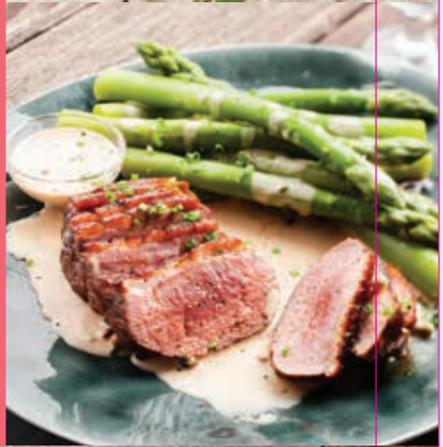


Moulinex®
companion® xl

Votre robot cuiseur Companion® xl a désormais trouvé sa place dans votre cuisine et il s'apprête à devenir votre meilleur allié!

Ce livre va vous permettre de découvrir toutes les possibilités que vous offre votre robot. Laissez-vous guider puis lancez-vous !



Companion xl | **MES 300 RECETTES**




8020007485
ISBN 978-2-37247-130-5 - 8020007485

Companion xl

MES 300 RECETTES



Moulinex®

CUISINEZ PLUS,
SANS EN FAIRE PLUS !

companion[®]xl



Laissez-vous **GUIDER**

Bienvenue dans l'univers Companion !

Nous vous remercions de la confiance que vous nous apportez.

Votre nouveau robot cuiseur Companion a désormais trouvé sa place dans votre cuisine et s'apprête à devenir votre meilleur allié !

Ce livre va vous permettre de mieux appréhender votre nouvel appareil et de découvrir toutes les possibilités que vous offre votre robot de manière rapide et ludique.

Bon appétit et surtout régalez-vous!

Toute l'équipe Companion.





Le SOMMAIRE

4 · 5

Des solutions innovantes

6 · 7

Mon univers Companion

8 · 11

Découvrez votre Companion

12 · 13

Conseils concernant les recettes

14 · 17

Pour commencer

18 · 19

Les ingrédients du placard

20 · 21

Les produits de saison

22 · 23

Les informations pratiques

24 · 31

Les conseils pour aller plus loin

32 · 33

Vos 300 recettes

34 · 37

Les basiques



Moulinex®

Des
**SOLUTIONS
INNOVANTES**

pour la cuisine au quotidien

Depuis plus de 70 ans, Moulinex® conçoit des solutions bien pensées pour cuisiner avec plaisir, facilement et sans contrainte.

Spécialiste en préparation culinaire, Moulinex® accompagne les consommateurs dans toute leur créativité, avec des produits simples d'usage et intuitifs.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
WWW.MOULINEX.FR



Toute
**LA CRÉATIVITÉ
FRANÇAISE**
dans votre cuisine

Cordons-bleus, gourmands inspirés, chefs en herbe, cuisiniers du dimanche... En France, la cuisine est l'affaire de tous et Moulinex® en est l'un des ingrédients-clés. Du moulin-légumes si malin de nos grands-mères aux robots d'aujourd'hui, les produits Moulinex® incarnent le savoir-faire culinaire français dans toute sa créativité. Comme en cuisine, le tour de main, la qualité des matières premières et une touche d'audace inspirée font la différence et signent les plus belles réalisations.



Des chefs de projets aux ingénieurs, des équipes de production à celles de commercialisation, la cuisine est une passion partagée chez Moulinex®. Une passion qui ouvre l'appétit pour les bonnes choses et qui donne toujours envie de goûter à de nouvelles expériences culinaires.

**DES SOLUTIONS AUDACIEUSES
QUI SIMPLIFIENT LA VIE...**

Mon UNIVERS Companion



DEVENEZ MEMBRE DE LA COMMUNAUTE COMPANION

MON APPLICATION

Retrouvez encore plus de recettes et de nouveautés sur l'application Companion. Mais aussi :

- Accédez à une infinité de recettes gratuites constamment enrichie par la communauté.
- Simplifiez la préparation de vos repas en suivant le pas à pas
- Créez vous-même vos propres recettes et partagez-les sur l'application Companion. Vous pouvez également noter et commenter les recettes Moulinex ainsi que les recettes des autres utilisateurs
- Créez vos propres carnets de recettes et facilitez votre organisation
- Créez rapidement votre liste de courses à partir d'une ou plusieurs recettes
- Indiquez les ingrédients disponibles dans votre frigo et laissez l'application vous proposer des recettes adaptées
- Cuisinez vos ingrédients à la perfection en quelques clics grâce aux guides de cuisson

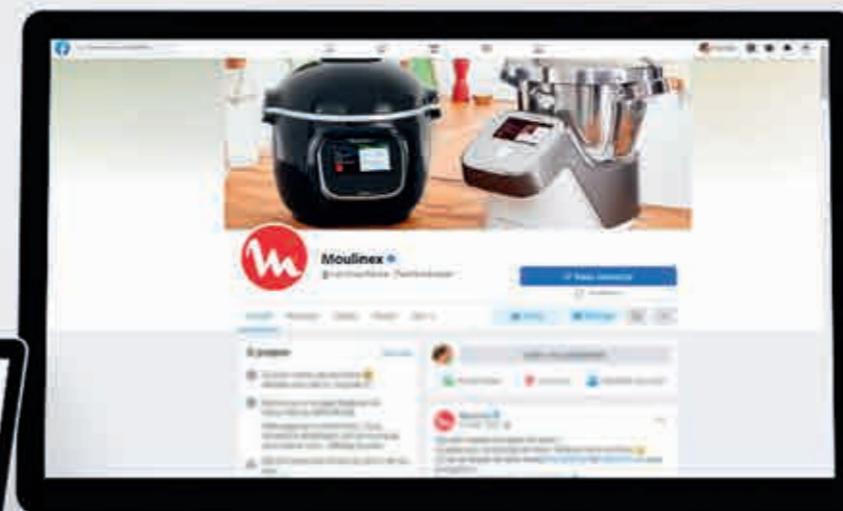
- Trouvez rapidement la recette que vous recherchez
- Suivez l'actualité et bénéficiez des offres exclusives Companion
- Posez vos questions et échangez vos conseils avec la communauté d'entraide Companion

CONNECTEZ-VOUS À L'UNIVERS COMPANION

en nous suivant sur les réseaux sociaux



www.moulinex.fr/companionxl



Découvrez

VOTRE COMPANION

MISE EN ROUTE

Pour mettre en route votre appareil, basculez l'interrupteur situé à l'arrière du companion sur 1.

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Pour accéder aux différents sous-programmes, appuyez plusieurs fois sur la touche du programme concerné*.

Pour plus d'informations, voir la rubrique « Pour aller plus loin » Page 30



Sauce

*Sauce***

Pour accompagner tous vos plats



Soup

Soupe

Pour cuire et mixer de délicieux veloutés ou soupes moulinées



Slow cook

Mijoté

Pour cuire des mets délicats grâce à la combinaison : rissolage, vitesse intermittente, accessoire adapté, cuisson maîtrisée



Steam

Cuisson vapeur

Pour préparer des menus équilibrés et savoureux



Pastry

Pâtes

Pour confectionner pains, pizza et pâtisseries grâce aux vitesses pré-programmées et obtenir de bons pétrissages



Dessert

*Dessert***

Pour réaliser tous vos desserts favoris, de la crème dessert aux îles flottantes en passant par la confiture

*Seulement pour les détenteurs d'un Companion non connecté et d'un Companion connecté bluetooth.

**Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, les programmes Sauce et Dessert ne sont plus en touche d'accès direct, cependant vous pouvez tout de même réaliser les recettes associées à ces programmes grâce au mode manuel

Découvrez

VOTRE COMPANION

DÉCOUVREZ LE MODE MANUEL

Vous pouvez régler vous-même le temps, la température de cuisson et la vitesse de mixage.

Pour plus d'informations sur ces paramètres personnalisables, voir la rubrique « Pour aller plus loin » Page 26



Sélection de la vitesse moteur

2 vitesses intermittentes et 10 vitesses continues progressives*



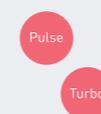
Sélection de la température de cuisson

De 30° à 150°C.
Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C



Sélection de la durée de fonctionnement

De 5 secondes à 2 heures



Sélection des fonctions Turbo et Pulse*

→ **Turbo** (vitesse maximale en accès direct)
→ **Pulse** (marche intermittente) sans recourir à d'autres réglages*



1 bouton central**

→ **Validation** du choix de votre programme automatique ou de vos paramètres choisis dans le cadre d'une utilisation manuelle
→ **Pause** au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé
→ **Réinitialisation** des paramètres sélectionnés de l'appareil par une pression de 2 secondes**



Augmentation / Diminution de la vitesse, de la température et de la durée

*Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, la vitesse 13 correspond à la fonction PULSE. La fonction Turbo n'est plus en accès direct sur le tableau de bord mais vous pouvez la remplacer par la vitesse 12.

** Pour les détenteurs d'un Companion connecté Wifi, le bouton central a beaucoup plus de fonctions et informe l'utilisateur sur ce qu'il peut faire. La réinitialisation des paramètres se fait en appuyant sur (...) en dehors de l'écran puis en sélectionnant réinitialiser les paramètres de l'étape

Les ACCESSOIRES

Découvrez VOTRE COMPANION

DÉCOUVREZ TOUS LES ACCESSOIRES

Pour plus d'informations, voir la rubrique « Pour aller plus loin » Page 27



Le couteau hachoir ultrablade

Un très bon affûtage pour hacher finement les oignons, les soupes, les chairs de viande ou de poisson ou tout autre ingrédient tendre



Le couteau pétrin/concasseur

Il a une forme qui lui permet d'homogénéiser toute sorte de pâte mais aussi de hâcher les ingrédients durs qui pourraient abîmer l'affûtage de votre couteau ultrablade



Le batteur

Très polyvalent. Il sert à émulsionner, foisonner, battre, mais aussi écraser les purées de pommes de terre et confectionner des sauces onctueuses et aérées



Le mélangeur

Spécialement conçu pour mélanger délicatement les ingrédients



Le panier vapeur

Pour cuire les aliments avec ce panier vapeur, vous disposez de 2 sous-programmes qui vont dégager une vapeur plus douce pour cuire les ingrédients fragiles sans les dégrader ou une vapeur plus forte pour les ingrédients qui demandent plus de temps de cuisson



Le bouchon

Cet accessoire doit toujours être positionné pendant la réalisation de recette, sauf indication contraire dans la recette.



Cette position permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crème dessert, sauces, etc.)

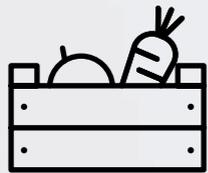


Cette position permet de conserver un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à vapeur (soupes, etc.)

CONCERNANT LES RECETTES

3 CONSEILS

POUR BIEN S'ORGANISER



Regardez les icônes avant de choisir une recette



Lisez bien toute la recette avant de débiter



Utilisez des ingrédients frais préparés à l'avance

LES ICÔNES RECETTES



Nombre de personnes



Temps de préparation



Temps de repos



Temps de cuisson dans le Companion



Temps de cuisson hors du Companion (Four, poêle, casserole, friteuse etc.)

CONCERNANT LES RECETTES

ADAPTEZ

NOS RECETTES SELON VOTRE GOÛT



N'hésitez pas à modifier nos recettes selon vos préférences. Pour cela, voici quelques conseils indispensables :

Température

Les ingrédients ayant une température ambiante auront une cuisson plus rapide que ceux refroidis (réfrigérés ou surgelés).

Teneur en graisse ou en eau

Attention aux ingrédients que vous substituez aux ingrédients de la recette initiale : certains ont une teneur plus ou moins forte en graisse ou en eau, ce qui impactera la texture finale de votre recette.

Taille

Attention à la taille des ingrédients que vous placez dans le bol. Ils peuvent impacter la qualité du hachage, mixage mais aussi et surtout le temps de cuisson.

CONSEILS

CONCERNANT LES RECETTES



Si vous ne préchauffez pas votre four, le temps de cuisson de la recette augmentera.

Le matériau (silicone, métal, céramique etc.) ou encore la taille du moule influence sur le temps de cuisson : les moules larges et peu profonds auront besoin de moins de temps de cuisson que ceux petits et profonds.

Pour vérifier si votre gâteau est cuit : insérer la lame d'un couteau : si elle ressort sèche (ou avec quelques gouttes), alors votre gâteau est cuit.

Pour la montée de la pâte : une température ambiante favorise la montée rapide de la pâte. Attention, la température ne doit pas excéder 45°C au risque de tuer la levure.

Pour COMMENCER

VOICI 6 RECETTES
POUR VOUS FAMILIARISER
AVEC VOTRE COMPANION



- Les différentes fonctionnalités (programmes automatiques et manuel)
- Les différents accessoires pour réaliser les recettes
- Les nombreuses possibilités de recettes que vous pouvez faire



25 cl d'eau tiède
20 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure de boulanger sèche)
400 g de farine
1 pincée de sel
2 c. à s. d'huile d'olive



50 g de farine
50 cl de lait
50 g de beurre en morceaux
Sel
Poivre
Muscade

Pour COMMENCER

Temps total : 7 min			
 6 personnes	 5 min	 Pastry	
 3 min	 40 min		

PÂTE À PIZZA

- 1 Mettez 25 cl d'eau tiède et la levure de boulanger dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Lancez le programme pâte (Pastry) P1. Après 30 s, ajoutez la farine, le sel et l'huile d'olive. Dès la fin du pétrissage, laissez pousser la pâte dans le bol pendant les 40 min du programme.
- 2 Étalez la pâte et garnissez-la selon vos goûts.

Temps total : 14 min			
 8 personnes	 5 min	 Sauce	
 9 min			

SAUCE BÉCHAMEL

- 1 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez la farine, le lait puis assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux puis lancez le programme sauce (Sauce) en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min.

**Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme SAUCE par le mode manuel avec les paramètres indiqués.*

Pour COMMENCER



- 4 paupiettes de veau
- 80 g d'oignon
- 3 cl d'huile d'olive
- 20 cl de coulis de tomates
- 15 cl de fond de veau
- 4 brins d'estragon
- 1 pincée de piment de cayenne
- Sel
- Poivre

Temps total : 45 min			
4 personnes	10 min	Slow cook	
35 min			

PAUPIETTES EXPRESS

- 1 Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, puis mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté (Slow Cook) P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 Ajoutez ensuite le coulis de tomate, le fond de veau, l'estragon, le piment et les paupiettes. Salez et poivrez. Puis lancez le programme mijoté (Slow Cook) P2 à 100°C pendant 30 min.
- 4 Servez chaud.

Pour des paupiettes à la Normande, remplacez le coulis de tomates par du bouillon et un peu de vin blanc et ajoutez 250 g de champignons et 10 cl de crème.



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

Temps total : 46 min			
4 personnes	15 min	Steam	
31 min			

PURÉE DE POMMES DE TERRE

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes de 2 cm.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P2 pour 30 min.
- 3 Quand les pommes de terre sont cuites, videz l'eau du bol, puis placez le batteur. Ajoutez les pommes de terre et mixez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 4 Ajoutez le lait, le beurre, le sel et la muscade, puis mixez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 4 Servez immédiatement.

Vous pouvez ajouter du fromage dans la purée. Il est possible de réchauffer la purée en vitesse 3 à 80°C pendant 5 min.

Pour COMMENCER



- 4 courgettes (800 g)
- ½ cube de bouillon de poule
- 4 Kiri®
- 60 cl d'eau
- Sel
- Poivre

Temps total : 31 min			
4/6 personnes	5 min	Soup	
26 min			

VELOUTÉ DE COURGETTES AU KIRI®

- 1 Lavez les courgettes et coupez-les en tronçons. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez 1/2 cube de bouillon de poule et versez 60 cl d'eau.
- 2 Lancez le programme soupe (Soup) P1 pour 25 min.
- 3 À la fin de la cuisson, ajoutez le Kiri® par l'ouverture du couvercle. Salez et poivrez.
- 4 Mixez en vitesse 12 pendant 1 min. Servez chaud.

Ce velouté est idéal pour les enfants. Pour les plus grands, ajoutez 1 c. à c. de curry et un peu de coriandre. Vous pouvez remplacer le Kiri® par du fromage frais.



- 100 g de sucre glace
- 500 g de framboises surgelées
- 2 blancs d'œuf
- 100 g de framboises fraîches
- Quelques feuilles de menthe

Temps total : 12 min 30 s			
6 personnes	10 min		
2 min 30			

SORBET EXPRESS À LA FRAMBOISE

- 1 Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le sucre glace avec les framboises surgelées. Mixez en Pulse pendant 30 s.
- 2 Ajoutez les blancs d'œuf puis lancez le robot vitesse 12 pendant 1 min.
- 3 A la fin du programme, raclez les bords du robot puis lancez à nouveau le robot vitesse 10 pendant 1 min.
- 4 Répartissez le sorbet dans des coupelles. Puis servez avec un peu de menthe ciselée et des framboises fraîches.

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

*Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.

Les INGRÉDIENTS DU PLACARD

CONSEILS CONCERNANT LES INGRÉDIENTS*

→ Privilégiez des ingrédients frais

→ De manière générale, le poids des ingrédients qui est mentionné dans les recettes fait référence à des ingrédients qui ont été déjà lavés mais aussi épluchés

→ Afin d'arriver à un résultat le plus optimum possible, découpez les ingrédients en cubes réguliers (2 cm x 2 cm maximum)



Les oeufs
calibre moyen



Le beurre
non salé



Le lait
entier ou demi écrémé,
n'utilisez pas de lait écrémé



La farine
farine blanche T55



Le sucre
sucre blanc



L'huile
préférez l'huile d'olive vierge
ou extra vierge et l'huile
de tournesol de première
pression à froid

Les INGRÉDIENTS DU PLACARD



L'oignon et l'ail



La moutarde
forte de Dijon



Les carottes



Les tomates



La pommes de terre

Préférez des pommes de terre à chair ferme (charlotte, amandine, ratte...) pour les cuissons vapeur ou les mijotés puis des pommes de terre à chair farineuse (bintje, excellency...) pour les purées ou les soupes

* Sauf mention contraire dans la recette

Les PRODUITS DE SAISON

Le printemps

Fromages



Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Boulettes d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Cabécou, Camembert, Cancoillotte, Coulommiers, Emmental, Époisses, Fêta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Parmigiano, Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie.

Fruits



Abricot, Amande fraîche, Banane, Cassis, Cerise, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Melon, Mûre, Pomme, Prune, Rhubarbe.

Légumes



Artichaut, Asperge, Aubergine, Betterave, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou rouge, Concombre, Courgette, Cresson, Épinard, Fève, Lentille, Navet, Oignon, Oseille, Petit pois, Poireau, Pois gourmand, Poivron, Radis, Salade frisée, laitue ou romaine, tomate.

Poissons et fruits de mer



Brochet, Chinchard, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise, Églefin, Hareng, Homard, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Saint-Pierre, Sardine, Thon blanc, Tourteau.

Les PRODUITS DE SAISON

L'automne

Fromages



Abondance, Brillat-Savarin, Broccio, Cancoillotte, Cantal, Chaource, Comté, Emmental, Époisse, Fêta, Fourme d'Ambert, Gruyère, Mascarpone, Morbier, Mozzarella, Munster, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pouligny-Saint-Pierre, Roquefort, Saint-Nectaire, Salers, Vacherin-Mont d'Or.

Fruits



Banane, Châtaigne, Clémentine, Coing, Figue, Kiwi, Mandarine, Myrtille, Noix, Olive, Orange, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin.

Légumes



Betterave rouge, Blette, Bolet, Brocoli, Carotte, Céleri, Cèpe, Chou chinois, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Coprin chevelu, Courge, Cresson, Endive, Épinard, Fenouil, Laitue, Mâche, Mais, Navet, Oignon, Panais, Pied de mouton, Pleurote, Poireau, Potiron, Radis, Rosée des prés, Salade, Salsifi, Topinambour, Trompette de la mort.

Poissons et fruits de mer



Anchois de Méditerranée, Bar de ligne, Bulot, Calmar, Colin, Congre, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise de ligne, Églefin, Grondin rouge, Haddock, Hareng, Huître, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Moule, Palourde, Rouget barbet, Sardine, Tacaud.

Fromages



Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses, Boulette d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brillat-Savarin, Broccio, Camembert, Cancoillotte, Cantal, Chabichou, Comté, Crottin de Chavignol, Emmental, Époisses, Fêta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Mont d'Or, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Rocamadour, Roquefort, Saint-Félicien, Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Salers, Selles-sur-Cher, Tomme de Savoie, Vacherin-Mont d'Or, Valancay.

Fruits



Abricot, Amande, Banane, Brugnon, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Groseille, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin, Reine-claude.

L'été

Légumes



Ail, Artichaut, Aubergine, Batavia, Betterave rouge, Blette, Brocoli, Carotte, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Chou rouge, Concombre, Cornichon, Courge, Courgette, Cresson, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Laitue, Lentille, Mais, Mesculun, Navet, Oignon, Oseille, Pâtisson, Poireau, Poivron, Radis, Salade, Salsifis, Tomate.

Poissons et fruits de mer



Anchois de Méditerranée, Calmar, Colin, Coque, Dorade grise, Églefin, Grondin rouge, Hareng, Homard, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Moule de bouchot, Rouget, Rouget-barbet, Saint-Pierre, Sardine, Tacaud, Thon blanc ou Germon, Tourteau, Tourteau breton.

L'hiver

Fromages



Beaufort, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Chèvre frais, Comté, Crottin de Chavignol, Époisses, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Rocamadour, Roquefort, Salers, Vacherin Mont-d'Or.

Fruits



Ananas, Avocat, Banane, Citron, Clémentine, Fruit de la passion, Goyave, Grenade, Kaki, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Pamplemousse, Papaye, Poire, Pomelo, Pomme, Orange, Orange sanguine.

Légumes



Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Courge, Cresson, Crosne, Endive, Épinard, Mâche, Navet, Oignon, Oseille, Panais, Pissenlit, Poireau, Potiron, Radis, Salsifis, Topinambour.

Poissons et fruits de mer



Bar de ligne, Brochet, Chinchard, Congre, Coque, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise, Églefin, Grondin rouge, Hareng, Huître, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Poulpe, Sardine, Sole, Tacaud.

Les INFORMATIONS PRATIQUES

LE NETTOYAGE

Pré-nettoyage du bol

Lorsque vous réalisez des préparations collantes, il est facile de faire un pré-nettoyage du bol et des accessoires sales. Versez 0.7L d'eau chaude dans le bol, 1 goutte de produit vaisselle et l'accessoire qui a été sali. Programmez l'appareil en vitesse 8 à 80°C pendant 5 min puis appuyez sur start.

Nettoyage des traces de calcaire (petits points blancs au fond du bol)

Dans le bol équipé de son entraîneur, versez une louche de vinaigre blanc (environ 100ml), et laissez agir 1h, puis videz le bol, démontez l'entraîneur et son joint, rincez à l'eau claire toutes les pièces.

Nettoyage d'un fond de bol qui a accroché

S'il reste des traces, utilisez un tampon en laine d'acier. Vous pouvez remplacer le liquide vaisselle par du jus de citron, du vinaigre blanc, une pastille de lave-vaisselle dissoute dans l'eau (laisser agir le temps nécessaire).

Nettoyage des pièces du Companion colorées par des aliments (ex : carottes)

Afin d'atténuer la coloration, frottez les zones tâchées avec un chiffon ou un essuie-tout imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel. Il est indispensable de procéder à ce nettoyage immédiatement après utilisation pour atténuer la coloration.

Nettoyage du couvercle

Par mesure d'hygiène, il est conseillé de démonter le couvercle, le support joint et le joint après chaque utilisation et de bien nettoyer chaque pièce.

LA STABILITÉ

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité.

En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et « STOP » s'affichera sur votre écran.

- 1 Vérifiez que la quantité d'ingrédients n'est pas trop importante et que la vitesse utilisée est adaptée
- 2 Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé
- 3 Puis redémarrez votre appareil normalement



Les INFORMATIONS PRATIQUES

LA PRATICITÉ

Les 4 accessoires ci-contre sont pourvus d'une zone de préhension.

La bille située au dessus des accessoires facilite la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.



LA SÉCURITÉ

Votre appareil est équipé de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation ne respectant pas les recommandations (voir notice) :

quantités trop importantes, utilisation anormalement longue, un enchaînement de recettes trop rapproché, la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur.

Dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage « SECU » apparaît sur l'écran du produit.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- 1 Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 sur la position 1 « ON »
- 2 Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse
- 3 Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton « Start / Stop »
- 4 Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi



Conseils :

- Les temps de mixage et de cuisson peuvent varier selon la température, la taille des morceaux ou la variété des ingrédients utilisés. Il est nécessaire d'ajuster les paramètres en fonction de ces critères.
- Ingrédients surgelés : Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence. Il est même recommandé de faire décongeler les ingrédients avant de les cuire.

POUR ALLER PLUS LOIN

3 PARAMÈTRES PERSONNALISABLES

Grâce aux 3 paramètres personnalisables de Vitesse, Température et Temps, vous pourrez réaliser vous-même, vos propres recettes !



Vitesse



Température



Temps



N'hésitez pas à débiter par les recettes du livre et en particulier les recettes « Pour commencer » afin de vous familiariser avec le produit.

Vous pouvez poursuivre en créant une variante d'une recette existante et l'adapter à votre goût en ajustant les ingrédients et le mode de cuisson à votre convenance. Attention à ne pas dépasser la capacité maximum du bol (3 litres). Vous pouvez vous aider des conseils ci-dessous sur le mode manuel, les accessoires et les programmes automatiques.



Enfin, laissez libre cours à votre créativité et n'hésitez pas à partager toutes vos recettes sur l'application Companion.

POUR ALLER PLUS LOIN

CONSEILS CONCERNANT LES VITESSES



Vitesse 1

Pour mélanger très délicatement. Cette vitesse alterne un temps de fonctionnement de 5 secondes avec un arrêt de 20 secondes pour ne pas abîmer les morceaux de viande quand ils sont cuits. Ex : Boeuf bourguignon

Vitesse 2

Pour mélanger délicatement. Cette vitesse alterne un temps de fonctionnement de 10 secondes avec un arrêt de 10 secondes pour ne pas abîmer les ingrédients tout en évitant une accroche en fond de bol. Ex : Risotto classique

De vitesse 3 à 6

Pour mélanger et pétrir. Ex : Pizza regina

De vitesse 7 à 9

Pour émulsionner et battre. Ex : Meringues

De vitesse 10 à 12

Pour hacher ou mixer d'une consistance granuleuse à une texture onctueuse. Ex : Tartare de saumon

PULSE*

Vitesse intermittente.
Ex : Sorbet aux fruits rouges, vitesse intermittente contrôlée pour laisser le temps aux fruits de retomber sur le couteau entre chaque Pulse



TURBO*

Vitesse maximale.
Ex : hacher un oignon rapidement sans avoir à programmer un temps / une vitesse

*Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, la vitesse 13 correspond à la fonction PULSE. La fonction Turbo n'est plus en accès direct sur le tableau de bord mais vous pouvez la remplacer par la vitesse 12.

POUR ALLER PLUS LOIN

CONSEILS CONCERNANT LES TEMPÉRATURES

Chaque consigne de température a été développée pour obtenir les meilleurs résultats selon chaque fonction

135° c - 150° c*

Accentuez le goût de certains ingrédients

En réalisant des rissoles avant de cuire vos soupes ou mijotés. Ou saisir des ingrédients contenant beaucoup d'eau.
Ex : Champignons de Paris en persillade

110° c - 130° c*

Réalisez des confiseries

et des sirops à base de sucre. Ex : du caramel

105° c

Cuire des confitures

Ex : Confiture de fruits rouges

100° c

Bien cuire les soupes

Permet d'avoir une ébullition dans le bol afin de bien cuire les soupes. Ex : Velouté de chou fleur

95° c

Cuire à prémiement

Principalement sur les mijotés.
Ex : Curry d'agneau

60° c - 90° c

Pour cuire des préparations délicates sans avoir à rester devant la casserole pour remuer

Divers ingrédients ou des sauces fragiles à base d'œufs. Ex : Crème anglaise

35° c - 55° c

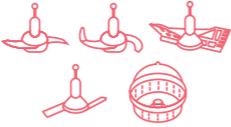
Faire fondre du chocolat

Ex : Truffes faciles

30° c

Faire lever les pâtes contenant de la levure

Ne pas utiliser d'autres consignes de température au risque de tuer les levures.
Ex : Brioche aux pralines roses

	UTILISATION JUSQU'À 130° C	UTILISATION DE 135° C À 150° C
Cuisson avec ou sans couvercle	Couvercle fermé uniquement 	Couvercle ouvert uniquement 
Accessoires	Tous les accessoires avec l'entraîneur 	Uniquement l'entraîneur commun 
Vitesse	OUI	NON
Temps maximum	<ul style="list-style-type: none"> · Si la température est inférieure ou égale à 100°C : 2h · Si la température est comprise entre 100°C et 130°C : 1h 	<ul style="list-style-type: none"> · Si la température est supérieure à 135°C : 20 min

POUR ALLER PLUS LOIN

CONSEILS CONCERNANT L'UTILISATION DES ACCESSOIRES



Le couteau hachoir ultrablade



Le couteau pétrin/concasseur



Le batteur



Le mélangeur



Le panier vapeur

				
Mixer pour obtenir des soupes veloutées	Vitesse 12	3 min	de 0,5 L à 3 L	À utiliser une fois vos légumes cuits Ex : Velouté de légumes d'hiver
Mixer pour obtenir des soupes moulinées	Vitesse 10	30 s	de 0,5 L à 3 L	Ex : Soupe russe
Mixer pour obtenir des compotes	Vitesse 12	40 s	de 200 g à 1 kg	Si vous préférez une texture lisse Ex : Compote pomme cannelle
	Vitesse 12	15 s	de 200 g à 1 kg	Si vous préférez une texture granuleuse
Hacher des légumes	Vitesse 12	60 s à 3 min	1 kg	Ex : Carottes déjà cuites pour faire une purée Ex : Purée de carottes à l'orange
	Vitesse 11	10 s à 20 s	100 g	Ex : 1 oignon coupé en 4 Ex : Dinde au chorizo
Hacher de la viande	Vitesse 12	30 s	1 kg	Ex : Boulettes de boeuf
Hacher du poisson	Vitesse 12	15 s	1 kg	Ex : Tartare de saumon

► N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez plutôt le couteau pétrin / concasseur.

POUR ALLER PLUS LOIN

				
Pétrir pour obtenir des pâtes sablées, pâtes brisées	Vitesse 8	2 min 30 s	1 kg	
Pulvériser des fruits à coques	Vitesse 12	1 min	600 g	Ex : Amandes, noisettes décortiquées
Pulvériser des fruits congelés	Vitesse 12	1 min	600 g	Pour les sorbets, taillés en morceaux 2 cm x 2 cm
Piler des glaçons	Vitesse 12	1 min	200 g	Faire des pauses pendant la minute
Pétrir pour obtenir des pâtes à crêpes/à gaufres	Vitesse 11	1 min	1.5 L	

► Ce couteau n'est pas adapté pour faire des soupes

				
1 Blanc en neige	Vitesse 7	3 min	35 g	Utiliser un bol bien sec
2 Blancs en neige	Vitesse 7	4 min	70 g	Utiliser un bol bien sec
4 Blancs en neige	Vitesse 7	5 min	140 g	Utiliser un bol bien sec
7 Blancs en neige	Vitesse 7	7 min	250 g	Utiliser un bol bien sec
Mayonnaise souple	Vitesse 6	2 min	300 g	Verser l'huile lentement au départ
Mayonnaise ferme	Vitesse 7	2 min	300 g	Verser l'huile lentement au départ
Crème fouettée	Vitesse 7	3 min	25 cl	Utiliser une crème à 30% de matière grasse minimum et un bol bien froid
Purée de pommes de terre lisse	Vitesse 7	1 min	1 kg	Utiliser des pommes de terre bien cuites et à chair farineuse
Ecrasé de pommes de terre	Vitesse 7	20 s	1 kg	

Conseils :

- Seule la purée de pommes de terre doit être réalisée avec le batteur, pour les autres ingrédients, il faut utiliser le couteau hachoir ultrablade qui rendra la texture de vos purées plus lisse.
- Pour réussir les blancs en neige, il est important que le bol soit bien sec. Pour cela, faites tourner le bol sans aucun accessoire (mais avec l'entraîneur) en vitesse 12 pendant 10 secondes afin que toute l'eau de l'entraîneur s'échappe sur les parois du bol, vous pouvez ensuite essayer avec un torchon.
- Le batteur ne doit jamais être utilisé au dessus de la vitesse 9.

POUR ALLER PLUS LOIN

					
Rissolés	Vitesse 3	5 min	de 50 g à 500 g	130°C	Ex : Bœuf bourguignon
Mijotés	Vitesse 1	de 20 min à 2 h	de 0.5 L à 3 L	95°C	Ex : Mijoté d'agneau
Risottos	Vitesse 2	de 20 à 25 min	1.5 kg	95°C	Ex : Risotto classique
Faire fondre du chocolat	Vitesse 3	10 min	de 100 g à 400 g	entre 40°C et 50°C	Ex : Mousse au chocolat

			
Blanc de poireaux en rondelles de 1 cm	25 min	800 g	P1
Brocolis	20 min	500 g	
Chou vert émincé	30 min	500 g	
Courgettes en cubes de 2 cm x 2 cm	20 min	800 g	
Panais en cubes de 2cm x 2 cm	25 min	800 g	
Poissons en pavé	15 min	600 g (avec papier cuisson)	
Têtes d'asperges	25 min	600 g	P2
Boulettes de viande	25 min	500 g	
Carottes en rondelles de 1 cm	30 min	1 kg	
Haricots verts	30 min	800 g	
Fenouil en rondelles	25 min	800 g	
Filet de poulet	20 min	600 g (avec papier cuisson)	
Pommes de terre en cubes	30 min	1 kg	
Pommes de terre nouvelles entières	30 min	800 g	

- Mettez 0.7L d'eau dans le bol. Préférez de l'eau chaude du robinet pour accélérer la cuisson.
- Le bouchon doit être dans la position la plus fermée pour conserver un maximum de chaleur dans le bol. Mais les orifices ne doivent jamais être complètement clos.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson comme la taille des légumes, la quantité des ingrédients dans le panier, la variété des légumes, leur maturité, la quantité et la température de l'eau dans le bol.

POUR ALLER PLUS LOIN

CONSEILS CONCERNANT LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

	SAUCE	SOUPE P1	SOUPE P2	MIJOTÉ P1	MIJOTÉ P2	MIJOTÉ P3
Programmes automatiques	 Sauce	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
	Ex : Sauce hollandaise	Pour des soupes veloutées Ex : Velouté de brocolis au bleu	Pour des soupes moulinées Ex : Sopa juliana	Pour des étuvées de légumes Ex : Oignon et ail rissolés pour le poulet aux noix de cajou	Pour les mojetés Ex : Poulet aux noix de cajou	Pour les risottos Ex : Risotto d'été
Vitesse "par défaut" (ajustable)	V6 (V2 à V8)	10 pulses et 2 min en V12	Mixage par paliers : 5s en V7 5s en V8 10s en V9 10s en V10	V3	V1	V2
Température "par défaut" (ajustable)	70°C (50°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (non ajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps "par défaut" (ajustable)	8 min (5 min à 40 min)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud	V4				5s ON en V3 / 20s OFF	10s ON en V3 / 10s OFF
Quel(s) accessoire(s) utiliser ?						

POUR ALLER PLUS LOIN

	CUISSON VAPEUR P1	CUISSON VAPEUR P2	PÂTE P1	PÂTE P2	PÂTE P3	DESSERT
Programmes automatiques	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry	 Dessert
	Pour une cuisson en vapeur douce Ex : Poireaux vinaigrette	Pour une cuisson en vapeur intense Ex : Purée de carottes à l'orange	Pour les pâtes à pain Jusqu'à 1.2 kg de pâte Ex : Pain aux céréales	Pour les pâtes à brioche Jusqu'à 0.8 kg de pâte Ex : Brioche roulée au chocolat	Pour les pâtes à cake Jusqu'à 1 kg de pâte Ex : cake tomates séchées, olives, feta	Ex : Crème pâtissière
Vitesse "par défaut" (ajustable)			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min	V4 (V2 à V8)
Température "par défaut" (ajustable)	100°C (non ajustable)	100°C (non ajustable)				95°C (50°C à 110°C)
Temps "par défaut" (ajustable)	30 min (1 min à 60 min)	35 min (1 min à 60 min)	2 min 30s (30s à 2 min 30s)	3 min 30s (30s à 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s à 3 min 40s)	15 min (5 min à 60 min)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min				45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud						V4
Levée de la pâte 30°C "par défaut" en fin de programme			40 min	40 min		
Quel(s) accessoire(s) utiliser ?						



Pour vous aider, n'hésitez pas à vous reporter au tableau de conversion ci-dessous

CONVERSIONS UTILES

1 CC = 5 ml
1 CS = 3 cc = 15 ml
1 CS d'eau = 15 g
100 ml d'eau = 10 cl = 100 g
1 CS de farine = 10 g
1 CS de sucre = 12 g
1 CS de sucre glace = 8 g
1 CS de beurre = 14 g
1 CS d'huile = 12 g

100 ml d'huile = 10 cl = 90 g
1 CC de sel = 5 g
1 CC d'épices en poudre = 2 g
1 CS d'épices en poudre = 4 g
1 sachet de levure chimique = 11 g
1 sachet de levure de boulanger déshydratée = 5 g à 8 g selon recommandation

TEMPÉRATURES DE FOUR : Celsius / Th.

150°C / Th. 5	220°C / Th. 7
160°C / Th. 5	230°C / Th. 7-8
170°C / Th. 5-6	240°C / Th. 8
180°C / Th. 6	250°C / Th. 8
190°C / Th. 6	260°C / Th. 8-9
200°C / Th. 6-7	270°C / Th. 9
210°C / Th. 7	280°C / Th. 9

CC : Cuillère à Café | CS : Cuillère à Soupe

Vos 300 RECETTES

Les BASIQUES	35 - 37
Les APÉRITIFS	38 - 52
Les ENTRÉES	53 - 72
Les SOUPES	73 - 97
Les PLATS	98 - 190
<i>Poissons</i>	98-116
<i>Viandes</i>	117-152
<i>Végétariens</i>	153-170
<i>Pâtes et riz</i>	171-181
<i>Quiches, tartes et pizzas</i>	182-190
Les ACCOMPAGNEMENTS	191 - 204

Les PAINS, BRIOCHES, CAKES SALÉS	205 - 219
---	-----------

Les SAUCES	220 - 229
-------------------	-----------

Les DESSERTS	230 - 305
---------------------	-----------

Individuels 230-253

Gâteaux 254-283

Mignardises 284-294

Glaces & Sorbets 295-298

*Compotes, confitures,
pâtes à tartiner* 299-305

Les BOISSONS	306 - 310
---------------------	-----------

Les SPÉCIALES ENFANTS	311 - 321
------------------------------	-----------

Les SANS GLUTEN	322 - 331
------------------------	-----------

Les BASIQUES

Les BASIQUES

Temps total : 13 min 30 s



CRÈME ANGLAISE



6 jaunes d'œufs • 80 g de sucre • 50 cl de lait • 1 c. à c. de vanille liquide

Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs et le sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez la vanille liquide et le lait par l'ouverture du couvercle. Lancez le robot en vitesse 4 à 85 °C pendant 12 min. À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis servez.

Temps total : 4 min 40 s



BEURRE MAISON



40 cl de crème liquide (minimum 35% M.G.)

Dans le robot muni du batteur, versez la crème liquide puis mixez en vitesse 7 pendant 7 min. Récupérez le beurre et donnez-lui la forme que vous souhaitez. Avec le liquide restant (le babeurre), vous pouvez réaliser des boissons ou des pâtisseries.

Cette recette permet de préparer 125 g de beurre.

Temps total : 7 min



PÂTE À CAKE SALÉ



4 œufs • 170 g de farine • 1 paquet de levure chimique (11 g) • 5 cl d'huile d'olive • 10 cl de vin blanc • 1 pincée de sel • Garniture

Mettez les œufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, le vin blanc et le sel dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser. Lancez le programme pâte (Pastry) P3. Ajoutez ensuite la garniture souhaitée et mélangez en vitesse 4 pendant 1 min.

Temps total : 12 min



PÂTE À CHOUX SALÉE



Eau • 80 g de beurre • 1 pincée de sel • 150 g de farine • 4 œufs

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre, et le sel. Lancez le robot en vitesse 1 à 90 °C pour 8 min. Ajoutez ensuite la farine et mixez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de la faire refroidir. Remettez la préparation dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser et mixez en vitesse 5. Ajoutez 4 œufs un à un par le haut du robot et laissez tourner pendant 2 min. Utilisez aussitôt.

Les BASIQUES

Temps total : 12 min



PÂTE À CHOUX SUCRÉE



80 g de beurre • **40 g** de sucre • **1** pincée de sel • **150 g** farine • **4** œufs • Eau

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre, le sucre, le sel et mélangez en vitesse 1 à 90 °C pendant 8 min. Ajoutez la farine et mélangez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la pâte dans un saladier et lavez la cuve à l'eau froide pour la faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 5 et ajoutez les œufs un à un. Laissez tourner 2 min. Utilisez aussitôt.

Vous pouvez réaliser 25 à 35 choux selon la taille.

Temps total : 1 min 30 s



PÂTE SABLÉE



300 g de farine • **180 g** de beurre mou • **110 g** de sucre glace • **1** pincée de sel • **1** œuf

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, le beurre, le sucre glace et le sel. Mélangez en vitesse 8 pendant 1 min. Ajoutez 1 œuf, puis mélangez en vitesse 6 pendant 30 s, une boule doit se former. Emballez dans du film alimentaire, puis laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

Vous pouvez utiliser cette recette pour un plat à tarte de 28 cm de diamètre.

Temps total : 2 min 30 s



PÂTE À TARTE BRISÉE



240 g de farine • **120 g** de beurre mou • **1** pincée de sel • **7 cl** d'eau

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, le beurre et le sel. Mélangez en vitesse 6. Après 30 s, ajoutez 7 cl d'eau et laissez tourner jusqu'à ce qu'une boule se forme (environ 2 min 30). Emballez dans du film alimentaire, puis laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

Vous pouvez utiliser cette recette pour un plat à tarte de 28 cm de diamètre.

Temps total : 8 min



SAUCE HOLLANDAISE



150 g de beurre • **4 cl** de jus de citron • **4** jaunes d'œufs • **5 cl** d'eau • Sel • Poivre

Dans le robot muni du batteur, mettez le beurre coupé en petits morceaux, le jus de citron, les jaunes d'œufs et 5 cl d'eau. Salez et poivrez puis lancez le robot en vitesse 6 à 70 °C pour 8 min.

Les BASIQUES

Temps total : 21 min



SAUCE TOMATE



1 oignon • **2** gousses d'ail • **3 cl** d'huile • **700 g** de tomates fraîches • **1 c. à c.** d'origan • **1 c. à c.** de sucre • **1 c. à s.** de concentré de tomates • **2 c. à s.** d'eau • Sel • Poivre

Épluchez l'oignon et les gousses d'ail puis coupez-les en 4. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, raclez les bords et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade puis ajoutez les tomates fraîches coupées en quartiers, l'origan, le sucre, le concentré de tomates, l'eau, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 100 °C pour 20 min. En fin de cuisson, mixez en vitesse 12 pendant 1 min. À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis servez.

