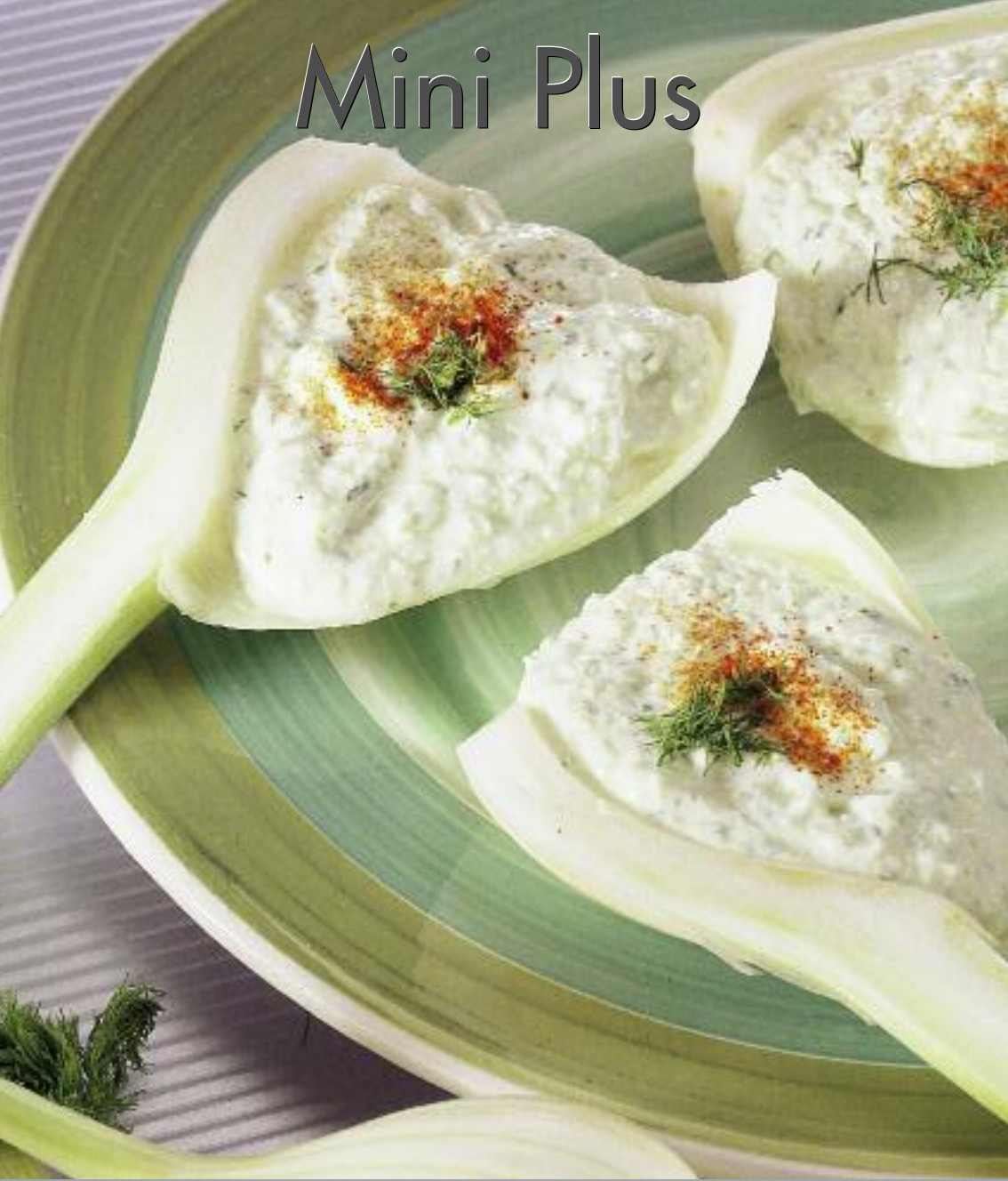


Mini Plus



magimix[®]



Off

On

Pulse

Le Mini Plus
AUTOMATIC

magimix

Consignes de sécurité	2
Descriptif	4
Tableau de commande	5
Montage de la cuve	6
Montage des accessoires	7
Utilisation du presse-agrumes	9
Démontage des accessoires et des cuves	10
Nettoyage	11
Recommandations	12
Trucs et astuces	14
Comment lire les recettes	16
Lexique	17
Sommaire des menus et des recettes	77



**LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (p.2-3)
AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

- Lire attentivement toutes les directives.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.
- Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
- L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Magimix pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque les disques ou le couteau fonctionnent, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil.
L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
- Manipuler toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
- Afin d'éviter tout risque de blessures, ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis la cuve correctement en place.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais introduire d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage de couvercle.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les lames sont très tranchantes - utiliser toujours le poussoir.
- Parties en mouvement – ne jamais introduire les doigts dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction.
- La lame est très tranchante – ne jamais utiliser le disque éminceur si le montage est incomplet.



- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Toujours brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil et vérifier que le bouton est en position OFF avant d'introduire la fiche dans une prise murale. Pour débrancher, mettre le bouton en position OFF, puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne jamais utiliser l'appareil autrement que pour l'usage prévu.
- Ne pas ajouter d'ingrédients dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes

CONSERVER CES CONSIGNES DE SECURITE

INSTALLATION ELECTRIQUE

UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA

Les modèles chromés : Afin de réduire tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre, munie d'une troisième broche (de terre). Cette fiche ne peut être branchée que sur une prise de terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié pour installer une prise adaptée. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

ATTENTION : Pour éviter tout risque de choc électrique, l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.

Tous les autres modèles : Afin de minimiser tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche n'entre dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, la retourner.

Si elle n'entre toujours pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche.

La puissance indiquée sur la plaque signalétique est basée sur l'accessoire de plus grande puissance.

Il se peut que d'autres accessoires soient de puissance moindre.



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.





ARRET : touche d'arrêt de l'appareil.

MARCHE : touche de fonctionnement en continu pour obtenir une texture plus homogène. Pour hacher, mixer et mélanger finement. Pétrir, battre les blancs en neige, émincer et râper.

PULSE : touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, pour hacher, mixer grossièrement ou contrôler parfaitement les débuts et fins des préparations.

Pour certaines préparations (purées, soupes...) commencez à mixer en pulse, puis travaillez en marche en continu.

Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.



Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche Arrêt.

L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé.

Appuyez sur la touche « Arrêt » et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.

ATTENTION

- L'appareil est équipé d'une double sécurité. Si la cuve et le couvercle ne sont pas correctement bloqués et fermés, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
- S'il n'est pas possible de fermer complètement le couvercle, c'est que la cuve n'est pas correctement bloquée. Dans ce cas, ôtez le couvercle et faites pivoter la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.
- Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche "Arrêt".

PENDANT LES PÉRIODES DE NON-UTILISATION, NE FAITES PAS PIVOTER LE COUVERCLE JUSQU'AU BLOCAGE. LAISSEZ LE EN POSITION NON VERROUILLÉE.

MONTAGE DE LA CUVE

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).



Placez la cuve sur le bloc moteur, la poignée à votre gauche.



Faites pivoter la cuve vers la droite jusqu'au blocage complet. La poignée est alors au centre du bloc moteur.



Placez l'accessoire choisi dans la cuve (voir détail page suivante).



Posez le couvercle bien à plat, en plaçant la goutte à gauche de la poignée.



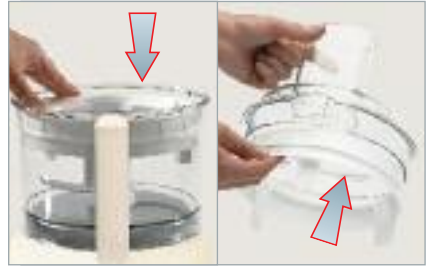
Faites pivoter le couvercle jusqu'au blocage.

ATTENTION

- Double sécurité : L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée



Couteau métal : placez directement le couteau dans la cuve sur l'axe du moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



BlenderMix : placez-le dans la cuve, munie du couteau métal. Pour de faibles quantités, placez-le dans la cuve, sinon emboitez-le dans le couvercle.



Eminçages : placez la lame sur le dessus.



Râpages : placez les picots de râpe sur le dessus.



Disques : placez le disque choisi sur le prolongateur et fixez-le avec une légère rotation vers la gauche sans forcer.



Enfilez le prolongateur muni du disque, au centre de la cuve sur l'axe moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



Attention : Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.

Pour séparer le disque du prolongateur, tenir le disque au niveau du trou prévu à cet effet.



Battre à blancs : Placez-le directement dans la cuve, sur l'axe moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



Mini-Cuve : elle se pose à l'intérieur de la grande cuve sur la remontée centrale.



Son couteau en métal se pose sur le prolongateur et se fixe avec une légère rotation vers la gauche.



Placez l'ensemble sur l'axe moteur, dans la Mini-Cuve.



Posez le couvercle bien à plat et verrouillez.



Boîte d'accessoires : compacte, se glisse dans un tiroir.



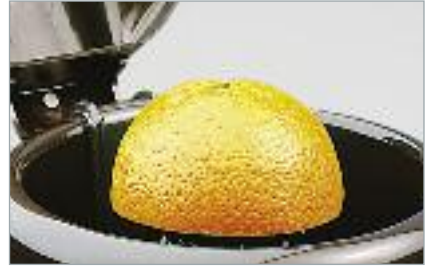
Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. **Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône.**



Glissez le cône sur l'axe moteur. Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier.



Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



Rabattez le bras. Mettez en marche l'appareil, puis appuyez doucement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



Arrêtez l'appareil en fin d'opération, avant de relever le bras pour éviter toute projection.

Nota : Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.

DEMONTAGE DES ACCESSOIRES ET DES CUVES



1 Retirez obligatoirement le couvercle en le faisant pivoter vers la gauche.



2 Retirez la Mini-Cuve en la soulevant et en maintenant le Mini-Couteau à l'intérieur.



3 Ôtez le Mini-Couteau avec précaution avant de poser la Mini-Cuve.



Retirez le disque avec précaution en le prenant par les bords au niveau du trou.



Ôtez le prolongateur en le faisant pivoter et en maintenant toujours le disque fermement.



Boîte d'accessoires : les accessoires sont rangés horizontalement et fixés selon les emplacements prévus à cet effet.

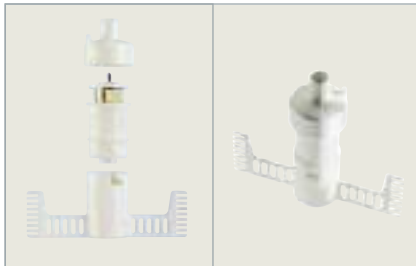
Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.



Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle)



Pour nettoyer la base du couteau métal et du batteur à blancs, utilisez un goupillon.



Le batteur à blancs se compose de 3 parties, veillez à bien les assembler. Vérifiez que l'axe métallique est emboîté.



Bloc moteur : essayez-le avec un chiffon doux humide.

Il est impératif de respecter certaines conditions afin d'éviter d'abîmer fortement les éléments amovibles :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

Les lames des couteaux peuvent s'éémousser au contact fréquent de certains aliments (persil, noisettes,...). Vous pouvez alors aiguiser les lames avec un fusil. Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



Attention : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques : les lames sont très affûtées.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.



Ne poussez jamais les ingrédients avec la main.



N'introduisez jamais par la goulotte un objet dans la cuve.



N'essayez jamais de broyer des os (même des petits), l'appareil n'est pas conçu pour cela. Vous endommageriez irrémédiablement votre couteau métal.



Liquides : utilisez l'accessoire BlenderMix. Ne remplissez pas la cuve au-delà du tiers. Vous devez rester en dessous du niveau de la remontée centrale.



Solides : ne remplissez pas au-delà des deux tiers de la cuve.



