

En cuisine

avec  *Geni mix*
Pro





La Fédération Française de Cuisine (FFC) a testé pour vous nos appareils de préparation culinaire et de cuisson. En sont nés plusieurs recettes gourmandes et simples à réaliser. Avec Thomson et la FFC, Laissez parler votre créativité!

The French Federation of Cooking (FFC) has tested for you our appliances for cooking and food preparation. Several gourmet have been created especially for the occasion. With Thomson and FFC, unleash your creativity!







SALÉ

Soupe de poisson / p.6
Fish soup / p.6

Soupe de topinambour et foie gras / p.8
Jerusalem artichoke and foie gras soup / p.8

Houmous et blinis maison / p.10
House blinis and houmous / p.10

Dorade aux agrumes / p.12
Sea bream with citrus fruits / p.12

Lasagne / p.14
Lasagne / p.14

Sandwich de scone au thym et rôti de porc froid mayonnaise au curry / p.16
Thyme scone sandwich with cold roast pork and curry mayonnaise / p.16

Rillettes de poisson / p.18
Fish rillettes / p.18

Bouillon épicé à la viande, vermicelles et tagliatelles de légumes / p.20
Spicy broth with meat, vermicelli and vegetable tagliatelli / p.20

Fougasse aux olives et romarin / p.22
Olive and rosemary flatbread / p.22



SUCRÉ

Smoothie framboise spéculos / p.24

Raspberry speculoos smoothie / p.24

Glace minute aux fruits de saison / p.26

Quick ice cream with seasonal fruit / p.26

Moelleux aux pomme / p.28

Soft apple cake / p.28

Mini-tourte compote de poire-vanille / p.30

Mini-tart with pear/vanilla compote / p.30

Mousse au chocolat / p.32

Chocolate mousse / p.32

Pâte à tartiner chocolat noix / p.34

Chocolate walnut spread / p.34

Soupe de poisson

Fish soup

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min

600g de poissons entiers
grattés et vidés ou en
filet (daurade, rouget,
cabillaud,
merlan, carrelet)

2 tomates

3 pommes de terre

1 oignon jaune

2 gousses d'ail

1 bouquet garni

2 c à soupe d'huile d'olive

1 c à soupe de vinaigre
de vin

1 c à café de curry
en poudre

POUR

L'ACCOMPAGNEMENT :

100g de croûtons

120g de gruyère râpé

50g de rouille

Sel et poivre

Rincez les tomates et coupez-les en 4.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Pelez et émincez l'oignon et l'ail.

Versez l'huile dans le bol ajoutez l'oignon, l'ail, les tomates et le vinaigre.

Fermez le bol et appuyez sur la fonction « **Mijoté 1** ».

Faites revenir ainsi pendant 10 minutes.

Versez 1,5 litres d'eau, les pommes de terre et le bouquet garni.

Faites cuire le tout, pendant 25 minutes sur le programme
« **Velouté** ».

Salez et poivrez à votre goût.

Ajoutez ensuite tous les poissons et laissez cuire à nouveau pendant 20 minutes, en écumant de temps à autre.

Passez la soupe de poisson au chinois (passoire très fine) avant de la servir.

Accompagnez la soupe de poisson de croûtons et dégustez-la avec du gruyère râpé et une cuillerée à café de rouille mélangé à votre bol de soupe.





For 8 persons - Preparation 30 min - Cooking 50 min

Rinse the tomatoes and cut each into 4.

Peel the potatoes and cut them into cubes.

Peel and chop the onion and garlic.

Pour the oil into the bowl and add the onion, garlic, tomatoes and vinegar. Close the bowl and press the « **Mijoté 1** » function. Fry well for 10 minutes.

Pour in 1.5 litres of water, the potatoes and the bouquet garni.

Bake all of it, for 25 minutes on the « **Velouté** » program.

Add salt and pepper to taste.

Then add all the fish and cook again for 20 minutes, skimming from time to time.

Pass the fish soup through the strainer (very fine sieve) before serving it.

Accompany the fish soup with croutons and enjoy it with the grated gruyère and a teaspoon of rouille mixed in your soup bowl.

