

Ma Cuisine



magimix[®]



magimix

Mode d'emploi

Consignes de sécurité	2
Descriptif	4
Tableau de commande	5
Montage des cuves	6
Démontage des cuves	7
Accessoires standards	8
Utilisation couteau métal	9
Utilisation pétrin boulanger	10
Utilisation batteur à blancs	11
Utilisation disques râpeur / éminceur	12
Accessoires complémentaires	14
Utilisation presse-agrumes	15
Utilisation centrifugeuse	16
Utilisation disques complémentaires	17
Utilisation goulotte extra large	18
Nettoyage	19
Capacités de travail maximum	20
Trucs et astuces	20
Vitamines et sels minéraux	22

Recettes

Comment lire les recettes	24
Les incontournables	25
A l'heure de l'apéritif	37
Boulangerie	43
Potages et veloutés	51
Entrées	59
Légumes	71
Poissons	81
Viandes	91
Desserts	99
Cocktails	117
Lexique	124
Index des recettes	125

 **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 :

1. Lire attentivement toutes les directives.
2. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
3. Exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil après chaque utilisation, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
6. Ne jamais utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement, après une chute ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Déposer l'appareil dans l'agence SAV agréée par Magimix la plus proche pour examen, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Magimix pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. 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.
10. 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.
11. Manipuler toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
12. 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.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
14. Ne jamais introduire d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir.
15. Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage de couvercle.
16. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
17. Ne jamais utiliser l'appareil si le tamis de la centrifugeuse a été endommagé.
18. Les lames sont très tranchantes - utiliser toujours le poussoir.
19. Parties en mouvement – ne jamais introduire les doigts dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction.
20. La lame est très tranchante – ne jamais utiliser le disque éminceur si le montage est incomplet.



21. Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
22. 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.
23. Ne jamais utiliser l'appareil autrement que pour l'usage prévu.
24. Ne pas ajouter d'ingrédients dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne.
25. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est bien fixée avant de mettre le moteur en marche. Attendre l'arrêt complet de la centrifugeuse avant d'ouvrir le couvercle.
26. Mettre le bouton sur OFF après chaque utilisation de la centrifugeuse. Attendre l'arrêt complet du moteur avant de la démonter.
27. Ne pas introduire vos doigts ou un ustensile dans la goulotte de la centrifugeuse lorsque celle-ci fonctionne. Si un aliment se coince dans la goulotte, utiliser soit le poussoir, soit un autre fruit ou légume pour le pousser vers le bas. Si cette méthode ne marche pas, mettre le moteur sur OFF, puis démonter la centrifugeuse pour retirer les aliments qui y restent coincés.

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.

DESRIPTIF



*selon modèle - * **uniquement sur modèles XL.**

(1) Placez correctement le cordon d'alimentation dans les encoches prévues à cet effet sous le bloc moteur pour une meilleure stabilité.



ARRÊT : 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.

MONTAGE DES CUVES

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



Placez la cuve sur le bloc moteur et faites-la pivoter à droite pour la verrouiller.



Glissez la midi cuve sur l'axe moteur, à l'intérieur de la grande cuve.



Glissez la mini cuve sur l'axe moteur.



Placez le couteau de la mini cuve sur l'axe moteur.



Posez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le 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.

Pour le C3150, le CS4150 et le CS5150 le verrouillage de la cuve se fait sur le côté et non sur le devant de l'appareil.



Déverrouillez le couvercle de la cuve et enlevez-le.



Retirez le couteau de la mini cuve.



Retirez la mini cuve.



Retirez la midi cuve en la saisissant par les bords.



Faites pivoter la cuve à gauche pour la déverrouiller. Vous pouvez maintenant retirer la cuve.

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques et les couteaux métals avec précaution : ils sont très tranchants.
- Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche « Arrêt ». Si la cuve ne se déverrouille pas, vérifiez que le couvercle est bien déverrouillé.

Pour le C3150, le CS4150 et le CS5150 le déverrouillage de la cuve se fait sur le côté et non sur le devant de l'appareil.



Mini cuve équipée d'un couteau métal pour mixer, hacher, mélanger, émulsionner... les petites préparations.



Midi cuve* : pratique et facile à nettoyer spécialement conçue pour râper ou émincer les fruits, les légumes, le fromage.



Couteau métal : à utiliser dans la grande cuve pour mixer, hacher, mélanger, émulsionner, réduire en poudre...



Pétrin boulanger : à utiliser dans la grande cuve pour pétrir les pâtes levées et les pâtes sans levure.

NB : le compact n'est pas muni de capuchon.



Disques : à utiliser dans la midi cuve ou la grande cuve. 2 disques* pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage de différentes épaisseurs (2-mm et 4-mm)

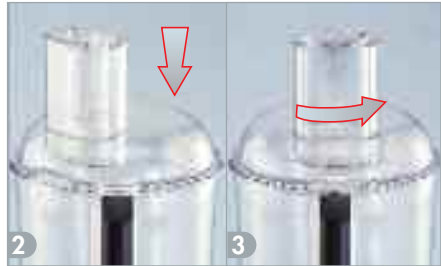


Batteur à blancs : à utiliser dans la grande cuve pour monter la crème fouettée et les blancs en neige, pour réaliser meringues, mousses, soufflés...

*selon modèle



1 Placez le couteau métal sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Placez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage.



Hacher : la viande, le poisson, les herbes en mode pulse ou en continu.



Mixer : les soupes, les veloutés, les purées, la pâte à crêpes... Laissez tourner de 1 à 4 minutes.



Mélanger : les préparations pour gâteaux, les milk-shakes, les cocktails... Laissez tourner de 1 à 4 minutes.



Emulsionner les sauces, piler la glace, réduire en poudre le chocolat, le sucre... en marche en continu.



Attention le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par son moyen central.

Tenez le haut du couteau en versant le contenu de la cuve.

UTILISATION DU PÉTRIN BOULANGER



1 Placez le pétrin sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve



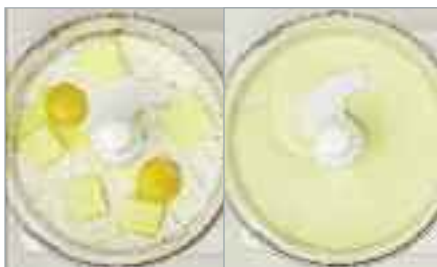
2 3 Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage



4 5 Conseils d'utilisation : mettez les ingrédients solides. Appuyez sur marche. Ajoutez les liquides par la goulotte.



6 7 Le pétrin boulanger permet également de mélanger sans mixer les pépites de chocolat, les raisins...



Pétrit les pâtes levées à base de levure de boulanger : le pain, la brioche...



Pétrit les pâtes sans levure : la pâte brisée, la pâte sablée, la pâte à pizza...

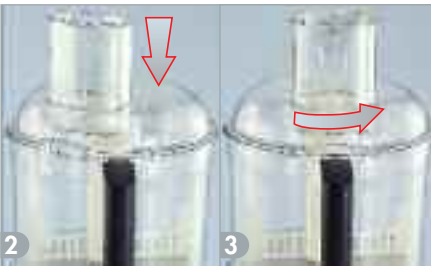
Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 20.
Utilisez la spatule pour rabattre la farine si nécessaire.



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



1 Placez le batteur à blancs sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage.



Retirez le poussoir de la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne monteraient pas.



Blancs en neige : mettez les blancs dans la cuve. Ajoutez une pincée de sel, retirez le poussoir. Laissez tourner en continu au moins 5 à 10 minutes.



Crème fouettée : placez les ingrédients 1h au frais. Mettez la crème liquide entière dans la cuve. Retirez le poussoir. Laissez tourner et surveillez la consistance.

Le batteur à blancs est un outil exclusif développé par Magimix : les blancs montent plus progressivement pour un résultat plus ferme et plus aéré.

UTILISATION DES DISQUES RÂPEUR / ÉMINCEUR

Nous vous recommandons l'utilisation des disques dans la midi cuve.



1 Glissez le prolongateur sur l'axe moteur.



2 Disques éminceur/râpeur : la fonction est gravée sur le disque. R/G4 : râpeur 4-mm, E/S 2 : éminceur 2-mm.



3 Placez le disque choisi avec l'indication de la fonction et de l'épaisseur sur le dessus.



4 Glissez le disque sur le prolongateur. Faites le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement. Il se place en 2 temps.



Pour les disques non réversibles, ne mettez pas le disque dans le sens inverse.

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.



Râper : placez les légumes ou les fruits couchés pour avoir des râpés plus longs.



Placez le gruyère debout en remplissant la goulotte.



Émincer : placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux ...) debout en remplissant la goulotte.



Pour les fruits et les légumes ronds (tomates, pommes...) coupez-les en 2 si nécessaire.



Chou : roulez les feuilles les unes dans les autres après avoir enlevé le trognon.



Poivrons : coupez les deux extrémités, incisez sur toute la hauteur puis roulez le poivron sur lui-même.

Vous récupérerez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques. Ceci est tout à fait normal.

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

Les accessoires contenus dans l'emballage varient d'un modèle à l'autre.



Presse-agrumes avec bras couvrant et 2 cônes : permet de presser un jus express sans pépin avec juste ce qu'il faut de pulpe.



Centrifugeuse en acier inoxydable : permet d'extraire un jus limpide de la plupart des fruits et légumes.



Frites/bâtonnets : permet de réaliser des frites et des bâtonnets de fruits et légumes.

Julienne : idéal pour réaliser des bâtonnets de légumes très fins.



Râpe parmesan/chocolat : idéal pour râper le parmesan et le chocolat à croquer. **Eminceur et**

Râpeur 6 mm : permettent de réaliser des tranches ou des râpés de fruits et légumes plus épais.



Moule pétrin : idéal pour réaliser facilement pains, brioches et gâteaux. Cet accessoire permet de pétrir, faire lever et cuire directement au four.



Goulotte extra-large : permet de râper ou émincer des fruits et légumes entiers ou en gros tronçons pour une qualité de coupe professionnelle.



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.

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

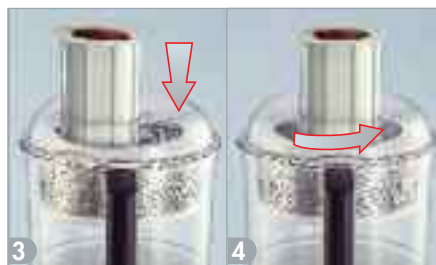
Instructions non valables pour la goulotte extra-large (modèles XL).



1 Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



2 Glissez le poussoir dans la goulotte. Vérifiez que les pattes de blocage sont bien clipsées sur la goulotte.



3 4 Posez le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Préparez vos fruits et légumes : lavez-les puis coupez-les en morceaux. Il est inutile de peler les fruits et légumes à peau fine ou d'enlever les pépins.



5 6 Introduisez par petite quantité les morceaux de fruits et légumes. Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Enfin, arrêtez l'appareil.



Vous pouvez réaliser une multitude de jus de fruits et légumes : pommes, pêches, ananas, betteraves, carottes, céleri, concombre...



N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.

Attendez l'arrêt complet du panier centrifugeur avant de déverrouiller le couvercle.

N'utilisez pas la centrifugeuse si le tamis est endommagé.

Pour la mise en place, reportez-vous à l'utilisation des disques page 12.



Disque frites / bâtonnets : pour réaliser des frites, placez les pommes de terre couchées dans la goulotte.



Pour réaliser des bâtonnets de légumes ou de fruits, placez-les couchés dans le sens de la longueur.



Disque julienne : pour réaliser des bâtonnets de légumes très fins, placez les légumes couchés dans le sens de la longueur.



Râpe parmesan/chocolat : pour râper du parmesan ou du chocolat, placez-le debout dans la goulotte.



Disque éminceur 6 mm : placez les fruits et légumes debout ou coupés en 2 dans la goulotte.



Disque râpeur 6 mm : placez les fruits et légumes couchés dans la goulotte.



Posez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le jusqu'au blocage.



La goulotte est constituée de 2 parties : goulotte extra-large pour râper et émincer des fruits et légumes entiers ou en gros tronçons pour une qualité de coupe professionnelle.



Et une introduction plus étroite pour les liquides ou solides de petites tailles.



Le couvercle est équipé d'une sécurité : l'appareil ne pourra fonctionner que si le grand poussoir est enclenché sur le niveau.



Disque frites/bâtonnets : pour réaliser des frites et bâtonnets de légumes ou fruits extra longs.



Disque éminceur ou râpeur : pour réaliser des râpés ou émincés avec des fruits ou légumes entiers ou en gros tronçons.

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

Veillez à ne pas trop serrer vos aliments, pour ne pas bloquer le poussoir.

Vous récupérez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques, ceci est tout à fait normal.

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.



1
Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



2
Accessoires : utilisez un goupillon pour nettoyer la base des accessoires.

Pétrin : enlevez le capuchon* amovible pour un nettoyage complet.



3
Panier centrifugeur : insérez le petit côté de la spatule dans le panier et raclez pour éliminer le gros de la pulpe.



4
Bloc moteur : essuyez-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. Évitez 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'érousser 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.

* NB : le modèle Compact n'est pas muni de capuchon.

 **Attention** : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques : les lames sont très affûtées.
Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMUM

	C 3150/3200	CS 4150/4200	CS 5150/5200
Pain	600 g	1 kg	1,3 kg
Pâtebrisée	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Pâte à brioche	500 g	850 g	1,1 kg
Viande hachée	750 g	1 kg	1,4 kg
Râpés / Emincés	800 g	1 kg	1,4 kg
Potages et veloutés	1 l	1,3 l	1,8 l
Blancs en neige	2 à 5	3 à 6	3 à 8



Poids total, quantités calculées pour la cuve principale

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 : travailler d'abord dans la mini cuve puis dans la midi 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 les petites préparations. Soit pour hacher des oignons, viandes, herbes fraîches... mixer sauces apéritifs, vinaigrettes ou bien pour émulsionner de la mayonnaise.



• Midi cuve

La midi cuve est idéale pour râper et émincer les légumes, les fruits ou le fromage.

• Couteau métal

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

Soupes, sauces, pâtes à crêpes : mixez d'abord les ingrédients solides. Ajoutez ensuite le liquide peu à peu par la goulotte en laissant tourner en continu.



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.



• Pétrin boulanger



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.

Les disques réversibles se placent au milieu de la boîte de rangement, quant aux disques non réversibles, veillez à placer le marquage Magimix vers l'extérieur.

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



• Centrifugeuse

Variez les fruits et légumes car ils ne contiennent pas tous les mêmes substances et sont bénéfiques à la santé de différentes manières.

Plus les fruits et légumes sont frais, plus ils seront vitaminés et plus ils donneront de jus.

Buvez et utilisez immédiatement les jus si possible car certaines vitamines sont détruites par l'air et la lumière. Si vous devez stocker du jus, ajoutez quelques gouttes de citron pour améliorer sa conservation et placez-le au réfrigérateur.

Pour un rendement optimal, appuyez doucement pour bien laisser le fruit (ou légume) travailler sur la râpe.



VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

Les vitamines et sels minéraux sont indispensables à notre organisme. Vous trouverez ci-dessous les apports en vitamines et sels minéraux des fruits et légumes.

Vitamines

	Fruits			
	B1	C	A	D
Abricot	●	●	●	●
Ananas	●	●	●	●
Cassis	●	●		●
Cerise	●	●	●	●
Citron	●	●	●	●
Fraise	●	●		●
Framboise	●	●		●
Groseille	●	●		●
Kiwi	●	●	●	●
Melon	●	●		●
Mûre	●	●	●	●
Orange	●	●	●	●
Pamplemousse	●	●	●	●
Pêche	●	●		●
Poire	●	●		●
Pomme	●	●		●
Prune	●	●		●
Raisin	●	●		●

	Légumes			
	B1/B6	A	E	K
Asperge	●		●	
Carotte	●	●	●	
Céleri-branche		●	●	●
Céleri-rave	●			
Chou	●	●	●	●
Concombre	●	●	●	
Courgette	●	●	●	
Cresson	●	●	●	
Endive	●			
Épinard	●	●	●	●
Fenouil	●		●	
Laitue	●		●	
Navet	●			
Oignon	●			
Persil	●	●	●	
Poivron	●	●	●	
Tomate	●	●		

Sels minéraux

Où les trouver en priorité ?*

Calcium persil, cresson, épinard, fenouil, brocoli, cassis, haricot vert, chou vert,...