Ne laissez jamais le poussoir dans la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne seraient pas aérés.



Les cuves sont conçues pour recevoir tous types de liquides.
Nous vous recommandons d'utiliser l'accessoire BlenderMix.



La goulotte vous permet d'ajouter des ingrédients ou des liquides directement.



Il faut que le couvercle soit déverrouillé avant d'enlever la cuve. Si la cuve ne se déverrouille pas, c'est que vous n'avez pas déverrouillé le couvercle.



Sous la pression d'un aliment mou, le disque peut ralentir. Dans ce cas, ne forcez pas sur le poussoir.



Vous pouvez faire des éminçages et des râpages en une seule opération dans la cuve sans la vider.
Il suffit de retourner le disque réversible.



Grâce à la Mini-Cuve vous pouvez enchaîner une autre préparation. Il suffit de placer la Mini-Cuve dans la cuve au-dessus des légumes.



Tenez le couteau en versant le contenu de la cuve.



Aidez-vous de la spatule pour rabattre ou récupérer votre préparation.

TRUCS ET ASTUCES

- **Pour les liquides, ne remplissez jamais la cuve au-delà du 1/3 de la cuve. Pour les solides, ne pas remplir au-delà des 2/3 de la cuve.**
- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage : travaillez d'abord dans la mini cuve et enfin dans la grande cuve. Commencez par travailler les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Utilisez la fonction Pulse pour avoir un meilleur contrôle du résultat final. Cette fonction vous permet de hacher et mixer grossièrement.
- Utilisez la spatule pour racler le fond et les parois de la cuve.
- Si l'appareil se met à vibrer, nettoyez les pieds et essuyez-les soigneusement.
- Pour obtenir un résultat optimum lorsque vous hachez, râpez ou émincez des aliments mous (viande, poisson, fromage à pâte molle...), placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot. Attention les aliments doivent être fermes mais non congelés.

• Mini cuve

La mini cuve est idéale pour préparer les repas de bébé. Vous pouvez l'utiliser directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.



• Couteau métal

Pour grandes quantités, coupez les aliments comme la viande, les légumes ... en dés de 2 cm.

Soupes, sauces, pâtes à crêpes : utilisez l'accessoire BlenderMix

Purée de légumes : placez les aliments cuits coupés en gros dés dans la cuve et mixez-les au couteau métal. Travaillez d'abord en mode pulse puis en marche en continu jusqu'à obtention de la consistance désirée.



Herbes fraîches : avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve soient parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.

Viande, poisson : pour hacher de la viande ou du poisson, utilisez la fonction pulse pour contrôler le résultat final.



Pain, pâte brisée, pâte sablée : mixez d'abord les ingrédients solides (farine, levure...). Ajoutez ensuite le liquide peu à peu par la goulotte en laissant tourner en continu (œufs, eau, lait).

Pâtes levées : utilisez de préférence de la levure fraîche. Vous la trouverez en boulangerie ou dans une boutique de produits diététiques. Pour un meilleur résultat, utilisez toujours un liquide froid pour délayer la levure. Une eau trop chaude « tue » la levure.

Pâtes : laissez lever ou reposer les pâtes à température ambiante voire tiède. Elles lèveront plus rapidement.

• Batteur à blancs

Blancs en neige : pour des blancs plus volumineux, utilisez des œufs à température ambiante et ajoutez une pincée de sel ou une goutte de citron. Crème fouettée : N'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas. Utilisez uniquement de la crème liquide entière.



• Disques

Purée de pommes de terre : passez les pommes de terre cuites et épluchées au râpeur 4 mm.

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique. Utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



Afin d'être accessibles à tous, toutes les recettes sélectionnées sont faciles à réaliser et peu onéreuses. Elles ne nécessitent aucun savoir-faire particulier. Pour vous aider à utiliser votre Mini, vous trouverez, à côté de chaque recette, les indications suivantes :



Utilisation du couteau en métal



Utilisation du batteur à blancs



Utilisation du disque éminceur / râpeur



Utilisation du presse-agrumes



Utilisation du BlenderMix

POIDS ET MESURES

Les correspondances			
	Cuillères		Liquides
	à café	à soupe	
sucre en poudre	4 g	15 g	1 verre = 20 cl
farine	3 g	10 g	1 l = 1 litre = 100 cl = 1000 ml
riz	20 g	1 g = 1 gramme
semoule	4 g	12 g	1 kg = 1 kilogramme = 1000 g

Les abréviations	
c.c. = cuillère à café	min = minute
c. à soupe = cuillère à soupe	s = seconde

Abaisser la pâte : étaler la pâte pour obtenir une galette ronde.

Blanchir : faire cuire dans l'eau froide des aliments et arrêter dès ébullition.

Ciseler : Tailler des légumes ou herbes aromatiques en petits morceaux ou fines lanières.

Déglacer : ajouter un liquide (ex : vin) dans un récipient de cuisson hors du feu pour obtenir un jus lié et dissoudre les sucs caramélisés.

Emincer : couper en rondelles.

Lever les filets : prélever sur un poisson plat les filets entier avec un couteau en séparant la chair des arêtes.

Macérer : faire tremper un aliment dans un liquide aromatique.

Pocher : cuire des oeufs sans coquille dans de l'eau bouillante vinaigrée pour coaguler le blanc.

Râper : couper en filaments.

Réduire : concentrer un liquide par ébullition.

Réserver : conserver en attente.

Saisir : démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif.

Vérifier l'assaisonnement : goûter la préparation pour rectifier sel et poivre.

Appareil : terme utilisé par les professionnels pour désigner une préparation de base mélangeant des ingrédients divers.

Bain-marie : récipient au contact du feu contenant de l'eau chauffée. Ce récipient est plus grand que le récipient contenant les aliments à cuire. Le bain-marie permet de cuire lentement et de maintenir au chaud sans dessécher.

Bouillon : les bouillons existent tout prêts dans le commerce. Liquides, ils s'utilisent avec ou sans ajout d'eau chaude. Solides, il faut les faire fondre dans une casserole d'eau chaude, selon les quantités indiquées sur l'emballage. Ils parfument les préparations en cocotte.

Chapelure : pain séché, râpé et tamisé.

Chinois : passoire avec manche de forme cônica.

Julienne : bâtonnets (filaments) de légumes.



Menu Dauphinois

Entrée



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Matériel : ramequins

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 3 oeufs
- 120 g de parmesan
- 1 noix de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 150 ml d'eau

Soufflé au parmesan

Râpez le parmesan à l'aide du disque râpeur 2 mm et réservez.

Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux, ajoutez la farine en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois ; continuez de cuire sans cesser de tourner à feu très doux pour bien cuire la farine. Au bout de 5 minutes, ajoutez l'eau chaude petit à petit sans cesser de tourner. Laissez cuire à ébullition 3 min à feu vif en remuant constamment, incorporez le parmesan râpé.

Préchauffez le four à 175° (T6).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Incorporez, hors du feu, ces derniers délicatement un par un à la préparation. Laissez refroidir.

Battez les blancs en neige à l'aide du batteur (voir p. 50). Incorporez-les délicatement à la préparation refroidie, poivrez. Versez le tout dans des ramequins, mettez au four 15 min et servez aussitôt.

Nota : vous pouvez accompagner ces soufflés de sauce chaude à la tomate.



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Matériel : casserole

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 6 branches de persil
- 1/2 botte de ciboulette
- 5 feuilles de basilic frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 ail
- 4 tomates
- 3 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 c.c. de sucre roux
- sel, poivre

Sauce chaude à la tomate

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez le persil, la ciboulette et le basilic et réservez. Mixez ensuite les échalotes, l'ail et les tomates.

Dans une casserole, chauffez une cuillère à soupe d'huile, ajoutez les herbes hachées, l'ail et les échalotes hachés, les tomates, le concentré, le sucre, le sel et le poivre. Faites cuire à feu doux 15 minutes.

Vérifiez l'assaisonnement et servez très chaud.

Plat



Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Matériel : casserole,
sauteuse, ficelle,
plat de service

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 blancs de poulet avec leur peau*
- 2 cuisses de poulet avec leur peau*
- 2 échalotes
- 150 g de haricots verts
- 1 carotte
- 6 feuilles d'estragon
- 6 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 c.c. de concentré de tomates
- sel, poivre

Jambonnettes de volaille

Levez la peau des blancs de poulet en faisant très attention, retirez toutes les graisses et laissez en attente. Retirez la peau des cuisses de poulet, désossez et enlevez toutes les membranes, nerfs, tendons et réservez.

Faites cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée environ 5 minutes, égouttez et réservez.

Dans la Mini-Cuve, hachez les échalotes, retirez-les.

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez l'estragon puis les morceaux des cuisses du poulet, faites tourner et ajoutez par la goulotte la crème, le sel et le poivre.

Sur chacun des blancs de poulet mettez à la spatule un peu de farce. Disposez en alternance les haricots et les carottes. Recouvrez de farce, rabattez la peau, attachez avec de la ficelle.

Dans une sauteuse faites chauffer l'huile, dorez les jambonnettes des deux côtés avec sel et poivre. Une fois dorées, ajoutez les échalotes et un peu de bouillon. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes environ. Retirez du feu, laissez refroidir, retirez les ficelles, coupez en tranches pas trop épaisses et disposez sur le plat de service.

Déglacez la poêle avec le restant de bouillon, ajoutez le concentré de tomate et vérifiez l'assaisonnement. Mettez un peu de ce jus autour du poulet et le reste en saucière.

** Demandez à votre volailler de préparer les morceaux de poulets en conservant la peau.*

Gratin de pommes de terre et navets

Préchauffez le four à 180° (T 6).

Dans la cuve munie du disque éminceur, émincez séparément les pommes de terre et les navets. Videz la cuve. Puis avec le disque râpeur 2 mm, râpez le gruyère.

Frottez avec l'ail un plat à gratin, beurrez-le bien, disposez en alternance les pommes de terre et les navets en ajoutant entre chaque couche, un peu de beurre, de sel, de poivre, de muscade en poudre et de fromage râpé. Faites plusieurs couches.



Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min
Matériel : plat à gratin

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 gousse d'ail
- 100 g de beurre

- 4 pommes de terre moyennes
- 5 navets moyens
- 1/4 litre de crème fraîche
- 1/4 litre de lait
- 75 g de gruyère
- sel, poivre
- noix de muscade

Versez le mélange sur le plat en l'aidant bien à s'infiltrer entre les différentes couches.

Faites cuire au four 40 minutes et faites dorer les 3 dernières minutes sous le grill.

Dessert



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Matériel : plat à tarte

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- pâte sablée
- 200 g de chocolat noir aux noix de pécan ou 150 g de chocolat noir + 50 g de noix de pécan
- 1 oeuf + 1 jaune
- 5 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de sucre roux
- 1 noix de beurre

Tarte au chocolat et noix de pécan

Préchauffez le four à 210° (T 7).

Préparez la pâte sablée (voir p. 52) et laissez-la reposer 15 min au frais.

Portez à ébullition la crème, le lait et le sucre vanillé. Eteignez le feu et ajoutez le chocolat préalablement découpé en morceaux pour le laisser fondre.

Beurrez le moule et étalez la pâte, puis faites-la chauffer à blanc environ 10 min. Sortez la pâte, puis réglez le four sur 150° (T5).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, versez le sucre en poudre, l'oeuf entier et le jaune, faites blanchir. Puis ajoutez la crème au chocolat (et éventuellement les noix), et mélangez à nouveau.

Versez la préparation sur la pâte puis remettez au four 20 min.

Menu Provençal

Entrée



Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Matériel : cocotte,
moule à manqué
de 20 cm,
plat de service.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 tomates moyennes
- 1 poivron rouge
- 3 œufs entiers
- 2 c. à soupe
d'huile d'olive
- 12 feuilles de basilic
- Sel, poivre.

