couper les légumes afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Réalisez vos LÉGUMES À LA CRÈME

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Le retirer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Le retirer. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire pendant 5 mn.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *OK*.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Verser les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Variez les légumes en fonction des saisons (*petits pois, haricots verts, potiron, patate douce…*).

BÉCHAMEL

Pour **4 personnes** Cuisson : **22 mn**
Préparation : **1 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 35 g de beurre
2. 35 g de farine
3. 50 cl de lait / Sel, poivre / Noix de muscade

Pour le Bol inox

Mettre le beurre dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Sauce béchamel

Préparez votre BÉCHAMEL

1. Démarrer le programme
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2.
   Mettre l'ingrédient 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- En fin de cuisson, vous pouvez ajouter du fromage râpé ou des épices. Vous pouvez aussi mettre des herbes et les mixer avec le Couteau hachoir.

FONDUE DE POIREAUX

Un émincé de poireaux cuits au beurre en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 30 g de beurre / 1 oignon / ½ gousse d'ail / Thym, laurier
2. 6 blancs de poireaux
3. 15 cl d'eau / Fleur de sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1 (*sauf l'oignon*).

Pour la recette

Éplucher l'oignon. Le couper afin qu'il passe dans la cheminée (*vérifier la grosseur des blancs de poireaux*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre FONDUE DE POIREAUX

1. Découper l'oignon avec le Direct Prep et cuire les ingrédients 1 à 98°C pendant 3 mn, à vitesse 4.
   Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 98°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep. Cuire à 98°C pendant 7 mn à vitesse 4.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep. Sans changer de température et de vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 7 mn. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire à 120°C pendant 5 mn à vitesse 3.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

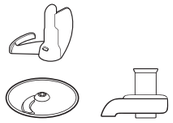
- Vous pouvez ajouter des zestes de citron vert dans les poireaux en fin de cuisson.

LÉGUMES SAUTÉS

Pour **4 personnes** Cuisson : **7 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'olive / 1 oignon / 1 gousse d'ail / Thym, laurier
2. 2 carottes / 1 poivron rouge / 1 poivron jaune
3. 200 g de pois gourmands / 1 brocoli / 5 cl d'eau
4. Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile le thym et le laurier. Récupérer les sommités du brocoli et les couper en 3. Couper les pois gourmands en 3.

Pour le Direct Prep

Éplucher les carottes. Couper les poivrons en 4 et retirer les pépins et les parties blanches. Couper ces légumes afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Sautés/Wok

Réalisez vos LÉGUMES SAUTÉS

1. Démarrer le programme. Découper l'oignon avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper.
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Le retirer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4.
   Mettre les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*.

Variantes / astuces

- Si vous souhaitez ajouter des épices, ajoutez-les lors de l'étape 3.

VINAIGRETTE

Une vinaigrette à réaliser en un clin d'œil.

Pour **1 litre environ** Préparation : **7 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 20 cl de vinaigre de vin rouge / 2 càs de moutarde douce / 60 cl d'huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre VINAIGRETTE

1. Mélanger tous les ingrédients pendant 5 mn à vitesse 6.
   Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Débarrasser dans un récipient (*ou une petite bouteille*) et conserver au frais.

Variantes / astuces

- Remplacez le vinaigre de vin rouge par du Xérès, du Balsamique ou du vinaigre à la framboise par exemple. Remplacez la moutarde douce par de la forte, de la moutarde au miel ou de la moutarde aux condiments entre autres.
- Quant à l'huile d'olive, variez avec de l'huile de tournesol, de l'huile de sésame ou de noisettes par exemple.
- Une fois la vinaigrette réalisée, remplacer l'Émulsionneur par le Couteau hachoir. Ajoutez des herbes fraîches et mixez.

GNOCCHIS

Des gnocchis de pommes de terre à réaliser en 2 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **40 mn**
Préparation : **20 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 500 g de pommes de terre
2. 1 jaune / 150 g de farine / Sel, poivre

Pour le Panier vapeur

Éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux puis les mettre dans la partie basse du Panier vapeur.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Préparez vos GNOCCHIS

1. Cuire les pommes de terre pendant 30 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. En fin de cuisson, récupérer les pommes de terre et vider l'eau. Retirer le Panier vapeur.
2. Récupérer la chair des pommes de terre chaudes et la mixer avec les ingrédients 2 (*attention à verser la farine au fur et à mesure, la quantité peut varier en fonction des pommes de terre. Il faut, au final, obtenir une pâte qui ne colle pas*).
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les pommes de terre chaudes. Ajouter les œufs, l'assaisonnement et la moitié de la farine. Appuyer sur la touche *Chop* pour mixer. Ajouter le reste de farine au fur et à mesure afin d'obtenir en quelques minutes une pâte non collante.

Pour finir

Sur un plan de travail bien fariné, couper la pâte en 4 puis réaliser des boudins de 1 cm de diamètre. Tailler ensuite tous les 1 cm afin d'obtenir les gnocchis. Les cuire dans de l'eau bouillante. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.

Variantes / astuces

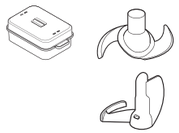
- Si vous ne cuisez pas les gnocchis tout de suite, conservez-les au frais enrobés dans un torchon sec.

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

Des petits pois cuits au beurre, avec de la salade et des herbes en 4 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires



Préparer le Panier vapeur, le Couteau hachoir et le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 600 g de petits pois frais écossés
2. 2 échalotes
3. 30 g de beurre / 2 sucrines / 5 cl d'eau
4. ½ botte de persil / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.
Éplucher les échalotes. Couper les sucrines en lamelles de 5 mm.
Effeuiller et ciseler finement le persil.

Pour le Panier vapeur

Mettre les petits pois dans le Panier vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Préparez vos PETITS POIS À LA FRANÇAISE

1. Cuire les petits pois pendant 20 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les petits pois et vider l'eau.
2. Hacher les ingrédients 2.
   Installer le Couteau hachoir. Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher grossièrement les échalotes. Retirer le Couteau hachoir et installer le Mélangeur.
3. Mettre les ingrédients 1 et 3 dans le Bol inox et cuire à 90°, pendant 5 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 1 et 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
4. Rectifier l'assaisonnement et parsemer de persil ciselé.

Variantes / astuces

- Cette garniture accompagnera vos viandes blanches ou vos poissons. Pour les bébés, en fin de cuisson, ajoutez de l'eau 2 cm au-dessus des petits pois et mixez avec le Couteau hachoir.

PURÉE/ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE

L'accompagnement classique mais indispensable en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.
Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 600 g de pommes de terre
2. Pour réaliser une purée
   15 cl de lait / 50 g de beurre / Sel, poivre

   Pour réaliser une écrasée
   5 cl d'huile d'olive / Sel, poivre

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos POMMES DE TERRE

1. Découper les pommes de terre avec le Direct Prep directement dans le Panier vapeur, puis les rincer.
   Mettre les pommes de terre dans le Direct Prep. Appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper directement dans le Panier vapeur. Retirer le Direct Prep et rincer les pommes de terre.
2. Cuire les pommes de terre pendant 20 mn à la vapeur.
   Installer le Panier vapeur sur le couvercle.

   Programmer l'appareil →

   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les pommes de terre et vider l'eau.
3. Mixer les ingrédients 1 et 2 (*à choisir en fonction du résultat souhaité*).
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les pommes de terre et les ingrédients 2 (*à choisir en fonction du résultat souhaité*). Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une purée ou une écrasée de pommes de terre.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Agrémentez votre purée avec de la tapenade (*recette page 11*) ou du pesto (*recette page 122*).

RATATOUILLE

Le traditionnel accompagnement provençal en 4 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **50 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 3 càs d'huile d'olive
2. 1 gousse d'ail / Thym, laurier
3. 1 aubergine / 2 courgettes / 2 poivrons rouges
4. 3 tomates / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Éplucher l'oignon et le mettre dans le bol avec l'huile.
Tailler les ingrédients 3 et les tomates en cubes de 2 cm.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre RATATOUILLE

1. Hacher l'oignon. Puis installer le Mélangeur.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour hacher l'oignon. Retirer le Couteau hachoir et installer le Mélangeur.
2. Mettre les ingrédients 2 et régler la cuisson à 85°C, pendant 5 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 85°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 85°C pendant 35 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 3. Sans changer de température et de vitesse. appuyer sur la touche *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 35 mn. Appuyer sur *Start*.
4. En fin de cuisson, ajouter les ingrédients 4 et cuire à 120°C, pendant 10 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 4. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Pour une cuisson plus rapide, découpez les oignons et les ingrédients 3 avec le Direct Prep muni du Disque à émincer gros n°5. Cuisez-les alors à 80°C, pendant 20 mn à vitesse 3.

RIZ CANTONAIS

Du riz mélangé à des morceaux d'omelette, des petits pois et du jambon en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **12 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 2 œufs / 2 càs d'huile d'olive
2. 200 g de riz / 100 g de petits pois / 60 cl d'eau / Sel, poivre
3. 100 g de dés de jambon

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre RIZ CANTONAIS

1. Réaliser l'omelette avec les ingrédients 1, à 110°C, pendant 2 mn à vitesse 3.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 110°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2. Cuire l'ensemble à 100°C, pendant 10 mn à vitesse 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 100°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et les mélanger quelques instants à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, baisser la température à 0°C. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start* et mélanger environ 30 sec, jusqu'à ce que le jambon soit bien réparti.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des petites crevettes, des herbes ou des épices dans votre riz cantonais.

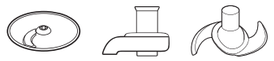
KETCHUP MAISON

L'indispensable sauce à toujours avoir !
Réalisez votre propre ketchup, légèrement sucré et épicé **en seulement 4 étapes.**

Pour **2 pots** — Cuisson : **32 mn**
Préparation : **10 mn** — Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep et le Couteau hachoir dans le Bol inox.



Préparer les ingrédients

1. 1 échalote / 3 càs de miel / ½ gousse d'ail
2. 10 cl de vinaigre de vin rouge (*type Xérès*) / ½ càc de cannelle en poudre / 1 càc de curry / 1 càc de cumin / ½ càc de piment d'Espelette
3. 5 tomates / Sel

Pour le Direct Prep

Éplucher l'échalote. Retirer le pédoncule des tomates et les tailler en 4. Vérifier que les ingrédients rentrent bien dans le Direct Prep.

Pour le Bol inox

Dégermer l'ail. Verser le miel dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Compotes & Chutneys

Réalisez votre KETCHUP

1. Démarrer le programme. Découper l'échalote avec le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'échalote dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour la couper. Installer le Direct prep en position 2.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire pendant 2 mn
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Découper les tomates avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep puis saler.
   Installer le Direct Prep en position 1. Mettre les tomates dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct prep puis saler. Appuyer sur *Start*.
4. À la fin du programme, mixer la sauce.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture lisse (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Variantes / astuces

- Versez le ketchup encore chaud dans des pots à confiture, fermez-les et retournez-les. Une fois refroidis, mettez-les au frais, vous pourrez ainsi les conserver.

SAUCE COCKTAIL

Une sauce légèrement relevée à base de mayonnaise et de ketchup.

Pour **300 g de sauce** — Préparation : **3 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de ketchup (*recette page 120*)
2. 200 g de mayonnaise (*recette page 121*)
3. 2 gouttes de tabasco / 1 càc de sauce anglaise

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre SAUCE COCKTAIL

1. Réaliser le ketchup (*recette page 120*).
   Réaliser le ketchup comme indiqué page 120.
2. Réaliser la mayonnaise (*page 121*).
   Réaliser la mayonnaise comme indiqué page 121.
3. Mélanger la mayonnaise et le ketchup avec les ingrédients 3.
   Mettre les quantités indiquées de mayonnaise et de ketchup dans le Bol inox. Y ajouter les ingrédients 3. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Débarrasser la sauce dans un bol.

Variantes / astuces

- Pour réaliser au mieux cette recette, préparez d'abord le ketchup puis réalisez la mayonnaise.

MAYONNAISE

Pour **4 personnes** — Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 jaune d'œuf / 1 càs de moutarde / Sel
2. 20 cl d'huile d'arachide
3. 1 càs de vinaigre blanc

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre MAYONNAISE

1. Mélanger les ingrédients 1 à vitesse 6.
   Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 6.
2. Sans changer de vitesse, verser l'huile en filet, par l'ouverture du couvercle, jusqu'à obtenir la mayonnaise.
3. Sans changer de vitesse, ajouter l'ingrédient 3.
   Mélanger environ 10 sec, jusqu'à ce que le vinaigre soit bien mélangé à la mayonnaise.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Une fois prête, retirez l'Émulsionneur et remplacez-le par le Couteau hachoir pour mixer des herbes avec votre mayonnaise.

