

	Cooking recipes	Boisson : Chocolat chaud		La recette du chocolat chaud à l'ancienne. 3 tasses Préparation : 2 minutes Cuisson : 4 minutes	Chocolat noir patissier 52% 120g Lait demi écrémé 500ml	Étape 1 : Peser 120g de chocolat et le couper en morceaux. Étape 2 : Moudre à la puissance 3 pendant 10 secondes. Étape 3 : Placer l'accessoire "feuille" et verser le lait à 60°C à la vitesse 3 pendant 4 minutes. Étape 4 : Servir aussitôt dans des tasses !
002	Stiring Recipes	Boisson : Milkshake végétal à la banane		Un milkshake healthy pour faire le plein d'énergie ! 4 verres Préparation : 2 minutes	Banane 1 Lait végétal (amande, soja) 300g Glaçon 6	Étape 1 : Peler la banane et la couper en gros morceaux. Étape 2 : Installer l'accessoire "feuille". Verser dans la cuve la banane coupée, le lait végétal et les glaçons. Étape 3 : Mélanger 2 minutes à la vitesse 7. Étape 4 : Verser dans des verres avec une large paille. Décorer de cacao en poudre ou d'amandes effilées.
003	Stiring Recipes	Boisson : Mojito		Le roi du cocktail ! 4 verres Préparation : 5 minutes L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.	Rhum 180ml Eau gazeuse 500ml Citron vert 3 Sucre de canne 80ml Menthe 25 feuilles Glaçon 12	Étape 1 : Mettre les glaçons dans la cuve et les piler 30 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Placer le protège-lame et racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Rouler les citrons verts avec la paume de la main sur le plan de travail. Couper 1 citron vert en 2 et le presser dans la cuve. Étape 4 : Couper les 2 autres citrons en morceaux et les mettre dans cuve. Ajouter le sucre de canne, le rhum et les feuilles de menthe puis mixer pendant 20 secondes à la vitesse 1. Étape 5 : Verser dans 4 verres avec une paille et ajouter de l'eau gazeuse bien fraîche.

004	Stiring Recipes	Boisson : Pastèque vodka		Les saveurs de l'été dans un cocktail ! 4 verres Préparation : 5 minutes L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.	Pastèque 1kg Vodka 15cl Sucre 4 c. à s. Jus de citron vert 4 c. à s. Glaçons 12	Étape 1 : Récupérer la chair de pastèque et retirer les pépins si il s'agit de pépins noirs. Étape 2 : Mettre les morceaux de pastèque dans la cuve. Ajouter le sucre et le jus de citron vert. Mixer pendant 10 secondes à la vitesse 5. Étape 3 : Ajouter la vodka et remixer 10 secondes à la vitesse 5. Verser dans des verres avec des glaçons.
005	Stiring Recipes	Boisson : Pina colada		Un cocktail frais et fruité venu des îles ! 4 verres Préparation : 20 minutes L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.	Ananas frais ou en conserve 150g Glaçon 10 Rhum blanc 120g Crème de coco 60g Jus d'ananas pur jus 400g	Étape 1 : Réserver 4 bouts d'ananas pour la décoration des verres. Étape 2 : Mettre dans la cuve l'ananas coupé en cubes et les glaçons. Mixer 15 secondes à la vitesse 9. Étape 3 : Racler les bords de la cuve avec la spatule. Verser le rhum, la crème de coco et le jus d'ananas. Étape 4 : Mixer 20 secondes à la vitesse 5 pour obtenir un mélange crémeux. Étape 5 : Verser dans 4 verres et décorer d'un morceau d'ananas sur le bord du verre. Servir frais.
6	Stiring Recipes	Boisson : Smoothie détox		La boisson qui vous veut du bien ! 2 verres Préparation : 5 minutes	Eau ou Eau de coco 250ml Persil 1/3 de botte Concombre 1/2 Pomme granny smith 2 Citron vert 1/2	Étape 1 : Peler le citron et le couper en 4. Rincer et couper la pomme en 4 en retirant le centre. Rincer le concombre et le persil. Étape 2 : Placer tous les ingrédients dans la cuve. Ajouter l'eau et mixer à la vitesse 5 pendant 20 secondes. Étape 3 : Ajouter des glaçons si désiré et mixer une seconde fois 20 secondes à la vitesse 5. Déguster immédiatement.

007	Stiring Recipes	Boisson : Smoothie exotique		Un jus survitaminé et 100% fruits. 4 personnes Préparation : 10 minutes	Ananas 1/4 Mangue 1/2 Banane 1 Citron jaune ou vert 1 Glaçon 6 Jus de pomme 300ml	Étape 1 : Couper 4 rondelles de citron pour décorer les verres. Presser le reste du citron dans la cuve. Étape 2 : Peler les fruits et les couper en gros morceaux. Étape 3 : Verser les fruits dans la cuve. Ajouter le jus de pomme. Mixer 1 minute à la vitesse 10. Étape 4 : Servir avec des glaçons et une rondelle de citron.
8	Stiring Recipes	Boisson : Smoothie fruits rouges		Pour rougir de plaisir ! 4 personnes Préparation : x minutes Cuisson : xx minutes	Fruits rouges surgelés 400g Yaourt nature ou vanille 2 Jus de pomme ou jus de Cranberry 400ml Menthe fraîche 10 feuilles (facultatif)	Étape 1 : Verser le jus de fruits et le yaourt dans la cuve. Mixer 10 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Ajouter les fruits rouges et la menthe (facultatif) et mixer 30 secondes à la vitesse 5. Étape 3 : Verser dans les verres en utilisant un tamis pour filtrer les grains de framboises, mûres, cassis...
9	Cooking recipes	Boisson : Vin chaud au miel et aux épices		Epicée et réconfortante, c'est la boisson hivernale incontournable ! 4 tasses Préparation : 5 minutes Cuisson : 20 minutes	Vin rouge 1L Anis étoilé de badiane 1 Cannelle 1 c. à s. Clous de girofle 2 Orange non traitée 2 Citron jaune 1 Miel 4 c. à c.	Étape 1 : Rincer et essuyer les agrumes. Zester le citron et la moitié d'une orange. Étape 2 : Couper les oranges en rondelles de 5 mm puis couper chaque rondelle en 4. Étape 3 : Verser le vin dans la cuve (choisir un vin rouge fruité comme un Pinot noir, Beaujolais, Grenache, Merlot...). Ajouter les épices et les morceaux d'orange. Cuire à 90°C pendant 20 minutes sans le bouchon à la vitesse 1. Étape 4 : Servir chaud en filtrant les épices. Mettre une cuillère de miel par tasse pour sucrer.

10	String Recipes	Boisson : Virgin margarita		À consommer sans modération ! 4 verres Préparation : 2 minutes	Jus d'orange pur jus 200g Jus de citron vert 80g Sirop d'agave 30ml Sucre en poudre 50g Citron vert 1 Glaçons 12	Étape 1 : Mettre les glaçons dans la cuve et les piler 30 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Verser le jus d'orange, le jus de citron et le sirop d'agave. Mixer 30 secondes à la vitesse 5. Étape 3 : Étaler le sucre en poudre dans une petite assiette, humidifier le rebord des verres et tremper les bords humides dans le sucre pour créer des bordures givrées. Étape 4 : Remplir les verres et disposer un quartier de citron vert.
011	String Recipes	Dessert : Beurre de cacahuètes		La pâte à tartiner made in USA. 1 pot de 450ml Préparation : 2 minutes	Cacahuète salée 400g Sucre 25g Huile d'arachide ou de noix 2 c. à c. Sel 1 pincée	Étape 1 : Verser le sucre dans la cuve et le mixer en sucre glace 10 secondes à la vitesse 10. Étape 2 : Ajouter les cacahuètes et mixer 30 secondes à la vitesse 10. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Verser l'huile d'arachides et mélanger 30 secondes à la vitesse 7. Étape 4 : Verser le beurre de cacahuètes dans un bocal en verre lavé et séché.
12	String Recipes	Dessert : Brioche tressée		Beurrée et dorée... quel succès ! 1 brioche Préparation : 15 minutes Cuisson : 43 minutes Repos : 2h30	Lait demi-écrémé 260g Sucre en poudre 70g Beurre 125g Œuf 2 Farine 500g Sel 1 c. à c. Sucre perlé (facultatif)	Étape 1 : Placer le protège-lames. Mettre 250g de lait (garder 10g de lait de côté), la levure et le sucre dans la cuve. Faire chauffer à 37°C à la vitesse 2 pendant 6 minutes. Étape 2 : Ajouter le beurre coupé en dés et 1 œuf. Mélanger 3 minutes à 37°C à la vitesse 2. Étape 3 : Ajouter la farine et le sel. Mélanger 4 minutes et 30 secondes à la vitesse 3. Étape 4 : Retirer la pâte de la cuve et la laisser reposer 1h30 dans un saladier recouvert d'un torchon. Étape 5 : Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte pour la dégazer. Diviser la pâte en 2 boules. Rediviser chaque boule en 3 et former 3 boudins de 35 cm. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, tresser les brins. Réaliser 2 brioches tressées. Laisser reposer 60 minutes recouvert d'un torchon propre. Étape 6 : Dans un petit bol, mélanger un jaune d'œuf avec 100ml de lait. Au pinceau, badigeonner les 2 brioches tressées avec le mélange d'œuf et de lait. Parsemer du sucre perlé sur les brioches (facultatif). Étape 7 : Enfourner 30 minutes à 180°C sans préchauffer le four. Sortir les brioches quand elles sont bien dorées.

13	String Recipes	Dessert : Brownie aux noix		Le péché gourmand 100% chocolat. 10 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes	Chocolat noir 70% 200g Œuf 3 Beurre mou 125g Farine 60g Sucre roux 80g Sel 1 pincée Noix (noix, amandes, noisettes, pécan...)80g	Étape 1 : Si vous utilisez des fruits secs entiers, les concasser avec la touche P pendant 5 secondes et réserver. Étape 2 : Couper le chocolat en carrés et le mixer 10 secondes à la vitesse 10. Préchauffer le four à 180°C. Étape 3 : Beurrer un moule carré ou rectangulaire d'environ 20 cm et couper le reste du beurre en dés. Mixer 4 minutes à la vitesse 1 à 80°C. Étape 4 : Ajouter le sucre et les oeufs puis mélanger 1 minute à la vitesse 4. Étape 5 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule et ajouter la farine. Mélanger 30 secondes à la vitesse 5. Étape 6 : Ajouter les noix et mélanger 30 secondes à la vitesse 3. Étape 7 : Verser la préparation dans le moule et enfourner 15 à 20 minutes selon la taille du moule et l'épaisseur du brownie. La cuisson est bonne quand le dessus craquèle et la pointe du couteau ressort propre. Étape 8 : Laisser refroidir au moins 2h. Servir en coupant des carrés avec une boule de glace à la vanille ou de la crème anglaise.
14	String Recipes	Dessert : Carrot cake		Le délicieux gâteau qui rend aimable ! 10 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 75 minutes	Carotte râpée 300g Farine 200g Huile de tournesol 150g Sucre de canne blond 175g Noisette ou noix 60g Œuf 3 Bicarbonate de sodium 1 c. à c. Cannelle 1 c. à c. Gingembre en poudre 1/2 c. à c. Sel fin 1 pincée Fromage frais 250g Sucre blanc 50g Beurre 50g	Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C. Graisser un moule à cake ou un moule à manqué. Étape 2 : Rincer et peler les carottes. Les couper en morceaux de 2 cm. Ajouter les noix ou noisettes entières. Mixer 10 secondes à la vitesse 9. Réserver dans un bol. Étape 3 : Inutile de laver la cuve. Mettre les oeufs, le sucre de canne et le beurre coupés en dés dans la cuve. Mélanger à la vitesse 5 pendant 10 secondes. Étape 4 : Ajouter la farine, le sel, les épices et le bicarbonate puis mélanger 30 secondes à la vitesse 3. Étape 5 : Ajouter les carottes et les fruits secs mixés puis mélanger 20 secondes à la vitesse 2. Étape 6 : Verser la pâte dans le moule et enfourner 50 minutes à 180°C. Pendant ce temps, laver et sécher la cuve pour préparer le glaçage. Étape 7 : Préparer du sucre glace en mixant du sucre blanc pendant 10 secondes à la vitesse 10. Étape 8 : Ajouter au sucre glace, le beurre coupé en dés et le fromage frais. Mélanger 20 secondes à la vitesse 6. Réserver au frais jusqu'à ce que le gâteau soit cuit et refroidit.
015	String Recipes	Dessert : Cheesecake aux framboises		La recette du gâteau frais et onctueux made in USA. 10 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 50 minutes Repos : 5h	Biscuit petit beurre 250g Œuf 2 Beurre 120g Citron vert 1/2 Ricotta 250g Fromage frais 350g Sucre 170g Eau 60g Framboise fraîche 500g	Étape 1 : Couper le beurre en dés et le faire fondre 1 minute à 60°C à la vitesse 1. Étape 2 : Mettre la moitié des biscuits et mixer 20 secondes à la vitesse 1. Étape 3 : Ajouter la seconde moitié des biscuits et mixer 20 secondes à la vitesse 1. Étape 4 : Verser la préparation dans un moule à manqué. Étaler en appuyant pour créer un fond homogène. Étape 5 : Laver la cuve. Verser les fromages, les oeufs et 120g de sucre dans la cuve. Râper le zeste d'un demi citron vert et l'ajouter dans la cuve. Mélanger à la vitesse 2 pendant 3 minutes. Étape 6 : Verser la préparation dans le moule. Enfourner à 180°C pendant 45 minutes. Laisser reposer dans le four 30 minutes. Sortir et laisser complètement refroidir avant de le réserver au réfrigérateur 4h. Étape 7 : Prélever 150g de framboises. Les mettre dans la cuve avec 50 g de sucre et l'eau. Cuire 5 minutes à 90°C à la vitesse 4. Étape 8 : Filtrer la coulis et le laisser refroidir au réfrigérateur

16	String Recipes	Dessert : Cigares au miel		Le croustillant oriental aux amandes et au miel. 8 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 30 minutes	Feuille de brick 10 Poudre d'amandes 250g Sucre glace 75g Zeste d'orange 1/2 Zeste de citron jaune 1/2 Miel 500g Eau 2 c. à s. Amande amère 1 c. à c. Huile de tournesol 500ml Blanc d'œuf 2	Étape1 : Vous pouvez choisir de faire cette recette avec des amandes entières. Tremper les amandes dans l'eau bouillante. Retirer la peau des amandes et les rincer. Mixer les amandes entières à la vitesse 10 pendant 1 minute. Étape 2 : Laver les agrumes. Utiliser des agrumes non traités. Râper les zestes. Étape 3 : Mélanger la poudre d'amandes, les zestes d'agrumes, le sucre glace et l'amande amère à la vitesse 1 pendant 5 minutes. Étape 4 : Faire chauffer une casserole avec le miel et l'eau. Étape 5 : Couper la feuille de brick ronde en 4. Plier la partie la plus large sur elle-même sur 2 cm. Mettre 1 c. à s. de préparation étalée sur 8 cm environ. Rabattre les côtés et rouler. Coller les bords à l'eau. Étape 6 : Faire frire dans l'huile. Egoutter les cigares sur du papier absorbant et les plonger dans le miel pour les imbiber.
017	String Recipes	Dessert : Clafoutis aux abricots		OUI au clafoutis, CHAUD pour l'abricot ! 6 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 25 minutes	Œuf 4 Beurre 60g Farine 100g Sucre 100g Lait 250g Abricot 8 Sel 1 pincée	Étape 1 : Mélanger les œufs avec le sucre et le sel à la vitesse 10 pendant 1 minute. Étape 2 : Ajouter le beurre fondu (30 secondes au four à micro-ondes) et la farine. Mélanger 1 minute à la vitesse 3. Étape 3 : Lorsque cette étape est terminée, mélanger à nouveau la préparation pendant 2 minutes à la vitesse 3, tout en versant le lait progressivement par le trou du couvercle du robot. Étape 4 : Préchauffer le four à 180°C. Rincer et retirer les noyaux des abricots. Dans des ramequins beurrés et farinés, disposer les fruits et verser la préparation. Étape 5 : Enfourner 25 minutes. Si vous utilisez un plat à gratin, enfourner 35 minutes.
018	Cooking recipes	Dessert : Compote pomme poire		Le délice du verger, apprécié des petits et des grands ! 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 30 minutes	Pomme (boskoop, canande, golden) 3 Poire (william, conférence) 3 Sucre vanillé 1 sachet	Étape 1 : Rincer et peler les fruits. Retirer le cœur et les couper en 4. Étape 2 : Mettre les fruits coupés dans la cuve avec le sucre vanillé. Pour bébé et à partir d'un an, on peut remplacer le sucre vanillé par une cuillère à soupe de miel. Cuire 10 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 3 : Mixer 20 secondes à la vitesse 4. Pour une texture plus fine, renouveler l'opération. Si vous préférez une texture avec des morceaux, utiliser la touche P quelques secondes. Les portions de compote se gardent quelques jours au réfrigérateur et jusqu'à 2 mois au congélateur. Servir frais.

019	Cooking recipes	Dessert : Confiture de lait		La petite douceur de lait, encore meilleure avec des crêpes ! 2 pots Préparation : 2 minutes Cuisson : 60 minutes Repos : 12h	Lait entier 1L Sucre roux 110g Sucre en poudre 100g Crème fraîche liquide entière 200g Bicarbonate de soude 1 c. à c. Sucre vanillé 1 sachet	Étape 1 : Peser et mettre les ingrédients dans la cuve puis verser le lait. Cuire 45 minutes à 120° à la vitesse 5, sans le bouchon. Disposer sur le couvercle de la cuve, le panier de cuisson retourné. Il évitera les projections et les débordements. Étape 2 : Retirer avec précaution le panier de cuisson posé sur le couvercle. Cuire 15 minutes supplémentaires sans le bouchon doseur à 100°C à la vitesse 3. Étape 3 : Verser la préparation dans des bocaux en verre lavés et séchés. Fermer aussitôt et laisser refroidir à température ambiante. Mettre au réfrigérateur 12h avant de déguster et conserver au réfrigérateur après ouverture.
020	Cooking recipes	Dessert : Confiture fraise rhubarbe		La confiture du printemps que l'on adore ! 3 pots Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes Repos : 30 minutes	Fraise 300g Rhubarbe 200g Sucre cristal pour confiture 400g Citron 1	Étape 1 : Rincer, peler la rhubarbe et la couper en dés. Rincer, équeuter les fraises et les couper en 2 selon la grosseur. Étape 2 : Placer les fruits puis le sucre dans la cuve. Ajouter le jus de citron. Laisser reposer 30 minutes. Étape 3 : Pendant ce temps, laver 3 pots en verre à l'eau chaude et bien les sécher. Étape 4 : Faire cuire 20 minutes à 100°C à la vitesse 2 en retirant le bouchon doseur. Étape 5 : Appuyer sur la touche P quelques secondes pour mixer la confiture selon la consistance désirée. Étape 6 : Ouvrir avec précaution le couvercle chaud et verser la confiture encore chaude dans les pots en verre jusqu'à 1 cm du bord. Nettoyer le bord du pot si besoin et fermer aussitôt. Retourner les pots et les laisser refroidir. Vous pouvez conserver les pots plusieurs mois. Conserver le pot entamé au réfrigérateur.
021	Stiring Recipes	Dessert : Cookies		La gourmandise aux pépites de chocolat made in USA. 6 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 12 minutes Repos : 20 minutes	Œuf 1 Sucre 100g Beurre 85g Farine 150g Pépité de chocolat 100g Sucre vanillé 1 sachet Levure chimique 1 sachet Bicarbonate de soude 1 c. à c.	Étape 1 : Préchauffer le four à 190°C. Mettre le sucre et le beurre coupé en dés dans la cuve. Mélanger à la vitesse 10 pendant 3 minutes. Ajouter l'œuf au bout d'une minute et laisser la préparation se mélanger les 2 minutes restantes. Étape 2 : Ajouter la farine et mélanger à la vitesse 8 pendant 1 minute et 30 secondes. Étape 3 : Ajouter le sucre vanillé, une partie des pépites (80g), la levure, le sel, le bicarbonate et mélanger 2 minutes à la vitesse 6. Étape 4 : Laisser la pâte reposer 20 minutes à température ambiante dans la cuve. (S'il fait plus de 25 degrés, mettre la pâte au réfrigérateur). Étape 5 : Faire des boules de la taille d'une noix (4 cm) et les espacer de 10 cm environ sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Parsemer de pépites (20g). Étape 6 : Enfourner à 160°C pendant 10 à 15 minutes. La bordure du cookie se colore. Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique quelques jours.

022	Cooking recipes	Dessert : Crème pâtissière	 A top-down view of a wooden cutting board on a grey surface. On the board is a white bowl filled with thick, yellow crème pâtissière, a small white bowl of fresh blueberries, and several small, round, golden-brown tarts with a yellow filling. A few lemon slices and a small sprig of mint are also scattered around the board.	La crème de la crème ! 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 10 minutes Repos : 2h	Lait demi-écrémé 1 L Farine 100g Sucre 200g Œuf 4 jaunes Vanille 1 gousse	Étape 1 : Peser le sucre et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger 3 minutes à la vitesse 3. Étape 2 : Ajouter la farine. Mélanger à la vitesse 2 pendant 1 minute. Étape 3 : Ajouter 2 bouchons doseur soit 200ml de lait. Mélanger 1 minute à la vitesse 3. Réserver la préparation ainsi obtenue. Étape 4 : Nettoyer la cuve et mettre les 800ml de lait à chauffer 4 minutes à 80°C. Étape 5 : Ajouter la préparation dans la cuve avec le lait tiède. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajouter les graines dans la cuve. Étape 6 : Chauffer 6 minutes à 90°C sans le bouchon. Étape 7 : Mélanger avec le bouchon à la vitesse 8 pendant 20 secondes. Étape 8 : Verser dans un saladier, mettre un film transparent à la surface de la crème. Laisser tiédir puis placer au réfrigérateur 2h minimum.
23	Cooking recipes	Dessert : Crumble aux pommes	 A close-up shot of a white ceramic bowl filled with golden-brown crumble. Next to the bowl is a woven basket filled with several ripe red and yellow apples. The scene is set on a light-colored wooden surface.	Le croustillant aux pommes que l'on adore ! 8 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 40 minutes	Pommes (boskoop, canande, golden) 6 Sucre vanillé 1 sachet Sucre roux 100g Farine 75g Beurre 100g Poudre d'amandes 40g Cannelle en poudre 1 c. à s. Œuf 1 jaune Citron 1 jus	Étape 1 : Beurrer un plat à gratin ou 8 ramequins. Étape 2 : Mettre dans la cuve le beurre coupé en dés. Ajouter dans la cuve la farine, le sucre roux, la cannelle en poudre et la poudre d'amandes. Mélanger à la vitesse 1 pendant 2 minutes. Étape 3 : Sortir la préparation et la travailler pour former un sablé qui recouvrira les pommes. Réserver au frais. Étape 4 : Inutile de rincer la cuve. Rincer et peler les pommes puis retirer les trognons. Couper les pommes en lamelles. Mettre les pommes dans la cuve avec le jus de citron et le sucre vanillé. Faire cuire 10 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 5 : Préchauffer le four à 180°C. Verser les pommes dans le plat à gratin ou les ramequins. Ajouter le crumble en l'effritant entre vos doigts. Enfourner 25 minutes pour les ramequins et 30 minutes pour le plat à gratin. Servir tiède avec une boule de glace à la vanille.
024	Stiring Recipes	Dessert : Financiers	 A close-up of a dark metal financier mold on a light-colored surface. Several golden-brown financiers are being removed from the mold. In the background, there is a glass jar filled with more financiers, a white pitcher of milk, and a wire basket containing several brown eggs.	Les petits lingots à déguster ! 8 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 15 minutes	Œuf 6 blancs Farine 100g Sucre 200g Amande en poudre 200g Beurre 200g	Étape 1 : Faire du sucre glace en mixant du sucre 1 minutes à la vitesse 10. Réserver. Étape 2 : Préchauffer le four à 190°C. Inutile de laver la cuve. Couper le beurre en dés et le faire fondre dans la cuve 2 minutes à 50°C à la vitesse 1. Étape 3 : Ajouter le sucre, les amandes en poudre, la farine et les blancs d'œufs puis mixer 1 minute à la vitesse 3. Étape 4 : Répartir dans des moules à financiers et cuire environ 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille avant de démouler et servir.