Flan de tomates

Plongez les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante, pelez-les, retirez les graines et coupez grossièrement la pulpe.

Versez l'huile dans une cocotte, ajoutez la pulpe, couvrez et laissez cuire à feu doux 20 minutes en tournant souvent.

Pendant ce temps, placez le poivron sous le gril du four en le tournant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit bien grillé. Puis retirez-le et laissez reposer 10 à 15 minutes.

Hachez les feuilles de basilic et réservez.

Préchauffez votre four à 150°(T5).

Pelez les poivrons et retirez le pédoncule et les graines. Mettez les poivrons et les tomates dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix. Mettez en marche 1 minute, en ajoutant par la goulotte les œufs entiers. Salez, poivrez et ajoutez le basilic haché. Donnez 3 pulsions.

Versez la préparation dans le moule légèrement beurré et mettez au four environ 30 minutes.

Laissez tiédir avant de démouler sur un plat de service. Servez tiède, accompagné d'une salade verte.

Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle,
plat de service

Ingrédients

(pour 4 personnes)

Courgettes farcies

Préchauffez votre four à 150°(T5).

Lavez les courgettes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites des incisions en forme de croix et faites-les cuire au four environ 30 minutes (ou 10 min recouvertes d'un film plastique au micro-ondes).

A l'aide d'une cuillère à café, retirez leur pulpe. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez l'oignon, puis les lardons. Ajoutez la chair à saucisse, une cuillère à soupe de parmesan, l'œuf, l'oignon et donnez 5 pulsions.

- 4 courgettes moyennes
- 300 g de chair à saucisse
- 50 g de lardons fumés
- 1 petit oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 2 c. à soupe de parmesan
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Incorporez la pulpe et redonnez 5 pulsions pour bien mélanger. Poivrez et salez légèrement.

Dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile, faites cuire cette farce environ 5 minutes à feu moyen. Versez cette farce dans les courgettes. Saupoudrez de parmesan et d'un petit morceau de beurre. Mettez au four préchauffé à 150° (T5) et faites cuire environ 15 minutes.

Dressez sur un joli plat de service. Servez très chaud.

Dessert



Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min
Matériel :
casserole, plat creux

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 18 figues
- 2 oranges
- 1 pamplemousse
- 1 citron
- 50 g de sucre
- 6 feuilles de menthe

Figues confites au coulis d'agrumes (compote de figues)

lavez bien les figues. A l'aide du presse-agrumes pressez les oranges, le citron et le pamplemousse. Mesurez et complétez par de l'eau si l'on obtient moins d'un demi-litre de liquide.

Dans une casserole, mettez ce jus, le sucre et 10 figues coupées en quatre. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez les 8 figues entières restantes et laissez encore cuire à feu doux 15 minutes.

Retirez les 8 figues entières et réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez les 10 premières figues et faites tourner environ 1 minute pour obtenir une purée.

Tapissez le fond d'un plat de service avec la purée de figues, disposez les figues restantes et décorez avec quelques feuilles de menthe fraîche.

Nota : on peut également servir ce dessert avec un sorbet de pamplemousse ou d'orange.

Menu Italien

Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 10 petits artichauts violets
- 1 citron
- 100 g de parmesan
- 10 petites olives noires de Nice
- huile d'olive
- sel, poivre

Carpaccio d'artichauts et parmesan

Préparez les fonds d'artichauts : cassez la tige et éliminez les premières feuilles. A l'aide d'un bon couteau, coupez les feuilles restantes au 1/3 de leur hauteur. Enlevez les feuilles dures pour ne garder que la partie tendre. Otez le foin à l'aide d'une petite cuillère.

Faites cuire les fonds d'artichauts 15 min dans l'eau salée additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Sortez-les et laissez-les refroidir 10 min.

Pendant ce temps, émincez le parmesan et réservez. Emincez ensuite les fonds d'artichauts. Disposez les fonds d'artichauts et le parmesan sur une assiette. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive. Ajoutez les olives noires et servez aussitôt.

Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min
Matériel : sauteuse, moule à tarte.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 boules de mozzarella
- 5 c. à soupe

Pizza aux fruits de mer

Préparez une pâte à pizza (voir p.53) et laissez reposer 45 min. Préchauffez le four à 180° (T 6).

Pendant ce temps préparez la garniture: dans une sauteuse, chauffez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajoutez-y les oignons (émincés avec le disque), sel et poivre. Couvrez et laissez étuver sur feu doux, 20 minutes environ, en remuant de temps en temps.

Dans une casserole, chauffez une cuillère à soupe d'huile, ajoutez l'ail en morceaux, les tomates, le bouquet garni, salez, poivrez. Faites cuire sur feu doux environ 20 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Ajoutez le basilic et vérifiez l'assaisonnement. Mixez ce mélange 1 min dans la cuve pour lui donner une consistance lisse.

- d'huile d'olive
- 5 oignons moyens émincés
- 1 gousse d'ail
- 5 tomates moyennes pelées, épépinées
- 1 c. à soupe de basilic frais
- 200 g de noix de Saint-Jacques
- 4 langoustines décortiquées
- 1 petite boîte de filets d'anchois égouttés
- 50 g d'olives noires.

Faites saisir les coquilles Saint Jacques dans une sauteuse avec un cuillère à soupe d'huile d'olive (environ 1 minute).

Beurrez le moule à tarte. Tapissez le moule de la pâte.

Garnissez cette pâte avec les oignons, le coulis de tomates, la mozzarella coupée en morceaux, disposez les fruits de mer et arrosez-les d'une cuillère d'huile d'olive. Décorez avec les anchois et laissez lever la pâte encore 15 minutes.

Faites cuire la pizza au four pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et ferme.

En fin de cuisson ajoutez les olives noires dénoyautées qui ne doivent pas cuire et servez chaud.

Dessert



Préparation : 15 min
Pas de cuisson
Matériel :
moule rectangulaire,
saladier

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 3 oeufs + 2 jaunes
- 1 c. à soupe de cacao amer
- 3 c. à soupe de marsala
- 400 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuiller
- 100 g de sucre en poudre
- 30 cl de café fort
- 1 pincée de sel

Tiramisu

Séparez les blancs et les jaunes des œufs. Montez les blancs en neige (voir p. 50) et réservez-les dans un saladier.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, faites blanchir les jaunes et le sucre. Puis ajoutez le marsala et le mascarpone. Versez cette préparation sur les blancs en neige et mélangez délicatement à la spatule.

Trempez rapidement 12 biscuits à la cuiller dans le café et rangez-les dans le moule, puis recouvrez de la moitié de la crème. Recommencez l'opération : une couche de biscuits au café, puis une couche de crème. Saupoudrez de cacao et réservez 4 h au frais.





Menu Mexicain

Entrée



Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 10 branches de coriandre
- 1 petit oignon
- 1/2 gousse d'ail
- 2 avocats mûrs
- 1 citron vert
- Quelques gouttes de Tabasco
- 1 pincée de cumin en poudre
 - 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poudre de chili.

Guacamole

Dans la Mini-Cuve, hachez les feuilles de coriandre avec l'ail.

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez l'oignon puis ajoutez par la goulotte l'avocat épluché et découpé en petits morceaux, le jus de citron, le Tabasco, les épices, la mayonnaise, le sel, le coriandre et l'ail.

Donnez quelques pulsions puis faites tourner pendant 10 secondes.

A l'aide du presse-agrumes, pressez le citron vert.

Mettez le guacamole dans un récipient de service et le conservez au réfrigérateur.

Servez accompagné de chips Tortillas.

Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min
Matériel :

poêle, sauteuse,
1 plat.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Chili con carne

Epluchez les oignons, émincez-les avec le disque et faites-les fondre doucement dans une cuillère à café d'huile chaude. Ajoutez l'ail écrasé, les tomates pelées et le concentré de tomates. Laissez mijoter 10 minutes environ.

Hachez la viande dans la cuve munie du couteau en métal en donnant quelques pulsions. Faites chauffer les deux cuillères d'huile restantes dans une cocotte et faites-y dorer la viande. Ajoutez la sauce précédente, le sel, le poivre, le chili, le carvi, 1 goutte de Tabasco et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire environ 30 minutes.

- 250 g de viande de boeuf
- 500 g de haricots rouges en boîte
- 2 oignons moyens
- 3 belles tomates ou 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c.c. de chili en poudre
- 1/2 c.c. de carvi en poudre
 - bouquet garni
 - sel, poivre.

Puis ajoutez les haricots et leur jus et laissez mijoter 15 min.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, puis saupoudrez de cheddar râpé à l'aide du disque râpeur.

Servez comme accompagnement du cheddar râpé et du Tabasco.

Dessert



Préparation : 30 min

Cuisson : 2 min

Matériel : casserole.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 mangues moyennes très mûres
- 50 g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine
- 2 c. à soupe citron vert
- 12 cl de crème fraîche liquide
- 4 kiwis (facultatif)

Mousse de mangues

Fouettez la crème (sans ajout de sucre) dans la cuve, à l'aide du batteur (voir p.49). Réservez dans un saladier.

Epluchez la mangue et coupez en morceaux. Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez les morceaux de mangue et faites tourner 1 minute puis ajoutez le sucre glace et faites tourner encore 1 minute. Mettez en attente.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide minimum 10 minutes. Egouttez-les bien. Faites chauffer le jus de citron y ajoutez la gélatine. Dès que celle-ci a fondu, versez dans la cuve avec la mangue. Donnez 3 pulsions.

Transvasez dans un récipient et placez-le au freezer jusqu'à obtenir une consistance.

Incorporez délicatement ce mélange à la crème fouettée avec une spatule.

Mettez au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

Servez frais accompagné de rondelles de kiwi

Menu Anglais

Entrée



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Matériel : casserole,
tasses.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 250 g de petits pois surgelés
- 1 échalote
- 25 cl de bouillon de volaille
- 100 g de crème fraîche liquide
- 1 morceau de sucre
- 4 feuilles de menthe
- Sel, poivre.

Crème de petits pois à la menthe

Dans une casserole, versez le bouillon de volaille, ajoutez l'échalote grossièrement hachée, les petits pois, le sucre et une pincée de sel. Portez à ébullition puis laissez cuire environ 10 minutes. Egouttez et ne gardez que la moitié du liquide.

Mixez dans la grande cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlendrMix, en ajoutant petit à petit le liquide de cuisson par la goulotte.

Ajoutez ensuite la crème. Le mélange doit être parfaitement onctueux. Salez et poivrez.

Versez dans les tasses, ajoutez 4 feuilles de menthe fraîche ciselée et servez aussitôt.

Plat



Préparation : 25 min
Cuisson : 1 h
Matériel : casserole,
plaque lèche-frites.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

Poulet farci aux épinards

Retirez la croûte du pain de mie et faites-le mariner dans le lait environ 15 minutes .

Préchauffez le four à 240° (T8).

Lavez, retirez la tige des épinards et faites-les cuire à l'eau bouillante 5 minutes. Retirez-les aussitôt et mettez-les dans de l'eau glacée 1 minute pour fixer leur couleur. Egouttez-les, pressez-les et réservez.

Dans la cuve munie du couteau en métal, mettez les épinards, le pain de mie, le cognac, deux pincées de sel et une pincée de poivre. Faites tourner 1 minute. Vérifiez

Farce :

(pour un poulet de 1,5 kg)

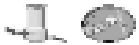
- 50 g de mie pain
- 15 cl de lait
- 200 g d'épinards frais
- 1 sachet de pignons de pin
- 2 c. à soupe de cognac
- Sel, poivre.

l'assaisonnement, ajoutez les pignons de pin et donnez quelques pulsions.

Farcissez le poulet, disposez-le sur le lèche-frites, salez et poivrez légèrement, ajoutez un peu d'eau et faites cuire au four 1 heure en arrosant souvent.