Fer gingembre, persil, cresson, épinard, fenouil, mûre,...

Iode ananas, poireau, oseille, ail, melon, pêche, asperge, épinard, tomate,...

Magnésium gingembre, oseille, épinard, fenouil, persil,...

Phosphore ail, gingembre, noix de coco, cerise,...

Potassium gingembre, persil, épinard, ail, fenouil,...

Sodium céleri-rave, fenouil, épinard, betterave rouge, navet, persil,...

* Pour chaque sel minéral, classement des fruits et légumes frais selon leur apport moyen pour 100 g net (du plus important au moins important). Remarque : les fruits secs (noix, noisettes, abricots secs, ...) constituent également une bonne source en sels minéraux, notamment en magnésium, phosphore et potassium.

- S'assurer que le voltage de votre installation électrique correspond bien à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Cet appareil doit être utilisé sous surveillance, même s'il peut fonctionner sans laisser le doigt appuyé sur les touches.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche 'Arrêt'.
- Soulever l'appareil par la base à 2 mains, jamais par la poignée, car il est très lourd.
- 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.
- En cas de fissure, de décoloration, de déformation, ou de modification dimensionnelle, d'une pièce ou d'un accessoire, celui-ci doit être changé.
- Votre machine devrait fonctionner sans aucun problème pendant de nombreuses années. Néanmoins, nous vous recommandons de l'apporter à un service après vente agréé par le fabricant au moins tous les cinq ans, afin de le faire vérifier.
- Ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis la cuve correctement en place.
- Ne jamais prendre la boîte d'accessoires par le couvercle.
- S'assurer que le mécanisme de sécurité reste toujours propre et sans débris alimentaires.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, 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.
- Ne pas laisser les jeunes enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVER CES CONSIGNES
DE SECURITE

COMMENT LIRE LES RECETTES

Difficulté de la recette :  très facile -  facile -  plus élaborée

Mesures : c.c.= cuillère à café - c.s.= cuillère à soupe



Utilisation du couteau métal



Utilisation du pétrin



Utilisation du batteur



Utilisation de la mini cuve

2-mm



Utilisation du disque râpeur 2-mm

4-mm



Utilisation du disque râpeur 4-mm

2-mm



Utilisation du disque éminceur 2-mm

4-mm



Utilisation du disque éminceur 4-mm



Utilisation de la centrifugeuse



Utilisation du presse-agrumes

Dans les recettes, les mots indiqués par une astérisque * sont expliqués dans le lexique page 124.

Pour la plupart des recettes, un tableau vous permet d'adapter automatiquement la recette en fonction du nombre de personnes et/ou en fonction de votre appareil. C'est à dire que pour le C3200, la capacité maximale est de 4 personnes.

Robot	Nombre de personnes			
	2	4	6	8
Compact 3150/3200	•	•		
Cuisine Système 4150/4200	•	•	•	
Cuisine Système 5150/5200	•	•	•	•



Beurre d'escargots



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	6 min	6 min	8 min	8 min
douzaines d'escargots	2	4	6	8
beurre ramolli	100 g	200 g	300 g	400 g
gousses d'ail	2	4	6	8
bouquets de persil	½	1	1	2
échalotes	½	1	2	3
gouttes de Pastis	2	4	6	8
sel, poivre				

Pelez l'ail et les échalotes. Lavez et essorez le persil.

Dans la mini cuve, mettez l'ail, les échalotes et le persil. Mettez en marche 1 minute puis ajoutez le pastis et le beurre coupé en morceaux. Salez, poivrez.

Laissez tourner encore 1 minute. Le mélange doit être homogène.

Ce beurre se conserve au frais pendant quelques jours ou alors au congélateur dans une boîte hermétique.

Mayonnaise



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
jaunes d'œufs	1	2	3	4
moutarde forte	1 c.s.	1 c.s.½	2 c.s.	2 c.s.½
huile	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
vinaigre	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
sel, poivre				

Dans la mini cuve, mettez les jaunes d'œufs, 1 c.s. 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, versez le vinaigre.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Pour une mayonnaise plus aérée, utilisez l'œuf entier.

Pesto



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
gousses d'ail	1	1	2	2
bouquets basilic	1	1	2	2
pignons de pin	40 g	50 g	75 g	90 g
huile d'olive	80 ml	100 ml	150 ml	180 ml
parmesan	40 g	50 g	75 g	90 g
fleur de sel, poivre				

Lavez le basilic. Détachez les feuilles et séchez-les. Pelez les gousses d'ail, coupez-les en 2 et retirez le germe central.

Placez dans la mini cuve l'ail, le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le poivre et 1 c.c. de fleur de sel.

Donnez 10 pulsions environ jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mettez en marche en continu et ajoutez alors l'huile d'olive par la goulotte sans cesser de mixer.

Délicieux avec des pâtes.

Sauce aioli



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	6 min	6 min	8 min	8 min
bols de mayonnaise	1/2	1	1 1/2	2
gousses d'ail	2 à 3	4 à 5	6 à 8	8 à 10

Pelez l'ail. Mettez-le dans la mini cuve.

Mettez en marche 30 secondes et laissez l'ail au fond de la cuve.

Préparez la mayonnaise sur le hachis d'ail en suivant la recette p 26.

A déguster avec des bâtonnets de légumes.



Sauce béarnaise



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
échalotes	1	2	3	4
beurre	60 g	100 g	150 g	200 g
branches d'estragon	1	2	3	4
jaunes d'œufs	1	2	3	4
vinaigre	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
sel, poivre				

Hachez les échalotes et l'estragon dans la mini cuve (4/5 pulsions).

Dans une petite casserole à fond épais, mettez le hachis, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites réduire* de moitié à feu doux.

Versez la réduction dans la mini cuve. Ajoutez les jaunes d'œufs et donnez 3 pulsions.

Ajoutez le beurre coupé en dés et donnez 5 à 6 pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Accompagne toutes les viandes rouges grillées.

Sauce cocktail



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	10 min
bols de mayonnaise	½	1	1½	2
ketchup	2 c.c.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Porto/Cognac	2 c.c.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
sauce Worcestershire	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
gouttes de tabasco	1	2	3	4
crème fraîche	2 c.c.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.

Préparez la mayonnaise en suivant la recette p 26.

Une fois la mayonnaise montée, ajoutez les autres ingrédients et donnez 5/6 pulsions jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Accompagne avocat, crevettes...

Sauce rouille



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
pulpe d'ail	1 c.c.	2 c.c.	3 c.c.	4 c.c.
jaunes d'œufs	1	2	3	4
huile d'olive	200 ml	300 ml	450 ml	600 ml
concentré de tomates	1 c.s.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
safran en poudre	1 g	1 g	2 g	2 g
pincées de piment de cayenne	1	1	1	2
sel, poivre				

Placez dans la mini cuve la pulpe d'ail.

Ajoutez les jaunes d'œufs, le safran, le Cayenne. Salez légèrement et poivrez.

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

Incorporez le concentré de tomates par la goulotte et donnez quelques pulsions pour homogénéiser la sauce.

Les œufs doivent être à température ambiante.

Accompagne la bouillabaisse, les poissons frits ou pochés, la soupe de poissons...*

Sauce tartare



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
bols de mayonnaise	½	1	1½	2
cornichons	3	4	6	8
câpres	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
oignons nouveaux	½	1	1½	2
persil, ciboulette, cerfeuil				
sel, poivre				

Mixez les cornichons, les câpres, les oignons et les herbes dans la mini cuve. Réservez la préparation.

Préparez la mayonnaise comme indiquée p 26.

Incorporez le hachis réservé puis donnez 2/3 pulsions. Assaisonnez à votre convenance.

Accompagne steak tartare, poissons...

Chair à saucisse



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	8 min	10 min	12 min	15 min
Farce	pour 300 g	pour 400 g	pour 600 g	pour 800 g
porc frais	150 g	200 g	300 g	400 g
lard maigre frais	150 g	200 g	300 g	400 g
gousses d'ail	1	1	2	3
sel	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.	4 c.c.
poivre en grains moulu	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
branches de persil	1	1	2	2

Coupez les viandes en morceaux et enlevez les os. Pelez l'ail.

Mettez la viande, l'ail, le persil, le sel et le poivre dans la cuve munie du couteau métal.

Utilisez la touche pulse jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. La farce ne doit pas être trop fine.

La chair à saucisse peut être utilisée pour la confection des tomates farcies et autres légumes farcis, des paupiettes ou des viandes farcies.

Farce à volaille



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	30 min
porc	100 g	150 g	225 g	300 g
lard maigre	50 g	75 g	110 g	150 g
foies de volaille	50 g	75 g	110 g	150 g
œufs	1	2	3	4
échalotes	1	2	3	3
petites gousses d'ail	1	1	2	3
champignons de Paris	35 g	50 g	75 g	100 g
Cognac	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml
petites truffes et leurs jus	1	1	1	2
pincées de muscade	1	2	3	4
sel	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
poivre	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Coupez les viandes en gros morceaux et enlevez les os.

Pelez les échalotes et l'ail. Nettoyez les champignons. Coupez-les en quatre.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les morceaux de viande, le lard, les foies de volaille, les échalotes, l'ail et les champignons. Donnez 3 pulsions.

Ajoutez les œufs, la truffe coupée en morceaux et son jus, la muscade, le Cognac, sel et poivre.

Mettez en marche. Arrêtez à la consistance désirée.

Pâte à blinis



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	20 min
Temps de repos	3h	3h	3h	3h
Nombre de blinis	6	12	18	24
farine de froment	125 g	250 g	380 g	500 g
levure de boulanger	4 g	7 g	10 g	15 g
œufs	1	2 + 1 jaune	3 + 2 jaunes	4 + 2 jaunes
crème fraîche	10 g	25 g	40 g	50 g
beurre	20 g	35 g	50 g	70 g
lait	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
pincées de sel	1	1	2	2

Faites tiédir le lait. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

Faites dissoudre la levure dans 3 c.s. de lait.

Dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, le sel, les jaunes d'œufs et la levure délayée. Mettez en marche 30 secondes puis ajoutez petit à petit le lait tiède par la goulotte en laissant tourner en continu.

Versez dans un saladier, couvrez-le d'un torchon et laissez reposer 3 heures à température ambiante.

Ensuite, mettez les blancs d'œufs dans la cuve munie du batteur et battez-les en neige pendant 5 à 10 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir.

Incorporez délicatement la crème fraîche puis les blancs d'œufs à la pâte.

Faites cuire les crêpes dans une poêle à blinis beurrée très chaude.

Servez avec du saumon, des œufs de saumon, de la crème fraîche et des quartiers de citron.

Pâte à pizza



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
Temps de repos	1h	1h	1h	1h
farine	190 g	250 g	375 g	500 g
levure de boulanger	7 g	10 g	15 g	20 g
huile	2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
eau	100 ml	125 ml	190 ml	250 ml
pincées de sel	1	1	2	2

Délayez la levure dans un peu d'eau.

Dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, la levure délayée, le sel, et l'huile. Mettez en marche 30 secondes puis ajoutez par la goulotte l'eau. Laissez reposer la pâte, couvrez d'un torchon et laissez lever pendant 1 heure.

Achetez votre levure de préférence chez votre boulanger.

Pâte Brisée



Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	5 min	5 min
pâte	pour 300 g	pour 600 g	pour 900 g	pour 1,3 kg
farine	190 g	380 g	550 g	800 g
beurre	90 g	180 g	250 g	250 g
pincées de sel	1	1	2	2
eau	50 ml	100 ml	140 ml	300 ml

Dans la cuve munie du pétrin, 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.

Pour un moule de 30 cm, 300 g de pâte suffisent.

Si la boule ne se forme pas, ajoutez un peu d'eau.

La quantité d'eau dépend de la qualité d'absorption de la farine.

Pâte sablée



Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	5 min	5 min
pâte	pour 400 g	pour 800 g	pour 1,1 kg	pour 1,4 kg
farine	185 g	370 g	550 g	600 g
beurre	95 g	190 g	250 g	300 g
sucre en poudre	95 g	190 g	250 g	300 g
œufs	1	1	2	2
pincées de sel	1	1	2	2
eau	30 ml	50 ml	70 ml	130 ml

Dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, le sel, le sucre et les œufs.

Mettez en marche 30 secondes. Arrêtez l'appareil et ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Mettez en marche, ajoutez l'eau par la goulotte et arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule.

Laissez reposer au frais 30 minutes.

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

Si la boule ne se forme pas, ajoutez un peu d'eau.

Pour un moule de 30 cm, 400 g de pâte suffisent.

La quantité d'eau dépend de la qualité d'absorption de la farine.



Pâte à choux



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	25 min
Cuisson	15 min	15 min	15 min	15 min
Nombre de choux	15	30	45	60
farine	75 g	150 g	225 g	300 g
beurre	40 g	75 g	110 g	150 g
œufs	2	4	6	8
eau	100 ml	200 ml	370 ml	500 ml
sucre	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
poche à douille* (facultatif)	1	1	1	1

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Dans une casserole, versez l'eau, ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sucre.

Portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez rapidement à la spatule. Remettez sur le feu pour dessécher la pâte et comptez 1 minute environ. La pâte ne doit pas attacher à la casserole.

Retirez du feu et mettez la pâte dans la cuve munie du pétrin. Mettez en marche 1 minute puis ajoutez les œufs un à un par la goulotte. Laissez tourner encore 1 minute.

Huilez légèrement une plaque à pâtisserie.

Mettez la préparation dans une poche à douille* non cannelée, (ou à l'aide d'une cuillère) déposez des noix de pâte en les espaçant bien et glissez au four pour 15 minutes à 180°C (th. 6).

Garnissez les choux de crème pâtissière, crème au chocolat, chantilly, etc...

Pâte à crêpes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
farine	175 g	250 g	375 g	500 g
œufs	2	3	4	6
huile	1 c.s.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
lait	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
pincées de sel	1	1	2	2

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, les œufs, l'huile et le sel.

Mettez en marche 30 secondes puis ajoutez le lait petit à petit par la goulotte et laissez tourner 2 minutes.

Laissez la pâte reposer 2 heures, les crêpes n'en seront que meilleures. Pour des crêpes plus légères, vous pouvez remplacer ¼ de lait par de la bière. Pour réaliser des galettes, remplacez la farine de froment par de la farine de sarrasin.

Pâte à gaufres



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	5 min	5 min
Nombre de gaufres	6	12	18	24
farine	125 g	250 g	375 g	450 g
sucre en poudre	75 g	150 g	225 g	280 g
beurre	70 g	140 g	210 g	250 g
pincées de levure chimique	1	2	3	4
œufs	3	6	8	10
lait	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
pincées de sel	1	2	3	4

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, le sucre, le beurre, la levure, les œufs et le sel.

Mettez en marche et versez par la goulotte le lait.

Laissez tourner 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte molle.

Pâte à tartiner chocolat et noisettes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	10 min
Cuisson	3 min	3 min	5 min	5 min
beurre	100 g	150 g	200 g	250 g
chocolat noir	70 g	100 g	130 g	160 g
lait concentré sucré	150 g	200 g	250 g	300 g
noisettes	20 g	30 g	40 g	50 g

Faites fondre au bain marie, le chocolat et le beurre. Pendant ce temps, mixez les noisettes dans la mini cuve, donnez 4/5 pulsions puis mettez en marche pendant 1 minute.

Ajoutez dans la cuve le mélange de chocolat, mettez en marche 1 minute en versant par la goulotte le lait concentré.

Mettez la pâte à tartiner en pot, vous pouvez la conserver à température ambiante (texture souple) ou au réfrigérateur (texture plus ferme).

Cette pâte peut se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur.

Crème fouettée



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
crème liquide entière	150 ml	300 ml	450 ml	500 ml
sucres glace	30 g	60 g	90 g	100 g

Placez la cuve et les ingrédients 1 heure au réfrigérateur.

Dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace.

Mettez en marche en continu pendant 7 à 8 minutes en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Pour une crème plus onctueuse, placez la préparation 20 minutes au réfrigérateur.

Choisissez bien une crème liquide entière et non une crème légère (allégée) qui a perdu son onctuosité.