600 g of whole fish scraped and emptied or filleted (sea bream, red mullet, cod, whiting, plaice)

2 tomatoes

3 potatoes

1 yellow onion

2 cloves of garlic

1 bouquet garni

2 tablespoons of olive oil

1 tablespoon of wine vinegar

1 tea spoon of curry powder

TO ACCOMPANY:

100 g of croutons

120 g of grated gruyère

50g of rouille

Salt and pepper



Soupe de topinambour & foie gras

Jerusalem artichoke and foie gras soup

Pour 8 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 35 min

400g de de topinambour

1,5 litre d'eau

2 tablettes de bouillon de poule

50g de semoule

1 brin de cerfeuil

1 c à soupe de graines de sésame grillées

100 g de foie gras

Épluchez les topinambours et coupez-les en petits morceaux.

Versez l'eau et les tablettes de bouillon de poule dans le bol.

Fermez le bol et appuyez sur le programme « **Soupe** ».

Laissez cuire 5 minutes puis ajoutez les morceaux de topinambours et la semoule et faites cuire la soupe pendant 30 minutes.

Au moment de servir, coupez le foie gras en cubes et décorez les bols de soupe de cerfeuil et graines de sésame.

La semoule permet d'obtenir une soupe plus onctueuse, vous pouvez la remplacer par de la polenta.



Astuce

Remplacez les topinambours par des cœurs d'artichaut ou des asperges blanches.

For 8 persons - Preparation 25 min - Cooking 35 min

400 g of of Jerusalem artichoke

1.5 litres of water

2 chicken stock cubes

50 g of semolina

1 sprig of chervil

1 tablespoon of grilled sesame seeds

100 g of foie gras

Peel the Jerusalem artichokes and cut into small pieces.

Pour the water and the chicken stock cubes into the bowl.

Close the bowl and press the « **Soupe** » program.

Leave to cook for 5 minutes and then add the pieces of Jerusalem artichokes and the semolina and cook the soup for 30 minutes.

When serving, cut the foie gras into cubes and decorate the soup bowls with the chervil and sesame seeds.

The semolina allows you to get a smoother soup. You can replace it with polenta.



Tip

Replace the Jerusalem artichokes with artichoke hearts or white asparagus.





Houmous et blinis maison

House blinis and houmous

Pour 8 personnes

Pour les blinis : Préparation : 10 min - Cuisson : 3 min

Pour le houmous : Préparation : 15 min - Cuisson des pois chiches : 45 min

POUR LE HOUMOUS :

80g de pois chiches crus

1 tablette de bouillon de légumes

1 yaourt grecque

3 brins d'aneth ou de coriandre

2 c à soupe d'huile de sésame ou d'huile de noix

1 c à soupe de cumin en poudre

POUR LES BLINIS :

2 yaourts nature

2 gros œufs battus en omelette

2 pots de yaourts de farine

1 sachet de levure chimique

1/2 c à café de cumin en poudre

Sel et poivre

Préparez le houmous :

Faites tremper les pois chiches pendant au moins 2 heures dans un récipient rempli d'eau.

Égouttez-les puis faites-les cuire dans le bol, 45 minutes, avec le bouillon de légumes et 1 litre d'eau sur la programmation « **Mijoter 2** ». Égouttez-les et laissez-les refroidir.

Versez dans le bol yaourt, les épices, l'huile et enfin les pois chiches. Fermez le bol et mixez, programmation « **Hacher** » pendant 3 minutes. Placez le houmous dans un récipient au réfrigérateur et réalisez les blinis.

Pour les blinis :

Versez tous les ingrédients de la recette dans le bol et mélangez avec le programme « **Pétrir** » vitesse 3, pendant 5 minutes.

Laissez reposer la pâte à blinis 30 minutes à température ambiante.

Faites chauffer une poêle anti adhésive, déposez des petits tas ronds de pâte (soit une petite cuillerée à soupe de pâte) dans la poêle pour obtenir des blinis d'1/2 centimètre d'épaisseur.

Laissez-les cuire pendant 3 minutes environ (des bulles se forment dans la pâte pendant la cuisson) puis retournez-les et laissez-les cuire encore 2 minutes.

Servez les blinis accompagnés de houmous pour l'apéritif.

Conservez les blinis 48h dans une boîte au réfrigérateur et faites-les réchauffer au four avant de les servir.

Conservez le houmous dans une boîte au réfrigérateur pendant 10 jours.





For 8 persons

Preparation: 10 min for the blinis - Cooking: approximately 3 min

15 min for the houmous - Cooking : 45 min

Prepare the houmous:

Soak the chick peas for at least 2 hours in a container filled with water.

Drain and then cook them in the bowl, for 45 minutes, with the vegetable stock and 1 litre of water on the « **Mijoter 2** » program. Drain them and let them cool down.