Nota : cette farce convient à toute volaille (poulet, dinde, pintade).

Dessert



Préparation : 15 min

Cuisson 30 min

Matériel : plat à gratin.

Ingrédients

(pour 4/5 personnes)

- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pommes Granny Smith ou Reine des Reinettes
- Crème fleurette (facultatif).
- 1 c.c. de cannelle

Crumble aux pommes

Préchauffez le four à 175° (T6).

Lavez et épluchez les pommes. Emincez-les, puis disposez-les dans un plat allant au four et légèrement beurré.

Dans la cuve munie du couteau métal, mélangez rapidement (quelques pulsions), le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la farine et la poudre d'amande.

Répartissez la pâte " poudrée " ainsi obtenue sur les fruits pour les recouvrir.

Faites cuire au four environ 30 min. Servez chaud, accompagné de crème fraîche liquide ou de glace à la vanille.

Menu Parisien

Entrée



Préparation : 15 min
Pas de cuisson.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 oignon
- 1 botte de ciboulette
- 350 g pavé de saumon
- 1/2 citron vert
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 1/2 c.c moutarde de Meaux
- 1 c. à soupe de câpres
- Tabasco
- Sel, poivre
- Toasts.

Tartare de saumon

Pelez l'oignon. Dans la Mini-Cuve, mettez la ciboulette. Donnez quelques pulsions et réservez.

Faites de même avec l'oignon.

Avec le presse-agrumes, pressez le citron vert.

Retirez la peau du saumon. Coupez la chair en gros morceaux, mettez-les dans la cuve munie du couteau métal et donnez quelques pulsions.

Ajoutez par la goulotte l'huile d'olive, l'oignon, la moutarde, les trois-quarts de la ciboulette, le jus de citron et quelques gouttes de Tabasco. Donnez 3 pulsions, ajoutez les câpres et terminez par 2 pulsions.

Vérifiez l'assaisonnement. Si nécessaire ajoutez sel et poivre et donnez une dernière pulsion.

Présentez sur des assiettes individuelles et décorez avec le restant de ciboulette hachée. Servez aussitôt sur des toasts grillés.

Nota : la chair de saumon doit être hachée et non mixée.

Plat



Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min
Matériel : 1 poêle,
plat de service.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Méli mélo de carottes et courgettes

Lavez les courgettes et les carottes. Epluchez les carottes.

Dans la cuve, avec le disque râpeur 4 mm, râpez les carottes et les courgettes non épluchées en les disposant dans la goulotte de façon horizontale de manière à obtenir des juliennes les plus longues possible.

Chauffez l'huile dans une poêle, ajoutez les légumes en julienne et saupoudrez de sel et poivre. Couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Les légumes doivent être " al dente ".

- 1 carotte
- 2 courgettes moyennes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'estragon haché
- Sel, poivre.

Versez dans un plat de service, vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez d'estragon haché.

Dessert



Préparation : 10 min

Pas de cuisson

Matériel :
saladier, coupelles.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de framboises surgelées
- 1 citron
- 5 c. à soupe de sucre glace
- 3 blancs d'œufs.

Mousse glacée aux framboises

Dans la cuve munie du batteur, battez les blancs en neige ferme, réservez-les dans un saladier.

A l'aide du presse-agrumes, pressez le citron.

Remplacez le presse-agrumes par le couteau métal et mettez dans la cuve les framboises très légèrement décongelées, le sucre glace et le jus de citron. Ajoutez l'accessoire BlenderMix et laissez tourner 1 minute.

Mettez cette préparation sur les blancs et mélangez le tout délicatement avec la spatule. Versez ce dessert dans des coupes individuelles et servez aussitôt.

Ce dessert doit être servi immédiatement.



Menu Américain

Entrée



Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 pommes
"red delicious"
- 2 branches de céleri
- 8 cl de
mayonnaise très citronnée
- 50 g de cerneaux
de noix
- quelques feuilles
de laitue.

Salade Waldorf

Pelez les pommes puis coupez-les en petits dés. Epluchez le céleri et coupez-le en rondelle à l'aide du disque éminceur.

Préparez la mayonnaise dans la cuve (voir recette p 46).

Incorporez la préparation à la mayonnaise en ajoutant les cerneaux de noix.

Servez sur les feuilles de laitue.



Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min
Matériel :
1 poêle.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

Croquettes de crabe Maryland

Brisez les biscottes pour les mettre dans la cuve munie du couteau métal. Mettez en marche jusqu'à obtenir un bon émiettage puis ajoutez le persil, la sauce Worcestershire, la moutarde et la mayonnaise (voir recette p 46). Ajoutez l'œuf par la goulotte en laissant tourner. Puis incorporez la chair de crabe dans la cuve. Donnez plusieurs pulsions. Salez, poivrez pour rectifier l'assaisonnement, qui doit être assez relevé.

Formez alors des croquettes d'un centimètre d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Disposez la chapelure dans une assiette pour y passer les croquettes.

- 2 biscottes
- 1 œuf
- 1/2 botte de persil
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de Worcestershire sauce
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 c.c. de moutarde
- 160 g de chair de crabe
- 30 g de beurre
- sel
- chapelure.

Mettez le beurre dans la poêle et faites dorer les croquettes environ 4 minutes de chaque côté.

Servez accompagné de rondelles de citron et de haricots verts.

Dessert



Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Matériel :
moule à cake.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 115 g de farine
- 190 g de sucre
- 1 c.c. de levure chimique
- 1 c.c. de cannelle
- 1 cc de bicarbonate alimentaire
- 2œufs
- 150 g de carottes
- 5 cl d'huile

Gâteau aux carottes

Préchauffez le four à 175° (T 5/6).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mélangez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et la cannelle. Ajoutez les œufs et l'huile puis les carottes coupées en petits tronçons.

Mettez en marche pendant 2 minutes environ. Donnez quelques pulsions supplémentaires pour obtenir une pâte bien homogène.

Beurrez généreusement le moule et versez la préparation. Mettez au four pendant 45 minutes.

Plongez une lame de couteau au centre. Elle doit ressortir sèche.

Menu Normand

Entrée



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : casserole,
soupière.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 400 g de champignons de Paris
- 6 c. s. (rases) de fécule
- 6 verres d'eau
- 20 cl de crème fraîche
- sel.

Velouté aux champignons

Hachez les champignons dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix pendant 5 min pour obtenir une pâte fine. Versez dans une casserole.

Mixez ensuite l'eau, la fécule et le sel. Ajoutez aux champignons. Laissez cuire à feu moyen 15 à 20 minutes.

Versez dans une soupière et ajoutez la crème fraîche.

Mélangez et servez.

Plat



Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Filet de truite à l'oseille, aux échalotes et au cidre

Préchauffez le four à 175° (T 6).

Epluchez la carotte puis coupez-la en rondelles à l'aide du disque éminceur, en la maintenant verticalement dans la goulotte. Faites-la cuire à l'eau salée et réservez.

Mettez les filets sur un plat beurré 25 minutes au four.

Hachez les échalotes dans la Mini-Cuve avec quelques pulsions.

Faites revenir les échalotes et le restant du beurre dans une poêle. Mouillez avec le cidre et laissez cuire 5 minutes.

- 4 filets de truite (environ 900 g)
- 2 échalotes
- 6 cl de crème fraîche épaisse
- 300 g d'oseille
- 40 g de beurre
- 1 citron
- quelques brins d'aneth et de ciboulette
- 1 verre de cidre bouché brut
- 1 carotte
- sel, poivre.

Hachez l'oseille à l'aide du couteau métal et l'ajoutez dans la poêle. Laissez fondre puis ajoutez la crème. Salez. Poivrez. Laissez réduire à feu doux environ 15 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.

Disposez les filets de truites dans des assiettes chaudes. Nappez avec la sauce. Décorez avec l'aneth, la ciboulette, le citron et les rondelles de carottes.

Servez immédiatement.

Dessert



Préparation : 25 min
Cuisson : 40 min
Matériel : saladier, moule à tarte 25 cm.

Ingédients
(pour 4 personnes)

- 1 pâte Brisée
- 3 pommes
- 1 blanc d'œuf
- 40 g d'amandes en poudre
- 50 g de sucre cristallisé
- 25 g de sucre semoule
- 1/2 c. à soupe de cannelle.

Tarte aux pommes

Préparez la pâte Brisée (voir p 51)

Préchauffez le four à 240° (T 8).

Dans un saladier, mélangez les amandes, le sucre semoule. Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement au mélange.

Garnissez le moule à tarte avec la pâte puis étalez le mélange sur la pâte.

Emincez les pommes et disposez-les en cercles concentriques bien serrés.

Laissez cuire 10 minutes au four puis réduisez le four à 180° (T 6) et laissez cuire 30 minutes.

Saupoudrez de sucre cristallisé et de cannelle avant de servir tiède.

Menu Végétarien

Entrée



Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min
Matériel :
faitout, soupière.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 150 g de lentilles vertes du Puy
- 1/2 litre de bouillon
- 1 petit oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 c. c. de crème fraîche
- 10 petits croûtons
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- sel, poivre.

Crème de lentilles

Versez les lentilles directement dans le faitout avec l'oignon coupé en 4 et la feuille de laurier. Ajoutez le bouillon froid et laissez cuire 30 min à partir de l'ébullition.

Egouttez les lentilles en réservant le bouillon. Versez ensuite les lentilles dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix puis mixez en versant le bouillon petit à petit par la goulotte afin d'éclaircir le potage.

Reversez le potage dans le faitout et faites réchauffer à feu doux.

Déposez les croûtons de pains (dorés à la poêle) dans la soupière et couvrez de la crème puis versez le potage. Remuez.

Parsemez de cerfeuil haché. Servez aussitôt.

Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 60 min
Matériel :
moule à gâteau

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Tourte aux pommes de terre

Emincez les pommes de terre à l'aide du disque éminceur. Faites-les cuire 15 min dans le lait salé et poivré, puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 240° (T8).

Dans la cuve munie du couteau métal, mélangez la crème, la muscade, une pincée de sel et les 3 œufs un par un.

Beurrez le moule et étalez dans le fond une pâte feuilletée. Mettez une couche de comté, 1 couche de pommes de terre, terminez par une couche de comté.

Versez sur le dessus le mélange aux œufs. Recouvrez de la

- 5 pommes de terre moyennes
- 2 pâtes feuilletées
- 40 cl de lait
- 3 œufs + 1 jaune
- 100 g de crème fraîche
- 150 g de comté râpé
- 1 c.c. de muscade
- sel, poivre

deuxième pâte feuilletée et soudez bien les 2 pâtes bord à bord. Badigeonnez de jaune d'œuf le dessus de la tourte, puis faites un petit trou (cheminée) au centre.

Mettez la tourte au four. Au bout de 15 min couvrez-la d'un papier d'aluminium et continuez la cuisson 15 min. Au bout de ce temps réglez le four sur 210° (T7), et laissez cuire encore 30 min.

Dessert



Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Matériel :

moule à clafoutis en terre.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 3 grosses prunes violettes
- 100 g de farine
- 2 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre
- 12 cl de lait tiédi
- 1 pincée de sel.

Clafoutis aux prunes

Lavez et dénoyotez les prunes. Coupez-les en 6 et réservez.

Préchauffez le four à 180° (T 6).

Mettez le beurre à fondre au bain-marie.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez les œufs un à un par la goulotte puis le beurre fondu en laissant tourner. Incorporez le lait tiédi par la goulotte jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez largement le moule et versez dessus la préparation. Puis répartissez les morceaux de prunes.

Laissez cuire au four pendant 40 minutes. La pâte doit se détacher des parois du moule.



Menu Sud-Ouest

Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson 30 min
Matériel : jatte,
poêle.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 5 pommes de terre moyennes
- 3 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile
- 5 branches de persil
- sel, poivre.