PESTO AU BASILIC

Pour **4 personnes** Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 2 bottes de basilic / 1 gousse d'ail / 50 g de pignons de pin / 50 g de parmesan / 15 cl d'huile d'olive (*éq. 1 verre à moutarde*) / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Effeuiller le basilic et ne garder que les feuilles.
Éplucher et dégermer l'ail.
Disposer les ingrédients 1 (*sauf l'huile d'olive*) dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre PESTO BASILIC

1. Mixer en ajoutant l'huile au fur et à mesure.
   Appuyer sur *Chop*, environ 1 mn, tout en versant l'huile en filet, par l'ouverture du couvercle, jusqu'à obtenir un pesto lisse (*racler les bords si besoin*).

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Conservez le pesto quelques jours au frais en mettant un film alimentaire au contact de la sauce. Remplacez le basilic par de la roquette ou les pignons par des pistaches.

POLENTA

De la polenta cuite au lait **en 2 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **4 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 50 cl de lait / 100 g de polenta / Sel, poivre
2. 10 cl de crème liquide / 30 g de beurre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre POLENTA

1. Cuire les ingrédients 1 à 95°C, pendant 3 mn à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 95°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mélanger 1 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 1 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Après l'étape 2, récupérez la préparation, versez-la sur une plaque. Après refroidissement, détaillez dans la forme souhaitée et poêlez à l'huile d'olive ou passez à la friteuse.

SAUCE BOLOGNAISE

La sauce pour accompagner vos pâtes **en 3 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **30 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'arachide / 1 gousse d'ail / 1 oignon / Thym, laurier
2. 500 de bœuf haché / Sel
3. 20 cl de bouillon de bœuf (*ou eau*) / 400 g de chair de tomate en conserve / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et couper en 4 l'oignon. Le mettre dans le Bol inox avec l'huile.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Traditionnelles

Réalisez la BOLOGNAISE

1. Hacher l'oignon puis ajouter le reste des ingrédients 1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher l'oignon puis ajouter les ingrédients 1. Appuyer sur *Start* pour démarrer la programme.
2. Installer le Mélangeur et ajouter les ingrédients 2.
   Retirer le Couteau hachoir puis installer le Mélangeur dans le Bol inox. Y mettre les ingrédients 2 et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire 20 mn.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de programme, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer le bœuf haché par du veau haché. Vous pouvez aussi ajouter un peu de piment à la sauce.

SAUCE CARBONARA

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à râper gros n°3 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon / 1 gousse d'ail / 1 càs d'huile d'olive / 200 g de lardons / Thym
2. 20 cl de vin blanc
3. 40 cl de crème liquide entière / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1 (*sauf l'oignon*).

Pour le Direct Prep

Éplucher l'oignon. Le couper afin qu'il passe dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Traditionnelles

Réalisez votre SAUCE CARBONARA

1. Démarrer le programme et découper l'oignon avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre l'oignon dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour le couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et cuire 5 mn.
   Verser l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire pendant 10 mn.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *OK*.

Variantes / astuces

- Attention à ne pas trop saler car les lardons vont naturellement saler la sauce.

BEURRES COMPOSÉS

Vos beurres aromatisés en herbes, en épices ou en condiments, **en quelques minutes.**

Pour **250 g de beurre** Repos : **1 h**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 250 g de beurre

Version 1, beurre maître d'hôtel
½ botte de persil / 1 gousse d'ail / Sel, poivre

Version 2, beurre citron gingembre
10 g de gingembre / 1 citron jaune / Sel, poivre

Version 3, beurre basque
6 piquillos / Sel, piment d'Espelette

Pour le Bol inox

Version 1
Effeuiller le persil. Éplucher et dégermer l'ail.
Version 2
Éplucher le gingembre et le tailler en morceaux de 5 mm. Récupérer les zestes et le jus du citron jaune.
Version 3
Égoutter les piquillos.

Mettre les ingrédients 1 (*en fonction de la version choisie*) dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre BEURRE COMPOSÉ

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Avec du papier film, former un ou plusieurs boudins de beurre. Laisser au moins 1 h au frais ou congeler le beurre.

Variantes / astuces

- Le beurre maître d'hôtel accompagnera toutes vos viandes rouges. Le citron/gingembre se mariera à vos poissons et le basque à vos volailles.

ÉPINARDS À LA CRÈME

Pour **4 personnes** Cuisson : **11 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 30 g de beurre / ½ gousse d'ail / Sel
2. 400 g d'épinards surgelés / 15 cl de crème liquide entière

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos ÉPINARDS À LA CRÈME

1. Cuire les ingrédients 1 à 80 °C, pendant 3 mn à vitesse 1.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 80°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 100°C, pendant 8 mn à vitesse 4.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 100°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 8 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Si vous utilisez des épinards frais, cuisez-les 10 mn dans le Panier vapeur au préalable.
- Pour les bébés, mixer la préparation avec le Couteau hachoir.

SAUCE TOMATE

Pour **4 personnes** Cuisson : **27 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 3 càs d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / 1 oignon / Thym, laurier
2. 1 càc de concentré de tomates / ½ càc de sucre
3. 1 kg de tomates

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Éplucher l'oignon et le couper en 4 puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile.
Couper les tomates en 4, les épépiner et tailler les pétales en 4.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Traditionnelles

Réalisez votre SAUCE TOMATE

1. Hacher l'oignon puis ajouter le reste des ingrédients 1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher l'oignon, puis ajouter le reste des ingrédients 1. Appuyer sur *Start* pour démarrer le programme.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire pendant 2 mn.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire pendant 25 mn.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 25 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de cuisson, appuyer sur *Chop* environ 1 mn pour mixer la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Si vos tomates sont bien mûres, vous pouvez réduire la quantité de concentré de tomates. À l'inverse, si elles manquent de goût, augmentez la quantité.

SAUCE HOLLANDAISE

Pour **4 personnes** Cuisson : **7 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 càs d'eau / 3 jaunes d'œufs
2. 125 g beurre fondu
3. 1 citron jaune / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox. Couper le beurre en morceaux. Récupérer le jus du citron.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre SAUCE HOLLANDAISE

1. Cuire les ingrédients 1 à 68°C, pendant 7 mn à vitesse 7.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 68°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 7 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 7. Appuyer sur *Start*.
2. Sans changer la température et la vitesse, ajouter l'ingrédient 2 en filet dans le Bol inox.
   Sans changer la température et la vitesse, appuyer sur *Start*. Ajouter l'ingrédient 2 en petit filet par l'orifice du couvercle.
3. Sans changer la température et la vitesse, ajouter les ingrédients 3 en filet dans le Bol inox.
   Sans changer la température et la vitesse. Ajouter les ingrédients 3 au fur et à mesure par l'orifice du couvercle.

Pour finir

Débarrasser.

Variantes / astuces

- En fin de préparation, ajoutez quelques herbes hachées comme du persil.

CONCASSÉE DE TOMATES

Des dés de tomates compotés aux aromates, en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 gousse d'ail / 1 oignon / 2 càs d'huile d'olive / Thym, laurier
2. 1 kg de tomates / 1 càs de sucre
3. 15 cl d'eau / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher et dégermer l'ail. Éplucher l'oignon et le couper en 4 puis le mettre dans le Bol inox avec l'huile. Couper les tomates en 4, les épépiner et hacher grossièrement la chair.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Traditionnelles

Réalisez votre CONCASSÉE DE TOMATE

1. Hacher l'oignon puis ajouter le reste des ingrédients 1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher l'oignon puis ajouter le reste des ingrédients 1. Appuyer sur *Start* pour démarrer le programme.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire pendant 15 mn.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- La concassée de tomates vous servira à agrémenter un fond de pâte à tarte *(pour une quiche par exemple)* ou pour toutes vos sauces.

GRATIN DE CHOU-FLEUR

Un gratin idéal pour accompagner vos poissons en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **40 mn**
Préparation : **20 mn**

Préparer les accessoires

Préparer le Panier vapeur.

Préparer les ingrédients

1. 2 choux-fleurs
2. 50 cl de béchamel (*recette page 112*)
3. 150 g de fromage râpé

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Pour le Panier vapeur

Récupérer les sommités de chou-fleur et les mettre dans le Panier vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

Programmer l'appareil →

Puis Cuisson à la vapeur

Préparez votre GRATIN DE CHOU-FLEUR

1. Cuire les ingrédients 1 pendant 20 mn à la vapeur.
   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 20 mn. Appuyer sur *OK*. Débarrasser et laver le Bol inox.
2. Réaliser la béchamel.
   Réaliser la béchamel comme indiqué page 112.
3. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Mélanger ensemble le chou-fleur, la béchamel et le fromage râpé puis mettre l'ensemble dans un plat à gratin. Cuire environ 20 mn, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

Variantes / astuces

- Pour le fromage, vous pouvez utiliser du Beaufort ou du Comté.
- Râpez le fromage en utilisant le Disque à râper gros n°3 du Direct Prep.

GRATIN DAUPHINOIS

L'accompagnement classique pour toutes vos viandes en 2 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep et le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 500 g de pommes de terre
2. 30 cl de lait entier / 30 cl de crème liquide entière / 1 branche de thym / Sel, muscade
3. 1 gousse d'ail

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre GRATIN DAUPHINOIS

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.

2. Ajouter les ingrédients 2. Cuire à 98°C, pendant 10 mn, à vitesse 3.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 98°C. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Préchauffer le four à 200°C (*th. 7*). Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail.
Une fois la cuisson terminée, débarrasser le contenu du Bol inox dans le plat puis enfourner pendant environ 15 mn, jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.

Variantes / astuces

- Réalisez cette recette à l'identique avec des panais, de la patate douce ou des courgettes (*seulement 5 mn de cuisson dans le Bol inox*)

POTATOES

La garniture idéale et gourmande pour les viandes rouges en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 0,5 L d'huile
2. 500 g de pommes de terre (*type grenaille ou charlotte*) / 1 gousse d'ail
3. Sel

Pour le Bol inox

Verser l'ingrédient 1 dans le Bol inox. Couper les pommes de terre en 4 ou en 6 selon la grosseur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos POTATOES

1. Chauffer l'ingrédient 1 à 180 °C, pendant 10 mn.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Start*.

2. Ajouter les ingrédients 2. Cuire à 180 °C, pendant 10 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox par l'orifice du couvercle. Sans changer de température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

3. Débarrasser les potatoes sur un papier absorbant puis saler immédiatement.

Variantes / astuces

- Parfumez vos potatoes avec du paprika, un mélange d'épices Cajun ou des herbes fraîches hachées.

PANCAKES DE POMMES DE TERRE

Des pancakes à base de pommes de terre à réaliser **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.
Préparer le Panier vapeur et le Couteau hachoir pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 600 g de pommes de terre
2. Sel
3. 2 œufs / 10 cl de lait / 10 cl de crème / 50 g de farine / ½ sachet de levure chimique / Sel, poivre
4. 3 càs d'huile d'olive

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes de terre et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Pour le Bol inox

Remplir le Bol inox d'eau jusqu'au symbole vapeur.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 2.

Préparez vos PANCAKES

1. Découper les pommes de terre avec le Direct Prep directement dans le Panier vapeur, puis les rincer.
   Mettre les pommes de terre dans le Direct Prep. Appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper directement dans le Panier vapeur. Retirer le Direct Prep et rincer les pommes de terre.
2. Saler puis cuire les pommes de terre pendant 15 mn à la vapeur.
   Installer le Panier vapeur sur le couvercle.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Ajouter l'ingrédient 2. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *OK*. En fin de cuisson, récupérer les pommes de terre et vider l'eau.
3. Préparer la pâte à pancake en mixant les pommes de terre et les ingrédients 3.
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre les pommes de terre et les ingrédients 3. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
4. Rectifier l'assaisonnement. Dans une poêle anti adhésive chaude, avec de l'huile d'olive, réaliser des pancakes avec une cuillère à soupe. Cuire 1 mn de chaque côté.

Variantes / astuces

- Réalisez les pancakes à l'avance et réchauffez-les environ 1 mn dans un four très chaud.

RIZ PILAF

Le riz au naturel pour accompagner vos poissons en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 1 oignon
2. 2 càs d'huile d'olive / 200 g de riz / Thym, laurier
3. 40 cl d'eau / Sel, poivre

Pour le Bol inox

Éplucher l'oignon et le couper en 4 puis le mettre dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre RIZ PILAF

1. Hacher l'oignon.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher l'oignon (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

2. Installer le Mélangeur. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 120°C, pendant 5 mn à vitesse 3.
   Retirer le Couteau hachoir puis disposer le Mélangeur dans le Bol inox. Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

3. Ajouter les ingrédients 3. Cuire à 100°C, pendant 10 mn à vitesse 1.
   Verser les ingrédients 3 par l'orifice du couvercle. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 100°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Parfumez votre riz avec un bâton de cannelle et de la cardamome.

SAUCE VIN ROUGE

Une sauce goûteuse au vin rouge pour vos viandes.
À réaliser en 4 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **40 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer fin n°4 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 2 échalotes / 40 g de beurre / Thym, laurier
2. 40 cl de vin rouge
3. 15 cl de fond de veau
4. Sel, poivre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 (*sauf les échalotes*) dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les échalotes. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.
Installer le Direct Prep en position 1.