Crème pâtissière



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	20 min
Cuisson	5 min	5 min	10 min	15 min
lait	250 ml	350 ml	500 ml	700 ml
sucres en poudre	50 g	80 g	100 g	160 g
farine	25 g	35 g	50 g	70 g
jaunes d'œufs	2	3	4	6
gousses de vanille	1	1	1	2

Réservez 1 verre de lait froid.

Dans une casserole, versez le reste de lait. Ajoutez les gousses de vanille fendues. Portez à ébullition.

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

Retirez les gousses de vanille du lait chaud. Grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau et incorporez-les au lait.

Versez aussitôt petit à petit sur la préparation sans cesser de mixer.

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 un saladier, saupoudrez de sucre en poudre pour éviter qu'une peau ne se forme et laissez refroidir.

Vous pouvez avec la crème garnir des choux ou faire des éclairs.



Anchoïade



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
anchois à l'huile d'olive	150 g	200 g	300 g	360 g
gousses d'ail	1½	2	3	4
vinaigre balsamique	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
tranches de pain de mie	1	1	2	2
crème fraîche	5 c.s.	6 c.s.	9 c.s.	11 c.s.
poivre				

Essuyez les anchois dans du papier absorbant. Trempez les tranches de pain de mie dans du lait et essorez-les.

Mettez dans la mini cuve les anchois, le pain, les gousses d'ail dégermées, le vinaigre et le poivre. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.

Mettez en marche en continu 20 secondes environ et versez la crème fraîche petit à petit par la goulotte jusqu'à sa complète absorption.

Accompagne délicieusement les légumes crus.

Caviar d'aubergines



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
Cuisson	45 min	45 min	45 min	45 min
aubergines	½	1	1½	2
gousses d'ail	½	1	1½	2
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
citron	2 c.c.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
gros sel				
fleur de sel, poivre				

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Lavez et essuyez les aubergines puis piquez-les avec une fourchette. Posez les aubergines dans un plat à four tapissé de gros sel et laissez cuire 45 minutes environ jusqu'à ce que la peau soit flétrie et la chair tendre. Laissez refroidir.

Coupez les gousses d'ail en 2 et retirez le germe. Coupez les aubergines en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère. Mettez les aubergines et l'ail dans la mini cuve. Ajoutez les autres ingrédients et donnez 10 pulsions environ jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Parsemez d'olives noires hachées et servez avec des tranches de pain de campagne grillé.

Fenouil et chèvre frais



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
bulbe de fenouil	¼	½	¾	1
fromage de chèvre frais	60 g	100 g	150 g	180 g
citron	¼	½	1	1
noisettes	15 g	25 g	40 g	50 g
huile de noisette	2 c.c.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
ciboulette, menthe, cerfeuil				
sel, poivre				

Concassez les noisettes (6/7 pulsions) dans la mini cuve et réservez.

Lavez, coupez le bulbe de fenouil en petits morceaux puis placez-les dans la mini cuve et donnez quelques pulsions.

Ajoutez le jus de citron, le chèvre, l'huile, les herbes, sel, poivre et redonnez 5/6 pulsions. Parsemez de noisettes.

Servez avec des tranches de pain grillé.

Guacamole



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	5 min	5 min
avocats mûrs	1	2	3	4
crème fraîche	2 c.c.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
citron vert	¼	½	1	1
oignons	½	1	1 ½	2
gouttes de tabasco	1-2	2-3	3-4	4-5
huile d'olive				
sel, poivre				

Coupez les oignons en 4 et placez-les dans la mini cuve. Donnez 3 pulsions.

Mettez en marche, ajoutez les avocats pelés et coupés en gros morceaux un par un par la goulotte, le jus de citron, la crème fraîche, quelques gouttes de tabasco et un filet d'huile d'olive.

Mixez environ 1 minute jusqu'à obtenir une purée homogène et assaisonnez selon votre goût.

Vous pouvez pour finir ajouter quelques dés de tomates.

Servez avec des tortillas (chips de maïs).

Rillettes de thon



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
boîtes de thon au naturel (190 g)	½	1	1½	2
crème fraîche	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
huile d'olive	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
moutarde	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
citron	¼	½	¾	1
ciboulette				

fleur de sel, poivre

Emiettez grossièrement le thon et versez-le dans la mini cuve.

Ajoutez les autres ingrédients. Donnez 4/5 pulsions. C'est prêt !

Tartinez sur des tranches de pain de campagne grillé.

Tapenade



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	7 min	7 min
olives dénoyautées	125 g	250 g	400 g	500 g
anchois à l'huile d'olive	1	2	3	4
câpres	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
moutarde	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
jus de citrons	½	1	1½	2
huile d'olive	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml

poivre

Dans la mini cuve, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.

Mettez en marche en continu pendant 10 à 20 secondes et versez l'huile petit à petit par la goulotte jusqu'à sa complète absorption.

Délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé.

Cake aux olives et au jambon



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	20 min	40 min	50 min	1h
farine	100 g	200 g	300 g	400 g
œufs	2	3	4	6
sachet de levure	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
huile d'olive	30 ml	60 ml	90 ml	120 ml
gruyère	65 g	125 g	190 g	250 g
tranches épaisses de jambon	$\frac{1}{2}$	1	1 $\frac{1}{2}$	2
olives dénoyautées	30 g	50 g	75 g	100 g
vin blanc	30 ml	60 ml	90 ml	120 ml

sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Râpez dans la midi cuve le gruyère à l'aide du disque râpeur 2-mm. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez en mode pulse, la moitié des olives et du jambon pré-découpé 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. Ajoutez par la goutte le reste des olives coupées en 2 et du jambon.

Donnez 2 pulsions pour homogénéiser.

Salez, poivrez.

Versez la préparation dans un moule à cake.

Glissez au four le temps indiqué ci-dessus.

Laissez refroidir. Démoulez et servez.

Gougères



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	20 min	20 min	20 min	20 min
Nombre de gougères	10	20	30	40
gruyère	35 g	70 g	100 g	140 g
œufs	2	4	6	8
eau	80 ml	160 ml	240 ml	320 ml
lait	40 ml	80 ml	120 ml	160 ml
beurre	60 g	120 g	180 g	240 g
farine	70 g	140 g	210 g	280 g
pincées de sel	1	1	1½	2
œufs pour dorer	1	1	2	2
poche à douille* (facultatif)	1	1	1	1

Préchauffez le four à 210°C (th. 7).

Préparez 1 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 pétrin. 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 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* (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.

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

Spécialité bourguignonne servie traditionnellement à l'apéritif.

BOULANGERIE



Pain (recette de base)



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	5 min	5 min
Temps de repos	2 h 30	2 h 30	2 h 30	2 h 30
Cuisson	30 min	30 min	40 min	40 min
farine	175 g	350 g	500 g	650 g
levure de boulanger	12 g	25 g	40 g	45 g
sel	½ c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
sucre	¼ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
eau	80 ml	165 ml	250 ml	300 ml

Dans la cuve de l'appareil munie du pétrin, versez la farine, le sel et le sucre. Mettez en marche en continu.

Pendant que l'appareil tourne, délayez la levure dans l'eau et versez-la par la goulotte.

Laissez tourner 1 minute. Arrêtez lorsque la pâte se met en boule.

Laissez reposer 30 minutes dans la cuve munie du poussoir.

Rabaissez* la pâte en donnant 3 ou 4 pulsions. Farinez la pâte et disposez-la dans un moule à cake. Laissez monter environ 2 heures.

Glissez au four à 210°C (th. 7) dans le four préchauffé. Laissez refroidir et dégustez.

Pour un pain plus croustillant, laissez-le 10 minutes supplémentaires.

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

Pains aux lardons et oignons



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Temps de repos	2 h 30	2 h 30	2 h 30	2 h 30
Cuisson	30 min	30 min	30 min	30 min
pain (recette de base)				
lardons	75 g	150 g	200 g	300 g
oignons	1	1½	2	3
jaunes d'œufs	1	1	2	2

Reprenez la recette de base du pain.

Juste après avoir laissé reposer la pâte 2 heures, pelez l'oignon et émincez-le à l'aide du disque 2-mm. Dans une poêle, faites revenir les oignons puis ajoutez les lardons.

Formez des boules égales. Etalez-les. Garnissez avec les lardons et les oignons. Roulez-les en forme de pain, puis dorez au pinceau avec le jaune d'œuf.

Glissez au four 30 minutes à 210°C (th. 7) dans le four préchauffé. Laissez refroidir et dégustez.

Vous pouvez également réaliser cette recette dans un moule à cake.



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale

Pains aux olives et au chorizo



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Temps de repos	2 h 30	2 h 30	2 h 30	2 h 30
Cuisson	30 min	30 min	30 min	30 min
pain (recette de base)				
olives dénoyautées	50 g	100 g	150 g	200 g
chorizo	50 g	100 g	150 g	200 g
jaunes d'œufs	1	1	2	2

Reprenez la recette de base du pain.

Juste après avoir laissé reposer la pâte 2 heures, mettez le chorizo et les olives dans la mini cuve, donnez 3/4 pulsions. Réservez.

Formez des boules de pâte égales. Étalez-les. Garnissez avec le chorizo et les olives. Roulez-les en forme de pain puis dorez au pinceau avec le jaune d'œuf.

Glissez au four 30 minutes à 210°C (th. 7) dans le four préchauffé. Laissez refroidir et dégustez.

Vous pouvez également réaliser cette recette dans un moule à cake.

Pain noir aux céréales



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Cuisson	30 min	30 min	50 min	1h
farine complète	110 g	225 g	340 g	450 g
farine blanche	40 g	75 g	115 g	150 g
beurre ramolli	10 g	20 g	30 g	40 g
œufs	1	1	2	2
bicarbonate de soude*	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
cassonade	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
mélasse*	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
lait	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
yaourt	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml
graines de sésame	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
graines de tournesol (ou lin)	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
sel	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Dans la cuve munie du pétrin, mélangez les farines avec le sel et le bicarbonate*.

Ajoutez le beurre, pétrissez pendant 30 secondes.

Ajoutez ensuite l'œuf, la mélasse*, le lait, le yaourt et les graines de céréales. Laissez tourner jusqu'à obtenir une pâte assez dense.

Disposez-la dans un moule à cake beurré.

Glissez au four à 200°C (th. 6/7).

Si vous ne trouvez pas de mélasse, vous pouvez la remplacer par du miel.*



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale

Naan (pains indiens)



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Temps de repos	3 h	3 h	3 h	3 h
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
farine	75 g	150 g	220 g	300 g
levure de boulanger	¼ c.c.	½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
œufs	1	1	2	2
yaourts	½	1	1½	2
ghee*/huile	½ c.s.	½ c.s.	¾ c.s.	1 c.s.
sucres roux	½ c.c.	½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
pincées de sel	1	2	3	4

Dans la cuve munie du pétrin, mélangez les yaourts et les œufs. Ajoutez le ghee* ou l'huile. Réservez cette préparation.

Dans la cuve munie du pétrin, mélangez la farine, le sucre, la levure et 2 pincées de sel. Ajoutez le mélange au yaourt et faites tourner jusqu'à l'obtention d'une boule. Vous devez obtenir une pâte compacte et souple.

Formez une boule et posez-la dans un saladier. Recouvrez le saladier d'un linge humide. Laissez monter 3 heures.

Préchauffez le grill du four à 210°C (th.7).

Retravaillez légèrement la pâte puis divisez-la en boules en fonction du nombre de personnes (8 boules pour 8 personnes). Étalez chaque boule en galettes circulaires d'un 1 cm d'épaisseur (très fin).

Avec un pinceau, badigeonnez chaque galette de beurre fondu sur les 2 faces. Posez les naans sur une plaque et faites-les cuire au four 5 minutes par face. Retournez-les dès qu'ils sont dorés.

Gardez les naans au chaud dans un linge jusqu'au moment de servir.

Le naan, pain traditionnel indien accompagne les plats épicés. Vous pouvez également accommoder les naans à votre goût en y ajoutant du cumin ou du fromage ...



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale

Fougasse



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Temps de repos	1 h30	1 h30	1 h30	1 h30
Cuisson	20 min	20 min	20 min	20 min
farine	125 g	250 g	375 g	500 g
levure de boulanger	3 g	5 g	7 g	10 g
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
sel	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
eau	65 ml	125 ml	190 ml	250 ml

Mettez dans la cuve munie du pétrin la farine, le sel, la levure et mettez en marche. Ajoutez la moitié de l'huile et l'eau par la goulotte. Continuez à pétrir tous les éléments jusqu'à obtention d'une pâte très souple.

Farinez la pâte. Déposez-la dans un plat et couvrez-la d'un linge. Laissez reposer pendant 1h30 : elle doit doubler de volume.

Lorsque la pâte a levé, retirez le linge.

Allumez le four à 200°C (th. 6/7). Travaillez légèrement la pâte à la main. Séparez-la en 2 ou 3 morceaux. Étalez-les.

Huilez légèrement la plaque du four et étalez les morceaux de pâte : ils doivent avoir une forme ovale de 2 cm d'épaisseur. Faites des fentes dans la pâte et écartez légèrement les bordures.

Badigeonnez au pinceau les fougasses avec le reste d'huile et glissez-les au four.

Laissez cuire pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que les fougasses dorent.

Dégustez-les tièdes ou froides.

La fougasse, pain provençal accompagne les salades, les crudités...

Vous pouvez également accommoder les fougasses à votre goût en y ajoutant des olives dénoyautées, du fromage ...



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale

Pain de mie



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
Temps de repos	1 h30	1 h30	1 h30	1 h30
Cuisson	30 min	30 min	30 min	30 min
farine	175 g	350 g	500 g	750 g
levure de boulanger	10 g	20 g	30 g	45 g
beurre	15 g	30 g	45 g	60 g
lait	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
sucres en poudre	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
sel	1 c.c.	2 c.c.	3 c.c.	4 c.c.

Délayez la levure dans le lait.

Dans la cuve munie du pétrin, versez la farine, le sucre et le sel. Mettez en marche et ajoutez le lait par la goulotte et le beurre ramolli. Arrêtez dès que la pâte s'enroule autour du couteau.

Couvrez la cuve d'un torchon et laissez reposer 1 heure.

Rabaissez* la pâte en donnant 4 / 5 pulsions.

Préchauffez le four à 180° C (th. 6).

Beurrez un moule à cake. Déposez la pâte, laissez reposer 30 minutes à température ambiante.

Glissez au four 30 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.

Vous pouvez en milieu de cuisson, mettre du papier aluminium sur le pain pour éviter qu'il ne dore trop.

Pour 8 personnes, versez la pâte dans 2 moules à cake.



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale

Brioche



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min	10 min
Temps de repos	2 h 30	2 h 30	2 h 30	2 h 30
Cuisson	20 min	20 min	30 min	30 min
farine	150 g	250 g	380 g	500 g
levure de boulanger	10 g	20 g	30 g	40 g
beurre	50 g	100 g	150 g	200 g
sucres en poudre	20 g	30 g	40 g	60 g
œufs	2	3	5	6
lait	5 c.c.	7 c.c.	10 c.c.	20 c.c.
pincées de sel	2	4	6	8

Délayez la levure dans le lait. Réservez.

Dans la cuve munie du pétrin, mettez le beurre, le sel, le sucre, la moitié de la farine et la levure. Mettez en marche. Ajoutez le reste de la farine par la goulotte et les œufs un par un. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre la farine.

Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte s'enroule autour du pétrin.

Laissez reposer et lever la pâte dans la cuve pendant 30 minutes. Rabattez en laissant tourner 15 secondes.

Beurrez un moule et mettez la pâte. Faites lever la pâte 2 heures à température ambiante ou au four à 30°C (th1) pendant 1 heure.

Mettez la brioche au four à 180° (th. 6), puis laissez cuire le temps indiqué.

Démoulez tiède et dégustez.

Pour 6 et 8 personnes, versez la pâte dans 2 moules à brioche.



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale

Pains aux raisins



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Temps de repos	2 h	2 h	2 h	2 h
Cuisson	10 min	10 min	15 min	15 min
farine	150 g	300 g	450 g	600 g
levure de boulanger	8 g	15 g	20 g	30 g
beurre	20 g	40 g	60 g	75 g
sucres en poudre	30 g	60 g	90 g	120 g
lait	80 ml	190 ml	285 ml	375 ml
sucres vanillés	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
raisins secs	75 g	150 g	225 g	300 g

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez le lait.

