

Ma Cuisine Vapeur



magimix®



Ma Cuisine Vapeur



Mode d'emploi
Livre de recettes



Mode d'emploi

Consignes de sécurité.....	3
Descriptif.....	4
Les bienfaits de la cuisson vapeur	5
Utilisation.....	6
Position 100°C	7
Position 80°C Poisson	8
Position 60°C Maintien au chaud	8
Position 40°C Yaourts	9
Nettoyage.....	9
Temps de cuisson	10
Conseils de cuisson.....	12
Que faire si ?	14

Recettes

Entrées.....	15
Poissons	23
Viandes	33
Légumes.....	41
Desserts	49
Yaourts	53
Index des recettes	62



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



CONSIGNES DE SECURITE

- Assurez-vous 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 en utilisant le cordon d'alimentation d'origine. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Si le câble 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 un danger.
- Débranchez toujours l'appareil pour le déplacer, le nettoyer ou en cas d'anomalie. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- Ne posez jamais l'appareil, ou le câble sur ou à côté d'une surface très chaude. Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail.
- Utilisez toujours une surface de travail stable, plane et à l'abri des projections d'eau.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau au-dessus du niveau maximum, car l'eau risquerait de déborder.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne pas immerger la base dans l'eau, ne pas la mettre au lave-vaisselle. Nettoyez-la avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de remplir le réservoir d'eau.
- Placez toujours l'appareil à l'abri des objets ou meubles pouvant craindre la chaleur : la vapeur pouvant les endommager.
- **Cet appareil produit de la vapeur extrêmement chaude, il doit toujours être manipulé avec précautions. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un torchon ou des gants isolants pour retirer le couvercle, le bol multifonction et les paniers.**
- N'utilisez que les paniers et accessoires spécialement conçus pour cet appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

DESRIPTIF



Bol multifonction inox.
Riz, sauces, plats à réchauffer...



Panier supérieur
avec fond amovible



Cordon amovible



- Nous vous conseillons de cuire les légumes, le riz, les viandes, les crustacés, les oeufs, les fruits et les desserts sur 100°C et d'utiliser la fonction 80°C  pour le poisson, aliment plus délicat. Les yaourts doivent être cuits à 40°C.

LES BIENFAITS DE LA CUISSON VAPEUR

LA CUISSON DOUCE À LA VAPEUR ASSOCIE SANTÉ ET SAVEUR DES ALIMENTS

- Tous les aliments peuvent être cuits à la vapeur. Magimix a choisi le principe dit de vapeur douce : le type de cuisson le plus respectueux des aliments. Vous retrouverez la saveur des aliments : les viandes cuites à point restent moelleuses, les poissons et coquillages gardent finesse et onctuosité et les légumes restent croquants. Pour profiter pleinement de ces bienfaits, nous vous conseillons de choisir des aliments bio très frais.
- La cuisson à la vapeur respecte les aliments car c'est une cuisson à basse température qui ne détruit ni l'équilibre de la matière végétale ni les vitamines et les sels minéraux qu'ils contiennent.
- De plus, au-delà des avantages diététiques et gustatifs de la vapeur douce, ce type de cuisson est particulièrement rapide et ne nécessite que très peu d'attention.

UTILISATION



Lavez tous les éléments. Ne pas immerger la base.



Déroulez le cordon et emboîtez-le. Versez l'eau. 1^{er} trait (20 min d'autonomie), niveau max (1h30)



Placez les aliments dans le(s) panier(s). Les paniers doivent être bien emboîtés.



Positionnez le couvercle.



Tournez le sélecteur sur la fonction appropriée.



Le temps affiché est un temps proposé par défaut.



Ajustez le temps de cuisson si besoin (boutons + ou -).

Préparation	Quantité	Temps de Cuisson
Volaille	100 g	20 min
Viande	100 g	30 min
Poisson	100 g	15 min
Vegetarien	100 g	20 min

Temps de cuisson voir page 10.



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le temps clignote.



Si votre plat est cuit, positionnez le sélecteur sur 0.



Enlevez les paniers. Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement.



Enlevez le cordon, puis videz l'eau du réservoir vers l'arrière. (indication sur le bac)



Maxi-volume : cuisson des aliments volumineux : poulets, artichauts, choux-fleurs.



Enlevez le fond du panier. Placez les ingrédients.



Double capacité : cuisson de plusieurs mets en même temps.



Vérifiez le bon positionnement du fond amovible.

* Pour une cuisson optimale, évitez de surcharger les paniers. N'obstruez pas les trous, ceci nuirait à la diffusion de la vapeur.

Videz l'eau du réservoir après chaque utilisation.

Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore vous informe.

POSITION 100°C ZOOM CUISSON DU RIZ ET DES OEUFS

Nous vous conseillons de cuire les légumes, le riz, les viandes, les crustacés, les oeufs, les fruits et les desserts à 100°C.

Rincez le riz.
Versez 1 volume
d'eau pour 1 volume
de riz dans le bol.



Cuisson du riz :
placez le bol
multifonction dans le
panier.



Tournez le selecteur
sur la fonction
cuisson 100°C.
Ajustez si besoin
(temps voir p.11).



Le temps écoulé, la
minuterie sonne et le
minuteur clignote.



Cuisson des oeufs :
placez les oeufs dans
les supports prévus
(temps voir p. 11).



Tournez le selecteur
sur la fonction
cuisson.



Le temps écoulé, la
minuterie sonne et le
minuteur clignote.



Le fond amovible n'est pas équipé de supports pour les oeufs.



Le couvercle du bol multifonction sert uniquement pour la conservation, ne l'utilisez pas lors de la cuisson.

Cet appareil produit beaucoup de vapeur, utilisez-le hors de portée des enfants et éloigné des meubles et des objets craignant celle-ci.

Le contact de la vapeur peut occasionner des brûlures, ainsi nous vous recommandons de rester à l'écart des vapeurs de cuisson. Si vous manipulez le couvercle pendant le fonctionnement, veillez à ce que l'ouverture ne se fasse pas vers vous et utilisez des maniques pour ne pas risquer d'être brûlé par la vapeur.

Les paniers étant en inox, pour toute manipulation, nous vous recommandons l'emploi de maniques ou de gants isolants.

POSITION 80°C POISSON

La position poisson 🐟 offre une cuisson douce (environ 80°C), c'est la température idéale, qui respecte parfaitement la texture délicate du poisson et permet de conserver son goût et son apparence.



Tournez le sélecteur sur la fonction poisson.



Ajustez si besoin votre temps de cuisson selon le type de poisson (entier, en filet, en pavé)



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le minuteur clignote.



Si votre plat est cuit, positionnez le sélecteur sur 0.



Cette température allonge le temps de cuisson. Pour l'accélérer, vous pouvez sélectionner la cuisson à 100°C 🍲 et réduire le temps.



La cuisson de certains poissons étant très délicate, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction « maintien au chaud » après la cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits. Il est recommandé de ne pas dépasser la quantité d'Il dans le bac pour la cuisson du poisson car certains font mousser l'eau.

POSITION 60°C MAINTIEN AU CHAUD / RECHAUFFAGE



Maintien au chaud, tournez le sélecteur sur 🍲.



Ajustez le temps si besoin (+ et -)



Réchauffage : placez les ingrédients dans le bol multifonction.



Tournez le sélecteur sur 100°C 🍲 pendant 5 min.



Puis tournez le sélecteur sur 🍲.

Ajustez le temps en fonction du volume à réchauffer et de la température de vos aliments.

POSITION 40°C YAOURTS

Votre Cuiseur Vapeur vous permet de réaliser des yaourts maisons 100% naturels.




Cette fonction ne nécessite pas d'eau.



Placez les pots de yaourts dans le panier (sans leurs couvercles). Positionnez le couvercle.



Tournez le sélecteur sur la fonction yaourts  (entre 8h et 12h).



Le temps écoulé, la minuterie sonne. Positionnez le sélecteur sur 0.



Laissez-les refroidir puis mettez-les au moins 3 h au réfrigérateur. Vous pouvez réaliser au max 9 yaourts de 125 ml (1l de lait + 1 yaourt). Pour les recettes, reportez-vous au chapitre yaourts. Nous vous conseillons de n'utiliser qu'un seul panier vapeur.



Veillez à ne pas déplacer votre cuiseur vapeur pendant toute la durée de cuisson.

NETTOYAGE

Avant tout entretien / déplacement / rangement, débranchez et laissez refroidir votre cuiseur vapeur.



Enlevez le cordon, puis videz l'eau du réservoir vers l'arrière.



Réservoir d'eau = éponge humide + vinaigre.



Les paniers + couvercle = eau + produit vaisselle ou lave-vaisselle.



Si vous observez des traces de calcaire, frottez à l'aide d'une éponge et de vinaigre.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et peuvent varier sensiblement en fonction du volume à cuire, de la qualité de l'aliment, de sa nature et des goûts de chacun.

Ils sont calculés avec le réservoir d'eau rempli au niveau max.