Programmer l'appareil →

Puis Traditionnelles

Réalisez votre SAUCE VIN ROUGE

1. Démarrer le programme. Découper les échalotes avec le Direct Prep. Retirer le Direct Prep.
   Appuyer sur *Start*. Mettre les échalotes dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.

2. Ajouter l'ingrédient 2.
   Verser l'ingrédient 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

3. Ajouter l'ingrédient 3 et cuire pendant 30 mn.
   Verser l'ingrédient 3 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *OK*.

4. Une fois la cuisson terminée, rectifier l'assaisonnement.

Variantes / astuces

- Pour une note un peu plus corsée, ajoutez un carré de chocolat noir en fin de cuisson. Cela donnera aussi plus de brillance à la sauce.

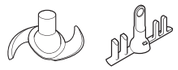
SAUCE BÉARNAISE

Une sauce à base d'œuf et d'estragon pour agrémenter vos viandes rouges.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **30 mn**
Repos : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.
Préparer l'Émulsionneur pour la suite de la recette.



Préparer les ingrédients

1. 3 échalotes
2. 10 cl de vin blanc / 10 cl de vinaigre d'alcool blanc / 2 branches d'estragon
3. 4 tours de moulin à poivre
4. 4 jaunes d'œufs / 1 pincée de sel
5. 200 g de beurre fondu
6. ¼ de botte d'estragon / ¼ de botte de cerfeuil

Pour le Bol inox

Éplucher les échalotes, les couper en 4 puis les mettre dans le Bol inox.

Pour la recette

Couper le beurre en morceaux. Effeuiller les herbes (*ingrédients 6*) et les hacher.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Variantes / astuces

- À la fin de la recette, en ajoutant 2 cuillères à soupe de concassée de tomates (*recette page 126*) à cette sauce, vous obtiendrez une sauce choron.

Réalisez votre SAUCE BÉARNAISE

1. Hacher les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour hacher les échalotes (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Installer l'Émulsionneur. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 90 °C, pendant 10 mn à vitesse 1.
   Retirer le Couteau hachoir puis disposer l'Émulsionneur. Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche , régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.
3. Retirer les branches d'estragon (*ingrédients 2*). Ajouter l'ingrédients 3. Mélanger, sans chauffer, pendant 10 mn à vitesse 8.
   À l'aide d'une fourchette, retirer les branches d'estragon (*ingrédients 2*). Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer 2 fois sur *Cancel*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*.
4. Ajouter les ingrédients 4. Cuire à 68°C, pendant 10 mn à vitesse 8.
   Mettre les ingrédients 4 dans le Bol inox. Appuyer sur Temp, puis sur la touche ⊕, régler la température à 68°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*.
5. Ajouter les ingrédients 5 au fur et à mesure. Sans changer de température et de vitesse, mélanger pendant 10 mn.
   Sans changer de température et de vitesse, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Verser le beurre en petit filet par l'orifice du couvercle.
6. Ajouter les ingrédients 6 et mélanger.
   Mettre les ingrédients 6 dans le Bol inox et appuyer sur *Chop*, environ 5 sec pour mélanger les herbes.

PAIN D'ÉPICES

Idéal pour le petit déjeuner et le goûter, un pain d'épices en 3 étapes.

Pour **1 pain d'épices**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **51 mn**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de miel / 50 g de cassonade / 15 g de beurre / 15 cl de lait
2. 2 œufs
3. 150 g de farine / 100 g de farine complète / 1 sachet de levure chimique / 1 càc de 4 épices / 1 pincée de sel

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre PAIN D'ÉPICES

1. Cuire les ingrédients 1 à 50°C, pendant 6 mn à vitesse 1.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 50°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 6 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2. Mixer pendant 2 mn à vitesse 5.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, baisser la température à 0°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 5. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Mélanger pendant 5 mn à vitesse 6.
   Verser les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré. Enfourner pendant 45 mn environ (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, celle-ci doit ressortir sèche*). Démouler sur grille et laisser refroidir.

Variantes / astuces

- Réalisez des variantes en utilisant des miels plus typés (*miel de lavande, de sapin...*) ou d'autres épices.

BROWNIE

Un délicieux brownie à réaliser en 3 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **30 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de chocolat noir / 100 g de beurre / 50 g de beurre demi-sel
2. 120 g de sucre / 80 g de farine / 4 œufs
3. 100 g de noix de pécan

Pour le Bol inox

Casser le chocolat en morceaux et couper les beurres en dés. Disposer les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Mettre le couvercle sur le Bol inox, sans le bouchon.

Préparez votre BROWNIE

1. Cuire les ingrédients 1 à 60°C, pendant 5 mn, à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 60°C. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
2. Une fois la cuisson terminée, ajouter les ingrédients 2. Mélanger 3 mn à vitesse 5.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer 2 fois sur *Cancel*. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps à 3 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 5. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter les ingrédients 3. Mélanger pendant 1 mn à vitesse 5.
   Ajouter les ingrédients 3. Sans changer de vitesse, appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps à 1 mn. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et fariné. Cuire environ 25 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Elle doit ressortir sèche.*).

Variantes / astuces

- Apportez une saveur supplémentaire en remplaçant une partie du sucre par du sucre roux. Remplacez les noix par des amandes, des pistaches ou des noisettes.

TIRAMISU

Le fameux dessert italien **en 6 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **20 mn**
Cuisson : **8 mn**
Repos : **20 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

Pour le biscuit

1. 3 blancs d'œufs / 80 g de sucre
2. 3 jaunes d'œufs
3. 80 g de farine
4. 20 g de sucre glace

Pour la crème

5. 250 g de mascarpone / 15 cl de crème / 1 œuf
   100 g de sucre

Pour le reste de la recette

6. 10 cl de café / 1 càc d'Amaretto / 30 g de cacao en poudre non sucré

Pour le Bol inox

Mettre les blancs d'œufs dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre TIRAMISU

1. Pour le biscuit, monter les blancs pendant 5 mn à vitesse 8. Ajouter le sucre au fur et à mesure.
   Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*. Verser le sucre au fur et à mesure par l'orifice du couvercle.
2. Ajouter les ingrédients 2. Mélanger pendant 1 mn à vitesse 6.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 1 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
3. Ajouter l'ingrédient 3. Mélanger pendant 2 mn à vitesse 6.
   Verser l'ingrédient 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
4. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Récupérer la préparation et l'étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer avec l'ingrédient 4 (*sucre glace*) et enfourner pendant 8 mn jusqu'à ce que le biscuit soit bien doré. Laisser refroidir le biscuit et tailler des morceaux en fonction des contenants choisis (*bien nettoyer le Bol inox et l'Émulsionneur*).
5. Pour la crème, battre les ingrédients 5 avec l'Émulsionneur pendant 1mn30 à vitesse 8.
   Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox puis verser les ingrédients 5. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 1mn30. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*.
6. Pour le montage, mélanger le café et l'Amaretto puis en imbiber les biscuits. Dans le contenant choisi, alterner les couches de biscuits et de crème. Terminer avec la crème et saupoudrer de cacao en poudre.

Variantes / astuces

- Gardez les parures de biscuit et congelez-les afin de les utiliser pour une autre recette.

CAKE AUX POMMES

Un cake moelleux aux pommes en 2 étapes.

Pour 1 cake — Cuisson : 25 mn
Préparation : 5 mn — Repos : 20 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de farine / 4 œufs / 150 g de sucre / 1 sachet de levure chimique / 150 g de beurre à température ambiante / 1 pincée de sel.
2. 2 pommes (*type golden, pink lady...*)

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes, les tailler en 4 et les épépiner. Les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre CAKE AUX POMMES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Découper les ingrédients 2 avec le Direct Prep. Mélanger 5 sec.
   Installer le Direct Prep en position 1. Mettre les ingrédients 2 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Appuyer sur *Chop*, environ 5 sec, afin de mélanger les éléments.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th.6*). Répartir la préparation dans un moule à cake, préalablement beurré et fariné. Cuire environ 25 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, celle-ci doit ressortir sèche*). Démouler et laisser tiédir.

Variantes / astuces

- Ajouter une pointe de cannelle lors de l'étape 1. Vous pouvez remplacer les pommes par des framboises surgelées (*le Direct Prep ne sera pas nécessaire*).

CHANTILLY

Pour 4 personnes — Préparation : 5 mn

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 30 cl de crème liquide entière froide / 30 g de sucre glace / 1 gousse de vanille

Pour le Bol inox

Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines puis les mettre dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CHANTILLY

1. Battre les ingrédients 1, pendant 5 mn, à vitesse 6.
   Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Appuyer environ 10 sec sur *Chop* pour "serrer" la chantilly, c'est-à-dire lui donner de la tenue.

Variantes / astuces

- Remplacez le sucre glace par du miel et la vanille par de la cannelle.
- Réalisez des versions salées en mettant des herbes ou des épices (*curry, piment d'Espelette...*).

CLAFOUTIS

Pour 1 clafoutis — Cuisson : 40 mn
Préparation : 5 mn — Repos : 30 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 140 g de sucre / 150 g de poudre d'amande / 20 g de farine / 20 g de fécule de maïs / 2 œufs / 4 jaunes d'œufs / 200 g de crème fraîche épaisse

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre CLAFOUTIS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 2 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th 6*). Verser la préparation, aux ⅔ dans un moule à manqué (*préalablement beurré et fariné*). Ajouter les fruits de votre choix (*cerises, abricots, pommes...*) et cuire pendant environ 40 mn (*le temps peut évoluer en fonction des fruits choisis*). Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. La planter dans le centre du clafoutis, elle doit ressortir sèche. À la sortie du four, laisser tiédir le clafoutis puis le démouler.

Variantes / astuces

- Servez le clafoutis avec de la chantilly (*recette page 141*) ou de la sauce caramel au beurre salé (*recette page 149*).

CANNELÉS

Les gâteaux caramélisés de Bordeaux **en 2 étapes.**

Pour **16 cannelés environ**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **53 mn**
Repos : **24 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 50 cl de lait / 1 gousse de vanille / 40 g de beurre / 10 g de beurre demi-sel
2. 250 g de sucre / 125 g de farine / 1 œuf / 3 jaunes d'œufs / 5 cl de rhum

Pour le Bol inox

Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines. Mettre la gousse et les graines de vanille dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos CANNELÉS

1. Cuire les ingrédients 1 à 80°C, pendant 5 mn à vitesse 3. Récupérer la préparation (*retirer la gousse*).
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 80°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*. Une fois la cuisson terminée, récupérer la préparation. Retirer la gousse de vanille.
2. Mixer les ingrédients 2 à vitesse 6. Ajouter la préparation à base de lait par l'orifice du couvercle.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*. Verser doucement par l'orifice du couvercle, la préparation réalisée lors de l'étape 1. Mélanger environ 1 mn jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Pour finir

Récupérer la pâte à cannelés puis la laisser reposer au frais au moins 24 h.
Préchauffer le four à 240°C (*th.8*). Verser la préparation aux ⅔ des moules à cannelés beurrés. Enfourner pendant 8 mn, puis poursuivre la cuisson à 180°C (*th.6*), pendant 40 mn. Démouler et laisser tiédir.

Variantes / astuces

- La première étape de la cuisson au four va rendre la croûte du cannelé croustillante et caramélisée. Prolongez le temps de cuisson si vous souhaitez une croûte plus croustillante.

CARAMEL MOU

Le petit bonbon à réaliser **en 2 étapes.**

Pour **30 pièces environ**
Préparation : **20 mn**
Cuisson : **25 mn**
Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 250 g de lait concentré non sucré / 250 g de sucre / 250 g de miel (*type acacia ou mille fleurs*)
2. 100 g de beurre doux / 50 g de beurre demi-sel

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox. Couper les beurres en morceaux.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos CARAMELS MOUS

1. Cuire les ingrédients 1 à 130°C, pendant 25 mn à vitesse 3.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 130°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 25 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mélanger en appuyant sur *Chop*.
   Appuyer 2 fois sur *Cancel*. Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Maintenir la touche *Chop*, puis relâcher. Laisser mixer jusqu'à l'arrêt du kCook Multi afin de bien incorporer les ingrédients 2.

Pour finir

Verser la préparation dans un plat à gratin chemisé de papier sulfurisé. Laisser refroidir puis mettre au frais environ 2 h. Démouler la préparation puis, à l'aide d'un couteau bien tranchant, découper les caramels en rectangle de 2 cm sur 1,5 cm. Envelopper dans des petits papiers transparents. Conserver au frais et sortir environ 30 mn avant la dégustation.

Variantes / astuces

- Aromatisez vos caramels avec de la vanille, de la cannelle ou l'épice de votre choix en l'ajoutant à l'étape 1.