25	Cooking recipes	Dessert : Flan pâtissier		Le flan vanillé de notre enfance. 8-10 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 54 minutes Repos : 4h	Pâte à tarte 1 Lait demi écrémé 1L Œuf 3 Sucre 160g Fécule de maïs 100g Sucre vanillé 2 sachets Gousse de vanille 1	Étape 1 : Mettre les sucres et la fécule de maïs dans la cuve. Mélanger sans le bouchon doseur pendant 6 minutes à la vitesse 1. Incorporer les œufs 1 à 1 par le trou du bouchon. Puis, verser la moitié du lait soit 500ml par le trou du couvercle petit à petit. Réserver cette préparation dans un saladier. Étape 2 : Rincer la cuve et verser la seconde moitié de lait. Fendre la gousse de vanille en 2, gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau et plonger le tout dans le lait. Les graines de vanille vont infuser. Faire chauffer à 80°C pendant 3 minutes à la vitesse 1. Étape 3 : Chauffer à 60°C à la vitesse 2 sans le bouchon doseur pendant 10 minutes. Verser progressivement la préparation aux œufs par le trou du bouchon. La préparation va épaissir en cuisant. Étape 4 : Étaler la pâte à tarte et la disposer dans un moule à manqué (rond et haut). Piquer le fond de pâte avec une fourchette. Verser la préparation dans le moule. Enfourner 45 minutes à 180°C. Laisser refroidir complètement sur une grille et conserver au réfrigérateur.
026	Stiring Recipes	Dessert : Galette des rois frangipane		La galette reine de l'Epiphanie. 8 à 10 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Pâte feuilletée pur beurre x2 Amande entière 100g Œuf 2 Beurre 70g Sucre 100g Fève 1	Utiliser 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi. Allumer le four à 210°C. Étape 2 : Peser les amandes et les mixer pendant 2 minutes à la vitesse 10 si vous utilisez des amandes entières pelées ou non. Réserver. Étape 3 : Peser le beurre et le faire ramollir dans le bol à 60°C pendant 30 secondes. Vous pouvez remplacer le beurre par 100 g de compote de pommes pour alléger la recette. Étape 4 : Peser et ajouter le sucre avec le beurre et le mélanger 1 minute à la vitesse 4 pour obtenir une pommade. Étape 5 : Ajouter 1 œuf entier et un blanc d'œuf. Mélanger 1 minute à la vitesse 4. Réserver le jaune pour la dorure de la galette. Étape 6 : Ajouter la poudre d'amandes en mélangeant 2 minutes à la vitesse 2. Étape 7 : Étaler la pâte feuilletée et la garnir de la crème d'amandes en laissant une bordure de 2 cm. Placer une fève à 8 cm du bord. Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée en pinçant la bordure pour souder les 2 pâtes. Étape 8 : Avec la pointe d'un couteau dessiner un décor sur la galette. Étaler au pinceau le jaune d'œuf pour dorer la galette et enfourner pendant 10 minutes à 210° puis 20 minutes à 180°C.
027	Stiring Recipes	Dessert : Gâteau au yaourt		Facile à réaliser et personnalisable au grès de vos envies. 10 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 35 minutes	Sucre 150g Œuf 3 Farine 200g Huile de tournesol 60g Yaourt nature 120g Levure chimique 1 sachet Sel 1 pincée Sucre glace	Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C. Étape 2 : Beurrer et fariner un moule de 24 cm ou un moule à cake. Peser les ingrédients. Étape 3 : Mettre le sucre, les oeufs, le yaourt puis mixer 20 secondes à la vitesse 4. Étape 4 : Ajouter dans le bol : la levure, la farine, l'huile et le sel puis mixer 1 minute à la vitesse 3. Étape 5 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule et mixer à nouveau pendant 1 minute à la vitesse 3. Étape 6 : Verser la préparation dans le moule et cuire à 180°C pendant 30 minutes pour un moule rond et 40 minutes pour un moule à cake. Étape 7 : Démouler le gâteau et saupoudrer de sucre glace.

028	String Recipes	Dessert : Gâteau aux pommes		La simplicité a du bon ! 8 pesonnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes	Farine 200g Beurre mou 125g Sucre 125g Œuf 3 Pomme 3 Jus de citron 1 c. à s. Levure 1/2 sachet Cannelle 1 pincée (facultatif) Sucre glace 2 c. à s.	Étape 1 : Rincer et peler les pommes. Les couper en 4 en prenant soin de retirer le tronçon. Couper quelques fines et belles tranches de pommes et les citronner. Elles seront utilisées en décoration. Préchauffer le four à 200°C. Étape 2 : Mettre les pommes dans la cuve et mixer à la vitesse 4 pendant 1 minute. Réserver dans un bol le râpé de pommes en le citronnant afin de préserver la couleur. Étape 3 : Inutile de laver la cuve. Mettre les oeufs et le sucre dans la cuve. Mixer à la vitesse 5 pendant 30 secondes. Étape 4 : Ajouter le beurre mou découpé en cubes, la farine, la cannelle (facultatif) et la levure. Mélanger à la vitesse 3 pendant 1 minute. Étape 5 : Ajouter les pommes hachées et mélanger à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Étape 6 : Verser la préparation dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné. Enfourner 10 minutes à 200°C puis poursuivre la cuisson 20 minutes à 180°C. Étape 7 : Laisser refroidir sur une grille. Décorer de sucre glace et de tranches de pomme crues.
39	String Recipes	Dessert : Gâteau délice		Une délicieuse crème entre 2 génoises au chocolat. 8 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 15 minutes	Œuf 4 Sucre 120g Farine 60g Cacao en poudre 60g Crème liquide entière 30% de m.g. 100ml Mascarpone 50g Sucre glace 35g Extrait de vanille 1/2 c. à c.	Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante. Placer l'accessoire "feuille". Mettre dans la cuve les 4 œufs et le sucre et mixer 5 minutes à la vitesse 3. Étape 2 : Ajouter la farine et le cacao en poudre et mélanger à la vitesse 1 pendant 30 secondes. Étape 3 : Beurrer un moule rectangulaire et verser la préparation. Enfourner 15 minutes à 180°C. Démouler et faire refroidir sur une grille. Nettoyer la cuve. Étape 4 : Placer l'accessoire "feuille". Mettre la crème liquide bien froide et le mascarpone dans la cuve. Mélanger 2 minutes à la vitesse 4 sans le bouchon doseur. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 5 : Mélanger 2 minutes à la vitesse 3 en ajoutant par le trou du couvercle le sucre glace et l'extrait de vanille. Étape 6 : Couper la génoise en 2 horizontalement pour obtenir 2 rectangles de même taille. A l'aide d'une spatule, étaler la moitié de la crème sur une génoise. Recouvrir avec la deuxième génoise et mettre au réfrigérateur. Saupoudrer de cacao en poudre avant de servir ou ajouter un glaçage au chocolat.
030	String Recipes	Dessert : Gaufres liégeoises		Les gaufres gourmandes dont on raffolle ! 6 personnes Préparation : 8 minutes Cuisson : 20 minutes Repos : 45 minutes	Farine 375g Lait demi-écrémé 190g Beurre mou 150g Sucre perlé 125g Œuf 2 Levure fraîche de boulanger 20g Sucre vanillé 1 sachet Sel 1 pincée Extrait de vanille 1 c à. c. Cannelle en poudre 1 c. à c. (facultatif)	Étape 1 : Mettre le protège-lames. Faire chauffer le lait avec la levure émietée à 40°C à la vitesse 2 pendant 3 minutes. Étape 2 : Ajouter la farine, les oeufs, le sucre vanillé, l'extrait de vanille, la cannelle (facultative) et mélanger à la vitesse 2 pendant 3 minutes. Étape 3 : Ajouter le beurre mou coupé en petits dés (ou fondu 1 minute au four à micro-ondes). Ajouter la moitié du sucre perlé et mélanger à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Étape 4 : Beurrer les plaques du gaufrier avec un pinceau et du beurre fondu. Faire chauffer le gaufrier. Étape 5 : Disposer une cuillère à soupe de pâte à gaufre dans le gaufrier. Parsemer de sucre perlé et faire cuire la gaufre 3 minutes environ. Se déguste chaude ou froide. Nature, avec des fruits frais ou du chocolat fondu !

31	Cooking recipes	Dessert : lles flottantes et crème anglaise		Un dessert gourmand tout en légèreté. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 12 minutes	Œuf 8 Sucre 50g Sucre 2 c. à c. Lait demi-écrémé 600g Vanille Sel 1 pincée Orange 1 Menthe 1 c. à s.	Étape 1 : Séparer les blancs des jaunes. Étape 2 : Verser dans le bol les jaunes, le lait, le sucre, la vanille (extrait de vanille ou gousse fendue et grattée). Faire cuire 7 minutes à vitesse 4 à 80°C. Étape 3 : Mélanger la crème anglaise 5 secondes à la vitesse 5. La crème doit être onctueuse et napper le dos d'une cuillère. Verser la crème dans un saladier et la laisser refroidir. Étape 4 : Mettre les blancs et la pincée de sel dans le bol du robot équipé de l'accessoire "feuille" et sans bouchon doseur. Cuire 4 minutes à la vitesse 4 à 70°C. Étape 5 : Ajouter 2 c. à c. de sucre aux blancs en neige. Mélanger 2 minutes à la vitesse 4 à 70°C. Étape 6 : Déposer les blancs sur la crème anglaise refroidie et servir avec des zestes d'orange et une feuille de menthe pour une version légère. Étape 7 : Servir ce dessert dans un grand saladier ou dans des verrines individuelles. Utiliser 2 cuillères à soupe pour faire des quenelles de blanc en neige.
032	Stiring Recipes	Dessert : Madeleines		Retour en enfance avec ces madeleines moelleuses et savoureuses. 24 madeleines Préparation : 10 minutes Cuisson : 11 minutes Repos : au frais 2h	Sucre 150g Œuf 3 Farine T55 200g Beurre doux 105g Lait demi-écrémé 50g Levure chimique 8g Citron jaune 1 (facultatif)	Étape 1 : Mixer le sucre pendant 20 secondes à la vitesse 10 afin de le réduire en poudre. Étape 2 : Ajouter le lait, la farine, 100g de beurre fondu, les oeufs et la levure. Étape 3 : Ajouter le zeste d'un citron non traité. Mélanger 30 secondes à la vitesse 3. Étape 4 : Laisser reposer la pâte 2h au frais. Verser la pâte dans un petit saladier et le mettre au réfrigérateur. Étape 5 : Bien beurrer les moules à madeleines. Étape 6 : Préchauffer le four à 210°C à chaleur tournante. Étape 7 : Verser une cuillère à soupe de pâte dans chaque moule à madeleine. Enfourner 5 minutes à 210°C. Étape 8 : Baisser le four à 180°C et poursuivre 5 minutes de cuisson. Laisser refroidir avant de démouler.
033	Stiring Recipes	Dessert : Mousse au chocolat		Le grand classique au chocolat qui plaît aux petits comme aux grands ! 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 15 minutes	Chocolat noir 200g Œuf 4 Sucre vanillé 1 sachet Eau 250ml Sel 1 pincée	Étape 1 : Verser l'eau dans la cuve et installer le panier de cuisson. Concasser le chocolat, le mettre dans un bol et le déposer dans le panier de cuisson situé dans la cuve. Étape 2 : Faire fondre 15 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 3 : Séparer les blancs et les jaunes des oeufs. Ajouter les jaunes et le sucre dans le chocolat fondu en mélangeant au fouet. Étape 4 : Rincer la cuve du robot, verser les blancs dans la cuve avec une pincée de sel. Faire monter les blancs en neige 6 minutes à la vitesse 4 sans le bouchon doseur. Étape 5 : Dans un saladier, incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat. Étape 6 : Couvrir le saladier et le placer au réfrigérateur 4h ou verser dans des ramequins individuels et mettre au réfrigérateur au moins 2 h.

034	String Recipes	Dessert : Muffins banane chocolat		Comment une banane bien mûre fait le bonheur du goûter ? 12 muffins Préparation : 10 minutes Cuisson : 15 minutes	Farine 250g Chocolat 100g Beurre mou 60g Banane 1 Œuf 2 Levure chimique 1/2 sachet Bicarbonate de soude 1 c. à c. Sel 1 pincée	Étape 1 : Concasser le chocolat 10 secondes à la vitesse 6. Mettre le chocolat concassé de côté. Inutile de rincer la cuve. Si vous utilisez des pépites, passer cette étape. Étape 2 : Mettre le protège-lames. Mélanger les oeufs et le sucre 30 secondes à la vitesse 7. Étape 3 : Ajouter le beurre en petits morceaux et la banane pelée et coupée en rondelles. Mélanger 30 secondes à la vitesse 6. Étape 4 : Verser le chocolat concassé, la farine, la levure, le sel et le bicarbonate. Mélanger 40 secondes à la vitesse 4. Étape 5 : Préchauffer le four à 180°C. Avec une cuillère à soupe, répartir la pâte dans des moules à muffins en les remplissant aux 2/3. Étape 6 : Enfourner pour 15 minutes de cuisson. La cuisson peut varier selon la taille des muffins. Cette recette peut être cuite dans un moule à cake en comptant 35 minutes de cuisson.
035	String Recipes	Dessert : Pain d'épices moelleux		Le gâteau aux mille épices ! 10 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 63 minutes Repos : 15 minutes	Farine de blé T55 250g Sucre roux 150g Orange non traitée 2 Beurre 100g Miel crémeux 180g Épices à pain d'épices 4 c. à c. Cannelle 1 c. à c. Bicarbonate de soude 1/2 c. à c. Fleur d'oranger 1 c. à c. (facultatif)	Étape 1 : Laver les oranges et râper la peau d'un orange pour prélever le zeste. Presser les oranges pour obtenir 150g de jus d'orange. Étape 2 : Faire chauffer dans la cuve le miel, le beurre coupé en dés, le zeste d'orange et la fleur d'oranger pendant 3 minutes à la vitesse 2 à 80°C. Étape 3 : Lancer la préparation liquide pour 5 minutes à la vitesse 2. Par le trou du couvercle, verser les ingrédients un par un progressivement : le sucre, les épices, le bicarbonate puis la farine. Étape 4 : Ouvrir le couvercle et laisser reposer 15 minutes. Étape 5 : Verser la pâte dans un moule à cake bien beurré et fariné. Enfourner 1 heure à 150°C. Démouler le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi.
36	Cooking recipes	Dessert : Panna cotta à la gelée de framboises		L'alliance parfaite d'une crème onctueuse et d'une touche fruitée. 5 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 10 minutes Repos : 2h30	Crème liquide 500ml Agar agar 2g Sucre 65g Framboise 500g Jus de citron 1 c. à c. Sucre 2 c. à s.	Étape 1 : Peser 65g de sucre. Ajouter l'agar agar et la crème dans la cuve. Mélanger à la vitesse 1 pendant 10 minutes à 60°C. Étape 2 : Verser dans des verres et laisser refroidir. Faire le coulis de framboises. Étape 3 : Mixer 2 c. à s. de sucre pendant 10 secondes à la vitesse 10 pour obtenir du sucre glace. Étape 4 : Ajouter le jus de citron et les fruits. Mixer à la vitesse 5 pendant 3 minutes. Filtrer pour retirer les pépins. Réserver au frais. Étape 5 : Laisser refroidir les panna cottas et le coulis au minimum 2h au réfrigérateur. Verser le coulis sur les panna cottas au moment de servir.

037	Stiring Recipes	Dessert : Pâte à tartiner		Fait maison, elle a tout bon ! 1 pot Préparation : 30 minutes Cuisson : 25 minutes	Chocolat noir à dessert 100g Noisette 100g Lait concentré sucré en conserve 400g Sucre 3 c. à s. Lait 10cl Beurre 75g (ou huile de noisette 30g) Sel 1 pincée	Étape 1 : Placer les noisettes sur une plaque de cuisson et les faire torréfier dans un four préchauffé à 180° pendant 15 minutes. Laisser refroidir hors du four et frotter les noisettes entre vos mains pour retirer la pellicule de peau. Étape 2 : Faire du sucre glace en mixant le sucre à la puissance 3 pendant 30 secondes. Réserver le sucre glace. Inutile de nettoyer la cuve après cette étape. Étape 3 : Mixer les noisettes à la vitesse 7 pendant 10 secondes. Réserver. Inutile de nettoyer la cuve. Étape 4 : Couper le chocolat en carrés et le mixer 10 secondes à la vitesse 10. Vous pouvez utiliser du chocolat praliné pour un goût moins fort en chocolat. Étape 5 : Ajouter le lait concentré sucré et mélanger 4 minutes à 70 °C à la vitesse 1. Étape 6 : Racler les bords de la cuve à la spatule pour regrouper les ingrédients. Mélanger à la vitesse 2 pendant 3 minutes. Ajouter par le trou du couvercle: le lait, le beurre coupé en dés (ou huile de noisettes), le sel et le sucre glace. Étape 7 : Racler les bords de la cuve à la spatule et mettre la pâte de noisettes. Mélanger à 50°C à la vitesse 3 pendant 1 minute pour lier les ingrédients. Étape 8 : Verser la préparation dans un grand pot en verre et laisser refroidir quelques heures.
38	Stiring Recipes	Dessert : Quatre-quart		Il se plie en 4 pour nous régaler ! 6 personnes Préparation : 8 minutes Cuisson : 40 minutes	Œuf 4 Farine 200g Sucre 200g Beurre 200g Levure 1 sachet Sel 1 pincée	Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C. Verser la farine, le sucre, la levure et le sel dans la cuve. Mélanger 1 minute à la vitesse 5. Étape 2 : Ajouter le beurre coupé en dés et les œufs. Mixer à la vitesse 5 pendant 3 minutes. Étape 3 : Verser la pâte dans un moule à cake graissé et fariné. Enfourner 40 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille avant de servir.
39	Cooking recipes	Dessert : Riz au lait à la cannelle		Onctueux, fondant et très gourmand ! 6 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 60 minutes	Lait froid demi-écrémé 1.2L Sucre 75g Sel 2 pincées Riz rond 250g Cannelle 1 c. à c.	Étape 1 : Placer le protège-lames. Ajouter le riz dans la cuve. Verser le lait froid, le sucre, la cannelle et le sel sur le riz. Étape 2 : Faire cuire 40 minutes à 90°C à la vitesse 1 sans bouchon doseur. Laisser reposer le riz dans la cuve pendant 10 minutes minimum. Étape 3 : Verser le riz dans des ramequins individuels ou dans un saladier.

40	Stiring Recipes	Dessert : Rochers coco		La bouchée gourmande à la noix de coco. 12 rochers Préparation : 15 minutes Cuisson : 15 minutes	Noix de coco rapée 125g Lait concentré sucré 390g Œuf 2 blancs	Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C. Étape 2 : Mélanger 2 blancs d'œufs pendant 3 minutes à la vitesse 4 sans le bouchon doseur. Réserver les blancs en neige obtenus dans un bol. Étape 3 : Inutile de laver la cuve. Verser le lait concentré sucré et la noix de coco râpée dans la cuve. Mélanger à la vitesse 1 pendant 1 minute. Étape 4 : Ajouter les blancs en neige et mélanger 20 secondes à la vitesse 1. Étape 5 : Sur une plaque de four munie d'une feuille de papier sulfurisé, faire des petits tas équivalents à 2 cuillères à soupe, en les espaçant de 3 cm. Utiliser vos doigts mouillés pour créer une pointe. Étape 5 : Enfourner 20 minutes. Ajuster le temps de cuisson selon la taille des rochers et la couleur désirée, pale ou dorée. Laisser refroidir 10 minutes. Décoller les rochers avec une spatule et laisser bien refroidir sur une grille. Vous pouvez conserver les rochers à la noix de coco dans une boîte hermétique plusieurs jours.
41	Stiring Recipes	Dessert : Sablés aux graines		Les petits biscuits pour faire le plein de vitalité. 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 18 minutes	Farine d'épautre T80 250g Sucre de canne 125g Fleur de sel 1 pincée Levure 1 sachet Beurre 150g Œuf 1 Flocons d'avoine 3 c. à s. (facultatif) Graine de tournesol 2 c. à s. Graine de pavot 2 c. à s. Graine de sésame 2 c. à s.	Étape 1 : Peser la farine et le sucre. Faire ramollir le beurre coupé en dés à la vitesse 1 pendant 1 minute à 60°C. Étape 2 : Lancer le mélange à la vitesse 1 pendant 4 minutes. Par le trou du couvercle, verser un à un les ingrédients : sel, sucre, œuf, farine, levure, flocons d'avoine et graines. Étape 3 : Récupérer la pâte et former une boule en farinant le plan de travail. La boule de pâte doit être façonnée pour former 4 boudins de 2.5 cm de diamètre. Préchauffer le four à 150°C. Étape 4 : Couper au couteau des tranches d'1 cm d'épaisseur. À chaque découpe de tranche, tourner le boudin pour éviter qu'il ne se déforme et avoir des disques de pâte le plus rond possible. Disposer les disques de pâte sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une plaque de four. Espacer les disques de 2 cm minimum. Étape 5 : Enfourner 18 minutes en surveillant. Sortez les biscuits quand ils commencent à dorer et les laisser refroidir.
42	Stiring Recipes	Dessert : Sorbet framboise minute		La douceur glacée & vitaminée ! 6 personnes Préparation : 5 minutes Repos : 45 minutes	500g de framboises surgelées 60g de sucre Œuf 1 blanc Jus de citron 1 c. à c.	Étape 1 : Faire du sucre glace en mixant le sucre à la puissance 3 pendant 30 secondes. Réserver le sucre glace. Étape 2 : Mettre les framboises surgelées dans la cuve, presser la touche P 2 fois pendant 3 secondes. Étape 3 : Racler les bords de la cuve avec la spatule puis ajouter le sucre, le blanc d'œuf et le jus de citron. Mélanger 1 minute à la vitesse 7. Étape 4 : Ajouter l'accessoire "feuille" et mélanger 1 minute à la vitesse 1. Servir aussitôt ou réserver au congélateur dans une boîte fermée 45 minutes pour avoir une texture plus ferme.