Temps total : 8 min 30 s



GANACHE CHOCOLAT NOIR AUX ÉPICES



180 g de crème liquide 30% M.G. • **150 g** de chocolat noir entre 70% de cacao • **30 g** de beurre • Épice en poudre au choix

Dans le bol muni du batteur, versez la crème et l'épice en poudre de votre choix puis faites chauffer en vitesse 3 à 90 °C pendant 5 min. Dès la sonnerie, ajoutez le chocolat taillé en carré et mélangez en vitesse 5 à 50 °C pendant 3 min. Raclez la paroi du bol et ajoutez le beurre coupé en cubes. Mélangez 30 s en vitesse 6. Débarrassez et laissez refroidir.

Vous pouvez ajouter n'importe quelle épice pour aromatiser votre ganache (vanille, fève de tonka, poivre de Jamaïque, quatre épices...). Cette recette peut servir à garnir des bonbons de chocolat, des macarons, des tartes au chocolat ou à réaliser des mousses en ajoutant de la crème fouettée pour réaliser des gros gâteaux.



Temps total : 27 min

4/6 personnes 10 min

7 min 10 min

Steam

MODE MANUEL

BLINIS

2 œufs
30 cl de lait demi-écrémé
5 g de sucre
175 g de farine
½ c. à c. de levure chimique
Sel
Huile

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les jaunes, le lait, et le sucre, puis mélangez en vitesse 11. Ajoutez progressivement la farine et la levure en laissant tourner. Laissez le robot tourner encore 2 min. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le robot.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis lancez le robot en vitesse 6 pendant 5 min sans le bouchon. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte.
- 3 Faites chauffer une poêle légèrement huilée et déposez de petits tas de pâte bien espacés. Au bout de quelques minutes, vérifiez la cuisson

et retournez les blinis. Débarrassez sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



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

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 26 min

2/4 personnes 10 min

16 min

Steam

MODE MANUEL

BOUCHÉES VAPEUR AUX CREVETTES

20 feuilles de pâte wonton
200 g de chair de crevettes crues
1 petit oignon
1 blanc d'œuf
20 g de ciboule
5 cl d'huile de sésame
0,7 L d'eau

- 1 Épluchez l'oignon. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les crevettes, l'oignon, le blanc d'œuf, la ciboule et l'huile, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 2 Garnissez le centre de chaque feuille de pâte wonton d'un peu de farce et repliez les 4 coins vers le centre. Pincez afin de sceller les raviolis.
- 3 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez la moitié des raviolis dans le panier vapeur tapissé de papier cuisson, ils ne doivent pas être entassés les uns sur les autres. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 15 min.

- 4 À la fin de la cuisson, sortez les raviolis et faites cuire les autres. Dégustez-les au fur et à mesure accompagnés de sauce soja.



La pâte wonton se trouve en épicerie asiatique.



Temps total : 46 min

6 personnes 5 min

41 min

Slow cook

DE MANUEL

CAVIAR D'AUBERGINES

600 g d'aubergines
2 gousses d'ail
1 échalote
6 cl d'huile d'olive
2 cl de jus de citron
1 c. à c. de cumin en poudre
½ c. à c. de curry en poudre
½ c. à c. de paprika
 Sel
 Poivre

- Épluchez et coupez les aubergines en morceaux et réservez-les. Épluchez les gousses d'ail puis l'échalote et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- Ajoutez l'huile d'olive, le cumin, le curry, le paprika. Raclez les parois du bol et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 4 min.
- À la fin de la cuisson, ajoutez les aubergines et le jus de citron. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 35 min.
- À la fin du programme, ramenez la préparation au centre de la cuve

avec une spatule, puis mixez en vitesse 6 pendant 2 min.

- Vous pouvez le consommer tiède ou froid en accompagnement ou en apéritif.



Cette préparation se conserve très bien au réfrigérateur recouverte d'une fine pellicule d'huile d'olive.



Temps total : 29 min

6 personnes 15 min

4 min 2 h 10 min

DE MANUEL

CRÈME DE BETTERAVE, CRACKERS AUX AMANDES

125 g de farine
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
30 g de beurre froid
3 c. à s. d'amandes effilées
7 cl de lait
30 g de parmesan en poudre
1 betterave cuite
1 petite gousse d'ail
1 c. à c. d'huile d'olive
1 c. à c. de jus de citron
1 yaourt à la grecque
5 cl de crème liquide
 Sel, poivre



Conservez les crackers dans une boîte hermétique. Ajoutez un peu de chèvre frais émietté sur le dessus des crèmes de betterave.

- Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les amandes et lancez le robot vitesse 11 pendant 10 s. Ajoutez la farine, le sel, le sucre, le parmesan et le beurre coupé en dés. Lancez le robot vitesse 8 pendant 2 min. Au bout d'1 min, versez progressivement le **lait** par l'ouverture du couvercle.
- Préchauffez le four à 210°C. Rassemblez la pâte et formez une boule. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm et découpez des biscuits en forme de coeur. Déposez chaque coeur de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis enfournez une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laissez refroidir.

- Pelez la gousse d'ail puis coupez-la en deux et retirez le germe. Coupez la betterave en dés. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la gousse d'ail et la betterave et mixez vitesse 12 pendant 30 s avec le bouchon.
- Ajoutez le yaourt, le jus de citron, le sel, le poivre et l'huile d'olive et lancez à nouveau le robot vitesse 12 pendant 30 s. Rassemblez la préparation au centre du bol puis ajoutez la crème liquide. Mixez en Turbo pendant une vingtaine de secondes. Placez la crème de betterave au réfrigérateur pendant 2 h.
- Versez la crème dans des petits verres et accompagnez de crackers.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Turbo par la vitesse 12.
 Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 2 h 26 min

4/6 personnes 15 min

9 min 2 h 2 min

MADE MANUEL

Slow cook

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

200 g de crevettes grises décortiquées
30 g de farine
30 g de beurre
20 cl de lait demi-écrémé
1 oeuf + **2** œufs
 Chapelure
 Huile de friture
 Sel
 Poivre

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez la farine et le lait. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le robot en vitesse 4 à 90°C pour 8 min.
- 2 À la fin du programme, remplacez le batteur par le couteau hachoir ultrablade, ajoutez 1 œuf battu et les crevettes, puis mixez en vitesse 9 pendant 30 s. Si le mélange n'est pas homogène mixez 30 s.
- 3 Laissez reposer la pâte au moins 2 h au frais. Farinez votre plan de travail et formez des quenelles avec la préparation. Trempez-les dans les œufs battus restants, puis dans la chapelure. Recommencez cette opération une seconde fois. Faites chauffer une friteuse. Plongez les

croquettes dans l'huile brûlante et faites cuire chaque croquette 1 à 2 min. Placez les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras. Servez immédiatement.



Temps total : 1 h 11 min

10 personnes 10 min

31 min 30 min

MADE MANUEL

Slow cook

EMPANADAS

3 pâtes brisées
120 g de courgettes
150 g de poivrons
60 g d'oignon
2 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
20 g de concentré de tomates
15 cl de bouillon de légumes
2 pointes de couteau de cumin en poudre
250 g de thon en conserve égoutté
 Sel
 Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coupez la courgette et le poivron en dés. Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement, puis mettez-les dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s, puis ajoutez l'huile d'olive et le cumin.
- 2 Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min. Ajoutez les dés de courgettes et de poivrons, le concentré de tomates et le bouillon.
- 3 Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pendant 25 min.
- 4 A la fin de la cuisson, passez la préparation et conservez uniquement les légumes, remettez-les dans le bol puis ajoutez le thon et mixez en vitesse 5 pendant 30 s.

- 5 Étalez la pâte et détaillez des disques à l'aide d'un large verre. Garnissez la moitié de la surface de farce, pliez la pâte pour former un chausson, puis pincez les bords. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis enfournez pour 30 min.
- 6 Servez chaud ou froid



Dorez les chaussons au jaune d'oeuf.



Temps total : 48 min

4 personnes 15 min

13 min 20 min

40 s

40 s

GOUGÈRES

80 g de beurre
150 g de farine
4 œufs
120 g + 30 g de comté râpé
1 pincée de noix de muscade rapée
Sel
25 cl d'eau

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre et le sel, puis faites fonctionner en vitesse 3 à 90°C pendant 8 min. Ajoutez la farine et mixez en vitesse 6 pendant 2 min. Transvasez la préparation dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide pour le refroidir.
- 2 Remettez la préparation dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites fonctionner en vitesse 7. Ajoutez les œufs un à un et laissez tourner 2 min. Ajoutez 120 g de comté râpé et la muscade, puis laissez tourner 1 min supplémentaire.
- 3 Mettez une feuille de papier cuisson sur la plaque du four. À l'aide d'une cuillère, déposez des petits tas de pâte sur la plaque. Saupoudrez du reste de comté. Enfournez pour 18 à 20 min. Dégustez tiède ou froid.



En variant les fromages vous variez les goûts !

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 5 min 40 s

4 personnes 5 min

40 s

40 s

GUACAMOLE

3 avocats bien mûrs
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 c. à s. de pulpe de tomates (en conserve)
1 c. à c. de Tabasco®
Le jus de 1 citron vert
Sel
Poivre

- 1 Épluchez l'oignon rouge et la gousse d'ail, puis coupez-les en quatre.
- 2 Ôtez la peau des avocats et retirez le noyau.
- 3 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 4 Ajoutez les avocats, la pulpe de tomates, le Tabasco® et le jus de citron vert, puis salez et poivrez.
- 5 Mixez en vitesse 7 pendant 30 s. Raclez les parois et mixez encore une fois si vous souhaitez une consistance plus onctueuse. Servez frais.



Parfait à l'apéritif, vous pouvez l'agrémenter d'herbes fraîches (ciboulette ou coriandre). Pour une version moins épicée, remplacez le Tabasco® par 1 c. à c. de piment doux.



Temps total : 8 min

4/6 personnes 5 min

3 min

MADE MANUEL

HOUMOUS

Pois chiches en conserve (**550 g** net)
2 gousses d'ail
 Le jus d'**1** citron
10 cl d'huile d'olive
1 pointe de couteau de cumin en poudre
1 c. à c. de tahin (facultatif)
 Sel

- 1 Égouttez les pois chiches. Épluchez les gousses d'ail.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les pois chiches, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin et le tahin. Salez, puis mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- 3 Servez frais.



Au moment de servir, ajoutez un filet d'huile d'olive. Vous pouvez remplacer le cumin par du paprika. Le tahin est une purée de sésame, il se trouve en magasin bio.



Temps total : 9 min

4/6 personnes 5 min

4 min

MADE MANUEL

MOUSSE DE SAUMON EN VERRINE

250 g de saumon fumé
180 g de mascarpone
25 cl de crème liquide (30% de MG)
 Le jus d'**1** citron vert
10 brins de ciboulette

- 1 Pour refroidir au mieux votre cuve et ainsi obtenir une meilleure consistance de crème, vous pouvez broyer 10 glaçons avec le couteau pour pétrir / concasser en V13 (ou pulse) pendant 1 minute. Videz la glace pilée obtenue, puis essuyez parfaitement votre bol avec un torchon propre. Dans le robot bien froid muni du batteur, versez la crème liquide. Faites fonctionner sans le bouchon en vitesse 7 pendant 2 min 30. Versez la crème fouettée dans un saladier.
- 2 Remplacez le batteur par le couteau hachoir ultrablade. Mettez le saumon fumé, le mascarpone et le jus de citron vert dans le robot. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule, rabattez la mousse vers le centre et mixez à nouveau en vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Retirez l'accessoire et ajoutez délicatement la crème fouettée. Mélangez à l'aide d'une spatule. Répartissez la préparation dans des verrines et conservez-les au réfrigérateur. Servez frais parsemé de ciboulette ciselée.



Remplacez le saumon par de la truite fumée ou du haddock.



Temps total : 30 min

4 personnes 20 min

10 min

Steam

ROULEAUX DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS ET CÉILLETS

- 2 grosses courgettes
- 200 g de chèvre frais
- 3 brins de cerfeuil
- 10 brins de ciboulette
- 10 brins de persil
- 2 oignon frais
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de cumin en poudre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de jus de citron
- 12 fleurs d'oeillets comestibles
- Sel
- Poivre
- Eau

- 1 Lavez les courgettes.
- 2 A l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, réalisez des lamelles de courgettes assez fines (environ 1 mm) en retirant le cœur.
- 3 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot puis déposez les lamelles de courgettes dans le panier vapeur.
- 4 Placez le panier vapeur dans le bol puis lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 10 min.
- 5 A la fin du programme, déposez délicatement les lamelles sur du papier absorbant puis laissez-les refroidir.
- 6 Pelez les oignons frais puis coupez-les en deux.
- 7 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les

- oignons avec les herbes puis lancez le robot vitesse 8 pendant 30 s. Ajoutez le chèvre frais, le piment d'Espelette, le cumin, 4 œillets puis salez et poivrez. Lancez le robot vitesse 8 pendant 20 s.
- 8 Sur chaque lanière de courgette, déposez sur une des extrémités une bonne cuillère à café de préparation au chèvre.
- 9 Roulez la courgette.
- 10 Répétez l'opération avec le reste des ingrédients.
- 11 Dans un bol, mélangez le jus de citron avec l'huile d'olive.
- 12 Salez et poivrez.
- 13 Déposez quelques rouleaux de courgettes sur chaque assiette, décorez avec des œillets puis arrosez de vinaigrette au citron.



Temps total : 43 min

4 personnes 10 min

18 min 15 min

Slow cook

SAMOSSAS À LA VIANDE

- 250 g de viande de bœuf
- 250 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à c. de piment en poudre
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de coriandre en poudre
- 10 cl de bouillon
- 6 feuilles de brick
- Sel
- Poivre
- 2 blancs d'œufs

- 1 Coupez la viande en cubes, mettez-la dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Réservez.
- 2 Épluchez les carottes, l'ail et l'oignon, puis coupez-les en dés. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et les épices, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min sans le bouchon. Ajoutez ensuite la viande et le bouillon, salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 12 min.
- 3 Divisez chaque feuille de brick en 4 bandes. Posez un petit tas de farce à

- une des extrémités. Pliez afin d'obtenir un triangle, puis repliez jusqu'au bout de la bande. Collez avec un peu de blanc d'œuf. Renouvelez l'opération.
- 4 Faites-les cuire 5 min à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile, ou au four à 150°C (th. 5) pendant 15 min. Servez.



Temps total : 56 min

50 pièces 10 min

1 min 30 min 15 min

DE MANUEL

SCONES CHEDDAR & CIBOULETTE

- 250 g de farine
- 140 g de cheddar râpé
- 50 g de beurre
- 150 ml de lait
- 2 c. à s. de ciboulette ciselée
- 50 g de graines de moutarde
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients sauf le jaune d'œuf. Mixez en vitesse 8 pendant 1 min. Laissez reposer la boule de pâte pendant 30 min au réfrigérateur.
- 3 Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné et sur une épaisseur de 1 cm. Taillez des petits ronds à l'emporte pièce ou faites des formes avec un couteau. Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez pour 15 min. Laissez tiédir avant de servir.



Servez ces scones en apéritif ou bien garnissez-les de jambon fumé ou d'œuf mimosa.



Temps total : 1 h 08 min

6 personnes 20 min

38 min 10 min

Slow cook Sauce DE MANUEL

SOUFFLÉ DE POTIRON AU FROMAGE

- 500 g de chair de potiron
- 4 portions de fromage fondu (Vache qui rit)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 4 œufs
- 20 cl de lait
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- Sel, Poivre

- 1 Pelez les oignons et les gousses d'ail et coupez-les en morceaux. Coupez le potiron en gros dés. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail et l'oignon et lancez le robot vitesse 12 pendant 30 s. A la fin du programme, ajoutez les 50 g de beurre et le potiron. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 20 min.
- 2 A la fin programme, ajoutez les portions de Vache qui rit et lancez le robot vitesse 8 pendant 1 min. Réservez la purée dans un saladier puis lavez et séchez le bol.
- 3 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez la farine et le lait. Salez, poivrez et lancez le robot vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le
- 4 Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et lancez le robot sans le bouchon en vitesse 7 pendant 8 min. A la fin du programme, incorporez délicatement les blancs d'œufs à la préparation au potiron.
- 5 Beurrez des ramequins individuels assez hauts et versez la préparation. Enfourez pour une dizaine de minutes en surveillant la cuisson puis servez aussitôt.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme SAUCE par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 6 min

6 personnes 5 min

1 min

MODE MANUEL

TAPENADE D'ARTICHAUTS

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

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Si besoin, mixez 30 s supplémentaires.
- 3 Laissez reposer au réfrigérateur. Servez froid avec de petites tranches de Pain.



Vous pouvez ajouter de petits filets d'anchois ou encore du basilic frais. Servez-le avec du poisson blanc, c'est délicieux.



Temps total : 1 h 06 min

4/6 personnes 20 min

41 min 5 min

Slow cook

ARANCINI CROQUETTES DE RISOTTO

300 g de risotto classique froid
300 g de viande de bœuf
1 oignon
1 gousse d'ail
15 ml d'huile d'olive
500 g de pulpe de tomates
30 g de concentré de tomates
1 c. à s. d'origan
250 g de mozzarella
1 œuf + **2** œufs
100 g de chapelure
100 g de farine
 Sel
 Poivre

- 1** Prévoyez un risotto la veille ou utilisez un restant de risotto.
- 2** Coupez la viande en dés, mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Réservez.
- 3** Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement et mettez-les dans le robot. Hachez en vitesse 12 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 4** Ajoutez la viande, la pulpe et le concentré de tomates et l'origan. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 35 min. Laissez refroidir.
- 5** Coupez la mozzarella en dés de 2 cm. Mélangez 1 œuf au risotto froid et formez des boules en mettant au centre un peu de sauce et un dé de mozzarella.
- 6** Roulez chaque boule dans la farine, les œufs battus, puis dans la chapelure. Faites-les cuire à la friteuse pendant 5 min.
- 7** Servez-les aussitôt avec le restant de sauce.



Temps total : 30 min

2 personnes 5 min

25 min

Steam

DE MAUDET

ASPERGES À LA FLAMANDE

300 g d'asperges blanches
0,7 L d'eau
2 œufs
60 g de beurre fondu
10 brins de persil plat
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les asperges et coupez-les en deux.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Déposez les asperges et les œufs dans le panier vapeur, puis lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 25 min.
- 3 À la fin de la cuisson, déposez les asperges sur 2 assiettes. Écalez les œufs (retirez la coquille).
- 4 Lavez la cuve, puis mettez les œufs durs, le beurre fondu et le persil dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Salez, poivrez, puis mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 5 Répartissez ce mélange sur les asperges et dégustez sans attendre.



Les asperges vertes sont plus faciles à éplucher que les asperges blanches.



Temps total : 46 min

4 personnes 15 min

16 min

Slow cook

DE MAUDET

BRICKS AU POULET ÉPICÉ

200 g de filet de poulet
80 g d'oignon
4 cl d'huile d'olive
1 c. à c. de curry
1 pincée de gingembre moulu
8 cl de pulpe de tomates
8 brins de coriandre
4 feuilles de bricks
 Sel
 Poivre
60 g de blancs d'œufs

- 1 Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile et les épices, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 2 Coupez le poulet en petits dés et ajoutez-le dans le robot avec la pulpe de tomate, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 10 min.
- 3 À la fin de la cuisson, ajoutez la coriandre, salez, poivrez. Divisez chaque feuille de brick en 4 bandes. Posez un petit tas de farce à une des extrémités. Pliez afin d'obtenir un triangle, puis repliez jusqu'au

bout de la bande, et collez la pâte avec un peu de blanc d'œuf. Faites de même avec toutes les bandes. Faites-les cuire 5 min à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile, ou au four à 150°C (th. 5) sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 15 min. Servez.



Temps total : 45 min

6 personnes 10 min

35 min

Slow cook

MADE WITH MANDU

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

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

- Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement, mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, raclez les bords du bol et ajoutez l'huile et la coriandre. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- Pendant ce temps, lavez et taillez les champignons en quatre. Après les 5 min de cuisson, ajoutez les champignons, le thym, le vin blanc, le jus de citron, la pulpe de tomates, le sucre et salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 30 min.
- Laissez refroidir, placez au réfrigérateur et servez bien frais.



Ce plat est meilleur le lendemain.



Temps total : 1 h 04 min

6 personnes 10 min

14 min 40 min

MADE WITH MANDU

CRÈME BRÛLÉE AUX CHAMPIGNONS

500 g de champignons de Paris
2 échalotes
50 g de beurre
4 oeufs
30 cl de lait
10 cl de crème fleurette
5 cl de porto
 Sel
 Poivre
6 c. à s. de sucre roux

- Nettoyez les champignons et coupez les échalotes en deux. Mettez-les dans la cuve munie du couteau hachoir ultrablade, et mixez en vitesse 10 pendant 20 s.
- Ajoutez le beurre, et lancez le robot en vitesse 4 à 100°C pendant 3 min.
- Versez le porto et assaisonnez de sel et poivre, puis lancez en vitesse 2 à 80°C pendant 10 min.
- Mettez les champignons dans un saladier et laissez tiédir.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans la cuve munie du couteau pour pétrir/concasser, versez les oeufs, le lait et la crème, puis assaisonnez de sel et poivre.
- Retirez le bouchon, et mixez en vitesse 8 pendant 20 s.
- Incorporez la préparation aux champignons, puis répartissez ce mélange dans des ramequins. Placez-les dans un plat allant au four, à moitié rempli d'eau chaude. Enfournez pour 35 min.
- Saupoudrez les crèmes de sucre roux puis faites caraméliser sous le grill du four, pendant environ 5 min. Laissez refroidir avant de déguster.



Les crèmes peuvent être préparées à l'avance, puis caramélisées à la dernière minute, avant de servir.



Temps total : 31 min 30 s

6 personnes 10 min

1 min 30 3 h 20 min

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

CRÈMES ROYALES AU FOIE GRAS

200 g de foie gras cru dénervé
200 g de crème entière liquide
1 c. à s. de porto
3 jaunes d'œufs
 Sel

- 30 min avant de réaliser cette recette, sortez tous les ingrédients du réfrigérateur. Préchauffez le four à 90°C (th. 3)
- Coupez le foie gras en petits dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le foie gras avec la crème et le porto. Salez. Mixez en vitesse 10 pendant 30 s.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et mixez en vitesse 10 pendant 30 s. Vérifiez que la préparation est homogène. Si ce n'est pas le cas, remixez pendant 30 s.
- Répartissez la crème obtenue dans 6 ramequins et enfournez pour 20 min. Le dessus de la crème doit être tremblotant.
- Laissez refroidir puis réservez les crèmes au réfrigérateur pendant 3 h.



Vous pouvez servir ces crèmes avec des tranches de pain d'épices toastées.



Temps total : 37 min

4 personnes 10 min

27 min

Slow cook

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

CURRY DE CREVETTES À L'ANANAS

600 g de crevettes décortiquées
1 poivron rouge
1 ananas
1 oignon
2 gousses d'ail
1 c. à s. de curry en poudre
20 cl de lait de coco
 Quelques brins de coriandre
 Sel
 Poivre
 Huile d'olive

- Pelez l'ananas puis coupez-le en rondelles. Retirez le cœur et coupez des petits morceaux. Pelez les gousses d'ail et l'oignon et épépinez le poivron. Coupez-le en lanières.
- Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez les morceaux d'ananas puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 7 min. A la fin du programme, réservez l'ananas puis lavez et séchez le bol.
- Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et les gousses d'ail et lancez le robot vitesse 10 pendant 20 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, rassemblez l'oignon et l'ail au centre du bol, ajoutez le poivron puis versez 3 c. à s. d'huile d'olive et le curry.
- Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min.
- A la fin du programme, ajoutez les crevettes, le lait de coco puis salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 15 min.
- Quand le minuteur indique qu'il ne reste que 5 min, ajoutez les morceaux d'ananas. Servez le curry de crevettes saupoudré de coriandre ciselé.



Accompagnez ce plat de riz basmati.



Temps total : 24 h 22 min

4/6 personnes 10 min

1 min 30 24 h 10 min

MADE WITH MANDUET

FALAFELS

500 g de pois chiches secs
1 oignon
3 gousses d'ail
1 c. à s. de graines de sésame
1/2 bouquet de coriandre
1 c. à c. de cumin en poudre
1 c. à c. de bicarbonate de soude
1 c. à s. de farine
 Sel

- Faites tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau froide 24 h avant de réaliser la recette. Le jour même, égouttez-les et essuyez-les.
- Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les en quatre. Lavez la coriandre et équeutez-la. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients. Salez, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Ramenez la préparation au centre de la cuve à l'aide de la spatule.
- Mixez pendant 30 s. Ramenez encore une fois la préparation vers le centre et mixez à nouveau 30 s. La pâte ne doit pas être complètement homogène, il doit rester des petits morceaux. Mouillez vos mains et formez de petites boules. Pressez-les très fort afin qu'elles ne

se défassent pas à la cuisson. Faites-les cuire dans une friteuse pendant 2 min de chaque côté. Servez chaud.



Pour une version express, utilisez des pois chiches en boîte (500 g).



Temps total : 12 h 14 min

6 personnes 5 min

9 min 12 h

Steam

FOIE GRAS VAPEUR

1 lobe de foie gras dénervé (**400 g**)
20 cl de porto
7 g de sel
1 c. à s. de mélange 4 épices
 Poivre
0,7 L d'eau

- Coupez le foie gras en 4 morceaux. Arrosez-le de porto, saupoudrez de sel et d'épices. Mélangez, filmez et mettez au réfrigérateur 4 h.
- Étalez du film alimentaire sur le plan de travail et déposez 2 morceaux de foie gras dessus. Refermez le film et roulez-le afin d'obtenir un boudin. Filmez à nouveau afin que ce soit bien hermétique. Enroulez-le de papier aluminium. Faites de même pour le foie gras restant.
- Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot. Déposez les boudins dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 9 min. Plongez le boudin dans une eau très froide pour arrêter la cuisson, puis mettez-les au réfrigérateur 48 h avant de déguster.



Si vous souhaitez un foie gras plus cuit, faites cuire 12 min. Coupez le foie gras en laissant le film alimentaire pour réaliser de belles tranches. Le foie gras se conserve 1 semaine dans son emballage au réfrigérateur.



Temps total : 14 min

4/6 personnes 10 min

4 min 13 min 2 h

Slow cook

GASPACHO ANDALOU

500 g de tomates
1 gousse d'ail
1 oignon
80 g de concombre
100 g de poivrons rouges
100 g de poivrons verts
70 g de pain de mie
2 c. à s. de vinaigre de Xérès
30 cl d'eau
10 cl d'huile d'olive
10 feuilles de basilic
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'ail, l'oignon et le concombre puis coupez-les grossièrement. Lavez les poivrons, épépinez-les puis coupez-les en morceaux. Coupez les tomates grossièrement.
- 2 Mettez les légumes, le pain de mie, l'huile, le vinaigre de Xérès et 30 cl d'eau bien froide dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez les feuilles de basilic, puis mixez 30 s en Pulse.
- 3 Mixez à nouveau 3 min en vitesse 12.
- 4 Rectifiez l'assaisonnement et mixez une dernière fois en vitesse 12 pendant 30 s.



Si vous souhaitez que le gazpacho ait une saveur plus douce, mettez les légumes coupés dans un saladier avec l'huile, le vinaigre de Xérès et 1 pincée de sel et faites-les macérer 1 nuit au réfrigérateur. Le lendemain ajoutez le reste des ingrédients et mixez.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 23 min

10 personnes 10 min

13 min 2 h

Slow cook

MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE AU PORTO

300 g de foies de volailles
50 g d'échalotes
160 g de beurre mou
5 cl de Porto
10 cl de crème fraîche épaisse
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les échalotes et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez 20 g de beurre, le porto et les foies de volailles. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pour 12 min.
- 3 À la fin du programme, égouttez les foies et rincez le bol à l'eau froide.
- 4 Remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade, remettez les foies dans le robot, ajoutez le reste du beurre et la crème fraîche. Salez, poivrez et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule, raclez les bords du robot et ramenez la préparation vers le centre. Mixez à

nouveau 10 s (si vous souhaitez une texture très lisse, mixez à nouveau).

- 5 Versez la préparation dans une petite terrine et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 h avant de déguster.



Temps total : 30 min

4/6 personnes 10 min

20 min

Steam

DE MARQUEL

ŒUFS MIMOSA

0,7 L d'eau
6 gros œufs
1 jaune d'œuf
1 c. à c. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre blanc
15 cl d'huile neutre
5 brins de ciboulette
Sel
Poivre

- 1 Versez de l'eau dans la cuve du robot jusqu'au niveau 0,7 L, mettez les œufs dans le panier vapeur et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 20 min. À la fin de la cuisson, faites refroidir les œufs et la cuve.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Réglez le robot en vitesse 7 et versez progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.
- 3 Écalez puis coupez les œufs en deux. Mettez les jaunes dans un saladier et les blancs sur une assiette. Écrasez les jaunes à l'aide d'une fourchette et ajoutez la mayonnaise.

Mélangez, puis garnissez les blancs de cette préparation. Au moment de servir, décorez avec des brins de ciboulette.



Vous pouvez ajouter 1 c. à s. de thon au naturel ou encore de jambon.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 2 h 10 min

12 personnes 10 min

2 h

Slow cook

DE MARQUEL

PÂTÉ MARMITE

1 kg de poitrine de porc (découennée et désossée)
1 oignon
2 gousses d'ail
3 cl d'huile
10 cl de vin blanc
5 cl d'armagnac
1 c. à c. d'épices Rabelais® (ou mélange 5 épices)
17 g de sel
2 pincées de poivre moulu

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en quatre. Coupez la poitrine de porc en gros cubes.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail. Mixez en Turbo pendant 15 s. Débarrassez dans un bol.
- 3 Mettez l'huile et la poitrine de porc dans le robot et mixez en vitesse 12 à 100°C pendant 30 s. Débarrassez la viande et remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Mettez tous les ingrédients dans le bol. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 100°C pour 2 h. Au bout de 30 min de cuisson, cassez les gros morceaux de viande à l'aide de la spatule.



Laissez suffisamment de gras pour que la terrine se tienne.

- 4 En fin de cuisson, placez la viande cuite dans une terrine, puis retirez une partie du gras en surface.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Turbo par la vitesse 12.



Temps total : 36 min

2 personnes 10 min

26 min

Steam

DE MARQUEL

POIREAUX VINAIGRETTE

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

- 1 Coupez les blancs de poireaux en morceaux. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez les poireaux dans le panier vapeur, salez et poivrez. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 25 min.
- 2 À la fin de la cuisson, attendez que les poireaux refroidissent. Videz l'eau contenue dans le robot et mettez le couteau hachoir ultrablade.
- 3 Épluchez l'échalote. Mettez-la dans la cuve avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 11 pendant 1 min. Servez les poireaux accompagnés de la vinaigrette.



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



Temps total : 40 min

6 personnes 20 min

20 min

DE MARQUEL

SALADE CROQUANTE ET RILLETES DE SARDINES

Une vingtaine de sardines vidées

1 pincée de gros sel
1 citron vert
1 c. à c. de moutarde
60 g de fromage frais
1 c. à c. de persil ciselé
1 pincée de cumin
3 c. à s. d'huile d'olive
1 poivron jaune
1 poivron vert
1 oignon rouge
1 petit concombre
1 carotte
 Quelques feuilles de salade iceberg
 Une dizaine de tomates cerises
4 c. à s. d'huile de colza
2 c. à s. de vinaigre balsamique
20 g de graines de lin
 Fleur de sel
 Sel, Poivre

- 1 Lavez soigneusement les sardines. Mettre 0,7 L d'eau dans le bol et positionnez le panier vapeur. Placez les sardines et cuire en P1 Steam pendant 20 min. Laissez refroidir les sardines puis émiettez-les en retirant l'arrête centrale.
- 2 Prélevez les zestes du citron vert et pressez le jus. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les sardines, le fromage frais, la moutarde, le cumin, le persil et le poivre. Versez l'huile d'olive et lancez le robot vitesse 10 pendant 30 s. Réservez les rillettes au réfrigérateur.
- 3 Lavez le concombre et les poivrons. Pelez l'oignon rouge et coupez-le en morceaux. Coupez les poivrons en 4 et épépinez-les. Coupez le concombre en deux dans sa longueur. Pelez la carotte.

- 4 Taillez les poivrons en lanières, le concombre en tranches fines et faites des tagliatelles de carottes à l'aide d'un économètre.
- 5 Dans un saladier, mettez les feuilles de salade Iceberg légèrement coupées, les légumes taillés, les tomates cerise et les graines de lin. Versez l'huile de colza, le vinaigre, salez et poivrez puis mélangez.



Vous pouvez utiliser des sardines grillées sur un barbecue pour accentuer le goût.



Temps total : 25 min

2 personnes 10 min

15 min

10 s 2 h 30 min

Steam

DE MARQUE

SALADE DE FRUITS DE MER

150 g de crevettes crues
400 g de moules
0,7 L d'eau
50 g d'oignon
50 g de poivrons rouges
50 g de tomates
10 cl d'huile d'olive
2 cl de vinaigre de Xérès
 Sel
 Poivre

- 1 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Mettez les crevettes et les moules dans le panier vapeur, puis déposez-le dans le robot. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 15 min. À la fin de la cuisson, videz le robot.
- 2 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement avec le poivron et les tomates. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre, salez et poivrez, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Vous pouvez mixer à nouveau si vous souhaitez une consistance plus compacte.
- 3 Déposez les crevettes dans un plat, décortiquez les moules et ajoutez-les. Recouvrez de sauce et servez frais.



Vous pouvez varier les fruits de mer en fonction de l'arrivage du marché : langoustines, palourdes, praires...



Temps total : 40 min 10 s

2 personnes 10 min

10 s 2 h 30 min

DE MARQUE

SALADE DE POULPE

500 g de poulpe
150 g d'oignons
120 g de poivrons verts
100 g de tomates
10 cl d'huile d'olive
10 cl de citron vert
20 g de persil
 Sel
 Poivre

- 1 Faites cuire le poulpe pendant 30 min dans une casserole de 2 L d'eau bouillante.
- 2 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement ainsi que le poivron et les tomates. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec l'huile d'olive, le citron vert et le persil. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Vous pouvez mixer à nouveau si besoin.
- 3 Coupez le poulpe en dés et mettez-le dans un plat. Versez la sauce et mélangez bien. Réservez au frais au moins 2 h, puis dégustez.



Plus vous ferez mariner votre poulpe, plus il s'imprégnera de la sauce.



Temps total : 5 min 50 s

4 personnes 5 min

50 s

1 min 24 h 1 h 30 min

MADE WITH M...
M...
M...

TARTARE DE SAUMON

300 g de saumon frais
120 g de saumon fumé
 ½ oignon rouge
 1 pointe de couteau de gingembre en poudre
 15 brins de ciboulette
 3 gouttes de Tabasco®
 2 c. à s. d'huile d'olive
 Le jus de 1 citron vert
 Sel
 Poivre 5 baies

- 1 Épluchez le ½ oignon, coupez-le en deux et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 20 s.
- 2 Ciselez la ciboulette et mettez-la avec tous les autres ingrédients dans le robot, puis mixez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 3 Servez frais.



Attention, cette entrée contient du poisson frais, à consommer rapidement.



Temps total : 25 h 46 min

10 personnes 15 min

1 min 24 h 1 h 30 min

MADE WITH M...
M...
M...

TERRINE DE CAMPAGNE

1 oignon
 250 g d'échine de porc
 10 brins de persil plat
 100 g de lardons
 100 g d'épaule de veau
 2 œufs
 10 cl de Martini rouge®
 80 g de noisettes
 1 feuille de laurier
 1 branche de thym
 Sel
 Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Épluchez l'oignon et coupez les viandes en dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'échine et mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Débarrassez dans un saladier.
- 2 Mettez l'oignon et le persil dans le robot et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ajoutez les lardons et le veau, puis mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ajoutez l'échine mixée, les œufs et le Martini, puis mixez 10 à 20 s en vitesse 12. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide de la spatule entre chaque opération. Salez et poivrez.
- 3 Remplissez une terrine munie d'un couvercle de cette préparation et parsemez de noisettes. Déposez le thym et le laurier, puis fermez.
- 4 Enfouissez pour 1 h 30. Réservez entre 24 et 48 h au réfrigérateur en déposant un poids sur la terrine, puis dégustez.



Pensez à ramener la préparation vers le centre à l'aide de la spatule entre chaque opération de mixage. Vous pouvez ajouter à cette terrine des foies de volailles.



Temps total : 1 h 38 min

8 personnes 20 min

18 min 1 h

Steam

TERRINE DE LÉGUMES AUX ŒUFS

6 asperges vertes
150 g de petits pois écosés
 3 carottes
1 c. à s. bombée de farine
 8 œufs
35 cl de **crème liquide**
50 g de parmesan râpé
4 c. à s. d'herbes ciselées
 (persil, origan, ciboulette)
 1 noisette de beurre
 1 pincée de paprika
2 c. à s. d'huile d'olive
 Sel, Poivre

- 1 Coupez les extrémités dures des asperges vertes. Ecossez les petits pois. Pelez les carottes et coupez-les en petits dés. Versez 0,7 L d'eau dans le bol du robot. Déposez les légumes dans le panier vapeur et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 15 min. A la fin du programme, déposez les légumes sur du papier absorbant et laissez-les tiédir. Lavez et séchez le bol du robot.
- 2 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez la farine et 4 œufs. Lancez le robot vitesse 6 pendant 2 min. Au bout de 20 s, versez progressivement la **crème liquide** par le bouchon puis ajoutez le paprika, les herbes, le sel et le poivre.
- 3 Ajoutez les carottes et les petits pois et lancez le robot vitesse 2 pendant 20 s.
- 4 Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier cuisson en le laissant suffisamment dépasser pour ensuite recouvrir la garniture. Déposez au fond du plat les asperges vertes. Versez la moitié de la préparation aux légumes sur les asperges vertes. Cassez délicatement les 4 œufs restants et versez doucement le reste de la préparation.
- 5 Rabattez le papier cuisson sur la terrine puis enfournez-la pour 1 h. A la fin de la cuisson, laissez refroidir la terrine avant de la démouler.



Accompagnez cette terrine d'un mesclun et d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 31 min



4/6 personnes



5 min



26 min



Slow cook



BISQUE DE CREVETTES

400 g de crevettes crues entières
50 g de pommes de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
5 cl d'huile d'olive
60 g de fenouil
50 g de blancs de poireau
400 g de pulpe de tomates
5 cl de vin blanc
20 cl de fumet de poisson
5 cl de crème liquide
 Piment d'Espelette
 Ciboulette
 Croutons de pain
 Sel

- 1** Épluchez la pomme de terre et coupez-la en quatre. Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les grossièrement.
- 2** Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon, l'ail, l'huile et les crevettes. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min sans le bouchon.
- 3** Ajoutez le fenouil, les pommes de terre et le blanc de poireau épluchés, la pulpe de tomates, le vin blanc, le fumet de poisson, le piment et salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 pour 20 min avec le bouchon.
- 4** En fin de cuisson, ajoutez la crème et mixez en Pulse pendant 1 min.
- 5** Passez-la préparation au chinois en appuyant bien pour récupérer le maximum de jus. Servez chaud ou froid avec des croûtons de pain saupoudré de ciboulette.



Réalisez cette soupe avec du poisson blanc.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 45 min

2/4 personnes 5 min

40 min

Soup

DE MARQUEL

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT

500 g de courge butternut
20 g d'échalotes
1/2 cube de bouillon de poulet
50 g de bacon
20 cl de crème liquide
60 cl d'eau

- Détaillez la courge et coupez-la en tronçons. Coupez l'échalote épluchée en quatre.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les légumes. Ajoutez le cube de bouillon et le bacon, puis versez 60 cl d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1. À la fin du programme, ajoutez la crème et mixez en vitesse 11 pendant 40 s. Servez chaud.



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



Temps total : 25 min

6 personnes 10 min

15 min

Steam

CRÈME DE FENOUIL & SAUMON

200 g de fenouil
0,7 L d'eau
150 g de saumon fumé
120 g de mascarpone
30 g d'aneth
 Sel
 Poivre

- Coupez le fenouil en fines lamelles. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Mettez le fenouil dans le panier vapeur. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 15 min.
- À la fin de la cuisson, attendez que le fenouil refroidisse et videz l'eau contenue dans le robot. Placez le couteau hachoir ultrablade. Mettez tous les ingrédients dans le robot et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. À l'aide de la spatule, ramenez la préparation vers le centre de la cuve. Mixez à nouveau 10 s.
- Mettez la crème dans des verrines et placez-les au frais avant de les déguster.



Conservez 10 g de saumon et quelques lamelles de fenouil pour décorer. Servez avec de fins gressins ou tartinez cette crème sur des toasts pour l'apéritif.



Temps total : 45 min

4 personnes 5 min

40 min

Soup

CRÈME DE LENTILLES AU LARD

160 g de lentilles du Puy crues
50 g de carottes
50 g de blancs de poireau
1 oignon
80 g de lard fumé ou bacon
15 cl de crème liquide
1 L d'eau
 Sel

- 1 Épluchez la carotte, le blanc de poireau et l'oignon, puis coupez-les en petits morceaux. Détaillez le lard en petits dés.
- 2 Dans la cuve du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les dés de légumes, les lentilles, le lard, 1 L d'eau et le sel. Lancez le programme soupe (Soup) P1.
- 3 Une fois le programme achevé, ajoutez la crème liquide et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 4 Servez chaud.

 Vous pouvez ajouter 1 c. à s. de curry et remplacer la crème liquide par du lait de coco. Dans ce cas là, ne mettez pas de lard.



Temps total : 45 min

4 personnes 5 min

40 min

Soup

CRÈME DE POIVRONS AU CHORIZO

850 g de poivrons rouges
1 oignon
1 gousse d'ail
80 g de chorizo
1 c. à c. de paprika fumé
50 cl d'eau
10 cl de crème liquide
 Sel

- 1 Lavez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en quatre. Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Coupez le chorizo en petits dés.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les poivrons, l'oignon, l'ail, le chorizo, le paprika fumé et le sel. Ajoutez 50 cl d'eau et lancez le programme soupe (Soup) P1.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Servez chaud ou froid.

 Vous pouvez remplacer la moitié des poivrons par des tomates.



Temps total : 45 min

2/3 personnes 5 min

40 min

Soup

DE MARQUEL

CRÈME DE TOPINAMBOURS AUX CÈPES

100 g de blancs de poireau
400 g de topinambours
20 g de céleri branche
½ cube de bouillon de légumes
85 cl d'eau
10 cl de crème liquide
1 c. à s. de poudre de cèpes séchés
 Sel

- 1 Épluchez les topinambours et coupez-les grossièrement. Coupez le blanc de poireau épluché et le céleri en tronçons.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les topinambours, le poireau, le céleri et le cube de bouillon. Ajoutez 85 cl d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème liquide, la poudre de cèpes et le sel, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Servez chaud.



Vous pouvez remplacer la moitié des topinambours par du céleri rave et accompagner cette crème de dés de foie gras.



Temps total : 50 min

4 personnes 5 min

45 min

Soup Slow cook

SOPA JULIANA

1 oignon
3 gousses d'ail
1 c. à c. d'origan
3 c. à s. d'huile d'olive
1 cube de bouillon de légumes
220 g de carottes
180 g de pommes de terre
250 g de potiron
100 g de courgettes
100 g de blancs de poireau
100 g de haricots verts plats

- 1 (Lisez l'ensemble du texte une 1^{ère} fois pour bien comprendre le principe pour réaliser un velouté/ bouillon avec des morceaux, on cuit des morceaux sous le panier vapeur qui seront mixés, puis des morceaux dans le panier vapeur qui resteront entiers)
- 2 Épluchez les gousses d'ail, l'oignon, les pommes de terre, les carottes et le potiron. Taillez les légumes sans les mélanger. Le poireau en rondelles, les haricots plats en tronçons, les carottes en rondelles fines, les pommes de terre en cubes, le potiron en cubes et la courgette en bâtonnets.
- 3 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les gousses d'ail et l'oignon coupé en 4 et mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 4 Ajoutez l'huile d'olive et l'origan puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 5 min.
- 5 Ajoutez 120 g de potiron, 100 g de pommes de terre, 100 g de carottes, le cube de bouillon de légumes. Positionnez le panier vapeur et ajoutez-y le poireau en rondelles, les haricots plats en tronçons, les carottes en tranches fines, les courgettes en batonnets et les pommes de terre en petits cubes.
- 6 Ajoutez 2 L d'eau. Salez et poivrez. Puis lancez le programme soupe (Soup) P2 pour 40 min.
- 7 Servez chaud.