Crique aux pommes de terre

Epluchez et rincez les pommes de terre, essuyez-les.

Pelez l'ail. Lavez et essorez le persil. Mettez-les dans la Mini-Cuve. Donnez quelques pulsions, ils doivent être hachés et non réduits en purée. Réservez.

Râpez les pommes de terre à l'aide du disque râpeur 4 mm (coupez les plus grosses en deux).

Dans une jatte, mettez les pommes de terre râpées, le hachis ail/persil, sel et poivre. Mélangez bien le tout.

Dans une poêle, faites chauffer la moitié du mélange huile et beurre. Versez la préparation, tassez bien le tout et laissez cuire sur feu moyen 15 minutes.

Au bout de ce temps, la galette doit être dorée, retournez-la sur une assiette. Faites chauffer le reste du mélange huile et beurre. Glissez la galette sur l'autre face dans la poêle, laissez cuire encore 15 min.

Nota : cette préparation peut se servir en petites galettes individuelles

Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min
Matériel : casserole.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

Lotte au vin de médoc

Coupez les filets de lotte en morceaux de 100 g.

Lavez les poireaux. Éliminez la partie verte et la " barbe ". Placez les poireaux debout dans la goulotte pour les émincer à l'aide du disque éminceur. Réservez.

Nettoyez les champignons. Emincez-les. Réservez.

Dans une casserole, versez le court-bouillon et portez-le à ébullition. Baissez le feu et faites-y pocher les morceaux de lotte pendant 3 à 4 minutes. Réservez-les au chaud.

- 4 filets de lotte de (1,2 kg)
- 1 bouteille de Médoc
- 1 l de court-bouillon
- 1 c. à soupe d'huile
- 3 échalotes
- 3 blancs de poireaux
- 400 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 clous de girofle
- sel, poivre.
- croûtons

Sauce : dans une casserole faites rissoler l'huile, les échalotes, les blancs de poireaux et les champignons pendant 10 minutes. Ajoutez l'ail haché à l'aide du couteau métal, le laurier, le thym et les clous de girofle. Mouillez avec le vin et laissez réduire d'un tiers (environ 25 min). Saler, poivrer.

Ajoutez ensuite à la sauce les morceaux de lotte et laissez mijoter 15 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez bien chaud avec des croûtons.

Dessert



Préparation : 30 min
Cuisson 15 min
Matériel : casserole, chinois, coupes.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 poires conférence ou comice
- 1/2 citron
- 2 oranges
- 10 cl de grenadine
- 200 g de sucre
- 10 grains de poivre noir
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 morceau de bâton de cannelle.
- 1 litre d'eau

Poires aux épices

Versez un litre d'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez l'ensemble des épices puis portez lentement à ébullition. Eteignez le feu, laissez infuser ce sirop 10 minutes.

Pelez les poires, frottez-les avec un demi citron pour éviter qu'elles noircissent puis faites-les pocher 15 minutes à feu doux dans le sirop.

Pendant ce temps, pressez les 2 oranges avec le presse-agrumes.

Egouttez les poires et passez le sirop au chinois. Faites réduire de moitié, ajoutez le jus d'orange avec la grenadine et faites réduire à nouveau de moitié.

Remettez les poires dans le sirop et laissez refroidir en les tournant plusieurs fois.

Présentez dans des coupes, arrosez de sirop et décorez de zestes d'oranges.



Préparation : 3 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 2 à 4 personnes)

- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de moutarde forte
- 30 cl d'huile
- sel, poivre.

Mayonnaise

Dans la Mini-Cuve, mettez le jaune d'œuf, 1 c. à soupe d'huile et la moutarde.

Mettez en marche 20 secondes puis ajoutez la moitié de l'huile par la goulotte en un mince filet au début, puis plus épais lorsque le mélange épaissit.

Ajoutez le sel, le poivre, puis le reste de l'huile en laissant tourner l'appareil. Au dernier moment, ajoutez le vinaigre.

Vous pouvez ajouter, selon votre goût, 1 c. c. de vinaigre ou de citron.

Pour une mayonnaise plus souple utilisez l'œuf entier.

Le jaune d'œuf doit être à température ambiante.



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 2 à 4 personnes)

- 1 bol de mayonnaise
- 4 à 5 gousses d'ail.

Sauce aioli

Hachez l'ail dans la Mini-cuve en mode pulse puis l'ajoutez délicatement à la mayonnaise.





Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 2 à 4 personnes)

- 1 c.c. de pulpe d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 200 ml d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 g de safran en poudre.
- 1 pincée de Cayenne.
- sel.

Rouille

Dans la Mini-Cuve, mettez l'ail, donnez 3 pulsions. Ajoutez les jaunes d'œufs, le safran, le Cayenne, salez légèrement.

Mettez en marche 20 secondes puis ajoutez petit à petit l'huile d'olive comme pour une mayonnaise.

Incorporez le concentré de tomates par la goulotte.

Nota : les jaunes doivent être à température ambiante.



Préparation : 10 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 250 g d'olives noires
- 5 anchois à l'huile d'olive
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 c. à café de moutarde blanche
- le jus d'un citron
- 10 cl d'huile d'olive
- poivre.

Tapenade

Dénoyautez les olives. Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez tous les ingrédients sauf l'huile.

Mettez en marche 30 secondes puis ajoutez l'huile petit à petit par la goulotte. Laissez tourner jusqu'à absorption totale de l'huile.

La tapenade se conserve au frais dans un bocal fermé.

Beurre d'escargots



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 4 douzaines
d'escargots)

- 100 g de beurre ramolli
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1/2 échalote
- 2 gouttes de Pastis
- sel, poivre.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, hachez l'ail et le persil. Rabattez ce hachis au fond de la cuve avec la spatule. Remettez en marche 1 min puis ajoutez le Pastis et le beurre mou coupé en petits morceaux par la goulotte. Salez, poivrez.

Laissez tourner encore 1 min, le mélange doit être homogène.

Nota : ce beurre se conserve au frais ou encore au congélateur dans une boîte hermétique.



Préparation : 5 min
Cuisson : 5 min
Matériel : casserole.

Ingrédients

(pour 2 à 4 personnes)

- 100 g de beurre froid
- 2 échalotes
- 2 jaunes d'œufs
- 2 branches d'estragon
- 10 cl de vinaigre
- sel, poivre.

Sauce Béarnaise

Dans la Mini-Cuve, mettez les échalotes, l'estragon, sel et poivre. Donnez 3 pulsions puis mettez en marche 30 secondes.

Dans une petite casserole en cuivre ou en fonte émaillée, mettez le hachis et le vinaigre. Faites réduire sur feu doux. Il doit rester 1 cuillère de préparation.

Ajoutez alors les jaunes d'œufs en travaillant à l'aide d'un fouet, sur feu très doux, le mélange doit épaissir.

Retirez du feu et ajoutez le beurre en dés.

Salez et poivrez, mélangez.

Gardez au chaud au bain-marie.



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 petite brique de crème fleurette
- 1 c.c. de sucre glace.

Crème fouettée

20 minutes à l'avance : mettez la brique de crème au congélateur ou dans le freezer. Mettez la cuve dans le réfrigérateur.

Versez la crème fleurette dans la cuve munie du batteur à blancs. Fermez le couvercle et enlevez le poussoir. Mettez en marche.

En fin de préparation ajoutez le sucre, laissez tourner quelques secondes et arrêtez l'appareil.

Nota : les temps de préparation sont donnés à titre indicatif, ils varient en fonction du type de crème que vous utilisez. Il est impératif de surveiller la préparation pendant le travail car une crème trop travaillée tourne en beurre.



Préparation : 10 min
Cuisson: 5 min
Matériel : casserole, jatte.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 35 cl de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 35 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille.

Crème pâtissière

Réservez 1 verre de lait froid.

Dans une casserole, versez le reste de lait, ajoutez la gousse de vanille fendue. Portez à ébullition.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez le sucre, la farine et les jaunes d'œufs. Donnez 2 pulsions puis ajoutez par la goulotte le verre de lait.

Retirez la gousse de vanille du lait chaud. Grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau, l'incorporez au lait.

Versez aussitôt petit à petit sur la préparation en remuant sans cesse.

Remettez le tout dans une casserole et faites cuire sur feu doux en remuant avec une spatule en bois.

Retirez du feu dès que la crème nappe la spatule.

Versez dans une jatte, saupoudrez de sucre en poudre pour éviter qu'une peau se forme et laissez refroidir.



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- sel ou sucre.

Blancs en neige

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Réservez les jaunes pour un autre usage (crème anglaise, crème pâtissière, omelette...).

Dans la cuve (bien sèche) munie du batteur à blancs, mettez les blancs d'œufs. Fermez le couvercle et enlevez le poussoir de la goulotte.

Mettez en marche et ajoutez aussitôt par la goulotte : une pincée de sel pour une recette salée ou une pincée de sucre en poudre pour une recette sucrée (sel et sucre aident les blancs à monter bien fermes).

Laissez tourner pendant 4 minutes environ.

Pour des blancs en neige plus fermes, laissez tourner l'appareil plus longtemps.



Préparation : 3 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 16 crêpes)

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 c. à soupe d'huile
- 1/2 l de lait ou de bière
- sel.

Pâte à crêpes

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la farine, les œufs, l'huile et le sel. Mettez en marche 30 secondes puis ajoutez le lait ou la bière petit à petit par la goulotte et laissez tourner 2 minutes.

Nota : si la pâte repose 2 heures, les crêpes n'en seront que meilleures.



Coulis de framboises



Préparation : 5 min
Pas de cuisson
Matériel : chinois.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de framboises fraîches ou surgelées
- 100 g de sucre semoule
- 1 jus de citron
- 1 verre d'eau.

Triez les framboises.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez les framboises et le sucre.

Mettez en marche 2 minutes en ajoutant petit à petit l'eau par la goulotte.

A l'aide du presse-agrumes pressez le jus du citron. Mélangez.

Servez tel quel ou passez le coulis au chinois, pour un coulis sans grain.

Nota : ce coulis peut-être réalisé avec d'autres fruits plus sucrés, en diminuant la quantité de sucre de 20 à 30%.



Préparation : 5 min
Pas de cuisson
Matériel : 1 moule à tarte de 23 cm

Ingrédients

(pour 400 g)

- 200 g de farine
- 100 g de beurre amolli
- 1 pincée de sel
- 5 cl d'eau.

Pâte Brisée

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux.

Mettez en marche puis ajoutez l'eau par la goulotte.

Laissez tourner. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule.

Laissez reposer 1 heure au frais.

Pâte sablée

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, le sel, le sucre et le beurre mou en morceaux.

Mettez en marche 30 secondes. Arrêtez l'appareil et ajoutez l'œuf.

Mettez en marche et arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule. Mettez au frais 30 minutes.

Nota : la pâte sablée peut être utilisée pour des tartes ou des biscuits secs en découpant la pâte à l'aide d'un emporte-pièce (ou un verre).



Préparation : 5 min
Pas de cuisson
Matériel : 1 moule à tarte de 23 cm.

Ingrédients

(pour 400 g)

- 200 g de farine
- 100 g de beurre amolli
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel.

Pâte à pain

Dans la cuve munie du couteau métal versez la farine, le sel et le sucre.

Mettez en marche en continu.

Pendant que l'appareil tourne (environ 2 min maximum), mélangez la levure dans l'eau tiède, puis versez ce mélange par la goulotte. Arrêtez dès que la pâte se met en boule.

Farinez la pâte et disposez-la dans un moule à manqué.

Couvrez la cuve avec un torchon et laissez monter environ 2 heures.

Préchauffez le four à 200° (T 7).

Faites cuire 30 minutes.

Une fois refroidi, votre pain est prêt à déguster.