43	String Recipes	Dessert : Sponge cake		La génoise aérienne qui se déguste seule ou garnie ! 6 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Farine 150g Beurre 150g Œuf 3 Levure 3g Sucre 150g Bicarbonate de soude 1 c. à c.	Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Verser les blancs dans la cuve et mélanger à la vitesse 4 pendant 3 minutes. Verser les blancs en neige dans un saladier. Étape 2 : Inutile de laver la cuve. Faire fondre le beurre coupé en dés dans la cuve à 80°C pendant 1 minute. Étape 3 : Verser les jaunes d'oeufs dans la cuve. Ajouter la farine, le sucre, le bicarbonate et la levure. Étape 4 : Mélanger pendant 1 minute à la vitesse 4. Étape 5 : Ensuite, verser la pâte dans un moule beurré et laisser monter pendant 30 minutes à température ambiante. Étape 6 : Enfourner 30 minutes à 180°C dans un moule à manqué ou 40 minutes dans un moule à cake. Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.
44	String Recipes	Dessert : Tiramisu au Biscoff (Speculoos)		Déclinaison belge du célèbre dessert italien. 6 personnes Préparation : 11 minutes Repos : 4 h minimum	Mascarpone 250g Biscuits x24 180g Sucre 125g Sucre vanillé 1 sachet Œuf 2	Étape 1 : Utiliser la touche P pour broyer les biscuits. Étape 2 : Séparer les blancs et les jaunes d'œufs. Étape 3 : Dans la cuve propre et sèche et sans bouchon doseur, monter les blancs en neige à la vitesse 4 pendant 3 minutes. Réserver. Étape 4 : Verser dans la cuve (inutile de la laver) le sucre et les jaunes. Mélanger 3 minutes à la vitesse 10. Étape 5 : Ajouter le mascarpone et mélanger 5 minutes à la vitesse 3. Étape 6 : Incorporer les blancs délicatement et 3 c. à s. de poudre de biscuits avec une spatule. Étape 7 : Dans des verrines ou ramequins, mettre 1 c. à c. de poudre de biscuits. Mettre une couche de préparation au mascapone. Conserver la poudre de biscuits au sec et mettre les verrines au réfrigérateur. Étape 8 : Avant de servir, saupoudrer le reste de biscuits broyés sur les tiramisu.
45	Cooking recipes	Entrée : Acras		Les beignets créoles dont tout le monde raffole. 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 20 minutes Repos : 30 minutes	Cabillaud 250g Eau 500g Laurier 1 feuille Herbes de Provence 1 c. à c. Lait 250g Farine 250g Œuf 1 Levure 1 sachet Gingembre frais 20g Carotte 1 Oignon frais (civette) 2 Ail 3 gousses Ciboulette Coriandre Paprika Piment doux Huile de friture 500ml Sel 2 pincées Poivre du moulin	Étape 1 : Verser l'eau dans la cuve. Ajouter le laurier et les herbes de Provence dans l'eau. Placer le grand panier vapeur sur le couvercle de la cuve. Cuire à 120°C pendant 10 minutes. Étape 2 : Vider l'eau et réserver les poissons dans le grand panier vapeur. Ne pas laver la cuve. Rincer et peler la carotte. Peler l'oignon et le gingembre frais. Couper la carotte, l'oignon et sa tige en morceaux. Mettre les légumes, les herbes, 1 pincée de sel et les épices dans la cuve. Mixer à la vitesse 10 pendant 1 minute. Étape 3 : Vider la cuve et mettre de côté la préparation. Ne pas laver la cuve et y verser la farine, la levure, l'œuf et le lait. Mélanger à la vitesse 2 pendant 3 minutes. Étape 4 : Ajouter le poisson et la préparation d'herbes, de légumes et d'épices. Mélanger à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Étape 5 : Verser le mélange dans un saladier et le laisser reposer au frais 30 minutes. Préparer un bain d'huile dans une friteuse ou dans une casserole pour faire frire les acras. Étape 6 : Faire des boules de 3 cm avec les mains humidifiées ou utiliser 2 cuillères à soupes pour faire des quenelles. Les plonger dans l'huile de friture et les ressortir dès que les acras sont dorés. Réserver sur une assiette munie d'une feuille de papier absorbant, ajouter une pincée de sel et servir chaud.

46	Stiring Recipes	Entrée : Blinis		Idéal pour des amuse-bouches et des entrées festives ! 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 15 minutes	Farine de blé 200g Lait fermenté 250ml Œuf 2 Beurre 40g Levure boulangère désydratée 5g Bicarbonate de soude 1 c. à c Sel 1 pincée	Étape 1 : Mettre le protège-lames. Faire fondre le beurre coupé en dés 30 secondes à 80°C à la vitesse1. Étape 2 : Diluer la levure dans très peu d'eau et l'ajouter dans la cuve. Verser le lait ribot, la farine, le sel et le bicarbonate. Mélanger à la vitesse 1 pendant 1 minute. Étape 3 : Vérifier que la pâte est bien homogène, racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Fermer et laisser reposer 10 minutes. Étape 4 : Séparer les jaunes des blancs. Ajouter les jaunes à la pâte et mélanger à la vitesse 1 pendant 1 minute. Mettre la pâte dans un saladier et recouvrir d'un linge propre. Laisser reposer pour faire lever 10 minutes. Pendant ce temps, laver et sécher la cuve pour faire monter les blancs en neige. Étape 5 : Monter les blancs en neige à la vitesse 4 pendant 6 minutes. Dans le saladier, incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule. Étape 6 : Dans une crêpière ou pêle bien chaude, disposer 6 petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café. Former rapidement un rond avec la pointe au centre. Retourner dans des bulles se forment et faire cuire l'autre face. Garder au réfrigérateur dans un torchon propre. Réchauffer au moment de servir. Nous vous conseillons de servir les blinis avec du tarama ou du fromage frais et du saumon fumé.
47	Cooking recipes	Entrée : Cake salé à la courgette		Un cake aux légumes à partager. 12 parts Préparation : 5 minutes Cuisson : 63 minutes	Courgette 3 Petits pois 200g Oignon 1/2 Œuf 3 Farine 100g Levure 1 sachet Bicarbonate de soude 2 c. à c. Huile d'olive 2 c. à s. Eau 500g Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Laisser le bouchon ouvert. Monter les blancs en neige à la vitesse 4 pendant 3 minutes. Réserver. Étape 2 : Rincer et couper les extrémités de la courgette. Couper les courgettes en rondelles (Compter 500g de courgettes surgelées). Verser 500g d'eau dans la cuve. Mettre les courgettes dans le panier de cuisson. Cuire 20 minutes à 120°C. Étape 3 : Ouvrir avec précaution. Vider et rincer la cuve. Peler et couper l'oignon. Mixer l'oignon à la vitesse 4 pendant 1 minute. Ajouter le protège-lames et racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter l'huile et faire cuire la courgette et les petits pois surgelés 1 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 5 : Ajouter les jaunes d'œuf, la farine, la levure et le bicarbonate. Mélanger à la vitesse 1 pendant 1 minute. Étape 6 : Incorporer les blancs d'œufs et verser dans un moule à cake graissé et fariné. Étape 7 : Faire cuire 40 minutes à 160°C.
48	Cooking recipes	Entrée : Carottes à l'orientale		Carottes au cumin 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 20 minutes	Carotte 300g Huile d'olive 3 c. à s. Ail 1 gousse Cumin en poudre 1 c. à s. Cumin en graine 1 c. à c. Gingembre moulu 1 c. à c. Citron jaune 3 c. à s. Jus d'orange 3 c. à s. Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer l'ail. Mettre l'ail dans la cuve. Ajouter le jus d'orange, le jus de citron et l'huile d'olive. Hacher à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Mettre le protège-lames. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Rincer et peler les carottes. Les couper en rondelles de 5 mm en biais. Cuire 5 minutes à 90°C à la vitesse1. Étape 3 : Ajouter les deux sortes de cumin, le gingembre, saler et poivrer. Verser 200ml (soit 2 bouchons) d'eau. Faire cuire à 100°C pendant 15 minutes sans vitesse et sans bouchon. Étape 4 : L'eau s'est évaporée et les carottes sont cuites et croquantes. Servir dans un bol. Pour des carottes plus fondantes, poursuivre la cuisson 5 minutes en ajoutant 1 bouchon d'eau.

49	Cooking recipes	Entrée : Caviar d'aubergine		Le caviar de légumes le plus plébiscité ! 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 20 minutes	Aubergine 1 Oignon 1/2 Ail 1 gousse Huile d'olive 1 c. à s. Jus de citron 1/2 Coriandre fraîche 1 c. à s. Cumin 1 c. à c. Eau 500g Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Utiliser la touche P pour hacher l'ail. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Rincer puis peler l'aubergine. Couper l'aubergine en dés. Ajouter l'aubergine dans la cuve et faire cuire 20 minutes à 80° C à la vitesse 1. Étape 3 : Saler, poivrer, ajouter le cumin, le jus de citron et la coriandre ciselée. Mixer à la vitesse 4 pendant 1 minute. Étape 4 : Servir bien froid sur des toasts, arrosé d'un filet d 'huile d'olive et parsemé de dés de tomate fraîche.
50	Cooking recipes	Entrée : Coquilles à la bretonne		Un plat fin et élégant à servir dans de jolies coquilles. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 14 minutes	Noix de Saint-Jacques surgelées 300g Échalote 1 Oignon nouveau (ou cive) 2 Persil 1 c. à s. Ail 1 gousse Beurre salé 50g Crème fraîche 3 c. à s. Farine 25g Vin blanc sec 250ml Chapelure 6 c. à s. Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et couper l'échalote en 2. Peler et dégermer l'ail. Rincer et couper l'oignon nouveau. Mixer le tout à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Ajouter 25g de beurre coupé en dés. Faire fondre à 90°C pendant 4 minutes à la vitesse 2. Pendant ce temps, disposer bien à plat les noix de Saint-Jacques surgelées sur le plateau du grand panier vapeur. Étape 3 : Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Verser le vin blanc et la crème. Pendant le temps de cuisson de la sauce, placer le grand panier vapeur fermé sur le couvercle de la cuve pour faire décongeler les noix de Saint-Jacques. Cuire 6 minutes à la vitesse 4 à 90°C. Étape 5 : Ajouter le persil ciselé, saler et poivrer. Mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Réserver dans la cuve. Étape 6 : Utiliser des coquilles ou des ramequins beurrés. Mettre 1 c. à s. de sauce dans le fond. Disposer les noix de Saint-Jacques et couvrir avec 4 c. à s. de sauce. Saupoudrer de chapelure et d'une noisette de beurre. Étape 7 : Cuire au four sous le grill pendant 10 minutes à 220°C. Servir la coquille sur une c. à s. de gos sel pour qu'elle soit stable.
51	Stiring Recipes	Entrée : Crème d'artichaut		À tartiner avec amour... 1 bol Préparation : 2 minutes	Fond d'artichaut en conserve 200g Huile d'olive 3 c à.s. Ail 1 /2 gousse Jus de citron jaune 3 c à.s. Parmesan ou grana padano 40g Poivre du moulin	Étape 1 : Couper le fromage en cubes et le hacher 20 secondes à la vitesse 10. Étape 2 : Peler et dégermer l'ail. Ajouter les fonds d'artichauts égouttés, l'huile, le citron et l'ail dans la cuve. Mixer 20 secondes à la vitesse 8. Étape 3 : Servir avec des toasts ou des gressins. Vous pouvez conserver la crème d'artichaut dans un bocal avec de l'huile d'olive en surface.

52	Cooking recipes	Entrée : Crème de poivron		Une sauce originale pour un apéro convivial. 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 18 minutes	Poivron rouge 400g Crème fraîche liquide 50g Fécule de maïs 2 c. à s. (facultatif) Huile d'olive 3 c. à s. Paprika en poudre 1 c. à c. Eau 100ml Cube de bouillon de légumes 1 Oignon rouge 1 Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler l'oignon et le couper en 6. Mixer 2 minutes à la vitesse 6. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Ajouter l'huile d'olive et faire cuire 3 minutes à la vitesse 1 à 120°C sans bouchon doseur. Pendant ce temps, rincer et épépiner les poivrons. Couper le poivron en gros dés. Étape 3 : Ajouter les dés de poivron et cuire 7 minutes à la vitesse 1 à 100°C avec le bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter un bouchon doseur de 100ml d'eau chaude et le cube de bouillon de légumes émietté. Poursuivre la cuisson 7 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Étape 5 : Ajouter la crème par le trou du couvercle et cuire 1 minute à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Étape 6 : Ajouter le paprika (ou du piment doux). Mélanger 10 secondes à la vitesse 4 avec le bouchon doseur. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Pour épaissir la préparation, ajouter 2 c. à s. de fécule de maïs et poursuivre la cuisson 2 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 7 : Servir froid dans un bol avec des tortillas ou du pain.
53	String Recipes	Entrée : Génoise roulée, saumon et fromage frais		Un tourbillon de saveurs ! 10 parts Préparation : 10 minutes Cuisson : 15 minutes	Œuf 3 Farine 15g Fécule de maïs 25g Eau 80ml Emmental râpé 50g Épinard (hachés ou surgelés) 30g Levure 1/2 sachet Huile 3 c. à s. Sel Poivre du moulin Fromage frais 125g Saumon fumé 120g	Étape 1 : Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Laisser le bouchon ouvert. Monter les blancs en neige à la vitesse 4 pendant 3 minutes. Réserver. Étape 2: Préchauffer le four à 180°C. Mettre l'eau dans la cuve et la faire chauffer 2 minutes à 120°C. Étape 3: Verser par le trou du couvercle les jaunes d'œufs dans l'eau chaude. Mélanger avec le bouchon ouvert à la vitesse 3 pendant 2 minutes pour faire mousser. Étape 4: Ajouter la farine, la fécule de maïs, la levure. Mélanger 20 secondes à la vitesse 2. Étape 5: Ajouter l'huile, les épinards décongelés (les faire décongeler au préalable ou au four à micro-ondes 2 minutes). Ajouter l'emmental râpé. Saler, poivrer. Mélanger 20 secondes à la vitesse 2. Étape 6: Incorporer les blancs en neige. Étape 7: Étaler la préparation sur une plaque de cuisson munie d'une feuille de papier sulfurisé ou utiliser une plaque à génoise en silicone. Enfourner 8 à 10 minutes. Étape 8: Placer un linge propre et humide sur la génoise. Retourner et démouler. Rouler le linge avec la génoise dans la longueur.
54	Cooking recipes	Entrée : Gougères au fromage		Des petits choux salés, on en fait qu'une bouchée ! 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 35 minutes	Œuf 4 Eau 60g Beurre 80g Conté 150g Farine 140g Sel 1 c.à c.	Étape 1 : Préchauffer le four à 220°C. Étape 2 : Couper le fromage en cube et le mixer dans la cuve à la vitesse 3 pendant 20 secondes. Étape 3 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter le beurre coupé en dés, l'eau et le sel. Étape 3: Mélanger 5 minutes à 90°C à la vitesse 1. Étape 4: Ajouter la farine et mélanger 3 minutes à la vitesse 4. Étape 5: Sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une plaque de cuisson, disposer à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une poche à douille des petits tas de pâte de la valeur d'une noix. Étape 6: Enfourner 35 minutes.

55	Stiring Recipes	Entrée : Guacamole		La recette qui vous mettra à l'heure mexicaine ! 1 bol Préparation : 5 minutes	Avocat mûr 2 Jus de citron 1/2 Tomate 1 Ail 1 gousse Oignon rouge 1 Cumin en poudre 1/2 c. à c. Piment en poudre 1 pincée (facultatif) Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Peler l'oignon et le couper en 4. Mettre l'oignon et l'ail dans la cuve et hacher 10 secondes à la vitesse 7. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 2 : Couper la tomate en dés laisser le jus s'écouler. Couper les avocats en 2, retirer le noyau et retirer la chair avec une cuillère à soupe. Mettre la chair d'avocat et les dés de tomate égouttés dans la cuve. Ajouter le jus de citron, le cumin, le sel, le piment (facultatif) et le poivre. Étape 3 : Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Verser la préparation dans un bol et servir aussitôt. Pour conserver la préparation, placer un noyau d'avocat dans le bol et couvrir avant de le mettre au réfrigérateur.
56	Cooking recipes	Entrée : Houmous de brocoli		Le houmous revisité. 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 25 minutes	Brocoli 1 tête Huile d'olive 2 c. à s. Jus de citron 1/2 Pois chiche 1 petite conserve 130g (facultatif) Ail 1 gousse Cumin 1 pincée Graines de sésame 1 c. à s. (facultatif) Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Utiliser la touche P pour hacher l'ail. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Rincer le brocoli et le couper en fleurettes. Peler et couper le pied en petits cubes. Étape 3 : Ajouter le brocoli dans la cuve et cuire le brocoli 25 minutes à 80°C à la vitesse 1 avec le bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, les pois chiches (non égouttés), le cumin, le sel et le poivre. Mixer 1 minute à la vitesse 4. Étape 6 : Racler les bords pour regrouper la préparation au fond de la cuve. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Ajouter les graines de sésame et remixer 20 secondes à la vitesse 4. Étape 7 : Conserver au frais jusqu'au moment de servir arrosé d'un filet d'huile d'olive.
57	Stiring Recipes	Entrée : Houmous traditionnel		La recette traditionnelle libanaise. 1 bol Préparation : 10 minutes	Pois chiche en conserve 400g Tahini 2 c. à s. (ou graines de sésame doré 30g) Ail 1 gousse Jus de citron 4 c. à s. Huile d'olive 3 c. à s. Cumin en poudre 1 /2 c. à c. Coriandre fraîche (facultatif) Sel 1 pincée	Étape 1 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Mixer l'ail dans la cuve 10 secondes à la vitesse 10. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 2 : Égoutter mais conserver le jus de la conserve de pois chiches. Verser dans la cuve les pois chiches égouttés. Ajouter le tahini (ou graines de sésame), le jus de citron, le cumin en poudre et l'huile d'olive. Mixer pendant 20 secondes à la vitesse 4. Goûter et ajuster en sel si besoin. Étape 3 : Racler les bords de la cuve avec la spatule. Vous pouvez ajouter le jus de pois chiches pour assouplir la préparation selon votre goût. Remixer 20 secondes à la vitesse 4 pour obtenir une purée fine. Étape 4 : Verser la préparation dans un bol. Tracer une spirale avec le dos d'une cuillère. Garnir d'huile d'olive et de coriandre fraîchement ciselée.

58	Cooking recipes	Entrée : Rillettes de saumon		Le classique chic à tartiner ! 1 bol Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes	Filet de saumon 300g Échalote 2 Fromage frais 80g Ciboulette 15 brins Citron vert 1 Huile d'olive 2 c. à s. Eau 500g Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Placer le filet de saumon sur le plateau vapeur. Disposer le plateau dans le grand panier vapeur et mettre le couvercle. Verser 500g d'eau dans la cuve. Poser le support vapeur sur le couvercle du robot. Étape 2 : Faire cuire le saumon à la vapeur pendant 20 minutes à 120°C. Étape 3 : Mettre de côté le saumon pour le laisser refroidir. Nettoyer la cuve. Étape 4 : Peler et couper les échalotes en 4. Rincer la ciboulette. Mixer les échalotes et la ciboulette 10 secondes à la vitesse 7. Racler les bords de la cuve à la spatule. Rincer et peler la peau du citron pour prélever le zeste. Raper l'écorce et l'ajouter dans la cuve. Étape 5 : Mettre dans la cuve le jus de citron, le fromage frais, le saumon grossièrement émietté (retirer la peau du saumon si besoin). Ajouter la ciboulette, le poivre et le sel. Mixer à la vitesse 2 pendant 10 secondes. Étape 6 : Verser la préparation dans un bol.
59	Stiring Recipes	Entrée : Sablés au parmesan		De petits biscuits gourmands et craquants. 8 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 60 minutes	Parmesan 100g Beurre mou 120g Farine 180g Thym 1 c. à c. Œuf 1	Étape 1 : Peser les ingrédients. Laisser ramollir le beurre. Étape 2 : Couper le fromage en cubes et le hacher 10 secondes à la vitesse 6. Étape 3 : Placer le protège-lames. Ajouter le beurre coupé en dés, la farine, l'oeuf et le thym. Mélanger à la vitesse 1 pendant 2 minutes. Étape 4 : Récupérer la pâte de la cuve, former une boule puis 2 boudins de 4cm de diamètre. Enrouler les 2 boudins avec du film alimentaire et les placer au réfrigérateur 20 minutes. Étape 5 : Préchauffer le four à 180°C. Préparer une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Étape 6 : Sortir les boudins de pâte, retirer le film et couper des disque d'1 cm environ. Les disposer sur le papier sulfurisé. Étape 7 : Enfourner 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.
60	Stiring Recipes	Entrée : Taboulé de chou-fleur		Quand le végétal nous régale. 4 personnes Préparation : 5 minutes Repos : 4 h	Chou-fleur 1/2 Citron jaune 3 c. à s. Huile d'olive 4 c. à s. Herbes aromatiques 3 c. à s. Oignon 1/2 Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Laver le chou-fleur. Retirer les feuilles et le tronc pour ne garder que les fleurettes. Peler et couper l'oignon en 2. Étape 2 : Rincer et essorer les herbes (persil, coriandre, ciboulette, menthe...). Mixer l'oignon, les herbes aromatiques à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Étape 3 : Ajouter les fleurs de chou dans la cuve et mixer à la vitesse 6 pendant 30 secondes. Étape 4 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, saler et poivrer. Mélanger les ingrédients à la vitesse 2 pendant 20 secondes. Étape 5 : Verser dans un saladier et laisser reposer 4h.