Delayez la levure dans un petit récipient avec de l'eau.

Dans la cuve munie du pétrin, mélangez le sucre, le sucre vanillé et la farine. Ajoutez la levure délayée et le mélange beurre/lait par la goulotte et bien pétrir.

Laissez reposer et lever la pâte dans la cuve pendant 1 heure.

Ajoutez les raisins secs par la goulotte et rabaissez* la pâte en donnant 4/5 pulsions. Versez la pâte dans un récipient et laissez reposer 1h à température ambiante.

Partagez la pâte en petits pains et laissez-les lever sur la plaque encore quelques minutes. Glissez-les au four à 180°C (th. 6) pendant 10 à 15 minutes.



Attention, ces recettes ont été élaborées pour la cuve principale



Potage de légumes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	10 min	10 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
poireaux	1	1½	2	3
carottes	1	2	3	4
branches de céleri	½	1	1½	2
pommes de terre cuites	2	3	4	6
beurre	15 g	30 g	45 g	60 g
crème fraîche	2 c.s.	2 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
eau	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
sel, poivre				

Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en morceaux. Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal avec le beurre, donnez 3 pulsions puis mettez en marche. Versez un verre d'eau par la goulotte. Laissez tourner pendant 2 minutes pour obtenir un hachis très fin.

Versez la préparation dans une casserole. Ajoutez le reste de l'eau. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis laissez cuire sur feu moyen 10 minutes.

Au moment de servir, ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Vous pouvez également faire cuire au préalable les légumes à la vapeur.

Soupe de cresson



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	30 min	30 min	30 min	30 min
bottes de cresson	½	1	1½	2
oignons	½	1	1½	2
pommes de terre	2	4	6	8
crème fraîche liquide	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
eau	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
sel, poivre				

A l'aide du disque éminceseur 2-mm, émincez l'oignon. Dans un faitout*, faites revenir doucement l'oignon avec un peu d'huile d'olive. Pelez et émincez les pommes de terre. Triez le cresson (enlevez les grosses tiges). Lorsque l'oignon est revenu, ajoutez les pommes de terre et le cresson. Faites revenir quelques minutes. Ajoutez l'eau et laissez cuire à couvert.

A l'aide du couteau métal, mixez les légumes. Ajoutez ensuite le bouillon petit à petit par la goulotte puis la crème. Ajustez l'assaisonnement.

Soupe de pleurotes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	15 min	20 min	30 min	30 min
pleurotes	350 g	650 g	800 g	1 kg
cubes de bouillon de volaille	1	1½	2	3
eau	400 ml	500 ml	650 ml	800 ml
crème fraîche	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
beurre	15 g	30 g	45 g	60 g
jaunes d'œufs	1	2	3	3
moutarde	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.

Lavez et coupez les pleurotes. Dans un faitout*, faites fondre le beurre. Ajoutez les champignons, laissez cuire le temps indiqué. Ajoutez les cubes de bouillon de volaille et versez l'eau. Laissez mijoter à couvert.

Dans la cuve munie du couteau métal, mixez les champignons seuls, tout en veillant à conserver le bouillon. Ajoutez par la goulotte les jaunes d'œufs avec la moutarde et la crème. Enfin, incorporez le bouillon brûlant et remuez le tout.

Cette soupe est délicieuse servie avec des lardons et du pain grillé.

Velouté de courgettes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	20 min	20 min	25 min	25 min
courgettes	3	6	8	10
cubes de bouillon de volaille	½	1	1½	2
eau	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
brins d'estragon	1	2	2	3
crème fraîche liquide	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
muscade				
sel, poivre				

Lavez les courgettes. Emincez-les à l'aide du disque éminceur 4-mm. Mettez-les à cuire dans l'eau bouillante avec le bouillon de volaille.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les courgettes émincées et mixez en continu 1 minute. Ajoutez les feuilles d'estragon puis la crème par la goulotte. Versez petit à petit du bouillon par la goulotte.

Suivant l'épaisseur désirée ajoutez du bouillon.

Servez dans des bols ou des assiettes creuses avec quelques feuilles d'estragon. Poivez et salez à volonté.

Velouté d'asperges

4-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	25 min	25 min	30 min	30 min
asperges	300 g	400 g	600 g	800 g
pommes de terre	2	2	3	4
beurre	30 g	40 g	60 g	80 g
crème fraîche	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
échalotes	1	2	3	4
branches de cerfeuil	3	4	6	8
eau	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
sel, poivre				

Pelez les asperges. Epluchez les pommes de terre. Emincez-les à l'aide de l'éminceur 4-mm. Pelez les échalotes, lavez et essorez le cerfeuil. Hachez-les ensemble dans la mini cuve.

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Faites rissoler* le hachis d'échalotes/cerfeuil 1 minute en remuant. Ajoutez les pommes de terre, couvrez d'eau, salez et poivrez.

Faites cuire et ajoutez les asperges à mi-cuisson.

Mettez les légumes, en réservant le bouillon dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3 pulsions.

Mettez en marche et versez petit à petit le bouillon par la goulotte jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Ajoutez la crème fraîche.

Servez aussitôt.



Gaspacho



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
tomates mûres	250 g	500 g	750 g	1 kg
concombre	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
poivron rouge	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
gousse d'ail	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
filets de citron	1	1	2	2

sel, poivre

Lavez les légumes.

Pelez le concombre. Retirez le pédoncule et les graines du poivron et équeutez les tomates.

Placez tous les légumes coupés en gros morceaux ainsi que l'ail dans la cuve munie du couteau métal et mixez en continu.

Assaisonnez avec le sel, le poivre, le citron et l'huile d'olive. Donnez à nouveau 2/3 pulsions. Placez au frais au moins 3 heures avant de servir.

Pour une entrée plus élaborée, ajoutez des petits dés de légumes au moment de servir.

Pour réaliser la recette pour 2 personnes, utilisez la mini cuve.



Soupe froide de carottes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	40 min	40 min
Cuisson	20 min	20 min	25 min	25 min
carottes	350 g	700 g	1 kg	1,3 kg
oranges	1	2	3	4
oignons	½	1	1½	2
cubes de bouillon de volaille	1	2	3	4
eau	400 ml	650 ml	800 ml	1 l
miel d'acacias	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
cumin	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
huile d'olive				

sel, poivre

Dans une casserole, diluez les cubes de bouillon de volaille dans l'eau très chaude. Pelez les carottes et émincez-les à l'aide de l'éminceur 4-mm dans la midi cuve. Faites-les cuire dans le bouillon.

Prélevez un peu de zeste d'orange et ajoutez-le à la cuisson des carottes. Pelez les oignons et hachez-les dans la mini cuve de votre robot. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Réservez.

A la fin de la cuisson, mettez dans votre robot équipé du couteau métal les carottes, les oignons, le sel et le poivre. Mixez. Versez ensuite par la goulotte au fur et à mesure le bouillon. Laissez refroidir.

Pressez vos oranges à l'aide du presse-agrumes et ajoutez-les à la soupe de carottes refroidie. Ajoutez le miel d'acacias et le cumin. Mélangez.

Laissez refroidir au moins 3 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, faites une julienne avec 1 grosse carotte à l'aide du disque julienne ou à défaut du râpeur 4-mm. Versez la soupe froide dans les assiettes un peu de julienne de carottes au milieu et quelques feuilles de basilic. Si vous préférez une soupe plus douce, ajoutez un peu de crème fraîche.



Soupe glacée de poivrons au mascarpone

4-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	30 min	30 min	35 min	35 min
poivrons rouges	2	3	4	6
pommes de terre	½	1	2	2½
gousses d'ail	½	1	2	2
oignons	½	½	1	1½
bouquets garnis	½	1	1	2
mascarpone	50 g	100 g	150 g	200 g
eau	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
huile d'olive	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
pincées de gingembre en poudre	1	2	3	4
piment de Cayenne, sel				

Pelez les pommes de terre, les oignons et les poivrons. Enlevez les graines. Emincez les légumes (poivrons, pommes de terre et oignons) à l'aide du disque éminceur 4-mm et réservez-les.

Dans un faitout* sur feu doux, faites revenir l'oignon 2 minutes avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les poivrons et l'ail et laissez cuire 10 minutes en mélangeant.

Versez l'eau, salez. Ajoutez les pommes de terre, le gingembre, le bouquet garni, et faites cuire le temps indiqué à couvert sur feu doux.

Enlevez le bouquet garni de la préparation. A l'aide du couteau métal, mixez les légumes avec le mascarpone et l'huile d'olive. Ajoutez ensuite le bouillon petit à petit par la goulotte. Relevez de piment de Cayenne.

Laissez refroidir au moins 3 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrez de piment doux.





Clafoutis printanier



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	40 min	40 min	50 min	50 min
œufs	1	2	3	4
crème fraîche liquide	160 ml	320 ml	500 ml	650 ml
courgettes	½	¾	1	1½
carottes	½	¾	1	1½
navets	1	1½	2	3
poivron rouge	¼	⅓	½	1
oignons	½	½	1	1½
tomates cerises	3	5	8	10
brins de ciboulette	2	3	4	6
brins de thym	1	1	2	2
pincées de noix de muscade	1	2	3	4
sel, poivre				

Lavez les légumes. À l'aide du disque râpeur 4-mm, râpez les carottes, les courgettes et les navets dans la midi cuve. Emincez à l'aide de l'éminceur 4-mm le poivron et l'oignon. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, cassez les œufs. Ajoutez la ciboulette, la crème liquide et la noix de muscade, salez et poivrez. Mettez en marche 30 secondes.

Beurrez un plat à tarte et disposez le mélange de légumes. Versez la préparation à base d'œufs, ajoutez les tomates cerises coupées en 2 et parsemez de thym.

Glissez le plat au four, laissez cuire à 180°C (th. 6).

Cette entrée peut s'accompagner d'une sauce : dans la mini cuve en marche introduisez 2 gousses d'ail, laissez tourner. Ouvrez, rabattez l'ail avec la spatule et ajoutez 1 c.c. de moutarde fine. Mettez en marche et ajoutez 150 ml d'huile par la goulotte. Salez, poivrez à volonté et ajoutez le jus d'½ citron.*

Dégustez ce clafoutis de préférence tiède accompagné de cette sauce et d'une salade à l'huile de noix.

Salade printanière au basilic

2-mm

4-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	7 min	7 min	10 min	10 min
tomates	2	4	6	8
navets nouveaux	2	4	6	8
botte de radis	½	½	¾	1
haricots verts	150 g	200 g	300 g	400 g
pois gourmands	150 g	200 g	300 g	400 g
huile d'olive	3 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
pincées de cumin en poudre	1	1	2	2
jus de citron	1½	2	3	3
sel, poivre				
basilic				

Pelez les navets. Nettoyez les radis, coupez les tiges (on peut les réserver pour faire un potage).

Émincez les navets à l'aide du disque éminceur 2-mm. Faites de même avec les radis.

Effilez* les haricots verts et les pois gourmands. Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide.

Lavez et essuyez les tomates, émincez-les à l'éminceur 4-mm.

Dans un saladier mettez tous les ingrédients. Réservez au frais.

Dans la mini cuve, mettez les feuilles de basilic avec le cumin. Mettez en marche 1 minute puis ajoutez par la goulotte l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Versez ensuite cette sauce sur les légumes. Mélangez délicatement le tout.

Servez frais.

Salade de pâtes aux légumes croquants



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
penne	170 g	325 g	500 g	700 g
radis roses	3	6	8	12
carottes	½	1	1	2
courgettes	½	1	1	2
poivrons rouges	½	1	1	2
oignons rouges	½	1	1	2
citrons	½	1	1	2
branches de basilic	½	1	1	2
brins de persil plat	1	2	4	6
huile d'olive	35 ml	65 ml	100 ml	125 ml
sel, poivre				

Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet (environ 10 minutes). Egouttez-les, passez-les sous l'eau froide et dans un saladier, arrosez d'huile d'olive et d'½ citron. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Au bout de 30 minutes, ajoutez le persil et le basilic préalablement mixés dans la mini cuve et remettez au réfrigérateur.

Lavez les légumes. Coupez en bâtonnets les courgettes et les carottes à l'aide du disque julienne ou à défaut à l'aide du râpeur 4-mm. Emincez à l'aide de l'éminceur 4-mm les radis en les mettant verticalement dans la goulotte avant de mettre en marche. Réservez tous ces légumes couverts d'eau fraîche au réfrigérateur pour qu'ils restent croquants à souhait.

Emincez l'oignon et le poivron rouge avec l'éminceur 4-mm et réservez-les ensemble au réfrigérateur.

Avant de passer à table, ajoutez le restant d'huile et de jus de citron dans vos pâtes. Ajoutez les légumes sortis de l'eau à l'écumoir, l'oignon et le poivron.

Salez et poivrez.

Crêpes aux poireaux et au saumon fumé

2-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	20 min	25 min	30 min
Cuisson	20 min	20 min	25 min	25 min
Nombre de crêpes	2	4	6	8
poireaux	3	4	6	8
tranches de saumon fumé	2	3	4	5
crème fraîche	3 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
branches d'aneth	1	1	2	3
beurre	15 g	20 g	30 g	40 g
sel, poivre				

Préparez la pâte à crêpes suivant la recette p 34.

Nettoyez les poireaux. Ne gardez que les blancs et la partie vert clair.

Emincez-les à l'aide du disque éminceur 2-mm.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux. Salez et poivrez.

Mélangez bien. Ajoutez un peu d'eau et laissez fondre sur feu doux 15 minutes en remuant de temps en temps. Ne laissez pas colorer. Egouttez les poireaux. Ajoutez la crème fraîche et l'aneth.

Faites cuire les crêpes au beurre.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Coupez le saumon fumé en fines lamelles.

Dans un plat allant au four, roulez les crêpes une à une avec les poireaux, la crème fraîche et le saumon.

Glissez au four 5 minutes.

Servez aussitôt après avoir décoré les crêpes de pluches* d'aneth ou encore d'œufs de saumon.

Flamiche picarde



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	40 min	40 min	45 min	50 min
Temps de repos	1h	1h	1h	1h
Cuisson	40 min	40 min	45 min	50 min
pâte Brisée	300 g	400 g	600 g	1,3 kg
poireaux	1	2	3	4
beurre	25 g	40 g	50 g	75 g
œufs	1	2	3	4
crème fraîche	60 ml	100 ml	125 ml	150 ml
gruyère râpé	30 g	40 g	55 g	80 g
sel, poivre				

Préparez la pâte Brisée en suivant la recette p 32.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Nettoyez les poireaux. Ne gardez que la partie tendre. Coupez-les en fines rondelles à l'aide du disque éminceur 2-mm.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux. Mélangez puis versez un peu d'eau.

Laissez fondre sur feu doux pendant 15 minutes sans laisser colorer. Au besoin, rajoutez un filet d'eau. Salez et poivrez.

Étalez la pâte dans un moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs (ou riz) pour faire précuire la pâte. Glissez au four pour 10 minutes.

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

Sortez la tarte du four, retirez le papier sulfurisé et les haricots. Disposez les poireaux sur la pâte puis versez la préparation.

Saupoudrez de gruyère râpé et glissez au four environ 30 minutes.

Servez bien chaud.

Vous pouvez remplacer les poireaux par des oignons.

Soufflé au parmesan



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	15 min	15 min	15 min	15 min
œufs	2	4	6	8
parmesan	80 g	160 g	240 g	320 g
beurre	10 g	15 g	20 g	30 g
farine	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
eau	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml

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

Liez un roux : faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux et ajoutez la farine en mélangeant rapidement à l'aide d'une cuillère en bois. Continuez de cuire sans cesser de tourner à feu très doux pour bien cuire la farine. Dès que le mélange s'épaissit, ajoutez l'eau chaude petit à petit sans cesser de tourner. Laissez cuire à ébullition 3 minutes à feu vif en remuant constamment. Incorporez le parmesan râpé.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Incorporez les jaunes délicatement un par un à la préparation hors du feu.

Laissez refroidir.