Préparations	Quantités	Temps de Cuisson en min	Recommandations
Légumes			
Artichauts	4 moyens	60-70	
Asperges	700 g	30-35	Croisez-les pour laisser passer la vapeur
Aubergines	4 moyennes	35	Entières, pour gagner du temps, coupez-les en rondelles
Brocoli	700 g	25	Laissez de l'espace entre les bouquets
Carottes	700 g	20-30	Remuez à la moitié du temps de cuisson. Pour gagner du temps, émincez-les
Céleri Rave	1	30	Coupez-le en gros dés
Champignons	300 g	25-30	Entiers
Chou vert	1 moyen	30-40	En quartiers
Chou fleur	1 moyen	30-40	En bouquets
Courgettes	4 moyennes	20-25	Entières
	4 moyennes	15	Émincées
Endives	4 moyennes	35-40	Entières, enlevez le fond amer
Epinards	500 g	20-25	Ne pas les serrer dans le panier
Fenouil	4	35	Coupez-le en 4
Haricots verts	700 g	45-50	
Laitue	1 cœur	15-20	
Petits pois	700 g	20	
Pois gourmands	700 g	25-35	
Poireaux	6 moyens	30-35	Enlevez le vert du poireau
Poivrons	3	20-30	Épépinez-les et coupez-les en 4
Pommes de terre	20 petites	25-30	Entières, non pelées

Préparations	Quantités	Temps de Cuisson en min		Recommandations
--------------	-----------	-------------------------	--	-----------------

Poissons

		80°C	100°C	
Coquillages	1 kg		8-15	La cuisson est terminée lorsque les coquillages sont ouverts Astuce : 1/2 L d'eau, 1/2 L de vin blanc
Crevettes surgelées	500g		15-20	Décortiquées
Crabe	1		25	Entier
Langouste	1		25	1 queue. Décongelez-la avant de la cuire
Langoustines	1 kg		10	Entières
Filets de poisson frais	2	15-20	5-10	
Filets de poisson surgelés	2	20-25	7-15	
Dorade fraîche	1	25-30	20-25	
Dorade surgelée	1	45-50	30-35	

Viandes

Poulet	1	60-70		1,4 kg, enlevez la ficelle qui l'entoure, le piquer avec une fourchette avant la cuisson
Agneau	6	18-30		Côtelettes
Saucisses	6	10		Type Francfort

Riz

Riz	500 g	30-30		Rincez votre riz sous l'eau 1 volume d'eau pour 1 volume de riz. Remuez à la moitié du temps
-----	-------	-------	--	---

Oeufs

Durs	6	16		Calibre moyen
Mollets	6	13		
Coques	6	10		

Fruits

Pommes	6	25-30		Entières et évidées
Poires	6	25-30		

CONSEILS DE CUISSON

Ne remplissez pas trop les paniers de votre cuiseur vapeur, ceci nuirait à la diffusion de la vapeur dans les paniers.

La cuisson à la vapeur est simple mais elle nécessite des produits de grande fraîcheur et de première qualité pour une saveur optimale.

Pour contrôler la cuisson des aliments, piquez d'une pointe fine la partie la plus épaisse. S'il est cuit, la pointe ne rencontrera pas de résistance.

RESERVOIR D'EAU

Vous avez la possibilité de remplir votre réservoir d'eau soit au niveau max (environ 1.3L) pour une durée d'autonomie d' 1h30 soit au 1er trait pour une autonomie de 20 min. Si vous choisissez d'utiliser moins d'eau, la montée en température sera plus rapide, vous gagnerez du temps de cuisson et ferez un petit geste pour la planète !

LES LÉGUMES

Grattez les aliments au lieu de les éplucher pour préserver leurs vitamines.

Pour les légumes non bio nous vous recommandons de ne pas réutiliser l'eau de cuisson car les pesticides tombent dans l'eau.

Les temps de cuisson sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes.

Une carotte nouvelle par exemple mettra moins de temps à cuire qu'une carotte d'hiver de même diamètre.



LES POISSONS

N'écaillez pas les poissons entiers afin de conserver toute leur fermeté. Une rondelle de citron ou des épices placées dans le ventre des poissons entiers ou sur les filets en rehaussent l'arôme.

Si vous devez utiliser du poisson surgelé, prévoyez un temps de cuisson supplémentaire de 40 à 50%. Il est inutile de faire décongeler les poissons au préalable.

Vous pouvez poser les poissons directement sur les paniers ou une feuille de papier sulfurisé ou bien sur un lit d'algues, de laurier, de fenouil, ou tout autre herbe aromatique de votre choix, dans ce cas, veillez à ne pas obstruer le passage de la vapeur dans le fond du panier.

Pour accélérer le temps de cuisson, vous pouvez sélectionner la cuisson à 100°C.



LES VIANDES

La viande cuite à la vapeur est tendre et savoureuse, cependant son aspect reste terne. Aussi nous vous recommandons de faire colorer sur un feu vif votre viande 5 min dans un faitout ou dans une poêle avant de la faire cuire à la vapeur. Ainsi, vous réunissez tous les avantages de la cuisson à la vapeur sans vous priver de l'aspect doré.

Pour conserver un rôti ou un gigot saignant en attendant que vos invités passent à table, placez le enveloppé dans du papier d'aluminium dans un des paniers, couvercle entrouvert, en le laissant sur la fonction maintien au chaud. La viande restera chaude et rosée.



L'ASSAISONNEMENT

Sachez que la cuisson à la vapeur désode. Si vous aimez le goût du sel, il vous faudra en rajouter après cuisson. Vous pouvez assaisonner légèrement les aliments avant.

Vous pouvez également donner du goût aux aliments en parfumant l'eau avec des herbes ou avec un court bouillon.



LES DESSERTS

Le Cuiseur Vapeur vous permet de réaliser flans, crèmes, moelleux... Vous pouvez les faire cuire dans des ramequins individuels. Diminuez le temps de cuisson par 2 comparativement à un grand moule. Vous pouvez adapter toutes les recettes de desserts au bain-marie à la cuisson vapeur, en effet, vous pouvez parfaitement réaliser une fondue au chocolat dans le bol multifonction.



LES YAOURTS

Il est vraiment simple de réaliser des yaourts maison, vous devez avoir 1 ferment (la 1^{ère} fois un yaourt du commerce) et 1 litre de lait. Mélangez le yaourt au lait. Versez la préparation dans des pots, mettez votre appareil en marche entre 8 et 12 heures.

Enfin, placez-les au réfrigérateur pendant 3 heures. Ils se conservent entre 5 et 7 jours au réfrigérateur.



Quelques conseils pour bien réussir vos yaourts :

- **Le ferment :**

La première fois, achetez un yaourt du commerce (le ferment) avec une date de péremption la plus éloignée possible. Un yaourt nature au lait entier est parfait. Par la suite, réservez un yaourt maison. Vous devrez racheter un yaourt du commerce au bout de 5 ou 6 tournées car le ferment perd de son efficacité.

Vous pouvez également utiliser des ferments lactiques. Reportez-vous au mode d'emploi de ce dernier.

- **Le lait :**

Vous pouvez utiliser du lait de vache, de soja, de chèvre, de brebis.

La teneur en matière grasse est un facteur important pour la consistance et la saveur de vos yaourts. Nous vous conseillons le lait entier UHT, vos yaourts seront plus onctueux et plus fermes. Les yaourts au lait de chèvre seront plus liquides.

Les laits biologiques, exempts de pesticides, sont recommandés.

Les laits végétaux (amande, riz...) et le lait écrémé ne fermentent pas, le yaourt ne prend pas.

Si vous utilisez du lait frais, il est conseillé de le faire bouillir avant utilisation.

Il est préférable d'utiliser du lait à température ambiante.

- **Yaourts aux fruits:**

Vous devez faire cuire au préalable vos fruits (ou légumes). L'acidité des fruits gêne la fermentation.

QUE FAIRE SI ?

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• branchez l'appareil, vérifiez les branchements.
Les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none">• si les aliments sont trop épais : ils nécessitent un plus long temps de cuisson, ou coupez-les en morceaux.
Tous les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none">• il peut y avoir trop d'aliments dans le panier, évitez de le surcharger.
L'eau déborde/mousse.	<ul style="list-style-type: none">• il y a trop d'eau dans le réservoir, diminuez la quantité.• le poisson peut faire mousser l'eau.
Bruit important.	<ul style="list-style-type: none">• plus d'eau dans le réservoir, alerte sécurité. Remplissez.
Les yaourts ne prennent pas.	<ul style="list-style-type: none">• vérifiez votre sélecteur • utilisez du lait entier• respectez les quantités 1 litre / 1 yaourt (pour 9 pots)• changez votre ferment. Si vous utilisez un yaourt maison, prenez un yaourt du commerce• ne déplacez pas votre appareil pendant la préparation• augmentez la durée du cycle
L'écran affiche le message "ERR".	<ul style="list-style-type: none">• débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et rebranchez-le

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera un service après-vente agréé Magimix.

Si l'appareil est défectueux : consultez un service après vente agréé Magimix.



Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil.

Entrées



Asperges sauce orange

Pour 4 personnes

24 asperges vertes
3 jaunes d'œufs
1 orange
100 g de beurre
Sel, poivre

Préparation : 5 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Rincez les asperges et coupez la partie dure. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les asperges dans un panier vapeur, mettez le couvercle, laissez cuire entre 20 et 25 min. Rafraîchissez les asperges sous l'eau froide, égouttez et mettez au réfrigérateur dès qu'elles sont froides.
2. Préparez la sauce : râpez le zeste. Pressez l'orange. Mélangez les jaunes d'œufs avec 40 ml de jus d'orange et 1 c.c. de zeste râpé. Chauffez doucement ce mélange au bain-marie tout en fouettant. Ajoutez le beurre par petits morceaux, salez et poivrez tout en continuant à fouetter.
3. Répartissez les asperges sur quatre assiettes, nappez de sauce à l'orange et servez immédiatement.

Crème de chou-fleur

Pour 4 personnes

1 chou-fleur moyen
40 cl de crème liquide allégée
1 c.c. de noix de muscade râpée
Sel, poivre

Préparation : 20 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Lavez le chou-fleur, séparez-le en bouquets. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les bouquets dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 30 et 35 min. Laissez égoutter.
2. Mixez le chou-fleur cuit avec la crème et la muscade, salez, poivrez. Réchauffez 5 min à feu doux.
3. Rectifiez l'assaisonnement, servez chaud.

Bouchées de courgettes au chèvre et pistou

Pour 4 personnes

4 petites courgettes
300 g de fromage de chèvre frais
150 g de pesto en pot (ou 10 c.s. d'huile d'olive mixée avec 1 bouquet de basilic)
4 grandes tranches de pain
Sel, poivre

Préparation : 10 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Lavez les courgettes, coupez les extrémités, pelez-les en laissant des bandes de peau verte.
2. Coupez-les en rondelles assez épaisses (environ 3 cm). Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les courgettes dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire environ 20 min. Les courgettes doivent être al dente. Laissez égoutter (sur du papier absorbant) et refroidir.
3. Coupez le fromage de chèvre en autant de tranches qu'il y a de rondelles de courgettes. Étalez les rondelles de courgettes sur un plat de service, tartinez de pesto, posez une tranche de chèvre sur chaque rondelle de courgette, nappez du reste de pesto, salez, poivrez.

Servez frais, accompagnez de pain grillé tiède.