CONFITURE FRAMBOISE MINUTE

Pour **4 personnes** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **1 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de sucre
2. 300 g de framboises surgelées

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CONFITURE

1. Cuire le sucre à 180°C, pendant 12 mn, à vitesse 6, pour obtenir un caramel.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 12 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 180°C, pendant 8 mn, à vitesse 5.
   Ajouter les ingrédients 2. Sans changer de température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 8 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 5. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Laisser refroidir.

Variantes / astuces

- Cette recette peut être utilisée pour garnir des macarons ou pour mettre dans des fonds de tarte.

CRÊPES

Des crêpes à déguster telles quelles ou avec de la confiture **en 3 étapes.**

Pour **30 crêpes environ** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 225 g de farine / 100 g de sucre / 1 pincée de sel / 6 œufs
2. 50 cl de lait / 2 cl d'huile d'arachide
3. 50 g de beurre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos CRÊPES

1. Mélanger les ingrédients 1, pendant 2 mn, à vitesse 6.
   Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mélanger pendant 2 mn à vitesse 6.
   Verser les ingrédients 2. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
3. Laisser reposer la pâte 1 h au frais. Dans une poêle anti adhésive, à feu moyen, faire fondre un peu de beurre puis réaliser vos crêpes.

Variantes / astuces

- Lors de l'étape 2, ajoutez 2 cl de rhum ambré.

CONFITURE DE FIGUES

La recette de la confiture de figues à réaliser **en 2 étapes.**

Pour **3 pots environ** Cuisson : **1 h**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 kg de figues / 600 g de sucre

Pour le Bol inox

Laver les figues et les couper en 4 puis chaque quartier en 2. Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox. (*Disposer une petite assiette au frigo. Elle vous permettra de contrôler la cuisson*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CONFITURE DE FIGUES

1. Cuire les ingrédients 1 à 105°C, pendant 1 h, à vitesse 2.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 105°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.
2. Une fois la cuisson terminée, prélever un peu de confiture, la mettre sur l'assiette et la pencher. Si la goutte coule lentement, la confiture est prête. Sinon, poursuivre la cuisson par étape de 5 mn. Mettre la confiture dans des pots stérilisés, les fermer puis les retourner le temps que la confiture refroidisse.

Variantes / astuces

- Vous pouvez marier la confiture de figue avec de la fleur d'oranger ou des amandes.

CONFITURE DE FRAISES

La confiture de fraises la plus simple du monde.

Pour **2 pots environ**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **1h15**
Repos : **3 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 750 g de fraises / 450 g de sucre

Pour le Bol inox

Laver les fraises, les équeuter et les couper en 4. Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox. (*Disposer une petite assiette au frigo. Elle vous permettra de contrôler la cuisson*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CONFITURE DE FRAISE

1. Cuire les ingrédients 1 à 105°C, pendant 1h15, à vitesse 2.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 105°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1h15. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.

2. Une fois la cuisson terminée, prélever un peu de confiture, la mettre sur l'assiette et la pencher. Si la goutte coule lentement, la confiture est prête. Sinon, poursuivre la cuisson par étape de 5 mn. Mettre la confiture dans des pots stérilisés, les fermer puis les retourner le temps que la confiture refroidisse.

Variantes / astuces

- Si vous préférez la confiture sans morceau, remplacer le Mélangeur par le Couteau hachoir. À la fin de la cuisson, appuyer sur *Chop* pour mixer la confiture.

CONFITURE DE MANGUE

La confiture de mangue en 2 étapes.

Pour **3 pots environ**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **1 h**
Repos : **3 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1,2 kg de mangues / 600 g de sucre

Pour le Bol inox

Éplucher les mangues et tailler la chair en dés de 5 mm. Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox. (*Disposer une petite assiette au frigo. Elle vous permettra de contrôler la cuisson*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CONFITURE DE MANGUE

1. Cuire les ingrédients 1 à 102°C, pendant 1 h, à vitesse 2.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 102°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1h. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.

2. Une fois la cuisson terminée, prélever un peu de confiture, la mettre sur l'assiette et la pencher. Si la goutte coule lentement, la confiture est prête. Sinon, poursuivre la cuisson par étape de 5 mn. Mettre la confiture dans des pots stérilisés, les fermer puis les retourner le temps que la confiture refroidisse.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter de la vanille lors de la cuisson, du citron vert ou quelques gouttes de rhum.

CHOUX PÂTISSIERS

Pour **15 choux environ** — Cuisson : **20 mn**
Préparation : **10 mn** — Repos : **30 mn**

Préparer les ingrédients

1. 50 cl de chantilly (*recette page 141*)
2. ¼ de L de pâte à choux (*recette page 175*)
3. 1 œuf battu / 50 g d'amandes effilées
4. Sucre glace

Réalisez vos CHOUX PÂTISSIERS

1. Réaliser la chantilly.
   Réaliser la chantilly comme indiqué page 141.
2. Réaliser la pâte à choux.
   Réaliser la pâte à choux comme indiqué page 175.
3. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). À l'aide d'une poche à douille, réaliser des choux de 2,5 cm de diamètre environ, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les badigeonner d'œuf battu. Parsemer d'amandes effilées. Cuire environ 20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser refroidir.
4. Couper les choux en 2 dans la largeur. À l'aide d'une poche, les remplir de chantilly. Refermer les choux et saupoudrer de sucre glace.

Variantes / astuces

- Vous pouvez garnir vos choux de crème pâtissière (*recette page 156*).

CHEESECAKE

Pour **4 personnes** — Cuisson : **30 mn**
Préparation : **5 mn** — Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de biscuits secs (*type speculoos – recette page 183 – ou petit beurre*) / 75 g de beurre à température ambiante / 30 g de sucre / 25 g de farine / 1 càc d'eau
2. 225 g de fromage à la crème (*type Philadelphia*) / 120 g de beurre / 120 g de sucre / 3 œufs

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre CHEESECAKE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte compacte (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et bien nettoyer le Bol inox.
2. Mixer les ingrédients 2.
   Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox. Y mettre tous les ingrédients 2. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th.6*). Répartir la pâte dans le fond d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre puis bien tasser. Y verser l'appareil à cheesecake puis enfourner environ 30 mn (*le cheesecake doit être bien doré et tout juste tremblotant*). Laisser refroidir puis mettre au moins 2 h au frais.

Variantes / astuces

- Idéalement, préparez le cheesecake la veille.

SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Pour **4 personnes** — Cuisson : **12 mn**
Préparation : **2 mn** — Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de sucre
2. 30 g de beurre salé
3. 15 cl de crème liquide entière

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox en le répartissant sur toute la surface.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre SAUCE CARAMEL

1. Cuire le sucre à 180°C, pendant 12 mn, à vitesse 6, pour obtenir un caramel.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la toucher ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 12 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et mélanger à vitesse 4.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox par l'orifice du couvercle. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
3. Toujours à vitesse 4, ajouter l'ingrédient 3 en filet.
   Une fois le beurre salé bien incorporé, verser la crème liquide en filet avec la même vitesse qu'à l'étape 2. Mélanger environ 30 sec, jusqu'à ce que la crème soit bien incorporée.

Pour finir

Transvaser dans un récipient et laisser reposer 1 h au frais.

Variantes / astuces

- Réalisez une sauce caramel fruitée en remplaçant la crème par du jus de fruits (*orange, passion...*).

SAUCE CHOCOLAT

Pour **4 personnes** — Cuisson : **5 mn**
Préparation : **1 mn** — Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 10 cl de lait / 10 cl de crème liquide entière
   200 g de chocolat noir

Pour le Bol inox

Casser le chocolat en morceaux. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre SAUCE CHOCOLAT

1. Cuire les ingrédients 1 à 60°C, pendant 5 mn à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 60°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Couvrir de film alimentaire au contact de la crème. Mettre au frais au moins 1 h.

Variantes / astuces

- Ajoutez des épices comme de la cannelle. Essayez également des zestes d'orange ou des huiles parfumées.

COULIS DE FRUITS

Un coulis **minute** pour vos desserts, yaourts, fromage blanc…

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. Pour un coulis de fraises
   250 g de fraises / 5 cl de jus de citron (*éq. à 1 citron*) / 50 g de sucre

   Pour un coulis de framboises
   250 g de framboises / 5 cl de jus de citron (*éq. à 1 citron*) / 60 g de sucre

   Pour un coulis de mangue
   1 mangue / 5 cl de jus de citron (*éq. à 1 citron*) / 40 g de sucre

Pour le Bol inox

Récupérer la chair des ingrédients (*Équeuter les fraises et les couper en 4. Éplucher la mangue, prélever la chair et la couper en gros morceaux*). Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre COULIS DE FRUITS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir un coulis homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Verser la préparation dans un récipient puis conserver au frais.

Variantes / astuces

- Variez les fruits en fonction des saisons.
- Goûtez vos fruits avant de faire le coulis. En fonction de leur maturité, vous serez peut-être amené à modifier la quantité de sucre.
- Ajouter aussi des herbes (*menthe, basilic, verveine…*) pour parfumer vos coulis.

CRÈME ANGLAISE

La crème anglaise **en 2 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **25 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **30 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 4 jaunes / 100 g de sucre
2. 50 cl de lait / 1 gousse de vanille

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox. Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines (*conserver les 2 pour la recette*).

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Crèmes

Réalisez votre CRÈME ANGLAISE

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.

2. Ajouter les ingrédients 2. Ajuster la cuisson à 84°C, pendant 25 mn à vitesse 4.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, ajuster la température à 84°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, ajuster le temps de cuisson à 25 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, ajuster la vitesse à 4. Appuyer sur *OK*.

Pour finir

Verser la crème dans un récipient et mettre ce récipient dans un bol avec des glaçons. Remuer régulièrement afin de refroidir la crème le plus vite possible.

Variantes / astuces

- Variez les aromatisations avec des épices, des herbes (*basilic, romarin, menthe, verveine*) ou encore quelques gouttes de liqueur.

COOKIES AU CHOCOLAT

Des cookies aux pépites de chocolat à réaliser **en 20 minutes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de beurre à température ambiante / 100 g de sucre roux / 90 g de sucre / 200 g de farine / 1 pincé de sel / ½ sachet de levure chimique / 1 œuf
2. 130 g de pépites de chocolat

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos COOKIES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol si besoin*).

2. Ajouter l'ingrédient 2 et mixer quelques secondes.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, quelques secondes, pour mélanger les pépites à la pâte.

Pour finir

Débarrasser la pâte sur du film alimentaire, former un boudin de 5 cm de diamètre et l'envelopper dans le film. Laisser reposer environ 1 h au frais. Préchauffer le four à 160°C (*th. 5*). Retirer le papier film puis détailler des tranches de 5 mm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner environ 15 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Lors de l'étape 1, vous pouvez ajouter de la cannelle en poudre ou des zestes d'orange.

BUGNES

Les beignets lyonnais à réaliser en 5 étapes.

Pour 30 bugnes environ
Préparation: 25 mn
Cuisson: 15 mn
Repos: 2 h

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau Hachoir dans le Bol inox.
Préparer l'Adaptateur fond plat pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 40 g de beurre à température ambiante / 2 g de sel / 30 g de sucre
2. 2 gros œufs / 1 càc de rhum
3. 200 g de farine
4. 0,5 L d'huile de friture
5. Sucre glace

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos BUGNES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à ce que les ingrédients 1 soient bien mélangés (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter les ingrédients 2. Mixer.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
3. Ajouter l'ingrédient 3. Mixer. Laisser reposer la pâte 2 h au frais.
   Ajouter l'ingrédient 3 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Récupérer la pâte et la mettre dans un saladier. Mettre au moins 2 h au frais. Bien nettoyer le Bol inox.
4. Avec l'Adaptateur fond plat, mettre l'huile et chauffer à 180°C.
   Installer l'Adaptateur fond plat dans le Bol inox puis verser l'huile. Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Start*.
5. Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur. Tailler des losanges de 4 cm de côté. Ouvrir le couvercle. Déposer 5 bugnes. Remettre le couvercle puis cuire environ 30 sec. Les retourner puis cuire de nouveau 30 sec jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour finir

Mettre les bugnes sur un plat recouvert de papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

Variantes / astuces

- Ajoutez des zestes d'orange ou de citron lors de l'étape 3.

BRIOCHE

Une brioche moelleuse pour tous les moments de la journée en 3 étapes.

Pour 1 brioche environ
Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn
Repos : 2 h

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 8 cl de lait / 6 g de levure de boulanger
2. 250 g de farine / 3 g de sel / 20 g de sucre / 2 œufs / 70 g de beurre
3. 1 œuf battu

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Préparez votre BRIOCHE

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Récupérer la pâte. L'écraser afin de chasser les bulles d'air. Couper la pâte en 3. Façonner chaque partie en boule. Les disposer, face lisse vers le haut, dans un moule à brioche ou à cake préalablement beurré et fariné. Badigeonner la pâte avec l'œuf battu. Laisser reposer environ 1 h jusqu'à ce que la pâte ait atteint le haut du moule (*ou ait doublé de volume*).
Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*) et cuire pendant environ 25 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Elle doit ressortir sèche*).