Battez les blancs en neige pendant 5 minutes à l'aide du batteur. Incorporez-les délicatement à la préparation refroidie, poivrez. Versez le tout dans des ramequins. Mettez au four 15 minutes et servez aussitôt.

Servez-les sur un lit de mâche ou de salade mêlée.

Pâté de campagne



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	7 min	7 min	10 min	10 min
Cuisson	2h	2h	2h30	2h30
porc	250 g	500 g	750 g	1 kg
foies de volaille	125 g	250 g	375 g	500 g
escalope de veau	60 g	125 g	190 g	250 g
œufs	1	1	2	3
Cognac	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
crêpine* (facultatif)	1	1	1	1
feuilles de thym, laurier				
sel, poivre				

Faites chauffer votre four à 180°C (th.6). Si vous utilisez la crêpine*, faites-la tremper dans l'eau chaude.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les foies, le porc, sel et poivre.

Donnez quelques pulsions. Ajoutez les œufs et l'alcool par la goulotte. Donnez 5/6 pulsions. Le hachis ne doit pas être trop fin.

Essorez la crêpine* et tapissez le moule.

Versez la moitié de la préparation puis ajoutez 1 ou 2 lamelles de veau, parsemez de thym. Continuez ce procédé en alternant le mélange de viande, les lamelles de veau et le thym.

Au final, ajoutez quelques branches de laurier et du thym.

Dans un plat ou dans le lèche-frites de votre four, versez un peu d'eau, déposez la terrine dessus et glissez au four le temps indiqué.

Laissez tiédir puis mettez-le au réfrigérateur.

Servez avec du pain de campagne grillé et des cornichons.



Mousse de volaille aux figues



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	5 min	5 min	5 min	5 min
foies de poulet parés*	180 g	350 g	500 g	700 g
vinaigre de vin blanc	15 ml	25 ml	40 ml	50 ml
beurre	180 g	350 g	500 g	700 g
Porto	25 ml	45 ml	65 ml	90 ml
piment de Cayenne	¼ c.c.	¼ c.c.	½ c.c.	½ c.c.
figes séchées	65 g	125 g	190 g	250 g
sel				

Mettez les foies de volailles dans une casserole. Versez de l'eau et ajoutez le vinaigre.

Faites-les cuire 5 min. Sortez-les et égouttez-les.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les foies de volailles, le beurre, le porto, le sel, le poivre, le piment de Cayenne. Arrêtez dès que vous obtenez une pâte. Rabattez* souvent les parois à l'aide de la spatule.

Incorporez les figes par la goulotte.

Versez la préparation dans une terrine ou en petites portions dans des ramequins. Laissez refroidir puis mettez-la au réfrigérateur.

Cette mousse est délicieuse sur des tranches de pain grillées.

Vous pouvez conserver cette mousse une semaine au réfrigérateur. Elle peut également très bien se congeler.

Rillettes de truites



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	25 min	30 min	40 min	50 min
Cuisson	12 min	12 min	12 min	12 min
truites	2	3	4	6
vin blanc sec	100 ml	200 ml	250 ml	350 ml
Calvados	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
branches de persil	3	4	5	8
beurre	80 g	100 g	150 g	200 g
huile	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.	5 c.s.

sel, poivre

Videz, nettoyez et épongez* les truites.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites revenir les truites en les retournant délicatement une à deux fois. Salez et poivrez.

Arrosez ensuite de calvados et de vin blanc puis laissez cuire doucement 5 à 6 minutes.

Retirez les truites. Réservez le jus de cuisson. Enlevez la peau des truites, levez les filets.

Dans la cuve munie du couteau métal, mixez le persil. Ajoutez ensuite le beurre ramolli et les filets de truite. Mettez en marche quelques secondes puis ajoutez un peu de jus de cuisson par la goulotte (ne hachez pas trop fin).

Remplissez alors une terrine et mettez 6 heures au réfrigérateur.

Servez en entrée accompagnées de citron et de tranches de pain de seigle légèrement grillées.

Vous gagnerez du temps en achetant des filets de truite.

Terrine de Saint-Jacques



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Temps de repos	1h	1h30	1h30	1h30
Cuisson	1h15	1h15	1h25	1h40
coquilles Saint-Jacques	6	12	18	24
filets de Saint-Pierre	300 g	500 g	750 g	1 kg
échalotes	1	2	3	4
mie de pain	75 g	150 g	200 g	300 g
lait	150 ml	250 ml	375 ml	500 ml
œufs	2	3	5	6
beurre	50 g	100 g	150 g	200 g
épinards	150 g	300 g	400 g	450 g
crème fraîche	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
branches de cerfeuil	2	4	6	8
Cognac	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
sel, poivre				

Faites tremper la mie de pain dans le lait.

Nettoyez les Saint-Jacques. Dans une sauteuse, faites chauffer $\frac{1}{3}$ du beurre. Faites raidir* les Saint-Jacques pendant 12 minutes puis flambez-les au Cognac. Réservez.

Dans la mini cuve, mettez les pluches* de cerfeuil. Donnez 3 pulsions. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les filets de Saint-Pierre. Donnez 3 pulsions puis ajoutez sel, poivre, crème fraîche, échalotes, cerfeuil et les jaunes d'œufs. Mettez en marche 2 minutes.

Ajoutez alors la mie de pain essorée et le reste du beurre. Mettez en marche 1 minute. Versez la préparation dans un saladier, mettez au froid pendant 1 heure.

Dans la cuve munie du batteur, mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel. Battez 5 minutes en veillant à retirer le poussoir.

Ajoutez délicatement les blancs à la préparation pour obtenir une mousse. Remettez au froid.

Préchauffez le four 180 °C (th. 6).

Nettoyez les épinards. Faites-les blanchir 30 secondes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les délicatement.

Beurrez une terrine. Mettez $\frac{1}{3}$ de la mousse de poisson, $\frac{1}{3}$ des Saint-Jacques et une couche d'épinards.

Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

Dans un plat versez un peu d'eau. Déposez la terrine et glissez au four.

Servez tiède ou froid.



Chips de légumes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Cuisson	5 min	5 min	5 min	5 min
pommes de terre	2	4	6	8
courgettes	2	2	3	4
navets	2	4	6	8
huile pour friture				
sel, poivre				

Lavez les légumes.

Epluchez les pommes de terre et les navets.

Otez les extrémités des courgettes. Coupez les légumes en fines lamelles à l'aide du disque éminceur 2-mm.

Faites chauffer l'huile de votre friteuse. Dès qu'elle est chaude, plongez les légumes. Egouttez-les sur du papier absorbant avant de les mettre dans le plat de service. Salez, poivrez.

Servez aussitôt.

Ces chips accompagnent un rôti de porc, des paupiettes de veau ou du poulet rôti.

Crème de chou-fleur aux petits lardons



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	25 min	25 min	30 min	30 min
chou-fleur	½	1	1½	2
crème liquide	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
noix de muscade	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
lardons	50 g	100 g	150 g	200 g
sel, poivre				

Lavez les choux-fleur. Séparez-les en bouquets. Versez l'eau dans une casserole ou dans votre cuiseur vapeur et ajoutez les choux-fleur, couvrez et faites cuire 30 minutes. Laissez égoutter.

Pendant ce temps, faites frire les lardons dans une poêle. Dans la cuve munie du couteau métal, mixez les lardons. Laissez tourner et ajoutez les choux-fleur. Quand les choux-fleur sont réduits en purée, ajoutez la crème liquide, la muscade, le sel et le poivre.

Ajustez l'assaisonnement. Servez chaud.

Crêpes de maïs



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	5 min	5 min
Cuisson	2 min	2 min	2 min	2 min
boîtes de maïs (250 g)	½	1	1½	2
œufs	2	3	5	6
farine	60 g	100 g	150 g	200 g
lait	10 ml	15 ml	25 ml	30 ml

Dans la cuve munie du couteau métal, mixez tous les éléments pendant quelques minutes. Assaisonnez.

Prenez une poêle de petite taille et huilez-la. Avec une louche, versez la pâte dans la poêle chaude pour obtenir des petites crêpes.

Accompagne délicieusement les volailles, le gibier...

Crrique Ardéchoise



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	30 min
Cuisson	30 min	30 min	30 min	30 min
pommes de terre	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
gousses d'ail	2	4	6	8
beurre	25 g	40 g	60 g	80 g
huile	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
branches de persil	4	6	9	12
sel, poivre				

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

Pelez l'ail. Lavez et essorez le persil. Mettez-les dans la mini cuve. Donnez 4 pulsions.

Râpez les pommes de terre à l'aide du disque râpeur 2-mm.

Dans un saladier, mettez les pommes de terre râpées, le hachis ail/persil, le sel et le 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 minutes.

Accompagne un poulet rôti ou une côte de bœuf.

Méli-mélo de carottes et courgettes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	20 min	20 min
Cuisson	5 min	5 min	10 min	10 min
carottes	1	2	3	4
courgettes	1	2	3	4
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
estragon haché	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
sel, poivre				

Lavez les courgettes et les carottes. Epluchez les carottes.

Dans la cuve munie du disque râpeur 4-mm ou du disque julienne, râpez les carottes et les courgettes non épluchées en les disposant dans la goulotte à l'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 de poivre.

Couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Les légumes doivent être "al dente".

Versez dans un plat.

Vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez d'estragon préalablement haché dans votre mini cuve.



Tian aux légumes du soleil



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	20 min	20 min
Cuisson	50 min	50 min	1h	1h
tomates	250 g	350 g	500 g	650 g
poivrons rouges	½	1	2	3
poivrons verts	½	1	1	2
courgettes	1	2	2	3
aubergines	½	1	1	2
olives noires	40 g	75 g	100 g	150 g
gousses d'ail	3	6	8	10
thym, basilic				
huile d'olive				
sel, poivre				

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Lavez les tomates, les courgettes et les aubergines. Essuyez-les et émincez-les séparément à l'éminceur 4-mm. Lavez les poivrons. Epépinez-les soigneusement puis émincez-les.

Dans un plat à four, disposez en alternant, les émincés de tomates, d'aubergines, de courgettes, de poivrons et les gousses d'ail en chemise*. Parsemez d'olives noires, de thym, de feuilles de basilic ciselées. Arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez.

Glissez au four en arrosant d'un verre d'eau à mi-cuisson pour éviter le dessèchement des légumes.

Gratin dauphinois



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	35 min
Cuisson	1h	1h	1h10	1h15
pommes de terre	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
gruyère	80 g	150 g	180 g	200 g
crème fraîche	50 g	80 g	120 g	160 g
beurre	20 g	30 g	45 g	60 g
lait	200 ml	500 ml	750 ml	1 l
gousse d'ail	1	1	1	1
pincée de muscade	1	1	1	1
sel, poivre				

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

Pelez et lavez les pommes de terre. Essuyez-les.

A l'aide du disque éminceur 2-mm, coupez les pommes de terre en fines lamelles.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Pelez l'ail, coupez la gousse en deux. Frottez-en un moule à gratin que vous beurrez ensuite.

Disposez une couche de pommes de terre. Ajoutez du gruyère, sel, poivre, un peu de crème fraîche et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par le gruyère.

Ajoutez la muscade dans le lait et versez-le sur la préparation.

Glissez au four.

Servez aussitôt.

Contrôlez la cuisson en piquant un couteau : la lame ne doit rencontrer aucune résistance.



Gratin de fenouil



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	30 min	30 min	40 min	40 min
bulbes de fenouil	2	3	5	6
coulis de tomate	200 ml	350 ml	500 ml	700 ml
vin blanc	40 ml	70 ml	100 ml	140 ml
lardons	75 g	150 g	250 g	300 g
jambon blanc	75 g	150 g	250 g	300 g
gruyère	50 g	75 g	100 g	150 g
curry	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
tabasco				
sel, poivre				

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

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

Émincez à l'aide du disque éminceur 4-mm les bulbes de fenouil.

Faites cuire les émincés de bulbes dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pendant ce temps, mixez le jambon dans la mini cuve (3/4 pulsions).

Faites revenir les lardons et le jambon dans une poêle. Quand ils sont dorés, rajoutez le coulis de tomate, le vin blanc, un peu de sel, le poivre, le curry et quelques gouttes de tabasco.

Sortez et égouttez les bulbes. Placez-les dans un plat à gratin et versez dessus la préparation. Recouvrez de gruyère râpé et faites gratiner au four.



Pizza aux légumes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	20 min	20 min
Cuisson	50 min	50 min	1h	1h
Pâte à pizza				
courgettes	½	1	2	2½
tomates	2	4	5	6
oignons	1	2	3	3
boules de mozzarella	1	1	2	2
coulis de tomates	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.	5 c.s.
amandes effilées*	30 g	50 g	75 g	100 g
feuilles de basilic	4	5	7	8
huile d'olive				
huile d'olive pimentée				

Préparez la pâte à pizza en suivant la recette p 31.

Pour la garniture : lavez les légumes puis émincez-les avec les oignons à l'aide du disque éminceur 2-mm.

Mixez la mozzarella préalablement coupée en 4 dans la mini cuve.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7).

Faites revenir les oignons émincés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Étalez la pâte à pizza sur un plan de travail fariné, piquez-la de quelques coups de fourchette. Couvrez la pâte de coulis de tomates, d'oignons, de tomates émincées préalablement égouttées puis de cubes de mozzarella. Ensuite, ajoutez les courgettes, les amandes effilées*. Assaisonnez entre chaque couche (sel, poivre). Pour finir, ajoutez un filet d'huile d'olive.

Glissez-la au four. Faites la cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

A la sortie du four, parsemez-la de basilic frais et arrosez d'huile pimentée.

Vous pouvez également réaliser cette recette en préparant des pizzas individuelles.

Purée de céleri rave

4-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Cuisson	20 min	20 min	25 min	25 min
céleri rave	500 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
crème fraîche	65 g	125 g	190 g	250 g
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
sel				

Pelez et lavez le céleri. Emincez-le à l'aide du disque éminceur 4-mm.

Versez un litre d'eau dans la casserole ou dans votre cuiseur vapeur. Ajoutez le céleri, couvrez et faites cuire. Le céleri doit être très tendre et se laisser très facilement transpercer par la pointe d'un couteau. Egouttez-le et laissez-le tiédir.

Dans la cuve munie du couteau métal, mixez le céleri pendant quelques minutes. Quand le céleri est réduit en purée, ajoutez la crème.

Laissez tourner et versez alors l'huile en un mince filet par la goulotte. Salez.

Faites réchauffer la purée 5 minutes à feu doux.

Vous pouvez très bien réaliser cette purée en variant les légumes (carottes, courgettes...)

Ratatouille

4-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	35 min	35 min
Cuisson	50 min	50 min	1h	1h
courgettes	150 g	250 g	375 g	500 g
tomates	300 g	500 g	750 g	1 kg
oignons	1	2	2	3
aubergines	½	1	2	2
poivrons	½	1	2	2
gousses d'ail	1	2	3	4
feuilles de laurier, thym				
huile d'olive				
sel, poivre				

Lavez les légumes. Emincez séparément les oignons, les courgettes, les aubergines, les tomates et les poivrons épépinés à l'aide de l'éminceur 4-mm.

Dans un faitout*, faites revenir les oignons et l'ail coupé en 2, ainsi que les poivrons avec un peu d'huile d'olive.

Retirez-les, faites revenir les courgettes et les aubergines. Mettez-les à part.

Versez les tomates et laissez cuire 10 minutes. Remettez tous les légumes ensemble.

Assaisonnez et ajoutez les herbes. Remuez souvent avec une cuillère en bois.

Faites cuire à feu doux sans couvrir 40 minutes.

Vous pouvez également émincer vos légumes à l'éminceur 2-mm, vous obtiendrez alors une sauce, un condiment.



Aumonières aux crevettes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	40 min	50 min
Cuisson	4 min	4 min	4 min	4 min
petites feuilles de riz	6	12	18	24
crevettes roses	250 g	500 g	750 g	1 kg
branches de coriandre	2	4	6	8
œufs	1	1	1 + 1 jaune	2
pincées de piment de Cayenne	1	1	2	2
brins de ciboulette	6	12	18	24
sel, poivre				
SAUCE				
huile	4 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
vinaigre	2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
piment	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.
soja	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.

Étalez les feuilles de riz.