Pour into the bowl the yoghurt, spices, oil, and finally the chick peas. Close the bowl and blend, on the « **Hacher** » program, for 3 minutes.

Place the houmous in a container in the refrigerator and make the blinis.

For the blinis :

Pour all the ingredients of the recipe into the bowl and mix with the « **Pétrir** » program, on speed 3, for 5 minutes.

Leave the blini dough to rest for 30 minutes at room temperature.

Heat a non-stick frying pan, place small round piles of dough (or a small spoonful of dough) in the frying pan to get blinis of 1/2 cm thick.

Leave them to cook for approximately 3 minutes (bubbles form in the dough during the cooking process) and then turn them and let them cook for another 2 minutes.

Serve the blinis with houmous as an appetiser.

Keep the blinis for 48 hrs in a box in the refrigerator and heat them in the oven before serving.

Keep the hummus in a box in the refrigerator for 10 days.

FOR THE HOUMOUS:

80 g of raw chick peas

1 vegetable stock cube

1 Greek yoghurt

3 sprigs of dill or coriander

2 tablespoons of sesame oil or nut oil

1 tablespoon of ground cumin

FOR THE BLINIS:

2 natural yoghurts

2 large beaten eggs

2 yoghurt pots of flour

1 sachet of chemical yeast

1/2 teaspoon of ground cumin

Salt and pepper



Dorade aux agrumes

Sea bream with citrus fruits

Pour 2 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

1 dorade grattée et vidée
1 grosse carotte
1 grosse courgette
1 orange
1 citron vert
2 brins d'aneth
Sel et poivre

Épluchez la carotte et coupez-la en cube ainsi que la courgette. Coupez les agrumes en rondelles. Glissez une rondelle d'orange et de l'aneth dans l'abdomen de la dorade et entaillez de 2 traits le ventre du poisson avec un couteau pour permettre une meilleure cuisson. Posez la dorade au centre du cuit vapeur, entourez-la des légumes. Salez et poivrez à votre goût et arrosez-la du jus des agrumes. Faites cuire sur la programmation « **Vapeur** » pendant 20 minutes. Servez aussitôt.



Astuce

Réalisez cette recette avec du bar et tous les légumes de saison.

For 2 persons - Preparation 10 min - Cooking 20 min

1 sea bream scraped and emptied
1 large carrot
1 large courgette
1 orange
1 lime
2 sprigs of dill
Salt and pepper

Peel the carrot and cut it into cubes as well as the courgette. Cut the citrus fruits into slices. Slide a slice of orange and the dill into the abdomen of the sea bream and score the belly of the fish twice with a knife to allow better cooking. Place the sea bream in the centre of the steamer, and surround it with vegetables. Add salt and pepper to taste and drizzle it with the juice of the citrus fruits. Cook it on the « **Vapeur** » program for 20 minutes. Serve immediately.



Tip

Make this recipe with sea bass and any reasonable vegetables.





Lasagne

Lasagne

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

300g de
pâte pour lasagne

POUR LA BÉCHAMEL :

2 c à soupe de farine
80g de beurre
20cl de lait
à température ambiante
Noix de muscade

POUR LA FARCE :

1 oignon jaune
300g de viande de boeuf
10cl d'huile d'olive
50cl de coulis de tomate
150g de fromage râpé
5 tomates pelées
1 petite carotte
10 feuilles de basilic
Sel et poivre

Préparez la sauce béchamel :

Faites fondre le beurre dans le bol, en lançant la programmation « **Pétrir** » avec la pâle à pétrir. Ajoutez alors la farine en retirant le bouchon doseur. Versez progressivement et en plusieurs fois le lait, (attendez à chaque fois que la sauce épaississe avant de rajouter du lait) sans refermer le couvercle avec bouchon doseur. Assaisonnez légèrement de noix de muscade en cours de préparation. Réservez la sauce béchamel une fois prête dans un récipient et lavez le bol. Changez de pâle.

Coupez la viande de bœuf en morceaux et hachez-la dans le bol. Réservez la viande hachée dans un récipient.

Pelez et émincez l'oignon, épluchez la carotte et coupez-la en petits cubes. Versez l'huile d'olive dans le bol, lancez le programme « **Mijoter 1** ». Faites revenir l'oignon et la carotte dans le bol, pendant 2 minutes environ. Salez et poivrez à votre goût.