Temps total : 50 min

4 personnes 15 min

35 min

Soup

SOUPE AU CHOUX

- 1 quart de chou vert
- 2 carottes
- 1 L d'eau
- 2 petites échalotes
- 2 cubes de Bouillon KUB Pot-au-Feu MAGGI
- 100 g d'Allumettes de Bacon Fumées HERTA

- 1 Épluchez les échalotes et les carottes.
- 2 Hachez les échalotes avec le couteau hachoir ultrablade en vitesse 12 pendant 10 s.
- 3 Coupez le chou en morceaux et les carottes en rondelles. Placez-les dans la cuve avec le bacon et les cubes de bouillon, ajoutez 1 L d'eau et cuire en programme soupe (Soup) P1 pendant 35 min.



Temps total : 40 min

4 personnes 15 min

25 min

Slow cook

SOUPE CHINOISE AU POULET

- 2 filets de poulet
 - 1 cm de racine de gingembre
 - 1 poignée de pousses de soja
 - 2 carottes
 - 1 poireau
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 2 feuilles de combava séchées (facultatif)
 - 100 g de vermicelles de soja
 - 2 cubes de bouillon de poule
 - 1,5 L d'eau
 - 5 cl de sauce soja
 - 8 champignons de Paris
 - 1 c. à s. d'huile
- Quelques feuilles de basilic thaïe

- 1 Emincez le poulet en petits morceaux. Pelez et hachez le gingembre. Emincez les champignons. Pelez les carottes et le poireau puis émincez-les finement. Épluchez la gousse d'ail et l'oignon et coupez-les en morceaux.
- 2 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail et l'oignon et mixez vitesse 10 pendant 20 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile, le gingembre, les carottes et le poireau. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min. Versez 1,5 L d'eau, les cubes de bouillon, le gingembre haché, les feuilles de combava et le poulet.
- 4 Versez la sauce soja et lancez à nouveau le programme mijoté (Slow cook) P2 pour 15 min.
- 5 Ajoutez les vermicelles et les champignons puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1.
- 6 Au moment de servir ajoutez les pousses de soja et le basilic ciselé.

⚡ Réalisez cette soupe avec des crevettes à la place du poulet.



Temps total : 42 min

4 personnes 5 min

37 min

DE MANUEL

SOUPE DE COURGETTES CHÈVRE LARDONS

- 4 courgettes
- 200 g de dés de lardons fumés HERTA
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 2 c. à s. de fécule de maïs
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1 cube de bouillon de Volaille Maggi
- 1 bouquet de ciboulette
- 100 ml d'eau

- 1 Insérez le mélangeur et faites cuire les lardons pendant 5 min, vitesse 4 à 100°C, réservez-les.
- 2 Épluchez et coupez l'oignon en gros morceaux, épluchez l'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, versez l'oignon, l'ail, mixez en vitesse T1 pendant 20 s.
- 3 Ajoutez les courgettes coupées en morceaux, la fécule, l'eau, le bouillon de volaille, faites cuire 25 min en vitesse 4 à 100°C sans le bouchon vapeur.
- 4 Mixez pendant 2 min vitesse T2 avec le bouchon vapeur.
- 5 Ajoutez les lardons, le fromage de chèvre et poursuivez la cuisson 5 min vitesse 4 à 100°C. Ajoutez la ciboulette ciselée.



Temps total : 55 min

4 personnes 5 min

50 min

Slow cook Soup

SOUPE DE LÉGUMES

- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 250 g de pommes de terre
- 150 g de blancs de poireau
- 50 g de céleri branche
- 80 cl d'eau
- 250 g de carottes
- 250 g de navets
- 150 g de lard
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel

- 1 Épluchez les oignons, les gousses d'ail et les pommes de terre, puis coupez-les en quatre. Lavez le blanc de poireau et le céleri, puis coupez-les en tronçons. Épluchez les carottes et les navets, puis coupez-les en cubes. Coupez le lard en lanières en dégraissant un peu.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'huile d'olive. Ajoutez les oignons, l'ail, le lard et le céleri. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez 80 cl d'eau, les pommes de terre, les navets, les carottes et le poireau, puis salez légèrement. Lancez le programme soupe (Soup) P2. Servez chaud.

💡 Pour une soupe moins épaisse, ajoutez 20 cl d'eau.



Temps total : 30 min

6 personnes 5 min

25 min

Soup

DE MARQUEL

SOUPE DE PETITS POIS À LA SAUCISSE FUMÉE

1 oignon coupé en 2
500 g de petits pois décongelés
150 g de carottes épluchées et coupées en rondelles
½ poireau en rondelles
200 g de pommes de terre épluchées et coupées grossièrement
800 ml d'eau
1 c. à s. de bouillon de légumes instantané
75 g de dés de jambon fumé
1 c. à s. de marjolaine
200 g de saucisse fumée (Mettenden) en rondelles
 Sel
 Poivre du moulin

- 1 Mettez l'oignon pelé dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients sauf les rondelles de saucisse puis lancez le programme soupe (Soup) P2 pendant 25 min.
- 3 A la fin du programme, ajoutez les morceaux de saucisses et laissez étuver un moment.



Temps total : 55 min

4/6 personnes 10 min

45 min

Slow cook

DE MARQUEL

SOUPE DE POULET AUX VERMICELLES

300 g de poulet (cuisses)
150 g de pommes de terre
150 g de carottes
100 g de céleri branche
60 g d'oignon
2 gousses d'ail
30 g de beurre
2 c. à s. d'huile
100 g de vermicelles
20 g de persil plat
1 c. à c. de gingembre en poudre
1 c. à c. de coriandre en poudre
 Sel
 Poivre
 Eau

- 1 Épluchez les légumes et coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et l'ail, coupez-les grossièrement, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez le beurre, l'huile, les carottes et le céleri. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Ajoutez alors 1 L d'eau, le poulet et les pommes de terre, la coriandre et le gingembre. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 40 min. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les vermicelles.
- 4 Servez chaud avec les feuilles de persil.



Temps total : 25 min

6 personnes 5 min

20 min

Slow cook

SOUPE THAÏLANDAISE À LA NOIX DE COCO

15 g d'huile de noix de coco
1 c. à s. de gingembre frais râpé
1 c. à c. de pâte de curry rouge
½ tige de citronnelle, hachée
2 c. à s. de sauce de poisson
15 g de sucre brun
600 ml de lait de coco
375 g de champignons shiitake, coupés en tranches
375 g de crevettes de taille moyenne, décortiquées et déveinées
750 ml de bouillon de poule
1 c. à s. de jus de citron vert frais
1 c. à s. de coriandre fraîche hachée
 Sel

- 1 Fixez le mélangeur dans le bol, ajoutez l'huile, le gingembre, la pâte de curry, la citronnelle et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 5 min.
- 2 Ajoutez la sauce de poisson, le sucre, le lait de coco, les champignons, le sel, les crevettes et le bouillon et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 15 min.
- 3 Servez dans un récipient, ajouter le jus du citron vert et garnissez avec de la coriandre fraîche.



Temps total : 1 h 05 min

4/6 personnes 10 min

55 min

Slow cook

DE MARQUEL

Soup

SOUPE RUSSE

300 g de bœuf (paleron)
100 g d'oignon
2 gousses d'ail
4 cl d'huile d'arachide
1 c. à s. de paprika en poudre
400 g de pommes de terre
350 g de carottes
40 g de cornichons
50 g de céleri branche
1 cube de bouillon de poule
100 g d'orge mondé pré-cuit
1 c. à c. de poivre en grain
1 feuille de laurier
20 g de persil plat
 Sel

- 1 (Lisez l'ensemble du texte une 1^{ère} fois pour bien comprendre le principe pour réaliser un velouté avec des morceaux, on cuit des morceaux sous le panier vapeur qui seront mixés, puis des morceaux dans le panier vapeur qui resteront entiers)
- 2 Coupez le bœuf en petits cubes de 1 cm X 1 cm et réservez.
- 3 Épluchez l'oignon et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 4 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez l'huile et le paprika. Raclez les parois du bol et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 5 Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et les carottes puis coupez-les en morceaux de

- 6 Dès la fin du programme, remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade et ajoutez 200 g de pommes de terre, 200 g de carottes, 20 g de cornichons et le cube de bouillon. Positionnez le panier vapeur interne et ajoutez le reste des carottes, des pommes de terre, des cornichons ainsi que le poivre, le bœuf, le laurier et l'orge. Salez légèrement.
- 7 Versez 1.6 L d'eau jusqu'à couvrir tous les ingrédients. Lancez le programme soupe (Soup) P2 pour 50 min.
- 8 Dès la sonnerie, débarassez les morceaux du panier vapeur dans une soupière. Retirez le couteau hachoir ultrablade et versez la soupe dans la soupière. Parsemez de persil plat. Servez chaud.



Temps total : 56 min

10 personnes 5 min

51 min

Soup

VELOUTÉ D'ASPERGES

850 g d'asperges vertes
2 échalotes
50 g de branche de céleri
400 g de pommes de terre
1,5 L d'eau chaude
20 cl de crème liquide
1 cube de bouillon de volaille

- 1** Épluchez les échalotes et coupez-les grossièrement. Coupez les asperges et le céleri en tronçons. Épluchez et taillez les pommes de terre en morceaux.
- 2** Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les asperges, les échalotes, les pommes de terre, le céleri et le cube de bouillon de volaille. Ajoutez 1,5 L d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1 pendant 50 min.
- 3** À la fin du programme, ajoutez la crème liquide et mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 4** Mettez la préparation au frais. Servez chaud ou froid.



Vous pouvez servir cette crème avec des lanières de saumon fumé.



Temps total : 56 min

10 personnes 5 min

51 min

Soup

VELOUTÉ DE BROCOLI AU BLEU

700 g de brocoli
100 g de blancs de poireau
1 cube de bouillon de légumes (facultatif)
150 g de bleu type Roquefort
300 g de pommes de terre
170 cl d'eau chaude
 Sel
 Poivre

- 1** Coupez les brocolis afin de prélever les fleurettes. Coupez le blanc de poireau épluché en tronçons. Épluchez et taillez les pommes de terre en morceaux.
- 2** Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les fleurettes et le cube de bouillon. Ajoutez l'eau chaude et lancez le programme soupe (Soup) P1 pendant 50 min.
- 3** À la fin du programme, ajoutez le bleu et mixez en vitesse 10 pendant 1 min.
- 4** Servez chaud.



Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou-fleur.



Temps total : 30 min

4 personnes 5 min

25 min

Soup

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

400 g de champignons de Paris
1 oignon
80 g de blancs de poireau
60 cl d'eau
15 cl de crème fraîche
 Sel
 Poivre

- 1** Lavez les champignons et coupez-les grossièrement. Épluchez l'oignon et le blanc de poireau puis coupez-les en quatre.
- 2** Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les champignons, l'oignon, le blanc de poireau. Ajoutez 60 cl d'eau, salez et poivrez.
- 3** Lancez le programme soupe (Soup) P1 pour 25 min.
- 4** À la fin du programme, ajoutez la crème et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. Servez chaud.



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



Temps total : 46 min

4/6 personnes 5 min

41 min

Soup

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU FOIE GRAS

600 g de châtaignes surgelées
40 g de céleri rave
40 g de blancs de poireau
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de poule
120 g de foie gras mi-cuit
1,5 L d'eau

- 1** Épluchez les légumes et coupez-les grossièrement.
- 2** Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le cube de bouillon, les châtaignes et 1,5 L d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1.
- 3** Coupez le foie gras en cubes.
- 4** À la fin du programme, ajoutez le foie gras et mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 5** Servez chaud.



Vous pouvez ajouter 1 c. à c. d'huile de truffe au moment de servir.



Temps total : 55 min

10 personnes 5 min

50 min 1 h

Soup

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

1 kg de chou-fleur
150 g de blancs de poireau
1 cube de bouillon de poulet
150 cl d'eau

- Détaillez le chou-fleur et coupez-le en tronçons. Coupez en quatre le blanc de poireau épluché.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le chou-fleur et le blanc de poireau. Ajoutez le cube de bouillon de poulet et 150 cl d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1 pendant 50 min.
- Servez chaud.



Vous pouvez ajouter 50 g de roquefort ou 1 c. à s. de crème fraîche avant de mixer ce velouté.



Temps total : 30 min

4 personnes 5 min

25 min 1 h

Soup

VELOUTÉ DE COURGETTES MENTHE RICOTTA

1 kg de courgettes
500 ml d'eau
2 cubes de Bouillon KUB DUO® Légumes & Herbes du marché MAGGI
150 g de ricotta
20 feuilles de menthe

- Coupez les courgettes en morceaux et placez-les dans la cuve avec l'eau et les bouillons avec le couteau hachoir ultrablade.
- Démarrer la cuisson en lançant le programme soupe (Soup) P1 pour 25 min.
- Ajoutez la menthe et la ricotta puis mixez en Pulse pendant 10 s. Placez 1 h au frais.



Parsemez d'amandes effilées grillées !



Temps total : 1 h

6 personnes 20 min

31 min 8 min

Soup

VELOUTÉ DE FÈVES, BOUQUET D'HERBES

500 g de fèves pelées
2 carottes
1 oignon
1 pomme de terre
60 cl de bouillon de volaille
15 cl de crème
50 g de mimolette vieille
1 pincée de cumin
 Quelques brins de ciboulette
 Quelques brins de cerfeuil
 Quelques brins de persil plat
 Sel
 Poivre

- 1** Épluchez et coupez l'oignon, la pomme de terre et les carottes en morceaux. Dans le bol muni du couteau hachoir ultrabalde, mettez les légumes coupés et les fèves. Salez et poivrez.
- 2** Versez le bouillon de volaille et lancez le programme soupe (Soup) P1 à 100°C pour 30 min.
- 3** A la fin du programme, ajoutez la crème, salez légèrement et poivrez.
- 4** Mixez vitesse 12 pendant 30 s.
- 5** Réservez au chaud.
- 6** Préchauffez le four à 180°C.
- 7** Râpez finement la mimolette. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, formez des petits tas de mimolette en les aplatisant bien.
- 8** Enfourez-les 8 min, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- 9** Sortez les tuiles du four, décollez-les puis déposez-les sur un rouleau à pâtisserie.
- 10** Laissez les tuiles refroidir.
- 11** Lavez les herbes. Réalisez des petits bouquets puis nouez-les avec la ciboulette.
- 12** Déposez un peu de velouté dans chaque assiette, une ou deux tuiles et décorez avec un bouquet d'herbes. Saupoudrez de cumin.

Utilisez des fèves surgelées, plus faciles à trouver et déjà pelées ! Vous pouvez remplacer la mimolette par du parmesan.



Temps total : 50 min

2/4 personnes 10 min

40 min 8 min

Soup

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER

250 g de potiron
200 g de panais
200 g de topinambours
80 g de blancs de poireau
30 g de céleri branche
1/2 cube de bouillon de volaille
1 L d'eau

- 1** Épluchez les légumes et coupez-les en cubes. Taillez finement le céleri.
- 2** Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrabalde, mettez les légumes. Ajoutez le 1/2 cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1.
- 3** Servez chaud.

Vous pouvez ajouter une pointe de couteau de curry et 1 c. à s. de crème avant de mixer ce velouté.



Temps total : 58 min

4 personnes 5 min

53 min

Slow cook

DE MARQUEL

VELOUTÉ DE POIS

- 150 g** de pois cassés
- 50 g** de blancs de poireau
- 50 g** de carottes
- 20 g** de céleri branche
- 1** oignon
- 1 c. à s.** d'huile
- 150 g** de pommes de terre
- 100 g** de lard
- ½ c. à c.** de rase de cumin moulu
- 1** cube de bouillon de légumes
- 1 L** d'eau

- 1** Épluchez les légumes, puis coupez-les en quatre. Coupez le lard en petits morceaux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2** Raclez les parois du bol avec la spatule, ajoutez le lard, le céleri et l'huile, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3** À la fin du programme, ajoutez les autres ingrédients et 1 L d'eau, puis faites cuire en vitesse 1 à 100°C pendant 45 min.
- 4** À la fin de la cuisson, mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- 5** Servez chaud.



Si vous souhaitez une texture moins mixée, sélectionnez la touche Pulse pendant 15 s.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 45 min

4 personnes 10 min

35 min

Soup

VELOUTÉ DE POTIRON

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

- 1** Épluchez les légumes et coupez-les en cubes.
- 2** Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez les légumes. Ajoutez le ½ cube de bouillon de volaille et 80 cl d'eau. Lancez le programme soupe (Soup) P1 à 100°C pour 35 min.
- 3** Salez, poivrez et servez chaud.



Vous pouvez remplacer le potiron par de la courge butternut ou faire moitié potiron moitié carotte.



Temps total : 1 h

6 personnes 20 min

30 min 10 min

Steam

DE MARQUE

ACCRAS DE MORUE

600 g de morue dessalée
600 g de pommes de terre
2 gousses d'ail
1 oignon rouge
140 g de farine
4 œufs
1 c. à c. de poudre de piment
1 petit bouquet de persil plat
 Sel
 Poivre

- 1 Verser 0,7 L d'eau dans la cuve. Épluchez les pommes de terre coupez-les en morceaux de 2 cm et mettez-les dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P2 pour 30 min.
- 2 À la fin du programme, videz le robot. Épluchez l'ail et l'oignon, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Ajoutez la morue bien sèche et mixez de nouveau 10 s. Salez légèrement, poivrez et ajoutez les pommes de terre cuites, la farine, les œufs, le piment et les feuilles de persil plat. Raclez les parois et mixez encore 30 s en vitesse 8.
- 3 Faites chauffer une friteuse à 170°C et formez de petites boules à l'aide d'une cuillère. Plongez-les dans l'huile brûlante et faites-les cuire 5 à 10 min. Placez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excès de gras et servez immédiatement.



Temps total : 43 min

4 personnes 15 min

28 min

Slow cook

BLANQUETTE DE BAR AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO

4 filets de bar
10 cl de vin blanc
2 carottes
2 échalotes
1 poireau
1 c. à s. d'huile d'olive
30 cl de bouillon de volaille
1 c. à s. de farine
20 cl de lait de coco
1 c. à c. de curry vert
 Sel
 Poivre

- 1 Roulez les filets de bar et piquez-les avec un pic en bois.
- 2 Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Emincez le poireau et rincez-le bien.
- 3 Épluchez les échalotes.
- 4 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes et mixez vitesse 12 pendant 20 s.
- 5 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile d'olive puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 5 min sans le bouchon. Au bout de 2 min, saupoudrez de farine et versez le vin blanc.
- 6 A la fin du programme, ajoutez les légumes et le bouillon. Salez et poivrez.
- 7 Déposez les filets de bar dans le panier vapeur. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 20 min avec le bouchon.
- 8 A la fin de la cuisson, retirez les filets de bar du panier vapeur. Ajoutez le lait de coco et le curry vert et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 3 min. Remettez le tout dans le bol et maintenez au chaud à 65°C.



Pour un plat moins coûteux, vous pouvez remplacer le bar par du cabillaud. Servez ce plat accompagné de riz sauvage.



Temps total : 40 min

4 personnes 15 min

25 min

Slow cook

BLANQUETTE DE LOTTE

500 g de lotte
100 g de carottes
100 g de fenouil
30 g de céleri branche
50 g d'échalotes
10 cl d'huile d'olive
10 cl de vin blanc
20 cl de bouillon de volaille
2 pincées de safran en poudre
40 cl de crème fraîche épaisse
 Sel
 Poivre

- 1 Coupez la lotte en morceaux. Épluchez les légumes. Coupez le fenouil en lamelles, le céleri, les carottes et l'échalote en rondelles.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'échalote et l'huile, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min. Au bout de 2 min, ajoutez le vin blanc.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la lotte, les légumes et le bouillon. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 20 min.
- 4 À la fin de la cuisson, prélevez la moitié du bouillon et mélangez-le à la crème et au safran. Mettez le poisson et les légumes dans un plat et recouvrez de sauce. Servez immédiatement.

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



Temps total : 37 min

4 personnes 20 min

17 min

MADE WITH MAGGI

BLANQUETTE DE SAUMON AUX ZESTES D'ORANGE

600 g de saumon
1 orange
2 c. à s. de Fond de Volaille MAGGI
300 g de carottes
200 ml d'eau
10 brins de ciboulette
1 c. à s. de crème liquide
300 g de panais

- 1 Coupez le saumon en gros cubes. Pelez et coupez les carottes en rondelles. Coupez le panais en dés de 2 cm. Râpez le zeste d'orange.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur mettez tous les ingrédients sauf le saumon et la crème.
- 3 Faites cuire 12 min avec le mélangeur à 100°C vitesse 4.
- 4 Ajoutez le saumon et faites cuire à nouveau 5 min à 100°C vitesse 2. Crémez et servez.

Remplacez le panais par du poireau !



Temps total : 11 min

4 personnes 10 min

1 min 3 h

DE MARQUEL

🔪

CHEESECAKE AU THON

85 g de crackers salés
50 g de beurre fondu
130 g de thon au naturel
50 g de fromage frais à tartiner
150 g de ricotta
1 c. à s. de ciboulette ciselée
2 feuilles de gélatine
3 c. à s. de lait
 Sel
 Poivre

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
- Dans la cuve munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les crackers salés, et mixez en vitesse 12 pendant 20 s.
- Ajoutez le beurre fondu et mixez en vitesse 4 pendant 20 s. Versez ce mélange au fond d'un moule à charnière de 16 cm de diamètre, tapissé de papier sulfurisé. Etalez et tassez avec le fond d'un verre. Laissez reposer au frais.
- Egouttez le thon dans une passoire et mettez-le dans la cuve avec le fromage à tartiner, la ricotta et la ciboulette. Salez et poivrez.
- Faites chauffer le lait au micro-ondes puis ajoutez-y les feuilles de gélatine

essorées. Mélangez avec une cuillère jusqu'à ce qu'elles fondent. Versez dans la cuve et mixez en vitesse 8 pendant 20 s.

6 Versez sur le fond de crackers et recouvrez de film alimentaire. Laissez reposer 3 h environ au frais avant de déguster.



Cette recette peut aussi être servie dans des verrines pour une présentation festive.



Temps total : 30 min

4/6 personnes 10 min

20 min

Slow cook

DE MARQUEL

🔪 🔪 🍲

COLOMBO DE POISSON

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

- Épluchez les gousses d'ail et les échalotes, puis coupez-les en deux. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les avec les courgettes en dés. Coupez le poisson en grands morceaux.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez les légumes, le bouillon, le lait de coco, le colombo, les feuilles de laurier et le jus de citron vert, puis salez. Placez les morceaux de poisson dans le panier vapeur et placez-le dans le robot. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 20 min avec le bouchon.

- Ôtez le panier vapeur avec précaution, déposez le poisson sur des assiettes et nappez avec la sauce et les légumes.



Remplacez le poisson par des crevettes.



Temps total : 30 min

4 personnes 10 min

20 min

Slow cook

DE MARQUEL

CURRY DE CREVETTES

500 g de crevettes crues décongelées
1 gousse d'ail
1 gros oignon
1 c. à s. d'huile
1 c. à s. de curry rase
1 c. à s. de concentré de tomates
25 cl de lait de coco
1 c. à s. de coriandre hachée
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon, puis coupez l'oignon en quatre. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Raclez les bords de la cuve avec la spatule. Ajoutez l'huile, 1 pincée de sel et le curry. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin de la cuisson, ajoutez les crevettes sans les antennes, le concentré de tomates et le lait de coco. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 15 min.
- 4 À la fin de la cuisson, parsemez de coriandre et servez immédiatement.



Vous trouverez facilement des bouquets de coriandre dans les épiceries asiatiques ou en petites boîtes au rayon surgelé.



Temps total : 1 h 08 min

10 personnes 10 min

58 min

Slow cook

DE MARQUEL

ENCORNETS À L'AMÉRICAIN

1 kg d'anneaux d'encornets
1 oignon
1 gousse d'ail
2 cl d'huile
2 cl de cognac
400 g de pulpe de tomates
15 cl de fumet de poisson
1 c. à c. de Maïzena®
20 cl de crème liquide
 Piment d'Espelette
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les en quatre. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, raclez les parois du bol avec la spatule, puis ajoutez l'huile et le cognac. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 8 min.
- 3 Ajoutez les encornets, la pulpe de tomates, le fumet de poisson, 1 pointe de piment d'Espelette, salez et poivrez. Lancez l'appareil en manuel à 120°C en vitesse 3 pendant 40 min.
- 4 Délayez la Maïzena® dans la crème liquide et, à la fin du programme,

ajoutez ce mélange dans le robot. Relancez l'appareil en manuel à 120°C pendant 10 min toujours en vitesse 3 avec le bouchon.

- 5 Servez chaud accompagné d'un riz aux 3 parfums.



Temps total : 44 min

4/6 personnes 10 min

9 min 25 min

MADE MANUFACTURE

FILETS DE SOLE À L'OSTENDAISE

40 g de farine
40 g de beurre mou en morceaux
20 cl de lait demi-écrémé
20 cl de fumet de poisson
600 g de filets de sole
50 g de moules décortiquées
100 g de crevettes grises décortiquées
80 g de fromage râpé
25 g de chapelure
Sel
Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le beurre, le lait, et le fumet de poisson. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 30 s, puis lancez le robot à 90°C en vitesse 4 pour 8 min.
- 3 Mettez les filets de sole dans un plat à gratin et déposez dessus les moules et les crevettes. Recouvrez de sauce et saupoudrez de fromage râpé et de chapelure. Enfourez pour 20 à 25 min. Dégustez chaud.

Remplacez la sole par du cabillaud ou du saumon. 2 min avant la fin de la cuisson de la sauce, vous pouvez ajouter 10 cl de crème liquide.



Temps total : 35 min

4 personnes 15 min

20 min

Slow cook

GAMBAS SAUTÉES AUX LÉGUMES

24 gambas crues
1 oignon
2 gousses d'ail
½ chou chinois
½ poivron rouge
2 carottes
1 pincée de gingembre en poudre
5 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de sauce soja
1 c. à s. de miel
1 citron vert
Sel
Poivre

- 1 Pelez et écrasez une gousse d'ail. Prélevez les zestes du citron vert et pressez le jus. Décortiquez les gambas en laissant l'extrémité de la queue. Dans un saladier, mélangez le miel, l'ail écrasé, 2 cuillères à soupe de jus de citron vert, les zestes, le gingembre en poudre, la sauce soja et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les gambas, mélangez bien et réservez au réfrigérateur.
- 2 Pelez les carottes et coupez-les en fins bâtonnets. Lavez le chou et émincez-le grossièrement. Pelez l'oignon et coupez-le en morceaux. Pelez la deuxième gousse d'ail. Coupez le poivron rouge en petits dés.
- 3 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et la gousse d'ail puis mixez vitesse 11 pendant 10 s.

- 4 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les carottes puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min.
- 5 Ajoutez le chou, le poivron rouge, et lancez à nouveau le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 10 min.
- 6 Ajoutez ensuite les gambas et la marinade puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min. Servez aussitôt.

Saupoudrez de coriandre ciselée au moment de servir. Servez avec des nouilles chinoises.



Temps total : 1 h 08 min

4/6 personnes 15 min

33 min 20 min

Steam

GRATIN DE MORUE

400 g de morue cuite
1 oignon
1 gousse d'ail
30 cl de lait demi-écrémé
10 branches de persil plat
800 g de pommes de terre
0,7 L d'eau
30 g de beurre
 Sel

- 1 Préchauffez le four à 220°C (th. 7). Épluchez et coupez grossièrement l'oignon et l'ail. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez la morue, 10 cl de lait et le persil, puis mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre et mixez 10 s. Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation.
- 3 Nettoyez le robot. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en gros dés et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans le robot, puis lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min.
- 4 Videz l'eau. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les pommes de terre cuites, le beurre et le lait restant puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min 30 s. Coûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Versez cette purée sur la morue, puis enfournez pour 15 à 20 min.



Temps total : 50 min

4/6 personnes 10 min

40 min

Slow cook

LENTILLES, HADDOCK ET CURRY

350 g de lentilles vertes du Puy
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c. à c. de curry
1 feuille de laurier
1 cube de bouillon de légumes
2 filets de haddock fumé sans la peau (**500 g**)
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez le curry, les lentilles, le laurier, le cube de bouillon et 1 L d'eau. Salez et poivrez légèrement. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 30 min bouchon fermé.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le haddock coupé en petits morceaux. Relancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 10 min. Servez chaud ou froid avec une vinaigrette.

Si vous aimez les lentilles un peu plus cuites, prolongez la cuisson de quelques minutes.



Temps total : 25 min

4 personnes 2 min

23 min

Steam

DE MARQUEL

LOTTE À LA MÉDITERRANÉENNE

800 g de lotte nettoyée
250 g de pulpe de tomates
80 g d'olives Taggiasca
40 g de câpres
1 c. à s. de thym
2 gousses d'ail
30 g d'huile d'olive délicate extra vierge
 Sel

- Mettez le thym et l'ail pelé dans le bol et mixez avec le couteau hachoir ultrablade 10 s en vitesse 10.
- Réservez la moitié du mélange sur un plat. Ajoutez l'huile dans le bol et faites cuire 3 min à 100°C en vitesse 3. Mettez la pulpe de tomates dans le bol et ajoutez le sel. Coupez la lotte en dés et déposez-la dans le panier vapeur avec les câpres, les olives, une pincée de sel et le mélange ail-thym que vous avez réservé. Mettez le panier vapeur dans le bol et faites cuire 20 min avec le programme vapeur (Steam) P1.
- Dressez le poisson sur le plat de service et garnissez-le avec quelques cuillères à soupe de sauce tomate.



Temps total : 40 min

4/5 personnes 10 min

30 min

Slow cook

POT AU FEU À L'ASIATIQUE

1 oignon
1 gousse d'ail
200 g de carottes
2 cubes de bouillon de boeuf
15 g de gingembre frais
1 tige de citronnelle
8 branches de coriandre
200 g de crevettes crues ou surgelées
 Eau

- Épluchez l'oignon, l'ail et les carottes, puis coupez-les grossièrement. Écrasez la tige de citronnelle avec un couteau.
- Dans le robot muni du mélangeur, mettez 1,5 L d'eau, les cubes de bouillon, les carottes, le gingembre, l'ail, la citronnelle et la moitié du bouquet de coriandre. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 20 min.
- À la fin du programme, ajoutez les crevettes et relancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 10 min.
- Servez dans des bols en ajoutant le reste de coriandre.

Vous pouvez remplacer les crevettes par du poulet, ajoutez-le 15 min avant la fin de la cuisson.



Temps total : 32 min

4 personnes 10 min

22 min

Steam

DE MARQUE

QUENELLES COURGETTES ET SAUMON

Pour les quenelles :

250 g de saumon frais
350 g de courgettes
1 petit oignon blanc
2 œufs
50 g de biscotte
80 g de crème épaisse
1 c. à c. de graines de fenouil
Sel
Poivre

Pour la sauce :

10 cl de sauce soja
5 cl de vinaigre de riz
1 c. à c. d'huile de sésame
1 c. à c. de graines de sésame
1 c. à c. de sauce nuoc-mâm
1 pincée de piment d'Espelette

- 1 Préparez 16 carrés de film alimentaire : 20x20 cm. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les biscottes et réduisez-les en chapelure en mixant 30 s en vitesse 12.
- 2 Remplacer le couteau pour pétrir/concasser par le couteau hachoir ultrablade.
- 3 Coupez les courgettes, le saumon et l'oignon en dés. Mettez les dans le robot et mixez 20 s en vitesse 10.
- 4 Raclez les parois et ajoutez les œufs, la crème et les graines de fenouil. Salez et poivrez. Mixez 15 s en vitesse 10, raclez les parois et mixez encore 15 s en vitesse 12.
- 5 Mettez une grosse cuillère à soupe sur chaque carré de film alimentaire et emballez-les individuellement.
- 6 Rincez le bol et versez 0.7 L d'eau. Positionnez le panier vapeur et déposez les quenelles. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 20 min.
- 7 Laissez les quenelles refroidir avant de les déballer. Mélangez tous les ingrédients de la sauce et servez avec les quenelles.



Temps total : 41 min

4 personnes 5 min

36 min

Slow cook

SAINT-JACQUES AUX POIREAUX

600 g de blancs de poireaux
500 g de noix de Saint-Jacques
5 cl de vermouth (Noilly Prat®)
30 g de gingembre
1 échalote
20 cl de fumet de poisson
20 cl de crème liquide
Sel
Poivre

- 1 Coupez en fines rondelles les blancs de poireaux épluchés. Plongez-les dans un bain d'eau froide pour bien le nettoyer puis égouttez-le.
- 2 Épluchez l'échalote et le gingembre et placez ces légumes dans la cuve du robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 15 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez le poireau et le fumet de poisson puis cuire en programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pendant 30 min.
- 4 Pendant ce temps, assaisonnez les noix de Saint Jacques.
- 5 Dès la sonnerie, ajoutez la crème liquide et 5 cl d'eau sur le poireau et ajoutez les noix de Saint-Jacques. Cuire en vitesse 4 à 100°C pendant 5 min.



Cette fondue de poireau s'accompagne très bien avec du riz blanc.



Temps total : 2 h

4 personnes 20 min

10 min 1 h 30 min

MAÏZENA

MAÏZENA

SUSHI BURRITO

Pour le riz :

- 225 g de riz à sushi
- 220 ml d'eau
- 35 ml de vinaigre de riz
- 2 c. à s. rases de sucre
- 1 c. à c. de sel

Pour la garniture :

- 350 g de filets de thon cru
- 1/2 concombre
- 2 avocats
- 1 poivron jaune
- 4 c. à s. d'oeufs de saumon
- 4 c. à s. de mayonnaise
- 4 feuilles d'algues nori

- 1 Mettez le riz dans une passoire et rincez-le sous l'eau froide du robinet, en frottant avec les doigts, jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire. Laissez-le reposer dans la passoire pendant 15 min.
- 2 Mettez le riz et l'eau dans la cuve munie du mélangeur, lancez le robot en vitesse 1 pendant 10 min à 95°C, sans mettre le bouchon.
- 3 Mettez le bouchon et laissez ensuite reposer 10 min dans la cuve.
- 4 Versez le vinaigre de riz dans un bol et faites chauffer 15 s au micro-ondes. Ajoutez le sucre et le sel, puis mélangez.
- 5 Déposez le riz tiède dans un saladier et arrosez avec le vinaigre. Mélangez délicatement avec une maryse et laissez refroidir 1 h à température ambiante.

- 6 Coupez le thon en gros bâtonnets de la longueur de la feuille de nori. Emincez le poivron et le concombre en fins bâtonnets, puis l'avocat en grosses lamelles. Déposez un peu de riz sur les 2/3 des feuilles de nori. Recouvrez avec un peu de mayonnaise, puis les bâtonnets de poivron et de concombre, puis les lamelles d'avocat et le thon. Ajoutez enfin les oeufs de saumon. Roulez délicatement en serrant fermement puis laissez reposer 15 min au frais. Découpez en deux avant de servir.



Aidez-vous d'une natte à sushi pour le roulage, ce sera plus pratique pour serrer le rouleau sans l'écraser.



Temps total : 29 min

4 personnes 5 min

24 min

Slow cook

MAÏZENA

MAÏZENA

TAJINE DE LOTTE

- 1 kg de filet de queue de lotte
- 3 gousses d'ail
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. de paprika
- 2 c. à c. de cumin
- Le jus d'1/2 citron vert
- 15 cl de bouillon de légumes
- 8 g de coriandre fraîche
- 8 g de persil plat
- 1 c. à c. de Maïzena®
- Sel

- 1 Épluchez les gousses d'ail, puis coupez-les en deux. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et hachez en vitesse 11 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule rabattez l'ail vers le centre.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, 1 pincée de sel, le paprika, le cumin et le jus de citron vert. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 3 min.
- 3 Pendant ce temps, coupez le poisson en cubes. À la fin du programme, ajoutez le poisson, la Maïzena® diluée dans le bouillon et les herbes. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 20 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement.



Vous pouvez remplacer la lotte par des crevettes ou du poulet.



Temps total : 26 min

4/6 personnes 10 min

16 min

Sauce

TRUITE SAUMONÉE AU VERT

1 kg de filets de truite saumonée
100 g d'épinards
100 g d'oseille
20 g de persil
20 g d'estragon
10 g de sauge
10 g de menthe
10 cl de bouillon de légumes
25 g de beurre
10 cl de crème fraîche épaisse
 Sel
 Poivre

- Faites cuire le filet de truite saumonée à la vapeur ou dans un court-bouillon.
- Lavez et hachez grossièrement les épinards, l'oseille et les herbes. Mettez-les avec le bouillon de légumes dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Lancez le programme sauce (Sauce) en vitesse 4 à 90°C pour 8 min.
- Lorsque les herbes sont cuites, ajoutez la crème, le beurre et salez. Relancez le programme sauce (Sauce) en vitesse 8 à 95°C pour 8 min.
- Servez chaud sur la truite.

Vous pouvez ajouter plus d'épinards à la place de l'oseille si vous n'aimez pas son goût âcre. Et remplacer la truite saumonée par du saumon.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme SAUCE par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 30 min

2 personnes 10 min

20 min

Steam

BALLOTTINES DE POULET & FOIE GRAS

2 blancs de poulet
80 g de foie gras frais
80 g de champignons de Paris
2 pincées de mélange 4 épices
0,7 L d'eau
 Sel
 Poivre

- Coupez les champignons et le foie gras en petits dés. Placez chacun des blancs de poulet sur une feuille de film alimentaire. Garnissez chaque blanc de foie gras et de champignons. Salez, poivrez et saupoudrez de mélange 4 épices. À l'aide du film alimentaire, roulez chaque escalope afin d'obtenir un boudin.
- Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Déposez les boudins obtenus dans le panier vapeur. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 20 min.
- À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec du riz.

Vous pouvez remplacer le foie gras par du comté. Avec des morilles, cette recette est un vrai plat de fête.



Temps total : 1 h 28 min

4 personnes 10 min

1 h 18 min

Slow cook

BLANQUETTE DE VEAU

500 g de veau (épaule)
60 g de champignons
140 g de carottes
20 g de céleri branche
50 g d'oignon
3 cl d'huile d'olive
1 bouquet garni
10 g de farine
40 cl de bouillon de volaille
20 cl de crème fraîche épaisse
Sel
Poivre

- 1 Coupez la viande en morceaux. Épluchez les légumes. Coupez les carottes en rondelles, les champignons et l'oignon en quatre.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'oignon et l'huile, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 3 min.
- 3 Ajoutez ensuite la viande mélangée à la farine, le bouquet garni, les carottes, le céleri branche et le bouillon. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 30 min. À la fin du programme, ajoutez les champignons, puis relancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pour 45 min.
- 4 À la fin de la cuisson, prélevez la moitié du bouillon et mélangez-le à la crème. Mettez la viande et les légumes dans un plat et recouvrez de sauce. Servez immédiatement.

⚡ Pour une sauce plus épaisse, ajoutez 1 jaune d'oeuf.



Temps total : 1 h 05 min

4 personnes 5 min

1 h

Slow cook

BŒUF AU SATÉ

500 g de bœuf (rumsteak)
1 gousse d'ail
150 g d'oignons
5 cl d'huile d'arachide
40 g de saté
250 g de tomates pelées (en conserve)
10 cl de sauce soja
10 cl de bouillon de poule (facultatif)
1 c. à c. de Maïzena®
Poivre

- 1 Épluchez l'ail et les oignons, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min. Coupez le bœuf en fines lanières.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le bœuf, le saté, les tomates, la sauce soja et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 55 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez avec du riz blanc.

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



Temps total : 2 h 50 min

4/6 personnes 10 min

2 h 40 min

Slow cook

DE MARQUE

BŒUF BOURGUIGNON

1 kg de bœuf (paleron)
50 cl de vin rouge
1 oignon
250 g de carottes
2 gousses d'ail
50 g de lardons
5 cl d'huile
25 g de farine
40 cl de fond de veau
1 bouquet garni
100 g de champignons de Paris coupés en 4

- La veille, coupez la viande en cubes, mettez-la dans un saladier et ajoutez le vin rouge. Couvrez et placez au frais une nuit.
- Le jour même, épluchez l'oignon, mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 15 s.
- Épluchez les carottes et coupez-les en dés. Épluchez l'ail. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez les carottes, l'ail, les lardons et l'huile. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 8 min.
- Pendant ce temps, passez la viande dans la farine. À la fin de la cuisson, ajoutez le fond de veau, la viande avec le vin rouge et le bouquet garni. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pendant 2 h.

- Ajoutez les champignons de Paris et cuire encore 30 min en programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C.
- Dégustez chaud avec des pommes vapeur ou des tagliatelles.



Vous pouvez ajouter des olives noires et quelques tomates, ce plat ressemblera à une daube.



Temps total : 1 h 15 min

8 personnes 15 min

50 min 10 min

Slow cook Steam

BOUDIN BLANC MAISON, MIJOTÉ DE CHÂTAIGNES ET GIROLLES

Pour les boudins :

500 g de blancs de poulet
16 cl de lait entier
80 g de mascarpone
1 œuf entier + **1** jaune
25 g de fécule de maïs
2 cl de cognac
10 g de beurre
Sel, Poivre

Pour le mijoté :

300 g de girolles fraîches ou surgelées
300 g de châtaignes en bocal
50 g de beurre
5 cl de vin blanc
2 échalotes
1 c. à s. d'huile de noisette
2 branches de persil
15 cl de crème liquide
Sel, Poivre
1 pincée de piment d'Espelette

- Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la viande et lancez le robot vitesse 12 pendant 30 s. Ajoutez le mascarpone, l'œuf et le jaune, le lait, le cognac et la fécule. Salez, poivrez et lancez le robot vitesse 11 pendant 2 min.
- Préparez 6 feuilles de film alimentaire puis déposez de la farce sur chacune. Roulez en serrant bien pour obtenir des boudins. Nouez les extrémités et enveloppez-les à nouveau dans du film alimentaire.
- Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot puis déposez les boudins dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min. Réservez les boudins en les laissant enveloppés dans le film.
- Nettoyez les girolles et coupez-les en deux. Pelez les échalotes et

- coupez-les en deux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes et le persil effeuillé et lancez le robot vitesse 11 pendant 20 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez le beurre, les girolles et les châtaignes. Salez, poivrez et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min. Au bout de 3 min, versez le vin blanc par le bouchon.
- A la fin du programme, versez la crème liquide et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 15 min.
- Retirez le film des boudins. Faites chauffer une poêle et faites fondre le beurre. Faites revenir les boudins quelques minutes pour les faire dorer sur toutes leurs faces. Accompagnez-les de châtaignes et de girolles puis saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette.



Temps total : 2 h 20 min

4/6 personnes 10 min

2 h 10 min

Slow cook

DE MAÏZENA

CARBONADE FLAMANDE

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

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile et les lardons, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 10 min.
- 3 Pendant ce temps, diluez la Maïzena® dans le bouillon. À la fin du programme, ajoutez le bouillon, la bière, la viande, le pain d'épices, les baies roses et le bouquet garni. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 2 h.
- 4 Dégustez chaud avec des pommes vapeur ou des tagliatelles.