Humidifiez-les à l'aide d'un torchon humide ou d'un pinceau.

Décortiquez les crevettes.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les crevettes et la coriandre. Donnez 3 pulsions puis ajoutez les œufs, le piment de Cayenne, sel et poivre. Mettez en marche 1 minute. Réservez.

Au centre de chaque feuille, déposez un peu de farce. Repliez les bords de la feuille de riz vers le centre pour former une aumonière. Maintenez-la fermée avec un brin de ciboulette.

Déposez les aumonières dans un cuiseur-vapeur, couvrez et laissez cuire 4 minutes.

Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans la mini cuve.

Servez aussitôt les aumonières accompagnées de la sauce.

Au moment de servir, vous pouvez décorer de feuilles de coriandre et de poivrons jaunes préalablement émincés.

Colin en papillote avec sa julienne de légumes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	35 min	35 min
Cuisson	25 min	25 min	25 min	25 min
filets de colin	2	4	6	8
courgettes	1	2	3	4
carottes	2	3	5	6
navets	2	3	5	6
poivrons rouges	1	2	3	4
vin blanc	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
citrons	1	1	2	2
brins d'aneth	2	4	6	8
huile d'olive				
sel, poivre				
ficelle de cuisine				

Lavez les légumes. Epluchez les courgettes, les carottes et les navets.

A l'aide du disque râpeur 4-mm, râpez les courgettes, les carottes et les navets en positionnant bien horizontalement les légumes dans la goulotte.

A l'aide du disque éminceur 2-mm, réalisez des émincés de poivron et de citron.

Faites revenir les légumes à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes et assaisonnez.

Sur du papier sulfurisé, déposez les émincés de légumes. Par dessus, mettez le poisson. Arrosez légèrement de vin blanc et mettez l'aneth et le citron. Assaisonnez.

Fermez la papillote comme un bonbon avec de la ficelle de cuisine.

Glissez au four à 180°C (th. 6).

Ouvrez les papillotes juste avant de servir.

Vous pouvez varier avec du saumon, de la perche...

Croquettes de crabe



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
chair de crabe	80 g	160 g	240 g	320 g
beurre	15 g	30 g	45 g	60 g
biscottes	1	2	3	4
œufs	1	1	2	2
moutarde	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
pincées de poivre de Cayenne	1	1	2	2
botte de persil	½	½	1	1
sauce Worcestershire	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
mayonnaise	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
chapelure				
sel				

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 26).

Ajoutez les œufs 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 de 3 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Disposez la chapelure dans une assiette, roulez les croquettes dans la chapelure.

Mettez le beurre dans la poêle et faites dorer les croquettes environ 10 minutes de toute part.

Servez accompagnées de rondelles de citron et de haricots verts ou de salade verte.

Vous pouvez également faire votre propre chapelure en mixant quelques biscottes au couteau métal.

Daurade farcie



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	30 min
Cuisson	25 min	25 min	30 min	35 min
daurade	700 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
vin blanc sec	200 ml	300 ml	500 ml	600 ml
huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
FARCE				
échalotes	2	3	5	6
gousses d'ail	1	2	3	4
champignons de Paris	125 g	200 g	300 g	400 g
jambon fumé	70 g	100 g	150 g	200 g
branches de persil	2	4	6	8
branches de cerfeuil	3	6	8	8
jaunes d'œuf	1	1	2	2
beurre	15 g	20 g	30 g	40 g
sel, poivre				
ficelle de cuisine				

Faites écailler et vider la daurade par votre poissonnier. Faites retirer l'arête centrale sans détacher les deux côtés.

Pelez les échalotes et l'ail. Coupez le bout terreux des champignons. Lavez-les et essuyez-les. Lavez et essorez le persil et le cerfeuil.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez l'ail, les échalotes et les champignons. Donnez 4 pulsions pour obtenir une mirepoix* et non une purée. Dans une poêle, faites chauffer le beurre et faites rissoler* la mirepoix* pendant 3 à 4 minutes en remuant. Réservez dans la poêle.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le jambon, le persil, le cerfeuil, les jaunes d'œufs. Salez, poivrez. Mettez en marche 30 secondes.

Ajoutez ce mélange à la mirepoix*. Mélangez. Farcissez la daurade et cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.

Versez l'huile dans un plat à four à fond épais, déposez la daurade, arrosez-la de vin blanc. Salez, poivrez.

Glissez au four.

Servez bien chaud après avoir retiré délicatement la ficelle.

Tartare de saumon et de lotte



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	30 min
chair de saumon	200 g	400 g	600 g	800 g
chair de lotte	200 g	400 g	500 g	650 g
jus de citron vert	1	2	3	4
huile d'olive	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
bouquets de ciboulette	1	1	2	2
poivron rouge ou jaune	½	1	1	1½
câpres	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
oignons	1	2	3	4
poivre				
œufs (facultatif)	2	4	6	8

Pelez les oignons.

Dans la mini cuve, mettez la ciboulette, donnez 2 pulsions. Réservez.

Faites de même avec les oignons en donnant 3 pulsions. Réservez.

Ouvrez le poivron, retirez les graines et les filaments blancs.

Coupez les poivrons en morceaux, mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 4 pulsions. Réservez séparément tous ces ingrédients.

Coupez la chair des poissons en gros morceaux et mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 4 pulsions.

Sur les assiettes, mettez au centre le tartare de poissons. Arrosez d'huile d'olive et de jus de citron. Poivrez.

Déposez tout autour en petits tas, les câpres, les oignons, le poivron et la ciboulette.

Servez aussitôt avec des toasts grillés.

Au moment de servir, vous pouvez placer au milieu un jaune d'œuf dans sa coquille.



Mousse de cabillaud au fond d'artichaut



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	40 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
Temps de repos	4h	4h	4h	4h
filets de cabillaud	300 g	500 g	750 g	1 kg
fonds d'artichaut	3	6	8	12
jaunes d'œufs	3	5	7	10
crème fraîche	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
branches de cerfeuil	2	4	6	8
échalotes	1	2	3	4
jus de citrons	1	1	1	2
court-bouillon	400 ml	750 ml	1 l	1,5 l
quelques gouttes de tabasco				
sel, poivre				

Faites pocher* les filets de poisson 7 minutes dans le court-bouillon. Laissez tiédir.

Portez à ébullition une casserole d'eau salée et citronnée. Plongez-y les fonds d'artichaut. Laissez cuire 10 minutes. Egouttez-les et laissez tiédir.

Pelez les échalotes et réduisez-les en purée dans la mini cuve. Mixez 1 minute. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les filets de poisson, le Tabasco, la moitié des échalotes. Donnez 3 pulsions puis mettez en marche 2 minutes en ajoutant par la goulotte la moitié de la crème fraîche, la moitié des jaunes d'œufs, sel et poivre. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les fonds d'artichaut coupés en morceaux. Donnez 3 pulsions puis mettez en marche 1 minute en ajoutant par la goulotte, le reste des échalotes, le reste des jaunes d'œufs, la crème fraîche, les feuilles de cerfeuil, le sel et le poivre.

Dans des ramequins, versez d'abord la purée d'artichaut, puis la mousse de cabillaud.

Mettez au froid au moins 4 heures.

Servez très frais.

Décorez de feuilles de cerfeuil et de citron.

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser des fonds d'artichaut surgelés.

Gratin de poisson



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	30 min	30 min
Cuisson	25 min	25 min	25 min	25 min
filets de haddock	150 g	300 g	450 g	600 g
crème fraîche liquide	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
parmesan	70 g	100 g	150 g	200 g
épinards frais	150 g	300 g	450 g	600 g
pommes de terre	3	5	8	10
œufs	1	2	3	4
oignons	1	1	2	2
carottes	1	1	2	2
citrons	1	1	2	2
moutarde	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
poignées de persil	1	1	2	2
huile d'olive				

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Pelez les pommes de terre puis émincez-les à l'aide du disque éminceur 2-mm. Mettez-les dans une casserole d'eau bouillante et ramenez à ébullition pendant 2 minutes.

Au même moment, faites cuire les épinards pendant 1 minute dans une passoire au dessus de la casserole. Egouttez-les.

Dans la mini cuve, hachez les oignons, le persil puis les carottes et le persil et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes. Retirez du feu et ajoutez la moitié du parmesan, le jus de citron, la moutarde.

Mettez les épinards, le poisson, les œufs crus et la crème fraîche dans la cuve et mixez à l'aide du couteau métal.

Dans un grand plat, alternez une couche d'émincés de pommes de terre, une couche du mélange poisson-épinard puis une couche du mélange oignon-carotte. Ajoutez entre chaque couche un peu d'huile d'olive et du poivre. Ajoutez le reste de parmesan sur le dessus du gratin.

Mettez au four pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que le dessus dore.

Vous pouvez remplacer le haddock par du cabillaud.

Soufflé au saumon fumé



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	30 min
Cuisson	10 min	10 min	15 min	20 min
saumon fumé	50 g	100 g	150 g	200 g
crème de riz*	15 g	25 g	40 g	50 g
jaunes d'œufs	1	2	3	4
blancs d'œufs	2	3	5	7
lait	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
ketchup	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
vodka	1 c.s.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
gouttes de jus de citron	2	2	4	4
pincées de piment de Cayenne	1	1	1	2
pincées de muscade	1	2	3	4
farine	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
noix de beurre	1	1	2	2
sel, poivre				

Dans la mini cuve, mettez le saumon coupé en morceaux. Donnez 2 pulsions, puis mettez en marche 1 minute. Réservez.

Mélangez la crème de riz* et le lait dans une casserole. Portez sur feu doux et amenez à ébullition.

Incorporez à la purée de saumon, les jaunes d'œufs, le ketchup, la vodka, le piment de Cayenne, poivre et muscade.

Mélangez bien.

Beurrez des petits moules à soufflé. Mettez au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Dans la cuve munie du batteur, mettez les blancs d'œufs, le jus de citron et 1 pincée de sel. Retirez le poussoir de la goulotte et mettez en marche pendant 5 à 10 minutes.

Retirez les moules du réfrigérateur, poudrez-les légèrement de farine.

Incorporez les blancs d'œufs à la préparation. Répartissez-la jusqu'aux $\frac{3}{4}$ des moules. Glissez la lame d'un couteau entre la paroi du moule et le soufflé.

Enfournez et faites cuire.

Servez chaud.



Hachis Parmentier



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	40 min	40 min	45 min	50 min
Cuisson	50 min	50 min	50 min	50 min
pommes de terre	800 g	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
rumsteck	200 g	400 g	500 g	700 g
chair à saucisse	80 g	150 g	225 g	300 g
oignons	1	2	3	4
gousses d'ail	1	1	2	2
branches de persil plat	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.	6 c.s.
œufs	1	1	2	3
beurre	40 g	70 g	100 g	140 g
lait	800 ml	1,5 l	2 l	2,5 l
gruyère râpé	30 g	50 g	70 g	100 g
huile				
sel, poivre				

Pelez les pommes de terre. Coupez-les en tranches fines à l'aide du disque éminceur 2-mm. Faites-les cuire dans le lait pendant 30 minutes (ou 20 minutes au cuiseur vapeur).

Préparez la chair à saucisse en suivant la recette p 30.

Egouttez les pommes de terre en veillant à réserver le lait. Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Ajoutez un peu de lait de cuisson en donnant 3 pulsions.

Mettez en marche 30 secondes.

Réservez dans un saladier. Ajoutez les $\frac{3}{4}$ du beurre. Salez, poivrez. Laissez fondre le beurre avant de mélanger.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Pelez l'ail. Hachez-le dans la mini cuve avec le persil et les oignons.

Coupez le rumsteck en gros morceaux. Mettez-le dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3 pulsions puis mettez en marche 1 minute.

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

Dans un plat à gratin, 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 20 minutes.

Servez bien chaud.

Chausson au veau et au basilic



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	40 min
Cuisson	25 min	25 min	25 min	25 min
pâte feuilletée	100 g	200 g	300 g	400 g
noix de veau	200 g	400 g	600 g	800 g
poitrine fumée	40 g	80 g	120 g	160 g
gousses d'ail	1	1	2	3
feuilles de basilic	3	6	9	12
échalotes	2	3	4	6
jaunes d'œufs	1	1	2	2
sel, poivre				

Pelez l'ail et les échalotes.

Mettez-les dans la mini cuve avec le basilic. Donnez 3 pulsions.

Coupez la viande et la poitrine en gros morceaux.

Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3 pulsions.

Ajoutez les herbes, mettez en marche 45 secondes. Réservez.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des ronds de pâte de 12 cm de diamètre.

Battez les jaunes d'œufs avec un peu d'eau, badigeonnez-en les ronds. Sur chaque moitié de pâte, déposez une part de farce. Rabattez* la pâte et soudez les deux épaisseurs du bout des doigts. Badigeonnez ensuite le dessus des chaussons.

Déposez-les sur la plaque du four farinée ou protégée d'une feuille de papier sulfurisé.

Glissez au four 25 minutes.

Servez bien chaud.

Bricks d'agneau au curry



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	25 min	25 min	35 min	40 min
Temps de repos	2 h	2 h	2 h	2 h
Cuisson	30 min	30 min	30 min	30 min
selle d'agneau	300 g	600 g	900 g	1,2 kg
curry	2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.	3 c.c.
bananes	$\frac{3}{4}$	1	1 $\frac{1}{2}$	2
œufs	1	1	2	2
gousses d'ail	1	1	1 $\frac{1}{2}$	2
huile	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
feuilles de brick	2	4	6	8
sel, poivre				

Découpez l'agneau en gros cubes. Mélangez-les soigneusement avec le curry. Laissez macérer 2 heures.

Epluchez l'ail. Mettez-le dans la cuve munie du couteau métal avec les morceaux d'agneau. Mettez en marche 45 secondes. Ajoutez ensuite les bananes en rondelles, donnez 2 à 3 pulsions puis ajoutez les œufs par la goulotte. Salez, poivrez et mettez en marche 20 secondes.

Vérifiez l'assaisonnement qui doit être épicé.

Dans une poêle, faites chauffer 2 c.s. d'huile. Faites revenir le mélange.

Laissez cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.

Préchauffez le four à 180° C (th. 6).

Retirez le papier sulfurisé des feuilles de brick.

Au centre de chaque feuille, déposez un peu de farce. Rabattez* les bords à gauche et à droite puis repliez le bord du haut et celui du bas de façon à former des carrés. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, côté plié au contact de la plaque et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus des feuilles de jaune d'œuf.

Faites cuire au four environ 15 minutes.

Si les feuilles brunissent trop rapidement, baissez la température du four.

Feuilles de chou à l'orientale



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	35 min	35 min	40 min	50 min
Cuisson	45 min	45 min	45 min	45 min
petits choux pommés* verts	1	1	1½	2
bœuf	200 g	350 g	500 g	700 g
riz long étuvé	60 g	100 g	150 g	200 g
oignons	1	1	2	3
citrons	1	1	1	2
feuilles de menthe	4	6	9	12
gousses d'ail	1	2	3	4
bouillon de bœuf	200 ml	500 ml	750 ml	1 l
branches de persil	2	4	6	8
sel, poivre				

Faites gonfler le riz dans son même volume d'eau tiède pendant 30 minutes.

Dans la mini cuve hachez le persil en donnant 3 pulsions. Réservez.

Effeuillez* le chou. Utilisez seulement les plus belles feuilles. Lavez-les et ébouillantez-les. Désépaissezsez la côte centrale à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le bœuf coupé en gros morceaux, les oignons épluchés et coupés en 4. Donnez 3 pulsions. Ajoutez le persil. Mettez en marche 1 minute.

Egouttez le riz. Dans un saladier mettez le bœuf haché, le riz. Salez et poivrez. Mélangez le tout.

Etalez les feuilles de chou. Disposez sur chacune d'elle une cuillère de farce puis roulez les feuilles pour former une paupiette.

Tapissez le fond d'une cocotte en fonte des feuilles de chou restantes. Posez dessus les paupiettes, versez le bouillon de bœuf. Couvrez et laissez cuire sur feu doux 45 minutes.

Pelez l'ail. Dans la mini cuve mettez l'ail et la menthe. Mettez en marche 30 secondes.

Versez dans un bol. Ajoutez le jus de citron et mélangez. Arrosez les paupiettes 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Servez bien chaud.