Variantes / astuces

- Vous pouvez congeler votre brioche une fois cuite. Laissez-la refroidir puis enveloppez-la de film alimentaire avant de la mettre au congélateur.

BAGUETTES

La recette de la baguette en 3 étapes.

Pour 3 baguettes environ
Préparation : 15 mn
Cuisson : 12 mn
Repos : 2 h

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 24 cl d'eau / 6 g de levure de boulanger
2. 380 g de farine / 6 g de sel

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Réalisez vos BAGUETTES

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Récupérer la pâte. L'écraser afin de chasser les bulles d'air. Diviser la pâte en 6. Aplatir chaque boule avec la paume de la main puis la replier en 3. Avec la paume des 2 mains, faire rouler la pâte en partant du milieu vers l'extérieur afin de l'allonger. Une fois la bonne longueur obtenue (*environ 30 cm*), la disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de mettre la partie lisse vers le haut. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, réaliser 4 à 5 entailles en biais. Laisser reposer 1 h jusqu'à ce que les baguettes aient doublé de volume. Préchauffer le four à 220°C (*th.7*) et cuire environ 12 mn jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées.

Variantes / astuces

- Au tout début de la cuisson, pour améliorer la qualité de la baguette, disposer un plat à gratin rempli d'eau dans le four afin de créer de l'humidité.

CRÈME BRÛLÉE

Pour **4 personnes**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **1 h**
Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 50 cl de crème liquide entière / 5 jaunes d'œufs / 75 g de sucre / 1 gousse de vanille
2. 4 càs de cassonade

Pour le Bol inox

Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines. Les mettre (*sans la gousse*) dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez vos CRÈMES BRÛLÉES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, afin de bien mélanger les ingrédients.

Pour finir

Préchauffer le four à 100°C (*th.3*). Répartir la préparation dans des ramequins. Enfourner pendant 1 h (*vérifier la cuisson en bougeant légèrement les crèmes, elles doivent être à peine tremblotantes*). Laisser tiédir puis mettre au frais au moins 2 h.
Saupoudrer de cassonade puis caraméliser à l'aide d'un chalumeau ou sous le gril du four.

Variantes / astuces

- Pour une version plus "légère", remplacez jusqu'à ⅓ de la crème par une quantité équivalente de lait.

CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pour garnir flans, tartes, choux... en 2 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **10 mn**
Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 5 jaunes d'œufs / 100 g de sucre / 50 g de farine
2. 50 cl de lait

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Crèmes

Réalisez votre CRÈME PÂTISSIÈRE

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2.
   Verser l'ingrédient 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.

Pour finir

Débarrasser la préparation dans un plat et disposer du film alimentaire au contact de la crème. Laisser tiédir puis mettre au frais au moins pendant 2 h.

Variantes / astuces

- Aromatisez votre crème pâtissière avec de la vanille, de la cannelle, de la noix de coco râpée...
- Pour la réalisation du flan (*recette page 169*), versez la crème pâtissière chaude directement sur la pâte.

CRÈME AU CHOCOLAT

Une crème dessert au chocolat à réaliser en 2 étapes.

Pour **4 personnes**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **10 mn**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau Hachoir dans le Bol inox.
Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 20 g de sucre / 20 g de fécule de maïs / 50 cl de lait / 1 œuf
2. 50 g de chocolat noir

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox. Casser le chocolat en morceaux.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre CRÈME AU CHOCOLAT

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, afin de bien mélanger les ingrédients.
2. Installer le Mélangeur. Ajouter l'ingrédient 2. Cuire à 90 °C, pendant 10 mn à vitesse 3.
   Retirer le Couteau hachoir puis disposer le Mélangeur dans le Bol Inox. Y verser l'ingrédient 2. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de cuisson, verser la préparation dans un plat. Recouvrir de papier film au contact et mettre au frais au moins 1 h.

Variantes / astuces

- Parfumez la crème chocolat avec de la vanille, de la cannelle ou des zestes d'orange.

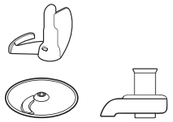
COMPOTE DE POMMES

Un dessert de tous les jours à réaliser en 2 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn
Repos : 1 h

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.



Préparer les ingrédients

1. 5 pommes (*type golden, pink lady, reinette…*)
2. 50 g de beurre / 10 cl d'eau

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes et les couper afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 1.

Réalisez votre COMPOTE DE POMMES

1. Découper les ingrédients 1 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 1 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper. Retirer le Direct Prep.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire l'ensemble à 90°C, pendant 30 mn, à vitesse 3.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 30 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Laisser refroidir au moins 1 h au frais.

Variantes / astuces

- Pour une compote sans morceau, installez le Couteau hachoir à la place du Mélangeur. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur *Chop* environ 1 mn, jusqu'à obtenir une texture lisse.

CRUMBLE

Une pâte à crumble express.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 mn
Cuisson : 10 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de beurre / 100 g de poudre d'amande / 100 g de farine / 100 g de sucre

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux puis mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre PÂTE À CRUMBLE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 20 sec, pour mixer jusqu'à obtenir un sable grossier (*racler les bords du Bol inox si besoin*). Répéter l'opération si besoin.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Répartir la pâte à crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner environ 10 mn, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Variantes / astuces

- En cuisant le crumble à part, il restera bien croustillant lorsque vous le mettrez sur vos fruits cuits.
- Vous pouvez congeler la pâte crue ou conserver la pâte cuite 2 à 3 jours dans une boîte en fer.
- Pour une variante salée, remplacez le sucre par de la chapelure et tout ou partie de la poudre d'amande par du parmesan râpé.

CRUMBLE AUX POMMES

Des pommes caramélisées surmontées de crumble en 4 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 45 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de sucre
2. 20 g de beurre salé
3. 4 pommes (*type golden, pink lady ou reinette*)
4. 200 g de pâte à crumble crue (*recette page 158*)

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox. Éplucher les pommes, les couper et les épépiner puis les couper en cubes de 5 mm.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre CRUMBLE AUX POMMES

1. Cuire le sucre à 180°C, pendant 10 mn à vitesse 6.
   Pour obtenir un caramel, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Sans changer la température, ajouter l'ingrédient 2 et mélanger à vitesse 4.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox par l'orifice du couvercle. Sans changer la température, appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*. Mélanger quelques secondes jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.
3. Ajouter les ingrédients 3 et cuire à 90°C pendant 10 mn à vitesse 3.
   Ajouter les ingrédients 3 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 90°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*. En fin de cuisson, récupérer les pommes caramélisées et bien nettoyer le Bol inox.
4. Réaliser la pâte à crumble (*page 158*).
   Réaliser la pâte à crumble comme indiqué page 158.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Répartir les pommes dans un plat à gratin ou un moule à gâteau puis recouvrir de pâte à crumble. Cuire au four environ 25 mn jusqu'à ce que ce que le crumble soit bien doré.

Variantes / astuces

- Gagnez du temps en coupant vos pommes avec le Direct Prep et le Disque à émincer gros n°5.

PAINS À BURGER

Les pains à burger en 3 étapes.

Pour **6 pains environ**
Préparation : **15 mn**
Cuisson : **20 mn**
Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 13 cl de lait / 2,5 cl d'huile d'olive / 6 g de levure de boulanger
2. 250 g de farine / 3 g de sel / 3 g de sucre
3. 1 œuf battu / Graines de sésame blanches

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Réalisez vos PAINS À BURGER

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Récupérer la pâte. L'étaler sur une épaisseur de 5 mm. Détailler des cercles de 6 cm de diamètre environ. Disposer les cercles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf et saupoudrer de sésame. Laisser les pains pousser à température ambiante pendant environ 1 h, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Cuire les pains à burger pendant environ 20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Variantes / astuces

- Remplacez le sésame par du pavot, des flocons d'avoine, de la fleur de sel, du parmesan râpé…

FOUGASSES

Le pain typique du Sud en 3 étapes.

Pour **3 fougasses environ**
Préparation : **15 mn**
Cuisson : **20 mn**
Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 12 cl d'eau / 3 cl d'huile d'olive / 6 g de levure de boulanger
2. 250 g de farine / 3 g de sel / 3 g de sucre / 1 càc d'herbes de provence
3. 2 cl d'huile d'olive

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Réalisez vos FOUGASSES

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Récupérer la pâte. Détailler 3 morceaux. Étaler chaque morceau en ovale, sur une épaisseur de 3 cm. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réaliser 4 entailles, avec un couteau, dans la pâte. Badigeonner d'huile d'olive.
Laisser les fougasses pousser à température ambiante pendant environ 1 h, jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume. Préchauffer le four à 200°C (*th. 7*). Cuire les fougasses pendant environ 20 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Variantes / astuces

- Ajoutez des olives hachées, des morceaux de lardons ou de chorizo lors de l'étape 2.

PÂTE BRISÉE

La pâte pour vos quiches **en 2 étapes.**

Pour **2 quiches environ** Repos : **1 h**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de farine / 200 g de beurre
2. 1 jaune d'œuf / 4 cl d'eau / 4 g de sel

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre PÂTE BRISÉE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une texture sablée (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter les ingrédients 2. Mixer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Diviser la pâte en 2. Former des carrés de 5 cm d'épaisseur puis les enrouler séparément dans du papier film. Mettre au moins 1 h au frais avant utilisation.

Variantes / astuces

- Si vous n'utilisez pas dans l'immédiat vos pâtes, vous pouvez les congeler.

PÂTE FEUILLETÉE

La pâte pour vos mille-feuilles ou vos apéritifs **en 2 étapes.**

Pour **2 tartes** Repos : **45 mn**
Préparation : **30 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de farine / 5 g de sel / 10 cl d'eau
2. 160 g de beurre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox. Couper le beurre en gros morceaux.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre PÂTE FEUILLETÉE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte presque homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter les ingrédients 2. Mixer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène contenant de gros morceaux de beurre (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Étaler la pâte en un rectangle d'environ 7 cm de large sur 20 cm de long. Plier en 3 (*1er tour*). Tourner la pâte d'un quart de tour et répéter l'opération (*2ème tour*). Mettre au frais 15 mn puis répéter cette opération (*les 2 tours*) 2 fois. Mettre au frais entre chaque tour. Votre pâte est prête à être utilisée.

Variantes / astuces

- Une fois votre pâte feuilletée terminée, divisez-la en 2. Vous pourrez ainsi la congeler et sortir un morceau pour une tarte.

PÂTE SABLÉE

La pâte idéale pour vos tartes aux fruits **en 2 étapes.**

Pour **2 tartes environ** Repos : **1 h**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 120 g de beurre / 200 g de farine
2. 80 g de sucre glace / 80 g de poudre d'amande / 2 g de sel / 1 œuf

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre PÂTE SABLÉE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une texture sablée (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter les ingrédients 2. Mixer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Diviser la pâte en 3. Former des carrés de 5 cm d'épaisseur puis les enrouler séparément dans du papier film. Mettre au moins 1 h au frais avant utilisation.

Variantes / astuces

- Si vous précuisez la pâte, il ne sera pas nécessaire de la recouvrir de poids, elle ne gonflera pas ni ne rétrécira.

PÂTE SUCRÉE

La pâte croquante pour vos tartes sucrées **en 2 étapes.**

Pour **2 tartes environ** Repos : **1 h**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de beurre à température ambiante / 75 g de sucre glace
2. 200 g de farine / 2 œufs / ½ sachet de levure chimique / 1 pincée de sel

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre PÂTE SUCRÉE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).
2. Ajouter les ingrédients 2. Mixer.
   Mettre les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Diviser la pâte en 2. Former des carrés de 5 cm d'épaisseur puis les enrouler séparément dans du papier film. Mettre au moins 1 h au frais avant utilisation.

Variantes / astuces

- Si vous précuisez la pâte, couvrez-la de légumes secs, car la pâte à tendance à gonfler.

MUFFINS

Des muffins pour le goûter.

Pour **4 muffins** Cuisson : **20 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 œuf / 35 g de sucre / 110 de farine / ½ sachet de levure chimique / 8 cl de crème liquide entière / 2,5 cl d'huile d'arachide / 1 pincée de sel

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos MUFFINS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*). .

Pour finir

Laisser reposer la pâte 1 h au frais. Mettre dans des moules à muffins (*préalablement beurrés et farinés, si besoin*) et cuire 20 mn dans un four préchauffé à 180°C (*th 6*).

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter, lors de l'étape 1, des épices comme de la cannelle. Si vous souhaitez mettre des fruits dans la pâte, ajoutez-les une fois la pâte obtenue. Privilégiez des fruits congelés qui rendront moins d'eau à la cuisson.

PÂTE À PIZZA

La pâte de base pour réaliser pizzas et pissaladières en 3 étapes.