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



Temps total : 1 h 05 min

3 personnes 10 min

40 min 15 min

Steam

DE MAÏZENA

CHICONS AU GRATIN

- 3 endives
- 40 g de farine
- 40 g de beurre mou
- 40 cl de lait
- 200 g de fromage râpé
- 0,7 L d'eau
- 3 tranches de jambon blanc
- Sel
- Poivre

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine et le lait, salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le robot en vitesse 4 à 90°C pour 8 min. Ajoutez 50 g de fromage râpé et mélangez en vitesse 5 pendant 30 s. Réservez et nettoyez le robot.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot, mettez les endives dans le panier vapeur, puis lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min.
- 3 Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et déposez-les dans un plat à gratin. Recouvrez de la sauce béchamel et répartissez le fromage restant sur les endives. Poivrez.
- 4 Enfourez pour 15 min environ. Servez chaud.



Pour une recette plus chic, remplacez le jambon blanc par du jambon cru et saupoudrez de 30 g de noix.



Temps total : 36 min

4 personnes 5 min

31 min

Slow cook

CHILI CON CARNE VERSION MEAT BALLS

500 g de boeuf haché
1 gros oignon
2 gousses d'ail
800 g de haricots rouges en conserve
2 tomates moyennes
1/2 poivron rouge
1 pincée d'origan
1 pincée de piment en poudre
1 pincée de cumin en poudre
3 c. à s. d'huile d'olive
 Sel
 Poivre

- 1 Dans la cuve munie du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon pelé et coupé en quatre et les gousses d'ail entière. Mixez en vitesse 10 pendant 15 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, versez l'huile d'olive, et lancez en vitesse 3 à 100°C pendant 5 min.
- 3 Assaisonnez le boeuf haché avec le sel, le poivre et l'origan, puis façonnez 12 boulettes de taille égale. Mettez-les dans la cuve, et mélangez en vitesse 1 à 100°C pendant 10 min.
- 4 Coupez les tomates et le poivron en cubes. Ajoutez-les, mélangez en vitesse 1 à 100°C pendant 5 min.
- 5 Ajoutez les haricots rouges égouttés, le cumin, le piment et le bouillon.

- 6 et mélangez en vitesse 1 à 90°C pendant 10 min.
- 6 Rectifiez l'assaisonnement si besoin et servez bien chaud.



Astuce: pour un résultat gourmand, dissimulez une bille de mozzarella au centre de chaque boulette.



Temps total : 43 min

4 personnes 5 min

38 min

Slow cook

COUSCOUS DE POULET EXPRESS

440 g de blancs de poulet
1,5 gousse d'ail
80 g d'oignon
100 g de poivrons rouges
3 cl d'huile d'olive
1 c. à c. de cumin en poudre
1 c. à c. de coriandre en poudre
17 cl de bouillon de poule
 Sel

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon, coupez le poivron en morceaux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez ces légumes, puis hachez-les en vitesse 11 pendant 20 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur.
- 2 À l'aide de la spatule, ramenez les légumes hachés vers le centre de la cuve, puis ajoutez l'huile et les épices. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 8 min.
- 3 Coupez le poulet en dés. À la fin du programme, ajoutez les dés de poulet et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 30 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec de la semoule.



Vous pouvez ajouter du citron confit et de la coriandre fraîche au moment de servir.



Temps total : 1 h

4 personnes 10 min

50 min

Slow cook

CURRY D'AGNEAU

600 g d'agneau (épaule désossée)
80 g d'oignon
1 gousse d'ail
4 cl d'huile d'olive
1 c. à s. de curry
17 cl de lait de coco
140 g de pulpe de tomates
20 cl de bouillon de volaille
40 g de pomme granny smith
 Sel

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile et le curry dans la cuve, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Coupez l'agneau en gros cubes. A la fin de la cuisson, ajoutez l'agneau, le lait de coco, la pulpe de tomates et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 Épluchez la pomme, puis coupez-la en dés. À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec des dés de pommes.



Servez ce plat avec du riz basmati.



Temps total : 1 h

10 personnes 5 min

55 min

Slow cook

DINDE AU CHORIZO

1,8 kg de dinde (morceaux à sauter)
100 g de chorizo
2 oignons
1 gousse d'ail
3 cl d'huile d'olive
25 cl de vin blanc
400 g de tomates concassées (en conserve)
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 c. à c. de Maïzena®
30 cl de bouillon de poule
 Sel

- 1 Épluchez les oignons et l'ail. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les morceaux de dinde, les tomates, le thym, le laurier, le chorizo coupé en dés et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis salez. Lancez la cuisson en manuel à 120°C en vitesse 2 pendant 50 min. À la fin de la cuisson, servez immédiatement.



Vous pouvez ajouter des pommes de terre au début de la cuisson. Le bouillon n'est pas nécessaire si les tomates sont bien juteuses.



Temps total : 34 min

4 personnes 5 min

29 min

MAISON

🔌

FILET DE VOLAILLE COCO-CURRY

½ bouillon cube volaille
200 ml de lait de coco
4 filets de volaille de 200 g chacun
½ c. à s. de curry poudre
150 g d'oignon
280 g de carottes
1 c. à s. de basilic haché
1 gousse d'ail épluchée, dégermée et écrasée
4 c. à s. d'huile végétale
Sel

- 1 Pelez l'oignon et coupez-le en quartiers. Épluchez les carottes et coupez les en bâtonnets.
- 2 Dans le bol muni de l'entraîneur commun, ajoutez 4 cuillères d'huile végétale et lancez la cuisson à 150°C pendant 18 min 30. Pendant ce temps assaisonnez les filets de poulet avec le sel et le curry.
- 3 Au bout de 2 min 30 ajoutez 3 filets de volaille, faites-les cuire 8 min en les retournant de temps en temps. Une fois colorés retirez les filets de volaille, et rajoutez le dernier filet d'un côté du bol et les légumes de l'autre pour les 8 dernières minutes de cuisson. Remuez de temps en temps.
- 4 À la fin de la cuisson, rajoutez les 3 filets de volaille, le basilic, le bouillon cube et le lait de coco, mélangez et fermez le couvercle avec le bouchon fermé. Lancez la cuisson à 100°C pendant 10 min.



Temps total : 32 min

4 personnes 5 min

27 min

MAISON

🔌

FILET MIGNON DE PORC À L'AIGRE DOUX

500 g de médaillons de filet mignon de porc
2 c. à s. de farine ou maïzena
1 c. à s. de basilic frais haché
1 c. à c. de gingembre frais haché
2 c. à s. de sauce soja
4 c. à s. de ketchup
3 gousses d'ail épluchées et écrasées
½ cube de fond de veau
200 ml d'eau
1 c. à s. de vinaigre de vin
1 c. à s. de sucre cassonade
4 c. à s. d'huile végétale
150 g d'oignon émincé
1 gros poivron vert coupé en cubes
1 gros poivron rouge coupé en cubes
Sel, Poivre

- 1 Coupez le filet mignon de porc en gros morceaux (70 g environ), farinez-les et assaisonnez avec le sel et le poivre. Dans le bol muni de l'entraîneur commun, lancez la chauffe du bol à 150°C pendant 3 min.
- 2 Au bout des 3 min, rajoutez 3 c. à s. d'huile végétale et les morceaux de filets de porc, puis lancez la cuisson à 150°C pendant 8 min 30.
- 3 Mélangez bien pour obtenir une coloration homogène. Réservez dans un saladier.
- 4 Dans le robot, rajoutez une c. à s. d'huile ainsi que les légumes, l'ail, le sucre et faites rissoler à 150°C pendant 5 min. Remuez de temps en temps.
- 5 Au bout des 5 min, ajoutez le ketchup, l'eau, le bouillon, le vinaigre, la sauce soja, les filets de porc et laissez réduire à 110°C pendant 10 min avec le couvercle verrouillé sur le bol du robot.



Temps total : 21 min

4 personnes 10 min

1 min 10 min

MADE BY MANUEL

Steam

GALETTES DE VIANDE HACHÉE

- 1 tranche de pain de mie congelée
- 100 g d'oignon
- 60 g de feuilles de persil plat
- 400 g de haché de bœuf maigre
- 1 jaune d'œuf
- 20 ml de sauce worcestershire
- Sel
- Poivre fraîchement moulu

- 1 Coupez la tranche de pain en morceaux et placez-la dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 30 s en vitesse 12. Transférez le mélange dans un récipient.
- 2 Pelez l'oignon et coupez-le en deux. Placez l'oignon et le persil dans le bol et mixez 10 s en vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule.
- 3 Ajoutez le haché, le jaune d'œuf, la chapelure, la sauce, le sel et le poivre et mixez 10 s en vitesse 12 ou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Divisez le mélange en quatre galettes. Couvrez d'un film plastique et placez le mélange au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.
- 4 Faites cuire les galettes sur une plancha ou dans une poêle pendant 5 min de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Servez les galettes de viande sur des pains à hamburger avec de la tomate, de la betterave et de la salade.



1 tranche de pain représente environ ½ volume de chapelure fraîche.



Temps total : 1 h 03 min

4/6 personnes 15 min

33 min 15 min

MADE BY MANUEL

Steam

HACHIS PARMENTIER

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

- 1 Préchauffez le four à 220°C (th.7). Épluchez l'oignon et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en Turbo pendant 10 s. Ajoutez la viande, le coulis de tomates et le persil, puis mixez en Turbo pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide d'une spatule et mixez 10 s.
- 2 Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Nettoyez le robot.
- 3 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Versez 0,7 L d'eau dans le robot et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min.
- 4 Videz l'eau. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser,

- mettez les pommes de terre cuites et le beurre, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min 30. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.
- 5 Répartissez la purée sur la viande et recouvrez de fromage râpé. Enfourez pour 15 min. Servez chaud.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Turbo par la vitesse 12.



Temps total : 14 h 15 min

4 personnes 10 min

2 h 05 min 12 h

Slow cook

JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE ET LÉGUMES D'HIVER

500 g de joue de bœuf
33 cl de vin rouge
80 g d'oignon
140 g de carottes
140 g de pommes de terre (agata, charlotte)
1 c. à s. d'huile d'olive
1 gousse d'ail
40 g de lardons
1 c. à s. de Maizena®
33 cl de fond de veau
1 bouquet garni
 Sel
 Poivre

- 1 La veille, mettez la joue de bœuf et le vin rouge dans un plat. Recouvrez de film alimentaire et laissez mariner 1 nuit au réfrigérateur.
- 2 Le jour même, coupez la viande en morceaux. Filtrez le vin et réservez-le. Épluchez l'oignon, l'ail, les pommes de terre et les carottes puis coupez-les en dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, l'ail, les lardons et les légumes. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 4 Diluez la Maizena® dans le fond de veau. À la fin du programme, ajoutez le bœuf, la Maizena® diluée, le bouquet garni et le vin rouge. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 2 h. Servez chaud.



Temps total : 55 min

4 personnes 5 min

50 min

Slow cook

LAPIN AUX PRUNEAUX

750 g de lapin en morceaux
50 g d'oignon
1 gousse d'ail
5 cl d'huile d'olive
100 g de poitrine fumée
180 g de pruneaux
25 cl de fond de veau
25 cl de vin blanc
1 c. à s. de Maizena®
 Sel

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et la poitrine fumée, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le lapin, les pruneaux le fond de veau, le vin blanc et la Maizena®, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min. Pendant les premières 5 min ne mettez pas le bouchon afin de laisser l'alcool s'évaporer.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec des pâtes ou un gratin.



Temps total : 56 min

4 personnes 5 min

51 min 12 h

Slow cook

MIJOTÉ DE LAPIN À LA CITRONNELLE

700 g de râbles de lapin
70 g d'échalotes moyennes
10 g de citronnelle fraîche (2 bâtons)
10 g de gingembre frais
3 cl d'huile d'olive
7 cl de jus de citron vert
27 cl de fond de veau
1 c. à s. de Maïzena®
 Sel

- 1 Épluchez les échalotes et le gingembre, puis coupez la citronnelle en rondelles bien fines. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec le gingembre. Mixez en vitesse 11 pendant 1 min.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le lapin, le jus de citron, le fond de veau et la Maïzena®, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec du riz.



Vous pouvez remplacer le lapin par du poulet. Si vous ne trouvez pas de gingembre frais, mettez 1 c. à c. de gingembre en poudre.



Temps total : 14 h 05 min

4 personnes 10 min

1 h 55 min 12 h

Slow cook

MIJOTÉ ESPAGNOL AU CHORIZO

400 g de haricots blancs secs
2 chorizos ibériques doux (**150 g**)
2 boudins noirs (**150 g**)
200 g de palette ibérique en morceaux (optionnel)
200 g de poitrine de lard (tocino)
5 tomates
2 cl d'huile d'olive
50 cl de bouillon de volaille
1 oignon
3 gousses d'ail sans éplucher

- 1 Faites tremper la palette et la poitrine pendant 12 h afin de les dessaler. Dans un autre bol, faites tremper les haricots secs dans l'eau pendant 12 h afin de les réhydrater.
- 2 Épluchez l'oignon, coupez-le en morceaux et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez 10 s en vitesse 11. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez les tomates coupées en quatre et l'huile. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 10 min.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 1 h 45.
- 4 Dégustez chaud.



Ce plat est meilleur le lendemain et supporte très bien la congélation.



Temps total : 2 h 15 min

4 personnes 10 min

2 h 05 min

Slow cook

MADE MANUALLY

OSSO BUCCO

700 g de jarret de veau
80 g d'oignons
1 gousse d'ail
160 g de carottes
40 g de céleri-branche
3 cl d'huile d'olive
7 cl de vin blanc
260 g de tomates pelées (en boîte)
27 cl de bouillon
 Le zeste d'**1** citron
2 feuilles de laurier
10 g de farine
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les oignons et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Détaillez le céleri-branche en tronçons.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile et le céleri-branche, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min. Après 2 min de cuisson, ajoutez le vin blanc.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le veau roulé dans la farine, les carottes épluchées, les tomates, le bouillon,

la moitié du zeste de citron et le laurier. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 2 h.

- 5 À la fin de la cuisson, servez en parsemant du zeste de citron restant. Servez avec des tagliatelles.



Temps total : 1 h 02 min

4 personnes 15 min

1 min 30 45 min

MADE MANUALLY

PAIN DE VIANDE À L'ITALIENNE

300 g de bœuf haché
1 tranche de pain de campagne légèrement rassis
40 g de pecorino
2/3 bouquet de persil
2 œufs crus
7 cl de lait entier
8 tranches de coppa
1 gousse d'ail
½ citron
 Noix de muscade
 Quelques feuilles de sauge
 Sel
 Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Dans un bol, versez le lait puis faites imbibber les tranches de pain de campagne.
- 2 Pelez la gousse d'ail, lavez et effeuillez le persil. Zestez le citron. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la gousse d'ail avec le persil puis lancez le robot vitesse 12 pendant 30 s. Ajoutez la viande, les zestes du citron, la noix de muscade, le pain légèrement essoré et les œufs. Salez et poivrez puis lancez le robot vitesse 10 pendant 30 s. Rassemblez la farce au centre du bol et lancez à nouveau le robot 30 s.
- 3 Déposez une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail puis déposez les tranches de pancetta de façon à former un rectangle. Humidifiez vos mains, prenez la viande et déposez-la sur les tranches

de pancetta en formant un boudin. Coupez le fromage de brebis puis l'insérez dans le boudin de viande. Roulez la pancetta autour de la viande puis enroulez le tout dans le papier sulfurisé.

- 4 Déposez le boudin sur une plaque et enfournez pour 30 min. Au bout de ce temps, sortez le pain de viande, retirez le papier puis déposez-le dans un plat en conservant le jus de cuisson. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, déposez les feuilles de sauge puis enfournez à nouveau 15 min. Laissez reposer et tiédir avant de servir.

Servez ce pain de viande accompagné d'une sauce tomate maison.



Temps total : 55 min

4 personnes 5 min

50 min

Slow cook

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

250 g de lentilles crues
100 g de carottes
50 g d'oignon
5 cl d'huile d'olive
500 g de poitrine demi-sel
200 g de saucisses fumées
1 c. à s. de fond de veau
1 c. à s. de Maïzena®
1 feuille de laurier
 Eau

- 1 Épluchez les carottes et l'oignon, coupez-les en morceaux. Taillez la poitrine en 4 longues tranches. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez les carottes, l'huile et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les lentilles, la poitrine, les saucisses, le fond de veau, le laurier et 800ml d'eau. Verrouillez le couvercle sans bouchon et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pendant 45 min. Ajoutez 1 c. à s. de Maïzena® 5 min avant la fin de la cuisson. Dégustez chaud.



Pour une version express, faites rissoler 1 oignon dans le robot, ajoutez 250 g de lentilles en conserve, 4 saucisses et lancez la cuisson en vitesse 1 à 95°C pendant 15 min.



Temps total : 45 min

2 personnes 10 min

35 min

Slow cook

PIPERADE

300 g de tomates
150 g de poivrons rouges
50 g de jambon de Bayonne
150 g d'oignons doux
1 gousse d'ail
5 cl d'huile d'olive
10 cl de bouillon de légumes
3 œufs
1 c. à c. de piment d'Espelette
 Sel
 Poivre

- 1 Coupez le poivron en morceaux. Épluchez les oignons et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Mettez ces éléments dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive puis salez et poivrez légèrement et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Coupez les tomates et le jambon en dés. Une fois les 5 min écoulées, ajoutez-les avec le bouillon. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 20 min.
- 4 Ajoutez les œufs battus et le piment, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 10 min. Servez chaud ou froid.



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



Temps total : 45 min

4 personnes 15 min

30 min

Slow cook

POULET À LA MÉRIDIONALE

400 g d'escalope de poulet
2 capsules de CŒUR DE BOUILLON® MAGGI® Légumes Méditerranéens
3 poivrons (rouge, vert et jaune)
200 g de tomates cerises
1 oignon
1 cuillerée à soupe d'huile

- 1 Épépinez et coupez les poivrons en gros dés. Pelez l'oignon coupez-le en 4 et placez dans la cuve avec le couteau hachoir ultrablade 20 s vitesse 10. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur.
- 2 Placez l'huile le poulet en cubes et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 10 min.
- 3 Ajoutez les légumes et les capsules et lancez le le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 20 min.



Temps total : 55 min

4 personnes 5 min

50 min

Slow cook

POULET AUX NOIX DE CAJOU

750 g de hauts de cuisses de poulet
100 g de noix de cajou grillées salées
2 gousses d'ail
1 oignon
300 g de poivrons rouges
5 cl d'huile d'olive
5 cl de sauce soja
20 g de concentré de tomates
25 cl de bouillon de poule
12 g de coriandre fraîche
 Le jus d' $\frac{1}{2}$ citron
 Poivre

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon. Épépinez les poivrons et coupez-les en lanières.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail et l'oignon. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les poivrons, la sauce soja, le concentré de tomate, les noix de cajou et le bouillon. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min.

- 5 Lavez la coriandre et hachez-la. À la fin de la cuisson, servez immédiatement en parsemant de coriandre et de jus de citron. Ajoutez quelques tours de moulin à poivre.

Vous pouvez ajouter 1 c. à c. de pâte de piment.



Temps total : 1 h

4 personnes 5 min

54 min

Slow cook

POULET BASQUAISE

750 g de hauts de cuisses de poulet
1 oignon
2 gousses d'ail
1 poivron rouge
5 cl d'huile d'olive
5 cl de vin blanc
200 g de tomates concassées en boîte
25 cl de bouillon de poule
 Sel

- 1 Épluchez l'oignon et les gousses d'ail. Lavez le poivron, épépinez-le, puis coupez-le en morceaux.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail, l'oignon et le poivron. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 8 min.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez le poulet, les tomates et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min.
- 5 Servez immédiatement.



Vous pouvez ajouter des olives noires.



Temps total : 35 min

4 personnes 10 min

25 min

Slow cook

POULET THAÏ AU CURRY ROUGE ET AU PIMENT DOUX

80 g d'oignon
10 ml d'huile d'arachide
1 piment doux rouge
400 g de filets de poitrine de poulet ou de filets de cuisse
120 ml de crème de noix de coco
40 g de pâte de curry rouge thaï
 Feuilles de coriandre fraîches
 Riz

- 1 Pelez et émincez finement l'oignon. Placez l'oignon et l'huile dans le bol équipé du mélangeur et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 5 min.
- 2 Enlevez les graines du piment et émincez finement. Émincez finement le poulet. Ajoutez le piment, le poulet, la crème de noix de coco et la pâte de curry puis mélangez pour obtenir un mélange homogène. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pendant 20 min. Recouvrez de feuilles de coriandre et servez avec du riz.



Dosez la quantité de la pâte de curry suivant vos goûts, car certaines marques sont plus épicées que d'autres.



Temps total : 1 h

4 personnes 5 min

55 min

Slow cook

POULET, TOMATES ET CHAMPIGNONS

750 g de hauts de cuisses de poulet
2 échalotes
250 g de champignons de paris
5 cl d'huile d'olive
15 cl de vin blanc
200 g de tomates pelées (en boîte)
1 branche de thym
1 feuille de laurier
15 cl de bouillon de poule
1 c. à c. de Maïzena®
 Sel

- 1 Épluchez les échalotes. Coupez les champignons en quatre. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les tomates, le thym, le laurier et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 50 min. Au bout de 20 min, ajoutez les champignons. À la fin de la cuisson, servez immédiatement.



Vous pouvez remplacer les champignons par des pommes de terre. Si c'est le cas, ajoutez-les au début de la cuisson. Le bouillon n'est pas nécessaire si les tomates sont bien juteuses.



Temps total : 30 min

6 personnes 10 min

20 min

Slow cook

RAMEN AU POULET ET LÉGUMES

1,5 L de bouillon de poule
2 carottes
1 oignon
1 poireau
1 gousse d'ail
1 cm de racine de gingembre
2 c. à s. de sauce soja
100 g de pousses d'épinard
1 oignon frais
2 escalopes de poulet
1 c. à s. d'huile
300 g de nouilles Udon

- 1 Pelez l'ail, le gingembre et l'oignon. Coupez-les en morceaux. Mettez-les dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, puis mixez vitesse 12 pendant 30 s. Lavez et émincez les poireaux puis pelez et coupez les carottes en rondelles. Détaillez le poulet en fines lamelles. Emincez l'oignon frais puis réservez-le.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, mettez le poulet, l'ail, l'oignon et l'huile puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min. Au bout de 3 min, ajoutez la sauce soja.
- 3 A la fin du programme, ajoutez le bouillon, les poireaux et les carottes et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 15 min. Cinq

- minutes avant la fin du programme, ajoutez les nouilles Udon.
- 4 Dans chaque bol, versez quelques louches de bouillon avec des légumes et du poulet puis déposez quelques rondelles d'oignon frais, et une poignée d'épinards.



Ajoutez un demi œuf dur dans chaque bol au moment de servir



Temps total : 50 min

10 personnes 10 min

40 min

Slow cook

ROUGAIL SAUCISSES

12 saucisses de **150 g**
1 oignon
90 g de gingembre
4 gousses d'ail
5 cl d'huile
600 g de pulpe de tomates
40 cl de bouillon de volaille
2 piments séchés
 Riz blanc
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'oignon, le gingembre et les gousses d'ail. Coupez-les grossièrement et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Coupez les saucisses en six. À la fin du programme, ajoutez les saucisses, la pulpe de tomates, le bouillon de volaille, les piments, salez et poivrez. Lancez l'appareil en manuel à 120°C en vitesse 2 pendant 35 min.
- 4 Servez immédiatement avec du riz blanc.



Vous pouvez ajouter 1 c. à c. de curry.



Temps total : 30 min 45 s

4 personnes 10 min

20 min 45

Steam

SALADE DE POULET ASIATIQUE

450 g de blancs de poulet
150 g de concombre
150 g de carottes
150 g de salade (type iceberg)
150 g de pousses de soja
30 g de coriandre
13 cl de jus de citron vert
13 cl de sauce soja
27 cl d'huile neutre
7 cl d'huile de sésame
1 c. à c. de Tabasco® (facultatif)
0,7 L d'eau
 Sel
 Poivre

- 1 Coupez le poulet en lanières. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez les lanières de poulet dans le panier vapeur. Salez et poivrez. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 20 min.
- 2 Épluchez le concombre et les carottes, puis détaillez-les en lanières à l'aide d'un économe. Coupez la salade en lanières. Dans un saladier, rassemblez les carottes, le concombre, la salade, les pousses de soja et la coriandre.
- 3 À la fin de la cuisson, videz l'eau contenue dans le robot. Placez le couteau hachoir ultrablade et mettez le jus de citron, la sauce soja, les huiles et le Tabasco® dans le robot, puis mixez en vitesse 11 pendant 45 s.
- 4 Ajoutez les lanières de poulet et la moitié de la sauce dans le saladier. Mélangez.
- 5 Versez l'autre moitié de sauce dans une saucière pour que chacun assaisonne à sa convenance dans son assiette. Servez.



Temps total : 35 min

4/6 personnes 10 min

25 min

Slow cook

DE MARQUEL

SALTIMBOCCA

4 escalopes de veau très fines
4 tranches de jambon de parme
8 feuilles de sauge
60 g d'oignon
5 cl d'huile
5 cl de vin blanc
25 cl de coulis de tomates
2 c. à s. d'eau
Sel
Poivre

- Placez les tranches de jambon et les feuilles de sauge sur les escalopes de veau, puis roulez-les sur elles-mêmes. Faites les tenir à l'aide d'un pic.
- Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, puis mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- Ajoutez ensuite les escalopes, le coulis de tomates et 2 c. à s. d'eau. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 20 min. Servez chaud.



Vous pouvez remplacer le coulis de tomates par du bouillon et un peu de vin blanc et garnir les escalopes d'une tranche de mozzarella.



Temps total : 53 min

4 personnes 5 min

48 min

Slow cook

DE MARQUEL

TAJINE D'AGNEAU

500 g d'agneau
2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de coriandre en poudre
1 c. à c. de cannelle en poudre
1 c. à c. de cumin en poudre
40 g de jus de citron vert
13 cl de bouillon de légumes
8 g de coriandre fraîche
8 g de persil plat
Sel

- Épluchez les gousses d'ail, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, puis hachez-les en vitesse 12 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, 1 pincée de sel, les épices et le jus de citron vert. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 3 min.
- Pendant ce temps, coupez l'agneau en cubes. Hachez les herbes. Une fois la cuisson de l'ail achevée, ajoutez l'agneau, le bouillon et les herbes, puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min.
- À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec de la semoule.



Vous pouvez remplacer l'agneau par des cuisses de poulet.



Temps total : 15 min 30 s

4 personnes 15 min

30 s

DE MARQUET

TARTARE DE BŒUF

600 g de bœuf
2 échalotes
30 g de câpres
40 g de cornichons
1 c. à s. de moutarde forte
3 gouttes de Tabasco®
2 c. à s. de Worcestershire sauce
2 jaunes d'œufs
1 petit bouquet de persil
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les échalotes, coupez-les en dés et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade avec les câpres et les cornichons. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s, puis débarrassez dans un saladier.
- 2 Coupez le bœuf en dés, mettez-les dans la cuve et mixez en vitesse 12 pendant 10 à 20 s. Effeuiliez le persil et hachez-le à l'aide d'un couteau.
- 3 Au sein du saladier de départ, ajoutez la viande aux condiments et mélangez. Ajoutez la moutarde, le persil, le Tabasco®, la sauce Worcestershire et les jaunes d'œufs. Salez et poivrez, puis mélangez.
- 4 Répartissez le tartare dans quatre assiettes. Servez avec des frites.



Le tartare ne se conserve pas, dégustez-le immédiatement. Vous pouvez mixer plus ou moins la viande en fonction de vos goûts.



Temps total : 1 h 06 min

4 personnes 15 min

11 min 40 min

Slow cook

DE MARQUET

TOMATES FARCIES

4 grosses tomates
250 g de champignons de Paris
1 gousse d'ail
250 g de chair à saucisse
30 g de chapelure
 Huile d'olive
 Sel
 Poivre

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- 2 Coupez le chapeau des tomates et évidez-les. Nettoyez les champignons et coupez les pieds. Épluchez la gousse d'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les champignons et l'ail et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez un filet d'huile d'olive. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 10 min.
- 3 À la fin du programme, ôtez le mélangeur. Ajoutez la chair à saucisse et la chapelure, salez et poivrez. Mélangez la farce avec la spatule.
- 4 Placez les tomates dans un plat allant au four et garnissez-les de farce. Ajoutez les chapeaux et enfournez pour 40 min.



Remplacez la chair à saucisse par un reste de pot-au-feu.



Temps total : 1 h 02 min

4 personnes 10 min

52 min

Slow cook

WATERZOOÏ DE POULET

750 g de hauts de cuisses de poulet
1 oignon
200 g de carottes
200 g de poireaux
50 g de céleri branche
2 c. à s. d'huile d'olive
1 feuille de laurier
1 branche de thym
15 cl de crème légère
1 jaune d'œuf
10 brins d'estragon
20 cl de vin blanc sec
20 cl de bouillon de poule
 Sel

- 1 Épluchez l'oignon, les poireaux et le céleri, puis coupez-les en tronçons. Épluchez les carottes, et coupez-les en rondelles. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, le céleri, le vin blanc et le bouillon, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les carottes, les poireaux, le laurier et le thym puis salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 À la fin du programme, égouttez la viande et les légumes, puis mettez-les sur un plat. Ajoutez la crème mélangée au jaune d'œuf dans le jus restant. Mixez en vitesse 6 pendant 2 min, puis versez la sauce sur la viande et les légumes. Servez immédiatement avec les brins d'estragon.



Temps total : 49 min

4 personnes 10 min

9 min 30 min

Slow cook

AUBERGINES À LA PARMESANE

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Ajoutez ensuite la pulpe et le concentré de tomates, l'origan, salez et poivrez, puis mélangez à l'aide de la spatule. Coupez les aubergines en tranches fines dans la longueur. Faites-les frire quelques minutes à la poêle, puis déposez-les sur du papier absorbant. Huilez un plat à gratin, déposez-y une couche d'aubergines et recouvrez de sauce tomate. Répétez l'opération jusqu'à épuisement.
- 4 Ajoutez le parmesan et la mozzarella en tranches, puis recouvrez de chapelure. Enfouez pour 30 min.

Vous pouvez réaliser cette recette avec des courgettes.



Temps total : 1 h 26 min

4 personnes 15 min

6 min 45 min 20 min

MADE MANUEL Pastry

Pour les buns :

- 300 g de farine
- 115 ml de lait
- 60 ml d'eau
- 20 g de beurre
- 1 c. à c. de levure boulangère sèche
- 1 c. à s. de sucre
- 1 c. à c. rase de sel
- 1 c. à s. de graines de sésame
- 1 jaune d'oeuf dilué

Pour les galettes de légumes :

- 100 g de courgettes
- 100 g de carottes épluchées
- ½ poivron jaune
- 2 oeufs
- 120 g de farine
- Sel, Poivre
- 1 filet d'huile végétale

Pour la garniture :

- 100 g de camembert
- 2 tomates moyennes
- 4 feuilles de salade
- ¼ d'oignon rouge en rondelles
- 2 c. à s. de moutarde

- 1 Dans la cuve munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait, l'eau et le beurre puis faire chauffer 3 min en vitesse 2 à 40°C. Ajoutez la farine, la levure, le sucre et le sel. Lancez en programme pâte (Pastry) P1.
- 2 Divisez la boule de pâte en 4 et déposez les pâtons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 45 min à température ambiante.
- 3 Préchauffez le four à 200°C. Badigeonnez la surface des buns avec le jaune d'oeuf dilué avec l'eau. Parsemer de graines de sésame puis enfourner pour 15 min. Laissez refroidir sur une grille.
- 4 Coupez grossièrement les légumes et mettez-les dans la cuve munie du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 10 pendant 30 s.
- 5 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez les oeufs, la farine, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 8 pendant 20 s.
- 6 Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle et versez-y 4 tas de préparation aux légumes. Faites dorer environ 2 min de chaque face, puis mettez les galettes sur une plaque allant au four. Déposez les tranches de fromage sur les galettes et faites gratiner sous le grill du four pendant 1 min.
- 7 Coupez les buns en deux et tartinez l'intérieur de moutarde. Garnissez-les avec la salade, les rondelles de tomate, les galettes de légumes et les rondelles d'oignon rouge. Dégustez sans attendre.

BURGER VÉGÉTARIEN



Temps total : 1 h 05 min

4 personnes 15 min

40 min 10 min

MADE MANUEL Slow cook

Pour les choux farcis :

- 7 feuilles de chou vert (celle au centre du chou, ni les trop verte, ni les trop petites)
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 40 g de céleri branche
- 80 g de carottes
- 70 g de navets
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 100 g de boulgour
- 80 cl de bouillon de légumes
- 1 oeuf
- 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- ¼ bouquet de persil plat
- 30 g de raisins secs
- Sel, poivre

Pour la sauce :

- 400 g de pulpe de tomate
- 1 c. à c. d'estragon haché
- 20 cl de bouillon de légumes

- 1 Faites blanchir 6 feuilles de chou 8 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Épluchez l'oignon, l'ail, la carotte, le navet. Taillez la carotte, le navet et le céleri branche en petits cubes et réservez.
- 2 Dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon coupé en quatre et l'ail. Mixez 10 s en vitesse 12.
- 3 Remplacer le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, raclez les parois et ajoutez la carotte, le navet, le céleri branche et l'huile d'olive. Faites rissoler en programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min.
- 4 Pendant ce temps, roulez la feuille de chou restante sur elle-même et ciselez-la finement. Dès la sonnerie, ajoutez le chou et le boulgour. Salez et poivrez puis versez le bouillon de légumes. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 100°C pendant 15 min.
- 5 Dès la fin de cuisson, égouttez les légumes et laissez refroidir 10 min dans un saladier.
- 6 Ajoutez l'oeuf, la moutarde, le persil ciselé et les raisins dans les légumes et mélangez bien pour avoir une farce homogène.
- 7 Étalez une feuille de chou sur un torchon propre et mettez 2 grosses cuillères à soupe de farce, refermez le chou et placez-le dans le panier vapeur. Répétez l'opération avec toutes les feuilles de chou.
- 8 Rincez le bol du Companion et positionnez le mélangeur. Ajoutez la pulpe de tomate, l'estragon et le bouillon de légumes. Placez le panier vapeur avec les choux et faites cuire en vitesse 4 à 120°C pendant 20 min.
- 9 Mettez les choux dans un plat, nappez-les avec la sauce tomate et servez immédiatement.

CHOU FARCI



Temps total : 32 min

4 personnes 10 min

2 min 20 min

Steam

CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES

2 oeufs
100 g de farine
25 cl de lait
40 g de beurre fondu
1 trentaine de tomates cerises
4 c. à s. de parmesan râpé
10 feuilles de basilic
1 pincée d'herbes de Provence
Sel
Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Beurrez les moules à clafoutis.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, versez les oeufs, le lait, le parmesan râpé et le beurre fondu. Assaisonnez de sel, poivre et herbes de Provence. Enlevez le bouchon, et mixez en vitesse 10 pendant 2 min. Au bout de 30 s, incorporez la farine par le haut du couvercle sans arrêter le robot, ainsi que les feuilles de basilic.
- 3 Disposez les tomates cerises dans les moules et versez la pâte au-dessus. Enfourez pour 20 min. Laissez tiédir avant de déguster.



Le basilic et le parmesan peuvent être remplacés par 2 cuillères à soupe de pesto.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 1 h 16 min

4 personnes 10 min

21 min 15 min 30 min

Steam

FLAN AUX LÉGUMES

250 g de courgettes
180 g de tomates
100 g de poivrons
20 g de feuilles de basilic
20 cl de crème fraîche liquide
4 œufs
50 g de fromage (gruyère, parmesan, chèvre)
Huile d'olive
Sel
Poivre

- 1 Coupez les légumes en cubes de 1 cm X 1 cm.
- 2 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez les légumes dans le panier vapeur. Salez et poivrez. Vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 20 min.
- 3 À la fin de la cuisson, sortez le panier vapeur et attendez 15 min que les légumes refroidissent. Videz l'eau contenue dans le bol et rincez-le à l'eau froide.
- 4 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 5 Placez le couteau hachoir ultrablade dans la cuve et mettez-y la moitié des légumes ainsi que la crème, les

œufs, le basilic, le fromage. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 11 pendant 1 min.

- 6 Versez la préparation dans un plat à gratin, ajoutez le reste des légumes cuits et enfourez pour 30 min. Servez chaud.



Temps total : 2 h 30 min

4 personnes 30 min

41 min 1 h 19 min

Steam **DE MANUEL** Slow cook

GALETTE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

1 kg de pommes de terre
60 g de farine
500 g de champignons de Paris
1 échalote
1 noisette de beurre
1 gousse d'ail
Quelques brins de ciboulette
Huile d'olive
Sel
Poivre



Accompagnez-les d'une salade de mâche avec des radis coupés en lamelles.

- 1 Pelez et coupez les pommes de terre en cubes. Versez 0,7L d'eau dans le bol du robot. Déposez les pommes de terre dans le panier vapeur et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min. À la fin du programme, mettez les pommes de terre cuites dans un saladier et laissez-les tiédir.
- 2 A l'aide d'un presse purée ou d'une fourchette, écrasez les pommes de terre pour obtenir une purée. Ajoutez progressivement la farine, le sel et le poivre et mélangez pour obtenir une pâte.
- 3 Pelez l'échalote, la gousse d'ail et les champignons. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'échalote et l'ail et lancez le robot vitesse 11 pendant 15 s.
- 4 Ajoutez les champignons et lancez à nouveau le robot en vitesse 8 pendant 15 s.
- 5 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez le beurre, salez et poivrez, et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 10 min.
- 6 Aplatissez l'équivalent de 2 c. à s. de pâte de pomme de terre pour former un petit disque. Déposez une cuillère de farce aux champignons et recouvrez d'un disque de pomme de terre en les soudant délicatement. Faites de même avec le reste des ingrédients. Réservez les galettes 1 h au réfrigérateur.
- 7 Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive. Déposez délicatement les galettes de pommes de terre aux champignons et faites-les dorer environ 5 min par face.



Temps total : 1 h 07 min

4/6 personnes 12 min

25 min 30 min

Slow cook **DE MANUEL**

GRATIN DE BLETTES À LA BÉCHAMEL

600 g de côtes de blettes
50 cl d'eau
40 g de farine
40 g de beurre mou
50 cl de lait demi-écrémé
1 pincée de muscade
120 g de comté râpé
Sel
Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez les côtes de blettes en tronçons. Mettez les blettes et 50 cl d'eau dans le robot muni du mélangeur. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 15 min. À la fin de la cuisson, laissez-les s'égoutter dans une passoire. Lavez la cuve.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 6 pendant 30 s. Ajoutez le beurre et lancez le robot en vitesse 4 à 90°C pour 8 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le fromage râpé et mixez en vitesse 6 pendant 45 s. Si le mélange n'est pas homogène, mixez 30 s.
- 4 Mélangez les blettes à la béchamel. Versez la préparation dans un plat à gratin. Enfournez pour 30 min. Dégustez tiède.



Temps total : 40 min

4 personnes 10 min

30 min

Slow cook

LENTILLES, CAROTTES ET ÉPICES

1 grosse boîte de lentilles vertes
2 oignons rouges
6 carottes
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de graines de moutarde
1 c. à c. de cumin en grains
1 c. à c. de curry en poudre
1 c. à c. de curcuma en poudre
20 cl de lait de coco
15 cl de bouillon de légumes
Sel
Poivre

- 1 Pelez les oignons et les carottes. Coupez les carottes en rondelles assez épaisses et les oignons en 4. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les oignons et lancez le robot vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile d'olive, les carottes, les graines de moutarde, le cumin, le curry et le curcuma. Salez, poivrez puis versez le lait de coco et le bouillon de légumes. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 20 min.
- 3 Ajoutez les lentilles rincées et égouttées et lancez à nouveau le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 10 min.

Remplacez les carottes par des dés de potimarron.



Temps total : 55 min

4/6 personnes 10 min

45 min

Slow cook

MIJOTÉ DE LÉGUMES RACINES

100 g d'oignon rouge
1 gousse d'ail
10 cl d'huile d'olive
1 c. à c. de paprika
250 g de potiron
250 g de panais
300 g de carottes
20 cl de bouillon de légumes
Sel
Poivre

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Écrasez la gousse d'ail avec la lame d'un couteau et mettez-la dans le robot avec l'huile d'olive et le paprika. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Épluchez le potiron, les panais et les carottes, puis coupez-les en morceaux. Une fois la cuisson achevée, ajoutez le bouillon et les légumes. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 40 min. Servez chaud.

Pommes de terre, patates douce, topinambours, le choix est vaste ! N'hésitez pas à varier les légumes.



Temps total : 46 min

4/6 personnes 5 min

16 min 25 min

Steam

MILLEFEUILLE D'ÉPINARDS À LA GRECQUE

300 g d'épinards frais
1 œuf
200 g de feta
10 feuilles de pâte filo
20 g de beurre fondu
Sel
Poivre
Eau

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Versez 0,7 L d'eau dans le robot. Lavez les épinards et coupez-les grossièrement. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 15 min. Sortez les épinards, placez-les dans une passoire et videz le robot.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez l'œuf battu et la feta émiettée. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 6 pendant 30 s, ajoutez les épinards et mixez 30 s.
- 3 Coupez les feuilles de pâte filo en deux, puis badigeonnez-les de beurre fondu. Huilez un plat carré. Placez la moitié des feuilles dans le plat, déposez la farce aux épinards et recouvrez du reste des feuilles.
- 4 Coupez en rectangles, puis enfournez pour 25 min environ. La surface doit être bien dorée.



Temps total : 1 h 30 min

4/6 personnes 15 min

1 h 15 min

Slow cook

MINISTRONE

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

- 1 La veille, mettez les haricots blancs à tremper dans l'eau.
- 2 Le jour même, épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Taillez les carottes, les pommes de terre épluchées ainsi que les autres légumes.
- 3 Mettez l'oignon et l'ail dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez le beurre et le laurier, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 4 min.
- 4 Ajoutez ensuite le bouillon, les dés de légumes, les haricots et les tomates pelées. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 1 h.
- 5 Ajoutez les pâtes et relancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 10 min. Servez chaud avec des feuilles de basilic ciselées.



Temps total : 1 h 06 min

4 personnes 10 min

16 min 40 min

Slow cook

POIVRONS FARCIS AU QUINOA, AUBERGINE ET FÊTA

4 poivrons de différentes couleurs
1 oignon
150 g de quinoa
1 aubergine
200 g de fêta
5 c. à s. de tomates concassées
Quelques feuilles de sauge
Huile d'olive
Sel
Poivre
Eau

- 1 Pelez l'oignon et coupez-le grossièrement. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, déposez l'oignon et mixez vitesse 11 pendant 10 s. Lavez et coupez l'aubergine en dés. Emincez les feuilles de sauge.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le quinoa, l'aubergine, les tomates concassées, la sauge et 25 cl d'eau. Salez, poivrez et lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 15 min avec le bouchon.
- 3 Préchauffez le four à 180°C. Lavez et coupez le haut des poivrons, retirez les graines. Coupez la fêta en dés.

- 4 A la fin du programme, ouvrez le robot et ajoutez la fêta. Mélangez délicatement. Garnissez les poivrons avec le mélange au quinoa puis placez-les dans un plat allant au four. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et versez un demi verre d'eau dans le fond du plat. Enfourez pour 40 min.



Vous pouvez utiliser cette farce pour garnir des tomates, courgettes rondes ...