Salade de pommes de terre, crabe, asperges

Pour 4 personnes

8 petites pommes de terre à chair ferme : Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15...
24 asperges vertes
300 g de chair de crabe cuite
50 g de salade mesclun
Cerfeuil

Préparation : 20 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Lavez les pommes de terre sans les peler. Rincez les asperges et coupez la partie dure. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les pommes de terre dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 25 min. Ajoutez les asperges au bout de 10 min.
2. Égouttez, pelez les pommes de terre, coupez-les en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur, coupez les asperges en tronçons. Émiettez le crabe en éliminant bien le cartilage, lavez et essorez la salade.
3. Mélangez délicatement dans un saladier crabe, pommes de terre, asperges, salade, nappez de sauce vinaigrette et de cerfeuil. Servez.

Oeufs au jambon de pays

Pour 4 personnes

- 4 œufs
- 1 tranche de jambon de pays
- 4 c.c. de crème fraîche épaisse
- 4 brins de ciboulette

Préparation : 5 min

Cuisson : 4-8 min à 100°C

1. Cassez les œufs dans 4 ramequins.
2. Coupez la tranche de jambon en 4 lamelles dans la longueur. Mettez 1 lamelle de jambon dans chaque ramequin. Ajoutez 1 c.c. de crème fraîche.
3. Répartissez la ciboulette préalablement hachée sur les 4 ramequins.
4. Faites cuire à la vapeur entre 4 à 8 min. Servez avec du pain de campagne.

Fleur de saumon sur lit de tomates et avocats

Pour 4 personnes

- 400 g de pavé de saumon sans peau ni arêtes
- 2 avocats moyens
- 1 c.s. de jus de citron
- 250 g de tomates cerises
- 100 g de salade mêlée

Sauce

- 3 c.s. d'huile d'olive
- 2 c.s. de jus de citron
- Sel, poivre

Préparation : 15 min

Repos : 20 min

Cuisson : 6-10 min à 80°C

1. Enveloppez le saumon dans un film plastique. Réservez 20 min au congélateur.
2. Lavez la salade. Préparez la sauce en mélangeant les ingrédients. Coupez les avocats en dés, citronnez pour éviter qu'ils noircissent ; lavez les tomates cerises, coupez-les en quartiers.
3. Sortez le poisson, coupez-le en tranches fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez le poisson dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué en surveillant la cuisson : le poisson est cuit dès que les tranches blanchissent.
4. Sur un plat de service, disposez la salade, les tomates, l'avocat, arrosez de sauce, ajoutez le saumon encore chaud et servez.



Foie gras vapeur

Pour 4 personnes

1 foie gras de canard frais
de 600 g

200 ml de Sauternes

1 bouquet garni

Gros sel de mer

Poivre noir du moulin

8 tranches de pain brioché

Préparation : 20 min

Repos : 1 nuit + 48 heures + 5 min

Cuisson : 25-30 min à 100°C

1. Ouvrez et dénervéz soigneusement le foie gras à l'aide d'un petit couteau pointu. Salez et poivrez bien toutes les surfaces. Mettez dans une terrine. Arrosez de 20 cl de Sauternes et laissez mariner une nuit au frais.
2. Le lendemain, versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur et le bouquet garni. Mettez le couvercle. Faites cuire à vide 10 min, éteignez, laissez infuser 5 min. Mettez la terrine dans le panier du Cuiseur Vapeur, poivrez légèrement, arrosez de sa marinade, couvrez d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire 15 min.
3. Laissez refroidir avant de réserver au réfrigérateur 48 heures au minimum. Servez avec le pain brioché toasté et le reste du Sauternes ayant servi à la préparation.

Si vous êtes pressés vous pouvez aussi utiliser un foie gras surgelé.

Terrine de rascasse sauce bisque

Pour 4 personnes

400 g de filet de rascasse
sans peau ni arêtes
½ baguette de pain rassis
3 œufs
400 ml de lait
1 noix de beurre
1 petit pot de crème fraîche
épaisse
Sel, poivre

Sauce

100 ml de crème liquide
300 ml de bisque de
homard (1 boîte)

Préparation : 25 min

Repos : 5 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Coupez le pain en grosses tranches. Tiédisez le lait et faites-y ramollir le pain pendant 5 min. Coupez le poisson en morceaux. Mixez le poisson avec les jaunes d'œufs, le mélange de pain et lait, la crème, salez et poivrez.
2. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel, incorporez à la préparation mixée.
3. Beurrez un petit moule rectangulaire, versez la préparation. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez la terrine dans un panier vapeur, couvrez d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire 20 min à 100°C. Démoulez sur un plat de service. Laissez tiédir.
4. Préparez la sauce : mélangez la bisque et la crème, faites tiédir, versez en saucière. Servez la terrine tiède accompagnée de sa sauce tiède.

Vous pouvez aussi servir la terrine avec une sauce aux fines herbes.

Terrine marine, sauce pamplemousse

Pour 4 personnes

250 g de filets de barbu
sans peau ni arêtes
100 g de filets de saumon
sans peau ni arêtes
3 grosses noix de Saint-
Jacques avec leur corail
2 c.s. d'échalotes hachées
1 c.s. de ciboulette hachée
1 grosse c.s. de crème
fraîche allégée à 15 % de
matières grasses
1 œuf
1 noix de beurre
Sel, poivre

Sauce

1 petit pamplemousse rose
3 c.s. d'huile d'olive
3 c.s. d'huile d'arachide
4 gouttes d'huile de noisette
1 c.s. d'aneth ciselé
Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 40-45 min à 100°C

1. Coupez les filets de barbu et saumon en gros morceaux, escalopez les noix de Saint-Jacques en 3 fines rondelles. Mixez les coraux, les filets de poisson, l'œuf, la crème, l'échalote et la ciboulette, sel et poivre.
2. Beurrez un petit moule rectangulaire, garnissez de la moitié de la préparation mixée, étalez les rondelles de Saint Jacques, versez le reste de la préparation.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez la terrine dans un panier vapeur, couvrez d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, égouttez le jus.
4. Préparez la sauce : coupez le pamplemousse en deux, puis prélevez les quartiers à l'aide d'un couteau à pamplemousse. Mixez 30 s avec le reste des ingrédients à l'exception de l'aneth. Versez en saucière et ajoutez l'aneth.
5. Servez la terrine froide avec la sauce pamplemousse à part.



Poissons

Lotte aux petits légumes

Pour 4 personnes

4 tranches de queue de lotte
4 petites courgettes
2 tomates
4 petits oignons grelots
4 c.s. de crème fraîche
1 dosette de safran
4 c.s. de ciboulette hachée
Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 40-45 min à 80°C

1. Lavez les légumes. Pelez les oignons et les courgettes. Coupez les courgettes en rondelles et les tomates en deux. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les courgettes et les oignons dans un panier du Cuiseur Vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min à 100°C. Laissez égoutter.
2. Pendant ce temps, préparez les papillotes : découpez quatre feuilles d'aluminium. Sur chacune, disposez 1 tranche de poisson, une moitié de tomate, 1 c.s. de crème, 1 pincée de safran, 1 c.s. de ciboulette, sel et poivre. Quand la cuisson des légumes est terminée, ajoutez 1 oignon et $\frac{1}{4}$ des rondelles de courgettes dans chaque papillote. Fermez, disposez dans le panier vapeur, faites cuire 25 min à 80°C.
3. Servez chaud.

Paupiettes de sole à la tapenade

Pour 4 personnes

4 filets de sole sans peau
ni arêtes
150 g de tapenade en pot
(ou 100 g d'olives noires
mixées avec 3 c.s. d'huile
d'olive, 50 g de pignons de
pin, 1 grosse gousse d'ail
hachée)
1 radis noir
2 citrons
Sel, poivre noir

Préparation : 15 min

Cuisson : 15-20 min à 80°C

1. Étalez et aplatissez les filets de sole sur le plan de travail, salez et poivrez. Répartissez la tapenade en fine couche le long des filets, roulez en paupiettes et fixez avec des petits pics apéritifs en bois.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les paupiettes dans le panier vapeur, mettez le couvercle, 15 min à 80°C.
3. Coupez les citrons en quartiers. Épluchez et lavez le radis noir, coupez-le en fines tranches.
4. Servez bien chaud avec du riz blanc. Accompagnez de quartiers de citron et de lamelles de radis noir.

Bar et poireaux en vapeur vinaigrée

Pour 4 personnes

1 bar de ligne d'1,5 kg
écaillé, vidé, et levé en filets
sans arêtes

8 poireaux

¼ l de vinaigre cristal

Sauce

500 g de tomates mûres et
fermes

3 c.s. de vinaigre de Xérès

4 c.s. d'huile d'olive

24 feuilles de basilic

Sel, poivre

Préparation : 20 min

Cuisson : 40-45 min à 80°C

1. Nettoyez les poireaux, coupez la partie verte et tapissez-en les paniers vapeur de façon à laisser la vapeur circuler. Coupez les blancs de poireaux en rondelles.
2. Versez le vinaigre cristal et $\frac{3}{4}$ de litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur.
3. Faites d'abord cuire vos légumes 20 min à 100°C. Puis ajoutez le poisson dans le 2ème panier, placez votre sélecteur sur la fonction poisson, laissez-le cuire 25 min.
4. Préparez la sauce : lavez les tomates, faites les cuire 3 min à la vapeur, rafraîchissez-les sous l'eau froide, pelez-les et épépinez-les. Coupez la pulpe en tous petits dés. Mélangez dans un bol la pulpe de tomates, le vinaigre de Xérès, l'huile d'olive, le sel, le poivre. Ciselez les feuilles de basilic et ajoutez-les à la vinaigrette de tomates. Versez en saucière.
5. Disposez la chair du bar dans le plat de service : elle doit se détacher très facilement de la peau. Entourez des rondelles de poireaux. Nappez légèrement de sauce, présentez le reste de sauce à part en saucière.