61	String Recipes	Entrée : Taboulé libanais		L'entrée fraîche et pleine de saveurs ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Repos : 2h	Persil plat 2 bottes Menthe 1/2 botte Boulghour 80g Oignon rouge 1 Tomate 2 Jus de citron 1 Huile d'olive 5 c. à s. Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Dans un saladier, mettre le boulghour et mouiller d'un mélange d'huile d'olive et de citron. Laisser gonfler 30 minutes. Étape 2 : Peler l'oignon rouge et le couper en 4. Rincer les tomates, retirer les pédoncules et les couper en 4. Étape 3 : Mixer dans la cuve l'oignon et les tomates à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Verser cette préparation sur le boulghour. Étape 4 : Hacher le persil et la menthe ou coriandre avec la touche P du robot. Ajouter les herbes hachées dans le saladier et mélanger. Étape 5 : Saler, poivrer et ajouter de l'huile d'olive et du citron pour assaisonner. Laisser reposer la salade 2 h au réfrigérateur.
62	String Recipes	Entrée : Tapenade		L'incontournable tapenade pour relever l'apéro. 1 petit bol Préparation : 3 minutes	Olives vertes ou noires à la grecque dénoyautées 160g Ail 1 petite gousse Huile d'olive 45ml Câpre 2 c. à c. (facultatif)	Étape 1 : Peler de dégermer la gousse d'ail. Étape 2 : Mixer l'ail 10 secondes à la vitesse 10. Puis rabattre l'ail au fond de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Ajouter les olives et les câpres. Mixer 1 minute à la vitesse 5 en ajoutant l'huile progressivement par le trou du couvercle. Étape 4 : Racler les bords avec la spatule et remixer 20 secondes à la vitesse 10. Étape 5 : Servir aussitôt dans un bol avec du pain ou mettre la tapenade dans un bocal hermétique avec un filet d'huile d'olive. Ainsi elle se conservera 1 semaine au réfrigérateur.
63	String Recipes	Entrée : Tarama		Le classique de la mer à déguster sur des blinis. 1 bol Préparation : 5 minutes	Œufs de cabillaud 150g Pain de mie sans croûte 3 Huile d'olive 3 c. à s. Citron 1 c. à c. Eau gazeuse 200ml Sel 1 pincée	Étape 1 : Retirer la croûte du pain de mie. Mouiller le pain avec l'eau. Étape 2 : Retirer la membrane de la poche contenant les œufs. Racler au couteau pour récupérer le maximum d'œufs. Étape 3 : Essorer le pain en le pressant à la main. Mettre le pain essoré dans la cuve. Ajouter l'huile, le sel et le citron. Mélanger 30 secondes à la vitesse 4. Si vous préférez une texture plus fine, appuyer sur la touche P quelques secondes.

64	Cooking recipes	Entrée : Tartinable au camembert		La douceur gourmande à tartiner. 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 10 minutes	Camembert 250g Échalote 1 Beurre 25g Crème épaisse 150g Paprika 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Peler l'échalote et la couper en 2. Peler et dégermer l'ail. Mettre l'échalote et l'ail dans la cuve et hacher 10 secondes à la vitesse 7. Étape 2 : Gratter au couteau la croûte du camembert. Ajouter le camembert coupé en gros morceaux et le beurre coupé en petits cubes et mixer 20 secondes à la vitesse 2. Étape 3 : Cuire 10 minutes à 50°C à la vitesse 1. Étape 4 : Ajouter 1 pincée de paprika, la crème épaisse, le poivre et mélanger 30 secondes à la vitesse 2. Rectifier l'assaisonnement.
65	Cooking recipes	Entrée : Tchoutchouka aux poivrons		Les couleurs du sud dans votre assiette. 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Poivron rouge en conserve 500g Tomate pelée en conserve 400g Ail 1 gousse Concentré de tomate 2 c. à s. Sucre 3 morceaux ou 25g Huile d'olive 5 c. à s. Piment doux Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer l'ail. Mixer à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Égoutter, peler et couper les poivrons. Mettre les poivrons et l'huile d'olive dans la cuve. Faire cuire à 80°C pendant 5 minutes à la vitesse 2. Étape 3 : Verser les tomates pelées et le sucre et faire cuire 30 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 4 : Ajouter une pincée de piment doux, saler et poivrer. Mélanger à la vitesse 1 pendant 20 secondes et servir chaud.
66	Cooking recipes	Entrée : Terrine de poisson		Les amoureux du poisson vont adorer ! 8 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 60 minutes Repos : 2h30	Cabillaud 300g Saumon 250g Saumon fumé 70g Crème fraîche liquide 100g Œuf 3 Oignon 1 Ail 1 gousse Pain de mie 1 tranche Huile d'olive 2 c. à s. Aneth Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1: Peler et couper l'oignon en 4. Peler et dégermer l'ail. Hacher l'ail et l'oignon à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2: Ajouter l'huile d'olive. Cuire 5 minutes à 80°C à la vitesse 2 sans bouchon. Pendant ce temps couper le cabillaud et le saumon en cubes. Retirer la croûte du pain de mie et le tremper dans un peu d'eau. Presser à la main pour retirer le surplus d'eau. Étape 3: Poursuivre la cuisson 10 minutes à 80°C à la vitesse 2 sans bouchon. Pendant ce temps, ajouter par le trou du bouchon le poisson en dés, le pain de mie mouillé, la crème liquide, l'aneth ciselée, les oeufs 1 à 1, saler et poivrer. Étape 4: Graisser un moule à cake. Verser la moitié de la préparation dans le moule. Parsemer de lanières de saumon fumé. Verser le reste de la préparation. Vous pouvez choisir un moule à cake, en forme de couronne ou des verrines individuelles. Étape 5: Disposer le moule à cake dans un plat à gratin rempli d'eau pour former un bain-marie. Enfourner 45 minutes à 180°C pour un cake et 30 minutes pour des verrines individuelles. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur au moins 2h. Démouler juste avant de servir.

67	String Recipes	Entrée : Tzatziki		La fameuse sauce grecque fraîche au yaourt à servir sur du pain pita. 1 bol Préparation : 5 minutes Repos : 20 minutes	Concombre 1/2 Yaourt nature 100g Menthe fraîche 30g Ail 1 petite gousse Huile d'olive 1 c. à c. Sel 1 pincée	Étape 1 : Rincer et peler le concombre. Retirer la partie centrale avec les graines. Couper le concombre en dés. Ajouter les dés de concombre et le sel dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 8. Placer la préparation dans le panier de cuisson et laisser égoutter 10 minutes. Étape 2 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Mixer l'ail dans la cuve 10 secondes à la vitesse 10. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 3 : Ajouter le yaourt (pour une version allégée, utiliser un yaourt à 0% de matières grasses comme du skyr ou du fromage blanc), la menthe, l'huile d'olive. Ajuster en sel. Verser le concombre égoutté dans la cuve. Mixer 20 secondes à la vitesse 3.
68	String Recipes	Pâte : Baguettes faciles		Chaudes et croustillantes... 2 demi baguettes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes Repos : 2h	Eau 300g Levure boulangère fraîche 15g Farine T55 400g Sel 2 c. à c.	Étape 1 : Mettre l'eau et la levure dans la cuve. Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 3. Étape 2 : Mettre la pâte dans un saladier ou la laisser dans la cuve sans couvercle et recouvrir d'un torchon. Laisser reposer 2h. Étape 3 : Mettre un récipient d'eau en bas du four. Diviser la pâte en 2. Fariner et former 2 boudins de pâte sur un tapis de cuisson. Faire des entailles avec la lame d'un couteau. Enfourner 30 minutes à 240°C.
69	String Recipes	Pâte : Brisée		Pour des tartes sucrées ou salées. 1 tarte Préparation : 5 minutes Repos : 3 minutes	Beurre 100g Farine 200g Sel 1 c. à c. Eau 50g	Étape 1 : Installer le protège-lame. Couper le beurre en dés. Étape 2 : Verser la farine, le sel et 1/2 bouchon doseur d'eau dans la cuve. Mélanger 2 minutes à la vitesse 4. Étape 3: Mélanger 2 minutes à la vitesse 2 en ajoutant le beurre par le trou du couvercle. Étape 4: Débloquer les lames sous la cuve pour récupérer plus facilement la pâte. Travailler la pâte sur un plan de travail fariné pour lui donner une forme de boule. Laisser la boule de pâte reposer au réfrigérateur 30 minutes. Pour finir, l'aplatir au rouleau.

70	Cooking recipes	Pâte : Choux		Pour réaliser chouquettes, éclairs, profiteroles... 6 personnes Préparation : 10minutes Cuisson : 19 minutes	Eau 60g Beurre 50g Lait demi-écrémé 60g Sucre 30g Sucre vanillé 1 sachet Sel 2 pincées Farine 70g Œuf 2 Sucre perlé ou glace 10g	Préchauffer le four à 200°C. Étape 2 : Mettre dans la cuve le beurre coupé en dés, le sucre, le sucre vanillé, le lait, l'eau et le sel. Étape 3 : Mélanger 4 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 4 : Ajouter la farine et mélanger 1 minute et 30 secondes à la vitesse 4. Étape 5 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule et laisser refroidir avec le couvercle ouvert afin que la température soit à 50°C. Étape 6 : Mélanger 1 minute et 20 secondes à la vitesse 6. Par le trou du couvercle, verser les 2 œufs l'un après l'autre en laissant 10 à 15 secondes entre eux. Étape 7 : Récupérer la pâte à l'aide de la spatule. Mettre la pâte dans une poche à douille ou utiliser une cuillère à soupe. Étape 8 : Sur une feuille de papier de cuisson, disposer des petits tas de pâte espacés les uns des autres. Parsemer de sucre perlé. Étape 9 : Enfourner 15 minutes en diminuant le four à 190°C. Une fois les choux refroidis, les parsemer de sucre glace.
71	Stiring Recipes	Pâte : Crêpes		Un incontournable de la chandeleur et des goûters gourmands. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 10 minutes	Farine 250g Lait 50 cl Sucre vanillé 1 sachet Œuf 3 Sel 1 pincée Beurre pour la cuisson	Étape 1 : Verser la farine dans la cuve, ajouter le sel, le sucre vanillé, les œufs entiers et le lait. Étape 2 : Mixer pendant environ 1 minute à la vitesse 5 pour obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer 30 minutes. Étape 3 : Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle à crêpes puis verser une petite louche de pâte. Laisser cuire environ 2 minutes, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson sur l'autre face. Étape 4 : Empiler les crêpes et les maintenir au chaud sous une cloche. Déguster avec de la confiture, du sucre ou de la pâte à tartiner au chocolat.
72	Stiring Recipes	Pâte : Pancakes		Pour le petit déjeuner, il n'y a rien de mieux ! 25 pancakes environ Préparation : 5 minutes Cuisson : 15 minutes	Lait fermenté 500ml Œuf 1 Farine 300g Sucre 3 c.à c. Beurre 50g Bicarbonate de soude 1 c.à c Levure chimique 1 sachet Sel 1/2 c.à c.	Étape 1 : Mettre le protège-lames. Faire fondre le beurre coupé en dés 30 secondes à 80°C à la vitesse 1. Étape 2 : Peser et mettre la farine dans la cuve. Ajouter le sel, la levure, le bicarbonate et le sucre. Mélanger 10 secondes à la vitesse 3. Étape 3 : Verser le beurre fondu, l'œuf et le lait. Mélanger à la vitesse 2 pendant 1 minute. Étape 4 : Dans une poêle bien chaude, verser une louche de pâte. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que de petites bulles se forment en surface. Retourner le pancake et cuire rapidement l'autre face. Vous pouvez utiliser une grande poêle et cuire 4 pancakes à la fois. A déguster avec du sirop d'érable et une noisette de beurre.

73	String recipes	Pâte : Pâtes fraîches sans œuf		La recette facile à préparer à la maison pour des pâtes fraîches sans œuf. 6 personnes Préparation : 4 minutes Cuisson : 4 minutes	Farine 350g Sel 1/2 c. à c. Eau tiède 15g Huile d'olive 3 c. à c.	Étape 1 : Mettre tous les ingrédients dans la cuve. Mélanger pendant 2 minutes à la vitesse 10. Étape 2 : Fariner le plan de travail. Retirer la pâte de la cuve et pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étape 3 : Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans un film plastique étirable et laisser reposer environ 1 heure. Étape 4 : Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes, puis couper dans la forme de pâtes souhaitée (tagliatelles, raviolis, feuilles de lasagnes, etc.) Étape 5 : Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée. Elles remontent à la surface une fois cuites. Étape 6 : Servir avec la sauce de votre choix.
74	String Recipes	Pâte : Pizza		La dolce vita commence par une bonne pizza ! 1 pizza Préparation : 5 minutes Repos :1 h	Farine 250g Sucre 1 c. à s Eau 150ml Levure fraîche 10g Huile d'olive 4 c. à s. Sel 1/2 c à c.	Étape 1 : Mettre l'eau et le sucre dans la cuve. Ajouter la levure en l'émiettant, puis mélanger pendant 2 minutes à 40 °C sur la vitesse 1. Étape 2 : Ajouter la farine, l'huile et le sel. Mélanger 2 minutes à la vitesse 3. Étape 3 : Retirer la pâte de la cuve et la travailler à la main sur un plan de travail fariné pour former une boule. Placer la boule dans un saladier recouvert d'un linge propre. Laisser la pâte lever 1 h jusqu'à ce qu'elle double de volume. Étape 4 : Préchauffer le four à 220°C. Etaler la pâte en rond ou rectangle sur une feuille de cuisson et garnir avec les ingrédients de votre choix : sauce tomate, fromage... Étape 5 : Enfourner pendant 15 à 20 minutes.
75	String Recipes	Pâte : Sablée		La pâte sucrée à la texture sablée et friable. 1 tarte Préparation : 5 minutes Repos : 30 minutes	Œuf 1 Farine 250g Sucre semoule 125g Beurre 100g Sel 1 pincée	Étape 1 : Installer le protège-lames. Peser la farine et le sucre. Ajouter le sel et l'œuf. Mélanger 1 minute à la vitesse 3. Étape 2 : Mélanger 2 minutes à la vitesse 2 en ajoutant le beurre coupé en dés par le trou du couvercle. Étape 3 : Débloquer les lames sous la cuve pour récupérer plus facilement la pâte. Travailler la pâte sur un plan de travail fariné pour lui donner une forme de boule. Laisser la boule de pâte reposer au réfrigérateur 30 minutes. Pour finir, l'étaler au rouleau.

76	Cooking recipes	Pâte : Soda bread		Un pain irlandais surprenant : sans pétrissage ni temps de pousse. 1 pain Préparation : 5 minutes Cuisson : 25 minutes	Farine 500g Lait fermenté 450ml Bicarbonate de soude 1 c. à c Sel 1 c. à c. Graines (facultatif)	Étape 1 : Placer le protège-lames. Préchauffer le four à 220°C. Étape 2 : Peser la farine. Vous pouvez mélanger différentes farines (moitié farine T45 et moitié farine de votre choix : complète, de sarrasin...). Étape 3 : Ajouter le sel, le bicarbonate et les graines de votre choix (sésame, pavot, courge, chia, lin...) dans la limite d'un bouchon doseur. Étape 4 : Mélanger 20 secondes à la vitesse 2. Étape 5 : Par le trou du couvercle verser progressivement le lait fermenté à la vitesse 2 pendant 1 minute et 30 secondes. Étape 6 : Sur une feuille de cuisson placée sur une plaque de four, parsemer une c. à s. de farine puis verser le contenu du bol en le retournant et en déverrouillant les lames afin de récupérer plus facilement la pâte. Racler à la spatule. Étape 7 : Façonner une boule sans la pétrir et en ajoutant 1 c. à s. de farine de blé. Étape 8 : Piquer à la fourchette et entailler en croix profonde la boule de pain.
77	Cooking recipes	Plat : Blanquette de veau et riz		La traditionnelle blanquette revisitée en version vapeur. 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 1h50 minutes	Viande de veau 600g Oignon nouveau 4 Carotte 4 Petit champignon de Paris 200g Eau 2.8L Herbes de Provence 1 c. à c. Persil ou ciboulette 1 c. à s. Beurre 20g Fécule de maïs 15g ou 3 c.à s. Noix de muscade 1 pincée Laurier 2 feuilles Jus de citron 3 c. à s. Clou de girofle 1 (facultatif) Riz basmati 300g Sel 2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Couper la viande en morceaux de 3 cm environ. La mettre dans le panier de cuisson. Verser 1L soit 1000g d'eau dans la cuve. Placer le panier de cuisson. Cuire 10 minutes à 120°C avec le bouchon doseur. Pendant ce temps laver, peler et couper les carottes en rondelles de 0.7cm. Étape 2 : Ouvrir avec précaution la cuve chaude. Vider l'eau et rincer la cuve. Mettre 800g d'eau dans la cuve, y mettre une feuille de laurier, les herbes de Provence et 1 c. à c. de sel dans l'eau. Placer le panier de cuisson avec la viande dans la cuve. Étape 3 : Disposer les carottes en rondelles sur le plateau vapeur. Déposer les oignons rincés et coupés en tronçons. Placer le plateau vapeur sur le couvercle de la cuve. Cuire 35 minutes à 110°C. Étape 4 : Couper les pieds des champignons, les rincer rapidement et les ajouter entiers dans le plateau vapeur. Si les champignons sont plus gros que 4 cm, couper les en 2. Cuire 20 minutes à 110°C. Étape 5 : Mettre la viande et les légumes dans un plat de service. Le couvrir pour qu'il reste au chaud. Conserver le jus de cuisson au fond de la cuve, environ 300g. Le garder au chaud le temps de cuire le riz. Étape 6 : Laver le bol et la cuve. Mettre le riz dans le panier de cuisson. Le rincer à l'eau claire pour qu'il ne colle pas. Mettre 1L d'eau dans la cuve et ajouter une feuille de laurier (ou une gousse de cardamome). Placer le panier de cuisson dans la cuve. Ajouter 1/2 c. à c. de sel sur le riz. Cuire 20 minutes à 120°C. En fin de cuisson ouvrir avec précaution et retirer le panier de cuisson à l'aide de la spatule. Vider l'eau de la cuve et réserver le riz au chaud le temps de finir la blanquette.
78	Cooking recipes	Plat : Blesotto aux légumes		Pour changer du riz... pensez au blé ! 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 48 minutes	Parmesan ou grana padano 100g Tomate 6 Courgettes 2 Oignon 1 Ail 1 gousse Huile d'olive 3 c. à s. Blé 300g Bouillon de légumes chaud 450ml Vin blanc 150ml Herbes séchées (thym, origan, sarriette, marjolaine) 1 c. à s. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Couper le fromage en cubes et le hacher 20 secondes à la vitesse 10. Réserver. Inutile de laver la cuve. Étape 2 : Rincer les tomates, les couper en 4 et retirer les pédoncules. Rincer les courgettes, les couper en 4 dans la longueur, puis les recouper en fines rondelles. Conserver quelques morceaux de tomates et de courgettes pour décorer le blesotto et apporter de la texture. Peler l'oignon et le couper en 4. Peler et dégermer l'ail. Étape 3 : Mixer l'ail et l'oignon à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter l'huile d'olive et faire revenir, sans le bouchon doseur 2 minutes à 110°C à la vitesse 1. Étape 5 : Ajouter les tomates et remettre le bouchon doseur, puis hacher 20 secondes à la vitesse 4. Étape 6 : Ajouter les courgettes et faire cuire, sans le bouchon doseur, 3 minutes à 110°C. Étape 7 : Ajouter le blé et cuire sans bouchon doseur 5 minutes à 110°C. Étape 8 : Mouiller par le trou du couvercle avec le bouillon de légumes chaud, le vin blanc. Saler, poivrer et ajouter les herbes aromatiques. Remettre le bouchon doseur. Faire cuire 3 minutes à la vitesse 1 à 100°C.

79	Cooking recipes	Plat : Boulettes de viande à l'orientale		Un plat savoureux aux saveurs d'Orient. 4 personnes Préparation : 10 min Cuisson : 30 minutes	Pour la viande : Ail 1 gousse Coriandre fraîche 1 c. à s. Persil 1 c. à s. Oignon 1 /2 Agneau haché 500g Pain de mie 2 tranches Oeuf 2 Ras-el-hanout 1 c. à s. Gingembre 3 cm frais ou poudre 1 c. à s. Farine 100g Pour la sauce : Oignon 1/2 Ail 1 gousse Tomate 3 Huile d'olive 3 c. à s. Chair de tomate en conserve 400 g	Étape 1 : Retirer la croûte du pain de mie et humidifier le pain avec de l'eau. Presser le pain et l'ajouter dans la cuve. Mettre la gousse d'ail pelée et dégermée, les herbes rincées, le gingembre (si vous utilisez du gigembre frais) et le demi oignon pelé et coupé en 2 dans la cuve. Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 2 : Racler les parois de la cuve avec la spatule pour verser la préparation dans un saladier. Ajouter la viande hachée, les œufs, le ras-el-hanout, le gingembre (si vous utilisez du gingembre en poudre). Étape 3 : Mélanger à la main les ingrédients et façonner des boulettes de 5 cm. Fariner les boulettes. Réserver en les disposant dans le panier de cuisson. Étape 4 : Mettre le demi oignon pelé et coupé en 2, la gousse d'ail pelée et dégermée et les tomates coupées en dés dans la cuve. Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 5 : Ajouter l'huile d'olive et faire cuire à la vitesse 2 à 100°C pendant 5 minutes. Étape 6 : Ajouter la chair de tomate. Verser de l'eau jusqu'au repère. Placer le panier de cuisson avec les boulettes dans la cuve. Faire mijoter 20 minutes à 100°C à la vitesse 1 avec le bouchon doseur. Étape 7 : Ouvrir avec précaution la cuve chaude et retirer le panier de cuisson avec les boulettes. Réserver au chaud. Ajuster l'assaisonnement de la sauce en sel et poivre. Remettre la sauce tomate en cuisson à 110°C pendant 5 minutes à la vitesse 3 sans le bouchon doseur.
80	Cooking recipes	Plat : Brandade de morue		Le parmentier de la mer, on aime ! 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 40 minutes Faire déssaler la morue 36h avant.	Morue 500g Pomme de terre 500g Lait 600ml Ail 1 gousse Persil 1/2 bouquet Beurre 10g Eau 500ml Huile d'olive 3 c. à s. Poivre du moulin	Étape 1 : Commencer par tremper la morue dans l'eau pendant 36 heures (en changeant l'eau régulièrement). Étape 2 : Peler, rincer et couper en cubes les pommes de terre. Mettre les pommes de terre en cubes dans le panier de cuisson. Verser l'eau dans la cuve et installer le petit panier. Cuire 25 minutes à 120°C. Étape 2 : Ajouter le beurre et les pommes de terre cuites. Saler et poivrer. Mixer 30 secondes à la vitesse 4. Verser dans un plat à gratin. Laver la cuve. Étape 3 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Rincer et essorer le persil. Hacher le persil et l'ail à la vitesse 8 pensant 20 secondes. Verser dans le plat à gratin et rincer la cuve. Étape 4 : Installer le protège-lames. Émietter la morue dessalée dans la cuve. Ajouter le lait. Cuire pendant 10 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 5 : Verser dans le plat à gratin, la purée, l'ail et le persil avec le poisson en ajoutant l'huile d'olive. Étaler dans le plat à gratin. Passez sous le grill du four pendant 5 minutes à 250°C.
81	Cooking recipes	Plat : Chili con carne		L'Amérique du sud s'invite à votre table. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes	Viande hachée de bœuf 500g Pulpe ou chair de tomate en conserve 400g Haricot rouge en conserve 500g Maïs en conserve 140g Oignon 1 Ail 1 gousse Poivron rouge 1 Carotte 1 Huile d'olive 1/4 de bouchon doseur Concentré de tomate 2 c. à c. Cube de bouillon de boeuf 1 Cumin 1/2 c. à c. Piment 1 pincée Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler la carotte et la couper en grosses rondelles. Rincer et épépiner de poivron puis le couper en cubes d' 1 cm. Étape 2 : Mettre l'ail et l'oignon dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 3 : Râcler les bords de la cuve à l'aide de la spatule et remixer 10 secondes à la vitesse 5. Étape 4 : Mettre le protège-lames. Racler les parois de la cuve. Verser l'huile d'olive, la viande hachée, les carottes, les dés de poivron, le concentré de tomate et 1 pincée de sel puis faire cuire 10 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Étape 5 : Ouvrir prudemment le couvercle chaud de la cuve, racler les bords avec la spatule et verser la chair de tomate. Ajouter le cube de bouillon de boeuf, le cumin et le piment puis faire cuire à la vitesse 1 pendant 10 minutes à 100°C. Étape 6 : Rectifier en sel, poivre et épices. Ajouter les haricots rouges et le maïs égouté. Mélanger à la vitesse 1 pendant 2 minutes à 90°C.