Temps total : 1 h 03 min

2/4 personnes 15 min

20 min 28 min

Steam

QUENELLES DE POMMES DE TERRE

300 g de pommes de terre
0,7 L d'eau
1 œuf
20 g de chapelure
75 g de farine
20 cl de crème fraîche liquide
1 c. à c. de ciboulette
1 c. à c. de noix de muscade en poudre
50 g de fromage râpé
Sel
Poivre 5 baies

- 1 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve et mettez le panier vapeur dans le robot. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 20 min.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). À la fin de la cuisson, mettez les pommes de terre dans un saladier et écrasez-les. Salez, poivrez, ajoutez l'œuf, la chapelure et la farine. Mélangez bien. Formez de petites quenelles et faites-les cuire 8 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez les quenelles sur du papier absorbant et déposez-les au fur et à mesure dans un plat à gratin beurré. Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, la ciboulette ciselée, la noix

de muscade, salez, poivrez, puis versez ce mélange sur les quenelles. Saupoudrez de fromage râpé et enfourez pour 20 min.



Vous pouvez ajouter du lard fumé à la préparation.



Temps total : 55 min

8 personnes 10 min

35 min 10 min

Slow cook

QUINOA AUX LÉGUMES ET POIS CHICHES

300 g de quinoa
200 g de pois chiches en conserve
250 g de navets
180 g de carottes
200 g de courgettes
85 cl de bouillon de légumes
1 pincée de cumin
1 pincée de coriandre en poudre
2 c. à s. d'huile d'olive
80 g de mozzarella
 Sel
 Poivre

- 1 Pelez les carottes et les navets et lavez la courgette. Coupez les légumes en petits dés en séparant chaque légume.
- 2 Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez l'huile d'olive, les carottes, les navets, le cumin, la coriandre et versez le bouillon de légumes. Salez et poivrez légèrement. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 100°C pendant 15 min.
- 3 Ajoutez les courgettes, le quinoa, les pois chiches et lancez encore le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pendant 20 min.
- 4 Dès la sonnerie, retirez le bol de l'appareil et laissez tiédir 10 min avec le couvercle afin que le quinoa finisse d'absorber l'eau.
- 5 Ajoutez la mozzarella et servez immédiatement.



Ce plat peut se déguster froid avec un filet d'huile d'olive et de jus de citron.



Temps total : 1 h 19 min

4/6 personnes 25 min

19 min 35 min

MAISON

SOUFFLÉS AU FROMAGE

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait, la muscade. Salez, poivrez et mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le robot pour 8 min en vitesse 4 à 90°C.
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. À la fin du programme, ajoutez le gruyère et mixez 50 s en vitesse 8. Si besoin, mixez 30 s supplémentaires. Ajoutez les jaunes d'œufs et mixez 50 s. Versez la préparation dans un grand saladier et lavez le robot.
- 3 Dans le bol muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel. Lancez le robot en vitesse 7 pendant 7 min 30 sans le bouchon.
- 4 Beurrez un moule à soufflé. Mélangez délicatement les blancs montés à la préparation précédente. Versez dans le moule et enfournez pour 30 à 35 min sans ouvrir la porte du four. Dégustez aussitôt.



Temps total : 25 min

2 personnes 10 min

15 min

Steam

TAGLIATELLES DE LÉGUMES

200 g de carottes
100 g de panais
0,7 L d'eau
20 g de parmesan râpé
5 cl de crème légère
Poivre

- 1 Épluchez les carottes et les panais, puis coupez-les en lanières à l'aide d'un économètre.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans le robot. Déposez les légumes dans le panier vapeur, puis mettez-le dans le robot. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 15 min.
- 3 Mettez le parmesan et la crème dans un saladier, poivrez et mélangez bien.
- 4 À la fin de la cuisson, déposez les tagliatelles de légumes dans le saladier et mélangez. Servez immédiatement.



Le panais est un légume d'hiver, remplacez-le à la belle saison par de la courgette et remplacez la sauce par du pesto.



Temps total : 1 h

4/6 personnes 15 min

45 min

Slow cook

TAJINE DE LÉGUMES

80 g d'oignon rouge
100 g de poivrons rouges
2 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
1 c. à c. de cannelle
1 c. à c. de gingembre
1 c. à c. de cumin
250 g de courgettes
250 g de fenouil
300 g de tomates
20 cl de bouillon de légumes
 $\frac{1}{2}$ bouquet de coriandre
Sel
Poivre

- 1 Épluchez l'oignon rouge et coupez-le grossièrement. Lavez le poivron, épépinez-le, puis coupez-le en morceaux. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et le poivron, puis mixez en vitesse 11 pendant 15 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Écrasez les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez-les dans le robot avec l'huile d'olive et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Coupez les courgettes, le fenouil et les tomates en morceaux. Ajoutez le bouillon, les épices et les légumes dans le robot, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 40 min.

- 4 Servez chaud ou froid parsemé de coriandre ciselée.



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



Temps total : 22 min

4 personnes 5 min

17 min

Slow cook

DE MARQUEL

WOK DE LÉGUMES

150 g d'oignons émincés
150 g de poivrons verts
150 g de courgettes en cubes
150 g de brocoli
2 c. à s. d'huile de sésame
4 c. à s. d'huile végétale
1 c. à c. d'ail haché
 Sel
 Poivre

- 1 Coupez les poivrons verts en cubes, puis faites chauffer le bol du companion muni de l'entraîneur commun à 150°C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez l'huile de sésame, 3 c. à s. d'huile végétale et l'ail haché. Faites rissoler le tout à 150°C pendant 30 s. Mélangez.
- 3 Ajoutez ensuite l'oignon, les poivrons, le sel et le poivre, lancez le rissolage à 150°C pendant 5 min et mélangez de temps en temps.
- 4 À la fin du programme, ajoutez les brocolis et les courgettes, le reste de l'huile et relancez la cuisson à 150°C pendant 8 min 30 en remuant régulièrement.



Temps total : 38 min

4/6 personnes 10 min

28 min

Slow cook

DE MARQUEL

BLÉ COMME UN RISOTTO

250 g de blé
1 oignon
5 cl d'huile d'olive
8 cl de vin blanc
70 cl de bouillon de volaille
80 g de tomates
80 g de courgettes
30 g de parmesan
10 feuilles de basilic
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et versez l'huile d'olive dans le robot. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 sans le bouchon pour 7 min.
- 3 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le **blé**. Quand il ne reste que 1 min, ajoutez le **vin blanc**.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le bouillon de volaille, salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 20 min en mettant le bouchon.

- 5 Coupez les tomates et les courgettes en petits dés. À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan, les tomates et les courgettes. Mélangez délicatement avec la spatule. Servez sans attendre en ajoutant les feuilles de basilic.

 Astuce : afin de préserver la préparation, il est préférable de ne pas la laisser en maintien au chaud.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 53 min

10 personnes 10 min

43 min

Slow cook

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

800 g de bucatini
3 gousses d'ail
½ peperoncino (ou piment)
5 cl d'huile d'olive
400 g de pancetta (ou guanciale)
1,2 kg de tomates concassées en conserve
150 g de pecorino râpé
 Sel
 Poivre

- Faites cuire les bucatini dans une grande casserole d'eau comme indiqué sur l'emballage.
- Épluchez les gousses d'ail et mettez-les avec le piment dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, puis ajoutez l'huile et la pancetta. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 8 min.
- À la fin du programme, ajoutez les tomates concassées, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 35 min.
- Versez la sauce sur les pâtes et ajoutez le pecorino. Mélangez et servez.

Vous pouvez remplacer la pancetta par des dés d'aubergines et le pecorino par de la mozzarella.



Temps total : 35 min

4 personnes 10 min

25 min

Slow cook

GNOCCHIS AUX CHIPOLATAS ET TOMATES

1 barquette de gnocchis
300 g de chipolatas
2 c. à s. d'huile d'olive
1 boîte de **400 g** de tomates concassées
20 tomates cerises
2 oignons
1 gousse d'ail
1 c. à c. d'origan séché
 Quelques feuilles de basilic
25 cl d'eau
 Parmesan
 Sel
 Poivre

- Pelez les oignons et la gousse d'ail et coupez-les en 4. Retirez la peau des chipolatas et émiettez leur chair. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les oignons et l'ail et lancez le robot vitesse 11 pendant 20 s.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, mettez l'huile d'olive et la chair des chipolatas. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min.
- Ajoutez la boîte de tomates concassées, les tomates cerises coupées en deux, l'origan et l'eau. Salez, poivrez et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 20 min. Trois minutes avant la fin du programme, ajoutez les gnocchis. Servez avec du parmesan et du basilic ciselé.

Pour une version encore plus rapide, mettez tous les ingrédients dans le robot et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 25 min.



Temps total : 1 h 06 min

6 personnes 30 min

36 min

Steam

DE MARQUEL

GNOCCHIS MAISON ET PESTO

1 kg de pommes de terre
350 g de farine de blé
2 jaunes œufs
2 bouquets de basilic
2 gousses d'ail
50 g de parmesan râpé
50 g de pignons de pin
20 cl d'huile d'olive
 Sel
 Poivre

- 1 Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Retirez le germe. Lavez et séchez délicatement les feuilles de basilic. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les gousses d'ail, le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre. Versez l'huile d'olive et lancez le robot vitesse 12 pendant 20 s.
- 2 Rassemblez la préparation au centre du bol puis lancez à nouveau le robot pendant 10 s. Réservez le pesto puis lavez et séchez le bol.
- 3 Pelez les pommes de terre et lavez-les. Coupez-les en morceaux. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot puis déposez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P2 pour 35 min. A la fin du programme, réservez les pommes de terre dans un saladier et laissez-les tiédir.
- 4 A l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, écrasez les pommes de terre pour obtenir une purée. Ajoutez un peu de farine et mélanger. Incorporez les jaunes d'œufs et mélangez à nouveau. Ajoutez le reste de la farine puis malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 5 Farinez le plan de travail et vos mains puis formez des longs boudins de pâte. Coupez-les en tronçons d'environ 2 cm. A l'aide d'une fourchette aplatissez-les et roulez-les légèrement pour leur donner une forme de gnocchis.
- 6 Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, plongez les gnocchis 20 par 20 jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. A ce moment, récupérez-les avec une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant. Recommencez avec les autres gnocchis. Servez-les avec le pesto.



Temps total : 1 h 40 min

4 personnes 20 min

50 min 30 min

Slow cook

DE MARQUEL

LASAGNES

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

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, puis mixez-les en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min. Ajoutez la viande, les tomates et l'origan. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 90°C pour 35 min. Réservez la sauce et lavez le robot.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le robot à 90°C en vitesse 4 pendant 8 min.
- 3 Huilez un plat à gratin et versez un peu de sauce tomate. Couvrez de lasagnes, ajoutez de la sauce tomate, de la béchamel et du gruyère. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement, en finissant par le gruyère. Enfournez pour 25 à 30 min.



Temps total : 28 min

4 personnes 10 min

18 min

Slow cook

ONE POT PASTA AUX CREVETTES ET MASCARPONE

300 g de macaronis
Une vingtaine de crevettes cuites décortiquées
200 g de mascarpone
70 cl d'eau
1 cube de bouillon de légumes
10 tomates cerises
1 courgette
Quelques brins de ciboulette
Sel
Poivre

- 1 Lavez les tomates cerises. Lavez la courgette et coupez-la en fines rondelles.
- 2 Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez les macaronis, les crevettes, le mascarpone, les tomates, les rondelles de courgettes, le cube de bouillon et versez l'eau. Salez, poivrez et lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 pendant 18 min.
- 3 A la fin du programme, mélangez et servez avec de la ciboulette ciselée.

Ajouter un peu de parmesan râpé au moment de servir. Astuce : afin de préserver la préparation, il est préférable de ne pas la laisser en maintien au chaud.



Temps total : 35 min

4 personnes 10 min

14 min 11 min

Slow cook

PÂTES CARBONARA

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

- 1 Faites cuire les penne dans une grande casserole d'eau comme indiqué sur l'emballage.
- 2 Coupez la pancetta en petits morceaux et mettez-la dans le robot muni du mélangeur. Ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 6 min sans le bouchon.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème et le jaune d'œuf, puis lancez le robot en vitesse 5 à 85°C pour 8 min.
- 4 Versez la sauce sur les pâtes égouttées, ajoutez le parmesan et poivrez généreusement. Mélangez et servez.

Vous pouvez remplacer la pancetta par du lard fumé.



Temps total : 40 min

4/6 personnes 10 min

30 min

Slow cook

RISOTTO CLASSIQUE

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

- Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 sans le bouchon pour 7 min.
- Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le **riz**. Lorsqu'il ne reste qu'1 min, ajoutez le **vin blanc**.
- A la fin du programme, ajoutez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 22 min avec le bouchon en petite vapeur.
- À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan et le beurre et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

Garnissez ce risotto selon vos goûts, légumes, épices, herbes... Astuce : afin de préserver la préparation, il est préférable de ne pas la laisser en maintien au chaud.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 38 min

4/6 personnes 10 min

28 min

Slow cook

RISOTTO D'ÉTÉ

300 g de riz arborio
1 échalote
5 cl d'huile d'olive
8 cl de vin blanc
90 cl de bouillon de volaille
50 g de parmesan
50 g de tomates séchées
10 feuilles de basilic
50 g de beurre
 Sel
 Poivre

- Épluchez l'échalote et coupez-la grossièrement. Mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez 15 s en vitesse 11.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 sans le bouchon pour 7 min.
- Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le **riz**. Lorsqu'il ne reste que 1 min, ajoutez le **vin blanc**. À la fin du programme, versez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 20 min, puis mettez le bouchon. À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan, le beurre et les tomates séchées coupées en morceaux, puis mélangez délicatement avec la spatule. Rectifiez l'assaisonnement. Servez sans attendre en ajoutant les feuilles de basilic.

Ne soyez pas surpris s'il reste du liquide, le parmesan donnera une consistance crémeuse au risotto. Astuce : afin de préserver la préparation, il est préférable de ne pas la laisser en maintien au chaud.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 40 min

4/6 personnes 10 min

30 min

Slow cook

MADE MANUFACTURE

RISOTTO PETITS POIS ET JAMBON

300 g de riz arborio

1 échalote

5 cl d'huile d'olive

8 cl de vin blanc

90 cl de bouillon de volaille

170 g de petits pois surgelés

30 g de parmesan râpé

80 g de jambon de Parme

- 1 Épluchez l'échalote et coupez-la grossièrement. Mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Versez l'huile d'olive dans le robot et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 sans le bouchon à 130°C pendant 7 min.
- 2 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le **riz**. Lorsqu'il ne reste qu'1 min, ajoutez le **vin blanc**.
- 3 À la fin du programme, versez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pendant 22 min, puis mettez le bouchon. 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan et le jambon coupé en morceaux et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.



Astuce : afin de préserver la préparation, il est préférable de ne pas la laisser en maintien au chaud.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 23 min

4 personnes 5 min

18 min

MADE MANUFACTURE

SPÄTZLI

150 g de farine T45

3 œufs

20 g de beurre doux

½ c. à s. de persil haché

2 L d'eau

Sel

Poivre

Muscade

- 1 Dans le bol muni de l'entraîneur commun, versez 2 L d'eau avec du sel, fermez le couvercle et portez à ébullition à 120°C pendant 8 min avec le couvercle.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier mélangez la farine, les œufs, le sel, le poivre et la muscade afin d'obtenir une pâte légèrement liquide. Une fois que l'eau boue, descendez la température à 100°C et ajoutez 1 min de cuisson.
- 3 Rappez la pâte à spätzli au-dessus du bol Companion et laissez-les cuire 1 min jusqu'à ce que les pâtes remontent à la surface. Égouttez les spätzli et rincez le bol.
- 4 Programmez le robot à 150°C pendant 2 min 30. Une fois à température, relancez la cuisson pendant 5 min, ajoutez le beurre, les spätzli et remuez bien.
- 5 À la fin de la cuisson rajoutez le persil et servez.



Temps total : 1 h 15 min

4 personnes 15 min

40 min 20 min

Slow cook

MADE MANUALLY

BOUCHÉES À LA REINE

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez 40 g de beurre et lancez le robot en vitesse 4 à 90°C pour 8 min. Réservez et lavez le robot.
- 2 Coupez le poulet, le veau et les quenelles en morceaux. Épluchez l'échalote, mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez les 20 g de beurre restants et l'huile. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 5 min. Ajoutez le poulet, le veau et le bouillon, puis lancez le programme mijoté (Slow

cook) P2 à 90°C pour 25 min. Après 15 min, ajoutez les champignons et les quenelles.

- 4 Videz le bouillon puis mélangez la préparation avec la béchamel, garnissez-en les bouchées et enfournez pour 20 min.



Temps total : 1 h 30 min

4 personnes 10 min

20 min 40 min 20 min

Pastry

PIZZA AU VEAU HACHÉ

1 sachet de levure de boulanger
 400 g de farine
 250 g de veau haché
 1 poivron jaune
 1 oignon
 100 g de cheddar râpé
 6 c. à s. de sauce tomate
 1 pincée de thym séché
 Huile d'olive
 Sel
 Eau

- 1 Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, versez 25cl d'eau puis la levure. Lancez le robot vitesse 3 à 40°C pendant 2 min. A la fin du programme, ajoutez la farine, 2 c. à s. d'huile d'olive et une pincée de sel puis lancez le programme pâte (Pastry) P1. A la fin du programme, laissez la pâte dans le robot à 30°C pendant 40 min.
- 2 Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Lavez, épépinez le poivron et coupez-le en dés. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et lancez le robot vitesse 10 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez le poivron, la viande hachée et 2 c. à s. d'huile d'olive et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1.

A la fin du programme, ajoutez le thym et 3 cuillères à soupe de sauce tomate et lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 10 min.

- 3 Préchauffez le four à 220°C. Sur un plan de travail fariné, dégazez et étalez la pâte à pizza assez finement puis déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez le restant de sauce tomate puis répartissez la préparation au veau. Saupoudrez de cheddar puis enfournez pour une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson.



Déposez quelques pousses d'épinard ou de roquette sur la pizza au moment de servir



Temps total : 33 min



4 personnes



15 min



3 min



15 min



Pastry



PIZZA REGINA

20 g de levure de boulanger fraîche (1 sachet de levure de boulanger sèche)

25 cl d'eau tiède

400 g de farine

1 c. à c. de sel

2 c. à s. + 1 filet d'huile d'olive

4 tranches de jambon

6/8 champignons de Paris

250 g de mozzarella

20 cl de coulis de tomates

1 c. à c. d'origan

10 feuilles de basilic

1 Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Recouvrez une plaque de papier cuisson.

2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau tiède et la levure. Lancez le programme pâte (Pastry) P1. Après 30 s, ajoutez la farine, le sel et 2 c. à s. d'huile d'olive.

3 Coupez les tranches de jambons en quatre. Émincez finement les champignons et coupez la mozzarella en dés. À la fin du programme, étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez le coulis de tomates sur la pâte et saupoudrez d'origan. Déposez la mozzarella, le jambon et les champignons. Arrosez d'un filet d'huile.

4 Enfourez pour 15 min environ. Déposez les feuilles de basilic sur la pizza et servez.



Variez la garniture en fonction de vos envies !



Temps total : 1 h 44 min



4 personnes



25 min



4 min



30 min



45 min



Pastry



QUICHE À LA TOMATE

210 g de farine type 45

100 g de beurre froid en cubes

70 ml d'eau

½ c. à c. de sel

50 g de noix de jambon

400 g de tomates en tranches

1 oignon coupé en tranches

250 g de crème fraîche

50 ml de lait (1,5 % M.G.)

3 oeufs

2 c. à s. de fromage blanc

½ c. à c. sel

Poivre du moulin

1 Installez le couteau pour pétrir/concasser. Mettez la farine, le beurre, l'eau et le sel dans le bol du robot. Lancez le programme pâte (Pastry) P1.

2 Enveloppez le pâte dans du film étirable alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 min. Nettoyez le bol.

3 Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte en forme de cercle et mettez-la dans un moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré en la tirant vers le haut sur les côtés. Piquez le fond plusieurs fois avec une fourchette. Répartissez le jambon et les tranches de tomates sur la pâte.

4 Remplacez le couteau pour pétrir/concasser par le couteau hachoir

ultrablade. Mixez l'oignon en vitesse 10 pendant 20 s.

5 Ramenez le tout vers le centre avec la spatule. Ajoutez le crème, le lait, les œufs, le fromage blanc, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 5 pendant 30 s.

6 Versez l'appareil sur le jambon et les tomates. Enfourez la quiche pendant environ 45 min.



Cette quiche se déguste froide ou chaude et se prépare à merveille lorsque vous recevez.



Temps total : 46 min



4 personnes



10 min



6 min



30 min



Slow cook



QUICHE AU FROMAGE DE MAREDSOUS

200 g de fromage de Maredsous en tranches
1 pâte brisée
200 g de poitrine de porc fumée
3 œufs
2 jaunes d'œufs
25 cl de crème fraîche épaisse
 Noix de muscade moulue
 Sel
 Poivre noir

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Coupez la poitrine fumée en lanières et mettez-la dans le robot muni du mélangeur. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130 °C pour 5 min. Débarrassez la poitrine sur du papier absorbant et lavez le robot.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs et les jaunes battus, la crème fraîche et la noix de muscade. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min.
- 4 Répartissez la poitrine sur le fond de tarte, versez le mélange crème/œufs et couvrez avec les tranches de fromage. Enfouez pour 30 min environ. Servez tiède ou froid.



Vous pouvez remplacer le Maredsous par du Maroilles.



Temps total : 46 min



4 personnes



10 min



6 min



30 min



Slow cook



QUICHE LORRAINE

1 pâte brisée
300 g de lardons
4 œufs
200 g de crème fraîche épaisse
1 c. à c. de noix de muscade râpée
100 g de gruyère râpé
 Sel
 Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte et recouvrez d'une feuille de papier cuisson contenant des légumes secs. Enfouez pour 10 min. Laissez refroidir.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez les lardons et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130 °C pour 5 min. Débarrassez les lardons sur du papier absorbant et lavez le robot.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs battus, la crème et la noix de muscade. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 45 s.
- 4 Déposez les lardons sur le fond de tarte, ajoutez le mélange crème/œufs et saupoudrez de gruyère râpé. Enfouez pour 30 min environ. Servez tiède ou froid.



Remplacez les lardons par des blancs de poireaux.



Temps total : 58 min

6 personnes 15 min

13 min 30 min

Steam

DE MANQUER

QUICHE SANS PÂTE AUX COURGETTES ET JAMBON

2 courgettes
3 œufs
20 cl de lait
20 cl de crème liquide
80 g de farine
20 g de parmesan
200 g de dés de jambon
Sel
Poivre
Noix de muscade

- Lavez et coupez les courgettes en petits dés. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot puis déposez les courgettes dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 10 min. A la fin du programme, laissez tiédir les courgettes.
- Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les œufs, avec le lait et la crème. Lancez le robot vitesse 8 pendant 1 min. Ajoutez la farine et le parmesan et lancez à nouveau le robot vitesse 8 pendant 1 min. Salez, poivrez et mettez un peu de noix de muscade râpée. Incorporez les courgettes cuites et les dés de jambon et lancez le robot vitesse 3 pendant 30 s.

- Beurrez et farinez des moules à tartelettes et versez la préparation. Enfourez pour 30 min environ jusqu'à ce que les quiches soient bien dorées.



Ajoutez un peu de ciboulette ciselée à l'appareil.



Temps total : 1 h 22 min

6 personnes 20 min

27 min 35 min

DE MANQUER

Slow cook

TOURTE AUX CHAMPIGNONS ET POULET

1 pâte brisée
1 pâte feuilletée
400 g de filet de poulet
150 g de champignons de Paris
100 g de girolles
5 cl de cognac
2 carottes
3 échalotes
3 brins de persil
2 c. à s. d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
1 noisette de beurre
6 tranches de bacon
40 g de farine
40 g de beurre
50 cl de lait
1 pincée de noix de muscade
Sel
Poivre

- Commencez par réaliser la béchamel. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez la farine, le lait, la noix de muscade. Salez et poivrez. Lancez le robot vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre coupé en morceaux puis lancez le robot vitesse 4 à 90°C pendant 8 min. Réservez la béchamel puis lavez et séchez le bol.
- Pelez les échalotes et coupez-les en deux. Coupez le poulet en petits morceaux puis nettoyez et émincez les champignons. Nettoyez les girolles et coupez-les si elles sont grosses. Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes et le persil et mixez vitesse 12 pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur puis ajoutez, l'huile d'olive, le poulet et les carottes.

Salez, poivrez et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pour 5 min sans le bouchon A la fin du programme, versez le cognac et ajoutez les champignons puis lancez à nouveau le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 10 min. A la fin du programme, versez la béchamel et relancez le robot pour 2 min, vitesse 3.

- Préchauffez le four à 220°C. Beurrez un moule à manquer et tapissez-le avec la pâte brisée en laissant la pâte déborder d'un centimètre. Disposez les tranches de bacon sur la pâte au fond du plat. Garnissez le moule de la préparation au poulet. Refermez la tourte avec la pâte feuilletée et soudez bien les bords.
- Badigeonnez-la avec le jaune d'œuf puis faites un trou au centre de la tourte. Enfourez pour 15 min à 210°C puis baissez la température à 180°C et prolongez la cuisson de 20 min.



Temps total : 1 h 15 min



8 personnes



15 min



25 min



35 min



TOURTE FLAMICHE

2 pâtes brisées
750 g de blancs de poireaux
5 cl d'huile
40 g de beurre
12 cl de crème liquide
3 jaunes d'œufs
 Sel
 Poivre

- 1** Lavez les poireaux et taillez-les en rondelles. Dans le robot muni du mélangeur, mettez le poireau, l'huile, le beurre, salez et poivrez. Faites cuire en vitesse 3 à 130°C pendant 20 min.
- 2** Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- 3** Ajoutez ensuite la crème et 2 jaunes d'œufs, puis lancez le robot en vitesse 3 à 85°C pendant 5 min.
- 4** Pendant ce temps étalez les 2 cercles de pâte brisée. Placez le premier dans un moule à tarte beurré et fariné. Répartissez la garniture de poireaux et recouvrez de la deuxième pâte. Soudez bien les bords et badigeonnez du 1 jaune d'œuf restant.
- 5** Enfourez pour 35 min. Servez chaud.



Temps total : 20 min

4 personnes 5 min

15 min

MANUEL

CHAMPIGNONS DE PARIS EN PERSILLADE

700 g de champignons de Paris

25 g de beurre

1 c. à s. d'huile végétale

1 c. à s. d'ail haché

1 c. à s. de persil haché

Sel

Poivre

- 1 Épluchez et émincez les champignons.
- 2 Avec le bol muni de l'entraîneur commun lancez la chauffe à 150°C pendant 3 min sans le couvercle et sans les ingrédients. Au bout des 3 min, mettez le couvercle sans le verrouiller sur le robot afin d'éviter les éclaboussures, ajoutez l'huile et le beurre par le centre du couvercle. Laissez faire fondre le tout à 150°C pendant 30 s.
- 3 Ajoutez ensuite les champignons émincés et lancez la cuisson à 150°C pendant 12 min sans couvercle. Remuez régulièrement.
- 4 2 min avant la fin de la cuisson, ajoutez l'ail et le persil haché.
- 5 À la fin de la cuisson, vérifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.



Temps total : 55 min

4 personnes 10 min

45 min

Slow cook

DE MARQUE

CHUTNEY DE MANGUE

600 g de mangue
60 g d'oignon rouge
2 gousses d'ail
100 g de raisins secs
12 cl de vinaigre blanc
200 g de sucre roux
3 pincées de sel
½ c. à c. de gingembre en poudre
½ c. à c. de curry

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez les autres ingrédients et mixez en vitesse 6 pendant 10 s. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 100°C pour 45 min sans le bouchon.
- 3 Versez la préparation dans des bocaux stérilisés.



Il se conserve plusieurs mois au réfrigérateur. Consommez-le avec du fromage, il s'accorde très bien avec les chèvres ou les pâtes persillées.



Temps total : 55 min

4 personnes 10 min

45 min

Slow cook

DE MARQUE

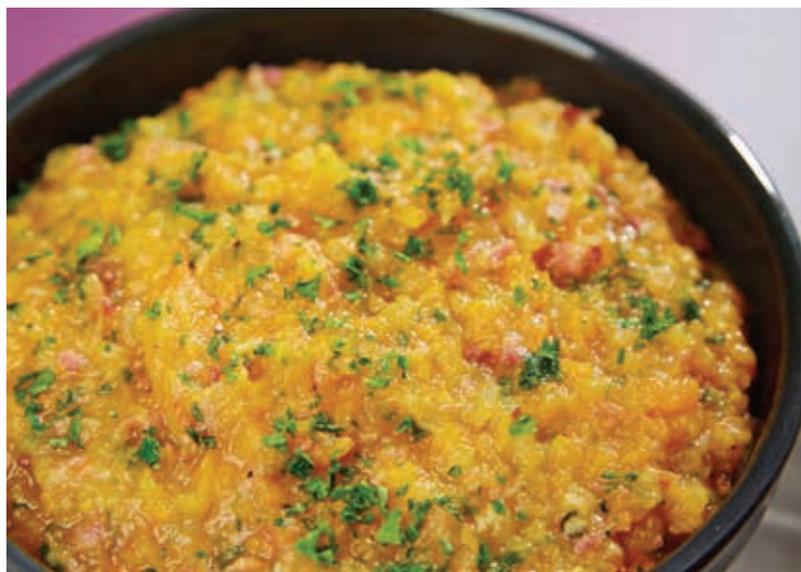
COUSCOUS DE LÉGUMES

300 g de semoule
100 g d'oignon rouge
1 gousse d'ail
15 cl d'huile d'olive
1 c. à s. de ras-el-hanout
300 g de carottes
300 g de navets
50 g de céleri branche
60 cl de bouillon de poule
1 feuille de laurier
1 c. à c. de concentré de tomates
 Sel
 Poivre

- 1 Préparez la semoule comme indiqué sur l'emballage. Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Si nécessaire, ramenez l'oignon au milieu avec l'aide d'une spatule et mixez à nouveau 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Écrasez la gousse d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez-la dans le robot avec l'huile d'olive, le ras-el-hanout et le laurier. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Épluchez les légumes et coupez-les en morceaux. À la fin du programme, ajoutez le bouillon, le concentré de tomates et les légumes. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 40 min.
- 4 Servez chaud avec la semoule.



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



Temps total : 45 min

2 personnes 15 min

30 min

30 min

30 min

30 min

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES

- 1 oignon coupé en 2
- 150 g de jambon maigre en dés
- 1 c. à c. d'huile
- 400 g de carottes en petits morceaux
- 200 g de pommes de terre à chair farineuse en petits morceaux
- 150 ml d'eau
- 1 c. à c. de bouillon de légumes en poudre
- 2 pincées de muscade
- 1 pincée de poivre
- 1 c. à s. de persil haché

- 1 Mettez l'oignon dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 5 s.
- 2 Ajoutez les dés de jambon et l'huile. Faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 4 min.
- 3 Ajoutez les carottes et les pommes de terre. Mixez en vitesse 7 pendant 30 s.
- 4 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Rajoutez l'eau, le bouillon de légumes, la muscade et le poivre. Faites cuire en vitesse 3 à 100°C pendant 25 min.
- 5 Incorporez le persil et mélangez en vitesse 3 pendant 1 min.



Servez avec de la saucisse, des boulettes ou du kassler.



Temps total : 20 min

4/6 personnes 5 min

15 min

15 min

15 min

15 min

ÉPINARDS À LA CRÈME

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

- 1 Lavez les épinards et coupez-les en fines lamelles. Mettez-les dans le robot muni du mélangeur en tassant si besoin. Ajoutez le cube de bouillon délayé dans la crème. Saupoudrez d'un peu de noix de muscade et salez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 90°C pour 15 min.
- 2 Après 5 min de cuisson, ouvrez le couvercle et ramenez la préparation vers le centre de la cuve. Après 10 min de cuisson, répétez cette opération.
- 3 Servez chaud.



Fenouil, chou, vous pouvez facilement varier les légumes.



Temps total : 40 min

10 personnes 5 min

35 min

Steam

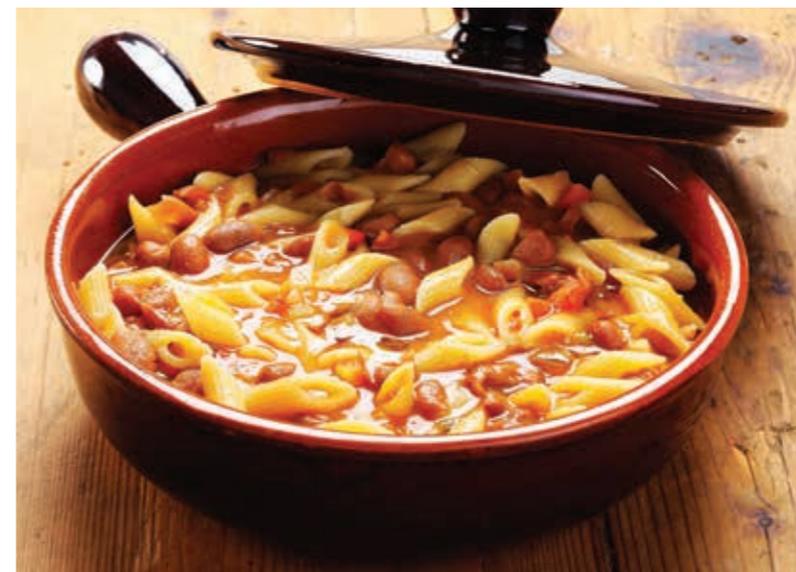
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

400 g de pommes de terre
400 g de carottes
0,7 L d'eau
300 g de petits pois
40 g de beurre
4 brins d'estragon
 Sel

- 1 Épluchez les pommes de terre et les carottes, puis coupez-les en dés.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans le bol du robot. Déposez tous les légumes dans le panier vapeur. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 35 min.
- 3 Servez aussitôt avec une noix de beurre, de l'estragon et un peu de sel.



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



Temps total : 33 min

6 personnes 3 min

30 min

Slow cook

PÂTES ET HARICOTS

500 g de haricots blancs en conserve
250 g de petites pâtes à cuisson classique (mini-penne- 10min)
1 oignon
1 branche de céleri
1 carotte
1 gousse d'ail
2 tomates pelées
80 cl de bouillon de légumes
4 c. à s. d'huile d'olive
 Sel
 Poivre
 Romarin

- 1 Épluchez l'oignon, l'ail et la carotte. Taillez la carotte en petits cubes et le céleri en petits tronçons. Dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon coupé en quatre et l'ail. Mixez 10 s en vitesse 12.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Raclez les parois et ajoutez la carotte, le céleri branche et 2 c.à.s. d'huile d'olive. Faites rissoler en programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 7 min.
- 3 Ajoutez les tomates coupées en 8, les pâtes, quelques feuilles de romarin et le bouillon de légumes. Salez et poivrez et cuire en programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pendant 12 min.
- 4 Ajoutez les haricots blancs égouttés et cuire encore 10 min à 95°C en programme mijoté (Slow cook) P3.
- 5 Servez immédiatement.



Temps total : 1 h 13 min

6 personnes 5 min

3 min 1 h 5 min

MADE MANUFACTURE

Steam

PÂTES FRAÎCHES

140 g de semouline fine de blé
160 g de farine T55
3 œufs
6 g de sel
2 c. à s. d'huile d'olive (**30 g**)

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, puis mélangez en vitesse 7 pendant 3 min.
- 2 Farinez la boule de pâte et formez une boule uniforme avec les mains. (C'est normal si elle colle un peu, c'est ce qui va donner des pâtes moelleuses) Mettez-la dans un saladier et couvrez d'un linge. Laissez reposer pendant 1 h.
- 3 Étalez très finement la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné ou d'une machine à pâtes. Coupez-les selon la forme désirée.
- 4 Faites-les cuire quelques minutes dans une grande casserole d'eau bouillante et servez-les avec une sauce bolognaise ou 4 fromages.



Temps total : 51 min

4 personnes 10 min

41 min 10 min 5 min

MADE MANUFACTURE

Steam

PETITS FLANS À LA COURGETTE

175 g de courgettes
2 échalotes
2 oeufs
 Quelques brins de ciboulette
10 cl de crème fleurette
1 pincée de sel

- 1 Coupez la courgette en dés et ciselez les échalotes.
- 2 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez les courgettes et les échalotes dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 à 100°C durant 20 min.
- 3 Enlevez le panier vapeur et videz l'eau de cuisson de la cuve.
- 4 Placez le couteau hachoir ultra-blade dans la cuve. Mettez les courgettes et les échalotes cuites dans la cuve, ainsi que les oeufs, la crème, la ciboulette et le sel. Mixez à vitesse 11 pendant 1 min.
- 5 Versez la préparation dans des petits ramequins et placez-les dans le panier vapeur. Versez 70 cl d'eau dans la cuve, lancez le programme vapeur (Steam) P1 à 100°C durant 20 min.
- 6 Servez tiède ou froid.



Pour éviter une éventuelle amertume, choisissez de jeunes courgettes, ou alors pelez-les entièrement et ôtez les pépins.



Temps total : 37 min

4 personnes 10 min

27 min

MADE MANUEL

POIVRONS À LA TOMATE

1 oignon coupé en 2
40 ml d'huile d'olive vierge
800 g de poivrons coupés en morceaux
200 ml de coulis de tomates
 Sel
 Quelques feuilles de basilic

- 1** Mettez l'oignon dans le bol du robot équipé du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2** Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ramenez les morceaux d'oignons vers le centre à l'aide de la spatule. Ajoutez l'huile et faites cuire en vitesse 2 à 100°C pendant 2 min.
- 3** Ajoutez ensuite les morceaux de poivrons. Lancez le robot en vitesse 3 à 100°C pendant 20 min.
- 4** Ajoutez le coulis de tomates, le sel et le basilic et faites cuire en vitesse 3 à 100°C pendant 5 min.



Temps total : 22 min

4/6 personnes 5 min

17 min

MADE MANUEL

POLENTA

150 g de polenta précuite
0,7 L d'eau
1 cube de bouillon de poule
30 g de beurre
30 g de parmesan

- 1** Dans le robot muni du batteur, mettez 0,7 L d'eau, la polenta et le cube de bouillon de poule émietté. Lancez la cuisson en vitesse 4 à 90°C pendant 16 min.
- 2** À la fin de la cuisson, ajoutez le beurre et le parmesan, puis mélangez en vitesse 5 pendant 1 min : puis servez immédiatement.



Vous pouvez ajouter des herbes et du concentré de tomates. La polenta peut être consommée comme une purée, ou bien refroidie, taillée en cubes et sautée à la poêle.



Temps total : 38 min

4 personnes 5 min

33 min

Steam

DE MARQUEL

PURÉE DE CAROTTES À L'ORANGE

800 g de carottes
0,7 L d'eau
5 cl de jus d'orange
15 g de beurre
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans le panier vapeur, versez 0,7 L d'eau dans le bol et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min.
- 2 À la fin de la cuisson, videz l'eau de la cuve. Dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les carottes, ajoutez le jus d'orange et le beurre puis salez et poivrez légèrement. Mixez en vitesse 12 pendant 3 min.



Il est possible de réchauffer la purée en chauffant 5 min en vitesse 7 à 85°C. Vous pouvez remplacer le jus d'orange et le beurre par de la crème légère.



Temps total : 30 min

4/6 personnes 10 min

20 min

Slow cook

DE MARQUEL

QUINOA À LA TOMATE

150 g de quinoa
1 oignon
5 cl d'huile d'olive
10 cl de coulis de tomates
200 g de tomates
 Eau
10 feuilles de basilic
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, le quinoa, le coulis de tomates et 2 fois le volume du quinoa en eau. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pour 20 min en mettant le bouchon.
- 3 Coupez les tomates en petits dés.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez les tomates, puis mélangez délicatement avec une spatule. Servez sans attendre en ajoutant les feuilles de basilic.



Vous pouvez faire cuire le quinoa au naturel et lui ajouter des herbes fraîches et des épices au moment de servir. Froid, il est délicieux en salade.



Temps total : 54 min



4/6 personnes



15 min



39 min



Slow cook



RATATOUILLE

150 g d'oignons
100 g de poivrons rouges
2 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
250 g de courgettes
250 g d'aubergines
300 g de tomates
20 cl de bouillon de légumes
 Sel
 Poivre

- 1** Épluchez les oignons et coupez-les grossièrement. Lavez le poivron, épépinez-le, puis coupez-le en morceaux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les oignons et le poivron, puis mixez en vitesse 11 pendant 15 s.
- 2** Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Écrasez les gousses d'ail avec la lame d'un couteau, puis mettez-les dans le robot avec l'huile d'olive. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pour 8 min sans le bouchon.
- 3** Coupez les courgettes, l'aubergine et les tomates en morceaux.
- 4** À la fin du programme, ajoutez le bouillon et les légumes. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pour 30 min.
- 5** Servez chaud ou froid.



Vous pouvez moduler les quantités de légumes à votre goût.



Temps total : 1 h 25 min

10 pièces 15 min

5 min 45 min 20 min

Pastry

MADE WITH HANDS

BRETZELS

1 sachet de levure sèche instantanée
20 cl de lait écrémé
650 g de farine T65
10 g de sucre
5 g de sel fin
60 g de beurre mou
50 g de bicarbonate de sodium
1 jaune d'œuf
 Eau

- 1** Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure, 18 cl d'eau et le lait. Faites tiédir en vitesse 3 à 35°C pendant 3 min.
- 2** Ajoutez ensuite la farine, le sucre, le sel et le beurre en morceaux. Placez le bouchon et lancez le programme pâte (Pastry) P1 pour 2 min 30.
- 3** À la fin du programme, roulez de longs boudins, formez les bretzels et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez pousser dans un endroit sans courant d'air pendant 45 min.
- 4** Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Faites bouillir 1 L d'eau avec le bicarbonate et plongez les boudins 5 s dans l'eau bouillante, l'un après

l'autre. Badigeonnez les bretzels de jaune d'œuf, puis enfournez pour 15 à 20 min environ.



Saupoudrez-les de sésame et de gros sel.



Temps total : 5 h

6 personnes 30 min

44 min 3 h 45 min

Pastry

BRIOCHE AUX PRALINES ROSES

250 g de farine
6 g de sel
2 œufs
20 g de sucre en poudre
1 sachet de levure de boulanger
3 cl d'eau
170 g de beurre
100 g de pralines roses

- Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez l'eau et la levure. Lancez le robot vitesse 3 à 40°C pendant 1 min. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre mou coupé en morceaux et les 2 œufs. Lancez le programme pâte (Pastry) P1. A la fin du programme laissez la pâte dans le robot à 40°C pendant 40 min.
- Sortez la pâte du bol et malaxez-la quelques instants. Placez-la dans un saladier puis couvrez-le d'un film alimentaire. Placez la pâte au réfrigérateur au moins 2 h.
- Concassez les pralines roses. Farinez le plan de travail. Sortez la pâte puis abaissez-la sur une épaisseur d'environ 1 cm. Saupoudrez de pralines roses puis roulez-la pâte pour former un gros boudin puis coupez-le en 6 tronçons.
- Dans un moule à cake d'environ 20 cm de long, déposez les tronçons de pâte l'un à coté de l'autre à la vertical. Couvrez d'un linge propre et laissez lever au moins 1 h à température ambiante à l'abri des courants d'air.
- Préchauffez le four à 180°C. Quand la brioche est levée, enfournez pour 45 min environ.



Remplacez les pralines roses par des pépites de chocolat.