Ajoutez la viande, mélangez et faites revenir 3 minutes en remuant à la spatule. Ajoutez les tomates pelées, le basilic et le coulis de tomate lancez la programmation sur « **Réchauffer** ». Faites cuire ainsi pendant 5 minutes environ.

Mettez le programme « **Hacher** » et mixez la sauce 30 secondes.

Préchauffez le four à 210° (th.7).

Huilez le fond d'un plat à gratin, posez une ou deux feuilles de lasagne, versez dessus 1/2 de la sauce tomate et 1/3 de la béchamel et renouvelez l'opération 1 fois.

Terminez les lasagnes avec le dernier 1/3 de sauce béchamel et parsemez de fromage râpé.

Faites cuire, à four chaud, pendant 15 minutes puis servez.





Pour 6 persons - Preparation : 30 min - Cooking : 30 min

Prepare the bechamel sauce:

Melt the butter in the bowl, by starting the « **Pétrir** » program with the dough blade.

Then add the flour by removing the measuring cap.

Pour the milk in gradually, a bit at a time, (wait each time for the sauce to thicken before adding the milk) without closing the cover with the measuring cap.

Sprinkle lightly with nutmeg during preparation.

Set aside the bechamel sauce once ready in a container and wash the bowl. Change the blade.

Cut the beef into pieces and chop it into the bowl.

Set aside the minced meat in a container.

Peel and chop the onion, peel the carrot and cut it into small cubes.

Pour the olive oil into the bowl, start the « **Mijoter 1** » program.

Fry the onion and the carrot in the bowl, for around 2 minutes.

Add salt and pepper to taste. Add the meat, stir and fry for 3 minutes, stirring with a spatula.

Add the peeled tomatoes, the basil and the tomato coulis and start program on « **Réchauffer** ». Cook like this for approximately 5 minutes. Put on the « **Hacher** » program and blend the sauce for 30 seconds.

Preheat the oven to 210° (gas mark 7).

Oil the bottom of a gratin dish, place in it one or two lasagne sheets, pour over 1/2 of the tomato sauce and 1/3 of the bechamel and re-do this process once.

Finish the lasagnes with the last 1/3 of the becha

300 g of pasta for lasagne

FOR THE BECHAMEL:

2 tablespoons of flour

80 g of butter

20 cl of milk at room temperature

Nutmeg

FOR THE FILLING:

1 yellow onion

300 g of beef

10 cl of olive oil

50 cl of tomato coulis

150 g of grated cheese

5 peeled tomatoes

1 small carrot

10 basil leaves

Salt and pepper



Sandwich de scone et rôti de porc mayonnaise au curry

Thyme scone sandwich with cold roast pork and curry mayonnaise

Pour 8 à 10 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 10 à 15 min

Repos : 2 h

POUR LES SCONES :

300g de farine tamisée

1 sachet
de levure chimique

80g de
beurre demi-sel mou

2 œufs

1 jaune d'œuf pour dorer

15 cl de lait

1 c à soupe de thym

1 pincée de sel fin

POUR LA MAYONNAISE :

2 gros jaunes d'œuf à température ambiante

2 cuillerées à soupe
de moutarde

15 cl d'huile

1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE :

8 petites tranches de
rôti de porc

50g de salade

1 dizaine de
tomate cerise

Préparez la mayonnaise :

Versez les jaunes d'œuf, la moutarde, le curry et le sel dans le bol, fermez le couvercle et mixez, programmation « **Smoothie** » Au bout d'une minute, ouvrez le dessus du couvercle et versez en plusieurs fois et par petite quantité l'huile afin que la mayonnaise épaississe progressivement. Dès que la mayonnaise est ferme, versez-la dans un bol et conservez-la au réfrigérateur. Préparez les scones. Mélangez les œufs et le lait dans le bol programmation « **Hacher** », vitesse 3, pendant 30 secondes. Versez la préparation dans un bol. Changez la pâte pour le pétrin. Versez la farine et la levure dans le bol essuyé. Mélangez 20 secondes, programmation « **Pétrir** » vitesse 3.

Coupez le beurre en morceaux et dispersez-les dans la farine.

Ajoutez le thym et salez. Mélangez pendant 3 minutes programmation « **Pétrir** » pour obtenir une pâte friable.

Versez la première préparation dans la farine et programmez de nouveau sur « **Pétrir** » pendant 5 minutes pour obtenir une pâte épaisse. (si la pâte colle, ajoutez un peu de farine).

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, en laissant une épaisseur de 2 cm. Découpez des cercles de pâte, de 5 cm de diamètre environ. Disposez-les sur une plaque de cuisson antiadhésive et badigeonnez-les de jaune d'œuf.