Paupiettes de lieu au merlan

Pour 4 personnes

4 filets de lieu noir sans
peau ni arêtes
150 g de filet de merlan
sans peau ni arêtes
1 œuf
1 c.s. de crème fraîche
2 carottes
2 courgettes
2 poireaux
1 bouquet garni
Noix de muscade
Sel, poivre

Préparation : 20 min

Cuisson : 40-45 min à 80°C

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur et ajoutez le bouquet garni. Mettez le couvercle. Faites cuire à vide 10 min, éteignez, laissez infuser 5 min.
2. Lavez et épluchez les légumes, coupez-les en fins bâtonnets. Disposez les légumes dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min à 100°C. Laissez égoutter.
3. Coupez le filet de merlan en morceaux. Mixez avec l'œuf et la crème, sel, poivre, muscade.
4. Répartissez la farce sur les filets de lieu noir, ajoutez un peu de légumes, salez, poivrez, roulez les filets.
5. Positionnez votre sélecteur sur la fonction poisson, faites cuire environ 20 min tout en laissant les légumes cuire dans le panier du haut.

Servez chaud. Très bon avec une sauce à l'orange (cf. Asperges sauce orange).

Haddock aux concombres

Pour 4 personnes

800 g de haddock
3 concombres
1 c.s. de cerfeuil ciselé
150 g de feuilles d'épinards

Sauce

30 g de beurre
150 g de crème fraîche
4 ou 5 c.s. de câpres
Sel, poivre

Préparation : 20 min

Cuisson : 20-25 min à 80°C

1. Faites tremper le haddock dans du lait pendant 1 heure. Lavez les concombres, coupez les extrémités, épluchez, évidez la partie centrale pour éliminer les graines. Coupez les concombres en rondelles. Lavez les épinards, tapissez-en les paniers du Cuiseur Vapeur de façon à laisser quand même la vapeur circuler.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez le haddock sur les épinards dans les paniers du Cuiseur Vapeur, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué ci-dessus. Laissez égoutter.
3. Préparez la sauce : faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez la crème fraîche et les câpres. Salez très légèrement, poivrez. Retirez du feu dès le premier bouillon.
4. Servez bien chaud le haddock et les concombres nappés de sauce.

Moules marinières

Pour 4 personnes

2 kg de moules
4 gousses d'ail
2 oignons
2 tomates
1/2 l de vin blanc
4 brins de persil
Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 10-15 min à 100°C

1. Dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, mélangez 1/2 l de vin blanc et 1/2 l d'eau.
2. Découpez les oignons et les tomates en quartiers, disposez-les dans les 2 paniers vapeur.
3. Nettoyez correctement les moules et placez-les dans les paniers.
4. Ajoutez 2 gousses d'ail par panier et ciselez le persil au-dessus des 2 paniers vapeur.
5. Faites cuire à la vapeur le temps indiqué.
6. Servez en entrée ou avec des frites en plat principal.

Rougets sauce aioli

Pour 4 personnes

12 petits rougets barbets
levés en filets sans arêtes
8 pommes de terre moyennes
à chair ferme : Roseval,
Ratte, Charlotte, B.F. 15...

Sauce

3 c.c. de pulpe d'ail
1 jaune d'œuf
200 ml d'huile d'olive
1 dosette de safran
1 pointe de couteau de
piment en poudre
1 c.s. de jus de citron

Préparation : 15 min

Cuisson : 40-45 min à 80°C

1. Lavez les pommes de terre sans les peler. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les pommes de terre dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 30 min à 100°C.
2. Placez ensuite votre poisson dans le 2^{ème} panier et laissez cuire environ 10 min à 80°C en laissant les pommes de terre sur le dessus.
3. Préparez la sauce : travaillez la pulpe d'ail avec le jaune d'œuf, montez en ajoutant l'huile en mince filet, ajoutez le piment et le safran. Terminez en ajoutant le jus de citron.
4. Coupez les pommes de terre en 2 dans la longueur, tartinez de sauce. Disposez le poisson et les pommes de terre sur le plat de service, servez chaud accompagné du reste de sauce.



Papillotes de cabillaud aux tomates

Pour 4 personnes

4 filets de cabillaud
8 tomates cerises
1 gousse d'ail
1 c.s. d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 25-30 min à 80°C

1. Déposez chaque filet de cabillaud sur une feuille de papier sulfurisé .
2. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Pelez l'ail et coupez-le en fines lamelles.
3. Répartissez les tomates cerises sur chaque filet, ajoutez l'ail, versez l'huile d'olive, salez et poivrez, puis refermez la feuille en papillote.
4. Placez-les dans un panier vapeur, mettez le couvercle et faites cuire 25 à 30 min.

Saint-Pierre en vapeur d'herbes

Pour 4 personnes

1 beau Saint-Pierre de 2,5 kg (ou deux de 1,5 kg) levé en filets, sans peau ni arêtes
3 branches d'estragon
3 branches de basilic
2 brins de thym
1/2 brin de romarin
250 g de riz basmati
Sel, poivre

Sauce

6 c.s. d'huile d'olive
2 c.s. de vinaigre de vin
10 brins de cerfeuil
2 branches d'estragon
4 feuilles de basilic

Préparation : 20 min

Cuisson : 40-45 min à 80°C

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur et ajoutez toutes les herbes, salez et poivrez. Mettez le couvercle. Faites cuire à vide 10 min, éteignez, laissez infuser 5 min.
2. Dans le bol multifonction, versez 250 ml d'eau, ajoutez le riz. Faites cuire 30 min à 100°C. Remuez à mi-cuisson.
3. Disposez les filets de poisson à plat sur les paniers vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 10-15 min à 80°C.
4. Préparez la sauce : rincez et épongez les herbes, ciselez-les, ajoutez l'huile et le vinaigre, mélangez.
5. Disposez délicatement les filets de poisson sur un plat chaud, arrosez d'un peu de vinaigrette, accompagnez de riz égoutté et arrosé d'un peu de vinaigrette. Servez le reste de la vinaigrette à part, en saucière.

Pavés de saumon à la tomate

Pour 4 personnes

4 pavés de saumon
sans peau ni arêtes
8 tomates
4 c.s. d'huile d'olive
Gros sel

Préparation : 10 min

Cuisson : 25-30 min à 80°C

1. Lavez les tomates. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les tomates entières dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué ci-dessus.
2. Ajoutez le saumon après 7 min de cuisson.
3. Rafraîchissez les tomates cuites, pelez-les, coupez en gros dés en éliminant le jus. Disposez dans le plat de service le saumon, les tomates, arrosez d'huile d'olive, parsemez de gros sel.
4. Servez chaud avec du riz ou des pommes vapeur.

Truite vapeur et mousse de brocolis

Pour 4 personnes

4 filets de truite sans arêtes
800 g de brocolis
200 g de pommes de terre
à purée à chair farineuse
(Bintje...)
4 c.s. d'huile d'olive
4 c.s. de jus de citron
Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 50-55 min à 80°C

1. Détaillez les brocolis en petits bouquets, lavez-les. Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en petits dés.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, répartissez les légumes dans les paniers vapeur, salez légèrement, mettez le couvercle, faites cuire entre 25-30 min à 100°C. Ensuite placez votre poisson dans le 2ème panier et laissez cuire entre 20-25 minutes à 80°C. Au bout de 10 min ajoutez les filets de truite. Laissez égoutter.
3. Au robot, mixez les pommes de terre et les brocolis, ajoutez l'huile et le citron, salez, poivrez pendant que ça tourne.
4. Dressez les filets de truite sur un plat de service, proposez la purée dans un plat à part.