Nota : Si la boule ne se forme pas, vous pouvez ajouter un peu plus d'eau.



Préparation : 5 min
+ 2 h de repos
cuisson 45 min

Ingrédients

(pour 300 g)

- 200 g de farine
- 1/2 sachet levure de boulanger
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de sucre
- 10 cl d'eau tiède



Préparation : 5 min
+ 1h de repos

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 200 g de farine
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 7 cl d'eau tiède
- 1 oeuf
- 1 c.c. de sel

Pâte à pizza

Faites fondre la levure de boulanger dans l'eau tiède. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, la levure délayée dans l'eau, l'oeuf et le sel. Donnez 2 pulsions puis laissez tourner l'appareil 40 secondes. La pâte doit être élastique et lisse. Si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine.

Posez la pâte dans un bol, couvrez d'un torchon humide et laissez reposer environ 1 heure.



Préparation :
20 min + 4h de repos
Cuisson 20 min
Matériel : saladier,
moule à baba.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 250 g de farine
- 100 g de beurre coupé en morceaux
- 30 g de sucre
- 3 œufs
- 1/2 paquet de levure de boulanger
- 1/2 c.c. de sel
- 2 c. à soupe de lait.

Brioche

Délayez la levure dans 1 cuillère de lait tiède et réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les morceaux de beurre mou, le sucre et la moitié de la farine. Faites tourner en ajoutant par la goulotte le reste de la farine, la levure le sel et les œufs. Arrêtez dès que la pâte devient un peu collante.

Sortez la pâte et tapez-la sur une planche sans la fariner jusqu'à ce qu'elle soit complètement lisse, puis mettez-la dans un saladier couvert et laissez-la monter jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 2 heures). Aplatissez-la à nouveau.

Beurrez bien le moule à baba et mettez-y la pâte. Laissez reposer dans un endroit chaud pour qu'elle double de volume une seconde fois (environ 2 heures).

Préchauffez le four à 210° (T7).

A l'aide d'un pinceau dorez avec le lait restant et mettez au four pendant 10 minutes. Baissez le four à 180° et laissez cuire encore 10 minutes. Démoulez tiède.

Barquettes de fenouil au chèvre frais



Préparation : 10 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 bulbes de fenouil
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1/2 citron
- brins de ciboulette
- cerfeuil, menthe, coriandre
- sel, poivre
- 1 filet d'huile
- 50 g de noisettes.

Concassez les noisettes dans la cuve et réservez.

Coupez les bulbes de fenouil en 2 dans le sens de la hauteur et ôtez le cœur. Mixez le cœur avec 1 filet de jus de citron, puis ajoutez le chèvre, l'huile, le poivre et les herbes. Donnez 2 ou 3 pulsions.

Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez dans les barquettes de fenouil restant et parsemez de noisettes et de coriandre.

Servez très frais avec des tranches de pain grillées



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : casserole.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 pomme de terre
- 2 courgettes
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 2 c. s. d'huile d'olive
- 25 cl bouillon de volaille
- 25 cl de crème
- 1 c.c. de curry en poudre
- Sel, poivre

Crème de courgettes au curry

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez finement le céleri et l'échalote en donnant quelques pulsions.

Dans une casserole, faites doucement chauffer l'huile, ajoutez les légumes hachés et faites-les légèrement colorer.

Pendant ce temps, épluchez la pomme de terre, râpez-la avec le râpeur 2 mm puis l'ajoutez dans la casserole et recouvrez du bouillon. Salez et poivrez légèrement. Faites cuire à feu doux environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite.

Pendant ce temps, lavez et coupez les courgettes sans les éplucher. Dans la cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mixez-les très finement en purée et ajoutez-les 5 minutes avant la fin de cuisson. Mélangez en dernier lieu, la crème et le curry.



Caviar d'aubergines



Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Matériel : plat creux, jatte.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 3 petites aubergines
- 1 gousse d'ail
- 3 c. s. d'huile d'olive
- sel, poivre.

Coupez les aubergines en deux dans la longueur et fendillez-les en croix. Mettez-les dans un plat avec 3 verres d'eau et laissez cuire au four à 150° (T5) pendant 45 minutes.

Au bout de ce temps, retirez les aubergines du four et prélevez la pulpe à l'aide d'une cuillère.

Hachez l'ail dans la Mini-Cuve en mode pulse.

Ajoutez la pulpe des aubergines. Mettez en marche 1 minute en ajoutant l'huile d'olive par la goulotte. Vérifiez l'assaisonnement, salez, poivrez.

Versez dans une jatte et mettez au froid. Servez bien frais avec du pain de campagne grillé.

Cake aux olives et jambon



Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Matériel : moule à cake

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 125 g de gruyère
- 1 tranche épaisse de jambon
- 50 g d'olives vertes ou noires dénoyautées
- 1/2 verre de vin blanc
- sel, poivre.

Préchauffez le four à 180° (T 6)

Râpez le gruyère à l'aide du disque râpeur 2 mm. Réservez.

Remplacez ensuite le disque par le couteau métal et hachez en mode pulse, les olives et le jambon coupé en gros dés. Ajoutez la farine, la levure, le sel, l'huile, les œufs, le vin blanc avec le gruyère râpé. Donnez 4 à 5 pulsions et laissez tourner 40 secondes. Salez, poivrez.

Glissez au four chaud pendant 40 min. Faites refroidir, démoulez et servez frais.

Gougères - Pâte à choux



Préparation : 15 min
Cuisson 25 min
Matériel : casserole,
1 plaque à pâtisserie,
poche à douille de 2 cm
(facultatif).

Ingrédients
(pour 20 gougères)

- 70 g de gruyère
- 16 cl d'eau
- 8 cl de lait
- 120 g de beurre
- 1/2 c.c. de muscade
- 140 g de farine
- 4 œufs entiers
- 2 c. à soupe de lait froid
- 1 pincée de sel
- 1 œuf pour dorer.

Préchauffez le four à 210° (T 7).

Préparez une plaque à pâtisserie légèrement beurrée.

Dans la cuve, râpez le gruyère avec le disque râpeur 2 mm et réservez.

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre et le sel en remuant avec un fouet pour faire fondre le beurre. Retirez du feu et ajoutez en une seule fois la farine en remuant vivement avec une spatule en bois. Remettez à feu doux et laissez cuire environ 1 minute.

Mettez cette pâte dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix. Mettez en marche et ajoutez par la goulotte les œufs un par un. Arrêtez et rabattez pour bien ramasser les bords avec la spatule. Ajoutez alors le lait froid et remettez en marche pendant 7 secondes. Ajoutez les trois quarts du gruyère râpé et laissez tourner encore 5 secondes.

Mouillez légèrement la plaque à pâtisserie et à l'aide d'une poche à douille de 2 cm de diamètre (ou à l'aide d'une petite cuillère) faites des choux de 3 cm de diamètre environ.

Dorez au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau les choux en les aplatissant légèrement et saupoudrez du restant de gruyère.

Faites cuire au four pendant 20 minutes environ, puis mettez-les à refroidir sur une grille. Ces petites gougères se servent tièdes.

Pâte à choux

Pour une recette sucrée, réalisez cette recette sans le gruyère ni les épices (muscade, sel) et ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre dans l'eau.

Garnissez les choux de crème pâtissière, de crème au chocolat ou de Chantilly.

Mousseline de Saint-Jacques



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Matériel : moule à cake, poêle, plat de service

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 botte de ciboulette
- 250 g de noix de Saint-Jacques surgelées et décongelées
- 4 noix de Saint-Jacques fraîches
- 1 œuf entier
- 12 cl de crème fraîche liquide
- 2 c. s. d'huile d'olive
- 1 c.c. de sel
- poivre.

Préchauffez le four à 180° (T 6).

Dans la Mini-Cuve hachez la ciboulette et réservez.

Dans la grande cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez les noix de Saint-Jacques décongelées et le sel. Donnez 3 pulsions puis faites tourner 30 secondes. Ajoutez ensuite par la goulotte l'œuf entier. Laissez tourner 1 minute en versant la crème liquide par la goulotte. Ajoutez la ciboulette et donnez 3 pulsions.

Versez ce mélange dans un moule et faites cuire au four environ 15 minutes. Laissez refroidir légèrement avant de démouler et tenez au chaud.

Pendant ce temps, faites revenir dans l'huile d'olive les coquilles Saint-Jacques fraîches, salez et poivrez. Disposez autour de la mousseline dans le plat de service.

Rillettes aux deux saumons

Retirez la peau du saumon frais.

Coupez les 2 saumons en gros cubes.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les 2 poissons et donnez 5 pulsions. Ajoutez le yaourt nature, la moutarde, très peu de sel et de poivre. Donnez encore 5 pulsions. Vérifiez l'assaisonnement.

Mettez dans de petites terrines, disposez dessus les œufs de truite et parsemez d'aneth. Servez avec du pain de campagne grillé chaud.



Préparation : 15 min

Pas de cuisson

Matériel : petites terrines

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de saumon cru
- 100 g de saumon fumé
- 40 g d'œufs de truite
- 1 yaourt nature
- 1 c. à soupe de moutarde de Meaux
- 3 brins d'aneth
- sel, poivre.



Terrine de foies de volaille

Préchauffez le four à 150° (T 5).

Retirez bien tous les filaments des foies et faites-les mariner pendant 10 minutes dans du Porto avec 3 feuilles de laurier et 5 branches de thym émiettés. Retirez ensuite le laurier.

Dans la Mini-Cuve hachez l'oignon.

Faites revenir 2 minutes les lardons fumés et l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile chaude, égouttez.

Dans la cuve munie du couteau métal hachez les lardons avec les oignons, les foies et ajoutez par la goulotte les œufs, le beurre, une pincée de sel et deux pincées de poivre. Cette opération doit durer environ 1 minute.

Versez cette préparation dans le moule. Décorez le dessus avec une feuille de laurier.

Faites cuire au four pendant 30 minutes et laissez refroidir avant de le mettre au réfrigérateur. Servez avec des cornichons, des tranches de pain de campagne grillées et une sauce chaude à la tomate (p.23).

Nota : peut se garder 5 jours au réfrigérateur à condition de ne pas l'entamer.



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Matériel : poêle,
moule à cake

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 200 g de foies de volaille
- 100 g de lardons fumés
- 3 c. à soupe de Porto
- Thym, laurier
- 1/2 oignon
- 2 œufs entiers
- 50 g de beurre
- cornichons
- sel, poivre.

Quiche au thon



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Matériel : moule à
cercle de 16 cm et
de 6 cm de haut

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 200 g de pâte feuilletée.
- 300 g de thon
au naturel (2 boîtes)
- 2 œufs entiers
- 25 cl de crème liquide
- Tabasco
- 1 botte de ciboulette
- 2 c. à soupe de
ketchup épicé
- 50 g de gruyère râpé
- sel, poivre.

Préchauffez le four à 180° (T 6).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, hachez la ciboulette en mode Pulse. Puis ajoutez le contenu égoutté des 2 boîtes de thon, les œufs entiers, la crème, quelques gouttes de Tabasco, le ketchup, le sel et le poivre. Faites tourner 1 minute.

Étalez la pâte dans le moule à cercle bien beurré. Disposez au fond la moitié du gruyère. Versez dessus la préparation et saupoudrez du restant de gruyère.

Faites cuire au four pendant 30 minutes. Laissez refroidir quelques instants et retirez le cercle.

Se déguste aussi bien chaud que froid.

Croquettes de cabillaud Provençale



Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 450 g de filet de cabillaud
- 1 sachet de court bouillon au vin blanc
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 2 oeufs
- 3 c. à soupe de farine
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 brin de persil (facultatif)
- sel, poivre.
- 2 c. à soupe d'huile

Dans une casserole délayez le contenu du sachet de court bouillon dans 1 à 2 litres d'eau froide. Portez à ébullition puis plongez les filets de poissons dans le court-bouillon. Laissez cuire 10 minutes et égouttez.