Recouvrez-les d'un torchon propre et laissez-les gonfler pendant 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four th 7 (210°).

Faites cuire les scones au four, entre 10 et 15 min maximum.

Laissez-les tiédir et ouvrez-les en deux. Badigeonnez-les de mayonnaise puis répartissez les tranches de rôti de porc, les feuilles de salade et les tomates coupées en rondelles sur chaque moitié de scone. Refermez et servez.





For 8 to 10 persons - Preparation : 30 min - Cooking : 10 to 15 min - Resting time : 2 h

Prepare the mayonnaise:

Pour the egg yolks, mustard, curry and salt into the bowl, close the lid and blend under « **Smoothie** » program. After one minute, open the top of the lid and pour in the oil bit by bit and in small amounts so that the mayonnaise thickens gradually.

Once the mayonnaise is firm, pour it into a bowl and keep it in the refrigerator. Prepare the scones. Mix the eggs and milk in the bowl using the « **Hacher** » program, at speed 3, for 30 seconds.

Pour the preparation into a bowl. Change the blade for the kneading. Pour the flour and the yeast into the wiped bowl. Mix for 20 seconds, using the « **Pétrir** » program, at speed 3.

Cut the butter into pieces and scatter them in the flour.

Add the thyme and sprinkle with salt. Stir for 3 minutes on « **Pétrir** » program to obtain a crumbly dough.

For the first preparation into the flour and program again on « **Pétrir** » for 5 minutes to obtain a thick dough. (If the dough is sticky, add a little flour.)

Roll out the dough on a floured work surface, leaving a thickness of 2 cm. Cut out circles of dough, approximately 5 cm in diameter. Arrange them on a non-stick baking sheet and brush them with egg yolk.

Cover them with a clean cloth and let them rise for 2 hours at room temperature.

Preheat the oven to gas mark 7 (210°).

Bake the scones in the oven, for between 10 and 15 minutes maximum.

Let them cool and cut them in half. Brush them with mayonnaise then distribute the slices of roast pork, the salad leaves and the sliced tomatoes on each half of the scone. Close and serve.

FOR THE SCONES:

300 g of sieved flour
1 sachet of chemical yeast
80 g of soft salted butter
2 eggs
1 egg yolk for browning
15 cl of milk
1 tablespoon of thyme
1 pinch of fine salt

FOR THE MAYONNAISE:

2 large egg yolks at room temperature
2 tablespoons of mustard
15 cl of oil
1 pinch of salt

FOR THE GARNISH:

8 small slices of roast pork
50 g of salad
Around 10 cherry tomatoes



Rillettes de poisson

Fish rillettes

Pour 6 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 15 min - Repos au frais : 12 h

*3 maquereaux frais vidés
2 cuillerées à soupe de jus
de citron
3 brins d'aneth
3 brins de cerfeuil
6 gouttes de Tabasco
1 yaourt grecque
Sel et poivre*

Rincez les maquereaux et posez-les sur le cuit vapeur. Faites-les cuire 15 minutes programme « **Vapeur** ». Laissez-les refroidir puis récupérez toute la chair des poissons avec la peau en faisant attention d'enlever les arrêtes. Versez les yaourts et le reste des ingrédients dans le bol. Ajoutez la chair des maquereaux et mixez, programme « **Hacher** » pendant 3 minutes. Mettez les rillettes dans un pot et réservez au réfrigérateur pendant 12 heures avant de les servir accompagnées de pain grillé.



Astuce

Réalisez des rillettes de tous les poissons que vous aimez, remplacez le yaourt par du beurre ou de la crème fraîche et parfumez les rillettes d'épices de votre choix.

For 6 persons - Preparation : 25 min - Cooking : 15 min - Resting on cold place : 12 h

*3 fresh cleaned mackerel
2 tablespoons of lemon
juice
3 sprigs of dill
3 sprigs of chervil
6 drops of Tabasco
1 Greek yoghurt
Salt and pepper*

Rinse the mackerel and place them on the steamer. Bake them 15 minutes on the « **Vapeur** » program. Let them cool down and then collect all the flesh of the fish with the skin, being careful to remove the bones. Pour the yoghurts and the rest of the ingredients into the bowl. Add the flesh of the mackerel and blend, using the « **Hacher** » program for 3 minutes. Put the rillettes in a pot and keep in the refrigerator for 12 hours before serving them accompanied by toast.