Sole roulée à l'avocat

Pour 4 personnes

4 filets de sole sans peau ni arêtes

2 avocats

1 citron

20 cl de crème fraîche

3 c.s. de vin blanc

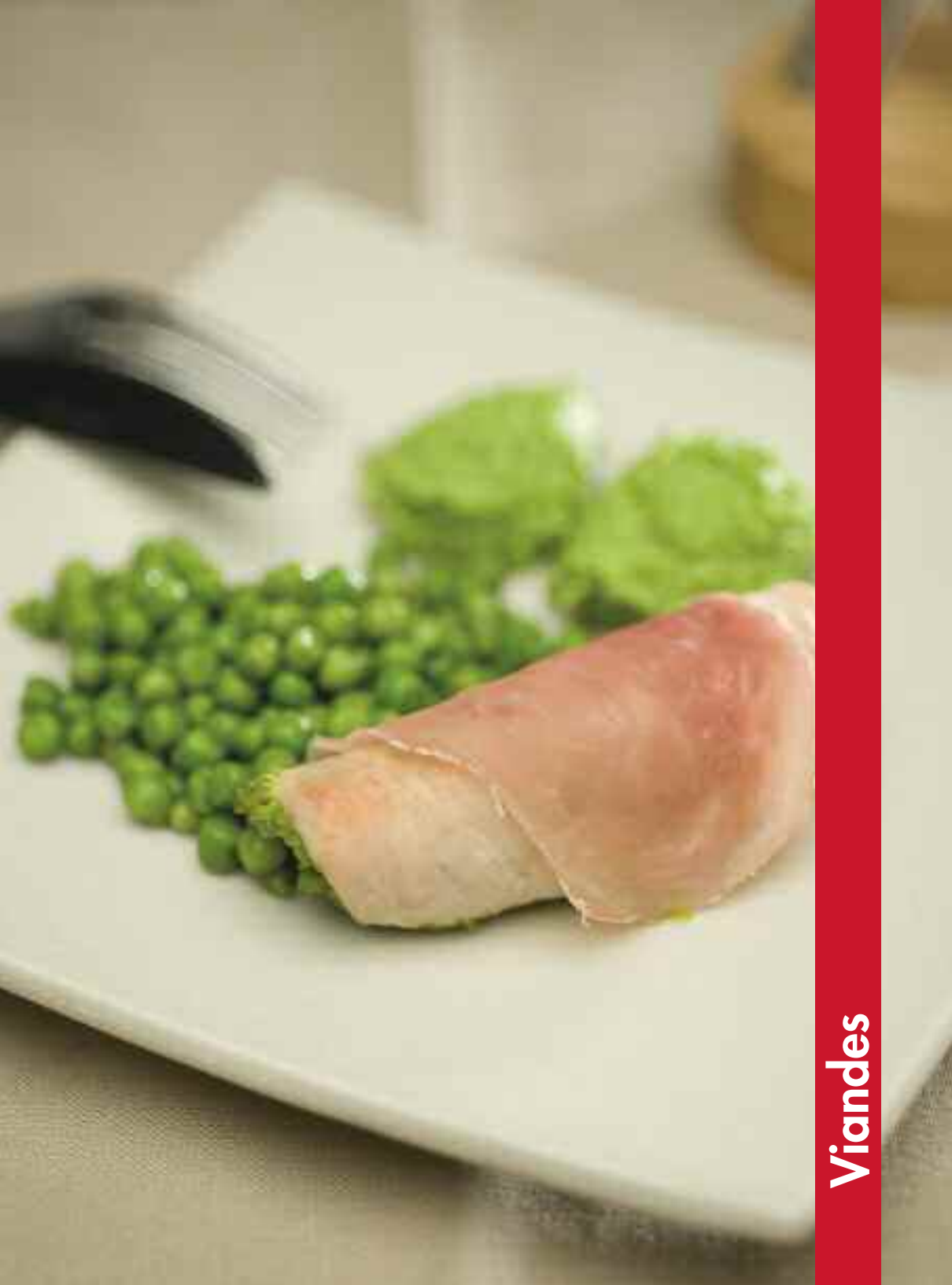
Sel, poivre

Préparation : 20 min

Cuisson : 15-20 min à 80°C

1. Prélevez la chair d'un avocat, pressez le jus du citron. Écrasez grossièrement l'avocat avec la moitié du jus de citron.
2. Étalez et aplatissez les filets de sole sur le plan de travail, salez, poivrez. Tartinez de purée d'avocat, roulez et fixez avec des petits pics apéritifs en bois.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les roulés de sole, dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué ci-dessus.
4. Prélevez la chair du deuxième avocat, mixez-la avec la crème et le vin blanc, citronnez, salez et poivrez, réchauffez doucement 10 min dans le bol multifonction.
5. Servez les roulés de sole chauds, nappés de sauce avocat, avec des pâtes ou des pommes de terre vapeur (que vous pouvez cuire en même temps).

Dans les roulés de sole, vous pouvez remplacer l'avocat par de la tomate concassée.



Viandes

Dinde roulée à la crème de petits pois

Pour 4 personnes

4 escalopes de dinde très fines

4 fines tranches de jambon de Parme

2 brins de thym

800 g de petits pois

2 oignons nouveaux ou

4 c.s. d'oignon haché

50 g de beurre + 1 noix

200 ml de crème fraîche

4 c.s. de cerfeuil haché

Poivre saveur du

moulin : poivre noir,

coriandre, cardamome

Sel fin

Préparation : 30 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les petits pois dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 15-20 min. Égouttez, réservez 600 g de petits pois et mixez le reste en purée.
2. Poivrez les escalopes, parsemez de thym, posez dessus une tranche de jambon et une c.s. de purée de petits pois, roulez les escalopes, ficelez si nécessaire.
3. Placez-les dans le panier du Cuiseur Vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min.
4. Faites revenir les oignons hachés dans une noix de beurre, ajoutez la crème fraîche, la purée de pois restante, le beurre, sel et poivre. Laissez cuire 5 min, mixez à nouveau et filtrez.
5. Réchauffez les petits pois restants pendant 5 min. Versez la crème de pois dans le plat de service, posez les roulés, entourez des petits pois, parsemez de cerfeuil.

On peut aussi servir avec des pommes vapeur.

Filet de bœuf aux légumes

Pour 4 personnes

800 g de filet de bœuf
bardé et ficelé

8 carottes

8 petites pommes de terre à
chair ferme : Roseval, Ratte,
Charlotte, B.F. 15...

4 branches de céleri

4 oignons

2 blancs de poireaux

1/2 petit chou-fleur

1 l de bouillon de bœuf
préparé avec 2 bouillons
cubes

Sauce

200 ml d'huile

1 jaune d'œuf

1 c.s. de moutarde

Sel, poivre

6 cornichons

18 câpres

1 c.s. de jus de citron

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 à 30 min à 100°C

1. Versez le bouillon dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez le rôti dans le panier vapeur. Mettez le couvercle, faites cuire 20 à 30 min selon la taille du rôti.
2. Lavez tous les légumes. Épluchez et coupez en morceaux sauf les pommes de terre à laisser entières.
3. Disposez tous les légumes dans un panier vapeur, ajoutez au-dessus de la viande 10 min après le début de la cuisson. Laissez égoutter.
4. Préparez la sauce : Hachez finement câpres et cornichons. Travaillez le jaune, la moutarde, sel et poivre, 1 c.s. d'huile. Versez le reste d'huile en filet pour monter la sauce, ajoutez câpres et cornichons, terminez en ajoutant le jus de citron.
5. Servez chaud accompagné de la sauce.

Vous pouvez dorer le bœuf à la cocotte avant de le cuire à la vapeur.

Bouchées de lapin aux légumes

Pour 4 personnes

12 morceaux de lapin désossés de 70 g environ (cuisses, râbles...)
6 feuilles de chou
8 petites carottes
4 petites courgettes
4 brins de romarin
4 brins de thym
4 feuilles de laurier
Sel, poivre

Préparation : 30 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Ouvrez les morceaux de lapin et désossez-les. Salez et poivrez. Lavez les feuilles de chou, coupez-les en deux en ôtant la grosse côte centrale. Épluchez et lavez carottes et courgettes, débitez-les en bâtonnets.
2. Sur chaque $\frac{1}{2}$ feuille de chou, posez quelques bâtonnets de légumes sur un morceau de viande. Enroulez pour former des bouchées.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les bouchées de lapin dans le panier vapeur, disposez dans l'autre panier le reste des bâtonnets de légumes, le romarin, salez et poivrez. Mettez le couvercle, faites cuire entre 30-35 min. Laissez égoutter.
4. Servez chaud accompagné d'un filet d'huile d'olive nature ou pimentée.

Saucisse de Marteau et cervelle de canuts

Pour 4 personnes

2 saucisses de Marteau
12 pommes de terre moyennes
 $\frac{1}{2}$ l de vin blanc

Cervelle de canuts

250 g de fromage frais
Persil
Ciboulette
1 gousse d'ail
Sel, poivre

Préparation : 10 min

Cuisson : 25-30 min à 100°C

1. Dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, mélangez $\frac{1}{2}$ l de vin blanc et $\frac{1}{2}$ l d'eau.
2. Piquez la saucisse de Marteau et placez-la dans le panier inférieur du Cuiseur Vapeur.
3. Pelez les pommes de terre et placez-les dans le panier supérieur.
4. Faites cuire à la vapeur entre 25-30 min.
5. Pendant ce temps, mélangez le fromage frais avec le persil, l'ail et la ciboulette hachés, ajoutez 1 c.s. de vin blanc, salez et poivrez.
6. Coupez la saucisse en tranches et servez accompagné des pommes de terre et de la sauce.

Rôti de veau aux aubergines et champignons

Pour 4 personnes

1 rôti de veau de 800 g
300 g de champignons
(cèpes dans l'idéal)
4 petites aubergines
1 citron
4 c.s. de cerfeuil ciselé
30 cl de fond de veau
100 g de beurre
Gros sel marin

Préparation : 30 min

Cuisson : 35-40 min à 100°C

1. Salez largement le rôti, attendez 10 min. Versez l'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez le rôti dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 35-40 min.
2. Lavez les aubergines. Coupez en deux dans la longueur, ôtez les extrémités puis tranchez en fines lamelles. Lavez et séchez soigneusement dans un torchon, disposez dans l'autre panier. Rincez rapidement les champignons, séchez-les dans un torchon, coupez en tranches fines.
3. Au bout de 10 min de cuisson du rôti, ajoutez les aubergines puis 5 min après les champignons. Laissez égoutter.
4. Préparez la sauce : dans une casserole mijotez 5 min le fond de veau à feu doux puis ajoutez le jus d'1/2 citron en remuant doucement. Ajoutez le beurre en dés en remuant. Rectifiez l'assaisonnement avec éventuellement l'autre 1/2 jus de citron. Réservez au chaud.
5. Coupez le rôti en fines tranches, entourez des légumes, nappez de sauce, décorez de cerfeuil. Servez chaud.

Poulet à la vapeur d'herbe

Pour 4 personnes

1 poulet d'1,3 kg
4 c.s. de persil haché
4 c.s. de coriandre hachée
4 brins de thym
50 g de beurre
1 c.s. de curcuma (ou à défaut 1 c.s. de gingembre + 1/2 dosette de safran)
1 c.c. de cumin
1 c.c. de paprika
1 1/2 c.c. de sel
1/2 c.c. de poivre noir moulu

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 heure 20 min à 100°C

1. Mélangez dans un bol persil, coriandre, sel, poivre, épices. Frottez l'extérieur du poulet avec cette préparation, versez le reste à l'intérieur.
2. Versez l'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez 2 brins de thym dans le panier vapeur, installez le poulet (vous pouvez l'envelopper dans une gaze alimentaire) puis posez dessus les deux autres brins de thym. Couvrez du panier sans fond amovible, faites cuire 1 heure 20 en surveillant régulièrement le niveau d'eau.
3. Retirez la volaille.
4. Servez chaud, accompagné de ratatouille ou de purée de courgettes.

Vous pouvez dorer le poulet après la cuisson 10 min au four en position grill.

Aïoli de volaille

Pour 4 personnes

4 escalopes de poulet
8 carottes
8 fonds d'artichauts
400 g de haricots verts surgelés
4 tomates
Sauce
3 c.c. de pulpe d'ail
1 jaune d'œuf
150 ml d'huile d'olive
1 dosette de safran
1 pointe de couteau de piment en poudre
250 ml de mayonnaise toute faite relevée de safran, piment
Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Lavez, épluchez, coupez les carottes en quatre dans la longueur. Posez les escalopes sur un étage du Cuiseur Vapeur, répartissez les légumes dans les deux paniers, mettez le couvercle, faites cuire entre 30-35 min. Laissez égoutter.
2. Préparez la sauce : Travaillez la pulpe d'ail avec le jaune d'œuf, montez en ajoutant l'huile en mince filet, ajoutez le piment et le safran. Terminez en ajoutant le jus de citron.
3. Lavez les tomates, coupez-les en quartiers. Servez chaud le poulet et les légumes dans un grand plat entourés des tomates. Accompagnez de la sauce aïoli.