Pressez le citron.

Hachez à l'aide du couteau métal l'oignon et les olives.

Dépouillez le poisson de sa peau avant de le déposer dans la cuve. Hachez finement. Réservez.

Ajoutez les œufs, le jus de citron et 1 c. à soupe de farine. Travaillez soigneusement la préparation.

Pour former les croquettes : prenez la valeur de 2 cuillères à soupe de préparation et roulez-la dans la farine pour obtenir une boule bien régulière.

Faites chauffer dans une poêle, l'huile de friture et mettez à cuire les croquettes 10 minutes en les retournant .

Présentez sur un plat de service chaud et accompagné de sauce chaude à la tomate (voir p.23).

Gâteau aux poireaux



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Matériel :
sauteuse et jatte

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 3 poireaux
- 60 g de beurre
- 4 œufs
- 1 c. à soupe de farine
- 1 bouquet d'herbes
(persil, thym,
romarin, sauge)
- 1 pincée de muscade
- sel, poivre.

Lavez les poireaux. Éliminez la partie verte et la " barbe ". Placez les poireaux debout dans la goulotte pour les émincer à l'aide du disque éminceur. Mettez à fondre 40 g de beurre dans la sauteuse. Versez les poireaux. Mélangez et laissez fondre à feu doux sans laisser brunir. Réservez.

Dans la cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, hachez les herbes (quelques pulsions). Ajoutez les œufs, la muscade, sel, poivre, la farine et mélangez.

Répandez cette mousse sur les poireaux puis laissez prendre sur feu moyen.

Coupez ce gâteau en quatre parts pour les retourner et les laisser cuire quelques minutes en ajoutant un peu de beurre. Servez aussitôt.

Hachis Parmentier



Préparation : 40 min

Cuisson : 50 min

Matériel : casserole
(ou autocuiseur),
poêle, plat à gratin

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 pommes de terre myennes
- 200 g rumsteck
- 75 g de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 branches de persil
- 1 c. s. d'huile d'arachide
- 1 œuf
- 35 g de beurre
- 3/4 l de lait
- 40 g de gruyère râpé
- sel, poivre.

Faites cuire les pommes de terre pelées et coupées en 2 dans le lait pendant 30 minutes (ou 10 minutes en autocuiseur).

Egouttez les pommes de terre, et râpez-les à l'aide du disque râpeur 4 mm. Réservez.

Remplacez le disque par le couteau métal, versez les pommes de terre, le lait de cuisson et donnez quelques pulsions.

Réservez dans une jatte, ajoutez les trois-quarts du beurre, salez, poivrez. Laissez fondre avant de mélanger.

Préchauffez le four 210° (T7).

Dans la cuve, hachez l'ail, le persil et l'oignon coupé en 4

Coupez la viande en gros morceaux, mettez-les dans la cuve munie du couteau métal, donnez 3 pulsions puis mettez en marche 1 minute.

Dans une poêle, faites chauffer le reste de beurre et l'huile, faites-y revenir 1 minute ce hachis et la chair à saucisse en remuant sans cesse. Hors du feu, ajoutez la persillade, l'œuf entier, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Dans un plat à gratin beurré, versez la moitié de la purée, recouvrez du hachis de viande puis de purée. Lissez la surface. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Glissez au four pour 20 minutes.

Servez bien chaud.



Préparation : 20 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 3 personnes)

- 450 g de rumsteck, contre filet
- 2 échalotes grises
- 2 oignons
- 4 c.à soupe de câpres
- 1 bottillon de ciboulette
- 1/2 bouquet persil plat
- 50 g de beurre froid
- 4 filets d'anchois
- 4 jaunes d'œufs
- sel, poivre.

Steak tartare au beurre d'anchois

Dans la Mini-Cuve :

- Hachez les échalotes et réservez
- Hachez les oignons et réservez
- Hachez le persil et réservez

Ciselez la ciboulette et réservez.

Coupez la viande en morceaux, mettez-les dans la cuve munie du couteau métal, donnez plusieurs pulsions . La viande doit être hachée et non réduite en purée.

Dans les assiettes de service, déposez au centre une part de viande hachée. Disposez autour, en petits tas, les câpres, le persil, la ciboulette, les oignons, et les échalotes.

Posez au milieu de la viande une demi-coquille d'œuf contenant le jaune cru.

Dans la Mini-Cuve, mettez le beurre et les anchois. Mettez en marche 1 minute.

Servez aussitôt avec pain grillé, vinaigre, huile d'olive, moutarde, sel, poivre et les flacons de worcestershire sauce, de ketchup et de Tabasco ainsi que le beurre d'anchois en coupelle.

Tomates farcies



Préparation : 25 min
Cuisson : 40 min
Matériel : papier absorbant, plat en terre.

Ingrédients

(pour 3 personnes)

- 6 tomates moyennes
- 250 g d'échine de porc dégraissée
- 50 g de mie de pain rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- quelques brins de persil
- 4 c. à soupe de lait
- 1 c.c. de paprika
- huile d'olive
- sel, poivre.

Préchauffez le four à 180° (T6). Mettez la mie de pain à tremper dans le lait tiédi.

Lavez les tomates, coupez un chapeau au tiers, creusez-les à l'aide d'une petite cuillère, réservez la chair. Salez les tomates creusées et retournez-les sur du papier absorbant.

Epluchez l'ail et l'oignon, coupez-les en quatre et mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3 à 4 pulsions. Ajoutez l'échine de porc coupée en morceaux, la mie de pain essorée, le persil, le paprika, le sel et le poivre. Donnez trois pulsions. Ajoutez la chair de 2 tomates puis mettez en marche 40 secondes pour obtenir un hachis homogène.

Farcissez les tomates de la préparation, coiffez-les de leur chapeau et posez-les dans un plat en terre. Arrosez d'huile d'olive, enfournez et laissez cuire 40 minutes environ.



Aubergines farcies

Préchauffez le four à 190° (T 6).

Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur puis citronnez-les afin d'éviter qu'elles noircissent. Disposez les aubergines dans un plat et laissez-les cuire 20 min au four (ou 10 min au micro-ondes en les recouvrant d'un film plastique). Puis à l'aide d'une cuillère, évidez une partie de l'intérieur de chaque aubergine.

Découpez l'agneau en morceaux. Mettez ces morceaux dans la cuve munie du couteau métal avec la pulpe des aubergines ainsi que les échalotes coupées en deux, l'ail et le persil.

Hachez en mode pulse puis versez la sauce Worcestershire par la goulotte, salez et poivrez. Donnez quelques pulsions. Versez le hachis dans la poêle avec l'huile chauffée au préalable et laissez revenir quelques minutes.

Remplissez chaque moitié d'aubergine avec cette farce. Rectifiez l'assaisonnement et mettez au four pendant 30 minutes.

Nota : ces aubergines peuvent se déguster accompagnées d'un coulis de tomates.



Préparation : 20 min
Cuisson : 50 min
Matériel : poêle
et plat en terre.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 aubergines moyennes
- 260 g d'agneau dans l'épaule
- 2 échalotes grises
- 1 petite gousse d'ail
- 1 c.c. de Worcestershire sauce
- 1 bouquet de persil
- 1 citron
- sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive.





Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Matériel : moule à
tarte de 22 cm.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- pâte Brisée
- 3 poireaux
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 60 g de gruyère râpé
- sel, poivre.

Flamiche Picarde

Préparez la pâte Brisée (voir p.51).

Préchauffez le four à 210° (T7).

Emincez les poireaux à l'aide du disque éminceur.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez les poireaux, mélangez et laissez fondre sur feu doux pendant 20 minutes sans laisser colorer. Salez et poivrez.

Étalez la pâte, en garnir une tourtière. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez-y un disque de papier sulfurisé recouvert d'une charge (grenailles ou haricots). Glissez au four pour 10 minutes.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix mettez la crème, les œufs, sel et poivre. Mettez en marche 30 secondes.

Sortez la tarte du four, retirez la charge et disposez les poireaux au fond puis versez dessus la préparation œufs-crème.

Poudrez de gruyère râpé et glissez au four 25 min.

Servez bien chaud.

Gâteau au yaourt



Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Matériel :

moule à manqué.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 pot de yaourt
- 1 pot sucre de semoule
- 3 pots de farine
- 30 g de beurre
- 2 œufs
- 1 c. c. de levure chimique
- 1 c. c. d'extract de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180° (T6).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez le beurre amolli, les œufs, le sucre et le yaourt. Mettez en marche 1 minute.

Ajoutez la farine, la levure, l'extract de fleur d'oranger et le sel. Remettez en marche 1 minute.

Beurrez un moule à manqué. Versez-y la pâte, lissez la surface avec la spatule et glissez au four.

Laissez refroidir avant de servir.

Nota : vous pouvez ajouter 1/2 verre de cognac.

Fondant au chocolat



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Matériel :

moule à gâteau

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 150 g de chocolat dessert
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 50 g de farine
- 4 œufs

Préchauffez le four à 200° (T6/7).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez le sucre, les œufs entiers et faites blanchir. Ajoutez la farine et mélangez.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre.

Remettez en marche l'appareil, et ajoutez par la goulotte le mélange au chocolat.

Versez la préparation dans un moule préalablement beurré et mettez au four 10-15 min à 200° (T6/7).



Cake aux noix



Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
Matériel : moule à cake
10 x 25 cm

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 150 g de cerneaux de noix
- 2 x 60 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de rhum
- 3 œufs
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 150° (T5).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mixez les noix. Ajoutez 60 g de sucre, le beurre ramolli et coupé en petits dés, et mélangez pendant 2 min.

En laissant tourner l'appareil, ajoutez par la goulotte, les œufs 1 par 1 puis le rhum, le sel, le reste de sucre et la farine.

Versez la préparation dans un moule beurré et mettez au four 40 min.



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : 1 moule à tarte, papier sulfurisé

Ingrédients
(pour 4/5 personnes)

- pâte feuilletée
- 800 g de figues
- 100 g de sucre
- 1 verre d'eau.

Tarte aux figues fraîches

Préchauffez le four à 200° (T 6/7).

Beurrez le moule, étalez la pâte feuilletée. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez-y un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs pour éviter qu'elle gonfle. Mettez au four 15 min.

Pendant ce temps, faites une confiture avec 4 figues (cuire à feu doux dans une casserole, 4 figues, le sucre et un verre d'eau jusqu'à obtenir un jus perlé). Versez dans la cuve et mélangez pendant 1 min.

Coupez les autres figues en 4 ou en 6 selon leur taille et disposez-les sur la pâte cuite. Nappez la tarte avec votre confiture et remettez au four 5 minutes.

Gâteau aux épices



Préparation : 15 min

Cuisson : 55 min

Matériel :

moule à cake,
grille à pâtisserie.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/4 de c.c. de noix de muscade
- 1/4 c.c. de quatre épices
- 1/2 c.c. de cannelle
- 7 pruneaux dénoyautés
- 40 g de cerneaux de noix
- 2 carottes moyennes épluchées
- 2 œufs entiers
- 200 g de sucre
- 15 cl d'huile
- 20 g de raisins secs
- sucre glace
- 1 pincée de sel.

Beurrez un moule à cake de 20 cm de long et farinez-le. Préchauffez le four à 160° (T6).

A l'aide du disque râpeur 4 mm, râpez les carottes en julienne, en plaçant les tronçons à l'horizontale dans la goulotte. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la farine, la levure, le sel et toutes les épices, donnez 1 pulsion, ajoutez les pruneaux dénoyautés. Faites tourner 2 secondes puis ajoutez les noix et donnez 2 pulsions. Ajoutez les œufs, le sucre, les carottes en julienne et laissez tourner 1 minute.