Temps total : 2 h 16 min

4/6 personnes 15 min

6 min 1 h 30 min 25 min

Pastry

BRIOCHE ROULÉE AU CHOCOLAT

200 g de pâte à tartiner au chocolat
13 cl de lait demi-écrémé
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
3 jaunes d'œufs
300 g de farine blanche
40 g de sucre
40 g de beurre mou en dés
50 g de pépites de chocolat
 Sel

- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure et faites chauffer à 35°C en vitesse 5 pendant 3 min. Ajoutez la farine, 2 jaunes d'œufs, le sel, le sucre et le beurre. Lancez le programme pâte (Pastry) P2.
- Travaillez la pâte à la main pendant 1 min puis étalez-la à l'aide d'un rouleau pour former un rectangle. Coupez huit bandes et badigeonnez-les de pâte à tartiner. Roulez chaque bande sur elle-même et mettez-les dans un moule à cake en les serrant. Laissez reposer 1 h 30 à l'abri des courants d'air.
- Préchauffez le four à 165°C (th. 5/6). Badigeonnez la brioche de jaune d'œuf restant et saupoudrez de pépites de chocolat. Enfourez pour 25 min.



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



Temps total : 2 h 48 min

4/6 personnes 15 min

2 min 30 2 h 10 min 20 min

Pastry

BUNS POUR BURGER

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

- Mettez 6 cl d'eau tiède dans un bol et délayez la levure. Ajoutez le lait et l'œuf battu.
- Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, le sel, le sucre et le beurre. Lancez le programme pâte (Pastry) P1 pour 2 min 30. Au bout de 30 s, ajoutez le liquide avec la levure.
- Après le pétrissage, laissez la pâte pousser pendant les 40 min du programme. À l'aide de la spatule, retirez la pâte de l'accessoire, et séparez-la en 4 à 6 morceaux égaux. Formez des boules, déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et aplatissez-les avec la paume de la main. Laissez pousser 1 h 30.

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Badigeonnez les pains de jaune d'œuf et saupoudrez-les de sésame. Enfournez pour 15 à 20 min. Faites refroidir sur une grille.



Ils sont parfaits pour réaliser des hamburgers maison.



Temps total : 1 h

4/6 personnes 15 min

5 min 40 min

Pastry

CAKE FIGES, JAMBON, NOIX

100 g de figes séchées
120 g de jambon cru
4 œufs
170 g de farine
1 paquet de levure chimique (**11 g**)
5 cl d'huile d'olive
10 cl de vin blanc
2 c. à s. de cerneaux de noix
80 g de fromage de chèvre affiné
3 pincées de fleur de sel

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez les figes et le jambon en petits morceaux.
- Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, le vin blanc et le sel. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- Tapissez un moule à cake de papier cuisson. À la fin du programme, ajoutez les figes, le jambon cru, les noix et le chèvre, puis mélangez en vitesse 6 pendant 30 s.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, couvrez-le d'une feuille d'aluminium ou de papier cuisson. Laissez refroidir et servez.



Remplacez les figes par des olives et le chèvre par du comté.



Temps total : 1 h

4/6 personnes 10 min

5 min 45 min

Pastry

CAKE POTIRON, COMTÉ, BACON

200 g de chair de potiron
80 g de bacon
70 g de comté râpé
3 œufs
60 g de beurre
100 g de farine
1 sachet de levure chimique (**11 g**)

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez la chair de potiron en dés. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les dés de potiron, le bacon et le comté. Mixez en vitesse 11 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule, rabattez les ingrédients vers le centre de la cuve.
- 2 Ajoutez les œufs, le beurre, la farine et la levure. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 45 min environ. S'il se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160°C (th. 6).



Vous pouvez remplacer le comté par du chèvre et le potiron par de la courgette.



Temps total : 1 h

4/6 personnes 10 min

5 min 45 min

Pastry

CAKE TOMATES SÉCHÉES, OLIVES, FETA

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la farine, la levure, le vin blanc et le sel. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson.
- 4 À la fin du programme, ajoutez les tomates séchées, les olives et la feta, puis mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 5 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 45 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160°C (th. 5). Laissez refroidir et servez.



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



Temps total : 15 h 17 min

4/6 personnes 20 min

7 min 14 h 10 min 40 min

Pastry

DE MANUEL

CRAMIQUE

13 cl de lait demi-écrémé
10 g de levure de boulanger fraîche
350 g de farine
5 g de sel
2 œufs
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
70 g de beurre
120 g de raisins secs
60 g de sucre perlé (facultatif)

- 1 La veille, dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure, puis faites tiédir en vitesse 5 à 35°C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez la farine, le sel, 1 œuf, le sucre, le sucre vanillé et le beurre, puis lancez le programme pâte (Pastry) P2.
- 3 Après les 40 min de pousse du programme, sortez la pâte, ajoutez les raisins secs et formez une boule. Mettez-la dans un saladier, recouvrez de film alimentaire, puis laissez reposer 12 h au réfrigérateur. Le jour même, formez 8 boules de pâte et mettez-les dans un moule à cake, elles doivent être bien serrées. Laissez reposer 1 h 30 à l'abri des courants d'air.
- 4 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Badigeonnez la brioche d'œuf battu et couvrez de sucre perlé. Enfouez pour 40 min. Laissez refroidir avant de déguster.



Temps total : 2 h 34 min

4 personnes 15 min

44 min 1 h 10 min 25 min

Pastry

DE MANUEL

FOUGASSE

400 g de farine
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
7 cl d'huile d'olive
20 olives dénoyautées
1 c. à s. de thym
22 cl d'eau
7 g de sel

- 1 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et 22 cl d'eau, puis faites chauffer en vitesse 5 à 35°C pendant 2 min.
- 2 Ajoutez la farine, l'huile d'olive, le sel, les olives et le thym. Mixez d'abord 30 s en vitesse 8, puis lancez le programme pâte (Pastry) P1.
- 3 Lorsque les 40 min de pousse du programme sont écoulées, retirez le couteau pour pétrir/concasser et rabattez la pâte dans le bol. Relancez le robot en manuel à 30°C pour 40 min sans vitesse pour effectuer une 2^{ème} phase de pousse.
- 4 Quand la pâte est prête, farinez-vous les mains et sortez-la du robot et déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. (La pâte est collante mais c'est normal, cela va permettre d'obtenir une fougasse plus moelleuse.)
- 5 Farinez la pâte puis étalez-la et faites des entailles avec un couteau. Laissez pousser encore 30 min dans un endroit à plus de 20°C.
- 6 Au bout de 15 min, faites préchauffer votre four à 200°C (th.6-7). Enfouez pour 25 min environ.



Garnissez-la de tapenade, de pesto, de lardons, de dés de fromage...



Temps total : 31 min

6 personnes 15 min

1 min 15 min

Pastry

NAANS AU FROMAGE

300 g de farine
1 sachet de levure chimique (**11 g**)
5 g de sel
6 cl d'eau
1 c. à s. d'huile neutre
1 yaourt nature (**125 g**)
6 portions de fromage type Kiri® (120g)

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le sel, 6 cl d'eau, l'huile et le yaourt. Mixez en vitesse 8 pendant 1 min.
- 2 Placer une poêle vide sur feu moyen. Farinez votre plan de travail et sortez la pâte du robot. Travaillez la pâte à la main pendant 10 s et divisez-la en 6 portions égales. Étalez les 6 boules de pâtes en cercle de 15 cm de diamètre, positionnez une portion de fromage sur chacune des pâtes et étalez avec un couteau. Badigeonnez les extérieurs de chaque cercle avec un peu d'eau et fermez les naans en 2.
- 3 Placez 2 ou 3 naans dans la poêle et mettez un couvercle, faites cuire 3 min de chaque côté. Puis renouvelez l'opération pour les autres naans.
- 4 Dégustez chaud.



Ces pains indiens accompagneront parfaitement un curry ou un apéritif. Vous pouvez les saupoudrer de curry au moment de les servir.



Temps total : 3 h 13 min

4 personnes 15 min

3 min 2 h 10 min 45 min

Pastry

PAIN AUX CÉRÉALES

1 sachet de levure de boulanger sèche
30 cl d'eau tiède
300 g de farine T65
100 g de farine de seigle
50 g de farine T80
50 g graines
5 g de sel

- 1 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et 30 cl d'eau tiède. Lancez le programme pâte (Pastry) P1. Après 30 s, ouvrez le couvercle et ajoutez les farines, les graines et le sel.
- 2 Après 40 min de pousse, débarassez la pâte à l'aide de la spatule et retravaillez-la pendant 5 min à la main. Formez une boule, puis déposez-la sur une plaque tapissée de papier cuisson. Laissez reposer 1 h 30.
- 3 Préchauffez le four à 200°C (th. 6). Placez un bol d'eau sur la plaque inférieure du four (cela facilitera la formation de la croûte). Enfouez pour 25 min. Baissez alors le four à 180°C et faites cuire 15 à 20 min supplémentaires.



Il est également possible d'utiliser des farines toutes prêtes de type multi-céréales.



Temps total : 2 h 50 min

4 personnes 15 min

5 min 2 h 30 min

Pastry

MADE WITH HANDS

PAIN AUX LARDONS ET AU COMTÉ

1 sachet de levure de boulanger sèche
20 cl de lait demi-écrémé
350 g de farine
6 g de sel
45 g de beurre à température ambiante
180 g de comté
100 g de lardons

- 1 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et le lait. Faites tiédir à 40°C en vitesse 5 pendant 3 min. Ajoutez ensuite la farine, le sel et le beurre. Lancez le programme pâte (Pastry) P1.
- 2 Pendant ce temps, coupez le comté en lamelles. Quand la pâte est prête, sortez-la du robot et déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 3 Étalez-la de façon à former un rectangle. Ajoutez au centre un tiers du comté et des lardons et refermez la pâte. Recommencez l'opération 2 fois, très délicatement. Couvrez d'un torchon et laissez la pâte pousser à l'abri des courants d'airs pendant 2 h. Au bout de 1h45, préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Enfourez pour 20 à 30 min environ.



Temps total : 2 h 08 min

10 personnes 35 min

3 min 1 h 30 min

Pastry

MADE WITH HANDS

PAIN BLANC ET BEURRE DE PAPRIKA

400 g de farine
1 sachet de levure de boulanger sèche
25 cl d'eau tiède
1 c. à c. de sel
2 c. à s. d'huile d'olive
200 g de beurre
1 c. à s. de paprika

- 1 Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau tiède et la levure. Lancez le programme pâte (Pastry) P1. Après 30 s, ajoutez la farine, le sel et l'huile.
- 2 À la fin du programme, sortez la pâte du robot et déposez-la sur une plaque en la recouvrant d'un linge. Laissez reposer 1 h.
- 3 Faites des entailles sur la boule de pâte à l'aide d'un couteau, puis enfournez pour 30 min environ.
- 4 Faites ramollir le beurre au four à micro-ondes pendant quelques secondes sans qu'il soit fondu. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-le avec le paprika. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.

A l'aide de la spatule, rassemblez la préparation vers le centre et mixez de nouveau 10 s. Tartinez le beurre sur le pain tiède.



Vous pouvez remplacer le paprika par de l'ail et du persil.



Temps total : 55 min

4/6 personnes 10 min

5 min 40 min

Pastry

PAIN D'ÉPICES

- 250 g** de miel liquide
- 2 c. à s.** d'eau
- 200 g** de farine
- 1** sachet de levure chimique
- 50 g** de cassonade
- 1** œuf
- 1** pincée de sel
- 1 c. à c.** de cannelle
- 1 c. à c.** de gingembre

- 1** Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2** Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 2 c. à s. d'eau et le miel. Mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 3** Ajoutez la farine, la levure, la cassonade, l'œuf, le sel et les épices, puis lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 4** Chemisez un moule à cake de papier cuisson. Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 30 à 40 min environ.
- 5** À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis démoulez.



Pour un goût plus prononcé, remplacez la moitié de la farine par de la farine de châtaigne. Vous pouvez ajouter des fruits confits. Emballé dans du film alimentaire, il se conserve plusieurs jours.



Temps total : 2 h 47 min

6 personnes 30 min

17 min 1 h 30 min 30 min

Slow cook Pastry

PAIN DE MIE MAISON POUR SANDWICH FRAICHEUR

- 500 g** de farine
- 30 cl** de lait
- 60 g** de beurre
- 1** sachet de levure de boulanger
- 20 g** de sucre
- 200 g** de tomates cerises
- 1** gousse d'ail
- 100 g** de fromage frais (type carré frais)
- 1** concombre
- 6** tranches de jambon de parme
- 1** poignée de roquette
- 1** oignon rouge
- Huile d'olive
- Sel

- 1** Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait, la levure et le beurre coupé en morceaux. Lancez le robot vitesse 3 pendant 3 min à 40°C. Ajoutez la farine, le sucre et 10 g de sel et lancez le programme pâte (Pastry) P1. A la fin du programme, sortez la pâte du robot, déposez-la sur une plaque en la recouvrant d'un linge et laissez reposer 1 h. Au bout de ce temps, malaxez un peu la pâte et mettez-la dans un moule à cake beurré. Laissez reposer à nouveau 30 min en la recouvrant d'un linge. Préchauffez le four à 180°C puis enfournez le pain de mie pendant 30 min. Démoulez et laissez refroidir.
- 2** Dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade, déposez la gousse d'ail coupée en 4 et mixez vitesse 11 pendant 20 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez 1 c. à s. d'huile

- d'olive, les tomates cerises coupées en 2, une pincée de sel et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 10 min sans le bouchon. A la fin du programme, laissez tiédir les tomates dans le bol. Remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade, ajoutez le fromage frais puis mixez vitesse 8 pendant 1 min.
- 3** Coupez le pain de mie en 18 tranches. Détailliez le concombre en fines rondelles et émincez finement l'oignon rouge. Tartinez 12 des 18 tranches de pain avec la sauce aux tomates. Sur 6 d'entre elles, déposez des rondelles d'oignons et une tranche de jambon et sur les 6 autres quelques rondelles de concombre et un peu de roquette. Fermez les sandwiches avec les 6 dernières tranches de pain, pressez-les légèrement et coupez-les en deux pour former des triangles. Maintenez-les avec des pics en bois.



Temps total : 20 min

6 personnes 5 min

15 min

MADE MANUEL

COULIS DE FRUITS ROUGES

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

- 1 Lavez les fruits, coupez-les fraises en deux et dénoyotez les cerises.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez les fruits avec 5 cl d'eau et le sucre.
- 3 Faites fonctionner le robot en vitesse 7 à 80°C pendant 15 min.
- 4 Mixez en Turbo pendant 10 s, laissez refroidir, puis servez.



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

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Turbo par la vitesse 12.



Temps total : 9 min

4 personnes 5 min

4 min

MADE MANUEL

CREVETTES SAUCE COCKTAIL

350 g de crevettes roses (cuites) décortiquées
1 jaune d'œuf
1 c. à c. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre blanc
1 c. à s. de ketchup
1 c. à s. de cognac
25 cl d'huile
Quelques gouttes de Tabasco®
Sel
Poivre

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Lancez le robot en vitesse 6 pendant 2 min 30 s et versez progressivement l'huile.
- 2 Une fois que la mayonnaise est montée, ajoutez le ketchup, le cognac et le Tabasco®, puis faites encore tourner 1 min.
- 3 Servez la sauce avec les crevettes.



Vous pouvez remplacer le ketchup par du concentré de tomates.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 12 min 30 s

4/6 personnes 10 min

2 min 30

MADEL

MAYONNAISE

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

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez.
- 2 Réglez le robot pendant 2 min 30 s en vitesse 6 et versez progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.



Comme cette préparation contient un jaune d'œuf cru, elle doit se consommer rapidement. Pour réaliser du céleri rémoulade, mélangez 80 g de mayonnaise à 400 g de céleri-rave râpé et ajoutez un peu de ciboulette.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 13 min

4 personnes 10 min

3 min

MADEL

MAYONNAISE ALLÉGÉE

1 jaune d'œuf
1 c. à c. de moutarde
1 c. à c. de vinaigre
10 cl d'huile de colza
200 g de fromage blanc à 0%
Sel
Poivre

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Réglez le robot pendant 2 min 30 s en vitesse 7 et versez progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.
- 2 Ajoutez le fromage blanc et mélangez en vitesse 7 pendant 30 s à 1 min.
- 3 Conservez-la au frais jusqu'à son utilisation.



Cette préparation contient un jaune d'œuf cru, elle doit donc être consommée rapidement. Vous pouvez y ajouter des épices (paprika, curry) ou des herbes fraîches (aneth, cerfeuil...).

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 5 min 20 s

4/6 personnes 5 min

20 s

PESTO

80 g de feuilles de basilic
3 gousses d'ail
50 g de parmesan
50 g de pignons de pin
20 cl d'huile d'olive
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les gousses d'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec tous les autres ingrédients.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 10 s. À l'aide d'une spatule, raclez les bords du robot et ramenez la préparation vers le centre. Mixez à nouveau 10 s (si vous souhaitez une texture très lisse, mixez à nouveau).
- 3 Placez la préparation dans un bocal et mettez-le au réfrigérateur.

Remplacez la moitié du basilic par des pistaches ou par de la roquette pour avoir un pesto plus original.



Temps total : 10 min 20 s

4/6 personnes 10 min

20 s

PESTO ROUGE

200 g de tomates séchées
2 gousses d'ail
30 g de pignons de pin
25 cl d'huile d'olive
40 g de basilic
 Sel
 Poivre

- 1 Épluchez les gousses d'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 À l'aide de la spatule, raclez les bords du robot et ramenez la préparation vers le centre. Mixez à nouveau 10 s (si vous souhaitez une texture très lisse, mixez à nouveau).
- 3 Placez la préparation dans un bocal et conservez-le au réfrigérateur. Servez sur une tartine de pain ou dans des pâtes.

Couvrez la surface d'huile d'olive et conservez cette préparation au réfrigérateur pendant 3 semaines au moins.



Temps total : 17 min

6 personnes 5 min

12 min

SAUCE AU POIVRE

1 c. à c. de poivre concassé
1 cl de cognac
10 cl de crème liquide
1 c. à c. de fond de veau
1 c. à c. de farine
15 cl d'eau

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez le poivre, le cognac, la crème liquide, le fond de veau et la farine. Ajoutez 15 cl d'eau, mixez en vitesse 6 pendant 10 s, puis lancez le robot en vitesse 4 à 90°C pour 12 min. Servez avec des steaks.



Temps total : 12 min

4 personnes 5 min

7 min

SAUCE AUX 4 FROMAGES

50 g de parmesan
50 g de pecorino
50 g de comté
50 g de gorgonzola
2 jaunes d'œufs
30 cl de crème liquide
 Sel
 Poivre

- 1 Ôtez la croûte des fromages. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le parmesan, le pecorino et le comté, puis mixez en Pulse pendant 1 min. Coupez le gorgonzola en petits morceaux et ajoutez-le.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le batteur, puis ajoutez les jaunes d'œufs battus et la crème. Salez et poivrez, puis lancez le robot en vitesse 6 à 90°C pour 6 min.
- 3 Une fois la cuisson achevée, versez la sauce sur des pâtes. Mélangez et servez.

Vous pouvez remplacer le gorgonzola par n'importe quel fromage bleu.



Temps total : 33 min

6 personnes 10 min

23 min

Sauce

SAUCE BÉARNAISE

2 échalotes
30 feuilles d'estragon
6 cl de vin blanc
4 cl de vinaigre
6 cl d'eau
4 jaunes d'œufs
170 g de beurre
Sel
Poivre

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes épluchées et les feuilles d'estragon puis mixez en Turbo pendant 10 s. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez le vin blanc et le vinaigre puis lancez le robot en vitesse 3 à 95°C pour 15 min. Quand les échalotes sont cuites, remplacez le mélangeur par le batteur et ajoutez 6 cl d'eau, les jaunes d'œufs et le beurre coupé en morceaux. Salez et poivrez puis Lancez le programme sauce (Sauce) en vitesse 6 à 70°C pour 8 min avec le bouchon.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme SAUCE par le mode manuel avec les paramètres indiqués, et la fonction Turbo par la vitesse 12.



Temps total : 31 min

6 personnes 10 min

21 min

Slow cook Sauce

SAUCE MOUTARDE (POUR UN RÔTI DE PORC)

2 échalotes
2 cl d'huile
1 c. à s. de fond de veau déshydraté
1 c. à c. de Maïzena®
125 g de crème épaisse
1 c. à s. de moutarde
Eau

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes épluchées puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, raclez les parois et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1. Délayez le fond de veau déshydraté et la Maïzena® dans 25 cl d'eau puis ajoutez dans le robot.
- 3 Lancez le robot en vitesse 4 pendant 8 min à 90°C. Ajoutez ensuite la crème épaisse et la moutarde puis relancez le programme sauce (Sauce) en vitesse 6 pendant 8 min à 90°C.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme SAUCE par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 57 min

4/6 personnes 15 min

12 min 30 min

MADE MANUEL

CHOUQUETTES

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 90°C pendant 8 min.
- 2 Une fois le programme achevé, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 6 pendant 2 min.
- 3 Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de le faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau pour pétrir/concasser. Réglez le robot en vitesse 6 et ajoutez les œufs un à un par le haut du robot. Laissez tourner pendant 2 min.
- 4 Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère faites

de petits tas de pâte, puis saupoudrez-les de sucre perlé. Enfourez et faites cuire pendant 25 à 30 min.



Décorez d'éclats de pistaches, de pralines, de noisettes.



Temps total : 40 min

4 personnes 15 min

13 min 12 min

MADE MANUEL

CHURROS SAUCE CHOCOLAT

30 cl de lait demi-écrémé
15 cl d'eau
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 pincées de sel
1 blanc d'œuf
165 g de chocolat noir
1 c. à c. d'arôme vanille

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 15 cl de lait et 15 cl d'eau. Lancez le robot en vitesse 6 à 100°C pour 4 min. Ajoutez la farine, le blanc d'œuf, la levure et le sel, mixez en vitesse 4 pendant 30 s avec le bouchon.
- 2 Formez des boudins en les roulant sur le plan de travail fariné, puis faites-les cuire à la friteuse. Déposez-les sur du papier absorbant.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le chocolat en morceaux, le reste de lait et la vanille. Lancez le robot à 80°C en vitesse 5 pendant 8 min avec le bouchon. Mixez ensuite en vitesse 10 pendant 20 s. Versez dans un bol. Trempez les churros dans la sauce au chocolat et dégustez.



L'idéal pour cette recette est d'avoir un appareil à churros qui vous permettra d'avoir des boudins de forme régulière.



Temps total : 1h

4 personnes 25 min

23 min 12 min

MAÏZENA

COMME UN TRIFLE AUX FRUITS

125 g de sucre
4 œufs
125 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
50 cl de lait
80 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs
3 kiwis
1 banane
100 g de fraises

- 1 Pour la génoise : préchauffez le four à 190°C. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les œufs et le sucre. Lancez le robot vitesse 6 à 50°C pendant 8 min. Ajoutez la farine et la levure puis lancez le robot vitesse 5 pendant 2 min. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé enfournez pour 12 min. Laissez refroidir la génoise puis couvrez-la d'un film pour éviter qu'elle ne sèche.
- 2 Pour la crème : Dans le bol du robot muni du batteur, déposez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Lancez le robot vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 20 s, versez progressivement le lait par le bouchon. A la fin du programme, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et lancez le robot vitesse 4 à 85°C pendant

12 min. A la fin du programme, versez la crème dans un saladier, laissez-la refroidir puis placez-la au réfrigérateur. Lavez et séchez le bol.

- 3 Pelez les kiwis, la banane et coupez-les en dés. Lavez les fraises et coupez-les en dés.
- 4 À l'aide d'un emporte pièce, découpez la génoise en cercles de la taille des verres qui serviront à monter les trifles.
- 5 Dans chaque verre ou ramequin, mettez une couche de génoise, quelques morceaux de fruits, couvrez de crème anglaise et terminez par quelques morceaux de fruits.

Rajoutez un peu de crème chantilly au dessus des fruits.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 18 min

6 personnes 5 min

13 min 3 h

MAÏZENA

CRÈME AU CITRON

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

- 1 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les œufs et le sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 2 Ajoutez la Maïzena®, le lait et le jus de citron, puis lancez le robot à 90°C en vitesse 5 pour 12 min sans le bouchon.
- 3 Répartissez la crème dans des ramequins. Couvrez de film alimentaire, puis mettez-les au réfrigérateur pour 3-4 h. Dégustez bien froid.

Variez les agrumes et ajoutez des zestes confits sur les crèmes !



Temps total : 43 min

4/6 personnes 5 min

1 min 37 min

DESSERT

Icones de cuisson et de service.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

4 jaunes d'œufs
50 g de sucre
40 cl de crème liquide
entière
1 c. à c. de vanille (en poudre
ou arôme)
100 g de sucre roux

- 1 Préchauffez le four à 120°C (th. 4).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez la crème liquide par le couvercle.
- 3 Répartissez la préparation dans des plats à œufs individuels.
- 4 Faites-les cuire dans un bain-marie au four pendant 35 min. Laissez refroidir et placez-les au réfrigérateur.
- 5 Répartissez le sucre roux sur les crèmes, puis passez-les au chalumeau ou sous le gril du four pendant 2 min.



Vous pouvez ajouter des pistaches concassées avant de servir.



Temps total : 36 min

6 personnes 5 min

31 min 1 h

DESSERT

Icones de cuisson et de service.

CRÈME CATALANE

1 orange non traitée
1 citron non traité
70 cl de lait
120 g de sucre
1 bâton de cannelle
2 œufs
3 jaunes d'œuf
20 g de farine
20 g de Maïzena®
Cassonade pour caraméliser

- 1 Lavez l'orange et le citron, puis prélevez le zeste à l'aide d'un économe.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, 60 g de sucre, la cannelle et le zeste. Lancez le programme dessert (Dessert) vitesse 3 à 90°C pendant 15 min. Passez le mélange au chinois.
- 3 Rincez le bol et placez le batteur. Mettez les œufs, les jaunes, la farine, la Maïzena® et le sucre restant dans le bol. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez le lait infusé par le couvercle.
- 4 Lancez le robot en vitesse 5 à 90°C pour 15 min. En fin de cuisson, mixez 30 s en vitesse 7 pour homogénéiser la crème.
- 5 Remplissez 6 ramequins et placez-les au réfrigérateur pendant 1 h. Au moment de servir, nappez les crèmes de cassonade et faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme DESSERT par le mode manuel avec les paramètres indiqués.

Les
DESSERTS
Individuels



Temps total : 14 min

4/6 personnes 5 min

7 min 1 à 2 min

DE MANUEL

Dessert

CRÊPES

100 g de beurre
75 cl de lait demi-écrémé
4 œufs
50 g de sucre
375 g de farine
1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et lancez en vitesse 5 à 80°C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez le lait, les œufs et le sucre, puis mélangez en vitesse 10.
- 3 Au bout de 10 s, ajoutez progressivement la **farine**. Après 1 min 30 s, ajoutez la **fleur d'oranger** et laissez tourner encore 2 min.
- 4 Faites chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif et beurrez-la légèrement. Quand elle est chaude, déposez une louche de pâte. Au bout de quelques minutes retournez la crêpe et faites-la cuire 1 à 2 min. Débarrassez sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



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

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.

Les
DESSERTS
Individuels



Temps total : 1 h 42 min

10 personnes 20 min

27 min 55 min

DE MANUEL

Dessert

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

4 œufs
2 œufs
3 jaunes d'œuf
70 cl de lait
100 g de sucre
40 g de farine
150 g de farine
30 g de Maïzena
1 c. à c. de vanille en poudre
2 c. à s. de cacao sucré
120 g de chocolat noir 70%
80 g de beurre
100 g de chocolat pour nappage
25 cl d'eau
Sel

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez les 4 œufs, les 3 jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la Maïzena®. Sans le bouchon, mélangez en vitesse 6 pendant 1 min, tout en ajoutant le **lait**.
- 2 Mettez le bouchon et lancez le programme Dessert (Dessert) vitesse 4 à 90°C pour 12 min.
- 3 Ajoutez ensuite la vanille, le cacao, le chocolat et lancez le programme en vitesse 7 pendant 1 min.
- 4 Laissez tiédir la crème dans un saladier puis mettez-la dans une poche à douille. Lavez le bol du robot.
- 5 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre et le sel et lancez en vitesse 3 à 95°C pendant 8 min.
- 6 Ajoutez la farine et mélangez en vitesse 6 pendant 2 min.
- 7 Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide. Remettez la pâte dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Lancez en vitesse 7 et ajoutez les œufs un à un. Laissez tourner 2 min.
- 8 Couvrez une plaque de papier cuisson, mettez la pâte dans une poche à douille et formez des éclairs. Enfouissez pour 20 à 25 min à 180°C puis 30 min à 160°C. Laissez refroidir les éclairs et garnir avec la crème. Faites fondre le chocolat et trempez le dessus des éclairs dans le chocolat. Servez.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme DESSERT par le mode manuel avec les paramètres indiqués.
Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.

Les
DESSERTS
Individuels



Temps total : 25 min

4/6 personnes 10 min

10 min 5 min

DE MARQUEL

GAUFRES

100 g de beurre
125 g de lait entier
25 g de sucre
110 g de farine
3 blancs d'œufs
1 c. à c. d'arôme vanille
Sel

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le beurre et faites-le fondre à 90°C en vitesse 5 pendant 3 min avec le bouchon.
- 2 Ajoutez le lait et le sucre et mélangez en vitesse 10. Ajoutez progressivement la **farine** par l'ouverture. Lorsque la farine est incorporée, ajoutez **l'arôme vanille** et laissez tourner encore 2 min. Versez la préparation dans un saladier, lavez et essuyez le robot.
- 3 Mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel dans le robot muni du batteur. Lancez le robot en vitesse 6 pendant 5 min sans le bouchon.
- 4 À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation.
- 5 Faites chauffer le gaufrier et beurrez-le légèrement. Quand il est chaud, versez-y une louche de pâte. Laissez cuire quelques minutes en surveillant. Débarrassez la gaufre sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.

Les
DESSERTS
Individuels



Temps total : 30 min

10 personnes 10 min

20 min

DE MARQUEL

ÎLES FLOTTANTES

6 œufs
140 g de sucre
50 cl de lait
1 c. à c. de vanille liquide

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes et 80 g de sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez le **lait** et la vanille.
- 2 Lancez le robot à 85°C en vitesse 4 pour 12 min. Réservez la crème anglaise et lavez le robot.
- 3 Dans le robot bien sec muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et le reste de sucre. Faites tourner le robot en vitesse 7 à 70°C pendant 6 min 30 sans le bouchon. Dès la sonnerie, donnez la forme à vos blancs et égouttez-les sur du papier absorbant.
- 4 Répartissez la crème dans des coupes et ajoutez les blancs en neige cuits. Servez frais.



Vous pouvez saupoudrer les blancs en neige de cacao, de poudre de fruits secs ou de caramel.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 1 h 07 min

6 personnes 15 min

7 min 30 min 15 min

MAQUET

MACARONS

110 g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
100 g de blancs d'œufs
40 g de **sucre semoule**

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis mixez en vitesse 10 pendant 30 s. Débarrassez et lavez le robot.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et faites fonctionner en vitesse 7 pendant 6 min sans le bouchon. Au bout de 2 min ajoutez le **sucre semoule** par le haut de l'appareil.
- 3 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). À l'aide de la spatule, mélangez délicatement les deux préparations. L'appareil doit être lisse et brillant. Mettez-le dans une poche à douille, puis déposez de petits ronds de pâte réguliers sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez sécher pendant 30 min à l'air libre.
- 4 Enfourez pour 12 à 15 min. Laissez les coques refroidir et garnissez-les de confiture ou de pâte à tartiner au chocolat.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 25 min

4/6 personnes 15 min

10 min 4 h 15 min

MAQUET

MOUSSE DE FRAMBOISE

300 g de framboises
30 cl de crème fleurette à 30 % mg
6 g de gélatine
25 g de sucre

- 1 Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les framboises. Mixez en vitesse 9 à 50°C pendant 5 min. Lorsqu'il ne reste plus que 1 min, ajoutez la gélatine égouttée. Réservez dans un bol.
- 3 Lavez le robot à l'eau très froide et essuyez-le bien. Placez le batteur dans le robot et ajoutez la crème fleurette. Mélangez en vitesse 6 pendant 5 min sans le bouchon. Lorsqu'il ne reste plus que 2 min, ajoutez le sucre.
- 4 Lorsque la crème est montée, ajoutez le coulis de framboise refroidi, raclez les bords du robot et mixez en vitesse 5 pendant 5 s.
- 5 Versez dans des verres et laissez prendre au réfrigérateur pendant 4 h.



Vous pouvez garnir ces mousses de fruits frais.



Temps total : 44 min

6 personnes 15 min

9 min 20 min

Pastry

MUFFINS AUX CERISES ET AMANDES

200 g de farine
120 g de cassonade
15 cl de lait
2 œufs
40 g de beurre
1 sachet de levure chimique
200 g de cerises
100 g d'amandes entières émondées
2 sachets de sucre vanillé

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol muni du couteau pour pétrir/concasser, déposez les amandes. Mixez vitesse 12 pendant 15 s. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et lancez le robot vitesse 3 à 50°C pendant 5 min. Laissez tiédir 10 min sans le couvercle.
- 2 Incorporez la farine, la levure, la cassonade, le lait et les deux œufs. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Lavez et dénoyautez les cerises.
- 4 A la fin du programme, incorporez les cerises à la préparation et mélangez délicatement. Répartissez la préparation dans des moules à muffins, en les remplissant au trois quarts puis saupoudrez-les légèrement de sucre vanillé. Enfourez pour 20 min.



Remplacez les cerises par des myrtilles ou des framboises.



Temps total : 43 min

6 personnes 10 min

18 min 1 h 15 min

MANUEL

MUFFINS SMARTIES FRAMBOISES

1 tablette de **170 g** de chocolat NESTLÉ DESSERT caramel
4 œufs
80 ml de crème liquide
120 g de farine
120 g de sucre
2 paquets de mini Smarties
125 g de framboises

- 1 Préchauffez le four Th.6/7 (200°C) en mode traditionnel.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les œufs et le sucre pendant 12 min vitesse 8 à 40°C.
- 3 Ajoutez la farine vitesse 4 pendant 1 min 30.
- 4 Versez dans 6 moules à muffins avec les framboises faites cuire 15 min au four.
- 5 Pendant ce temps, dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser mettez le chocolat en carré et la crème pendant 5 min à 60°C vitesse 4.
- 6 Placez dans une poche à douille crantée 1 h au réfrigérateur. Faites un chou sur les muffins et parsemez de Smarties.



Temps total : 1 h 40 min

6 personnes 20 min

15 min 1 h 5 min

DESSERT

NOUGAT CHINOIS

- 200 g de sucre en poudre
- 50 g de fécule de maïs
- 60 g de sésame
- 200 g de cacahuètes décortiquées et non salées
- 20 cl d'eau
- 1 c. à c. de vinaigre blanc
- 2 feuilles de gélatine

- 1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans le bol du robot muni du mélangeur, versez 5 cl d'eau et la fécule de maïs. Mélangez 20 s en vitesse 5 pour dissoudre la fécule. Ajoutez les cacahuètes.
- 2 Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux le sucre en poudre avec le vinaigre blanc. Dès que le caramel commence à blondir, versez doucement les 15 cl d'eau (faites attention aux éclaboussures), la gélatine essorée et prolongez la cuisson de 5 min en mélangeant avec un fouet pour obtenir un liquide fluide.
- 3 Lancez le programme dessert (Dessert) vitesse 6 à 90°C pendant 15 min. Au bout de quelques secondes, versez progressivement le caramel par le bouchon.
- 4 A la fin du programme, le caramel doit avoir bien épaissi. Versez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 cm. Placez cette plaque au réfrigérateur au moins de 1 h. Au bout de ce temps, saupoudrez toute la surface de graines de sésame puis découpez la plaque en petits rectangles. Roulez chaque morceau dans les graines de sésame et réservez au réfrigérateur.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme DESSERT par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 31 min

4/6 personnes 10 min

1 min 20 min

DESSERT

PANCAKES

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

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait, les œufs, le sucre et le sel. Mélangez en vitesse 10 pendant 30 s. Ajoutez la levure et la farine petit à petit par l'orifice du couvercle, toujours en vitesse 10.
- 2 Faites chauffer une poêle légèrement huilée à feu vif, versez des petits tas de pâte et faites cuire les pancakes 5 min en les retournant mi-cuisson.
- 3 Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



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

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 11 min

10 personnes 5 min

6 min 12 h

MAQUET

PANNA COTTA

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

- 1 Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez le lait, la crème, le sucre et les graines de vanille, puis lancez le robot en vitesse 4 à 95°C pour 5 min.
- 3 À la fin de la cuisson, ajoutez la gélatine essorée et mixez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 4 Versez la crème dans des ramequins, couvrez de film alimentaire et laissez prendre au moins 12 h au réfrigérateur.



Servez avec un coulis de fruits.



Temps total : 17 min 30 s

4 personnes 5 min

12 min 30

MAQUET

POMMES CARAMÉLISÉES AUX PISTACHES

4 pommes Golden
1 c. à s. de pistaches concassées
4 c. à s. de miel

- 1 Épluchez et coupez les pommes en gros cubes. Dans le bol muni de l'entraîneur commun, ajoutez le miel et lancez la cuisson sans couvercle à 150°C pendant 5 min. Mélangez bien pour homogénéiser le caramel.
- 2 À la fin du programme, ajoutez les pommes, et relancez la cuisson à 150°C pendant 5 min. Faites attention aux éventuelles éclaboussures au moment de verser les pommes. À l'aide de la spatule, enrobez bien les pommes de caramel puis posez le couvercle sur le bol du robot.
- 3 Au bout de 2 min 30 enlevez le couvercle et ajoutez les pistaches, laissez cuire pendant 2 min 30 supplémentaires.



Pour des pommes plus fondantes laissez quelques minutes de cuisson supplémentaires avec le couvercle.

Les
DESSERTS
Individuels



Temps total : 21 min

4/6 personnes 10 min

11 min

18 min 25 min

11 min

18 min 25 min

11 min

18 min 25 min

PORRIDGE

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

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, 40 cl d'eau et les flocons d'avoine. Faites cuire à 80°C en vitesse 4 pendant 10 min.
- 2 Ajoutez le miel, la cannelle, les abricots coupés en petits morceaux et les noisettes concassées. Mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 3 Servez dans des bols.



Ce plat se déguste tiède au petit-déjeuner.

Les
DESSERTS
Individuels



Temps total : 1 h 03 min

4/6 personnes 20 min

18 min 25 min

18 min 25 min

18 min 25 min

18 min 25 min

PROFITEROLES

80 g de beurre
25 cl d'eau
150 g de farine
4 œufs
½ L de glace vanille
200 g de chocolat noir
20 cl de crème liquide
Sel

- 1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 7-8). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Lancez le robot à 90°C en vitesse 3 pendant 8 min. À la fin du programme, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 6 pendant 2 min. Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau pour pétrir/concasser. Verrouillez le couvercle sans le bouchon et mélangez en vitesse 6 en ajoutant les œufs un à un. Laissez tourner 2 min.
- 2 À l'aide d'une poche, déposez de petits tas de pâte sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfourez pour 20 à 25 min sans ouvrir la porte du four.
- 3 Mettez le chocolat en morceaux et la crème dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites fondre à 60°C en vitesse 4 pendant 5 min. Raclez les bords, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Entaillez légèrement les choux et garnissez-les de glace vanille. Servez immédiatement avec le chocolat chaud.



Temps total : 43 min

4 personnes 5 min

38 min 2 h 30 min

MADE WITH MANDUET

🍷

RIZ AU LAIT CRÉMEUX

160 g de riz rond (à dessert)
1 L de lait demi-écrémé
50 g de crème fleurette
70 g de sucre
1 c. à c. d'arôme vanille

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, la crème fleurette, le sucre et l'arôme vanille. Faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 8 min sans le bouchon.
- 2 Ajoutez ensuite le riz et faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 30 min toujours sans le bouchon.
- 3 À la fin de la cuisson, laissez reposer le riz pendant 30 min environ.
- 4 Transvasez dans un saladier, couvrez de film alimentaire, puis entreposez au réfrigérateur au moins 2 h avant de servir.



Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou un zeste d'agrumes.



Temps total : 15 min

4/6 personnes 5 min

4 min 6 min

Pastry

🍷

ROSQUILLAS — BEIGNETS ESPAGNOLS

5 cl de lait demi-écrémé
1 sachet de levure chimique
350 g de farine
80 g de sucre
1 œuf
5 cl d'huile olive
5 cl de liqueur d'anis
Sucre

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, puis lancez le programme pâte (Pastry) P2.
- 2 Formez de fins cercles de pâte et soudez-les afin d'obtenir des anneaux de 5 cm de diamètre.
- 3 Faites-les cuire quelques minutes à la friteuse, les beignets doivent être bien dorés. Saupoudrez-les de sucre avant de servir.



Vous pouvez ajouter le zeste de 1 citron à cette recette.



Temps total : 15 min

4 personnes 5 min

10 min 6 min 30 min

MADE BY MAMMEL

MADE BY MAMMEL

SABAYON

120 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs très frais, et à température ambiante
80 g de vin de liqueur

- 1 Mettez le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol équipé du batteur. Il est essentiel que les jaunes d'œufs soient à température ambiante. Battez-les 3 min à 40°C en vitesse 5.
- 2 Ajoutez le vin et faites cuire 7 min à 70°C en vitesse 4.
- 3 Versez le sabayon dans des bols, ajoutez des biscuits, des pépites de chocolat ou des fruits frais.



Temps total : 51 min

4 personnes 15 min

6 min 30 min

MADE BY MAMMEL

MADE BY MAMMEL

TIRAMISU AU CITRON VERT

300 g de mascarpone
150 ml de crème fleurette
1 gousse de vanille
1 c. à s. de sucre glace
Le zeste d'**1** citron vert
1 dizaine de boudoirs
100 g de sucre
80 ml d'eau
Le jus de **2** citrons verts

- 1 Versez l'eau et le sucre dans la cuve munie du mélangeur, lancez le robot en vitesse 4 à 100°C pendant 5 min. Versez le jus des citrons verts dans le sirop obtenu et laissez refroidir complètement.
- 2 Râpez le zeste du citron vert et récupérez les grains de la gousse de vanille en la fendant en deux. Dans la cuve munie du batteur, mettez le mascarpone, la crème fleurette, le sucre glace, le zeste de citron et les grains de vanille. Lancez le robot en vitesse 6 pendant 1 min.
- 3 Cassez les boudoirs en morceaux de la taille des verrines. Trempez-les brièvement dans le sirop au citron et disposez-les au fond de 4 verrines. Recouvrez avec la crème au mascarpone, et ainsi de suite en alternant

les couches. Entreposez 30 min au frais avant de déguster.



Veillez à choisir des citrons verts non traités.



Temps total : 1 h

4/6 personnes 10 min

5 min 45 min

Pastry

MADE WITH MANDUET

BANANA BREAD

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre en morceaux, le sucre, les œufs, la crème liquide, la farine et la levure. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Épluchez les bananes et coupez-les grossièrement. À la fin du programme, ajoutez-les avec les pépites de chocolat, puis mixez en vitesse 6 pendant 40 s.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier cuisson et enfournez pour 45 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160°C (th. 5).
- 5 Laissez refroidir, puis démoulez.



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



Temps total : 1 h 12 min

4/6 personnes 15 min

7 min 50 min

MADE WITH MANDUET

BLONDIE AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES

300 g de chocolat blanc
40 g de miel
100 g de beurre salé
4 œufs
115 g de sucre
170 g de farine
125 g de poudre d'amandes
1 sachet de levure chimique
200 g de fruits rouges surgelés

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre, le chocolat en morceaux et le miel. Faites fondre en vitesse 3 à 50°C pendant 5 min.
- 3 Pendant ce temps fouettez les œufs et le sucre dans un saladier. Dès la sonnerie, raclez les parois du bol (Si le chocolat commence à cristalliser, ce n'est pas grave, il va quand même s'homogénéiser ensuite), ajoutez le mélange œufs/sucre et mélangez 1 min en vitesse 8.
- 4 Ajoutez la farine, la poudre d'amandes et la levure, puis mélangez 1 min en vitesse 8.
- 5 Beurrez et farinez un moule carré. Et versez-y la pâte. Parsemez de fruits rouges surgelés et enfoncez les dans la pâte avec le dos d'une cuillère. Faites cuire 50 min à 170°C. Laissez tiédir et démouler sur une grille.