Épaule d'agneau à la sauge

Pour 4 personnes

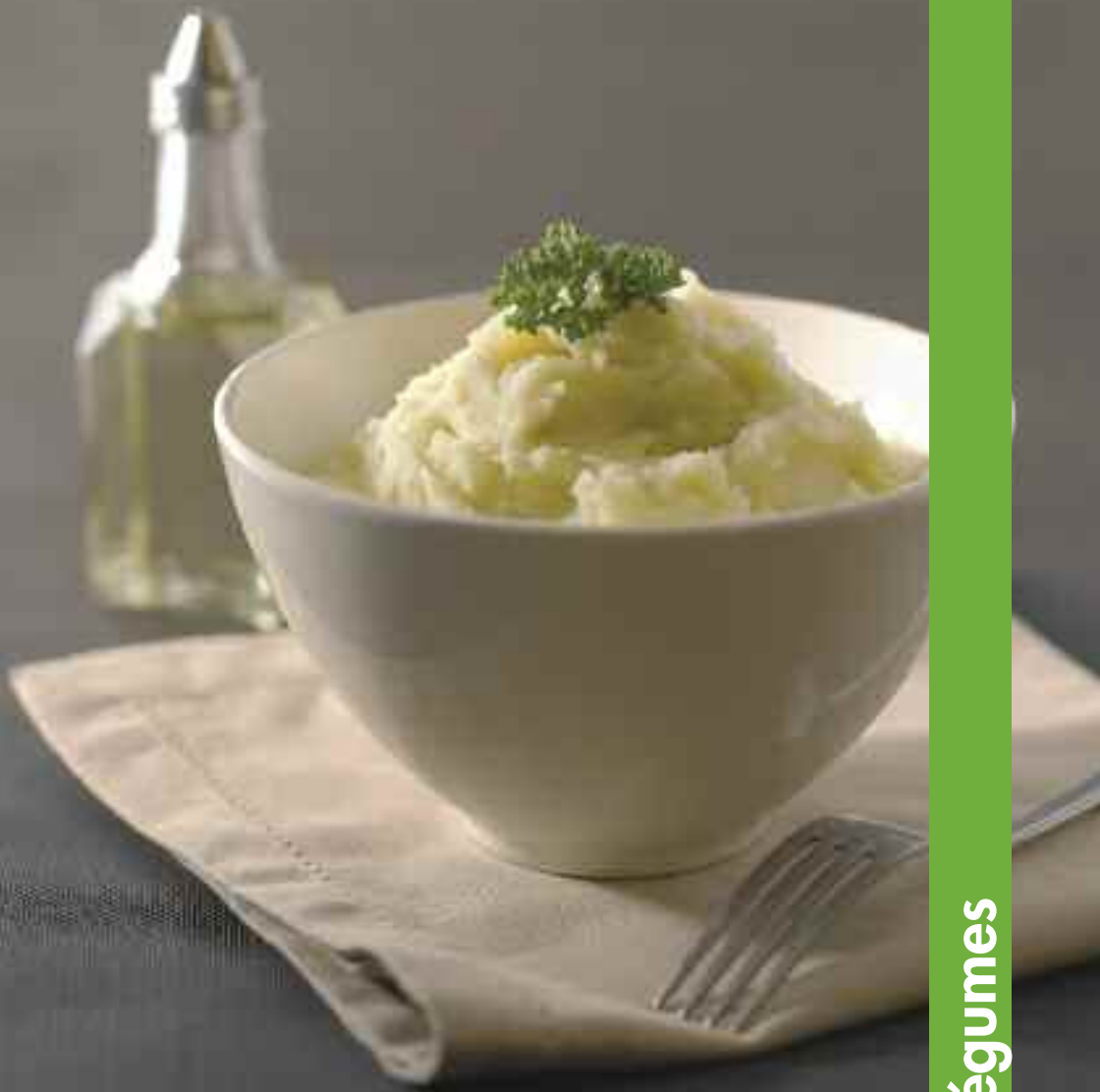
1 épaule d'agneau semi-désossée d'environ 1,5 kg
2 bouquets de sauge
1 oignon
10 clous de girofle
Gros sel
Cumin
8 petites carottes
250 g de petites Rattes du Touquet
3 navets
3 poireaux
3 petites courgettes
Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 heures à 100°C

1. Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, piquez-le de clous de girofle. Versez l'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, ajoutez l'oignon.
2. Étalez les feuilles de sauge sur le panier du Cuiseur Vapeur de façon à laisser quand même la vapeur circuler. Déposez l'épaule légèrement salée et poivrée. Mettez le couvercle, faites cuire 3 heures en surveillant régulièrement le niveau d'eau.
3. Lavez les légumes, épluchez-les sauf les Rattes. Ajoutez-les $\frac{3}{4}$ d'heure avant la fin de la cuisson. Laissez égoutter.
4. L'épaule d'agneau doit être confite à la fin.
5. Servez-la bien chaude, entourée de ses légumes, accompagnée d'une petite assiette de gros sel et de cumin.

Vous pouvez dorer la viande à la cocotte avant la cuisson à la vapeur.



Légumes

Panier de légumes vapeur

Pour 4 personnes

8 petites carottes
2 blancs de poireaux
8 petites pommes de terre à chair ferme : Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15...
2 petites courgettes
12 petites têtes de champignons de Paris
100 g de haricots
4 feuilles de chou
12 feuilles d'épinard

Préparation : 20 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Lavez les légumes. Épluchez les carottes, ôtez les extrémités des courgettes. Coupez en tronçons les blancs de poireaux et les courgettes. Coupez en lanières les feuilles de chou.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les carottes, les poireaux et le chou dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 30-35 min. Déposez les pommes de terre et les épinards dans l'autre panier vapeur et ajoutez -les au bout de 5 min. 10 min plus tard (soit 15 min avant la fin de la cuisson), ajoutez les haricots verts, les courgettes et les champignons. Laissez égoutter.
3. Répartissez les légumes dans le plat de service. Servez chaud, accompagné au choix d'un filet d'huile d'olive vierge extra ou d'un bol de sauce aioli.

Poireaux vapeur

Pour 4 personnes

1 kg de blancs de poireaux
Sel, poivre

Préparation : 10 min

Cuisson : 35-40 min à 100°C

1. Lavez soigneusement les blancs de poireaux, laissez-les entiers. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les poireaux dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire environ 35 min. Égouttez bien.
2. Disposez dans le plat de service, salez, poivrez. Servez chaud, arrosé au choix d'un mélange huile d'olive (2 c.s.) et de vinaigre balsamique (1 c.s.) ou bien d'un mélange de jus d'orange (2 c.s.) et d'huile de noisette (1/2 c.s.).

Purée de céleri rave

Pour 4 personnes

1 kg de céleri rave
125 g de crème fraîche épaisse
2 c.s. d'huile d'olive fruitée
Sel

Préparation : 20 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Pelez et lavez le céleri. Coupez-le en cubes de 4 cm de côté.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les cubes de céleri dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 30-35 min. Le céleri doit être très tendre et se laisser très facilement transpercer par la pointe d'un couteau.
3. Égouttez le céleri, laissez-le tiédir. Mixez-le. Quand le céleri est réduit en purée, ajoutez la crème en mélangeant. Versez alors l'huile en mince filet, sans cesser de mélanger, salez.
4. Faites réchauffer la purée 5 min à feu doux. Servez bien chaud, de préférence en accompagnement d'une volaille.

Purée de courgettes à la menthe

Pour 4 personnes

4 courgettes moyennes
4 petits suisses à 40 % de matières grasses
4 c.s. de menthe ciselée
1 c.s. de jus de citron
Mélange 5 baies
Sel fin

Préparation : 20 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Épluchez et lavez les courgettes, coupez-les en morceaux. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les courgettes dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 20-25 min. Laissez égoutter longuement.
2. Mixez les courgettes avec les petits suisses, sel, poivre, citron.
3. Ajoutez la menthe, mélangez. Réchauffez 5 min à feu doux, servez bien chaud.

Peut-être servi froid à l'apéritif avec des légumes crus en bâtonnets.

Pommes de terre au laurier

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme : Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15...

1 bouquet de laurier

400 ml de crème fraîche épaisse

4 c.s. d'estragon ciselé

Sel, poivre

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 à 45 min à 100°C

1. Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Fendez-les dans le sens de la longueur et glissez-y une feuille de laurier.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les pommes de terre dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 30-45 min selon la grosseur.
3. Salez et poivrez la crème fraîche, mélangez avec l'estragon. Servez les pommes de terre bien chaudes, accompagnées de crème, par exemple avec un poisson au four.

Légumes verts à la provençale

Pour 4 personnes

250 g de haricots verts extra-fins surgelés

250 g de pois gourmands

300 g de brocolis

4 petites courgettes

2 c.s. de cerfeuil haché

Sauce

1 citron

150 ml d'huile d'olive

1 pincée de sel

Poivre noir du moulin

Préparation : 15 min

Cuisson : 25-30 min à 100°C

1. Rincez et effilez les pois gourmands. Lavez les courgettes, ôtez les extrémités. Séparez les brocolis en petits bouquets, lavez-les.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les courgettes et les brocolis dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 25-30 min. Déposez les haricots verts et les pois gourmands dans l'autre panier vapeur et mettez à cuire 15 min avant la fin de la cuisson. Laissez égoutter.
3. Préparez la sauce : pressez le jus du citron, ajoutez le sel, versez l'huile puis donnez quelques tours de moulin à poivre.
4. Répartissez les légumes dans le plat de service. Coupez les courgettes dans le sens de la longueur, en éventail. Nappez de sauce et saupoudrez de cerfeuil.

Servez immédiatement après la cuisson pour préserver la saveur et la couleur verte des légumes.

Risotto aux champignons et parmesan

Pour 4 personnes

1 verre de riz rond
200 g de champignons de Paris
½ sachet de parmesan
2 verres d'eau
1 cube de bouillon de volaille
200 ml de crème fraîche
sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 45-50 min à 100°C

1. Préparez les champignons, en enlevant les pieds. Rincez les champignons délicatement. A l'aide de votre robot, émincez les champignons.
2. Dans le bol multifonction du Cuiseur Vapeur, mettez le riz et les champignons et mélangez à sec.
3. Ajoutez le sel, le poivre, le cube de bouillon et l'eau.
4. Mettez 1l d'eau dans le réservoir du cuiseur vapeur et disposez le bol dans le panier vapeur, mettez le couvercle et faites cuire 45 min à 100°C.
5. Mélangez régulièrement à l'aide d'une spatule.
6. Versez au dernier moment la crème fraîche et le parmesan. Mélangez et servez chaud.