Pour **2 pizzas environ** Repos : **1 h**
Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 15 g de levure boulangère / 12 cl d'eau / 15 cl d'huile d'olive
2. 3 g de sel / 250 g de farine

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Réalisez votre PÂTE À PIZZA

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Récupérer la pâte. Diviser en 2 pâtons. Étaler un pâton sur un diamètre de 25 cm de diamètre. La pâte est prête à être garnie (*voir recette pizza page 74, ou pissaladière page 10*).

Variantes / astuces

- Après la première pousse, si vous n'utilisez qu'un pâton, congelez l'autre en prenant soin de les mettre dans du papier film.

MADELEINES

Le biscuit idéal pour le thé ou le goûter à réaliser en 2 étapes.

Pour **18 madeleines environ** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Préparer le Couteau hachoir.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de beurre
2. 150 g de farine / 145 g de sucre / 3 œufs

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux et le mettre dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos MADELEINES

1. Cuire le beurre à 55°C, pendant 5 mn à vitesse 1.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 55°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mixer.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Laisser reposer la pâte une heure au frais. Préchauffer le four à 180°C (*th.6*). Répartir la pâte dans des moules à madeleines, préalablement beurrés et farinés. Cuire environ 10 mn au four, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Démouler et laisser tiédir.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des zestes d'agrumes lors de l'étape 3.

GELÉE DE POMMES

Une gelée de pommes à réaliser en 3 étapes.

Pour 2 pots
Préparation : 20 mn
Cuisson : 2 h 45
Repos : 2 h

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 kg de pommes / ½ citron / 1 L d'eau
2. 750 g sucre

Pour le Bol inox

Couper les pommes en 4 puis chaque morceau en 2 (*il est important de garder la peau et les pépins, ils contiennent la pectine nécessaire à la gélification*). Récupérer le jus du citron. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox. (*Disposer une petite assiette au réfrigérateur. Elle vous permettra de contrôler la cuisson*).

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre GELÉE

1. Cuire les ingrédients 1 à 95 C°, pendant 1 h à vitesse 2.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 95°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.

2. Filtrer la préparation à travers un torchon propre. Cuire le jus récupéré avec l'ingrédient 2 à 100°C pendant 1 h 30, à vitesse 2.
   À l'aide d'un torchon propre, filtrer le jus et le verser dans le Bol inox. Ajouter l'ingrédient 2. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 100°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h 30. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.

3. Cuire la préparation à 110°C, pendant 15 mn à vitesse 3.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 110°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Une fois la cuisson terminée, prélever un peu de gelée, la mettre sur l'assiette et la pencher. Si la goutte coule lentement, la gelée est prête. Sinon, poursuivre la cuisson par étape de 5 mn.
Mettre la gelée dans des pots stérilisés, les fermer puis les retourner le temps que la gelée refroidisse.

Variantes / astuces

- Les autres fruits contiennent moins de pectine. Ajoutez alors, pour les mêmes quantités de fruits et de sucre, 2 g d'agar-agar à l'étape 2.

PAINS AU LAIT

Des petits pains parfaits pour le petit déjeuner et le goûter en 3 étapes.

Pour **8 pains environ** Cuisson : **15 mn**
Préparation : **10 mn** Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 8 g de levure de boulanger / 10 cl de lait
2. 250 g de farine / 1 œuf / 30 g de sucre / 5 g de sel / 50 g de beurre à température ambiante
3. 1 œuf battu

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Pâtes

Réalisez vos PAINS AU LAIT

1. Démarrer le programme.
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*.
3. Laisser la pâte environ 1 h dans le Bol inox à 30°C afin de la faire pousser.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 30°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Récupérer la pâte. Diviser en 8. Façonner la pâte en petits pains de 5 cm de long. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de mettre la partie lisse vers le haut. Badigeonner d'œuf battu. Laisser pousser à température ambiante pendant environ 1 h, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Cuire les pains au lait pendant environ 15 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser tiédir.

Variantes / astuces

- Vous pouvez acheter de la levure de boulanger directement chez votre boulanger.

FLAN VANILLE

Pour **1 flan** Cuisson : **40 mn**
Préparation : **10 mn** Repos : **30 mn**

Préparer les ingrédients

1. 300 g de pâte feuilletée (*recette page 162*)
2. 50 cl de crème pâtissière (*recette page 156*)

Réalisez votre FLAN VANILLE

1. Réaliser la pâte feuilletée.
   Réaliser la pâte feuilletée comme indiqué page 162. Prélever 300 g de pâte.
2. Réaliser la crème pâtissière.
   Réaliser la crème pâtissière comme indiqué page 156.
3. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et la disposer dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Verser la crème pâtissière et bien la répartir. Enfourner pendant 40 mn jusqu'à ce que le flan soit bien doré. Laisser tiédir au moins 30 mn.

Variantes / astuces

- Afin de parfumer à souhait votre flan, vous pouvez remplacer la vanille de la crème pâtissière par de la noix de coco, de la cannelle...

FINANCIERS

Pour **30 financiers environ** Cuisson : **14 mn**
Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de beurre
2. 110 g de poudre d'amande / 70 g de farine / 220 g de sucre glace / 7 blancs d'œufs

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux et le mettre dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos FINANCIERS

1. Faire fondre le beurre à 60 C°, pendant 4 mn à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 60°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 4 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
2. Sans chauffer, à vitesse 5, ajouter les ingrédients 2 dans l'ordre et mélanger.
   Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊖, baisser la température à 0°C. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 5. Appuyer sur *Start*. Ajouter dans l'ordre les ingrédients 2 par l'orifice du couvercle. Mélanger pendant environ 1 mn jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Répartir la préparation dans des moules à financier et cuire environ 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.

MERINGUE

Pour **4 personnes** Cuisson : **1h30**
Préparation : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox. Préparer le Mélangeur pour la suite de la recette.

Préparer les ingrédients

1. 3 blancs d'œufs / 90 g de sucre
2. 90 g de sucre glace

Pour le Bol inox

Mettre les blancs d'œufs dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez vos MERINGUES

1. Monter les blancs pendant 5 mn à vitesse 8. Verser le sucre au fur et à mesure.
   Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*. Dès que les blancs commencent à être mousseux, verser le sucre au fur et à mesure par l'orifice du couvercle.
2. Installer le Mélangeur. Mélanger pendant 1 mn à vitesse 5. Ajouter le sucre glace au fur et à mesure.
   Retirer l'Émulsionneur et installer délicatement le Mélangeur. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 1 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 5. Appuyer sur *Start*. Verser le sucre glace au fur et à mesure par l'orifice du couvercle.

Pour finir

Préchauffer le four à 100°C (*th. 3*). Sur une plaque recouverte de papier cuisson, réaliser des meringues de la taille que vous souhaitez. Les cuire 1h30 pour qu'elles soient croustillantes.

Variantes / astuces

- La meringue crue peut être utilisée pour une tarte citron meringuée.

NOUGATINE

Des morceaux de caramel croquant garnis d'amandes hachées **en 2 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **12 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de sucre
2. 60 g d'amandes hachées

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox en le répartissant sur toute la surface.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre NOUGATINE

1. Cuire le sucre à 180°C, pendant 12 mn à vitesse 6.
   Pour obtenir un caramel, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 12 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2. Mélanger à 180°C, pendant 30 sec, à vitesse 4.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox par l'orifice du couvercle. Sans changer de température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 30 sec. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Verser la préparation sur une grande feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'une seconde feuille puis étaler la nougatine au rouleau le plus finement possible (*en faisant attention car la nougatine est très chaude*). Laisser refroidir à température ambiante puis briser la nougatine en morceaux.

Variantes / astuces

- Remplacez les amandes par des noisettes, du sésame, des pistaches ou des noix.

ÎLES FLOTTANTES

Un dessert régressif à réaliser **en 5 étapes.**

Pour **4 personnes** Cuisson : **2 mn**
Préparation : **10 mn**

Préparer les accessoires

Mettre l'Émulsionneur dans le Bol inox.
Prévoir le Panier vapeur pour la suite de la recette. Tailler un morceau de papier sulfurisé de la taille du Panier vapeur et le mettre dans la partie basse.

Préparer les ingrédients

1. 4 blancs d'œufs / 50 g de sucre en poudre
2. 50 cl de crème anglaise (*recette page 150*) / 100 g de sauce caramel au beurre salé (*recette page 149*)

Pour le Bol inox

Mettre les blancs d'œufs dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos ÎLES FLOTTANTES

1. Monter les blancs pendant 5 mn à vitesse 8. Verser le sucre au fur et à mesure.
   Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*. Dès que les blancs commencent à être mousseux, verser le sucre au fur et à mesure par l'orifice du couvercle.
2. Former 4 îles flottantes. Les mettre dans le Panier vapeur.
   À l'aide de 2 grosses cuillères, réaliser 4 grosses îles flottantes. Les disposer sur le papier sulfurisé dans le Panier vapeur.
3. Cuire les îles flottantes pendant 2 mn à la vapeur.
   Remplir le Bol inox jusqu'au symbole vapeur. Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox et disposer le Panier vapeur dessus.

   Programmer l'appareil →
   Puis Cuisson à la vapeur

   Appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *OK*.
4. Réaliser la crème anglaise (*page 150*).
   Réaliser la crème anglaise comme indiqué page 150.
5. Réaliser la sauce caramel beurre salé (*page 149*).
   Réaliser la sauce caramel beurre salé comme indiqué page 149.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des zestes d'orange ou de citron, des épices en poudre comme de la cannelle lorsque que vous montez les blancs.

MARMELADE D'ORANGES

Une confiture d'orange douce-amère à réaliser en 4 étapes.

Pour **2 pots environ**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **2 h 30**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 3 oranges non traitées / 2 L d'eau
2. 600 g de sucre

Pour le Bol inox

Couper les extrémités des oranges, puis les couper en 2.
Tailler chaque moitié en cubes d'1 cm.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre MARMELADE D'ORANGES

1. Cuire les ingrédients 1 à 95°C, pendant 1 h à vitesse 3.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 95°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2. Cuire l'ensemble à 105°C, pendant 1 h à vitesse 3.
   Verser l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Sans changer vitesse, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 105°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Start*.
3. Cuire l'ensemble à 120°C, pendant 10 mn à vitesse 3.
   Sans changer de vitesse, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Start*.
4. Mixer la préparation.
   Maintenir la touche *Chop*, puis relâcher. Laisser mixer jusqu'à l'arrêt du kCook Multi afin d'obtenir une préparation homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Mettre la marmelade dans des pots stérilisés, les fermer puis les retourner le temps que la marmelade refroidisse.

Variantes / astuces

- Si les oranges sont très juteuses, augmentez de 15 mn le temps de cuisson à l'étape 2.

PANCAKES

Les crêpes américaines en 1 étape.

Pour **12 pancakes environ**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **15 mn**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de farine / 2 œufs / 24 cl de lait / 35 g de sucre / ½ sachet de levure chimique / 1 pincée de sel
2. 40 g de beurre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos PANCAKES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Mettre la pâte au frais au moins 1 h. Dans une poêle anti adhésive, mettre le beurre (*ingrédient 2*) à fondre, à feu moyen. Réaliser une dizaine de pancakes de 5 cm de diamètre. Les cuire environ 2 mn de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Dégustez les pancakes avec des confitures (*recette page 144, 145, 146 et 147*) ou de la pâte à tartiner (*recette page 177*).

RIZ AU LAIT

Un riz au lait onctueux à réaliser **en 1 étape.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **1 h**
Repos : **2h30**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 150 g de riz rond / 1 L de lait / 150 g de sucre / 1 gousse de vanille

Pour le Bol inox

Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines. Mettre l'ensemble dans le Bol inox et ajouter le reste des ingrédients 1.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre RIZ AU LAIT

1. Cuire les ingrédients 1 à 95°C, pendant 1 h à vitesse 2.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 95°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 1 h. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de programme, verser le riz dans un plat à gratin. Recouvrir de film alimentaire au contact de la préparation. Laisser refroidir environ 30 mn à température ambiante puis mettre au frais environ 2 h.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des écorces d'oranges, des raisins secs, de la cannelle...
- Vous pouvez aussi ajouter 10 cl de crème fouettée au riz au lait froid pour l'aérer.

PÂTE À CHOUX

La recette de base pour réaliser des choux, gougères, chouquettes, éclairs **en 4 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **10 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 15 cl d'eau / 10 cl de lait / 100 g de beurre / 5 g de sel / 5 g de sucre
2. 150 g de farine
3. 2 à 3 œufs

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre PÂTE À CHOUX

1. Cuire les ingrédients 1 à 70°C, pendant 5 mn, à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 70°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

2. Ajouter l'ingrédient 2. Cuire à 70°C, pendant 5 mn à vitesse 5.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Sans changer de température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 5. Appuyer sur *Start*.

3. Travailler la pâte pour la refroidir pendant 5 mn à vitesse 8.
   Afin de refroidir la pâte, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, baisser la température à 0°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 8. Appuyer sur *Start*.

4. Ajouter les œufs 1 à 1 dans la préparation, à vitesse 6.
   Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*. Verser les œufs 1 par 1 jusqu'à obtenir la consistance d'une purée (*selon la taille de vos œufs, le 3ème sera peut-être nécessaire*).