Temps total : 54 min

4/6 personnes 10 min

14 min 30 min

Pastry

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mettez le beurre en cubes et le chocolat en morceaux dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Faites fonctionner en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min.
- 2 Raclez les bords du bol et ajoutez le sucre, la farine, les œufs, la levure et les noix de pécan. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule carré de papier cuisson. Versez-y la pâte et enfournez. Faites cuire pendant 20 à 30 min environ.
- 4 À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis démoulez.



Pistaches, noisettes, amandes... ou même un mélange des deux vous permettent de varier les goûts de ce dessert. Si vous souhaitez retrouver de gros morceaux de noix dans le brownie, ajoutez-les à la fin du programme et mélangez rapidement à la spatule.



Temps total : 54 min

4/6 personnes 15 min

4 min 35 min

Pastry

CAKE CHÂTAIGNE & AMANDE

70 g de farine de riz
70 g de farine de châtaigne
80 g de purée d'amandes
8 cl de lait d'amandes
60 g de sucre roux
2 œufs
½ sachet de levure chimique
50 g de fruits séchés (figues, abricots)

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. À la fin du programme, versez la pâte dans le moule.
- 4 Enfournez pour 35 min environ. Laissez refroidir et servez.



Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat, ou remplacer la purée d'amandes par du miel de châtaignier.



Temps total : 1 h 04 min

10 personnes 15 min

4 min 45 min

Pastry

CAKE POIRES & NOISETTES

250 g de farine
1 sachet de levure (**11 g**)
175 g de beurre demi-sel mou
3 œufs
100 g de sucre cassonade
120 g de poudre de noisette
6 demi-poires au sirop

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le beurre en morceaux, les œufs, le sucre et la poudre de noisette. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson.
- 4 Coupez les poires en dés. À la fin du programme, ajoutez les poires dans le robot et mixez en vitesse 6 pendant 15 s.
- 5 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 à 45 min.
- 6 Laissez refroidir, démoulez et servez en tranches.



Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou encore réaliser cette recette avec un mélange pommes et noix ou abricots et amandes.



Temps total : 1 h 19 min

4/6 personnes 15 min

4 min 1 h

Pastry

CARROT CAKE

300 g de carottes
3 œufs
190 g de cassonade
240 g de farine
½ c. à c. de cannelle
½ c. à c. de noix de muscade
1 c. à c. d'extrait de vanille
1 paquet de levure chimique (**11 g**)
25 cl d'huile de tournesol

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Épluchez les carottes, coupez-les en dés et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Réservez dans un saladier.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les autres ingrédients, puis lancez le programme pâte (Pastry) P3 pour 3 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les carottes et mélangez en vitesse 6 pendant 20 s. Tapissez un moule à cake de papier cuisson et versez-y la pâte. Enfourez pour 1 h environ. Pour vérifier la cuisson, plantez-y un couteau, la lame doit être propre en ressortant.



Laissez refroidir avant de démouler. Avec les carottes, il est aussi possible d'ajouter 50 g de raisins secs ou 50 g de noix concassées selon vos goûts. Pour un goût plus prononcé de cannelle, doublez la quantité.



Temps total : 27 min

10 personnes 25 min

1 min 30 4 h 30 s

MADE MANUFACTURE

CHARLOTTE AUX FRAISES

400 g de fraises
8 g de gélatine
18 biscuits à la cuillère
15 cl de sirop de fraise
200 g de fromage blanc à 40 %
100 g de mascarpone
60 g de sucre
Le jus d'**1** citron

- 1 Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 20 min. Essorez-la et mettez-la dans le jus de citron. Passez le tout au four à micro-ondes pendant 30 s pour la faire fondre. Trempez les biscuits dans le sirop de fraise et tapissez-en un moule à charlotte.
- 2 Équeutez les fraises et coupez-les en quatre. Réservez-en 100 g dans un bol.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le fromage blanc, la mascarpone, les 300 g de fraises, le sucre et le jus de citron. Mixez en vitesse 5 pendant 1 min. Si besoin, ramenez la préparation au centre du robot à l'aide de la spatule et mixez 30 s supplémentaires.
- 4 Versez la préparation dans le moule à charlotte et laissez prendre au frais pendant au moins 4 h.
- 5 Servez en garnissant les parts de fraises fraîches.



Temps total : 45 min

10 personnes 5 min

5 min 35 min

MADE MANUFACTURE

CHEESECAKE

125 g de beurre
160 g de biscuits (de type Bastogne)
600 g de fromage frais (Philadelphia®, St Môret)
130 g de sucre
2 blancs d'œufs
5 cl de jus de citron

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et faites-le fondre en vitesse 5 à 80°C pendant 3 min. Ajoutez les biscuits émiettés et mixez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 2 Tapissez le fond d'un moule (23 cm) de ce mélange. Utilisez le dos d'une cuillère pour tasser et réservez au frais.
- 3 Rincez le robot et mettez le couteau pour pétrir/concasser. Mettez le fromage frais, le sucre, les blancs d'œufs légèrement battus et le jus de citron. Mixez en vitesse 12 pendant 40 s à 1 min. Versez cette préparation dans le moule.
- 4 Enfournez pour 30 à 35 min, la crème doit être prise. Servez froid.



Vous pouvez remplacer le citron par de la vanille et servir ce dessert avec des framboises fraîches.



Temps total : 40 min

2 personnes 15 min

5 min 1 h 20 min

MADE MANUALLY

CHEESECAKES À LA ROSE ET AUX FRAMBOISES

120 g de fromage frais (Philadelphia)
125 g de fromage blanc
100 g de sucre
50 g de spéculos
15 g de beurre
1 oeuf
1 c. à s. d'eau de rose
100 g de framboises fraîches

- Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre. Lancez le robot vitesse 4 à 80°C pendant 3 min. Ajoutez les spéculos cassés en morceaux et mixez vitesse 12 pendant 20 s. Tapissez les fonds de 2 moules individuels avec ce mélange puis tassez bien. Réservez au frais. Lavez et séchez le bol.
- Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le fromage frais, le fromage blanc, le sucre en poudre, l'eau de rose et l'oeuf. Lancez le robot vitesse 10 pendant 1 min.
- Versez cette préparation dans les moules sur le biscuit et enfournez pour une vingtaine de minutes.
- Laissez refroidir 1 h puis placez les cheesecake au réfrigérateur.
- Au moment de servir, démoulez les cheesecakes et déposez quelques framboises fraîches et un pétale de rose.

Vous pouvez accompagner les cheesecakes d'un coulis de framboises



Temps total : 48 min

6 personnes 15 min

8 min 25 min

Slow cook

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS ET ROMARIN

4 œufs
20 g de beurre
150 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
130 g de farine
40 cl de lait
1 noisette de beurre pour le moule
1 c. à c. de farine pour le moule
8 petits abricots
1 branche de romarin
Sucre glace

- Lavez et coupez les abricots en 4. Dans le robot muni du mélangeur, déposez le beurre et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1. Au bout de 30 s, ajoutez les abricots, la branche de romarin et un sachet de sucre vanillé. Déposez les abricots dans un plat à gratin beurré et fariné puis lavez et séchez le bol.
- Préchauffez le four à 210°C. Dans le bol du robot muni du batteur, déposez les œufs, le sucre puis lancez le robot vitesse 6 pendant 3 min sans le bouchon. Au bout d'une minute, ajoutez progressivement la farine puis le lait par l'ouverture du couvercle.
- Versez la pâte dans le plat sur les abricots, saupoudrez le deuxième sachet de sucre vanillé et enfour-

nez pour 25 min. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

Servez ce clafoutis avec une boule de glace à la vanille sur chaque part. Pour une version plus traditionnelle, remplacez les abricots par des cerises.



Temps total : 1 h 44 min

8 personnes 15 min

14 min 40 min 35 min

Steam

DE MANUEL

CLAFOUTIS RHUBARBE

600 g de rhubarbe
0,7 L d'eau
300 g de sucre
4 œufs
10 cl de lait
15 cl de crème liquide
1 c. à s. d'extrait de vanille
90 g de farine

- Épluchez la rhubarbe et taillez-la en petits tronçons de 2 cm. Mettez-la dans un plat et saupoudrez de 150 g de sucre, puis laissez reposer 40 min.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les œufs, le lait, la crème, les 150 g de sucre restants et la vanille. Mixez en vitesse 10 pendant 2 min. Au bout de 30 s, ajoutez la **farine** par le haut du couvercle.
- Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné, puis laissez reposer. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Égouttez la rhubarbe et mettez-la dans le panier vapeur. Versez de l'eau dans le bol jusqu'au niveau

0,7 L et placez le panier vapeur. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 12 min à 100°C.

- Quand la rhubarbe est cuite, répartissez-la sur la pâte et enfournez pour 35 min. Laissez refroidir avant de démouler.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 1 h 37 min

4 personnes 20 min

17 min 1 h

Dessert

CŒURS DE FRAISES À LA VANILLE

50 g de beurre
12 palets bretons
250 g de fraises
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
40 g de farine
Maïzena®
50 cl de lait demi écrémé
1 gousse de vanille

- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, déposez le beurre et faites-le fondre vitesse 3 à 50°C pendant 5 min. Ajoutez les palets bretons et mixez vitesse 12 pendant 1 min avec le bouchon. Rassemblez la pâte dans le bol.
- Dans des moules à tartelettes en forme de cœur ou des emportes pièces, déposez un peu de pâte et tassez de manière homogène pour obtenir une couche épaisse. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 1 h minimum. Lavez et séchez le bol.
- Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, la farine et la maïzena. Grattez la gousse de vanille fendue en deux. Mixez vitesse 6 pendant 1 min en ajoutant progressivement le lait.
- Mettez le bouchon. Lancez le programme dessert (Dessert) vitesse 4 à 90°C pendant 10 min. A la fin du programme, mixez vitesse 9 pendant 10 s. Mettez la crème dans un bol et laissez refroidir.
- Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en lamelles.
- Sur chaque fond de tarte, déposez une couche épaisse de crème pâtissière (vous pouvez vous aider d'une poche à douille si vous en avez une), et recouvrez les tartelettes de lamelles de fraises.



Vous pouvez remplacer les fraises par des fruits de saison (cerises, framboises...)

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme DESSERT par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 52 min

4/6 personnes 10 min

2 min 40 min

MADE BY MANUEL

CRUMBLE AUX POMMES

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre, puis mixez en vitesse 8 jusqu'à ce que la pâte forme des boulettes (environ 1 min 30). La pâte ne doit pas forcément former une boule.
- 3 Épluchez les pommes, coupez-les en dés, puis mettez-les dans un plat. Recouvrez-les de la pâte obtenue en l'émiettant.
- 4 Enfournez pour 40 min. Dégustez tiède ou froid.



Les pommes peuvent être remplacées par des poires ou être mélangées avec des fruits rouges.



Temps total : 34 min

6/8 personnes 20 min

14 min 3 h

MADE BY MANUEL

ENTREMETS POIRE-CHOCOLAT

200 g de spéculoos
40 g de beurre fondu
3 feuilles de gélatine (**6 g**)
350 g de poires au sirop (poids égoutté)
20 cl de crème fleurette 30% MG
60 g de sucre
120 g de mascarpone
100 g de chocolat noir
8 cl de lait

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mixez les spéculoos en vitesse 10 pendant 30 s. Ajoutez le beurre fondu, mélangez à la spatule, puis tassez-les au fond d'un moule.
- 2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mettez les poires égouttées avec 2 c. à s. de leur sirop dans le robot et mixez en vitesse 10 pendant 1 min. Réservez dans un bol.
- 3 Dans une casserole, faites chauffer 2 c. à s. du sirop des poires, puis ajoutez les feuilles de gélatine. Lavez le robot et mettez le batteur. Versez-y la crème et mixez en vitesse 7 pendant 3 min. Ajoutez le sucre, les poires mixées, le mascarpone et la gélatine. Mixez en vitesse 4 pendant

- 1 min 30 s. Versez dans le moule et placez au réfrigérateur.
- 4 Mettez le chocolat et le lait dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Faites fondre à 70°C en vitesse 5 pendant 8 min. Versez le chocolat fondu sur la crème de poires. Mettez au frais pour au moins 3 h.



Temps total : 1 h 12 min

4/6 personnes 5 min

7 min 1 h

DE MANUEL

FAR BRETON

300 g de pruneaux dénoyautés
20 g de beurre demi-sel fondu
75 cl de lait demi-écrémé
5 œufs
140 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
220 g de farine
5 cl de Cointreau®

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez un moule à gratin et déposez-y les pruneaux.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et lancez en vitesse 5 à 80°C pendant 3 min avec le bouchon.
- 3 Ajoutez le lait, les œufs et le sucre et le sucre vanillé, puis mélangez en vitesse 8 pendant 4 min.
- 4 Au bout de 10 s, ajoutez progressivement la **farine**. Après 1 min 30 s, ajoutez le **Cointreau®** et laissez tourner le robot jusqu'à la fin de l'étape.
- 5 Versez la pâte sur les pruneaux et enfournez pour 1 h. Laissez refroidir et dégustez.



Vous pouvez remplacer les pruneaux par des figues ou des cerises.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 1 h 06 min

10 personnes 15 min

16 min 35 min

Dessert

FLAN PÂTISSIER

1 pâte sablée
5 œufs
180 g de sucre
100 g de Maïzena®
2 sachets de sucre vanillé
1 L de lait écrémé

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les œufs, le sucre, la Maïzena® et le sucre vanillé, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Après 30 s, ajoutez le lait.
- 3 Lancez le programme dessert (Dessert) vitesse 5 à 90°C pendant 15 min.
- 4 Étalez la pâte à tarte et mettez-la dans un moule à bords hauts. Versez la crème dessus et enfournez pour 30 à 35 min. Laissez refroidir le flan avant de le déguster.



L'idéal est de réaliser cette recette la veille.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme DESSERT par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 1 h 09 min

4/6 personnes 25 min

14 min 30 min

Pastry

FONDANT AU CHOCOLAT

200 g de chocolat noir
100 g de beurre demi-sel mou
3 œufs
120 g de sucre de canne roux
150 g de poudre d'amandes
1 sachet de levure chimique

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et le chocolat en morceaux. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 45°C pour 10 min.
- 3 Ajoutez les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la levure, puis lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 4 Tapissez un moule à manqué de papier cuisson. À la fin du programme, versez la préparation dans le moule et enfournez pour 20 à 30 min.
- 5 Laissez refroidir avant de déguster le gâteau.



Remplacez la poudre d'amandes par de la poudre de noisette. Adaptez le temps de cuisson selon vos goûts : à 15 min, il sera très très fondant !



Temps total : 1 h

4/6 personnes 15 min

5 min 40 min

Pastry

FONDANT AUX NOIX

125 g de beurre mou
250 g de noix
300 g de sucre roux
80 g de farine
5 œufs
2 c. à s. de rhum brun
1 sachet de levure

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les noix. Mixez en vitesse 12 pendant 45 s. Ajoutez tous les autres ingrédients et lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Beurrez et farinez un moule carré. À la fin du programme, versez la pâte dans le moule. Enfournez pour 40 min environ.
- 4 Laissez refroidir avant de démouler. Déguster tiède ou froid.



Vous pouvez remplacer les noix par des noisettes, des amandes ou tout autre fruit oléagineux.



Temps total : 56 min

4/6 personnes 15 min

1 min 40 min

DE MANQUÉ

GALETTE DES ROIS POMME-NOISETTES

2 disques de pâte feuilletée
160 g de pommes à cuire
140 g de beurre
125 g de poudre de noisette
125 g de sucre glace
2 œufs
1 jaune d'œuf

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Épluchez les pommes, coupez-les en dés et faites-les revenir à la poêle avec 15 g de beurre pendant 5 min à feu vif.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le reste de beurre, la poudre de noisette, le sucre glace et les œufs battus. Mixez en vitesse 9 pendant 30 s. À l'aide de la spatule, ramenez la préparation vers le centre et mixez 30 s. Renouvelez l'opération, le mélange doit être lisse.
- 3 Étalez un disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez la crème de noisette dessus en laissant 2 cm de bords nus. Répartissez les dés de pommes, ajoutez une fève, puis recouvrez du

second disque de pâte. Soudez bien les bords en pinçant les deux épaisseurs de pâte.

- 4 Badigeonnez la galette de jaune d'œuf et enfournez pour 35 min environ.



Temps total : 49 min

4/6 personnes 15 min

4 min 30 min

Pastry

GÂTEAU AU YAOURT ET AUX FRUITS SECS

125 g de yaourt nature (125 g)
2 pots de farine
2 pots de sucre
½ pot d'huile
3 œufs
1 pot de fruits secs (raisins, figues, dattes)
1 sachet de levure chimique (11 g)
1 c. à c. d'arôme vanille

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le yaourt, la farine, le sucre, l'huile, les œufs, les fruits secs, la levure et l'arôme. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule à manqué de papier cuisson.
- 4 À la fin du programme, versez la pâte dans le moule et enfournez pour 30 min environ.
- 5 Laissez refroidir et servez.



Si vous voulez que les fruits secs restent entiers, ajoutez-les à la fin du programme et mixez en vitesse 6 pendant 30 s.



Temps total : 1 h 09 min

4/6 personnes 15 min

9 min 45 min

Pastry

GÂTEAU AUX POMMES

4 pommes (Golden)
125 g de beurre
150 g de cassonade
3 œufs
140 g de farine
1 sachet de levure chimique
Cannelle
Rhum

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre coupé en cubes et faites-le fondre en vitesse 4 à 70°C pendant 5 min. Dès la sonnerie, utilisez un peu de beurre fondu pour badigeonner le fond d'un moule à manqué à l'aide d'un pinceau. Farinez le moule.
- 3 Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles et répartissez-les dans le moule.
- 4 Dans le bol contenant le beurre fondu, ajoutez la cassonade, les œufs, la farine, la levure, un bouchon de rhum, une pincée de cannelle. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 5 A la fin du programme, répartissez la pâte dans le moule. Enfournez pour 45 min environ. Laissez refroidir et servez.

Un moule amovible sera un plus pour cette recette !



Temps total : 56 min

4/6 personnes 10 min

11 min 35 min

Dessert

GÂTEAU DE SEMOULE

75 cl de lait demi-écrémé
150 g de semoule fine
125 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
15 cl de crème fraîche
125 g de raisins secs

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, la semoule, le sucre et le sel. Lancez le programme dessert (Dessert) vitesse 4 à 90°C pendant 10 min. Versez la préparation dans un saladier pour qu'elle refroidisse. Lavez le bol du robot.
- 3 Mettez les œufs battus et la crème fraîche dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en vitesse 6 pendant 30 à 40 s.
- 4 Versez cette préparation sur la semoule, ajoutez les raisins secs et mélangez à l'aide d'une spatule. Versez dans un moule à manqué de taille standard et enfournez pour 30 à 35 min. Dégustez tiède ou froid.

Vous pouvez ajouter 5 cl de rhum et du zeste d'orange confit.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth, vous pouvez remplacer le programme DESSERT par le mode manuel avec les paramètres indiqués.



Temps total : 1 h 15 min

10 personnes 15 min

5 min 55 min

Pastry

MADE WITH MARYSE

GÂTEAU MARBRÉ

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

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le sucre, les œufs et le beurre. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. À la fin du programme, versez la moitié de la pâte dans le moule.
- 4 Ajoutez le cacao dans la pâte restante et mixez en vitesse 6 pendant 40 s. Versez le reste de pâte dans le moule. Avec une cuillère, mélangez rapidement pour que les 2 pâtes se mélangent.
- 5 Enfourez pour 55 min environ. Laissez refroidir et servez.



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



Temps total : 39 min

6 personnes 20 min

11 min 8 min

MADE WITH MARYSE

GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE DE CERISE

6 œufs
120 g de sucre en poudre
80 g de farine
1 pincée de sel
1 pot de confiture de cerises
 Quelques cerises
 Sucre glace

- 1 Préchauffez le four à 190°C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Lancez le robot vitesse 7 pendant 3 min. Versez la préparation dans un saladier puis lavez et séchez le bol.
- 2 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs avec la pincée de sel et lancez le robot vitesse 7 pendant 8 min. À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement les blancs en neige dans l'autre préparation. Versez la farine en pluie et mélangez en soulevant bien la préparation.
- 3 Étalez la pâte de façon homogène pour former un rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfuri-

sé. Enfourez pour 8 min. Surveillez la cuisson pour que le biscuit ne dore pas trop. Sortez le biscuit du four puis enroulez-le dans un torchon propre et humide. Laissez refroidir.

- 4 Déroulez le biscuit et étalez la confiture avec une spatule. Avec l'aide du torchon, enroulez à nouveau le biscuit en serrant bien. Saupoudrez de sucre glace et servez.



Délicieux aussi avec de la confiture d'ananas, de mûres ou au chocolat !



Temps total : 1 h 07 min

6 personnes 15 min

22 min 1 h 30 min

DE MANUELL

NAKED CAKE AUX FRUITS ROUGES

Pour la génoise :

4 oeufs
120 g de sucre
120 g de farine

Pour le sirop :

20 cl d'eau
50 g de sucre
½ c. à c. d'extrait de vanille

Pour la crème :

20 cl de crème fleurette
250 g de mascarpone
5 c. à s. de sucre glace

Pour la garniture :

400 g de fraises
100 g de myrtilles
100 g de framboises
100 g de mûres

- 1 Préchauffez le four à 160°C. Beurrez et farinez un moule à manqué de 20 cm de diamètre. Dans le robot muni du batteur, mettez les oeufs et le sucre.
- 2 Lancez le robot à vitesse 7 pendant 8 min à 40°C.
- 3 Incorporez la farine et mixez à vitesse 2 pendant 2 min.
- 4 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 30 min. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.
- 5 Dans le bol muni du batteur, versez la crème fleurette et le mascarpone. Lancez à vitesse 8 pendant 1 min.
- 6 Versez le sucre glace. Mixez à vitesse 6 pendant 30 s.
- 7 Versez dans un saladier et entreposez au frais, recouvert de film alimentaire.
- 8 Dans le bol muni du mélangeur,

versez l'eau et le sucre. Lancez à vitesse 1 pendant 10 min à 115°C. Laissez refroidir.

- 9 Equeutez les fraises et coupez-les en deux.
- 10 Découpez la génoise dans l'épaisseur en 3 disques égaux. A l'aide d'un pinceau, imbibe de sirop le disque de la base et recouvrez avec 1/3 de crème au mascarpone. Parsemez de fruits rouges.
- 11 Posez le disque du milieu et imbibe-le de sirop, puis recouvrez avec le second tiers de crème au mascarpone. Parsemez de fruits rouges.
- 12 Imbibe de sirop la partie coupée du dernier disque de génoise et posez-le sur le gâteau. Recouvrez avec le reste de crème au mascarpone.
- 13 Entreposez le gâteau au frais pendant 1 h. Décorez ensuite avec les fruits rouges avant de servir.



Temps total : 4 h 28 min

8 personnes 15 min

23 min 3 h 20 min 50 min

DE MANUELL

PARIS-BREST

Pâte à chou :

125 g de lait
40 g de beurre demi-sel
20 g de sucre
75 g de farine
2 œufs

Crème au praliné :

2 œufs
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre
30 g de farine
20 g de Maïzena®
50 cl de lait demi-écrémé
100 g de beurre doux
120 g de praliné
2 feuilles de gélatine
1 jaune d'œuf pour la dorure
20 g d'amandes effilées
Sucre glace

- 1 **Réalisation de la crème au praliné :** Faites ramollir les 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les oeufs et les jaunes, le sucre, la farine et la Maïzena®. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min en ajoutant le lait.
- 3 Mettez le bouchon et lancez le robot en vitesse 4 à 90°C pour 12 min.
- 4 En fin de cuisson, ajoutez le beurre, le praliné et la gélatine, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min pour lisser la crème.
- 5 Débarrassez et laissez tiédir avant de la placer au réfrigérateur pendant au moins 3h.
- 6 Utilisez le procédé de la pâte à choux sucrée dans les basiques p.34 en divisant les quantités par 2.
- 7 Préchauffez votre four à 180°C.

- 8 A l'aide d'une poche à douille muni d'une douille unie, formez 2 cercles collés l'un à l'autre entre 20 et 22 cm de diamètre, puis faites un 3^{ème} cercle sur les 2 premiers. Badigeonnez la couronne de jaune d'œuf, parsemez d'amandes effilées et enfournez pendant 30 min.
- 9 Sans ouvrir le four, descendez la température à 170°C et cuire encore 20 min. Laissez refroidir la couronne dans le four sans température et sans ouvrir le four.
- 10 **Montage :** Quand la crème est bien froide, taillez la couronne de pâte à chou à l'horizontale avec un couteau à dents.
- 11 Mettre la crème dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et garnir la partie du bas. Posez la partie du haut et saupoudrez de sucre glace. Laissez 20 min à température avant de déguster.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.



Temps total : 37 min

6 personnes 20 min

9 min 8 min

DE MARNIER

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER®

4 œufs
5 cl de Grand Marnier®
1 c. à s. de farine (15 g)
120 g de sucre
20 g de beurre

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs, le Grand Marnier® et la farine. Mixez avec le bouchon en vitesse 7 pendant 3 min. Débarrassez dans un grand saladier. Rincez le bol.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et 80 g de sucre. Mixez sans le bouchon en vitesse 7 pendant 6 min. Beurrez 6 ramequins individuels avec le beurre mou, puis saupoudrez-les du sucre restant.
- 3 Incorporez un tiers des blancs en neige aux jaunes d'œufs en fouettant énergiquement, puis ajoutez les blancs restants en mélangeant délicatement à la spatule. Remplissez

jusqu'à ras bord chaque ramequin. Lissez la surface et nettoyez les bords des ramequins. Enfournez pour 8 min. Servez immédiatement.



Temps total : 1 h 31 min

6 personnes 20 min

6 min 30 min 35 min

Pastry

TARTE AMANDINE AUX PRUNES

250 g de farine de blé
50 g de farine de châtaigne
180 g de beurre mou
100 g de sucre glace
1 œuf
1 pincée de sel
700 g de prunes (quetsches, Reine Claude, mirabelles)
60 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre
80 g de poudre d'amandes
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé

- 1 Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine de blé, la farine de châtaigne, le beurre coupé en morceaux, le sucre glace et la pincée de sel. Lancez le robot vitesse 8 pendant 1 min. Ajoutez l'œuf puis lancez à nouveau le robot vitesse 6 pendant 1 min. Sortez la pâte du robot, formez une boule puis emballez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur. Lavez et séchez le robot.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs légèrement battus, le beurre mou coupé en morceaux, la poudre d'amandes et le sucre en poudre. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.

- 3 Préchauffez le four à 180°C. Lavez, séchez et coupez les prunes en deux et dénoyotez-les.
- 4 Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sablée puis foncez un moule à tarte beurré et fariné. Versez la crème d'amandes sur la pâte à tarte et déposez les demi-prunes en les serrant bien. Saupoudrez le dessus avec le sucre vanillé.
- 5 Enfournez pour 35 min. Laissez tiédir avant de déguster.



Vous pouvez accompagner cette tarte de crème fouettée. Pour une version plus rapide, utilisez une pâte sablée toute faite.



Temps total : 41 min

4 personnes 10 min

6 min 2 h 25 min

DE MARQUEL

🍷

TARTE AU CHOCOLAT

1 pâte sablée
250 g de chocolat noir
20 cl de crème liquide bien froide

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th. 6-7). Étalez la pâte, mettez-la dans un moule à tarte beurré et couvrez d'une feuille de papier cuisson. Recouvrez de légumes secs et enfournez pour 15 min. Enlevez ensuite le papier, faites cuire à nouveau 10 min, puis laissez refroidir la pâte.
- 2 Mettez la crème liquide dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites chauffer à 70°C en vitesse 4 pendant 5 min.
- 3 Au bout de 2 min 30, ajoutez le chocolat en morceaux. Quand le temps est écoulé, mixez en vitesse 5 pendant 30 s. Versez le mélange sur la pâte et réservez au frais pendant 2 h.



Vous pouvez ajouter des oranges confites ou des framboises fraîches sur la tarte au moment de servir.



Temps total : 37 min

4/6 personnes 10 min

2 min 25 min

Pastry

🍷

TARTE AUX MIRABELLES

1 pâte sablée
3 œufs entiers
125 g de poudre d'amandes
70 g de cassonade
125 g de beurre mou
500 g de mirabelles dénoyautées

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez la pâte, puis mettez-la dans un moule à tarte beurré.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs battus, la poudre d'amandes, la cassonade et le beurre en morceaux. Lancez le programme pâte (Pastry) P3 pour 1 min 40.
- 3 Étalez la crème d'amandes sur le fond de tarte et déposez les mirabelles à la verticale en les serrant bien.
- 4 Enfourez pour 25 min environ. Servez tiède ou froid.



Vous pouvez remplacer les mirabelles par des poires.

Les
DESSERTS
Mignardises



Temps total : 34 min

4 personnes 5 min

9 min 20 min

DE MARQUEL

AMARETTIS

3 blancs d'œufs
150 g de sucre
250 g de poudre d'amandes
2 gouttes d'extrait d'amandes amère
Sucre glace

- 1 Préchauffez le four à 160°C (th. 5).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs. Mélangez en vitesse 7 pendant 6 min sans le bouchon.
- 3 Ajoutez le sucre, puis mixez 2 min en vitesse 6.
- 4 Raclez les bords du bol, ajoutez la poudre d'amandes et l'extrait d'amandes amère, puis mixez en vitesse 6 pendant 20 s.
- 5 Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère, déposez des petits tas de préparation sur la plaque.
- 6 Enfournez pour 20 min. Laissez refroidir, saupoudrez-les de sucre glace et dégustez.



Vous pouvez ajouter 1 c. à s. d'amaretto ou de limoncello dans la préparation ou remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisette.

Les
DESSERTS
Mignardises



Temps total : 53 min

12 pièces 20 min

13 min 20 min

DE MARQUEL

FINANCIERS

130 g de beurre
90 g de sucre
1 pointe de couteau de vanille en poudre
125 g de poudre d'amandes
4 blancs d'œufs
50 g de farine
15 g de miel
1 pointe de couteau de levure chimique
1 moule avec des empreintes rectangulaires de 10cm X 4cm

- 1 Préchauffez le four à 200°C
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez le beurre en cubes et faites fondre à 130°C en vitesse 1 pendant 10 min.
- 3 Dès la sonnerie, ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le miel et la poudre d'amandes et mixez 30 s en vitesse 6.
- 4 Ajoutez les blancs d'œufs, la levure chimique et la farine et mélangez 15 s en vitesse 6.
- 5 Raclez les parois du bol et mixez encore 2 min en vitesse 8.
- 6 Remplissez le moule et enfournez pendant 20 min à 190°C. Laissez refroidir avant de démouler et dégustez.



Remplacez la poudre d'amandes par de la poudre de noisette ou de pistache.

Les
DESSERTS
Mignardises



Temps total : 18 min 30 s

60 pièces 5 min

3 min 30 10 min

Pastry

LANGUES DE CHAT

125 g de beurre
125 g de sucre
3 œufs
150 g de farine
1 pointe de couteau de vanille en poudre
Sel

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- 2 Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre. Faites-le fondre en à 80°C en vitesse 4 pendant 3 min.
- 3 Ajoutez le sucre, la vanille et 1 pincée de sel, puis mixez en vitesse 9. Après 30 s, ajoutez les œufs un à un. Lorsqu'ils sont bien incorporés, ajoutez la **farine** cuillère par cuillère par l'ouverture du couvercle. Raclez les parois du bol et mixez de nouveau 30 s.
- 4 Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez des petits tas de pâte et donnez leur une forme allongée. Enfourez pour 10 min, jusqu'à ce que les bords commencent à colorer. Décollez et laissez refroidir.



Réalisez des tuiles aux amandes : saupoudrez d'amandes effilées avant la cuisson et à la sortie du four, placez les tuiles sur un rouleau à pâtisserie.

Pour les détenteurs d'un i-Companion touch pro, pensez à peser les ingrédients en gras avant de commencer l'étape.

Les
DESSERTS
Mignardises



Temps total : 2 h 30 min

4/6 personnes 10 min

5 min 2 h 15 min

Pastry

MADELEINES

130 g de beurre demi-sel
3 œufs
10 g de miel liquide
125 g de sucre
130 g de farine
½ c. à c. de levure chimique

- 1 Mettez le beurre dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites-le fondre à 130°C en vitesse 5 pendant 3 min.
- 2 Ajoutez tous les autres ingrédients et lancez le programme pâte (Pastry) P3 pour 2 min. Laissez reposer la pâte au moins 2 h au frais.
- 3 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez une plaque à madeleines et remplissez les empreintes aux trois quarts (les madeleines vont gonfler lors de la cuisson).
- 4 Enfourez pour 15 min. Laissez refroidir avant de démouler.



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

Les
DESSERTS
Mignardises



Temps total : 1 h 50 min

4/6 personnes 10 min

10 min 1 h 30 min

MADE MANUEL

MERINGUES

3 blancs d'œufs
125 g de sucre semoule
1 pincée de sel

- 1 Préchauffez le four à 110°C (th. 3-4).
- 2 Dans la cuve du robot munie du batteur, mettez les blancs d'œufs, le sucre et 1 pincée de sel. Lancez le robot en vitesse 8 pendant 10 min à 40°C sans le bouchon.
- 3 Déposez une feuille de papier cuisson sur la plaque de four. À l'aide d'une cuillère, déposez délicatement la pâte à meringue en petits tas. Enfourez la plaque et faites cuire pendant 1 h 30.
- 4 À la fin de la cuisson, sortez la plaque du four et laissez les meringues refroidir.



Les meringues se conservent pendant quelques jours. Juste avant la cuisson, saupoudrez-les d'éclats de pistaches ou de pralines pour les rendre plus festives.

Les
DESSERTS
Mignardises



Temps total : 23 min

4 personnes 5 min

3 min 15 min

MADE MANUEL

PANELLETS

350 g d'amandes
3 œufs
350 g de sucre
200 g de pignons de pin

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les amandes, puis mixez en vitesse 12 pendant 40 s. Réservez.
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les blancs dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en vitesse 6 pendant 40 s.
- 3 Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre, puis mixez en vitesse 8 pendant 30 s. Ramenez la préparation au centre du robot avec une spatule et mixez à nouveau 20 à 30 s.
- 4 Mélangez les jaunes d'œufs aux pignons. Formez de petites boules de pâtes et roulez-les dans le mélange jaune et pignons. Déposez-les sur

une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pour 10 à 15 min. Dégustez froid.



Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par 100 g de purée de patate douce.



Temps total : 20 min

4/6 personnes 5 min

5 min 10 min

MADE WITH LOVE

ROCHERS À LA NOIX DE COCO

200 g de noix de coco râpée
4 blancs d'œufs
120 g de sucre en poudre
½ c. à c. d'extrait de vanille

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th. 7).
- 2 Dans le bol muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et mixez en vitesse 6 pendant 5 min, sans le bouchon.
- 3 Ajoutez le sucre, la noix de coco et l'extrait de vanille, puis mixez en vitesse 4 pendant 30 s. Si le mélange n'est pas homogène, ramenez les ingrédients au centre de la cuve avec la spatule, puis mixez à nouveau.
- 4 Couvrez une plaque de papier cuisson. Façonnez de petites boules de pâte et déposez-les sur la plaque. Enfournes pour 5 à 10 min. Les rochers sont souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant.



Ils se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Temps total : 1 h 21 min

4/6 personnes 10 min

1 min 1 h 10 min

MADE WITH LOVE

SABLÉS DE NOËL

300 g de farine
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre
2 œufs
150 g de beurre mou
2 c. à c. de levure chimique
1 sachet sucre vanillé
1 c. à s. de cannelle en poudre
1 c. à s. de gingembre en poudre
Sucre glace

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, les œufs, le beurre en morceaux, la levure, le sucre vanillé et les épices. Mixez en vitesse 8 pendant 1 min.
- 2 Rassemblez la pâte et formez une boule, puis enveloppez-la de film alimentaire. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 h.
- 3 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Couvrez une plaque de papier cuisson. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, puis découpez-la à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre. Déposez les sablés sur la plaque.
- 4 Enfournes pour 10 min. À la fin de la cuisson, les sablés sont souples, ils durciront en refroidissant. Saupoudrez de sucre glace avant de les servir.



Conservez-les plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Temps total : 2 h 23 min

40 pièces 5 min

3 min 2 h 15 min

DE MANUELL

SPÉCULOOS

250 g de farine
175 g de beurre mou
175 g de vergeoise brune
1 œuf
1 c. à c. de levure chimique
1 c. à s. de cannelle
½ c. à s. de gingembre moulu
 Sel

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients et mixez en vitesse 8 pendant 2 min 30. Rassemblez la pâte afin d'en faire un boudin et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 h.
- 2 Préchauffez le four à 160°C (th. 5). Couvrez une plaque de papier cuisson.
- 3 Étalez la moitié de la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez-la en petits carrés. Déposez les biscuits sur la plaque, en les espaçant bien, car ils vont s'étaler durant la cuisson. Enfourez pour 15 min.
- 4 Les spéculoos sont souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant. Recommencez l'opération avec le reste de pâte.



Vous pouvez remplacer la moitié de la cannelle par du mélange quatre-épices.



Temps total : 2 h 20 min

50 pièces 10 min

10 min 2 h 15 min

DE MANUELL

TRUFFES CHOCOLAT-MARRON

200 g de chocolat noir
100 g de beurre demi-sel
300 g de crème de marron
40 g de poudre de cacao

- 1 Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser avec le beurre. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min.
- 2 Ajoutez la crème de marron et mixez en vitesse 10 pendant 30 s.
- 3 Versez la préparation obtenue dans un moule à cake en silicone et laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.
- 4 Faites tomber des petites cuillères de cette préparation dans la poudre de cacao et roulez-les entre la paume de vos mains. Conservez au réfrigérateur.



Remplacez le cacao par de la noix de coco râpée ou de la chapelure de biscuit.



Temps total : 1 h 20 min

4/6 personnes 10 min

10 min 1 h

MADE MANUEL

TRUFFES FACILES

200 g de chocolat noir
100 g de beurre demi-sel
1 c. à s. de sucre glace
80 g de cacao

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et le chocolat en morceaux. Réglez le robot en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min. Ajoutez le sucre glace et mélangez en vitesse 8 pendant 20 s.
- 2 Mettez la préparation obtenue dans un plat, couvrez de film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 h.
- 3 Mettez le cacao dans une assiette et prélevez un peu de pâte à l'aide d'une petite cuillère. Formez une boule dans vos mains et roulez-la dans le cacao. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la préparation.



Vous pouvez ajouter 2 c. à c. d'alcool dans la préparation. Les truffles se conservent très bien quelques jours au réfrigérateur.



Temps total : 3 min

2 personnes 2 min

1 min

MADE MANUEL

FROZEN YOGURT FRAMBOISE

300 g de framboises surgelées
450 g de yaourt grec
2 c. à s. de miel liquide

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les framboises congelées. Ajoutez le yaourt grec et le miel.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 3 Retirez l'accessoire et servez immédiatement.



Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres fruits congelés. Attention, ça ne se conserve pas, à déguster immédiatement !



Temps total : 6 h 18 min

6/8 personnes 15 min

3 min 6 h

MAQUET

GLACE À LA RICOTTA

400 g de ricotta
10 cl de jus de citron
25 cl de crème fleurette
75 g de sucre glace
1 blanc d'œuf

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez la ricotta, le jus de citron, la crème et le sucre glace, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Versez la préparation dans des bacs à glaçons et laissez prendre au congélateur pendant 6 h.
- 2 Lorsque les glaçons sont bien durs, démoulez-en 300 g et mettez-les dans le bol du robot bien froid muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en Pulse pendant 1 min 30. Raclez les parois du bol et du couvercle, ajoutez le blanc d'œuf et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Consommez la glace immédiatement.



Vous pouvez servir cette glace avec des framboises fraîches.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 6 h 08 min

10 personnes 5 min

3 min 6 h

MAQUET

SORBET AUX FRUITS ROUGES

600 g de fruits rouges
4 c. à s. de sucre glace
2 blanc d'œuf

- 1 Lavez et coupez les fruits, puis mettez-les dans un plat allant au congélateur.
- 2 Stockez-les au congélateur pendant 6 h. Quand les fruits sont durs, mettez-les dans le bol du robot bien froid muni du couteau pour pétrir/concasser.
- 3 Mixez en Pulse, pendant 1 min 30 ou en vitesse 13 pour le lcompanion.
- 4 Raclez les parois du bol et du couvercle, ajoutez le sucre glace et le blanc d'œuf, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 5 Rabattez la préparation vers le fond du bol et relancez 30 s en vitesse 12.
- 6 Puis renouvelez l'étape précédente une deuxième fois.
- 7 Consommez la glace immédiatement.



Vous pouvez ajouter de la menthe ou du basilic. Une fois mixé, le sorbet doit être consommé tout de suite, vous ne pouvez pas le recongeler.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 12 h 22 min

4 personnes 20 min

1 min 30 12 h

DE MAJUEL

SORBET PAMPLEMOUSSE

3 pamplemousses roses
4 c. à s. de sucre glace
2 blancs d'œufs
Quelques feuilles de menthe
ciselée

- 1 Pelez les pamplemousses à vif et retirez les segments. Coupez la chair en morceaux. Faites congeler les morceaux de pamplemousse, si possible dans des bacs à glaçon en conservant le jus. Laissez prendre au moins une nuit.
- 2 Dans la cuve du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les glaçons de pamplemousse puis mixez en Pulse pendant 1 min.
- 3 Rassemblez le tout au centre du robot, ajoutez les blancs d'œufs et le sucre et lancez le robot vitesse 12 pendant 30 s.
- 4 Servez aussitôt avec de la menthe ciselée.



Réalisez cette recette avec des oranges ou des citrons. Si vous ne dégustez pas de suite le sorbet, placez-le au congélateur puis mixez-le quelques secondes avant de servir.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 20 min

4/6 personnes 5 min

15 min

DE MAJUEL

COMPOTE DE PÊCHE

1 kg de pêches
150 g de miel liquide
10 cl d'eau
1 c. à c. d'arôme vanille

- 1 Épluchez les pêches, puis coupez-les en quatre.
- 2 Mettez-les dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le miel, 10 cl d'eau et l'arôme de vanille.
- 3 Faites cuire en vitesse 3, à 100°C pendant 15 min.
- 4 À la fin de la cuisson, mixez pendant 30 s en vitesse 10.



Vous pouvez réaliser cette recette avec des abricots, des figues, des mangues... Si vous préférez une consistance plus lisse, mixez 30 s supplémentaires.



Temps total : 35 min



4/6 personnes



10 min



25 min



COMPOTE POMME CANNELLE

1 kg de pommes
80 g de cassonade
3 cl de jus de citron
2 pincées de cannelle
5 cl d'eau

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez la cassonade, le jus de citron et la cannelle. Lancez la cuisson en vitesse 3 à 105°C pour 25 min.
- 3 À la fin de la cuisson, mixez en vitesse 12 pendant 40 s.



Vous pouvez remplacer la cannelle par de la vanille. Si vous souhaitez une compote plus lisse mixez 20 s supplémentaires. Remplacez la moitié des pommes par des poires.



Temps total : 45 min



4 personnes



5 min



40 min



CONFITURE DE FRUITS ROUGES

600 g de fruits rouges (mûres, framboises, fraises)
400 g de sucre
5 cl de jus de citron
1 c. à c. d'agar-agar (**2 g**)

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients. Mixez en vitesse 7 pendant 10 s.
- 2 Lancez le robot en vitesse 5 à 105°C pour 40 min avec le bouchon en position grande vapeur.
- 3 Versez la préparation dans des contenants stérilisés.