82	Cooking recipes	Plat : Chou farci		Tellement chou ! 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 45 minutes	Chou 6 feuilles Viande hachée 500g Carotte 1 Oignon 100g Persil 1 c. à c. Ail 1 gousse Œuf 1 Cube de bouillon de volaille 1 Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Retirer les feuilles externes du chou. Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec 1 c. à c. de sel, y plonger les feuilles de chou rincées et les faire cuire pendant 10 minutes. Retirer les feuilles de l'eau et garder l'eau de cuisson. Rincer les feuilles à l'eau froide. Étape 2 : Récupérer 500 ml d'eau de cuisson du chou et y faire fondre quelques minutes le cube de bouillon de volaille. Étape 3 : Préchauffer le four à 180°C. Étape 4 : Mettre l'oignon coupé en 4, la gousse d'ail et la carotte coupée en rondelles dans le bol. Hacher 30 secondes à la vitesse 5. Étape 5 : Ajouter la viande hachée (de veau, porc ou chair à saucisse), 1 oeuf, sel, poivre et persil. Mélanger à la vitesse 2 pendant 1 minute. Étape 6 : Répartir la préparation de viande au centre des 6 feuilles de chou. Replier la feuille sur la farce et disposer les feuilles garnies retournées dans le plat à gratin. Ficeler avec de la ficelle à rôtir si nécessaire afin que la feuille reste bien fermée autour de la viande. Étape 7 : Verser le bouillon sur les feuilles garnies. Couvrir le plat et enfoncer pendant 35 minutes. Servir avec du riz ou de la purée de pomme de terre.
83	Cooking recipes	Plat : Conchiglie ricotta épinard		La dolce vita commence ici... 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 32 minutes	Conchiglie 250g Épinards hachés surgelés 400g Oignon 1 Ail 2 gousses Ricotta 250g Parmesan ou grana padano rapé 150g Œuf 1 Émmental rapé 100g Purée de tomate 500g Huile d'olive 3 c. à s. Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer l'ail. Peler l'oignon. Mettre l'ail et l'oignon dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 2 : Râcler les bords de la cuve à l'aide de la spatule et remixer 10 secondes à la vitesse 5. Étape 3 : Verser dans la cuve l'huile d'olive et 1 pincée de sel puis faire cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Réserver 1 c.à s. de la préparation. Étape 4 : Ajouter la purée de tomate et faire cuire à la vitesse 1 à 100°C pendant 20 minutes bouchon doseur fermé. Réserver la sauce tomates et laver la cuve. Étape 5 : Pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d'eau salée pour précuire les conchiglies. Réduire le temps de cuisson indiquer sur le paquet de 4 minutes. Egoutter et laisser refroidir les pâtes sur un plateau. Étape 6 : Dans la cuve, placer le protège-lames, mettre la préparation ail/oignon/huile, ajouter les épinards. Faire cuire 7 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Étape 7 : Ajouter la ricotta, l'oeuf, le fromage râpé et mélanger 10 secondes en vitesse 4
84	Cooking recipes	Plat : Couscous végétarien		De la semoule et des légumes, que demander de plus ? 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 50 minutes	Courgette 2 Carotte 3 Navet 3 Aubergine 1 Poivron jaune 1 Oignon 1 Huile olive 2 c. à s. Pois chiche en conserve 500g Tomate pelée au jus en conserve 500g Bouillon de volaille (ou de légumes) en cube 1 Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Ras el-Hanout 1 c. à s. Cumin en poudre 1 c. à c. Paprika 1 c. à c. Eau Concentré de tomate 1 c. à c. Semoule 600g Huile d'olive 2 c. à s. Eau chaude 500g Raisin sec blond 150g	Étape 1 : Éplucher et couper l'oignon. Mixer 5 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Placer le protège-lames et l'accessoire "feuille". Râcler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter 2 c. à s. d'huile d'olive. Étape 3 : Rincer les légumes. Peler les navets et les carottes. Peler la peau des courgettes en retirant une bande de peau sur deux. Couper les courgettes en morceaux de 3 cm. Couper les navets, les carottes et l'aubergine en gros morceaux. Epépiner le poivron et le couper en gros morceaux. Étape 4 : Mettre les morceaux de carotte, navet, poivron et aubergine dans la cuve. Ajouter la conserve de tomates et le concentré de tomate. Étape 5 : Ajouter le ras el-Hanout, le cumin, le paprika, le bouillon de volaille ou légumes, du sel et du poivre. Ajouter de l'eau froide pour couvrir les légumes au 3/4. Régler 15 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 6 : Pendant ce temps, mettre la semoule dans un saladier, l'arroser de 2 c.s d'huile d'olive, ajouter 1 pincée de sel et verser l'eau très chaude puis couvrir. Étape 7 : Prélever 3 cuillères à soupe de jus de cuisson. Ajouter dans la cuve les morceaux de courgettes. Vérifier qu'il y ait une quantité de liquide suffisante et ajouter de l'eau si besoin sans dépasser le repère de la cuve. Prolonger la cuisson de 15 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 8 : Faire gonfler les raisins secs dans un petit bol avec le jus de cuisson prélevé. En fin de cuisson, ajouter par le trou du couvercle les pois chiches.

85	Cooking recipes	Plat : Emincé de bœuf à l'asiatique		Un plat raffiné et savoureux venu d'Asie. 2 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 32 minutes	Filet de bœuf 250g Riz basmati 125g Carotte 200g Pois gourmands 200g Gingembre frais 2cm Piment rouge 1 Ail 1 gousse Sauce soja 50ml Miel 1 c. à s. Graines de sésame 1 c. à s. Huile de sésame 2 c. à c. Fécule de maïs 10g Eau 1L Citron vert 1 Sel 1.5 c. à c.	Étape 1 : Verser 1L d'eau froide et le sel dans la cuve. Mettre le riz basmati dans le panier de cuisson, puis placer le panier de cuisson dans la cuve. Étape 2 : Placer le bouchon doseur et faire cuire 7 minutes à 100 °C à la vitesse 1. Étape 3 : Pendant ce temps, laver et peler la carotte puis la couper en fins bâtonnets de 0,5cm x 5cm. Équeuter les pois gourmands et les rincer. Vous pouvez remplacer les pois gourmands par des haricots verts surgelés qui seront préalablement mis à décongeler dans une passoire. Étape 4 : Mettre les bâtonnets de carotte et les pois gourmands dans le panier vapeur plat. Emincer le filet de bœuf en fines lanières de 1cm x 5cm et disposer la viande sur les légumes. Étape 5 : Retirer le panier de cuisson de la cuve, vérifier la quantité de liquide dans la cuve et compléter pour obtenir 1L. Placer de nouveau le panier de cuisson dans la cuve, mettre le couvercle et placer le grand panier vapeur. Disposer le panier vapeur plat dessus, couvrir et faire cuire 10 minutes à 120 °C à la vitesse 1. Étape 6 : Mettre de côté le grand panier vapeur en le laissant fermé. Sortir le panier de cuisson avec le riz et le réserver au chaud. Vider la cuve et la rincer à l'eau froide. Étape 7 : Peler le gingembre. Couper le piment en deux, l'épépiner, le laver, le sécher et le couper en gros morceaux de 1 cm. Peler la gousse d'ail, puis la mettre avec le gingembre dans la cuve.
86	Cooking recipes	Plat : Émincé de poulet & écrasé de pomme de terre		Un plat complet et savoureux. 5 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 40 minutes	Poulet blanc en filet 500g Petit pois 200g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Ail 3 gousses Huile d'olive 5 c. à s. Crème de Soja 125ml Lait de soja 125ml Curry en poudre 1 c. à s. Basilic 1 c. à c. Coriandre feuille 1 c. à c. Gingembre moulu 1 c. à c. Pomme de terre 750g Eau 400ml	Commencer par peler et rincer les pommes de terre. Les couper en 4 ou 6 pour avoir des gros cubes de 4 cm environ. Mettre les cubes dans le panier de cuisson. Mettre de l'eau dans la cuve. Placer le panier et lancer la cuisson pour 20 minutes à 120°C. Contrôler la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau en passant par le trou du couvercle. Prolonger si besoin ou ouvrir avec précaution le couvercle de la cuve. Vider l'eau. Étape 2 : Peler et dégermer une gousse d'ail. Ajouter dans la cuve la gousse d'ail et 2 c. à s. d'huile d'olive. Saler et poivrer. Mixer 30 secondes à la vitesse 4. Étape 3 : Racler les bords de la cuve avec la spatule. Ajouter les pommes de terres cuites. Mixer 20 secondes à la vitesse 2. Réserver l'écrasé de pommes de terre. Étape 4 : Laver la cuve. Mettre 2 gousses d'ail pelées et dégermées. Ajouter 3 c. à s. d'huile d'olive. Mélanger à la vitesse 8 pendant 20 secondes. Étape 5 : Emincer le poulet et faire revenir avec l'ail 5 minutes à 120°C sans vitesse et sans bouchon doseur. Saler, poivrer. Étape 6 : Ajouter le lait et la crème de soja. Ajouter les petits pois, les herbes et le curry en poudre. Faire cuire 15 minutes à la vitesse 1 à 120°C sans bouchon doseur. Étape 7 : Passer l'écrasé de pommes de terre au four micro-ondes 5 minutes et servir avec la viande.
87	Cooking recipes	Plat : Émincé de poulet miel moutarde		L'émincé de volaille sucré-salé. 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 17 minutes	Poulet 500g Eau 500g Bouillon de volaille 1 Fécule de maïs 1 c. à c. Crème fraîche 100g Moutarde à l'ancienne 2 c. à s. Miel 1 c. à s. Sel ½ c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peser l'eau et mettre un bouillon de volaille. Étape 2 : Disposer dans le panier vapeur le poulet : aiguillettes, blanc coupé en émincé. Lancer 15 minutes à 100°C en vitesse 1. Étape 3 : Pendant ce temps, préparer un petit bol avec 3 c.à s de crème fraîche soit 100g, la moutarde, le miel, sel et poivre et la fécule de maïs. Étape 4 : En fin de cuisson, mettre de côté le poulet dans un plat creux et garder la valeur d'1/2 bouchon soit 50g du bouillon de volaille. Vider la cuve. Étape 5 : Mettre le bouillon et les ingrédients pour la sauce dans la cuve du robot. Cuire 2 minutes à 80°C à la vitesse 2. Étape 6 : Mixer 10 secondes à la vitesse 4. Étape 7 : Napper le poulet et servir avec l'accompagnement de votre choix.

88	Cooking recipes	Plat : Endives au jambon		Une recette du ch'Nord qu'on adore ! 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 60 minutes	Endives 4 Jambon blanc 4 tranches 150g Beurre 50g Farine 50g Lait demi-écrémé 500g Muscade rapée (facultatif) Emmental rapé 50g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Verser 500 ml d'eau dans la cuve. Installer le grand support à vapeur. Lancer la cuisson à 120°C pendant 20 minutes. Étape 2 : Rincer les endives et couper la base. Couper en 2 dans la longueur les 4 endives. Placer dans le support vapeur et laisser cuire les endives. Étape 3 : Mettre les endives de côté. Rincer la cuve et installer la feuille pour préparer une sauce béchamel. Étape 4 : Mettre le beurre coupé en dés. Faire fondre à 90°C pendant 3 minutes à la vitesse 2. Étape 5 : Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 6 : Verser le lait et faire cuire 6 minutes à la vitesse 4 à 90°C. Étape 7 : Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade. Mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 8 : Disposer les endives enroulées chacune d'une demi tranche de jambon dans un plat à gratin. Étape 9 : Napper de béchamel et parsemer de fromage rapé.
89	Cooking recipes	Plat : Farce à la viande pour ravioles		Une délicieuse farce pour les amoureux des pâtes farcies. 8 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 12 minutes Repos : 30 minutes Convient pour 750g de pâte	Bœuf haché (macreuse, tranche) 200g Veau haché (noix de veaux, sauté) 200g Porc haché (filet) 200g Parmesan ou grana padano 125g Œuf 1 Muscade Oignon 1/2 Ail 1 gousse Citron jaune 1 zeste Huile d'olive 2 c. à s. Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le parmesan ou grana padano en cubes de 2 à 3 cm environ dans la cuve. Mixer 20 secondes à la vitesse 10. Réserver. Inutile de rincer la cuve après avoir haché le fromage. Étape 2 : Ajouter dans la cuve l'oignon pelé et coupé en 4, les gousses d'ails pelées et dégermées. Hacher 30 secondes à la vitesse 5. Réserver. Étape 3 : Placer le protège-lames. Mettre l'huile d'olive et les 3 hachis de viande dans la cuve (sans l'avoir rincée). Faire revenir la viande 12 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 4 : Ajouter à la viande, l'ail et l'oignon haché mis de côté. Mettre le sel et le poivre. Mélanger à vitesse 2 pendant 2 minutes. Étape 5 : Laisser refroidir la préparation au moins 30 minutes avec le couvercle ouvert. Étape 6 : Ajouter le parmesan mis de côté, l'oeuf, le zeste de citron et mélanger à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Étape 7 : Cette préparation convient pour 750g de pâte à pâtes. Vous pouvez façonner des ravioli, cappelletti, mezzaluna... Vous pouvez congeler vos pâtes farcies sur un plateau puis regroupées en sachet.
90	Cooking recipes	Plat : Filet de sole et son beurre d'agrumes		Les soles donnent le LA ! 4 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 90 minutes	Riz basmati 300g Eau 1,6L Sel 1/2 c. à c. Filet de sole 4 Fenouil 2 bulbes Oignon 1 Orange 2 Citron jaune 1 Laurier 1 feuille Curcuma 1 pincée Herbes de Provence 1 c. à c. Crème 100ml Beurre 150g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le riz dans le panier de cuisson. Le rincer à l'eau claire pour qu'il ne colle pas. Mettre 1L d'eau dans la cuve. Placer le panier de cuisson dans la cuve. Ajouter 1/2 c. à c. de sel sur le riz. Cuire 20 minutes à 120°C. En fin de cuisson ouvrir avec précaution et retirer le panier à l'aide de la spatule. Garder le riz au chaud. Étape 2 : Verser 600ml d'eau dans la cuve et ajouter le laurier et les herbes de Provence pour aromatiser l'eau de cuisson. Saler et piquer à l'aide d'un cure-dent en bois les filets enroulés sur eux-mêmes. Emballer les filets enroulés dans du film alimentaire étirable. Disposer les filets de sole dans le grand panier vapeur. Disposer le panier vapeur sur le couvercle de la cuve. Cuire 10 minutes à 120°C. Garder les filets de sole au chaud dans le panier vapeur fermé. Étape 3 : Utiliser l'eau chaude de cuisson du poisson pour cuire les zestes d'orange. Prélever l'écorce de l'orange avec un éplucheur. Couper l'écorce en filaments et les mettre dans le panier de cuisson. Verser l'eau chaude avec les herbes aromatiques dans un saladier et plonger le panier avec les filaments. Couvrir et laisser infuser. Étape 4 : Peler et couper l'oignon en 4. Mixer 20 secondes à la vitesse 7. Étape 5 : Laver et couper les bulbes de fenouil en 6. Ajouter dans la cuve et hacher avec la touche P en appuyant quelques secondes. Étape 6 : Ajouter 25g de beurre, 1/2 c. à c. de sel et le curcuma. Rincer les agrumes et ajouter les zestes de citron et d'une orange. Cuire 30 minutes à la vitesse 1 avec le bouchon doseur. Réserver au chaud.

91	Cooking recipes	Plat : Fondue au fromage		On fond tous pour la fondue !	Emmental 400g Beaufort 400g Comté 400g Vin blanc ou bière blonde 200ml Fécule de maïs 1 c. à s. Bicarbonate de soude 1 pincée (facultatif) Ail 1 gousse Poivre du moulin Pain 600g	Étape 1 : Peler et dégermer la gousse d'ail. Mixer à la vitesse 10 pendant 20 secondes. Étape 2 : Retirer la croûte des fromages et les couper en cubes. Délayer la fécule dans un peu de vin blanc. Étape 3 : Mettre les cubes de fromage, le bicarbonate, le vin et la fécule de maïs dans la cuve. Cuire à 80°C pendant 15 minutes à la vitesse 1. Étape 4 : Poivrer et verser dans un poêlon posé sur une source de chaleur. Déguster avec du pain de campagne coupé en cubes.
92	Cooking recipes	Plat : Gratin de choux		Le gratin de légumes et sa sauce béchamel. 8 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 51 minutes	Chou-fleur 1kg Beurre 50g Farine 50g Lait demi-écrémé 500g Muscade rapée (facultatif) Emmental rapé 50g Sel 1 c.à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Verser 1L d'eau et 1/2 c. à c. de sel dans la cuve. Installer le grand support à vapeur. Étape 2 : Laver le chou-fleur et le détailler en fleurettes. Disposer les fleurettes de chou-fleur dans le grand panier vapeur et disposer l'ensemble avec couvercle sur le couvercle de la cuve. Faire cuire le chou-fleur 20 minutes à 120°C. Étape 3 : Rincer la cuve et installer l'accessoire "feuille" pour préparer une sauce béchamel. Étape 4 : Mettre le beurre coupé en dés. Faire fondre à 90°C pendant 3 minutes à la vitesse 2. Étape 5 : Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 6 : Verser le lait et faire cuire 6 minutes à la vitesse 4 à 90°C. Étape 7 : Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade. Mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 8 : Disposer le chou dans un plat à gratin.
93	Cooking recipes	Plat : Gyoza aux légumes		Les incontournables et délicieuses ravioles japonaises. 6 personnes Préparation : 5 min Cuisson : 25 minutes	Farine 260g Eau 450ml Fécule de maïs 2c. à s. Chou blanc 150g Oignon rouge 1 Carotte 2 Ail 3 gousses Champignons asiatiques ou de Paris 150g Gingembre 1 c. à s. Sauce soja 1 c. à s. Huile de sésame 4 c. à s. Graines de sésame 1 c. à s. Ciboule 3 tiges Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Placer le protège-lame. Verser 150ml eau, la farine et le sel dans la cuve du robot. Mélanger 45 secondes à la vitesse 4. Laisser reposer 1 minute. Étape 2 : Renouveler : mélanger 45 secondes à la vitesse 4 et laisser reposer 1 minute. Étape 3 : Mettre la pâte dans un bol recouvert d'un linge propre. Réserver à température ambiante. Si la pâte est trop collante, vous pouvez y ajouter de la fécule de maïs. Rincer la cuve. Étape 4 : Laver les feuilles de chou et les couper en gros morceaux. Les faire blanchir dans la cuve avec le protège-lame. Mettre 300ml d'eau à 100°C pendant 5 minutes à la vitesse 1. Égoutter le chou et le rincer à l'eau froide. Rincer la cuve et retirer le protège-lame. Étape 5 : Nettoyer l'oignon. Peler et dégermer l'ail. Peler, rincer et couper la carotte en rondelles. Étape 6 : Mettre dans la cuve du robot avec la lame, l'oignon, l'ail, la carotte, le chou, le gingembre, les champignons nettoyés si frais ou égouttés. Ajouter la sauce soja et l'huile de sésame. Mixer 20 secondes à la vitesse 7. Réserver la préparation dans un bol. Laver la cuve. Étape 7 : Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler au rouleau le plus finement possible votre pâte. Vous pouvez utiliser un laminoin pour cette étape. Étape 8 : A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, couper des ronds dans la pâte et mettre l'équivalent d'une cuillère à café de garniture au centre. Humidifier

94	Cooking recipes	Plat : Hachis parmentier		Le classique indémodable, qu'on adore ! 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 70 minutes	Pomme de terre à chair farineuse (Bintje, Agria, Caesar...) 1kg Lait demi-écrémé 350g Beurre 30g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Oignon 1 Viande de bœuf hachée 600g Emmental rapé 70g Cube de bouillon de bœuf 1 Purée de tomate 200g Huile d'olive 2 c. à s. Chapelure 2 c. à s.	Étape 1 : Peler l'oignon et le couper en 4. Mettre l'oignon dans la cuve et mixer 10 seconde à la vitesse 7. Étape 2 : Mettre le protège-lames. Racler les parois de la cuve. Verser l'huile d'olive, la viande hachée et le bouillon de boeuf émiétté puis faire cuire 10 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Étape 3 : Ouvrir prudemment le couvercle chaud de la cuve, racler les bords avec la spatule et verser le coulis de tomate. Faire cuire à la vitesse 1 pendant 10 minutes à 100°C. Étape 4 : Rectifier en sel et poivre. Verser la préparation de viande dans un plat à gratin beurré et parsemé de chapelure. Étape 5: Peser, peler et rincer les pommes de terre. Rincer la cuve. Retirer le protège-lames. Étape 6 : Couper les pommes de terre en dés, placer l'accessoire "feuille" dans la cuve et verser les cubes de pomme de terre. Ajouter le lait et le sel. Faire cuire 30 minutes à la vitesse 1 à 90°C sans bouchon doseur. Étape 7 : Ajouter le poivre et le beurre coupé en dés. Mélanger 40 secondes à la vitesse 3. Étape 8 : Étaler la purée sur la viande dans le plat à gratin. Parsemer de fromage et enfourner à 200°C pendant 20 minutes. Servir avec une salade verte.
95	Cooking recipes	Plat : Harira		Une soupe marocaine qui vous fera voyager. 4 personnes Préparation : 12 minutes Cuisson : 64 minutes	Viande d'agneau 100g Carotte 3 Courgette 1 Oignon 1 Pommes de terre 2 Tomate 1 Pois chiches en boîte 50g Tomate concassée au jus en conserve 140g Persil 1 c. à s. Coriandre 1 c. à s. Cube de bouillon de boeuf 1 Ras-el-hanout 1 c. à s. Curcuma ou safran 1 pincée Huile 3 c. à c. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et rincer les carottes. Les couper en dés. Peler l'oignon et le couper en petits morceaux. Peler et rincer les pommes de terre et la courgette, puis les couper en petits dés. Rincer et couper la tomate en 4. Étape 2 : Placer le protège-lames. Verser l'huile dans la cuve. Faire cuire la viande pendant 4 minutes à la vitesse 1 à 120 °C. Étape 3 : Ajouter les légumes, les tomates au jus, les épices, les herbes. Émietter le cube de bouillon et mettre de l'eau jusqu'à ce que les aliments soient recouverts. Étape 4 : Cuire pendant 50 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans le bouchon doseur. Étape 5 : Ouvrir avec précaution le couvercle chaud. Ajouter les pois chiches égouttés. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et ajouter 10 minutes de cuisson à la vitesse 1 à 100°C. Ajouter un peu d'eau si cela vous semble nécessaire.
96	Cooking recipes	Plat : Lasagnes aux légumes		Les légumes sont à l'honneur. 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 56 minutes	Coulis de tomate 500g Ail 1 gousse Aubergine 1 Carotte 2 Courgette 1 Beurre 25g Farine 25g Lait 250g Lasagnes 12 feuilles Parmesan 100g Mozzarella 125g Huile d'olive 1 c. à s. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Raper le parmesan en mixant à la vitesse 10 pendant 20 secondes des cubes de fromage. Sauter cette étape avec du parmesan déjà rapé. Étape 2 : Peler et dégermer l'ail. Mixer à la vitesse 8 pendant 10 secondes. Étape 3 : Ajouter l'huile d'olive et le coulis de tomate. Mélanger et cuire à 100°C pendant 2 minutes à la vitesse 1. Étape 4 : Rincer et peler les légumes. Les couper en petits cubes. Cuire 20 minutes à 100°C à la vitesse 1. Saler, poivrer et réserver la sauce aux légumes dans un saladier. Étape 5 : Laver la cuve. Mettre le beurre coupé en dés. Faire fondre à 90°C pendant 3 minutes à la vitesse 2. Étape 6 : Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 7 : Verser le lait et faire cuire 6 minutes à la vitesse 4 à 90°C. Étape 9 : Saler, poivrer. Mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 10 :