Couscous de chou-fleur aux légumes

Pour 4 personnes

1 petit chou-fleur bien blanc
3 courgettes
2 grosses carottes
160 g de petits pois surgelés
2 yaourts bulgares
1 c.c. de
piment d'Espelette
4 c.s. de menthe hachée
Sel

Préparation : 20 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Épluchez et lavez les carottes et les courgettes, coupez-les en gros bâtonnets. Séparez le chou-fleur en bouquets, lavez-les, séchez-les, râpez-les au robot de manière à obtenir une sorte de grosse semoule.
2. Versez l'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les carottes dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 20-25 min. Ajoutez les courgettes au bout de 5 min.
3. Tapissez de gaze l'autre panier du Cuiseur Vapeur et déposez-y la semoule de chou-fleur, salez. Mettez à cuire 5 min après avoir mis les courgettes. Ajoutez enfin les petits pois au chou-fleur 5 min avant la fin de la cuisson.
4. Laissez égoutter carottes et courgettes, chou-fleur et petits pois, versez dans un plat creux. Ajoutez la menthe et mélangez, déposez les autres légumes.
5. Servez chaud avec les yaourts salés et battus avec le piment.

Vous pouvez déguster ce plat avec des côtelettes d'agneau grillées.



Ratatouille

Pour 4 personnes

2 aubergines
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 courgettes
4 belles tomates
3 beaux oignons
3 gousses d'ail
2 brins de thym
2 brins de romarin
4 c.s. d'huile d'olive

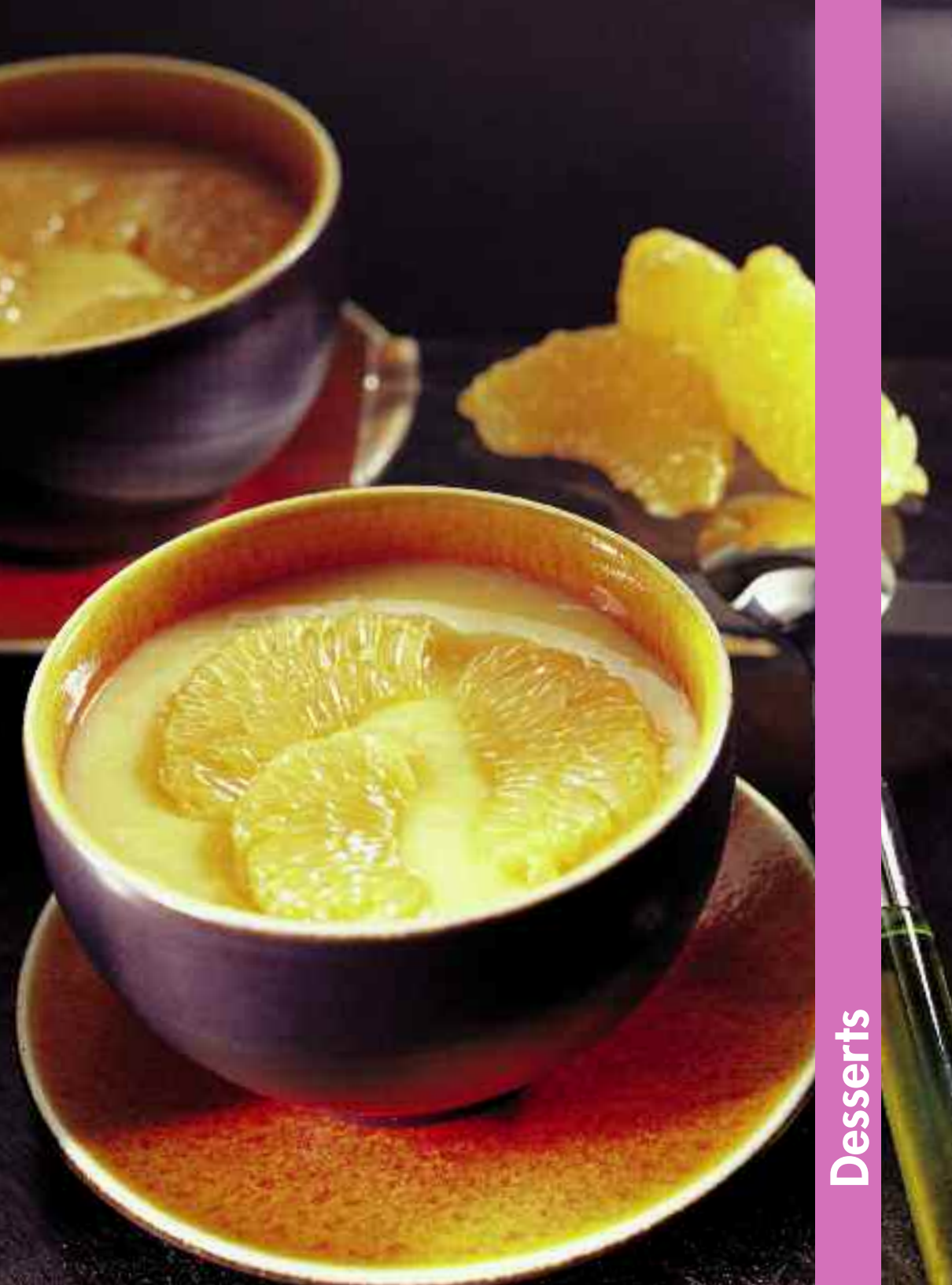
Préparation : 25 min

Cuisson : 60 min à 100°C

1. Lavez les légumes, épépinez les poivrons, coupez en petits dés les aubergines, les poivrons et les courgettes. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les aubergines et les poivrons dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min. Étalez dans l'autre panier vapeur les courgettes, ajoutez-le au bout de 5 min puis ajoutez les tomates entières 3 min avant la fin de la cuisson. Laissez égoutter.
3. Rafraîchissez les tomates sous l'eau froide, pelez-les et épépinez-les, coupez-les en morceaux.
4. Dans une cocotte, faites blondir l'ail et l'oignon hachés dans l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez les dés d'aubergine et de poivron, faites cuire 10 min à feu doux.
5. Ajoutez dans la cocotte les courgettes et les tomates, salez et poivrez, parfumez du thym et du romarin, laissez mijoter 30 min à couvert. Servez chaud ou froid.

Préparée ainsi, la ratatouille est très savoureuse et sans eau.





Desserts

Crèmes au pamplemousse

Pour 4 personnes

30 cl de jus de pamplemousse
125 g de sucre en poudre
3 gros œufs
4 c.c. de cassonade
1 c.s. rase de Maïzena

Préparation : 20 min

Repos : 1 heure

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Versez le jus de pamplemousse dans une casserole avec le sucre. Chauffez 10 min à feu doux, mélangez, laissez tiédir.
2. Dans une terrine, fouettez les œufs entiers avec la Maïzena. Incorporez alors le jus de pamplemousse tiède sans cesser de fouetter, puis versez dans quatre ramequins.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Placez les ramequins dans le panier vapeur, couvrez d'une feuille de papier d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire entre 30-35 min. Laissez refroidir.
4. Saupoudrez les crèmes de cassonade, mettez minimum une heure au réfrigérateur. Servez très frais.

Flans exotiques au coco

Pour 4 personnes

200 g de lait concentré sucré
1/4 de litre de lait
2 œufs
65 g de noix de coco en poudre
400 g de fruits frais de saison

Préparation : 20 min

Repos : 10 min + 1 heure

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Faites tiédir le lait, ajoutez-y le lait concentré. Battez les œufs en omelette, mélangez avec la noix de coco et les deux laits. Versez dans quatre ramequins individuels.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Placez les ramequins dans le panier vapeur, couvrez d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire entre 20-25 min. Laissez reposer 10 min en laissant le couvercle du Cuiseur Vapeur en biais. Laissez refroidir à l'air libre puis au réfrigérateur pour 1 heure.
3. Préparez les fruits de saison : lavez, épluchez et coupez si nécessaire. Servez les flans froids. Décorez avec les fruits de saison.

Compote de poires

Pour 4 personnes

1 kg de poires
300 ml d'eau
50 g de sucre de canne
1/2 c.c. de cannelle
1/2 gousse de vanille

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 heure 15 min à 100°C

1. Grattez les grains de la gousse de vanille. Dans une casserole, préparez un sirop avec l'eau, le sucre, la cannelle, la vanille. Faites cuire 1 heure à feu doux sans bouillir.
2. Épluchez les poires, coupez-les en dés. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les poires dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min.
3. Plongez les poires en fin de cuisson dans le sirop, laissez refroidir. Servez frais.

Bananes aux épices

Pour 4 personnes

4 bananes pas trop mûres
50 g de sucre
40 g de beurre
1/2 citron
1/2 gousse de vanille
1/2 c.c. de cannelle
8 c.s. de fleur d'oranger
200 ml de crème fraîche

Préparation : 25 min

Cuisson : 15-20 min à 100°C

1. Épluchez les bananes, citronnez-les. Mélangez dans un plat creux la cannelle avec 25 g de sucre, roulez les bananes dans ce mélange. Dorez les bananes au beurre 5 min dans une poêle.
2. Disposez-les sur une grande feuille d'aluminium. Grattez les grains de la gousse de vanille, mélangez avec les 25 g de sucre restant. Saupoudrez sur les bananes et arrosez de 4 c.s. de fleur d'oranger. Fermez hermétiquement la papillote.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Posez la papillote dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 15-20 min. Réservez les bananes au chaud, versez le jus de cuisson de la papillote dans la poêle.
4. Chauffez jusqu'à ébullition le jus de cuisson mélangé avec la crème fraîche et les 4 c.s. de fleur d'oranger restantes.

Servez chaud les bananes arrosées de sauce. Très bon avec de la glace au chocolat.

Timbale pommes cannelle

Pour 4 personnes

4 pommes Granny Smith
8 tranches de pain brioché rassis
300 ml de crème fraîche épaisse allégée à 15 % de matières grasses
3 c.s. de fleur d'oranger
3 c.s. de sucre en poudre
3 c.c. de cannelle en poudre
1 noix de beurre

Préparation : 15 min

Cuisson : 45-50 min à 100°C

1. Épluchez les pommes, coupez-les en tranches. Mélangez la crème, la fleur d'oranger, le sucre, la cannelle.
2. Beurrez un moule à cake, mettez au fond du moule une couche de pain, puis une couche de pommes, une couche de crème. Recommencez deux fois en terminant par une couche de pommes.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Placez le moule dans le panier, couvrez d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué ci-dessus. Servez tiède.