Tomates farcies



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	40 min	50 min
Cuisson	30 min	30 min	35 min	40 min
tomates	4	8	12	16
échine de porc dégraissée	225 g	450 g	675 g	900 g
mie de pain rassis	60 g	100 g	130 g	150 g
lait	2 c.s.	4 c.s.	4 c.s.	6 c.s.
gousses d'ail	1	2	3	3
oignons	1	1	2	2
branches de persil	3	5	7	10
paprika	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
sel, poivre				

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Mettez la mie de pain à tremper dans le lait tiédi.

Epluchez l'ail et les oignons. Coupez-les en quatre et mettez-les dans la mini cuve. Donnez 3 à 4 pulsions. Réservez.

Lavez les tomates. Coupez un chapeau au tiers. Creusez-les à l'aide d'une petite cuillère ou évidez-les à l'aide de votre presse-agrumes. Salez l'intérieur et retournez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez l'échine de porc coupée en morceaux. Donnez 3 pulsions puis ajoutez la mie de pain essorée, un peu de chair de tomates, le persil, le hachis d'ail et d'oignons, le paprika ainsi que le sel et le poivre.

Mettez en marche 40 secondes et obtenez un hachis homogène. Vérifiez l'assaisonnement.

Farcissez les tomates de la préparation. Coiffez-les de leur chapeau et mettez-les dans un plat. Arrosez-les d'huile d'olive puis glissez-les au four.

Vous pouvez servir ce plat accompagné de quelques abricots dorés au beurre dans une poêle.



Steak tartare au beurre d'anchois



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	35 min
rumsteck ou contre-filet	500 g	700 g	1 kg	1,4 kg
échalotes	1	2	3	4
oignons	2	3	5	6
câpres	3 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
botillons de ciboulette	1	1	1½	2
bouquets de persil plat	1	1	1½	2
beurre froid	45 g	60 g	90 g	120 g
filets d'anchois	3	4	6	8
œufs	2	4	6	8
sel, poivre				

Pelez les échalotes et les oignons. Coupez-les en quatre.

Mettez-les dans la mini cuve. Donnez 5 pulsions. Réservez.

Lavez et essorez le persil. Mettez-le dans la mini cuve et donnez quelques pulsions.

Ciselez la ciboulette.

Coupez la viande en morceaux. Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez quelques pulsions. La viande doit être hachée et non réduite en purée.

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

Dans la mini cuve, mettez le beurre et les anchois. Mettez en marche 1 minute.

Servez aussitôt.

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

Au moment de servir, vous pouvez placer au milieu un jaune d'œuf dans sa coquille.



Pavlova



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	25 min
Cuisson	1h30	1h30	1h30	1h30
œufs	3	5	6	8
sucre en poudre	100 g	125 g	150 g	175 g
sucre glace	100 g	125 g	150 g	175 g
poche à douille* (facultatif)				
crème liquide entière	150 ml	300 ml	450 ml	550 ml
sachets de sucre vanillé	1	1	2	2
fraises	50 g	100 g	150 g	200 g
framboises	50 g	100 g	150 g	200 g
feuilles de menthe				

Pour la meringue :

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Dans la cuve munie du batteur à blancs, battez les blancs en neige. Laissez tourner l'appareil 5 à 10 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir. Une fois les œufs montés, ajoutez le sucre en poudre et le sucre glace petit à petit par la goulotte. Battez encore. Le mélange doit être ferme.

Sur la plaque du four très légèrement huilée ou recouverte de papier sulfurisé, faites des petits cercles assez hauts (8 à 10 cm) à l'aide d'une poche à douille* (ou d'une cuillère).

Glissez au four à 100°C (th. 3) pendant 1h30.

Laissez refroidir. Mettez au réfrigérateur.

Pour la crème fouettée :

Placez la cuve et les ingrédients 1 heure au réfrigérateur. Dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide entière. Lorsque la crème est montée, ajoutez le sucre vanillé.

Mettez en marche en continu pendant 8 à 10 minutes en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Juste avant de servir, nappez* les meringues de crème fouettée puis ajoutez les fruits et les feuilles de menthe.

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant d'autres fruits : pêches, pommes, raisins...

Vous pouvez agrémenter ce dessert d'un coulis de fruits rouges.

Clafoutis aux pêches



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Cuisson	30 min	30 min	40 min	40 min
pêches	2	3	5	6
farine	60 g	100 g	150 g	200 g
œufs	1	2	3	4
sucre en poudre	40 g	75 g	120 g	150 g
beurre	15 g	25 g	40 g	50 g
lait	60 ml	120 ml	180 ml	240 ml
pincées de sel	1/2	1	2	2

Lavez et dénoyotez les pêches. Emincez-les à l'aide du disque éminceur 4-mm et réservez. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Mettez le beurre à fondre au bain-marie.

Dans la cuve munie du couteau métal, 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 émincés de pêches.

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

Eventail d'ananas et melon



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	15 min	20 min	20 min
ananas Victoria	1/2	1	1 1/2	2
melons fermes	1/2	1	1 1/2	2
fraises	150 g	300 g	450 g	600 g
sucre glace	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
citron	1/2	1/2	1	1
feuilles de menthe				

Coupez l'ananas en 4 et retirez ensuite la peau.

Emincez les 4 morceaux à l'aide du disque éminceur 4-mm (s'il ne passe pas dans la goulotte, coupez légèrement en biais le cœur). Réservez.

Coupez le melon en 4. Enlevez la peau et passez les morceaux dans le sens de la hauteur à l'éminceur 4-mm. Réservez.

Lavez et équeutez les fraises. Dans la grande cuve munie du couteau métal, mettez les fraises et 3 feuilles de menthe.

Mixez en continu. Par la goulotte, ajoutez le sucre glace et le jus de citron.

Dans les assiettes, versez dans le fond du coulis de fraises puis, par-dessus, alternez melon et ananas en rond.

Décorez au milieu avec quelques feuilles de menthe et une fraise.

Servez très frais.

Gaspacho de fruits d'été



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Temps de repos	1h	1h	1h	1h
fraises	300 g	600 g	800 g	1 kg
framboises	75 g	150 g	200 g	300 g
groseilles	75 g	150 g	200 g	300 g
pêches	1	2	3	4
citron	1/2	1/2	1	1
sucres glace	20 g	40 g	50 g	75 g
huile d'olive	1/2 c.s.	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.
pincée de poivre	1/2	1/2	1	1

Lavez les fruits. Equeutez les fraises et égrapez les groseilles. Dénoyautez les pêches.

Dans la cuve à l'aide du couteau métal, mixez la moitié des framboises, groseilles, fraises et pêches.

Ajoutez par la goulotte le jus de citron, le sucre glace, l'huile d'olive, le poivre.

Laissez tourner jusqu'à obtenir une soupe de fruits. Réservez 1 heure au frais.

Coupez les fraises restantes en quartiers. Pelez et coupez les pêches restantes à l'aide de l'éminceur 4-mm. Réservez.

Au moment de servir, versez le gaspacho dans des assiettes creuses ou coupelles et déposez les fruits réservés.

Pour les gourmands, accompagnez ce dessert d'une boule de glace vanille et de bâtonnets de pain d'épices toastés.

Cookies chocolat noisettes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
beurre	30 g	50 g	90 g	100 g
chocolat	40 g	60 g	100 g	120 g
noisettes	30 g	50 g	75 g	100 g
œufs	1	1	2	2
sucré	40 g	60 g	90 g	120 g
farine	40 g	60 g	90 g	120 g
Maïzena	1/2 c.s.	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
pépites de chocolat	30 g	50 g	75 g	100 g
levure chimique	1/2 c.c.	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
pincées de sel	1	1	2	2
poche à douille* (facultatif)				

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre dans une casserole à feu doux le chocolat et le beurre.

Dans la cuve munie du couteau métal, mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez le chocolat au mélange. Laissez tourner 1 minute puis incorporez la farine, le sel, la levure, la maïzena et les noisettes jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Pour finir, ajoutez par la goulotte les pépites de chocolat et donnez 3/4 pulsions.

Mettez la préparation dans une poche à douille* (ou à l'aide d'une cuillère), déposez des petites boules sur une plaque de cuisson préalablement beurrée ou recouverte de papier sulfurisé. Parsemez les cookies de quelques pépites de chocolat.

Faites cuire 10 minutes et laissez refroidir sur une grille.

Crumble pommes-framboises



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Cuisson	30 min	30 min	40 min	45 min
pommes	2	4	6	8
framboises	100 g	200 g	300 g	400 g
farine	50 g	100 g	150 g	200 g
beurre	50 g	100 g	150 g	200 g
sucre	40 g	80 g	120 g	160 g
sachets de sucre vanillé	1	1	2	2
cannelle	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Lavez et épluchez les pommes. Emincez-les à l'aide du disque éminceur 2-mm, puis disposez-les dans un plat beurré.

Mixez dans la mini cuve la moitié des framboises.

Disposez l'autre moitié des framboises dans le plat avec les émincés de pommes et recouvrez le tout du coulis de framboises.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la farine et donnez 3/4 pulsions.

Répartissez la pâte friable ainsi obtenue sur les fruits pour les recouvrir.

Glissez au four le temps indiqué.

Servir chaud.

Délicieux avec de la crème fraîche liquide ou de la glace vanille.

Mousse de pommes

4-mm



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	15 min	15 min
Cuisson	10 min	10 min	10 min	10 min
Temps de repos	6 h	6 h	6 h	6 h
pommes	200 g	400 g	600 g	800 g
œufs	2	3	4	5
citron	1/2	1/2	1	1
sucre	20 g	40 g	60 g	80 g
crème fraîche épaisse	60 ml	120 ml	180 ml	240 ml
feuilles de gélatine	2	3	4	5

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez le jus de citron.

Pelez les pommes. Emincez-les à l'aide de l'éminceur 4-mm.

Dans une casserole, mettez les pommes, le sucre et le jus de citron. Mettez sur feu doux jusqu'à ce que les pommes soient cuites, le sucre dissous et le jus évaporé. Essorez les feuilles de gélatines et faites-les fondre dans la casserole.

Mixez les pommes dans la cuve munie du couteau métal et laissez refroidir.

Fouettez la crème bien froide manuellement ou à l'aide de votre batteur à blancs et incorporez-la aux pommes refroidies.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige à l'aide du batteur.

Laissez tourner l'appareil 5 à 10 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir.

Incorporez-les délicatement à la préparation. Répartissez-les dans des petits ramequins et mettez au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

Servez Frais.

Vous pouvez râper ou émincer 1 pomme pour décorer les mousses. Ajoutez alors un filet de jus de citron.



Fondant au chocolat



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	20 min
Cuisson	10 min	10 min	20 min	20 min
chocolat	75 g	150 g	225 g	300 g
beurre	60 g	125 g	180 g	250 g
sucré	75 g	150 g	225 g	300 g
farine	25 g	50 g	75 g	100 g
œufs	2	4	6	8

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le sucre, les œufs et faites blanchir.

Ajoutez la farine et mélangez.

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

Remettez en marche et ajoutez par la goulotte le mélange au chocolat.

Versez la préparation dans un moule préalablement beurré et glissez au four.

Vous pouvez également les préparer en moule individuel, dans ce cas baissez le temps de cuisson.

Pour un cœur plus fondant, ajoutez un carré de chocolat.

Servez accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'un sorbet coco.

Mousse au chocolat



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	25 min	30 min
chocolat	150 g	200 g	300 g	400 g
sucré	40 g	50 g	75 g	100 g
œufs	3	4	6	8
pincée de sel	1	1	1	1

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Séparez les blancs des jaunes. Dans la cuve munie du batteur, mettez les blancs d'œufs et le sel. Laissez tourner 5 à 10 minutes en ayant pris soin d'enlever le pousoir. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le chocolat et le sucre, donnez 3 pulsions puis ajoutez les jaunes d'œufs et mettez en marche 10 secondes.

Ajoutez cette préparation aux blancs à l'aide d'une spatule en soulevant délicatement. Mettez au froid au moins 3 heures.

Servez bien frais.



Cake aux noix



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	15 min	15 min
Cuisson	30 min	30 min	40 min	40 min
cerneaux de noix	75 g	150 g	225 g	300 g
sucre	60 g	120 g	180 g	240 g
beurre	50 g	100 g	150 g	200 g
rhum	1/2 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
œufs	2	3	5	6
farine	20 g	40 g	60 g	80 g
pincées de sel	1	1	2	2

Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6).

Dans la cuve munie du couteau métal, mixez les noix. Ajoutez le sucre, la farine, le beurre ramolli coupé en petits dés et mélangez pendant 2 minutes.

En laissant tourner l'appareil, ajoutez par la goulotte, les œufs un par un puis le rhum et le sel.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et mettez au four.

Pour 8 personnes, versez la préparation dans 2 moules à cake.

Gateau au yaourt



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	5 min	5 min	10 min	10 min
Cuisson	20 min	25 min	30 min	40 min
pots de yaourt	1/2	1	1 1/2	2
pots de sucre en semoule	1/2	1	1 1/2	2
pots de farine	2	3	4 1/2	6
beurre	25 g	30 g	45 g	60 g
œufs	2	2	3	4
levure chimique	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
extrait de fleur d'oranger	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
pincées de sel	1	1	1	2

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le beurre ramolli, les œufs, le sucre et les yaourts. Mettez en marche 1 minute.

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

Beurrez un moule à manqué*. Versez la pâte. Lissez la surface et glissez au four.

Laissez refroidir avant de servir.

Kouglof



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Cuisson	30 min	30 min	40 min	40 min
Temps de repos	3 h	3 h	3 h	3 h
farine	225 g	300 g	450 g	600 g
œufs	1	1	2	2
beurre	60 g	80 g	120 g	160 g
sucre	75 g	100 g	150 g	200 g
lait	120 ml	160 ml	240 ml	320 ml
levure de boulanger	12 g	15 g	20 g	30 g
raisins secs de Malaga	25 g	50 g	75 g	100 g
amandes mondées*	40 g	50 g	75 g	100 g
pincées de sel	1	1	1	2
liqueur de Kirsch	200 ml	200 ml	250 ml	400 ml

Faites macérer les raisins dans le Kirsch.

Dans la cuve munie du pétrin, mettez le beurre ramolli, le sel, le sucre, la moitié de la farine et la levure. Mettez en marche. Ajoutez le reste de la farine par la goulotte, le lait et les œufs un par un. Laissez tourner pendant 2 minutes.

Laissez reposer la pâte dans la cuve pendant 30 minutes.

Remettez la cuve sur l'appareil et rabaissez en laissant tourner 1 minute.

Ajoutez les raisins macérés et laissez tourner quelques secondes.

Beurrez un moule à kouglof. Tapissez le fond avec les amandes. Versez la pâte, le moule doit être rempli à moitié.

Couvrez d'un torchon et laissez lever la pâte dans un endroit tiède 2 à 3 heures.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Glissez au four.

Laissez tiédir avant de démouler.

Vous pouvez accélérer le temps de repos en faisant lever la pâte au four à 30°C (th. 1) pendant 1h30.

Pour 8 personnes, versez la pâte dans 2 moules à Kouglof.

Moelleux aux poires et amandes



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Cuisson	30 min	30 min	35 min	40 min
poires	1	2	3	4
œufs	2	3	5	6
farine	30 g	50 g	75 g	100 g
sucre	60 g	120 g	180 g	240 g
beurre	50 g	100 g	150 g	200 g
amandes effilées*	25 g	50 g	75 g	100 g
sachet de levure chimique	1/2	1/2	1	1
pincées de sel	1	1	2	2

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

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

Epluchez les poires. Coupez-les en 2 et évidez-les. Faites-les pocher* 5 à 10 minutes dans une casserole.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les œufs et le sucre et faites blanchir. Ajoutez le beurre fondu, la farine, le sel et la levure pour former une pâte fluide. Versez la pâte dans un moule beurré.

Emincez les poires à l'aide du disque éminceur 4-mm et disposez-les sur la pâte.

Ajoutez les amandes effilées sur le dessus.

Glissez au four.