98	Cooking recipes	Plat : Lentilles jaunes à l'oriental		Un peu de couleurs dans vos assiettes ! 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes	Menthe 1/2 bouquet Coriandre 1/2 bouquet Oignon 1 Ail 2 gousses Huile d'olive 3 c. à s. Lentilles jaunes 200g Cumin 1.5 c. à c. Ras-el-hanout 2 c. à c. Bouillon de légumes très chaud 700ml Tomate concassée en conserve 400g Fêta de brebis 300g Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer les herbes, les sécher et les effeuiller, puis les mettre dans la cuve. Mixer 10 secondes à la vitesse 6. Réserver les herbes et rincer la cuve. Étape 2 : Peler l'oignon et le couper en 4. Peler et dégermer l'ail. Mettre l'ail et l'oignon dans la cuve. Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Placer le protège lames. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Cuire 5 minutes à 100°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter les lentilles rincées, le sel, le cumin, le ras-el-hanout et le bouillon de légumes très chaud. Cuire 10 minutes à la vitesse 1 à 100 °C sans le bouchon doseur. Étape 5 : Ajouter les tomates dans la cuve. Placer sur le couvercle de la cuve le panier vapeur pour y mettre la fêta. Cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 100 °C. Étape 6 : Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Verser les lentilles dans 4 assiettes creuses ou bols. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Parsemer avec les herbes et les dés de fêta et servir.
99	Cooking recipes	Plat : Médallions de porc au cidre		Aussi mignons que bons. 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes	Oignon 2 Filet mignon de porc 600g Romarin 1 c.à s. Fécule de maïs 2 c.à s. Crème 4 c. à s. Cidre brut 500ml Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et couper les oignons en 4. Mixer à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Cuire 5 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 3 : Ajouter le cidre, le romarin, saler et poivrer. Cuire 20 minutes à 100°C à la vitesse 2 sans le bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter par le trou du couvercle la crème et la fécule de maïs. Cuire 5 minutes à 100°C à la vitesse 2. Pendant ce temps, couper le filet mignon en médallions de 2 cm d'épaisseur. Le faire cuire sur une poêle bien chaude. Étape 5 : Filtrer la sauce pour retirer le romarin. Servir la viande tranchée nappée de sauce au cidre.
100	Cooking recipes	Plat : Moussaka		Un plat grec dont l'agneau et les aubergines sont les vedettes ! 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 60 minutes	Viande d'agneau hachée 600g Aubergine 3 Concassé de tomate en conserve 400g Oignon 1 Ail 2 gousses Huile d'olive 4 c. à s. Concentré de tomate 1 c.à s. Thym 1 c. à c. Eau 100ml Beurre 25g Farine 25g Lait 250g Muscade 1 pincée Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer les aubergines et les trancher. Déposer les tranches d'aubergines sur un plateau avec une pincée de sel et du papier absorbant. Superposer les couches et laisser dégorger les aubergines. Peler et couper l'oignon en 4. Peler et dégermer l'ail. Mixer ail et oignon 20 secondes à la vitesse 7. Placer le protège-lames. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Ajouter le thym, 2 c.à s. d'huile d'olive, la viande puis, saler et poivrer. Faire cuire 10 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 3 : Ajouter les tomates concassées et le concentré de tomate. Ajouter un bouchon doseur d'eau soit 100ml. Faites cuire 14 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 4 : Préchauffer le four à 200°C. Rincer à l'eau les aubergines et les essuyer avec du papier absorbant. Déposer les tranches sur une plaque de four munie d'une feuille de papier sulfurisé. Badigeonner de 2 c.à s. d'huile puis enfourner 15 minutes. Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel. Étape 5 : Réserver la préparation à la viande dans un saladier. Laver la cuve. Mettre le beurre coupé en dés. Faire fondre à 90°C pendant 3 minutes à la vitesse 2. Étape 6 : Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 7 : Verser le lait et faire cuire 6 minutes à la vitesse 4 à 90°C. Étape 8 :

101	Cooking recipes	Plat : Nuggets de poulet aux légumes		Ni vu ni connu, les légumes s'invitent à la table... 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes	Filet de poulet 400g Jus de citron 1 c.à. s Oignon 1 Gousse d'ail 1 Carotte 80g Courgette 80g Huile d' olive 3 c.à s. Œuf 1 Lait 80g Farine 50g Chapelure 100g Ras-el-hanout 1/2 c.à.c Huile de tournesol 5 c. à s. Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Couper les filets de poulet en cubes. Mixer 10 secondes à la vitesse 6. Étape 2 : Ajouter le jus de citron et mélanger pendant 10 secondes à la vitesse 4. Réserver la préparation dans un bol. Étape 3 : Inutile de laver la cuve. Ajouter les carottes, les courgettes, l'ail et l'oignon coupés en morceaux, puis mixer pendant 10 secondes à la vitesse 6. Mettre le protège-lames. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter l'huile d'olive et cuire pendant 10 minutes à 100°C à la vitesse 1. Pendant ce temps, préparer 3 assiettes pour paner : une assiette avec de la farine, une seconde assiette avec l'oeuf battu et le lait et une troisième assiette avec la chapelure. Étape 5 : Ajouter le poulet au citron dans la cuve, le ras el hanout, saler et poivrer. Mélanger pendant 20 secondes à la vitesse 2. Étape 6 : Avec les mains humides former des petites quenelles (de la taille d'une cuillère à café) puis passer alternativement dans la farine, le mélange oeuf-lait et la chapelure. Étape 7 : Frire dans une grande poêle avec de l'huile de tournesol bien chaude. Égoutter sur une feuille de papier absorbant. Saler et servir avec une sauce et une salade.
102	Cooking recipes	Plat : Parmentier de cabillaud à la patate douce		Quand le poisson fondant rencontre une purée aux notes sucrées. 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 55 minutes	Cabillaud 1kg Patate douce 1kg Lait demi-écrémé 400g Beurre 10g Ciboulette 1 c. à s. Ail 2 gousses Échalote 2 Citron vert 1 Huile d'olive 1 c. à s. Sel 3 pincées Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre les gousses d'ail et les échalotes épluchés et coupés en deux dans la cuve du robot. Ajouter l'huile d'olive puis mélanger 5 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Racler les parois avec la spatule puis faire cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 70°C. Étape 3 : Ajouter le cabillaud coupé en dés puis faire cuire 6 minutes à la vitesse 1 à 70°C. Étape 4 : Mettre le poisson dans un plat à gratin. Arroser avec le jus d'1/2 citron vert et d'une pincée de sel. Parsemer de ciboulette ciselée. Laver et sécher la cuve. Étape 5 : Éplucher et couper les patates douces en rondelles, les mettre dans la cuve et verser le lait. Programmer sur 32 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 6 : Préchauffer le four à 180°C. Étape 7 : Ajouter le sel et le poivre. Mélanger 50 secondes à la vitesse 3. Étaler la purée sur le poisson dans le plat à gratin. Étape 8 : Enfourner pour 25 minutes.
103	Cooking recipes	Plat : Pâtes au saumon		L'alliance du saumon et de la cuisine traditionnelle italienne. 3 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes	Pâtes 250g Saumon frais 450g Crème 25cl Ail 2 gousses Muscade 1 c. à c. Ciboulette Huile d'olive Eau 1.8L Sel 2 pincées Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre dans la cuve l'huile et l'ail pelé et dégermé. Mixer à la vitesse 10 pendant 20 secondes. Mettre le protège-lames puis racler les bords à l'aide la spatule. Étape 2 : Mette le saumon coupé en dés. Faire cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 90°C. Étape 3 : Ajouter la crème, la noix de muscade et laisser cuire 5 minutes à 90°C à la vitesse 1. Réserver. Étape 4 : Laver la cuve. Mettre le protège- lames. Mettre 1.8L d'eau dans la cuve jusqu'au repère. Lancer la cuisson 20 minutes à 120°C. Étape 5 : Au bout de 10 minutes environ, lorsque l'eau bout. Saler par le trou du bouchon et mettre les pâtes dans la cuve par le trou du bouchon. Laisser cuire le temps indiqué sur le paquet de pâtes. Ouvrir avec précaution. Égoutter en utilisant une passoire ou le panier vapeur. Garder 1.5 bouchon doseur d'eau de cuisson des pâtes soit 150ml. Étape 6 : Remettre la sauce dans la cuve toujours munie du protège-lames. Ajouter le jus de cuisson. Mélanger à la vitesse 1 pendant 1 minute. Servir les pâtes napées de sauce. Parsemer de ciboulette.

104	Cooking recipes	Plat : Petit salé aux lentilles		La tradition auvergnate pour un duo gagnant ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Lentilles vertes 250g Oignon 1 Carotte 200g Saucisse (Diot de Savoie, Saucisse fumée...) 4 Tomate concassée en conserve 200g Cube de bouillon de légumes 1 Eau 500ml Huile 1 c. à s. Laurier 1/2 c. à c (facultatif) Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et couper l'oignon en 4. Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 2 : Installer le protège-lames et rabattre l'oignon avec la spatule. Étape 3 : Ajouter l'huile (d'olive, tournesol ou colza) et la chair de tomate. Cuire à 100°C à la vitesse 2 pendant 5 minutes. Étape 4 : Pendant ce temps, peler, rincer et couper les carottes en rondelles de 5 mm. Étape 5 : Ajouter dans la cuve les lentilles, les carottes en rondelles, le laurier émietté et 500ml d'eau. Faire cuire 25 minutes à la vitesse 1 à 100°C avec le bouchon. Étape 6 : Pendant ce temps, faire cuire les saucisses à l'eau frémissante selon les indications de l'emballage ou de votre boucher. Étape 7 : Goûter pour vérifier la cuisson des lentilles, ajouter si besoin 5 minutes de cuisson à 100°C à la vitesse 1 en ajoutant 50ml soit 1 bouchon d'eau. Récifier en sel et poivre. Servir avec des saucisses Diot, du rôti de porc fumé...
105	Cooking recipes	Plat : Petits pois carottes		L'incontournable petits pois carottes !	Petits pois surgelés 400g Carotte 300g Échalote 1 Ail 1 gousse Persil 1 c. à c. Huile d'olive 3 c. à s. Eau 600g Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler l'échalote et la couper en 2. Peler et dégermer l'ail. Peler et rincer les carottes. Selon la grosseur des carottes, couper les en bâtonnets ou en rondelles de 5 mm (pour des carottes de 2 cm de diamètre). Étape 2 : Verser l'eau dans la cuve du robot. Placer les petits pois avec la gousse d'ail dans le panier de cuisson. Ajouter les carottes coupées dans le panier de cuisson et le disposer dans cuve. Cuire 25 minutes à 120°C avec le bouchon doseur. Étape 3 : Vider avec précaution la cuve chaude. Mettre l'huile d'olive dans la cuve (ou du beurre selon votre goût). Faire chauffer l'huile à 90°C pendant 2 minutes. Étape 4 : Ajouter l'échalote par le trou du couvercle et mélanger 10 secondes à la vitesse 4. Étape 5 : Placer le protège-lame. Racler les bords de la cuve avec la spatule et faire mijoter 3 minutes à 90°C. Étape 6 : Ajouter les petits pois et les carottes (en retirant la gousse d'ail). Saler et poivrer. Ajouter le persil. Mélanger à la vitesse 1 pendant 10 secondes.
106	Cooking recipes	Plat : Poisson en croute d'herbes et ses légumes		Un poisson fondant à la robe croustillante. 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 38 minutes	Dos de cabillaud 6 portions de 180g Beurre 100g Ail 1 Échalote 1 Persil 1/2 botte Chapelure 6 c. à s. Poireau 3 Carotte 2 Romarin 1/2 c. à c. Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Bien laver et émincer 6 poireaux. Utiliser la partie blanche et retirer le vert foncé des feuilles. Rincer et peler les carottes puis les couper en dés. Remplir la cuve avec de l'eau jusqu'au repère chaud. Placer le panier dans la cuve. Étape 2 : Cuire les rondelles de poireau et les dés de carottes 15 minutes à 120°C. Retirer le panier. Vider la cuve. Étape 3 : Mettre une échalote, le beurre, la muscade et l'huile d'olive dans la cuve. Mixer à la vitesse 4 pendans 30 secondes. Mettre le protège-lames et racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter les poireaux et les carottes. Ajouter 1 pincée de sel, poivrer et cuire 15 minutes à la vitesse 1 à 120°C avec le bouchon doseur. Étape 5 : Mettre 2/3 des légumes de coté. Mixer le dernier tiers à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Réserver. Étape 6 : Laver la cuve. Mettre le beurre, la chapelure, l'ail pelé et dégermé, le persil rincé et essuyé, le romarin dans la cuve. Mixer à la vitesse 7 pendant 1 minute. Étaler la préparation de croute d'herbes sur une feuille de cuisson et la mettre au réfrigérateur. Étape 7 : Saler et poivrer le poisson puis le déposer dans un plat à gratin et faire cuire sous le gril 3 minutes d'un seul côté. Retourner les poissons et déposer dessus un rectangle de croute d'herbe découpé dans le papier cuisson. Retirer le papier cuisson délicatement et faire cuire les poissons 5 minutes sous le gril pour obtenir une croute dorée.

129	Cooking recipes	Plat : Polenta		Le maïs version crémeux, un délice ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 17 minutes	Polenta (semoule de maïs) 250g Lait demi-écrémé 400ml Eau 800g Parmesan ou grana padano 40g Huile d'olive 1 c. à s. Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le parmesan ou grana padano coupé en cubes dans la cuve et hacher en vitesse 1. Réserver le fromage. Étape 2 : Rincer la cuve. Installer l'accessoire "feuille". Verser le lait et l'eau dans la cuve. Saler et poivrer. Cuire 10 minutes à 100°C à la vitesse 3. Étape 3 : Continuer la cuisson 7 minutes à 100°C à la vitesse 3 en versant progressivement la polenta par le trou du couvercle. Étape 4 : Ajouter l'huile d'olive et le fromage. Mélanger 1 minute à la vitesse 3. Servir chaud.
107	Cooking recipes	Plat : Poulet sauce curry		Un plat exotique venu d'Asie ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 17 minutes	Poulet 500g Eau 500g Bouillon de volaille 1 Fécule de maïs 1 c. à c. Crème de coco 100g Curry en poudre 1 c. à c. Coriandre (facultatif) Sel ½ c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peser l'eau et mettre un bouillon de volaille. Étape 2 : Disposer dans le panier vapeur le poulet : aiguillettes, blanc coupé en émincé. Lancer 15 minutes à 100°C en vitesse 1. Étape 3 : Pendant ce temps, préparer un petit bol avec 3c.s de crème de coco, le curry, sel et poivre et la fécule de maïs. Étape 4 : En fin de cuisson, mettre de côté le poulet dans un plat creu et garder la valeur d'1/2 bouchon doseur soit 50g du bouillon de volaille. Vider la cuve. Étape 5 : Mettre le bouillon et les ingrédients pour la sauce dans le bol du robot. Cuire 2 minutes à 80°C à la vitesse 2. Étape 6 : Mixer 10 secondes à la vitesse 4. Étape 7 : Napper le poulet et servir avec du riz et quelques feuilles de coriandre.
108	Cooking recipes	Plat : Poulet tika masalla		Le grand classique de la cuisine indienne. 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 40 minutes Repos : 1h	Yaourt nature 1 Garam masala 1 c. à s. Amandes en poudre 2 c. à c. Coriandre moulue 2 c. à c. Cumin 1 c.à c. Curcuma 1 c. à c. Citron vert 1 jus Escalope de poulet 500g Oignon 1 Ail 2 gousses Gingembre 1 c. à s. Noix de cajou 20g Tomate 2 Coulis de tomates 200g Piment en poudre 1 pincée Lait de coco 100ml Riz basmati 300g Eau 1L Sel 1.5 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le yaourt, les amandes en poudre, le garam masala, le cumin, le curcuma, la coriandre, le jus de citron vert, 1 c. à c. de sel puis poivrer. Mélanger 20 secondes à la vitesse 3. Étape 2 : Couper le poulet en cubes de 3 cm et le mettre dans un saladier. Verser la marinade sur la viande. Remuer et couvrir. Laisser reposer au frais 1h. Étape 3 : Laver la cuve. Peler l'oignon et le couper en 4. Peler et dégermer l'ail. Peler le gingembre. Mélanger 20 secondes à la vitesse 7. Étape 4 : Mettre dans la cuve avec les noix de cajou. Mélanger à la vitesse 5 pendant 20 secondes. Installer le protège-lames. Racler les bords à l'aide de la spatule. Étape 5 : Rincer les tomates. Retirer le pédoncule et couper les en 6. Ajouter le coulis de tomate, le lait de coco et la pincée de piment. Placer le poulet mariné dans le petit panier de cuisson. Disposer le panier dans la cuve. Étape 6 : Cuire 20 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 7 : Verser le poulet dans la cuve. Cuire 5 minutes à 100°C à la vitesse 1. Réserver au chaud. Étape 8 : Laver le bol et la cuve. Mettre le riz dans le panier de cuisson. Le rincer à l'eau claire pour qu'il ne colle pas. Mettre 1L d'eau dans la cuve. Placer le

109	Cooking recipes	Plat : Purée de carottes		Douce et sucrée, comment y résister ? 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 15 minutes	Carotte 600g Eau 200ml Crème fraîche épaisse 2 c.à s. Persil ou coriandre 1 c.à c. Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer et peler les carottes. Les couper en morceaux de 2cm. Mixer les carottes 20 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Verser l'eau (2 bouchons), saler et poivrer puis cuire 15 minutes à 100°C à la vitesse 2. Étape 3 : Mixer 1 minute à la vitesse 4. Étape 4 : Ajouter la crème fraîche. Cuire 1 minute à 60°C à la vitesse 4. Servir avec du persil ou coriandre.
110	Cooking recipes	Plat : Purée de patate douce		Une purée délicatement sucrée aux notes exotiques. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 35 minutes	Patate douce 1kg Lait de coco 200ml Lait demi-écrémé 200ml Beurre 30g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Coriandre (facultatif)	Étape 1 : Peser, peler et rincer les patates douces. Étape 2 : Couper les patates douces en gros dés, placer l'accessoire "feuille" dans la cuve et verser les cubes de patate douce. Étape 3 : Ajouter le lait de coco, le lait et le sel. Faire cuire 35 minutes à la vitesse 1 à 90°C sans bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter le poivre, le beurre coupé en dés et la coriandre. Étape 5 : Mélanger 40 secondes à la vitesse 3.
111	Cooking recipes	Plat : Purée de pommes de terre		L'accompagnement apprécié des petits et des grands ! 8 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes	Pomme de terre à chair farineuse (Bintje, Agria, Caesar...) 1.5kg Lait demi-écrémé 500g Crème épaisse 50g Beurre 50g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peser, peler et rincer les pommes de terre. Étape 2 : Couper les pommes de terre en dés, placer l'accessoire "feuille" dans la cuve et verser les cubes de pomme de terre. Étape 3 : Ajouter le lait et le sel. Faire cuire 30 minutes à la vitesse 1 à 90°C sans bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter le poivre, la crème et le beurre coupé en dés. Étape 5 : Mélanger 40 secondes à la vitesse 3.