Moelleux au citron

Pour 6 à 8 personnes

3 gros œufs
200 g de sucre en poudre
210 g de farine + 1 c.s.
1/2 jus de citron pressé
2 c.c. de levure chimique
250 ml de crème fraîche épaisse
1 c.c. d'extrait de vanille
1 noix de beurre
1 pincée de sel
250 ml de coulis de framboises

Préparation : 15 min

Cuisson : 45-50 min à 100°C

1. Fouettez les œufs en omelette, ajoutez le sucre et le citron. Mélangez d'une part la farine, la levure et le sel. Mélangez d'autre part la crème et la vanille.
2. Incorporez alternativement aux œufs 1/3 du mélange de farine, puis 1/3 du mélange de crème. Recommencez deux fois.
3. Versez dans deux petits moules à cake beurrés et farinés. Attention les gâteaux gonflent beaucoup à la cuisson. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Placez les moules dans le panier vapeur, couvrir d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué.
4. Laissez refroidir, démoulez et servez avec le coulis de framboises.



Yaourts

Yaourts nature

Pour 9 yaourts

- 1 l de lait entier
- ou 1 l de lait de soja
- ou 1 l de lait de chèvre
- ou 1 l de lait de brebis
- 1 yaourt nature

Préparation : 5 min

Cuisson : entre 8h et 12h à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans un pichet, mélangez 1 litre de lait avec le yaourt.
2. Versez le mélange obtenu dans les pots et placez-les dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
3. Mettez le couvercle et laissez cuire entre 8h et 12h à 40°C.

Les yaourts après 12h de cuisson sont plus fermes. Ceux cuits en 8h sont plus onctueux.

Si vous utilisez du lait demi-écrémé, vos yaourts seront moins fermes et plus acides.

Le lait de chèvre offre également des yaourts plus liquides.

Reportez-vous pour plus de conseils et astuces page 13.

Yaourts coco

Pour 9 yaourts

- 1l de lait entier
- 1 yaourt nature
- 5 c.s. de sucre roux
- 8 c.s. de noix de coco râpée

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt, le sucre, la noix de coco et ajoutez le lait petit à petit. Mélangez bien.
2. Répartissez le mélange dans les pots. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
3. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Yaourts à la vanille

Pour 9 yaourts

- 1l de lait entier
- 1 yaourt nature
- 4 sachets de sucre vanillé
- 2 gousses de vanille

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans une casserole, fendez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines avec la pointe d'un couteau. Faites chauffer les graines avec les gousses de vanille, ajoutez le lait et portez à ébullition.
2. Dans un saladier mélangez le yaourt avec le lait vanillé et versez la préparation dans les pots.
3. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
4. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Yaourts aux myrtilles

Pour 9 yaourts

1 yaourt nature
1l de lait entier
10 c.s. de sucre en poudre
300 g de myrtilles fraîches
ou surgelées

Préparation : 10 min
Cuisson : 12 heures à 40°C
Repos : 3h au frais

1. Dans une casserole, placez les myrtilles, saupoudrez de 5 c.s. de sucre. Recouvrez et faites chauffer à feu vif 5 min*.
2. Dans un saladier, fouettez le yaourt avec le sucre, ajoutez le lait en filet.
3. Déposez 2 c.s. de compotée de myrtilles au fond de chaque pot et versez la préparation par-dessus.
4. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir, mettez le couvercle, et laissez cuire 12h à 40°C.

Vous pouvez varier les fruits, à condition de toujours les mélanger au sucre. Vous pouvez également remplacer la préparation par de la confiture.

*Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire à couvert 3 min au micro-ondes à pleine puissance.

Yaourts aux pommes caramélisées

Pour 9 yaourts

1l de lait entier
1 yaourt nature
1 pomme à la chair ferme
20 g de beurre salé
50 g de sucre roux

Préparation : 15 min
Cuisson : 12 heures à 40°C
Repos : 3h au frais

1. Pelez et coupez la pomme en petits dés. Faites-les revenir 5 min à la poêle dans le beurre puis rajoutez le sucre. Laissez caraméliser, dès que votre caramel est blond, arrêtez et répartissez la préparation dans vos pots de yaourt.
2. Dans un saladier, mélangez le lait avec le yaourt et répartissez le mélange dans les pots.
3. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir, mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Pour conserver les fruits au fond des pots, versez votre mélange délicatement dans les pots à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez d'abord la préparation sur la cuillère et faites couler en mince filet dans les pots.



Yogurt

Crèmes chocolat très chocolat

Pour 9 yaourts

400 g de chocolat noir
ou au lait

2 œufs entiers

500 ml de lait entier

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le lait. Retirez du feu et rajoutez l'œuf en entier. Mélangez énergiquement.
2. Répartissez le mélange dans les pots.
3. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
4. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Yaourts fraises Tagada®

Pour 9 yaourts

1l de lait entier

1 yaourt nature

200 g de fraises Tagada®

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Faites chauffer le lait avec les fraises Tagada®, les bonbons fondent rapidement.
2. Laissez refroidir et passez au tamis.
3. Dans un saladier mélangez le yaourt avec le lait aux fraises Tagada. Mettez en pots et placez-les dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
4. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Yaourts au miel

Pour 9 yaourts

1l de lait entier
1 yaourt nature
16 c.s. de miel

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Mélangez 1 litre de lait avec votre yaourt. Déposez 2 c.s. de miel dans chaque pot.
2. Versez le mélange dans les pots et placez les dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Pour conserver le miel au fond des pots, versez votre mélange délicatement dans les pots à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez d'abord la préparation sur la cuillère et faites couler en mince filet dans les pots.

Yaourts à la pâte à tartiner aux spéculoos

Pour 9 yaourts

1l de lait entier
1 yaourt nature
16 c.s. de pâte à tartiner
de spéculoos

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Mélangez 1 litre de lait avec votre yaourt. Déposez 2 c.s. de pâte de spéculoos dans chaque pot.
2. Versez le mélange dans les pots et placez-les dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Pour conserver la pâte à tartiner au fond des pots, versez votre mélange délicatement dans les pots à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez d'abord la préparation sur la cuillère et faites couler en mince filet dans les pots.

Yaourts à la tomate et au pesto

Pour 9 yaourts

- 1l de lait entier
- 1 yaourt nature
- 2 tomates
- 3 c.s. de pesto en pot
- 2 c.c. de sucre

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans une casserole, placez les tomates coupez en petits dés, saupoudrez de 2 c.c. de sucre. Recouvrez et faites chauffer à feu vif 5 min*.
2. Dans un saladier mélangez le yaourt avec le pesto et ajoutez le lait. Bien mélangez.
3. Déposez 2 c.c. de tomate au fond de chaque pot et versez la préparation par-dessus.
4. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir, mettez le couvercle, et laissez cuire 12h à 40°C.

Pour conserver les tomates au fond des pots, versez votre mélange délicatement dans les pots à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez d'abord la préparation sur la cuillère et faites couler en mince filet dans les pots.

*Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire à couvert 3 minutes au micro-ondes à pleine puissance.

Yaourts chèvre ciboulette

Pour 9 yaourts

- 1l de lait entier
- 1 yaourt nature
- 150 g de fromage de chèvre
- Ciboulette fraîche

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait et le fromage de chèvre sans porter à ébullition. Bien mélanger, salez, poivrez.
2. Dans un même temps, coupez la ciboulette au dessus de chaque pot, de façon à bien remplir le fond du pot.
3. Dans un saladier, mélangez la préparation et le yaourt, répartissez le mélange dans les pots.
4. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
5. Mettez le couvercle, et laissez cuire 12h à 40°C.





Entrées

Asperges sauce orange	16
Crème de chou-fleur	16
Bouchées de courgettes au chèvre et au pistou	17
Salade de pommes de terre, crabes, asperges	17
Œufs au jambon de pays	18
Fleur de saumon sur lit de tomates et avocats	18
Foie gras vapeur	20
Terrine de rascasse, sauce bisque	21
Terrine marine, sauce pamplemousse	22

Poissons

Lotte aux petits légumes	24
Paupiettes de sole à la tapenade	24
Bar et poireaux en vapeur vinaigrée	25
Paupiettes de lieu au merlan	26
Haddock aux concombres	27
Moules Marinières	28
Rougets sauce aioli	28
Papillottes de cabillaud	30
Saint-Pierre en vapeur d'herbes	30
Pavés de saumon à la tomate	31
Truite vapeur et mousse de brocolis	31
Sole roulée à l'avocat	32

Viandes

Dinde roulée à la crème de petits pois	34
Filet de Boeuf aux légumes	35
Bouchées de lapin aux légumes	36
Saucisse de Morteau et cervelle de canuts	36
Roti de veau aux aubergines et champignons	37
Poulet à la vapeur d'herbes	38
Aïoli de volaille	38
Epaule d'agneau à la sauge	40

Légumes

Panier de légumes vapeur.....	42
Poireaux vapeur.....	42
Purée de celeri rave.....	43
Purée de courgettes à la menthe.....	43
Pommes de terre au laurier.....	44
Légumes verts à la provencale.....	44
Risotto aux champignons et parmesan.....	45
Couscous de chou-fleur aux légumes.....	46
Ratatouille.....	48

Desserts

Crèmes au pamplemousse.....	50
Flans exotiques au coco.....	50
Compote de poires.....	51
Bananes aux épices.....	51
Timbale pommes cannelle.....	52
Moelleux au citron.....	52

Yaourts

Yaourts nature.....	54
Yaourts coco.....	55
Yaourts vanille.....	55
Yaourts aux myrtilles.....	56
Yaourts aux pommes caramélisées.....	56
Crèmes chocolat très chocolat.....	58
Yaourts fraises Tagada®.....	58
Yaourts au miel.....	59
Yaourts à la pâte à tartiner aux spéculoos.....	59
Yaourts à la tomate et au pesto.....	60
Yaourts chèvre ciboulette.....	60





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.

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. Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.







magimix®