L'agar-agar permet de diminuer la quantité de sucre employée dans la confiture. Pour réaliser les confitures, il faut utiliser la consigne de 105°C et la quantité maximale est de 1,5 kg.



Temps total : 25 min



4 personnes



5 min



20 min



4 min



15 min



GELÉE DE POIRE

50 cl de jus de poire
150 g de sucre
½ c. à c. d'agar-agar

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez tous les ingrédients.
- 2 Lancez le robot en vitesse 3 à 105°C pour 20 min, avec le bouchon en position grande vapeur.
- 3 Versez la préparation dans des contenants stérilisés.



L'agar-agar permet de diminuer la quantité de sucre employée dans la confiture.



Temps total : 29 min



4/6 personnes



10 min



4 min



15 min



15 min



MUESLI AUX FRUITS SECS

250 g de flocons d'avoine
40 g de beurre demi-sel
100 g de miel liquide
50 g de sucre brun
80 g de noisettes concassées
80 g d'amandes effilées
40 g de noix concassées
100 g de raisins secs
1 c. à c. de gingembre en poudre

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le beurre et faites-le fondre à 100 °C en vitesse 5 pendant 1 min 30.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans le robot. Mélangez à froid en vitesse 3 pendant 2 min.
- 4 Répartissez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 à 15 min. Le mélange doit être doré. Laissez refroidir. Ce mélange se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Vous pouvez ajouter des abricots secs, des pruneaux... en fonction de vos goûts.



Temps total : 19 min



4/6 personnes



10 min



9 min



9 min



PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE

100 g de beurre demi-sel
80 g de chocolat noir
120 g de chocolat au lait
20 cl de lait concentré
60 g de purée de noisette

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le beurre et mixez en vitesse 3 à 70°C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez les carrés de chocolats et faites fondre en vitesse 3 à 45°C pendant 5 min.
- 3 Remplacez le mélangeur par le couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez le lait concentré et la purée de noisette, puis mixez en vitesse 7 pendant 30 s.
- 4 Mettez la préparation obtenue dans un pot et conservez-le au frais jusqu'à son utilisation.



Vous pouvez remplacer la purée de noisette par de la purée d'amandes.



Temps total : 19 min



4/6 personnes



10 min



9 min



9 min



PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT

180 g de chocolat noir
100 g de margarine
20 cl de lait concentré sucré

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez la margarine et mixez en vitesse 3 à 70°C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez les carrés de chocolats et mixez en vitesse 3 à 45°C pendant 5 min.
- 3 Remplacez le mélangeur par le couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez le lait concentré, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 4 Mettez la préparation obtenue dans un pot et conservez-le au frais jusqu'à son utilisation.



Vous pouvez remplacer la moitié du chocolat noir par de la Pralinoise®.



Temps total : 13 min

2/4 personnes 5 min

8 min

MADE MANUEL

CHOCOLAT CHAUD

165 g de chocolat noir
50 cl de lait demi-écrémé
1 c. à c. d'arôme vanille

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 40 g de chocolat. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Retirez le chocolat obtenu et réservez-le dans un bol.
- 2 Mettez le chocolat restant, la vanille et le lait dans le robot. Lancez le robot en vitesse 5 à 90°C pendant 8 min avec le bouchon.
- 3 À la fin de la cuisson, mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- 4 Servez immédiatement en saupoudrant de chocolat.



Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (lait de riz ou d'amande) et ajouter des épices comme de la cannelle ou une pointe de piment.



Temps total : 6 min

2 personnes 5 min

1 min

MADE MANUEL

SMOOTHIE À LA MANGUE

250 g de mangue bien mûre
40 cl de lait de coco

- 1 Épluchez la mangue et retirez le noyau.
- 2 Mettez-la dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultra-blade. Ajoutez le lait de coco et mixez pendant 1 min en vitesse 12.
- 3 Servez frais.



Vous pouvez ajouter 1 glaçon en même temps que le lait de coco pour un smoothie très frais. Cette boisson est également réalisable avec du lait d'amande.



Temps total : 11 min 30 s

4 personnes 10 min

1 min 30

MADE MANUEL

SMOOTHIE AVOCAT KIWI

- 2 avocats bien mûrs
- 1 kiwi
- 1 citron vert
- 3 c. à s. de jus de citron jaune
- 25 cl de lait d'amande
- 3 glaçons
- 2 c. à s. de miel
- 5 brins de coriandre
- 1 pincée de sel

- 1 Lavez et zestez le citron vert. Pressez le jus. Pelez les avocats et coupez la chair en morceaux. Faites de même avec le kiwi.
- 2 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les fruits avec le jus de citron vert et le jaune. Lancez le robot vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Ajoutez le lait d'amande, les glaçons, le miel et la pincée de sel et trois brins de coriandre effeuillée. Mixez en Pulse pendant 1 min avec le bouchon. Si le smoothie est trop épais, rajoutez un peu de lait. Ciselez le reste de la coriandre.
- 4 Servez rapidement dans des verres en parsemant de coriandre ciselée et de zestes.



Cette recette peut se servir en entrée à l'apéritif ou en fin de repas pour accompagner des gâteaux.

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 6 min 30 s

2 personnes 5 min

1 min 30

MADE MANUEL

SMOOTHIE BANANE LAIT DE COCO

- 250 g de banane
- 25 cl de lait de coco
- 1 yaourt brassé (type bulgare)

- 1 Épluchez la banane et coupez-la en rondelles.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le lait de coco et le yaourt, puis mixez en vitesse 12 pendant 1 min. Si besoin rabattez la préparation avec une spatule et mixez à nouveau pendant 30 s.
- 3 Servez frais.



Pour un milk shake très frais, vous pouvez ajouter 2 glaçons en même temps que le lait. Cette boisson est également réalisable avec du lait et un yaourt au soja.



Temps total : 3 h 16 min

4 personnes 25 min

41 min 2 h 10 min

Pastry Steam

SMOOTHIE BETTERAVE, CAROTTE ET MYRTILLES ET BISCUIT SUÉDOIS AUX FLOCONS D'AVOINE

Pour les biscuits :

- 200 g** de flocons d'avoine
- 200 g** de cassonade
- 150 g** de beurre fondu
- 70 g** de farine
- 1** œuf
- 1** pincée de poudre de vanille
- 1** sachet de levure chimique
- 2 c. à s.** de miel

Pour le smoothie :

- 2** carottes
- 1** betterave crue
- 1** orange
- 100 g** de myrtilles
- 30 cl** de jus de fraise

- 1** Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les flocons d'avoine. Lancez le robot vitesse 10 pendant 30 s.
- 2** Ajoutez le beurre fondu, la cassonade, la farine, la levure, le miel, la vanille et l'œuf. Lancez le programme pâte (Pastry) P2.
- 3** Mettez la pâte dans un saladier puis réservez-la au réfrigérateur pendant 2 h. Au bout de ce temps, préchauffez le four à 200°C. Formez des petites boules de pâte et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Enfourez-les pour 8 à 10 min jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés. Laissez refroidir les biscuits avant de les décoller. Faites de même avec le restant de pâte.
- 4** Pelez et coupez la betterave et les carottes en dés. Versez de l'eau

jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot puis déposez les dés de carottes et de betterave dans le panier vapeur. Placez le dans le bol puis lancez le programme vapeur (Steam) P2 pour 35 min. Pelez l'orange à vif puis coupez-la en morceaux.

- 5** Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les carottes, la betterave, l'orange, les myrtilles et le jus de fraise. Lancez le robot vitesse 12 pendant 2 min.
- 6** Versez le smoothie dans des verres et servez-le avec les biscuits.



Faites fondre un peu de chocolat noir puis déposez un peu de chocolat au centre d'un biscuit. Recouvrez avec un autre biscuit.



Temps total : 20 min 40 s



4 personnes



10 min



40 s



10 min



10 min



BOULETTES DE BŒUF

400 g de viande de bœuf
20 g de jaune d'œuf
1 c. à s. de paprika
20 g de persil plat
 Sel
 Poivre
 Huile d'olive

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la viande et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Mélangez le contenu à l'aide de la spatule, ajoutez le jaune battu, le persil et le paprika. Salez, poivrez et mixez à nouveau 10 s (vous pouvez mixer 20 s supplémentaires si vous souhaitez une farce très fine).
- 2 Ôtez le couteau hachoir ultrablade et mélangez une dernière fois la farce avec vos mains. Formez des boulettes.
- 3 Faites chauffer une poêle à feu vif et ajoutez un peu d'huile d'olive. Faites cuire les boulettes une dizaine de minutes.
- 4 Dégustez immédiatement.



Vous pouvez également les cuire au four, ajoutez alors un peu de coulis de tomates dans le plat. Ces boulettes peuvent être réalisées avec du veau ou du porc.



Temps total : 1 h 50 min

4/6 personnes 40 min

30 min 40 min

Pastry

CAKE AU CAMEL BEURRE DEMI-SEL

- 150 g de crème liquide
- 100 g de sucre
- 100 g de miel
- 100 g de beurre demi-sel
- 120 g de farine
- 140 g de pâte d'amande
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique

- 1 Réalisez le caramel. Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez 100 g de crème, le sucre, le miel et 50 g de beurre. Faites cuire à 125°C en vitesse 4 pendant 25 min, sans le bouchon.
- 2 Lorsque le caramel est cuit, ajoutez la crème et le beurre restants, puis mixez en vitesse 5 pendant 1 min. Débarrassez le caramel avec précaution pour ne pas vous brûler, laissez refroidir et lavez le bol du robot.
- 3 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 4 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la pâte d'amande coupée en morceaux, le caramel refroidi, les œufs et la levure. Lancez le programme pâte (Pastry) P3 pour 3 min 40.
- 5 Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourez pour 40 min, puis laissez refroidir avant de démouler.

Vous pouvez ajouter des morceaux de pommes dans le cake.



Temps total : 1 h 02 min

8 personnes 15 min

17 min 30 min 30 min

CHOUX AUX RILLETES DE SAUMON

- 4 œufs
- 4 pavés de saumon
- 100 g de fromage blanc 40% de matière grasse nature
- 1 capsule de CŒUR DE BOUILLON® MAGGI® Volaille
- 1 cube de Bouillon KUB DUO® Légumes & Herbes du marché MAGGI
- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- Le zeste d'1 citron

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6) en mode traditionnel. Dans le bol, muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 250 ml d'eau, le beurre et un demi bouillon émiétté. Lancez à 90°C, vitesse 3 pendant 6 min.
- 2 Ajoutez la farine en une seule fois et mélangez vitesse 6 pendant 2 min à 90°C. Mettez la pâte de côté.
- 3 Nettoyez le bol du robot à l'eau froide et ajoutez à nouveau la pâte dans le bol muni du couteau pour pétrir/concasser. Verrouillez le couvercle et lancez vitesse 7. Ajoutez les œufs un par un en les laissant jusqu'à ce que chacun d'eux soit incorporé à chaque fois (environ 1 min à chaque fois). Laissez 2 min de plus à vitesse 7.
- 4 Laissez bien refroidir. Faites des chouquettes sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Parsemez dessus le reste du bouillon émiétté. Faites cuire 30 min.
- 5 Dans le robot, ajoutez le saumon et la capsule, mixez en Pulse pendant 15 s avec le couteau hachoir ultra-blade. Faites cuire 2 min vitesse 3 à 80°C. Ajoutez le fromage blanc, le zeste de citron et mixez 1 min en vitesse 10. Laissez refroidir 30 min au réfrigérateur. Garnissez les choux.

Un apéritif original ajoutez des petits dés de tomates pour un apport en légumes !

Pour les détenteurs d'un Companion connecté bluetooth ou wifi, vous pouvez remplacer la fonction Pulse par la vitesse 13.



Temps total : 37 min

4/6 personnes 15 min

2 min 20 min

MADE MANUEL

COOKIES AU CHOCOLAT

350 g de farine
180 g de sucre cassonade
250 g de beurre demi-sel mou
2 c. à c. de levure chimique
2 œufs
200 g de pépites de chocolat noir

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, le sucre, le beurre, la levure, les œufs et les pépites de chocolat. Lancez le robot en vitesse 8 pendant 2 min.
- 3 Pendant ce temps, couvrez la plaque du four de papier cuisson.
- 4 À l'aide d'une cuillère, disposez des petits tas de pâte sur la plaque en les espaçant régulièrement.
- 5 Enfournez pour 20 min. Les cookies doivent être dorés et souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant.



Utilisez du chocolat blanc ou au lait, ajoutez des fruits secs comme des noisettes ou encore des bananes séchées.



Temps total : 7 min

2 personnes 5 min

2 min

MADE MANUEL

MILK-SHAKE BANANE & VANILLE

1 banane
35 cl de glace vanille
35 cl de lait écrémé

- 1 Épluchez la banane et coupez-la en rondelles.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez la glace vanille et le lait, puis mixez en Pulse pendant 1 min.
- 3 Pour émulsionner le milk-shake, mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 4 Servez frais.



Pour un milk-shake très frais, vous pouvez ajouter 2 glaçons en même temps que le lait. Cette boisson est également réalisable avec du lait de riz ou d'avoine.



Temps total : 26 min

4 personnes 10 min

16 min 2 h

Pastry

DE MARQUEL

MOUSSE AU CHOCOLAT

150 g de chocolat noir 70% cacao
40 g de beurre
40 g de lait
5 blancs d'œufs
1 jaune d'œuf
40 g de sucre

- Dans le robot muni du mélangeur, mettez le chocolat cassé en morceaux, le lait et le beurre puis faites fondre en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min. Débarrasser dans un saladier quand la préparation est fondue. Lavez et essuyez correctement le bol.
- Positionnez le batteur bien sec et ajoutez les blancs d'œuf et mixez en vitesse 7 pendant 6 min sans le bouchon.
- Au bout de 3 min ajoutez le sucre par le centre du couvercle.
- Dès que les blancs sont montés, ajoutez le jaune d'œuf dans la préparation au chocolat et mélangez bien à l'aide d'un fouet.
- Ajoutez 2 c.à.s. de blancs montés et mélangez toujours avec le fouet pour détendre le chocolat. Puis incorporez le reste des blancs avec une spatule en mélangeant délicatement.
- Remplissez 4 verrines et laissez refroidir au moins 2 h au réfrigérateur.

Cette préparation contient des œufs crus, elle ne se conserve pas longtemps. Répartissez la mousse dans des verres avant de la mettre au frais.



Temps total : 40 min

4/6 personnes 15 min

5 min 20 min

Pastry

DE MARQUEL

MUFFINS AUX LÉGUMES

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

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Épluchez la carotte puis coupez-la ainsi que la courgette en tous petits dés.
- Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la farine, la levure, le lait, l'huile, le cumin, le sel et le poivre. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- À la fin du programme, ajoutez les dés de légumes et le fromage râpé, puis mélangez en vitesse 4 pendant 30 s.
- Versez la pâte dans des moules à muffins et enfournez pour 20 min environ. Laissez refroidir et servez.

Vous pouvez cuire cette préparation dans un moule à cake, dans ce cas-là, doublez le temps de cuisson.



Temps total : 40 min

4 personnes 10 min

20 min 10 min

MADE MAGGI Steam

NUGGETS DE POULET AUX CÉRÉALES

500 g de blancs de poulet
1 c. à c. de paprika
150 g de crème épaisse
4 œufs
150 g de flocons d'avoine
50 g de farine
 Sel
 Poivre

- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les blancs de poulet et le paprika, salez et poivrez. Mixez en vitesse 12 pendant 15 s.
- Ajoutez 1 œuf et la crème épaisse puis mixez encore 15 s en vitesse 12.
- Confectionnez des boudins de farce. Sur le plan de travail, étalez 25 cm de film alimentaire. Faire 2 couches de film. Déposez 1 tiers de la farce et formez un boudin de 15 cm de long. Réalisez 3 boudins comme celui-ci en tout. Déposez les dans le panier vapeur.
- Rincez le bol et mettez 0.7 L d'eau dans le bol. Positionnez le panier vapeur et cuire avec le programme vapeur (Steam) P1 pendant 20 min.
- Préchauffez le four à 190°C (th. 6/7)
- Laissez un peu refroidir les boudins puis taillez des rondelles de 2 cm.
- Mettez la farine dans 1 assiette, les 3 œufs restants dans une autre et les flocons d'avoine dans une troisième. Passez chaque tranche de poulet dans la farine, les œufs battus, puis les céréales.
- Mettez les nuggets dans un plat et enfournez pour 10 min.

Vous pouvez les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile. Mouillez-vous les mains avant de les confectionner, sinon ça colle !



Temps total : 43 min

4 personnes 15 min

28 min 10 min

MADE MAGGI Slow cook

PENNE À LA BOLOGNAISE

350 g de bœuf (tende de tranche)
1 petit oignon
400 g de tomates concassées en conserve
30 g de concentré de tomates
3 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de Fond de Veau MAGGI
600 ml d'eau
250 g de penne à cuisson classique (10 min)
 Sel
 Poivre
 Thym

- Coupez le bœuf en cubes et placez-le dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez le bœuf en vitesse 12 pendant 10 s. Débarrassez la viande.
- Épluchez l'oignon et coupez le en 4. Mettez-le dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 10 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, raclez les parois du bol et ajoutez l'huile d'olive et la viande. Faites rissoler en programme mijoté (Slow cook) P1 à 130°C pendant 5 min.
- Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomates, le fond de veau, l'eau, les penne et 1 branche de thym. Salez et poivrez puis mélangez avec une cuillère. Faites cuire en programme mijoté (Slow cook) P2 à 95°C pendant 18 min. Puis attendre 5 min sans cuisson pour que les pâtes finissent de gonfler.
- Servez chaud.



Temps total : 36 min

4 personnes 5 min

31 min

Steam

PURÉE PATATE DOUCE ET JAMBON

600 g de patates douces
0,7 cl d'eau
100 g de jambon blanc
100 g de beurre
Sel
Poivre

- 1 Épluchez les patates douces, coupez-les grossièrement et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot et lancez le programme vapeur (Steam) P1 pour 30 min.
- 2 À la fin de la cuisson, videz l'eau de la cuve.
- 3 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les patates douces, ajoutez le jambon et le beurre, puis salez et poivrez. Mixez en vitesse 11 pendant 1 min. Mixez davantage pour une purée plus lisse.

Vous pouvez ajouter 5 cl de bouillon pour une purée plus liquide.



Temps total : 30 min

4 personnes 10 min

20 min

Soup

SOUPE À LA TOMATE

1 oignon coupé en 2
1 gousse d'ail coupée en 2
600 g de tomates grappe coupées en quartiers
3 tiges de céleri en branches coupées en morceaux
500 ml d'eau
1 c. à s. de bouillon de légumes instantané
2 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à s. de sucre
Sel
Poivre du moulin

- 1 Mettez l'oignon et l'ail dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez les quartiers de tomates et le céleri en branches. Ramenez l'ail et l'oignon des parois vers le centre avec la spatule. Ajoutez les quartiers de tomates, le céleri, l'eau, le bouillon instantané, le concentré de tomates, le sucre, le sel et le poivre. Lancez le programme soupe (Soup) P1 pendant 20 min.
- 3 A la fin du programme, assaisonnez encore une fois la soupe et servez dans des verres ou des assiettes.

Garnissez la soupe d'une cuillère de crème fraîche ou de crème fouettée légère.



Temps total : 29 min

12 personnes 5 min

4 min 20 min

Pastry

BISCUITS AU MAÏS ET AUX RAISINS SECS, SANS GLUTEN

200 g de farine de maïs
2 jaunes d'œufs
45 g de sucre de canne
75 g d'huile de graines
60 ml d'eau
70 g de raisins secs
20 g de pignons de pin
1 c. à c. de levure en poudre

- 1 Déposez la farine, les jaunes d'œufs, le sucre, l'huile et l'eau dans le bol et mixez le tout avec le programme pâte (Pastry) P3, en ayant installé le couteau pour pétrir/concasser. Après 1 min, ajoutez les raisins secs, les pignons et la levure.
- 2 Utilisez deux cuillères à café pour former des petites boulettes et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 min. Laissez-les refroidir et dégustez.



Temps total : 56 min

4 personnes 10 min

16 min 30 min

Steam

CLAFOUTIS DE LÉGUMES SANS GLUTEN

150 g de poivrons rouges coupés en cubes
150 g de poivrons verts coupés en cubes
150 g de courgettes coupées en cubes
150 g d'oignon blanc coupé en cubes
1 c. à c. de cumin moulu (optionnel)
150 g de petits pois
1 gousse d'ail hachée
1 c. à s. de basilic haché
15 cl de lait
15 cl de crème liquide
3 œufs
45 g de fécule de maïs ou de pomme de terre
50 g de parmesan râpé
 Sel, Poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.
- 2 Ajoutez 0.7 L d'eau dans la cuve du robot cuiseur. Mettez les poivrons, les oignons et les courgettes dans le panier vapeur. Mettez le panier vapeur dans la cuve et fermez avec le couvercle et le bouchon. Lancez le programme vapeur (Steam) P1 pendant 15 min.
- 3 Lorsque les légumes sont cuits, enlevez le panier vapeur du bol, videz l'eau du bol et le sécher. Positionnez le couteau hachoir ultrablade dans le bol. Ajoutez les œufs, la crème, le lait, le cumin, la fécule, le parmesan, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 11 pendant 35 s. Ajoutez le basilic et l'ail haché au mélange.

- 4 Mettez les légumes vapeur et les petits pois dans un plat à gratin (ou un moule à manqué), versez la préparation dessus. Enfouez au four pour 30 min.
- 5 Servez froid, tiède ou chaud.



Personnalisez cette recette en ajoutant des tomates séchées, du fromage de chèvre, etc.



Temps total : 1 h 15 min

6 personnes 25 min

20 min 30 min

Pastry

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR DE MAMAN

200 g de chocolat noir à 70%
125 g de beurre ou **80 g** d'huile de coco + **1** noisette pour le moule
100 g de farine de riz
1 sachet de levure sans gluten
4 œufs
200 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 c. à s. de sucre glace

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, déposez le beurre et le chocolat cassé en morceaux. Lancez le robot en vitesse 3 à 45°C pour 10 min.
- 3 Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- 4 Dans le robot, ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la levure. Lancez le programme pâte (Pastry) P3.
- 5 Versez la préparation dans un saladier, puis lavez et séchez le bol.
- 6 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et lancez-le vitesse 7 pendant 6 min sans le bouchon.

- 7 A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs d'œufs dans la préparation au chocolat.
- 8 Versez la pâte dans un moule à manquer beurré et saupoudré de sucre glace puis enfournez 25 à 30 min.



Réalisez des gâteaux individuels que vous ferez cuire 15 à 20 min. Pour une version plus gourmande, servez le gâteau accompagné d'une crème anglaise.



Temps total : 3 h 10 min

6 personnes 20 min

50 min 1 h 1 h

Pastry

PAIN SANS GLUTEN AUX GRAINES ET HOUMOUS AUX PETITS POIS

Pour le pain :

120 g de farine de sarrasin
120 g de farine de riz
120 g de farine de maïs
1 sachet de levure de boulanger
55 cl d'eau
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de miel
80 g de graines mélangées (courges, lin, tournesol ...)
2 c. à s. d'huile d'olive

Pour le houmous :

250 g de petits pois décongelés
1 gousse d'ail
4 feuilles de menthe
5 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de jus de citron
 Sel, Poivre

- 1 Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez l'eau et le sachet de levure. Lancez le robot vitesse 3 à 40°C pendant 3 min.
- 2 Laissez reposer une dizaine de minutes dans le bol. Ajoutez les farines, le sel, l'huile d'olive et le miel. Lancez le programme pâte (Pastry) P1.
- 3 A la fin du programme, laissez la pâte dans le bol avec le couvercle à 40°C pendant 40 min.
- 4 Ajoutez les graines puis lancez à nouveau le programme pâte (Pastry) P1. A la fin du programme, laissez à nouveau reposer la pâte dans le bol pendant une vingtaine de minutes. Versez la pâte dans un moule à manqué huilé et fariné. Saupoudrez légèrement la surface de farine de sarrasin.

- 5 Préchauffez le four à 180°C. Enfournez le pain pour une heure environ. A la sortie du four, laissez tiédir le pain quelques minutes, puis démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.
- 6 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la gousse d'ail coupée en deux et lancez le robot vitesse 12 pendant 10 s.
- 7 Ajoutez les petits pois, le jus de citron, l'huile d'olive et la menthe. Salez, poivrez et lancez le robot vitesse 12 pendant 1 min.
- 8 Servez le pain accompagné de houmous aux petits pois.



Ajoutez une cuillère à café de tahini dans le houmous avant de le mixer.



Temps total : 1 h 16 min

6 personnes 30 min

1 min 45 min

Steam

DE MARQUEL

PIZZA VÉGÉTALE SANS GLUTEN AU CHOU-FLEUR

Pour la pâte :

500 g de chou-fleur
1 oeuf
50 g de parmesan râpé
2 c. à s. de moutarde
1 pincée d'herbes de Provence
 Sel
 Poivre

Pour la garniture :

150 g de sauce tomate cuisinée
125 g de mozzarella
 Quelques feuilles de basilic
1 filet d'huile d'olive
1 pincée d'origan

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Détachez les fleurettes du chou-fleur et enlevez les grosses tiges. Mettez-les dans la cuve munie du couteau hachoir ultrablade, et mixez en vitesse 10 pendant 30 s.
- 2 Ajoutez l'oeuf, la moutarde et le parmesan. Assaisonnez de sel, poivre et herbes de Provence, puis lancez en vitesse 5 pendant 30 s.
- 3 Versez la pâte obtenue sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, en formant un disque. Enfourez pour 30 min.
- 4 Sortez la pâte du four et nappez-la de sauce tomate. Ajoutez ensuite la mozzarella en tranches et 1 filet d'huile d'olive. Parsemez d'origan et remettez au four pour 15 min.
- 5 Servez bien chaud avec quelques feuilles de basilic fraîches.



Pour des versions individuelles, utilisez un emporte-pièce avant de former les disques de chou-fleur.



Temps total : 18 min

4 personnes 8 min

10 min

Steam

DE MARQUEL

RILLETES DE SAUMON AU FROMAGE FRAIS ET FINES HERBES

300 g de pavés de saumon
50 g de saumon fumé
1 c. à s. de poudre de curry
 Le jus d'un demi citron jaune
80 g de fromage frais
3 c. à s. de ciboulette hachée
 Sel et poivre

- 1 Mettez 0.7 L d'eau dans la cuve et insérez le panier vapeur avec les pavés de saumon. Fermez le couvercle et le bouchon. Lancez programme vapeur (Steam) P1 pendant 10 min.
- 2 Enlevez le panier vapeur et l'eau de la cuve. Laissez refroidir les filets de saumon. Positionnez le couteau hachoir ultrablade dans le robot, ajoutez le saumon cuit sans la peau ainsi que le saumon fumé, le curry, le jus de citron et le fromage frais. Mixez en vitesse 10 pendant 20 s. Ajoutez quelques secondes de plus pour avoir une texture plus fine.
- 3 Vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez la ciboulette, mixez en vitesse 5 pendant 5 s supplémentaires. Servez frais.



Servez accompagné d'une belle salade assaisonnée avec une vinaigrette huile et citron.



Temps total : 51 min

4 personnes 15 min

36 min

Slow cook

DE MANUEL

RISOTTO DE MOULES, CREVETTES ET SAINT-JACQUES

500 g de moules fraîches lavées
1 oignon épluché coupé en 4
4 branches de persil
100 ml d'eau
300 g de riz arborio
3 échalotes épluchées et coupées en 3
1 dose de pistil de safran
3 c. à s. d'huile d'olive
250 g de petites crevettes décortiquées
150 g de noix de Saint-Jacques
1 L de liquide chaud (jus de moules et eau)
3 c. à s. de persil haché
 Sel et poivre

- Mettez l'oignon et le persil en branche dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Enlevez le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez l'eau et les moules dans la cuve. Lancez la cuisson en programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 12 min couvercle et bouchon fermés.
- Une fois la cuisson terminée, débarassez les moules et filtrez le jus de cuisson. Décortiquez les moules et rincez la cuve.
- Mettez les échalotes dans la cuve du robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.

- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Versez l'huile d'olive dans le robot et lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 sans le bouchon pendant 6 min à 130°C. Lorsque le minuteur indique qu'il reste 3 min, ajoutez le riz.
- A la fin du cycle, ajoutez le safran et le litre de liquide (eau et jus de moules). Lancez le programme mijoté (Slow cook) P3 à 95°C pendant 17 min bouchon fermé. 8 min avant la fin, ajoutez les moules, crevettes et Saint-Jacques.
- Avant de servir ajoutez le persil haché et vérifiez l'assaisonnement.



Remplacez l'eau par du fumet de poisson sans gluten. Ajoutez des cubes de courgettes.



Temps total : 1 h 29 min

4/6 personnes 10 min

4 min 1 h 15 min

DE MANUEL

SABLÉS SANS GLUTEN

200 g de farine de riz
120 g de sucre roux
125 g de beurre demi-sel mou
3 jaunes d'œufs
 Le zeste d'**1** orange
 Sucre glace

- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine de riz, le sucre, le beurre en morceaux, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange. Mixez en vitesse 8 pendant 3 min. À l'aide de la spatule, rabattez la préparation vers le centre et mixez à nouveau 30 s.
- Rassemblez la pâte afin d'en faire une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 h. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Couvrez une plaque de papier cuisson. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Déposez les sablés sur la plaque.
- Enfournez pour 15 min. À la fin de la cuisson, les sablés sont souples, ils durciront en refroidissant. Saupoudrez de sucre glace avant de les servir.



Temps total : 50 min

4 personnes 5 min

45 min

Soup

DE MAÏS

Slow cook

VELOUTÉ DE FOND D'ARTICHAUT LAIT DE SOJA, BASILIC, PARMESAN

10 beaux fonds d'artichauts
1 c. à s. d'huile d'olive
1 oignon blanc épluché coupé en 4
50 cl de bouillon de volaille sans gluten
1 c. à s. de farine de maïs (optionnel)
50 g de parmesan râpé
25 cl de lait de soja
2 filets d'anchois à l'huile (optionnel)
 Quelques feuilles de basilic fraîches
 Sel, poivre

- 1 Dans la cuve munie du couteau hachoir ultrablade, ajoutez l'oignon. Mixez en vitesse 11 pendant 5 s.
- 2 Ajoutez l'huile, les fonds d'artichauts, la farine de maïs. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 5 min.
- 3 Ajoutez le bouillon de volaille sans gluten et le basilic frais. Lancez le programme soupe (Soup) P1 à 100°C pour 40 min, bouchon fermé.
- 4 A la fin du programme, ajoutez le lait de soja, le parmesan râpé, les filets d'anchois. Mixez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 5 Vérifiez l'assaisonnement et la texture, servez chaud.



Servez avec des crackers à la farine de riz. Remplacez le bouillon de volaille par un bouillon de légumes maison.



Temps total : 40 min

4 personnes 10 min

30 min

Slow cook

VOLAILLE À L'ANANAS ET POIVRON ROUGE

600 g de filets de volaille
1 c. à s. de féculé de maïs ou de pomme de terre
2 c. à s. d'huile végétale
½ c. à s. de poudre de curry
250 g d'ananas frais en cubes
1 gros oignon blanc épluché et coupé en gros cubes
1 beau poivron rouge coupé en cubes
1 gousse d'ail écrasée
1 c. à s. de vinaigre de vin rouge (optionnel)
150 ml de jus d'ananas
150 ml de bouillon de volaille sans gluten
 Sel et poivre

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'huile, l'oignon, l'ail écrasé et le poivron en cubes. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P1 pendant 10 min.
- 2 Pendant ce temps, assaisonnez la volaille avec le curry, le sel et le poivre et l'ajouter dans le robot au bout de 5 min. Laissez cuire jusqu'à la fin du cycle.
- 3 Mélangez la féculé avec le jus d'ananas et ajoutez le bouillon de volaille, les ananas en cubes et le vinaigre dans la cuve. Lancez le programme mijoté (Slow cook) P2 pendant 20 min à 95°C couvercle et bouchon fermé.
- 4 Vérifiez l'assaisonnement et servez chaud.



Rajoutez du gingembre frais et de la coriandre fraîche à la recette. Servez avec du riz basmati vapeur.

INDEX

POUR COMMENCER

Pâte à pizza	15
Sauce béchamel	15
Paupiettes express	16
Purée de pommes de terre	16
Velouté de courgettes au Kiri®	17
Sorbet express à la framboise	17

BASIQUES

Crème anglaise	35
Beurre maison	35
Pâte à cake salé	35
Pâte à choux salée	35
Pâte à choux sucrée	36
Pâte à tarte brisée	36
Pâte sablée	36
Sauce hollandaise	36
Sauce tomate	37
Ganache chocolat noir aux épices	37

APÉRITIFS

Blinis	38
Bouchées vapeur aux crevettes	39
Caviar d'aubergines	40

Crème de betterave, crackers aux amandes	41
Croquettes de crevettes grises	42
Empanadas	43
Gougères	44
Guacamole	45
Houmous	46
Mousse de saumon en verrine	47
Rouleaux de courgettes au fromage frais et œillets	48
Samossas à la viande	49
Scones cheddar & ciboulette	50
Soufflé de potiron au fromage	51
Tapenade d'artichauts	52

ENTRÉES

Arancini croquettes de risotto	53
Asperges à la flamande	54
Bricks au poulet épicé	55
Champignons à la grecque	56
Crème brûlée aux champignons	57
Crèmes royales au foie gras	58
Curry de crevettes à l'ananas	59
Falafels	60
Foie gras vapeur	61
Gaspacho andalou	62

Mousse de foies de volaille au Porto	63
Œufs Mimosa	64
Pâté marmite	65
Poireaux vinaigrette	66
Salade croquante et rillettes de sardines	67
Salade de fruits de mer	68
Salade de poulpe	69
Tartare de saumon	70
Terrine de campagne	71
Terrine de légumes aux œufs	72

SOUPES

Bisque de crevettes	73
Cappuccino de butternut	74
Crème de fenouil & saumon	75
Crème de lentilles au lard	76
Crème de poivrons au chorizo	77
Crème de topinambours aux cèpes	78
Sopa Juliana	79
Soupe au chou	80
Soupe chinoise au poulet	81
Soupe de courgettes chèvre lardons	82
Soupe de légumes	83
Soupe de petits pois à la saucisse fumée	84



Soupe de poulet aux vermicelles	85
Soupe thaïlandaise à la noix de coco	86
Soupe russe	87
Velouté d'asperges	88
Velouté de brocoli au bleu	89
Velouté de champignons	90
Velouté de châtaignes au foie gras	91
Velouté de chou-fleur	92
Velouté de courgettes menthe ricotta	93
Velouté de fèves, bouquet d'herbes	94
Velouté de légumes d'hiver	95
Velouté de pois	96
Velouté de potiron	97

PLATS

Poissons

Accras de morue	98
Blanquette de bar au curry vert et lait de coco	99
Blanquette de lotte	100
Blanquette de saumon aux zestes d'orange	101
Cheesecake au thon	102
Colombo de poisson	103



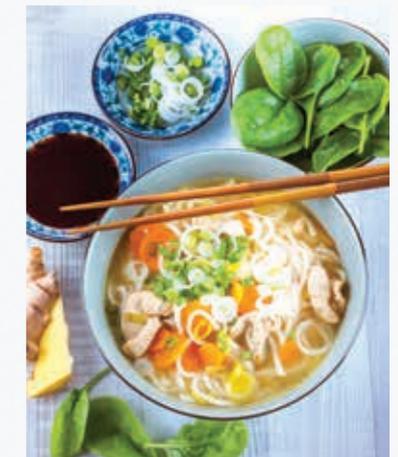
Curry de crevettes	104
Encornets à l'américaine	105
Filets de sole à l'ostendaise	106
Gambas sautées aux légumes	107
Gratin de morue	108
Lentilles, haddock et curry	109
Lotte à la méditerranéenne	110
Pot au feu à l'asiatique	111
Quenelles courgettes et saumon	112
Saint-Jacques aux poireaux	113
Sushi burrito	114
Tajine de lotte	115
Truite saumonée au vert	116

Viandes

Ballottines de poulet & foie gras	117
Blanquette de veau	118
Bœuf au saté	119
Bœuf bourguignon	120
Boudin blanc maison, mijoté de châtaignes et giroles	121
Carbonade flamande	122
Chicons au gratin	123
Chili con carne version meat balls	124
Couscous de poulet express	125
Curry d'agneau	126
Dinde au chorizo	127



Filet de volaille coco-curry	128
Filet mignon de porc à l'aigre doux	129
Galettes de viande hachée	130
Hachis parmentier	131
Joue de bœuf au vin rouge et légumes d'hiver	132
Lapin aux pruneaux	133
Mijoté de lapin à la citronnelle	134
Mijoté espagnol au chorizo	135
Ossobuco	136
Pain de viande à l'Italienne	137
Petit salé aux lentilles	138
Piperade	139
Poulet à la méridionale	140
Poulet aux noix de cajou	141
Poulet basquaise	142
Poulet thaï au curry rouge et au piment doux	143
Poulet, tomates et champignons	144
Ramen au poulet et légumes	145
Rougail saucisses	146
Salade de poulet asiatique	147
Saltimbocca	148
Tajine d'agneau	149
Tartare de bœuf	150
Tomates farcies	151
Waterzooï de poulet	152



INDEX

Végétariens

Aubergines à la parmesane	153
Burger végétarien	154
Chou farci	155
Clafoutis aux tomates cerises	156
Flan aux légumes	157
Galette de pomme de terre aux champignons	158
Gratin de blettes à la béchamel	159
Lentilles, carottes et épices	160
Mijoté de légumes racines	161
Millefeuille d'épinards à la grecque	162
Minestrone	163
Poivrons farcis au quinoa, aubergine et fêta	164
Quenelles de pommes de terre	165
Quinoa aux légumes et pois chiches	166
Soufflés au fromage	167
Tagliatelles de légumes	168
Tajine de légumes	169
Wok de légumes	170

Pâtes et riz

Blé comme un risotto	171
Bucatini all'amatriciana	172
Gnocchis aux chipolatas et tomates	173
Gnocchis maison et pesto	174

Lasagnes	175
One pot pasta aux crevettes et mascarpone	176
Pâtes carbonara	177
Risotto classique	178
Risotto d'été	179
Risotto petits pois et jambon	180
Spätzli	181

Quiches, tartes et pizzas

Bouchées à la reine	182
Pizza au veau haché	183
Pizza Regina	184
Quiche à la tomate	185
Quiche au fromage de Maredsous	186
Quiche lorraine	187
Quiche sans pâte aux courgettes et jambon	188
Tourte aux champignons et poulet	189
Tourte flamiche	190

ACCOMPAGNEMENTS

Champignons de Paris en persillade	191
Chutney de mangue	192
Couscous de légumes	193
Ecrasé de pommes de terre et carottes	194

Épinards à la crème	195
Jardinière de légumes	196
Pâtes et haricots	197
Pâtes fraîches	198
Petits flans à la courgette	199
Poivrons à la tomate	200
Polenta	201
Purée de carottes à l'orange	202
Quinoa à la tomate	203
Ratatouille	204

PAINS, BRIOCHES, CAKES SALÉS

Bretzels	205
Brioche aux pralines roses	206
Brioche roulée au chocolat	207
Buns pour burger	208
Cake figues, jambon, noix	209
Cake potiron, comté, bacon	210
Cake tomates séchées, olives, feta	211
Cramique	212
Fougasse	213
Naans au fromage	214
Pain aux céréales	215
Pain aux lardons et au comté	216



INDEX

Pain blanc et beurre de paprika	217
Pain d'épices	218
Pain de mie maison pour Sandwich fraîcheur	219

SAUCES

Coulis de fruits rouges	220
Crevettes sauce cocktail	221
Mayonnaise	222
Mayonnaise allégée	223
Pesto	224
Pesto rouge	225
Sauce au poivre	226
Sauce aux 4 fromages	227
Sauce béarnaise	228
Sauce moutarde (pour un rôti de porc)	229

DESSERTS

Desserts Individuels

Chouquettes	230
Churros sauce chocolat	231
Comme un Trifle aux fruits	232
Crème au citron	233
Crème brûlée à la vanille	234



Crème catalane	235
Crêpes	236
Éclairs au chocolat	237
Gaufres	238
Îles flottantes	239
Macarons	240
Mousse de framboise	241
Muffins aux cerises et amandes	242
Muffins Smarties framboises	243
Nougat chinois	244
Pancakes	245
Panna Cotta	246
Pommes caramélisées aux pistaches	247
Porridge	248
Profiteroles	249
Riz au lait crémeux	250
Rosquillas - beignets espagnols	251
Sabayon	252
Tiramisu au citron vert	253

Gâteaux

Banana Bread	254
Blondie au chocolat blanc et fruits rouges	255
Brownie aux noix de pécan	256
Cake châtaigne & amande	257
Cake poires & noisettes	258



Carrot Cake	259
Charlotte aux fraises	260
Cheesecake	261
Cheesecakes à la rose et aux framboises	262
Clafoutis aux abricots et romarin	263
Clafoutis rhubarbe	264
Cœurs de fraises à la vanille	265
Crumble aux pommes	266
Entremets poire-chocolat	267
Far breton	268
Flan pâtissier	269
Fondant au chocolat	270
Fondant aux noix	271
Galette des rois pomme-noisettes	272
Gâteau au yaourt et aux fruits secs	273
Gâteau aux pommes	274
Gâteau de semoule	275
Gâteau marbré	276
Gâteau roulé à la confiture de cerise	277
Naked cake aux fruits rouges	278
Paris-Brest	279
Soufflé au Grand Marnier®	280
Tarte amandine aux prunes	281
Tarte au chocolat	282
Tarte aux mirabelles	283



INDEX

Mignardises

Amarettis	284
Financiers	285
Langues de chat	286
Madeleines	287
Meringues	288
Panellets	289
Rochers à la noix de coco	290
Sablés de Noël	291
Spéculoos	292
Truffes chocolat-marron	293
Truffes faciles	294

Glaces & Sorbets

Frozen yogurt framboise	295
Glace à la ricotta	296
Sorbet aux fruits rouges	297
Sorbet pamplemousse	298

Compotes, confitures, pâtes à tartiner

Compote de pêche	299
Compote pomme cannelle	300
Confiture de fruits rouges	301
Gelée de poire	302
Muesli aux fruits secs	303

Pâte à tartiner à la noisette	304
Pâte à tartiner au chocolat	305

BOISSONS

Chocolat chaud	306
Smoothie à la mangue	307
Smoothie avocat kiwi	308
Smoothie banane lait de coco	309
Smoothie betterave, carotte et myrtilles et biscuit suédois aux flocons d'avoine	310

SPÉCIALES ENFANTS

Boulettes de bœuf	311
Cake au caramel beurre demi-sel	312
Choux aux rillettes de saumon	313
Cookies au chocolat	314
Milk-shake banane & vanille	315
Mousse au chocolat	316
Muffins aux légumes	317
Nuggets de poulet aux céréales	318
Penne à la bolognaise	319
Purée patate douce et jambon	320
Soupe à la tomate	321

SANS GLUTEN

Biscuits au maïs et aux raisins secs, sans gluten	322
Clafoutis de légumes sans gluten	323
Le gâteau au chocolat noir de Maman	324
Pain sans gluten aux graines et houmous aux petits pois	325
Pizza végétale sans gluten au chou-fleur	326
Rillettes de saumon au fromage frais et fines herbes	327
Risotto de moules, crevettes et Saint-Jacques	328
Sablés sans gluten	329
Velouté de fond d'artichaut lait de soja, basilic, parmesan	330
Volaille à l'ananas et poivron rouge	331