Tarte citron meringuée



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	45 min	45 min	50 min	50 min
Pâte sablée				
citrons	1	2	3	4
œufs	2	4	6	8
sucre en poudre	50 g	100 g	150 g	200 g
sucre glace	50 g	100 g	150 g	200 g
beurre	15 g	25 g	30 g	50 g
poche à douille* (facultatif)	1	1	1	1

Préparez la pâte sablée en suivant la recette p 32. Pour un moule de 30 cm, 400 g de pâte suffisent.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Beurrez le moule. Etalez la pâte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs (ou de riz) pour la faire précuire. Glissez au four 15 minutes.

Pendant ce temps, récupérez le zeste d'un citron puis pressez les citrons à l'aide du presse-agrumes.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le jus de citron, les zestes, le sucre en poudre et la moitié des œufs entiers et mélangez. Reversez le tout dans une casserole. Portez à ébullition en mélangeant avec une cuillère en bois. Incorporez le beurre coupé en morceaux.

Versez le mélange sur la pâte et mettez au four 15 à 20 minutes à 120°C (th. 4).

Juste après avoir sorti votre tarte du four, avec le reste des œufs, séparez les blancs des jaunes. Dans la cuve munie du batteur à blancs, cassez les blancs et montez-les pendant 5 à 10 minutes.

Une fois les blancs montés, ajoutez le sucre glace petit à petit par la goulotte. Déposez la meringue sur la tarte au citron et faites dorer au four en position grill pendant 10 à 15 minutes.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Tarte aux pommes caramélisées



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	35 min	35 min	40 min	40 min
Pâte brisée				
pommes	250 g	500 g	800 g	1 kg
œufs	1	1	2	2
beurre	15 g	25 g	40 g	45 g
sucre	2 c.s.	2 c.s.	4 c.s.	4 c.s.
crème fraîche	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
calvados	1/2 c.s.	1/2 c.s.	1 c.s.	1 c.s.
cannelle	1/2 c.c.	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
extrait de vanille	1/2 c.c.	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Préparez la pâte brisée en suivant la recette p 32. Pour un moule de 30 cm, 400 g de pâte suffisent.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez le moule. Etalez la pâte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs (ou du riz) pour la faire précuire. Glissez au four 15 minutes.

Pendant ce temps, émincez les pommes à l'aide du disque éminceur 4-mm. Faites-les revenir dans le beurre pendant 5 minutes.

Saupoudrez d'un peu de sucre et cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps. Enlevez du feu et laissez-les refroidir.

A l'aide du couteau métal, battez les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la crème, le Calvados, l'extrait de vanille et la cannelle.

Remuez pour obtenir un résultat homogène et onctueux.

Déposez les pommes émincées sur la pâte à tarte et versez par-dessus le mélange.

Faites cuire au four. Laissez refroidir.

Cette tarte est délicieuse servie avec de la crème fraîche ou une boule de glace vanille.



Tarte coco



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	30 min	30 min
Cuisson	25 min	25 min	30 min	30 min
Pâte sablée				
noix de coco	1/2	1/2	1	1
œufs	1	1	2	2
sucre en poudre	30 g	50 g	80 g	100 g
sachet de sucre vanillé	1/2	1/2	1	1
rhum ambré	20 ml	30 ml	45 ml	60 ml
chocolat	30 g	60 g	90 g	120 g

Préparez la pâte sablée en suivant la recette p 32. Pour un moule de 30 cm, 400 g de pâte suffisent.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez le moule. Etalez la pâte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs (ou du riz) pour la faire précuire. Glissez au four 15 minutes.

Pendant ce temps, dans la cuve munie de la centrifugeuse, passez la noix de coco fraîche. Pour cela, cassez la noix de coco en perçant l'œil situé dans la partie supérieure. Récoltez le jus dans un petit bol et soufflez par le trou. Bouchez le trou avec le doigt et tapez la noix avec le plat d'un marteau. Récoltez la pulpe de la centrifugeuse et ensuite le lait de coco de la cuve.

Dans une casserole, faites chauffer le lait de coco. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Mélangez et laissez fondre. Hors du feu, ajoutez la pulpe de noix de coco et mélangez.

Dans la cuve munie du couteau métal, cassez les œufs et faites blanchir. Ajoutez le mélange de noix de coco aux œufs et mixez. Ajoutez par la goulotte le rhum. Réservez.

Faites fondre au bain marie le chocolat puis disposez-le en fine couche sur la pâte. Pour finir, versez le mélange de noix de coco par-dessus.

Glissez au four à 180°C (th. 6) pendant 10-15 minutes.

Si votre robot n'est pas équipé de centrifugeuse, vous pouvez tout à fait réaliser cette recette avec de la noix de coco en poudre (150 g pour 8 personnes).



Tiramisu



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	15 min	15 min	20 min	25 min
Temps de repos	4 h	4 h	4 h	4 h
œufs	2 + 1 jaune	3 + 2 jaunes	4 + 3 jaunes	6 + 4 jaunes
cacao amer	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
marsala	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
mascarpone	200 g	400 g	600 g	800 g
biscuits à la cuillère	12	24	36	48
sucre en poudre	50 g	100 g	150 g	200 g
café	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
pincées de sel	1	1	2	2

Séparez les blancs et les jaunes des œufs. Montez les blancs en neige à l'aide du batteur à blancs en ayant pris soin de retirer le pousoir. Laissez tourner 5 à 10 minutes. Réservez-les dans un saladier.

Dans la cuve munie du couteau métal, 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 la moitié des biscuits à la cuillère 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 amer et réservez 4 heures au frais.

Vous pouvez râper du chocolat à l'aide de votre disque parmesan si vous n'avez pas de cacao.

Truffes au chocolat noir



Nombre de personnes	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Préparation	40 min	40 min	1 heure	1 h20
Temps de repos	24 h	24 h	24 h	24 h
Nombre de truffes	18	24	36	48
chocolat noir	185 g	250 g	375 g	500 g
cacao amer	30 g	40 g	60 g	80 g
jaunes d'œufs	2	2	3	4
crème fraîche épaisse	60 ml	80 ml	120 ml	160 ml
beurre	60 g	75 g	115 g	150 g
sucre glace	45 g	60 g	90 g	120 g

LA VEILLE :

Faites fondre le chocolat au bain-marie sur feu doux.

Travaillez-le avec une cuillère en bois pour qu'il soit bien lisse. Ajoutez progressivement le beurre coupé en morceaux toujours en remuant.

Dans la cuve munie du couteau métal, versez la préparation.

Mettez en marche en ajoutant par la goulotte la crème, les jaunes d'œufs et le sucre glace.

Laissez tourner 30 secondes.

Versez la préparation dans un saladier et mettez au froid pour 24 heures.

LE JOUR MÊME :

Versez le cacao dans un verre.

Prélevez la pâte avec une cuillère à café et façonnez des boules de chocolat avec la paume de la main. Faites-les tomber dans le verre rempli de cacao.

Donnez un mouvement en tournant pour bien les enrober de cacao.

Rangez-les au fur et à mesure dans une boîte métallique et remettez-les au frais.

Les truffes se conservent 3 ou 4 jours au réfrigérateur.

Sortez-les 15 à 20 minutes avant de les offrir. Elles seront plus moelleuses.



Milk-shake aux fraises



Pour 2 verres

150 g de fraises fraîches
300 ml de lait frais
1 c.s. de sucre
2 boules de glace à la vanille
1 filet de citron.

Lavez les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

Mettez les fraises dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3/4 pulsions.

Ajoutez le sucre, les boules de crème glacée à la vanille puis mettez en marche en continu. Versez le lait progressivement par la goulotte.

Terminez par le filet de citron.

Mettez en marche 2 minutes afin d'obtenir une préparation bien mousseuse.

Servez glacé dans les verres.

Hors saison, vous pouvez remplacer les fraises fraîches et la glace à la vanille par 4 boules de glace à la fraise.

Vous pouvez varier à l'infini les milk-shakes en utilisant des glaces aux parfums différents et, au besoin, en y mélangeant des fruits de saison.

Milk-shake au café



Pour 2 verres

200 ml de café froid
300 ml de lait
2 boules de glace à la vanille

Dans la cuve munie du couteau métal, versez la glace. Mettez en marche en continu.

Ajoutez ensuite par la goulotte le café froid et le lait.

Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Servez aussitôt.

Vous pouvez varier à l'infini les milk-shakes en utilisant des glaces aux parfums différents et, au besoin, en y mélangeant des fruits de saison.



Lassi à la mangue



Pour 2 verres

- 1 mangue
- 1 yaourt velouté
- 1 c.c de miel
- 1 c.s de jus de citron
- 150 ml d'eau.

Epluchez la mangue.

Mettez-la dans la cuve avec le yaourt, le miel et le jus de citron.

Mettez en marche 30 secondes. et ajoutez progressivement l'eau par la goulotte.

Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe préalablement mixées dans votre mini cuve pour relever votre cocktail.

Cocktail glacé kiwis-cassis



Pour 2 verres

- 2 kiwis
- 3 boules de sorbets au cassis
- 200 ml d'indian tonic.

Epluchez les kiwis. Coupez-les en morceaux. Mettez-les dans la cuve. Donnez 4/5 pulsions.

Ajoutez le sorbet au cassis. Mettez en marche 1 minute.

Versez l'indian tonic par la goulotte et laissez tourner.

Servez glacé dans les verres.



Cocktail fraise, framboise, melon



Pour 2 verres

1/2 melon
100 g de fraises
100 g de framboises

Lavez les fraises et les framboises.

Récupérez la pulpe du melon en veillant à bien retirer les graines.

Mettez tous les fruits dans la cuve et mixez pendant 20 secondes.

Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe préalablement mixées dans votre mini cuve pour relever votre cocktail.

Nectar de poires au miel



Pour 2 verres

2 poires William bien mûres
1 c.s. de miel
2 pincées de cannelle
250 ml d'eau
2 c.s. de jus de citron.

Pelez la poire. Retirez le cœur.

Coupez la chair en morceaux. Arrosez-la du jus de citron.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les poires, la cannelle et le miel.

Donnez 3 pulsions puis ajoutez petit à petit l'eau par la goutte.

Servez très frais accompagné de glaçons.



Ail en chemise : gousse d'ail cuite dans sa peau.

Bicarbonate de soude : le bicarbonate de soude, est un sel alcalin qui rend certaines préparations plus digestes. Vous pouvez en trouver dans votre supermarché au rayon condiments.

Choux pommés : il s'agit de l'espèce la plus classique et la plus représentée de chou. Il est formé d'une superposition de feuilles larges et arrondies, serrées les unes contre les autres.

Crépine : membrane veinée de graisse entourant les intestins de veau ou de porc. Elle est employée à la confection de petites saucisses plates (crépinettes), pour entourer certaines viandes à rôtir et pour couvrir les terrines de pâté avant de les mettre au four.

Crème de riz : c'est un excellent liant. Elle se trouve facilement dans les grandes surfaces.

Effiler : soit découper en tranches très fines : blancs de poulet, amandes.

Ou alors enlever les fils des haricots.

Effeuiller : retirer les feuilles entourant un fruit ou un légume.

Eponger : déposer l'aliment sur du papier absorbant.

Faitout : appareil cylindrique à haut bord.

Ghee : beurre clarifié, matière grasse très saine, très populaire dans les pays arabes et en Inde. Il est utilisé comme graisse de cuisson. Il s'achète dans les épicerie spécialisées.

Juliennes : fins bâtonnets de légumes ou de fruits.

Mélasse : sirop visqueux incristallisable contenant environ 40 à 50% de sucre. Utilisée dans la pâtisserie, la confiserie ou les plats aigre-doux. Vous pouvez la trouver dans les boutiques bio ou bien au rayon bio de votre supermarché.

Mirepoix : garniture aromatique de légumes taillée en dés.

Monder : retirer la peau ou l'enveloppe d'un aliment.

Moule à manqué : moule rond avec un rebord haut. On s'en sert pour cuire les clafoutis, les gâteaux au chocolat...

Napper : recouvrir uniformément une préparation avec une sauce.

Parer : préparer un aliment afin d'en améliorer la présentation pour le rendre encore plus appétissant.

Poche à douille : cornet en toile ou en papier dans lequel on introduit un apprêt (crème, mayonnaise, ganache...) afin de décorer ou garnir une préparation.

Pocher : cuire un aliment dans un liquide (eau, court-bouillon ou sauce) sans le porter à ébullition.

Pluches : feuilles des aromates telles que le cerfeuil.

Rabattre : consiste à donner 3/4 pulsions pour faire retomber la pâte.

Ou à ramener les ingrédients dans la cuve à l'aide de la spatule.

Raidir : faire sauter un aliment sans coloration.

Réduire : faire évaporer le liquide d'une préparation à feu doux.

Rissoler : faire sauter un aliment dans de la matière grasse pour le colorer.

LES INCONTOURNABLES

Beurre d'escargots	26
Mayonnaise	26
Pesto	27
Sauce aioli	27
Sauce béarnaise	28
Sauce cocktail	28
Sauce rouille	29
Sauce tartare	29
Chair à saucisse	30
Farce à volaille	30
Pâte à blinis	31
Pâte à pizza	31
Pâte brisée	32
Pâte sablée	32
Pâte à choux	34
Pâte à crêpes	34
Pâte à gaufres	35
Pâte à tartiner chocolat et noisettes	35
Crème fouettée	36
Crème pâtissière	36
Meringue	100

A L'HEURE DE L'APERITIF

Anchoïade	38
Caviar d'aubergines	38
Fenouil et chèvre frais	39
Guacamole	39
Rillettes de thon	40
Tapenade	40
Cake aux olives et au jambon	41
Gougères	42

BOULANGERIE

Pain (recette de base)	44
Pains aux lardons et oignons	44
Pains aux olives et au chorizo	45
Pain noir aux céréales	45
Naan (pains indiens)	46
Fougasse	47
Pain de mie	48
Brioche	49
Pains aux raisins	50

POTAGES ET VELOUTES

Potage de légumes	52
Soupe de cresson	52
Soupe de pleurotes	53
Velouté de courgettes	53
Velouté d'asperges	54
Gaspacho	55
Soupe froide de carottes	56
Soupe glacée de poivrons au mascarpone	58

ENTREES

Clafoutis printanier	60
Salade printanière au basilic	61
Salade de pâtes aux légumes croquants	62
Crêpes aux poireaux et au saumon fumé	63
Flamiche picarde	64
Soufflé au parmesan	65
Pâté de campagne	66
Mousse de volaille aux figes	68
Rillettes de truites	69
Terrine de Saint-Jacques	70

LEGUMES

Chips de légumes	72
Crème de chou-fleur aux petits lardons	72
Crêpes de maïs	73
Crique Ardéchoise	73
Méli-mélo de carottes et courgettes	74
Tian aux légumes du soleil	75
Gratin dauphinois	76
Gratin de fenouil	78
Pizza aux légumes	79
Purée de céleri rave	80
Ratatouille	80

POISSONS

Aumonières aux crevettes	82
Colin en papillote avec sa julienne de légumes	83
Croquettes de crabe	84
Daurade farcie	85

Tartare de saumon et de lotte	86
Mousse de cabillaud au fond d'artichaut	88
Gratin de poisson	89
Soufflé au saumon fumé	90

VIANDES

Hachis Parmentier	92
Chausson au veau et au basilic	93
Bricks d'agneau au curry	94
Feuilles de chou à l'orientale	95
Tomates farcies	96
Steak tartare au beurre d'anchois	98

DESSERTS

Pavlova	100
Clafoutis aux pêches	101
Eventail d'ananas et melon	101
Gaspacho de fruits d'été	102
Cookies chocolat noisettes	103
Crumble pommes-framboises	104
Mousse de pommes	105
Fondant au chocolat	106
Mousse au chocolat	106
Cake aux noix	108
Gateau au yaourt	108
Kouglof	109
Mœlleux aux poires et amandes	110
Tarte citron méringuée	111
Tarte aux pommes caramélisées	112
Tarte coco	114
Tiramisu	115
Truffes au chocolat noir	116

COCKTAILS

Milk-shake aux fraises	118
Milk-shake au café	118
Lassi à la mangue	120
Cocktail glacé kiwi-cassis	120
Cocktail fraise, framboise, melon	122
Nectar de poires au miel	122

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.



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.



Arrêt

Marche

Pulse

Cuisine 5200
SYSTEME AUTOMATIC

magimix



magimix

www.magimix.com