Ajoutez l'huile peu à peu par la goulotte. Laissez tourner 1 minute supplémentaire puis ajoutez les raisins secs et donnez 3 courtes pulsions.

Versez dans le moule beurré et fariné et cuire 55 minutes.

Laissez le gâteau refroidir pendant 5 minutes puis démoulez-le sur une grille à pâtisserie. Quand il est complètement froid, saupoudrez-le de sucre glace.





Gâteau au fromage blanc



Préparation : 10 min

Cuisson : 1h.

Matériel : moule
de 18 cm de diamètre.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 120 g de fromage blanc lisse à 40%
- 2 œufs entiers
- 12 cl de crème liquide
- 100 g de sucre
- 1 citron
- 10 g de farine
- 1 c.c. d'extrait de vanille.

Préchauffez le four à 180° (T 6).

Battez les blancs en neige ferme (voir p.50). Retirez-les et réservez.

Pressez le citron pour obtenir une cuillère à soupe de jus.

Mettez le couteau métal et de l'accessoire BlenderMix dans la cuve puis le fromage blanc et les jaunes d'œufs. Donnez 4 rapides pulsions, puis laissez tourner en ajoutant par la goulotte, la crème, le sucre, le jus de citron, la farine et l'extrait de vanille. Donnez environ 8 pulsions pour bien mélanger le tout. Versez le mélange sur les blancs en neige et mélangez délicatement avec la spatule.

Versez dans le moule et faites cuire au four au bain marie pendant 1 heure. Laissez refroidir dans le four. Servez froid avec un coulis de fruits rouges (voir p.51).

Purée de courgette au cerfeuil



Préparation : 5 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 courgette
- 1 petit suisse à 40% de m.g.
- 2 branches de cerfeuil
- 1 pincée de sel.

Coupez les extrémités de la courgette et pelez-la.
Faites cuire 30 minutes à la vapeur.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la courgette, le petit suisse, le cerfeuil et le sel. Mettez en marche 1 minute.

Nota : à partir de 6 mois.



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Matériel : casserole

Ingrédients

- 30 g de canard rôti
- 1 pêche jaune bien mûre
- 1 c. c. de miel liquide
- 1 c.c. de jus de citron
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de sel.

Canard à la pêche

Pelez la pêche.

Pressez le jus de citron.

Dans une petite casserole, mettez le fruit, le jus de citron, le miel, le sel. Couvrez d'eau.

Portez à ébullition puis laissez frémir 10 minutes.

Retirez la peau du canard. Dans la Mini-Cuve, mettez le canard. Donnez 3 pulsions, ajoutez la pêche égouttée et le beurre. Mettez en marche 1 minute. Servez.

Nota : à partir de 9 mois.

Poulet à la banane



Préparation : 5 min

Cuisson : 7 min

Matériel :

cuisueur vapeur

Ingrédients

- 1 banane bien mûre
- 40 g de blanc de poulet rôti
- 1 c. c. de jus de citron
- 1 branche cerfeuil
- 1 noisette de beurre.

Faites cuire la banane 7 minutes à la vapeur avec sa peau. Retirez la peau du poulet. Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la chair de poulet et mettez en marche 1 minute.

Pressez le jus de citron.

Ouvrez la banane en deux. A l'aide d'une petite cuillère, retirez la chair, mettez-la dans la cuve avec le jus de citron le beurre et les pluches de cerfeuil. Mettez en marche 30 secondes.

Nota : à partir de 6 mois.

Sole à la carotte



Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Matériel :

cuisueur vapeur

Ingrédients

- 30 g de filet de sole
- 1 carotte moyenne
- 1 c. c. de jus de citron
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de sel.

Pelez la carotte, coupez-la en morceaux, faites-la cuire 15 minutes à la vapeur.

Détaillez le poisson en petits carrés, faites-les cuire 1 minute à la vapeur.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la carotte, le sel et le jus de citron. Mettez en marche 2 minutes. Servez à bonne température.

Nota : à partir de 12 mois.



Compote pomme-kiwi



Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Matériel : casserole

Ingrédients

- 1 pomme à cuire (Golden)
- 1 kiwi bien mûr
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe d'eau.

Pelez la pomme et le kiwi et coupez-les en petits morceaux.

Dans une petite casserole, mettez la pomme et le kiwi, le sucre vanillé et 2 cuillères à soupe d'eau. Faites cuire sur feu doux 20 minutes.

Versez le contenu dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix. Mettez en marche 1 minute.

Laissez complètement refroidir et servez.

Nota : à partir de 9 mois.



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Matériel : casserole

Ingrédients

- 100 g de framboises
- 5 prunes Reine-Claude
- 1 c. c. de jus de citron
- 1 c. à soupe de sucre.

Crème de fruits

Triez les framboises et lavez les prunes.

Pressez le jus de citron.

Dans une casserole, mettez les fruits, le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau. Faites cuire sur feu doux 15 minutes.

Versez dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, ajoutez les framboises et le jus de citron.

Mettez en marche 1 minute, laissez complètement refroidir avant de servir.

Nota : à partir de 12 mois.

Mousse de dattes



Préparation : 5 min
Pas de cuisson.

Ingrédients

- 100 g de dattes sèches
- 125 g de fromage blanc battu à 40% de mg.

Lavez les dattes. Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix. Donnez quelques pulsions puis ajoutez le fromage blanc.

Mettez en marche 2 minutes pour obtenir une crème mousseline.

Servez frais.

Nota : à partir de 12 mois.



Préparation : 10 min
Pas de cuisson.
Matériel : casserole

Ingrédients

- 20 g de flocons d'avoine instantanés
- 100 ml d'eau
- 1 pomme sucrée
- 2 ou 3 fraises
- 1 c. à soupe de beurre.
- 1 c.c. de jus de citron

Bouillie de céréales aux fruits





















Epluchez la pomme et râpez-la à l'aide du disque râpeur 2 mm. Citronnez et réservez.

Lavez les fraises, retirez le vert et mixez-les dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix.

Portez l'eau à ébullition. Mettez les flocons dans une assiette et versez l'eau bouillante dessus puis mélangez bien. Incorporez le beurre. Mélangez la pomme râpée et les fraises mixées au contenu de l'assiette.

Nota : à partir de 12 mois.



		Pages
Dauphinois :	<ul style="list-style-type: none">  Soufflé au parmesan Jambonnettes de volaille Gratin de pommes de terre et navets  Tarte au chocolat et noix de pécan 	19
Provençal :	<ul style="list-style-type: none">  Flan de tomates Courgettes farcies  Figs confites au coulis d'agrumes 	22
Italien :	<ul style="list-style-type: none">  Carpaccio d'artichauts et parmesan Pizza aux fruits de mer  Tiramisu 	24
Mexicain :	<ul style="list-style-type: none">  Guacamole Chili con carne  Mousse de mangues 	28
Anglais :	<ul style="list-style-type: none">  Crème de petits pois à la menthe Poulet farci aux épinard  Crumble aux pommes 	30
Parisien :	<ul style="list-style-type: none">  Tartare de saumon Méli-mélo de carottes et courgettes  Mousse glacée aux framboises 	32
Américain :	<ul style="list-style-type: none">  Salade waldorf Croquettes de crabe Maryland  Gâteau aux carottes 	34
Normand :	<ul style="list-style-type: none">  Velouté aux champignons Filets de truite à l'oseille et au cidre  Tarte aux pommes 	36
Végétarien :	<ul style="list-style-type: none">  Crème de lentilles Tourte aux pommes de terre  Clafoutis aux prunes 	38
Sud-Ouest :	<ul style="list-style-type: none">  Crique aux pommes de terre Lotte au vin de Médoc  Poires aux épices 	40

Préparations de base

	Temps préparation	Temps cuisson	Pages
Mayonnaise	3 min	-	42
Ailloli	5 min	-	42
Rouille	5 min	-	43
Tapenade	10 min	-	43
Beurre d'escargots	5 min	-	44
Sauce béarnaise	5 min	5 min	44
Crème fouettée	5 min	-	45
Crème pâtissière	10 min	5 min	45
Blancs en neige	5 min	-	46
Pâte à crêpes	3 min	-	46
Coulis de framboises	5 min	-	47
Pâte brisée	5 min	-	47
Pâte sablée	5 min	-	48
Pâte à pain	5 min	45 min	48
Pâte à pizza	5 min	-	49
Brioche	20 min	20 min	49

Entrées

● Soufflé au parmesan	20 min	15 min	19
● Sauce chaude à la tomate	15 min	15 min	19
● Flan de tomates	30 min	30 min	22
● Carpaccio d'artichauts et parmesan	20 min	15 min	24
● Guacamole	15 min	-	28
● Crème de petits pois à la menthe	10 min	10 min	30
● Tartare de saumon	15 min	-	32
● Salade waldorf	15 min	-	34
● Velouté aux champignons	10 min	20 min	36
● Crème de lentilles	15 min	35 min	38
● Crique aux pommes de terre	20 min	30 min	40
Barquettes de fenouil au chèvre frais	10 min	-	50
Crème de courgettes au curry	10 min	20 min	50
Caviar d'aubergines	20 min	45 min	52
Cake aux olives et jambon	10 min	40 min	52
Gougères - Pâte à Choux	15 min	25 min	53
Mousseline de Saint-Jacques	10 min	15 min	54
Rillettes aux deux saumons	15 min	-	54
Terrine de foies de volaille	20 min	30 min	56
Quiche au thon	10 min	30 min	57

Plats

● Jambonnettes de volaille	50 min	30 min	20
● Gratin de pommes de terre et navets	20 min	40 min	20

● Courgettes farcies	15 min	30 min	22
● Pizza aux fruits de mer	15 min	20 min	24
● Chili con carne	20 min	55 min	28
● Poulet farci aux épinards	25 min	1h 00	30
● Méli-mélo de carottes et courgettes	10 min	5 min	32
● Croquettes de crabe Maryland	15 min	8 min	34
● Filets de truite à l'oseille et au cidre	10 min	30 min	36
● Tourte aux pommes de terre	20 min	1 h 00	38
● Lotte au vin de Médoc	20 min	55 min	40
● Croquettes de cabillaud Provençale	20 min	20 min	58
● Gâteau aux poireaux	15 min	15 min	59
● Hachis Parmentier	40 min	50 min	60
● Steak tartare au beurre d'anchois	20 min	-	61
● Tomates farcies	25 min	40 min	62
● Aubergines farcies	20 min	50 min	64
● Flamiche Picarde	20 min	45 min	65

Desserts

● Tarte au chocolat et noix de pécan	30 min	30 min	21
● Figues confites au coulis d'agrumes	10 min	25 min	23
● Tiramisu	15 min	-	25
● Mousse de mangues	30 min	2 min	29
● Crumble aux pommes	15 min	30 min	31
● Mousse glacée aux framboises	10 min	-	33
● Gâteau aux carottes	10 min	45 min	35
● Tarte aux pommes	25 min	40 min	37
● Clafoutis aux prunes	15 min	40 min	39
● Poires aux épices	30 min	15 min	41
● Gâteau au yaourt	5 min	20 min	66
● Fondant au chocolat	15 min	30 min	66
● Cake aux noix	15 min	40 min	67
● Tarte aux figues fraîches	10 min	20 min	67
● Gâteau aux épices	15 min	55 min	68
● Gâteau au fromage blanc	10 min	1 h 00	70

Menus bébés

● Purée de courgette au cerfeuil	5 min	30 min	71
● Canard à la pêche	10 min	10 min	71
● Poulet à la banane	5 min	7 min	72
● Sole à la carotte	5 min	15 min	72
● Compote pomme-kiwi	5 min	20 min	74
● Crème de fruits	10 min	15 min	74
● Mousse de dattes	5 min	-	75
● Bouillie de céréales aux fruits	10 min	-	75







magimix[®]

www.magimix.com