Pour finir

La pâte à choux est prête à être utilisée.

Variantes / astuces

- La pâte à choux crue peut être congelée.

PÂTE À TARTINER

Une pâte à tartiner au chocolat et à la noisette en 2 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 2 mn
Cuisson : 12 mn
Repos : 1 h

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 10 cl de crème fraîche épaisse / 50 de sucre en poudre / 2 sachets de sucre vanillé / 3 càs d'eau / 250 g de chocolat au lait
2. 2 càs d'huile de noisette

Pour le Bol inox

Casser le chocolat en morceaux. Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre PÂTE À TARTINER

1. Cuire les ingrédients 1 à 60 °C, pendant 10 mn à vitesse 1.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 60°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2. Cuire à 60 °C, pendant 2 mn à vitesse 3.
   Ajouter l'ingrédient 2 dans le Bol inox. Sans changer la température, appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 2 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 3. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

En fin de cuisson, verser la préparation dans un pot et mettre au frais au moins 1 h.

Variantes / astuces

- Remplacez le chocolat au lait par du chocolat noir pour une pâte plus intense en goût.

TARTE AUX POMMES

Une tarte garnie de crème d'amandes et de pomme en 4 étapes.

Pour 4 personnes
Préparation : 1 h
Cuisson : 45 mn

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep.

Préparer les ingrédients

1. 250 g de pâte sablée (*recette page 163*)
2. 200 g de beurre à température ambiante / 200 g de sucre / 200 g de poudre d'amande
3. 4 œufs
4. 5 pommes (*type golden, pink lady ou reinette*)
5. 50 g de sucre roux

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour le Direct Prep

Éplucher les pommes, les couper en 4 et les épépiner. Les recouper si besoin afin qu'elles passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox. Installer le Direct Prep en position 2.

Réalisez votre TARTE AUX POMMES

1. Réaliser la pâte sablée (*page 163*).
   Réaliser la pâte sablée comme indiqué page 163.
2. Mélanger les ingrédients 1 à vitesse 6, pendant 1 mn.
   Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*. Mélanger environ 1 mn jusqu'à obtenir une texture homogène. Racler les bords si besoin.
3. Ajouter les ingrédients 2 et mixer pendant 1 mn à vitesse 6.
   Toujours à la même vitesse, ajouter les œufs et mélanger environ 1 mn jusqu'à obtenir une texture homogène. Racler les bords si besoin. La crème d'amande est prête.
4. Découper les ingrédients 3 dans un saladier avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper dans un saladier. Retirer le Direct Prep.

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Étaler la pâte et la disposer dans un plat à tarte recouvert de papier sulfurisé. Répartir la crème d'amande sur le fond de pâte puis y disposer les tranches de pomme en rosace. Saupoudrer de sucre roux et enfourner environ 45 mn.

Variantes / astuces

- Aromatisez la crème d'amande avec de la vanille ou de la cannelle voire quelques gouttes de rhum.

FAR BRETON

Le dessert breton à réaliser **en 2 étapes.**

Pour **4 personnes**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **50 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 50 g de beurre
2. 50 cl de lait / 4 œufs / 80 g de sucre / 100 g de farine
3. 100 g de pruneaux dénoyautés

Pour le Bol inox

Mettre l'ingrédient 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez votre FAR BRETON

1. Sans vitesse, cuire l'ingrédient 1 à 55 °C, pendant 5 mn.
   Sans programmer de vitesse, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 55°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mixer.
   Appuyer 2 fois sur *Cancel*. Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, jusqu'à obtenir une préparation fluide (*racler les bords si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th 6*). Disposer les pruneaux dans un moule rond ou un plat à gratin (*préalablement beurré et fariné*). Recouvrir avec la préparation et enfourner pendant 45 mn environ (*le dessus du far doit être bien doré*). Laisser refroidir et servir tiède.

Variantes / astuces

- Vous pouvez varier le goût de ce dessert en remplaçant les pruneaux par des abricots secs, des pommes…

SCONES

Les fameux biscuits irlandais à réaliser en 1 tour de robot.

Pour **6 scones environ**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **15 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de farine / 1 sachet de levure chimique / 2,5 cl de crème liquide entière / 1 œuf / 6 cl de lait
2. 1 œuf

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos SCONES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Battre l'ingrédient 2 en omelette pour dorer les scones. Préchauffer le four à 180°C (*th. 6*). Étaler la pâte sur 4 cm d'épaisseur puis détailler des ronds de 5 à 6 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les dorer à l'œuf puis enfourner environ 15 mn jusqu'à ce que les scones soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter des fruits secs à la pâte lors de l'étape 1. Accompagnez-les de confiture (*recette page 144, 145, 146 et 147*).

SPÉCULOOS

Les fameux biscuits belges à réaliser à la maison.

Pour **40 spéculoos environ**
Préparation : **10 mn**
Cuisson : **20 mn**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de farine / 140 g de vergeoise brune / 140 g de beurre / 1 œuf / ½ sachet de levure chimique / 1 càc de cannelle en poudre / 1 càc de 4 épices

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Préparez vos SPÉCULOOS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Débarrasser la pâte sur du film alimentaire. Former un boudin de 5 cm de diamètre et l'envelopper dans le film alimentaire. Laisser reposer la pâte environ 1 h au frais. Préchauffer le four à 160°C (*th. 5*).
Retirer le papier film puis détailler des tranches de 5 mm d'épaisseur.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner environ 20 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Variantes / astuces

- Vous pouvez aussi étaler la pâte et détailler dans la forme que vous souhaitez. Préparez alors, idéalement, la pâte la veille, elle sera plus facile à travailler.

LEMON CURD

Une crème au citron pour garnir des macarons ou pour une tarte citron **en 2 étapes.**

Pour **1 tarte**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **2 mn**
Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer l'Émulsionneur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 3 œufs / 6 jaunes / 200 g de sucre / 30 g de fécule de maïs
2. 20 cl de jus de citron (*env. 5 citrons*) / 65 g de beurre

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.
Couper le beurre en petits morceaux.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Programmer l'appareil →

Puis Crèmes

Préparez votre LEMON CURD

1. Démarrer le programme
   Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire pendant 2 mn.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox et appuyer sur *Start*. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊖, ajuster le temps de cuisson à 2 mn.

Pour finir

Verser la préparation dans un plat et recouvrir d'un papier film au contact. Laisser tiédir puis mettre au frais au moins 1 h.

Variantes / astuces

- En associant cette recette avec la pâte sablée (*recette page 163*) et la meringue (*page 170*), réalisez une tarte citron meringuée.

GÂTEAU AU YAOURT

Un gâteau très simple à réaliser **en quelques minutes.**

Pour **1 gâteau**
Préparation : **2 mn**
Cuisson : **25 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 1 pot de yaourt (*conserver le pot pour les autres mesures*) / 2 pots de farine / 2 pots de sucre / ½ pot d'huile d'arachide / ½ sachet de levure chimique / 3 œufs / 1 pincée de sel

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre GÂTEAU AU YAOURT

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C (*th.6*).
Verser la pâte dans un moule à manqué (*ou à cake*), préalablement beurré et fariné. Cuire au four environ 25 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Elle doit ressortir sèche*). Démouler et laisser refroidir.

Variantes / astuces

- Ajoutez aux ingrédients 1, des zestes de citron ou d'orange, de la vanille ou de la cannelle. Garnissez de morceaux de fruits.

GAUFRES

Pour **10 gaufres environ**
Préparation : **5 mn**
Cuisson : **10 mn**
Repos : **1 h 30**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 60 g de beurre
2. 2 œufs / 15 cl de lait / 150 g de farine / 40 g de sucre / 1 pincée de sel / 1 sachet de levure boulangère instantanée

Pour le Bol inox

Couper le beurre en morceaux et le mettre dans le Bol inox.

Mettre le couvercle sur le Bol inox, sans le bouchon.

Réalisez la PÂTE À GAUFRE

1. Cuire le beurre à 55°C, pendant 5 mn à vitesse 1.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 55°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 1. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mixer.
   Ajouter les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Laisser reposer la pâte pendant 1h30 (*dans le Bol inox avec le couvercle ou dans un saladier*). La pâte est prête.

Variantes / astuces

- Ajoutez une épice comme la cannelle. En version salée, remplacez la quantité de sucre par une simple pincée.

SORBET FRAMBOISE

Un sorbet à la framboise à réaliser en 3 minutes chrono !

Pour **4 personnes** Préparation : **3 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 600 g de framboises surgelées / 100 g de sucre / 250 g yaourts natures (*2 yaourts*)

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre SORBET FRAMBOISE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, puis racler les bords avec la spatule et appuyer de nouveau sur la touche *Chop*, environ 1 mn, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Pour finir

Verser le sorbet dans un récipient préalablement refroidi au congélateur.

Variantes / astuces

- Réalisez la même recette avec un mélange de fruits rouges. Pour plus de fraîcheur, ajoutez quelques feuilles de menthe, de basilic ou de verveine.

QUATRE-QUARTS

Le gâteau du goûter en 1 étape, cuisson comprise.

Pour **1 gâteau** Cuisson : **35 mn**
Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de beurre à température / 100 g de sucre / 100 g de farine / 2 œufs

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Préparez votre QUATRE-QUARTS

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une pâte (*racler les bords du Bol inox si besoin*).

Pour finir

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un moule à cake, préalablement beurré et fariné, verser la pâte et cuire environ 35 mn (*vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, celle-ci doit ressortir sèche*). Laisser tiédir et déguster.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer 50 g de beurre par la même quantité de beurre demi-sel. Vous pouvez aussi ajouter des zestes de citron ou d'orange lors de l'étape 1.

POIRES CARAMÉLISÉES

Des poires confites au caramel et surmontées de chantilly en 3 étapes.

Pour **4 personnes** Cuisson : **23 mn**
Préparation : **5 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 75 g de sucre
2. 4 poires / 2 citrons jaunes / 10 cl d'eau
3. 30 cl de chantilly (*recette page 141*) / 50 g d'amandes effilées

Pour le Bol inox

Verser l'ingrédient 1 dans le Bol inox.
Récupérer le jus des citrons. Éplucher les poires les couper en 2 et retirer la tige et les pépins puis les mélanger avec le jus des citrons.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez vos POIRES CARAMÉLISÉES

1. Cuire le sucre à 180°C, pendant 8 mn à vitesse 6.
   Pour obtenir un caramel, appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 180°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 8 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 6. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter les ingrédients 2 et cuire à 120°C, pendant 15 mn à vitesse 2.
   Verser les ingrédients 2 dans le Bol inox. Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊖, régler la température à 120°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 15 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊖, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.
3. Dans le Bol inox propre et refroidi, réaliser la crème chantilly (*page 141*).
   Nettoyer le Bol inox puis le refroidir (*au réfrigérateur ou en le passant sous l'eau froide et en le séchant*). Réaliser la chantilly comme indiqué page 141.

Pour finir

Laisser refroidir au moins 1 h au réfrigérateur puis dresser avec la chantilly et parsemer d'amandes effilées.

Variantes / astuces

- Réalisez la chantilly en premier afin de garder le Bol inox bien froid.

PANNA COTTA

Pour **4 personnes** Cuisson : **5 mn**
Préparation : **1 mn** Repos : **2 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 50 cl de crème liquide entière / 75 g de sucre en poudre
2. 2 feuilles de gélatine

Pour le Bol inox

Verser les ingrédients 1 dans le Bol inox. Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre le couvercle sur le Bol inox, sans le bouchon.

Réalisez votre PANNA COTTA

1. Lancer la cuisson à 80°C, pendant 5 mn, à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis avec la touche ⊕, régler la température à 80°C. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis avec la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter la gélatine essorée et mélanger 30 sec à vitesse 4.
   Sans changer de vitesse, ajouter l'ingrédient 2 essoré dans le Bol inox. Appuyer sur *Time*, puis avec la touche ⊕, régler le temps à 30 sec. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Verser la préparation dans des verrines puis mettre au frais au moins 2 h.

Variantes / astuces

- Avec cette recette, laissez le champ libre à votre créativité en l'accompagnant de fruits frais, de coulis (*recette page 150*), ou en parfumant la crème avec des épices. Pour une version salée, remplacer le sucre par une pincée de sel.

SALADE DE FRUITS

Pour **4 personnes** Cuisson : **5 mn**
Préparation : **10 mn** Repos : **1 h**

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox et le Disque à émincer gros n°5 dans le Direct Prep. Installer le Direct Prep en position 2.

Préparer les ingrédients

1. 20 cl d'eau / 1 citron jaune / 60 g de sucre
2. 1 branche de menthe
3. 1 ananas / 2 pommes / 2 poires
4. 200 g de fraises / 100 g de raisins noirs

Pour le Bol inox

Récupérer le jus du citron et le verser dans le Bol inox avec le reste des ingrédients 1.