112	Cooking recipes	Plat : Purée verte		Délicieuse purée de légumes verts pour les grands et les petits ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 20 minutes	Brocoli 200g Courgette 1 Pomme de terre 1 Petits pois surgelés 100g Eau 600ml Huile d'olive 3 c. à s. Sel 2 pincées de sel Poivre du moulin	Étape 1 : Laver et peler la pomme de terre et la courgette. Couper en dés. Rincer le brocoli et couper les fleurettes. Étape 2 : Mettre l'eau dans la cuve et les légumes dans le panier. Cuire 20 minutes à 120°C avec le bouchon doseur. (Si vous utilisez des produits surgelés, ajouter 5 minutes de cuisson) Étape 3 : Ouvrir avec précaution la cuve chaude. Vider l'eau de la cuve sans la jeter. Verser les légumes, saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive. Mixer 2 minutes à la vitesse 4. Étape 4 : Si vous préférez une texture plus souple, ajouter quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson et remixer à la vitesse 4 pendant 30 secondes.
113	Cooking recipes	Plat : Quiche courgette fromage de chèvre		La quiche reine de l'été ! 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 45 minutes	Pâte à tarte (brisée ou feuilletée) 1 Oignon 1 Courgette 2 Lardons 200g (facultatif) Crème liquide 200ml Œuf 3 Huile d olive 2 c. à s. Fromage de chèvre en bûche 200g Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer, peler les courgette 1 bande de peau sur 2. Couper en rondelles d'1 cm. Peler l'oignon et le couper en 4. Étape 2 : Mettre la courgette et l'oignon dans la cuve du robot et mixer 10 secondes à la vitesse 5. Étape 3 : Placer le protège-lame puis racler les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter l'huile d'olive et cuire durant 10 minutes à 100°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter les lardons (facultatif) et poursuivre la cuisson 5 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 5 : Placer la pâte à tarte dans un moule, piquer avec une fourchette. Verser la préparation courgette/oignon/lardons sur la pâte. Préchauffer le four à 200°C. Étape 6 : Ajouter dans la cuve toujours munie du protège-lames (inutile de nettoyer la cuve) la crème, les oeufs, saler et poivrer. Mélanger 10 secondes à la vitesse 4. Étape 7 : Verser la préparation sur le mélange courgette/oignon/lardons. Disposer le fromage de chèvre coupé en rondelles de 7mm. Étape 7 : Cuire au four 30 minutes à 200°C. Servir avec une salade verte.
114	Cooking recipes	Plat : Ratatouille provençale		Un plat rempli de soleil ! 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 40 minutes	Tomate 4 Aubergine 2 Courgette 2 Poivron (rouge, vert, jaune) 3 Oignon 1 Ail 3 gousses Huile d'olive 2 c. à s. Piment doux 1 pincée Herbes de Provence 1 c. à c. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler l'oignon et le couper en 4. Peler et dégermer l'ail. Mixer l'ail et l'oignon à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Rincer les tomates. Retirer le pédoncule et les couper en morceaux. Ajouter les morceaux de tomate dans la cuve. Ajouter l'huile, le sel, le poivre, le piment doux. Mixer à la vitesse 8 pendant 30 secondes. Étape 3 : Lancer la cuisson à 100°C pendant 40 minutes sans vitesse avec le bouchon doseur fermé. Pendant ce temps, rincer, épépiner les 3 poivrons et les découper en lanières. Ajouter les poivrons par le trou du couvercle. Refermer le bouchon doseur. Étape 4 : Rincer, couper les extrémités et peler 1 bande sur 2 sur les courgettes et les aubergines. Les couper en cubes de 2 cm environ et les mettre dans la cuve. Ouvrir le couvercle pour interrompre la cuisson et mélanger à la spatule. Remettre le couvercle avec le bouchon doseur. Étape 5 : Au bout de 20 minutes de cuisson, retirer le bouchon doseur avec précaution et laisser cuire les 20 minutes restantes. Étape 6 : Mélanger à la spatule et servir avec un filet d'huile d'olive.

115	Cooking recipes	Plat : Risotto Chrorizo		Le mariage de l'Italie et de l'Espagne. 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 23 minutes	Riz à risotto (arborio, carnaroli...) 300g Oignon 1 Bouillon de volaille (ou fumet de poisson) 1 Eau 750ml Vin blanc 250ml Chorizo aux épices douces 200g Crème ou mascarpone 100ml Beurre 30g Parmesan 40g Piment doux 1 pincée (facultatif) Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Peser et couper le parmesan en morceaux. Mixer à la vitesse 10 pendant 10 secondes. Réserver le fromage rapé. Étape 2 : Peler et couper l'oignon en 4. Mixer 40 secondes à la vitesse 9. Ajouter le protège-lames. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec un cube de bouillon de volaille (ou fumet de poisson). Ajouter le vin blanc. Ce bouillon servira à l'étape 6. Étape 4 : Ajouter le beurre et faire cuire 4 minutes à 120°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Pendant ce temps, retirer la peau du chorizo et le couper en fines rondelles ou en petits cubes. Étape 5 : Ajouter le chorizo coupé et le riz. Cuire 4 minutes à 120°C à la vitesse 1. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 6 : Verser entièrement le bouillon dans la cuve et cuire 15 minutes à 100°C à la vitesse 1 sans bouchon. Étape 7 : Goutter pour rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et piment doux. Ajouter la crème et le parmesan rapé. Mélanger à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.
116	Cooking recipes	Plat : Risotto traditionnel aux champignons des bois		Un risotto aux tonalités forestières. 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 31 minutes	Parmesan ou grana padano 100g Ail 1 gousse Oignon 1 Huile d'olive 2 c. à s. Crème fraîche 15cl Champignons des bois en conserve 300g Riz à risotto (arborio ou carnaroli) 250g Vin blanc 100g Eau 1L Bouillon de légumes 2 cubes Huile d'olive 3 c. à s. Beurre 1Og Sel 1/2 c.à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le parmesan ou grana padano coupé en morceaux dans la cuve. Hacher 10 sececondes à la vitesse 10. Réserver le parmesan rapé dans un bol. Étape 2 : Préparer l'eau chaude avec les cubes de bouillon. Cuire 10 minutes à 120°C à la vitesse 1 et réserver. Étape 3 : Mettre dans la cuve l'ail, le persil, huile olive, sel, poivre, noisette beurre. Mélanger 10 secondes à la vitesse 5. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Mettre le protège-lames ainsi que l'accessoire "feuille". Ajouter les champignons et cuire 5 minutes à 120°C à la vitesse 1. Réserver. Étape 5 : Peler et couper en 4 l'oignon. Mixer à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 6 : Ajouter le riz. Cuire 5 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 7 : Ajouter le vin laisser cuire 5 minutes à 120° à la vitesse 1 sans bouchon doseur. Étape 8 : Ajouter le bouillon louche par louche par le trou du couvercle et laisser cuire 20 minutes à 120° à la vitesse 1 sans bouchon doseur.
117	Cooking recipes	Plat : Riz à l'espagnole		Un plat complet et coloré aux notes andalouses. 4 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 22 minutes	Blanc de poulet 2 Chorizo 10 rondelles Petits pois frais ou surgelés 150g Poivron rouge 1 Oignon 1 Ail 2 gousses Riz long grain 200g Safran 1 dose 5 pistils Curcuma (remplacement safran) 1 c. à c. Huile d'olive 2 c. à s. Herbes de Provence 1/2 c. à c. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Faire infuser le safran dans 200ml d'eau. Si vous utilisez un colorant, sauter cette étape. Étape 2 : Peler l'oignon et les gousses d'ail. Dégermer l'ail. Mettre dans la cuve et mixer pendant 10 secondes à la vitesse 7. Placer le protège-lames et racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Verser l'huile, le sel, le poivre et les herbes de Provence. Faire rissoler 2 minutes à 120°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Pendant ce temps rincer, épépiner et couper le poivron rouge en dés. Étape 4 : Ajouter les dés de poivrons rouge, les petits pois et cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 120°C. Étape 5 : Couper le blanc de poulet en dés et l'ajouter dans la cuve. Cuire 5 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 6 : Rincer le riz et l'égoutter à l'aide du panier de cuisson. Verser le riz dans la cuve. Il est possible d'ajouter une dizaine de rondelles de chorizo. Recouvrir d'eau infusée au safran ou d'eau et de curcuma pour colorer le riz. Mélanger 10 secondes à la vitesse 1 pour que les ingrédients soient bien répartis. Il est possible d'ajouter de l'eau si besoin pour que le riz soit recouvert. Étape 7 : Faire cuire sans vitesse à 110°C pendant 10 minutes sans le bouchon doseur. Étape 8 :

118	Cooking recipes	Plat : Riz aux légumes		Un accompagnement complet haut en couleurs. 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 20 minutes	Riz long grain 250g Poivron vert 1 Oignon 1 Carotte 2 Lardon fumé 100g (facultatif) Cube de bouillon de légume 1 Purée de tomate 200g Concentré de tomate 2 c. à c. Eau 400ml Thym 1 pincée Sel 2 pincées Poivre du moulin	Étape 1 : Peler l'oignon et le couper en 4. Mixer à la vitesse 7 pendant 10 secondes. Étape 2 : Mettre le protège-lames puis rabattre l'oignon à l'aide de la spatule. Étape 3 : Peler, rincer et couper la carotte en dés. Rincer et épépiner le poivron puis le couper en dés. Vous pouvez utiliser des légumes surgelés et déjà coupés. Étape 4 : Mettre le poivron et la carotte dans la cuve. Ajouter les lardons (facultatif) et faire revenir 3 minutes à la vitesse 1 à 100°C sans bouchon doseur. Étape 5 : Rincer le riz et l'égoutter. Mettre le riz dans cuve. Ajouter la purée de tomate, le concentré de tomate, le thym, le cube de bouillon de légumes et l'eau. Poivrer. Mélanger à la vitesse 4 pendant 10 secondes. Étape 7 : Cuire 17 minutes à 100°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Étape 8 : Goûter pour rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
119	Cooking recipes	Plat : Riz cantonnais		A vos baguettes ! 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 15 minutes	Riz 250g Œuf 2 Crevettes décortiquées 50g (facultatif) Jambon 100g Oignon 1 Carotte 1 Petits pois surgelés 3 c.à s. Huile 2 c. à s. Eau 500ml Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer et peler la carotte. La couper en cubes. Verser l'eau dans la cuve. Rincer le riz en utilisant le panier de cuisson comme une passoire. Ajouter dans le panier de cuisson avec le riz, 1/2 c. à c. de sel, les petits pois surgelés et les dés de carottes. Cuire 15 minutes à la vitesse 4 à 100°C. Réserver dans un saladier et le couvrir pour maintenir au chaud. Étape 2 : Vider la cuve. Inutile de la laver. Verser 1 c. à s. d'huile et les oeufs dans la cuve. Ajouter une pincée de sel. Faire cuire 4 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Réserver les oeufs dans le saladier avec le riz et les légumes. Laver la cuve. Étape 3 : Peler et couper l'oignon en 4. Hacher 20 secondes à la vitesse 7. Ajouter le protège-lames. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter 1 c. à s. d'huile d'olive, les crevettes et les dés de jambon. Cuire 4 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 5 : Mélanger tous les ingrédients dans le saladier puis assaisonner de sel et poivre. Il est possible d'ajouter des cacahètes concassées avant de servir.
120	Cooking recipes	Plat : Riz pilaf		Un accompagnement simple et savoureux. 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 16 minutes	Eau 450g Riz long grain 200g Oignon 1 Huile d'olive 2 c. à s. Cube de bouillon de volaille (ou légumes) 1	Étape 1 : Peler l'oignon et le couper en 2. Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Racler les parois de la cuve avec la spatule. Étape 2 : Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler 2 minutes à 120 °C à la vitesse 1. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Ajouter le riz. Faire cuire 3 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 4 : Racler les bords de la cuve à la spatule. Verser l'eau, ajouter le bouillon de volaille émietté et cuire sans le bouchon doseur 11 minutes à 100°C. Ajouter une pincée d'épices comme du curry ou du paprika. Étape 5 : Vérifier la cuisson et prolonger la cuisson de 3 minutes si le bouillon n'est pas complètement absorbé. La cuisson varie selon le type de riz utilisé. Mélanger 10 secondes à la vitesse 1. Laisser reposer quelques minutes et servir en accompagnement.

121	Cooking recipes	Plat : Salade campagnarde		La salade gourmande et rustique qui séduira tous vos convives ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 23 minutes	Pomme de terre vapeur (Amandine, Belle de Fontenay...) 500g Haricot vert surgelé 500g Lardon fumé 200g Œuf 4 (facultatif) Huile d'olive 3 c.à s Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Verser 1 litre d'eau dans la cuve. Porter à ébullition 5 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 2 : Pendant ce temps, préparer les pommes de terre. Peler et rincer les pommes de terre ou brosser la peau des pommes de terre. Selon la taille des pommes de terre, les couper en 2 ou 4 afin d'avoir un format de 4 cm environ. Étape 3 : Déposer les pommes de terre dans le grand panier vapeur et les haricots verts sur le panier vapeur plat. Parsemer du sel sur les légumes. Fermer avec le couvercle et placer l'ensemble sur le couvercle de la cuve. Étape 4 : Cuire 18 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 5 : Dans une poêle bien chaude, faire griller les lardons (facultatif). Faire cuire 4 oeufs 9 minutes dans de l'eau bouillante. Étape 6 : Au bout de 15 minutes, vérifier la cuisson et poursuivre pour les haricots ou les pommes de terre selon la cuisson souhaitée. Étape 7 : Dans un saladier, mélanger les haricots verts, les pommes de terres et les lardons. Assaisonner à votre convenance d'huile d'olive. Poivrer. Ecailler les oeufs et couper les en 4. Disposer les oeufs sur la salade.
122	Cooking recipes	Plat : Sauté de porc aux champignons		Une viande en sauce mijotée avec amour. 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 57 minutes	Sauté de porc ou rouelle sans os 500g Oignon 1 Ail 1 gousse Échalote 1 Champignon 250g Vin de blanc sec 25cl Eau 100ml Moutarde fine 2 c.à s Huile de tournesol 3 c. à s. Fond de veau 2 c. à s. Thym 1/2 c. à c. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Éplucher et couper l'oignon en 4 et l' échalote en 2. Peler et dégermer l'ail. Étape 2 : Mettre l'oignon,l'ail et l'échalote dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 7. Réserver dans un petit bol et rincer la cuve. Étape 3 : Mettre le protège-lames. Ajouter l'huile et la faire chauffer 2 minutes à 120°C. Ajouter par le trou du bouchon la viande de porc coupée en gros dés et faire rissoler 5 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 4 : Ajouter au fur et à mesure l'oignon/ail/échalote émincés, la moutarde, l'eau, le vin, le fond de veau, le thym et faire cuire 30 minutes à 100°C à la vitesse 1 avec le bouchon doseur. Étape 5 : Ajouter sur la préparation les champignons coupés en 4. Étape 6 : Relancer la cuisson pour 20 minutes à 100°C avec le bouchon doseur. Étape 7 : Relancer la cuisson pour 20 minutes à 90°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Étape 8: Déguster avec une purée ou du riz. Cette recette est encore meilleure le lendemain réchauffée apres avoir reposée au frais. Réchauffer la préparation 20 minutes à 90°C
123	Cooking recipes	Plat : Sauté de veau aux olives et riz		Un plat d'influence Corse, mijoté tout en douceur. 4 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 116 minutes	Veau 500g Oignon 1 Olives vertes dénoyautées 100g Farine 1,5 c. à s. Herbes de Provence 1 c. à c. Vin blanc sec 125 g Champignon frais 125g Laurrier 2 feuilles Huille d'olive 3 c. à s. Eau 500g Riz long grain 250g Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer et émincer en fines tranches le veau. Mettre le protège-lames. Ajouter l'huile dans la cuve. Faire chauffer 3 minutes à 120°C sans vitesse. Étape 2 : Ajouter la viande 15 minutes à rissoler à 120°C à la vitesse 1 sans bouchon doseur. Étape 3 : Retirer la viande et réserver. Retirer le protège-lames. Peler l'oignon et le couper en 4. Hacher l'oignon avec la touche P pendant quelques secondes. Étape 4 : Remettre le protège-lames. Ajouter la viande. Lancer la cuisson 10 minutes à la vitesse 1 à 80°C. Étape 5 : Ajouter le vin blanc par le trou du bouchon. Lancer la cuisson 10 minutes à la vitesse 1 à 80°C. Pendant ce temps préparer les champignons : couper le pied, rincer rapidement et les couper en lamelles épaisses. Étape 6 : Ajouter la farine. Lancer la cuisson 3 minutes à la vitesse 1 à 80°C. Étape 7 : Ajouter l'eau jusqu'au repère de la cuve. Ajouter les olives coupées en 2. Ajouter les champignons en lamelles. Ajouter les herbes, le laurier, le sel et le poivre. Laisser mijoter 60 minutes à 80°C à la vitesse 1. Étape 8 : Vider la cuve et maintenir au chaud la viande. Laver et remplir la cuve avec de l'eau jusqu'au repère. Ajouter 250g de riz long grain. Ajouter 1 c. à c. sel. Lancer 15 minutes à 120° sans vitesse

124	Cooking recipes	Plat : Tajine d'agneau aux abricots		Le combo sucré-salé qui vient d'Orient. 6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 68 minutes	Sauté épaule d'agneau 600g Abricot sec 15 Carotte 3 Courgette 2 Oignon 2 Ail 2 gousses 5 épices 2 c. à c. Semoule moyenne 400g Huile d'olive 4 c.à s. Cube de bouillon de légumes 1 Miel liquide 50g Eau 500g Fécule de maïs 1 c.à c. Thym 1 c. à c. Amandes éfilées 2 c. à s. Coriandre frais 2 c. à s. Persil plat frais 2 c. à s. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Placer un linge propre et mouillé dans le grand panier vapeur. Mettre la semoule sur le linge. Arroser de 2 c. à s. d'huile d'olive, d'une pincée de sel et d'un bouchon doseur de 100ml d'eau. Réserver. Étape 2 : Peler les oignons et l'ail. Dégermer l'ail. Couper l'oignon en 4. Mixer les oignons et l'ail à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Mettre le protège-lames puis racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Ajouter l'huile d'olive et cuire à 120°C à la vitesse 1 pendant 3 minutes. Étape 4 : Ajouter la viande coupée en cubes de 2 cm environ. Saler. Faire cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 120°C. Pendant ce temps, rincer et peler les carottes. Les couper en rondelles. Étape 5 : Ajouter les rondelles de carottes, le bouillon, 400ml d'eau, les épices, le thym et faire cuire 30 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 6 : Ajouter la fécule de maïs et poursuivre la cuisson 10 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Pendant ce temps, rincer et couper les courgettes en petits dés. Étape 7 : Ajouter les dés de courgettes et les abricots secs coupés en 4. Étape 8 : Écraser la semoule. Déloger le centre du grand panier pour que la vapeur puisse passer. Disposer le grand panier vapeur sur la cuve et cuire à
125	Cooking recipes	Plat : Tarte aux poireaux		Flamiche picarde ! 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 80 minutes	Pâte à tarte 1 Poireau 6 Échalote 1 Beurre 10g Muscade 2 c. à s. Huile d'olive 2 c. à s. Œuf 3 Crème 250ml Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Eau 800ml	Étape 1 : Bien laver et émincer 6 poireaux. Utiliser la partie blanche et retirer le vert foncé des feuilles. Remplir la cuve avec de l'eau jusqu'au repère chaud. Placer le panier dans la cuve. Étape 2 : Cuire les rondelles de poireau 25 minutes à 120°C. Retirer le panier. Vider la cuve. Étape 3 : Mettre une échalote, le beurre, la muscade et l'huile d'olive dans la cuve. Mixer à la vitesse 4 pendant 30 secondes. Mettre le protège-lame et racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter le poireau et 1/2 c. à c. de sel puis cuire 15 minutes à la vitesse 1 à 120°C avec le bouchon doseur. Étape 5 : Préchauffer le four à 180°C. Dérouler la pâte à tarte brisée dans un moule à tarte. Piquer à la fourchette le fond de tarte. Verser la préparation à base de poireaux sur le fond de tarte. Étape 6 : Inutile de laver la cuve. Mettre les oeufs et la crème. Saler et poivrer. Mélanger à la vitesse 3 pendant 1 minute. Verser le mélange oeuf-crème sur les poireaux. Avec la fourchette, faire pénétrer la pâte oeuf-crème dans les poireaux. Étape 7 : Enfourner 40 minutes à 180°C. Servir avec une salade verte.
126	Cooking recipes	Plat : Tartiflette		Le plat montagnard hivernal qui fait l'unanimité ! 4 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 30 minutes	Reblochon fermier 1 Pomme de terre à chair ferme 800g Lardon fumé 200g Oignon 2 Huile de tournesol 1 c. à s. Beurre 10g Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer et mettre les pommes de terre dans le panier vapeur. Remplir la cuve de 500ml d'eau et ajouter le sel. Faire cuire 25 minutes à 120°C. Étape 2 : Vider la cuve. Laisser tiédir les pommes de terre. Étape 3 : Éplucher les oignons, les couper en deux, puis mixer avec la touche P pendant 2 secondes. Racler à la spatule l'oignon émincé et placer le protège-lames. Étape 4 : Ajouter l'huile et les lardons et faire cuire 7 minutes à la vitesse 1 à 90°C. Étape 5 : Préchauffer le four à 200°C. Pendant ce temps couper les pommes de terre en tranches épaisses et les disposer dans un plat à gratin beurré. Étape 6 : Ajouter la préparation d'oignons et lardons. Saler légèrement et poivrer. Étape 7 : Couper le reblochon en morceaux et le déposer sur les pommes de terre. Enfourner 20 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servir avec une salade verte.

127	Cooking recipes	Plat : Tomates farcies végétariennes		Sans viande... et ce n'est pas une farce ! 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 44 minutes	Tomate 4 Riz long grain 6 c. à s. Ail 2 gousses Maïs en conserve 140g Basilic 20 feuilles Huile d'olive 2 c. à s. Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer les tomates. Utiliser des grosses tomates charnues pour réaliser cette recette. Couper le dessus de la tomate et réserver le "chapeau". Vider la tomate à l'aide d'une cuillère en conservant la pulpe de tomate dans un bol. Mettre les tomates vides dans un plat à gratin. Étape 2 : Peler et dégermer l'ail. Mettre l'ail dans la cuve et mixer à la vitesse 10 pendant 20 secondes. Étape 3 : Ajouter la pulpe de tomate mise de côté et l'huile d'olive. Saler, poivrer. Mélanger à la vitesse 10 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 4 : Verser le riz et cuire 14 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 5 : Ajouter le maïs égoutté et le basilic ciselé. Mélanger à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Étape 6 : Saler les tomates vides et les remplir de la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe. Mettre le couvercle. Enfourner 30 minutes à 180°C.
128	Cooking recipes	Plat : Tourte au canard confit et courge		Une tourte aux douces saveurs automnales. 6 personnes Préparation : 15 minutes Cuisson : 58 minutes	Cuisse de canard confites en conserve 4 Graisse de canard 4 c. à s. Courge (potimarron, potiron, butternut) 500g Pâte à tarte (brisée ou feuilletée) 2 Persil 4 brins. Oignon 1 Échalote 1 Muscade 1 c.à c. Œuf 1 jaune Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Eau 500ml	Étape 1 : Peler l'oignon et l'échalote et les couper en 4. Mettre l'oignon et l'échalote dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 2 : Racler les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Ouvrir la conserve de canard confit. Prélever de la graisse de canard. Mettre les 4 c. à s. de graisse de canard et la viande dans la cuve. Cuire 5 minutes à 120°C à la vitesse 1 sans bouchon doseur. Pendant ce temps nettoyer la viande en retirant les os et la peau. Cette étape peut se faire à froid ou après avoir réchauffer la conserve de canard confit. Étape 3 : Laver et essuyer le persil. Mettre le persil dans la cuve et hacher à la vitesse 4 pendant 1 minute. Mettre le protège-lames. Racler les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Mettre la viande sans peau ni os dans la cuve (environ 550g). Saler avec 1/2 c. à c. de sel et poivrer. Cuire 7 minutes à 110°C à la vitesse 1. Réserver la préparation de viande. Étape 5 : Laver et peler la courge. Retirer les graines et couper des dés de 1 cm environ. Laver la cuve. Mettre 500g d'eau et installer le panier vapeur dans la cuve. Mettre les cubes de courge dans le panier et faire cuire 15 minutes à 120°C. Étape 6 : Préchauffer le four à 200°C. Étaler dans un moule à tarte une pâte à tarte. Piquer à la fourchette et répartir la viande de canard. Étape 7 : Régaler la courge, saupoudrer de muscade, saler et poivrer. Étaler la seconde pâte à tarte et la disposer pour former une tourte. Humidifier les bords
130	Cooking recipes	Sauce : Béarnaise		Une sauce à l'estragon qui rehausse viandes et poissons ! 1 bol Préparation : 10 minutes Cuisson : 25 minutes	Œuf 4 jaunes Échalote 1 Beurre 200g Vin blanc sec 100ml Vinaigre de vin 2 c.à s Estragon frais ou séché 3 c à.s. Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Faire fondre le beurre dans la cuve 5 minutes à 70 °C à la vitesse 2. Réserver le beurre fondu. Préparer le reste des ingrédients le temps que la cuve refroidisse. Étape 2: Peler l'échalote et la mixer 10 secondes à la vitesse 5. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter le vin blanc, le vinaigre, l'estragon et poivrer. Étape 3: Faire chauffer 10 minutes à 100 °C à la vitesse 2 en retirant le bouchon. Filtrer le bouillon et laisser le refroidir. Étape 4: Rincer la cuve. Mettre les jaunes d'œufs dans la cuve et verser le bouillon. Mélanger 20 secondes à la vitesse 5. Étape 5: Chauffer 10 minutes 70 °C à la vitesse 3 sans le bouchon. Au bout de 2 minutes, verser lentement le beurre fondu par le trou du couvercle. Étape 6: Assaisonner la sauce en sel, poivre et herbes : estragon. Remuer 30 secondes à la vitesse 3 et servir.