Pour le Direct Prep

Éplucher les ingrédients 3. Les couper en 4, retirer le cœur de l'ananas et épépiner les pommes et les poires. Les recouper si besoin afin qu'ils passent dans la cheminée.

Installer le couvercle sans le bouchon sur le Bol inox.

Réalisez votre SALADE DE FRUITS

1. Cuire les ingrédients 1 à 70°C, pendant 5 mn à vitesse 2.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 70°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 5 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 2. Appuyer sur *Start*.
2. Ajouter l'ingrédient 2 et laisser tiédir le sirop.
   Ajouter l'ingrédient 2 puis laisser le sirop dans le Bol inox le temps de réaliser l'étape 3.
3. Découper les ingrédients 3 avec le Direct Prep.
   Mettre les ingrédients 3 dans le Direct Prep et appuyer sur la touche *Direct Prep* pour les couper dans un saladier. Retirer le Direct Prep.
4. Verser le sirop sur les fruits coupés. Équeuter et couper les fraises en 4 puis couper les grains de raisins en 2. Les ajouter au reste de la salade. Laisser refroidir au moins 1 h au frais.

Variantes / astuces

- Laissez libre cours à votre créativité en variant les fruits ou l'aromatisation avec d'autres herbes (*verveine, basilic...*) ou des épices (*cannelle, vanille...*).

CAFÉ GLACÉ, CHOCOLAT, AMANDE ET ORANGE

Pour 4 personnes Préparation : 2 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 2 càs de café soluble / 1 càs de cacao en poudre / 50 cl de lait / 10 glaçons / 1 càs d'amande en poudre / 1 orange

Pour le Bol inox

Récupérer le zeste et le jus de l'orange.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre CAFÉ GLACÉ

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Pour finir

Servir bien frais.

Variantes / astuces

- Vous pouvez aussi ajouter quelques gouttes d'amande amère. À la place du café soluble, utilisez des expressos (*comptez 1 par personne*).

CHOCOLAT CHAUD

Pour 4 personnes Cuisson : 10 mn
Préparation : 2 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Mélangeur dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 100 g de chocolat noir / 40 cl de lait / 10 cl de crème liquide / 30 g de sucre

Pour le Bol inox

Casser le chocolat en morceaux.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre CHOCOLAT CHAUD

1. Cuire les ingrédients à 60°C, pendant 10 mn à vitesse 4.
   Appuyer sur *Temp*, puis sur la touche ⊕, régler la température à 60°C. Appuyer sur *Time*, puis sur la touche ⊕, régler le temps de cuisson à 10 mn. Appuyer sur *Speed*, puis sur la touche ⊕, régler la vitesse à 4. Appuyer sur *Start*.

Pour finir

Servir aussitôt.

Variantes / astuces

- Vous pouvez aussi ajouter, lors de l'étape 1, une gousse de vanille ou de la cannelle ou encore des écorces d'orange.

GRANITÉ

Pour 4 personnes Préparation : 2 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 20 glaçons / 6 cl de sirop

Pour le Bol inox

Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre GRANITÉ

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 30 sec, pour mixer jusqu'à ce que la glace soit bien pilée.

Pour finir

Servir immédiatement.

Variantes / astuces

- Pour que la glace reste bien fraîche, mettez le Bol inox quelques minutes au frais avant utilisation.

MILKSHAKE

Pour 4 personnes Préparation : 2 mn

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 75 cl de lait / 25 cl de glace vanille / 1 banane

Pour le Bol inox

Couper la banane en tronçons de 3 cm.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre MILKSHAKE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Pour finir

Servir bien frais.

Variantes / astuces

- Cette base peut être personnalisée en changeant le parfum de la glace ou le fruit.

SMOOTHIE FRUITS ROUGES AU LAIT DE SOJA

Pour **4 personnes** Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de fraises / 200 g de framboises surgelées / 50 cl de lait de soja

Pour le Bol inox

Équeuter les fraises et les couper en 4.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre SMOOTHIE FRUITS ROUGES

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Pour finir

Servir bien frais.

Variantes / astuces

- Les framboises surgelées permettront de bien rafraîchir le smoothie. Vous pouvez aussi ajouter des feuilles de menthe.

SMOOTHIE POMME, CAROTTE, MANGUE

Pour **4 personnes** Préparation : **5 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 2 pommes granny / 1 mangue / 40 cl de jus de carotte

Pour le Bol inox

Couper la pomme 4, l'épépiner et tailler chaque quartier en 2. Éplucher la mangue, récupérer la chair et la tailler en cubes de 3 cm.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre SMOOTHIE

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Pour finir

Servir bien frais.

Variantes / astuces

- Vous pouvez ajouter une pointe de gingembre à ce smoothie. Veillez à ce que le jus de carotte soit bien frais.

SMOOTHIE YAOURT, FRAISE ET BANANE

Pour **4 personnes** Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 200 g de fraises / 1 banane / 25 cl de lait / 2 yaourts à la grecque

Pour le Bol inox

Équeuter les fraises et les couper en 4.
Couper la banane en tronçons de 3 cm.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre SMOOTHIE YAOURT

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Pour finir

Servir bien frais.

Variantes / astuces

- Vous pouvez remplacer le lait par du jus de framboises ou du jus de citron.

MOJITO

Pour **4 personnes** Préparation : **2 mn**

Préparer les accessoires

Disposer le Couteau hachoir dans le Bol inox.

Préparer les ingrédients

1. 20 glaçons
2. 3 citrons verts / 4 cl de sirop de sucre de canne / 16 cl de rhum
3. 40 cl d'eau gazeuse / 4 branches de menthe

Pour le Bol inox

Récupérer le jus des citrons.
Mettre les ingrédients 1 dans le Bol inox.

Pour la recette

Effeuiller la menthe et répartir dans les 4 verres.

Installer le couvercle sur le Bol inox.

Réalisez votre MOJITO

1. Mixer les ingrédients 1.
   Appuyer sur la touche *Chop*, environ 1 mn, pour mixer jusqu'à obtenir de la glace pilée.
2. Ajouter les ingrédients 2 et mixer.
   Ajouter les ingrédients 2. Appuyer sur la touche *Chop*, environ 10 sec, pour mélanger les ingrédients avec la glace.

Pour finir

Répartir la préparation dans les verres. Terminer avec l'eau gazeuse. Servir bien frais.

Variantes / astuces

- Pour un virgin mojito, retirez le rhum et remplacez par du sucre de canne.

VOS RECETTES CLASSÉES PAR TEMPS DE RÉALISATION

Ces temps ne comprennent pas les temps de repos.

Moins de 30 mn de réalisation

Apéritifs
8 Muffins salés
11 Tapenade
16 Madeleine au jambon
17 Sablés salés
18 Guacamole
18 Houmous
19 Samossas
22 Blinis
22 Tzatziki
23 Rillettes de saumon
24 Chips de légumes
26 Tempura de crevettes

Entrées et soupes
28 Poireaux vinaigrette
28 Coleslaw
29 Tartare de saumon
29 Soupe glacée au concombre
30 Salade de légumes croquants
34 Céleri rémoulade
36 Foie gras vapeur
37 Gaspacho
39 Œufs mimosa
42 Salade composée
43 Soupe de tomates
43 Welsh rarebit
49 Velouté de lentilles au bacon
56 Nage de gambas
57 Soupe de poisson

Plats
60 Wok de bœuf
62 Papillotes de cabillaud aux carottes
63 Papillotes de saumon champignons
66 Papillotes de poulet aux légumes
72 Daurade vapeur
77 Boulettes de viande à la tomate
80 Canard à l'orange
81 Saumon aux épinards
82 Hachis parmentier
83 Rougail saucisse
84 Sauté de tofu
85 Wok de canard
86 Moules marinières
87 Pâtes à la carbonara
93 Fondue de poireaux et St-Jacques
94 One pan pasta à la dinde
97 Wok de poulet
99 Rougail crevettes
100 Tagliatelles sautées au poulet et poivre
101 Curry de veau
102 Porc au caramel
103 Curry de poulet
104 Cabillaud sauce tomate
105 Curry de crevettes
106 Chicken nuggets
106 Papillotes de bar au fenouil

Accompagnements, sauces et chutneys
111 Carottes à la crème et au cumin
112 Légumes à la crème
112 Béchamel
113 Fondue de poireaux
114 Légumes sautés
114 Vinaigrette
117 Purée/écrasée de pommes de terre
119 Riz cantonais
121 Sauce cocktail
121 Mayonnaise
122 Pesto au basilic
122 Polenta
123 Sauce carbonara
124 Beurres composés (3)
126 Épinards à la crème
127 Sauce hollandaise
129 Potatoes
132 Riz pilaf

Boulangerie et Pâtisserie
138 Tiramisu
140 Cake aux pommes
141 Chantilly
144 Confiture framboise minute
144 Crêpes
148 Choux pâtissiers
149 Sauce caramel beurre salé
149 Sauce chocolat
150 Coulis de fruits
150 Crème anglaise
151 Cookies au chocolat
152 Bugnes
156 Crème pâtissière
157 Crème chocolat
158 Crumble
162 Pâte brisée
162 Pâte feuilletée
163 Pâte sablée
163 Pâte sucrée
164 Muffins
164 Pâte à pizza
165 Madeleines
168 Pains au lait
169 Financiers
170 Nougatine
171 Îles flottantes
173 Pancakes
175 Pâte à choux
175 Pâte à tartiner
182 Scones
183 Spéculoos
184 Lemon curd
185 Gâteau au yaourt
185 Gaufres
186 Sorbet minute
187 Poires caramélisées
188 Panna cotta
188 Salade de fruits

Boissons
190 Café glacé chocolat, amandes et orange
190 Chocolat chaud
191 Granité
191 Milkshake
192 Smoothie fruits rouges au lait de soja
192 Smoothie pomme, carotte et mangue
193 Smoothie yaourt, fraise et banane
193 Mojito

Entre 30 mn et 1 h de réalisation

Apéritifs
9 Feuilletés au fromage
11 Cake salé
12 Accras de morue
15 Empanadas au thon
18 Gougères
20 Pâté de campagne
25 Caviar d'aubergines

Entrées et soupes
30 Soupe de pois cassés
31 Soupe de potiron
33 Champignons à la grecque
35 Flans de courgettes
38 Minestrone
40 Soufflés aux fromages express
41 Velouté de légumes
44 Croquettes de jambon
46 Croquettes de poisson
48 Soupe de chou-fleur
50 Quiche lorraine
51 Soupe poireaux, pommes de terre
52 Velouté de courgettes
53 Velouté de champignons
54 Velouté de châtaignes
58 Bouillon de poule aux vermicelles

Plats
61 Tomates farcies
70 Chili con carne
74 Pizza
78 Brandade de cabillaud
79 Lapin aux pruneaux
88 Lasagne bolognaise
90 Paëlla
95 Poulet basquaise
96 Risotto de printemps au poulet

Accompagnements, sauces et chutneys
109 Chutney ananas pêche
110 Chutney d'oignon
115 Gnocchis
116 Petits pois à la française
118 Ratatouille
120 Ketchup maison
123 Sauce bolognaise
125 Sauce tomate
126 Concassée de tomates
127 Gratin de chou-fleur
128 Gratin dauphinois
130 Pancakes de pommes de terre
133 Sauce vin rouge
134 Sauce béarnaise

Boulangerie et Pâtisserie
137 Brownie
141 Clafoutis
142 Cannelés
143 Caramel mou
148 Cheesecake
154 Brioche
155 Baguettes
158 Compote de pommes
159 Crumble aux pommes
160 Pains burger
161 Fougasses
169 Flan vanille
180 Far breton
186 Quatre-quarts

Plus d'1 h de réalisation

Apéritifs
10 Pissaladière

Entrées et soupes
32 Soupe à l'oignon

Plats
64 Bœuf bourguignon
65 Bœuf stroganoff
67 Bouillon pour couscous
68 Blanquette
75 Pot-au-feu
76 Goulash
92 Petit salé aux lentilles

Boulangerie et Pâtisserie
136 Pain d'épices
145 Confiture de figues
146 Confiture de fraises
147 Confiture de mangue
156 Crème brûlée
166 Gelée de pommes
170 Meringue
172 Marmelade d'oranges
174 Riz au lait
175 Tarte aux pommes

Ma cuisine au quotidien

Éditeur
De'Longhi Kenwood : Laurence Chané

Conception et réalisation
Agence Home

Photographies
Joanna Lacaze

Stylisme
Soizic Choimel / Julie Schwob

Imprimé en France - Septembre 2016
De'Longhi France - 379 959 174 RCS Nanterre

Photos non contractuelles.

kCook
MULTI

Ma cuisine au quotidien

Découvrez plus de 200 recettes et variantes à réaliser avec votre kCook Multi. Préparez très simplement des repas savoureux et sains pour tous vos proches. De l'apéritif au dessert en passant par la boulangerie et les boissons, découvrez tout le potentiel de votre robot !

KENWOOD

CODE PRODUIT : 5820600083