131	Cooking recipes	Sauce : Béchamel		Un grand classique pour vos gratins, lasagnes... 500 ml Préparation : 5 minutes Cuisson : 9 minutes	Beurre 50g Farine 50g Lait demi écrémé 500g Muscade râpée (facultatif) Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le beurre coupé en dés dans le bol muni de l'accessoire "feuille". Faire fondre à 90°C pendant 3 minutes à la vitesse 2. Étape 2 : Ajouter la farine et mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 3 : Verser le lait et faire cuire 6 minutes à la vitesse 4 à 90°C. Étape 4 : Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade. Mélanger 20 secondes à la vitesse 4. Étape 5 : Rectifier l'assaisonnement et poursuivre la cuisson 2 minutes à 90°C à la vitesse 4 pour une texture plus épaisse.
132	Cooking recipes	Sauce : Bolognaise		L'indispensable sauce pour vos pâtes ! 6 à 8 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes	Oignon 1 Carotte 1 Ail 1 gousse Huile d'olive 1/4 de bouchon Viande hachée de bœuf 500g Concentré de tomate 2 c. à c. Pulpe ou chair de tomate en conserve 400g Purée ou coulis de tomate 500ml Vin 1/4 de bouchon doseur (facultatif) Cube de bouillon de légumes 1 Laurier 1 pincée Céleri 1c. à c. (facultatif) Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et dégermer l'ail. Peler l'oignon et le couper en 4. Peler la carotte et la couper en grosses rondelles. Étape 2 : Mettre l'ail, l'oignon et la carotte dans la cuve et mixer 10 seconde à la vitesse 7. Étape 3 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule et remixer 10 secondes à la vitesse 5. Étape 4 : Mettre le protège-lames. Racler les parois de la cuve. Verser l'huile d'olive, la viande hachée, le vin, le concentré de tomate, le céleri et une pincée de sel puis faire cuire 10 minutes à la vitesse 1 à 130°C sans bouchon doseur. Étape 5 : Ouvrir prudemment le couvercle chaud de la cuve. racler les bords avec la spatule et verser le coulis et la chair de tomate. Ajouter le cube de bouillon de volaille, le laurier et faire cuire pendant 20 minutes à 100°C. Étape 6 : Rectifier en sel et poivre. La sauce peut se garder au chaud 30 minutes avec le couvercle fermé.
133	Cooking recipes	Sauce : Hollandaise		L'émulsion chaude de beurre et de citron. 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 2 minutes	Beurre 100g Œuf 2 jaunes Jus de citron 1 c.à c. Eau 1 c.às. Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Installer l'accessoire "feuille". Verser les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et l'eau. Mixer 2 minutes à la vitesse 2. Étape 2 : Faire fondre le beurre au four à micro-ondes 1 minute. Verser le citron et le beurre fondu. Mixer 2 minutes à la vitesse 2. Étape 3 : Chauffer à 60°C pendant 2 minutes à la vitesse 1. Servir bien chaud avec un poisson poché, des pointes d'asperges...

134	Cooking recipes	Sauce : Ketchup		Une sauce maison qui a tout bon ! 1 bol Préparation : 10 minutes Cuisson : 70 minutes	Tomate bien mûres 1kg Oignon rouge 1 Ail 1 gousse Sucre de canne 50g Vinaigre 75ml Huile tournesol ou neutre 1 c. à c. Mélange 5 baies 1/2 c. à c. Clou de girofle 1 Piment 1/4 c. à c. Sel 1 c. à c.	Étape 1 : Peler et couper l'oignon en 4. Peler et dégermer l'ail. Mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 2 : Rincer les tomates et retirer le pédoncule. Couper les tomates en 4 et les mettre dans la cuve. Cuire 20 minutes à 60°C à la vitesse 2. Étape 3 : Mixer 15 secondes à la vitesse 10. Racler à la spatule les parois de la cuve. Ajouter les ingrédients : ail, oignon, sucre, vinaigre, huile, épices... Étape 4 : Faire cuire 50 minutes à 100°C à la vitesse 1 sans le bouchon doseur. Étape 5 : Remettre le bouchon doseur et mixer 1 minute à la vitesse 4. Si la consistance vous semble trop épaisse, ajouter 1 bouchon doseur d'eau et utiliser la touche P pour mélanger. Étape 6 : Laisser refroidir à température ambiante en versant la préparation dans un plat à gratin par exemple. Verser dans une grande bouteille en verre ou dans des petits bocaux et conserver au réfrigérateur.
135	String Recipes	Sauce : Mayonnaise		La véritable mayonnaise maison ! 1 bol Préparation : 5 minutes	Huile de tournesol 180 g Œuf 2 jaunes Moutarde 1 c. à c. Vinaigre blanc ou jus de citron 2 c. à c. Sel 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Verser les jaunes d'œufs sortis du réfrigérateur. Ajouter la moutarde, le sel et le poivre. Mixer 1 minute à la vitesse 5. Étape 2 : Mettre le citron (ou vinaigre) et l'huile lentement par le trou du couvercle en lançant le mélange 2 minutes à la vitesse 5. Étape 3 : Vérifier l'assaisonnement et verser à l'aide la spatule dans un bocal en verre. La sauce peut se conserver 2 jours au réfrigérateur.
136	String Recipes	Sauce : Pesto		L'Italie dans votre assiette. 1 bol Préparation : 5 minutes	Basilic 100g Pignon de pin 40g Ail 3 gousses Huile d'olive 20cl Parmesan ou grana padano 50g Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Si vous utilisez du parmesan ou grana padano en bloc, mettre le fromage en gros morceaux dans la cuve. Mixer 10 secondes à la vitesse 9. Étape 2 : Peler et dégermer les gousses d'ail. Ajouter les gousses dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 7. Étape 3 : Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter le basilic rincé et essoré. Ajouter l'huile, les pignons de pin, le sel et le poivre. Mélanger 10 secondes à la vitesse 10. Étape 4 : Utiliser la sauce pesto avec des pâtes en ajoutant quelques cuillères d'eau de cuisson des pâtes. Si vous voulez le conserver au réfrigérateur 4 jours, verser la préparation dans un bocal en verre. Recouvrir d'une fine pellicule d'huile d'olive.

137	Cooking recipes	Sauce : Roquefort		Une sauce pleine de caractère. 1 bol Préparation : 5 minutes Cuisson : 15 minutes	Roquefort 150g Crème fraîche épaisse 350g Lait 100g Poivre du moulin	Étape 1 : Peser les ingrédients. Étape 2 : Verser le lait et le roquefort coupé en cubes dans la cuve. Cuire 5 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 3 : Verser la crème fraîche épaisse, poivrer selon votre goût. Cuire 10 minutes à 80°C à la vitesse 1. Cette sauce accompagnera vos viandes rouges, vos viandes blanches, vos pâtes...
138	Stiring Recipes	Sauce : Tartare		Une sauce qui réveille le poisson pané. 1 bol Préparation : 5 minutes	Huile de tournesol ou colza 200g Œuf 2 jaunes Moutarde 1 c. à c. Jus de citron 1 c. à s. Cornichon 8 Câpre 20g (facultatif) Persil 1/2 c. à c. Cerfeuil 1/2 c. à c. Estragon 1/2 c. à c. Ciboulette 1/2 c. à c. Sel 1 pincée Poivre du moulin	Étape 1 : Mettre le persil, le cerfeuil, l'estragon, la ciboulette, les cornichons et les câpres (facultatif) dans la cuve et mixer 10 secondes à la vitesse 6. Racler les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2: Mixer 10 secondes à la vitesse 6 et mettre la préparation dans un bol. Étape 3: Rincer et sécher la cuve. Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre. Mixer 1 minute à la vitesse 5. Étape 4: Mettre le citron et l'huile lentement par le trou du couvercle en lançant le mélange 1 minute 30 secondes à la vitesse 5. Étape 4: Ajouter le mélange d'herbes, câpres et cornichons. Mélangez 10 secondes en vitesse 1. Verser la sauce dans un bol ou un bocal. Elle se conserve 2 jours au réfrigérateur.
139	Cooking recipes	Sauce : Tomates fraîches express		Un billet express vers le Sud ! 6 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Tomate mûre 1 kg Oignon 1 Herbes de Provence 1 c. à s. Huile d'olive 2 c. à s. Sel 1 c. à c. Poivre du moulin Sucre 3 c. à c.	Étape 1 : Peler l'oignon et le couper en 4. Hacher 10 secondes à la vitesse 8. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule pour mettre la préparation au fond de la cuve. Étape 2 : Pendant ce temps, rincer et retirer le pédoncule des tomates. Les couper en 8. Étape 3 : Ajouter les tomates dans la cuve. Ajouter l'huile d'olive et les herbes de Provence. Saler et poivrer. Faire cuire à la vitesse 1 pendant 30 minutes à 80°C avec le bouchon doseur. Étape 4 : Ajouter le sucre par le trou du couvercle. Remettre le bouchon doseur et mixer à la vitesse 4 pendant 2 minutes.

140	Stiring Recipes	Soupe : Gaspacho de betterave		La soupe violette, détox et légère. 6 personnes Préparation : 5 minutes	Pomme granny smith 2 Betterave cuite 500g Citron jaune 1 Eau 30g Miel 1 c. à s. Ail 1 gousse	Étape 1 : Peser les ingrédients. Étape 2 : Peler et couper les betteraves en gros cubes. Peler et dégermer la gousse d'ail. Peler, retirer le centre et couper les pommes en quartiers. Étape 3 : Mettre les quartiers de pomme, le jus de citron et l'ail dans la cuve sur le programme hacher à la vitesse 10 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 4 : Ajouter les cubes de betterave, l'eau et le miel. Hacher à la vitesse 9 pendant 30 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 5 : Réserver au frais 2 h. Servir avec des allumettes de pommes arrosées de jus de citron et des petits dés de féta.
141	Stiring Recipes	Soupe : Gazpacho andalou		La soupe froide incontournable de l'été ! 6 personnes Préparation : 5 minutes	Tomate mure 1kg Poivron vert 1/2 Concombre 1/2 Échalote 1 Ail 3 gousses Eau 250g Huile d'olive 2 c. à s. Vinaigre balsamique 1/2 c. à c. Sucre 1/2 c. à c. Piment 1 pincée (facultatif) Sel 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer les tomates et retirer les pédoncules. Les couper en 4. Rincer et retirer les graines du poivron et du concombre. Peler et dégermer l'ail. Peler l'échalote. Étape 2 : Mettre dans la cuve les tomates, le poivron et le concombre coupé en cubes. Ajouter l'ail et l'échalote. Mixer 30 secondes à la vitesse 5. Étape 3 : Racler les bords de la cuve avec la spatule. Mixer 3 minutes à la vitesse 10. Étape 4 : Ajouter l'eau, l'huile, le sel, le poivre, le vinaigre et le piment (facultatif). Mixer 30 secondes à la vitesse 10. Étape 5 : Gouter pour ajuster l'assaisonnement. Si cela vous semble trop épais, ajouter un peu d'eau. Si cela vous semble trop fluide ajouter de la chapelure (tranche de pain grillée mixée 2 minutes à la vitesse 10). Servir bien frais.
142	Cooking recipes	Soupe : Mouliné de légumes		La tradition a du bon. 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 28 minutes	Oignon 1 Carotte 2 Poireau 1 Pomme de terre 2 Tomate 1 Eau 500g Huile d'olive 1 c. à s. Sel fin 1 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Laver et peler les carottes, les pommes de terre. Les couper en cubes. Nettoyer le poireau et le couper en tronçons de 2 cm. Rincer et retirer le pédoncule de la tomate. La couper en 6. Étape 2: Peler et couper l'oignon en 2. Mettre l'oignon dans la cuve et hacher à la vitesse 7 pendant 10 secondes. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 3: Ajouter l'huile d'olive et faire cuire 3 minutes à 120°C. Étape 4: Ajouter les légumes, l'eau. Cuire 25 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 5: A la fin de la cuisson. Ouvrir le couvercle chaud avec précaution et rectifier l'assaisonnement. Mixer 1 minute à la vitesse 4. Renouveler l'étape 5 si vous désirez une consistance plus fine.

143	Cooking recipes	Soupe : Pois cassés		La soupe hivernale d'antan. 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 47 minutes	Pois cassé 250g Pomme de terre 6 Carotte 4 Oignon 1 Huile d'olive 4 c. à s. Thym 2 c. à c. Laurier 2 feuilles Sel 1 c. à .c Poivre du moulin	Étape 1 : Rincer les pois plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Utiliser le panier de cuisson comme une passoire. Étape 2 : Mettre l'huile et l'oignon dans la cuve. Mixer à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Étape 3 : Ajouter le thym, le sel, les feuilles de laurier, les pois cassés et poivrer. Cuire 5 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Pendant ce temps, rincer, peler et couper les carottes et les pommes de terre en dés. Étape 4 : Ajouter les carottes et les pommes de terres dans la cuve. Cuire 2 minutes à la vitesse 1 à 100°C. Étape 5 : Les immerger d'eau jusqu'au repère "chaud" dans la cuve. Laisser cuire 40 minutes à 120°C à la vitesse 1 avec bouchon fermé. Étape 6 : Gouter et ajuster l'assaisonnement. Retirer les feuilles de laurier et mixer à la vitesse 4 pendant 3 minutes. Allonger avec un peu d'eau pour l'assouplir si besoin.
144	Cooking recipes	Soupe : Quinoa aux légumes		Une soupe de légumes saine et nutritive venue du Pérou. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 45 minutes	Quinoa 150g Pommes de terre 6 Carotte 4 Poireau 2 Oignon 1 Céleri 3 branches Laurier 1 c. à c. Cube de bouillon de légumes 1 Huile d'olive 2 c. à s. Emmental râpé 50g (facultatif) Eau 500g Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et rincer les pommes de terre, les carottes et les couper en dés d'1 cm environ. Étape 2 : Nettoyer, rincer et découper le poireau et le céleri en rondelles de 5 mm. Étape 3 : Peler l'oignon et le couper en 4. Mettre l'oignon dans la cuve et le mixer à la vitesse 5 pendant 10 secondes. Étape 4 : Placer le protège-lame. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Ajouter l'huile dans la cuve et faire chauffer 5 minutes à la vitesse 1 à 120°C. Étape 5 : Ajouter les légumes dans la cuve, le cube de bouillon et le laurier. Recouvrir d'eau. Faire cuire 25 minutes à 100°C sans vitesse et sans bouchon doseur. Étape 6 : Ajouter le quinoa. Mélanger à la vitesse 1 pendant 10 secondes. Ajouter de l'eau si besoin de façon à recouvrir les aliments. Étape 7 : Ajouter 15 minutes de cuisson à 100°C sans vitesse et sans bouchon doseur. Étape 8 : Réctifier l'assaisonnement en sel et poivre. Servir dans des bols avec du fromage rapé (facultatif).
145	Cooking recipes	Soupe : Velouté de carottes curry coco		Une note d'exotisme et de couleur. 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Oignon 1 Carotte 700g Crème ou lait de coco 100g Eau 500g Cube de bouillon de légumes 1 Sel fin 1/2 c. à c. Curry en poudre 1 c. à c. Feuille de coriandre 12	Étape 1 : Peser les ingrédients. Étape 2 : Peler les carottes et les couper en rondelles de 1 cm environ. Étape 3 : Peler et couper l'oignon en 2. Mettre l'oignon dans la cuve et hacher à la vitesse 7 pendant 10 secondes. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 4 : Ajouter les rondelles de carottes, l'eau et le cube de bouillon de légumes. Cuire 30 minutes à 100°C à la vitesse 2. Étape 5 : A la fin de la cuisson ajouter la crème de coco, le curry en poudre et mixer 5 minutes à la vitesse 4. Gouter et ajouter du sel si besoin. Servir avec de la coriandre fraîche ciselée.

146	Cooking recipes	Soupe : Velouté de chou-fleur		Le velouté crémeux et onctueux à souhait. 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 45 minutes	Chou-fleur 1/2 Oignon 1 Pomme de terre 2 Beurre 20g Crème liquide 20cl Cube de bouillon de volaille 1 Muscade 1 c. à c. (facultatif) Ciboulette 10 brins Eau 750g Poivre du moulin	Étape 1 : Peler et couper l'oignon en 4. Hacher l'oignon à la vitesse 7 pendant 20 secondes. Racler les bords de la cuve à l'aide de la spatule. Étape 2 : Mettre le beurre dans la cuve et faire mijoter sans le bouchon 5 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 3 : Pendant ce temps, rincer et découper le chou-fleur. Rincer et peler les pommes de terre. Couper le chou en fleurettes, le tronc en cubes et les pommes de terre en cubes. Étape 4 : Verser les légumes dans la cuve. Ajouter l'eau, le cube de bouillon. Cuire 40 minutes à la vitesse 2 à 100 °C. Étape 5 : Ajouter la crème. Mixer à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Servir dans des bols ou des assiettes. Parsemer de ciboulette ciselée.
147	Cooking recipes	Soupe : Velouté de courge		Un classique toujours apprécié à l'automne. 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Oignon 1 Courge 700g Pomme de terre 1 Crème fraîche 50g Eau 500g Cube de bouillon de légumes 1 Noix de muscade (facultatif) Sel fin 1/2 c. à c. Poivre du moulin	Étape 1 : Peser les ingrédients. Étape 2: Retirer les pépins de la courge (potiron, potimarron, butternut...) et peler la peau. Couper la courge et la pomme de terre en cube de 1 cm environ. Étape 3: Peler et couper l'oignon en 2. Mettre l'oignon dans la cuve et hacher à la vitesse 7 pendant 10 secondes. Racler les bords de la cuve avec la spatule. Étape 4: Ajouter les cubes de courge, les cubes de pomme de terre, l'eau et le cube de bouillon de légumes. Cuire 30 minutes à 100°C à la vitesse 2 avec le bouchon doseur fermé. Étape 5: A la fin de la cuisson ajouter la crème fraîche, le poivre et mixer 5 minutes à la vitesse 4. Gouter et ajouter du sel si besoin. Ajouter un peu de noix de muscade fraîchement rapée. Étape 6 : Mixer 30 secondes en vitesse 12 pour obtenir un velouté fin.
148	Cooking recipes	Soupe : Velouté de lentilles corail au lait de coco		Un velouté envoûtant aux influences d'Asie ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Lentilles corail 250g Tomates concassées en conserve 1 Oignon rouge 1 Carotte 2 Huile de coco ou d'olive 2 c. à s. Lait de coco 200ml Bouillon de cube de volaille ou de légumes 1 Eau 900ml Curcuma 1 c à c. Gingembre 1 c. à c. Sel Poivre du moulin	Étape 1 : Hacher l'oignon 20 secondes à la vitesse 5. Étape 2 : Faire fondre avec de l'huile 5 minutes à 120°C à la vitesse 1. Étape 3 : Peler les carottes et les couper en rondelles de 1 cm. Rincer les lentilles. Étape 4 : Ajouter la boîte de tomates, les lentilles, les carottes, le cube de bouillon, les épices. Ajouter de l'eau pour recouvrir les aliments environ 900ml. Cuire 25 minutes à 100°C à la vitesse 1. Étape 5 : Ajouter le lait de coco, rectifier l'assaisonnement et mélanger à la vitesse 4 pendant 2 minutes.

149	Cooking recipes	Soupe : Velouté de topinambour au romarin		Un légume oublié pour une entrée mémorable ! 4 personnes Préparation : 5 minutes Cuisson : 30 minutes	Topinambour 500g Oignon 1/2 Cube de bouillon de légumes 1 Romarin 1 branche Crème 100ml Eau 500ml Beurre 10g	Étape 1 : Peler et couper l'oignon en 4. Étape 2 : Mixer l'oignon 10 secondes à la vitesse 7. Racler la cuve à l'aide de la spatule. Étape 3 : Ajouter le beurre et faire rissoler 5 minutes à 100°C à la vitesse 1 sans bouchon. Étape 4 : Couper les topinambours en cubes de 2 cm environ. Étape 5 : Mettre l'eau, le cube bouillon de légumes, les cubes de topinambours et le romarin dans la cuve. Faire cuire 25 minutes à 100°C à la vitesse 1 avec bouchon. Étape 6 : Ajouter 100 ml de crème, poivrer et mélanger à la vitesse 4 pendant 30 secondes.
150	Cooking recipes	Soupe : Velouté poireaux pomme de terre		Le classique réconfortant de l'hiver. 4 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes	Pomme de terre 4 Poireau 4 Cube de bouillon de volaille 1 Eau 750g Crème fraîche liquide 200ml Sel 1 pincée	Étape 1 : Couper et bien laver les poireaux. Retirer la partie verte foncée et les feuilles extérieures. Couper les blancs de poireaux en morceau de 2 cm environ. Rincer et peler les pommes de terre puis les couper en cubes. Étape 2 : Mettre les légumes dans la cuve. Ajouter l'eau et le bouillon émietté. Cuire 30 minutes à 100°C à la vitesse 2 avec le bouchon. Étape 3 : Ajouter la crème et mixer 2 minutes à la vitesse 4.
0		Nettoyage		Après chaque recette, procéder au nettoyage rapide de la cuve. Durée : 30 secondes	Eau 700ml Liquide vaisselle 1 c. à c.	Étape 1 : Verser 700ml d'eau dans la cuve à nettoyer. Ajouter du liquide vaisselle, environ 1 c. à c. Étape 2: Lancer le nettoyage à la vitesse 8 pendant 30 secondes. Étape 3: Vider l'eau savonneuse et rincer la cuve à l'eau claire. Laisser sécher en posant la cuve à l'envers.