Tip:

Make rillettes with any fish you like, replace the yoghurt with butter or cream and flavour the rillettes with spices of your choice.





Bouillon épicé à la viande, vermicelles et tagliatelles de légumes

Spicy broth with meat, vermicelli and vegetable tagliatelli

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

100g de vermicelles de soja ou nouille chinoises

POUR LE BOUILLON :

2 tablettes de bouillon de volaille

1 branche de citronnelle

1 c à café de gingembre en poudre

POUR LES BOULETTES DE VIANDE :

250g de viande de veau

3 brins de persil plat

1 c à café de cumin en poudre

1 filet d'huile d'olive

POUR

LES TAGLIATELLES :

1 carotte

1 courgette

Coupez la viande en morceaux et hachez-la dans le bol avec le persil et le cumin.

Formez de petites boulettes de viande en le roulant dans la paume de vos mains.

Faites-les revenir 1 minute à feu vif, dans une poêle avec l'huile d'olive afin de les griller légèrement.

Réservez-les dans une assiette.

Versez 1,5L d'eau dans le bol.

Ajoutez les tablettes de bouillon et la citronnelle coupée en morceaux. Saupoudrez de gingembre.

Lancez le programme « **Bouillir** ».

Dès le bouillon bout mélangez-le en appuyant sur le programme « **Pétrir** » 20 secondes puis ajoutez le vermicelle de soja. Programmez « **Réchauffer** » et ajoutez les boulettes de viande. Laissez cuire 10 minutes.

Rincez la courgette et coupez-les en fines lamelles puis en tagliatelles et faites de même avec la carotte épluchée.

Au moment de servir, ajoutez les tagliatelles de légumes crus, mélangez à la spatule et servez.



Astuce

Si vous préférez cuire les légumes, ajoutez-les au bouillon au même moment que le vermicelle.





For 6 persons - Preparation : 15 min - Cooking : 10 min

Cut the meat into pieces and chop it into the bowl with the parsley and cumin.

Form small meatballs by rolling them in the palm of your hands.

Fry them for 1 minute on a high heat in a frying pan with the olive oil so as to lightly toast them. Set them aside on a plate.

Pour 1.5 l of water into the bowl.

Add the stock cubes and lemongrass cut into pieces. Sprinkle with ginger.

Start the « **Bouillir** » program.

Once boiling mix it by pressing the « **Pétrir** » program for 20 seconds and then add the soya vermicelli.

Select the « **Réchauffer** » program and add the meatballs.

Leave to cook for 10 minutes.

Rinse the courgette and cut into thin strips and then into tagliatelle and do the same with the peeled carrot.

At the time of serving, add the tagliatelli of raw vegetables, mix with the spatula and serve

100 g of soya vermicelli or Chinese noodles

FOR THE BROTH:

2 poultry stock cubes

1 lemongrass stalk

1 teaspoon of ground ginger

FOR THE MEATBALLS:

250 g of veal

3 sprigs of flat leaf parsley

1 teaspoon of ground cumin

1 drizzle of olive oil

FOR THE TAGLIATELLI:

1 carrot

1 courgette



Tip

If you prefer to cook the vegetables, add them to the broth at the same time as the vermicelli.



Fougasse aux olives et romarin

Olive and rosemary flatbread

Pour 600 g de pâte - Préparation : 15 - 20 min - Cuisson : 10 min

20 cl d'eau

3 c à soupe
d'huile d'olive

1 grosse c à café de sel

360 g de farine T65

2 c à café
de levure de boulanger

3 brins de romarin

30g d'olives
vertes dénoyautées

30g d'olives
noires dénoyautées

Mixez rapidement le romarin et les olives.

Versez dans le bol la farine mélangée à la levure, puis l'eau, l'huile et les ingrédients mixés. Salez. Lancez le programme sur « **Pétrir** », vitesse 3 pendant 10 minutes, raclez les bords si besoin. Posez la pâte obtenue dans un saladier, couvrez-le d'un torchon et laissez gonfler pendant au moins 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four th 6 (180°).

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et écrasez-la légèrement de la paume de la main pour lui donner une forme allongée. Fendez le centre à l'aide d'une pointe de couteau et les côtés pour dessiner un épi. Badigeonnez le dessus d'huile d'olive. Faites cuire la fougasse 20 à 25 min. (selon l'épaisseur de la fougasse)

Coupez-la en tartine et proposez-la à l'apéritif, par exemple.



Réalisez des fougasses avec tous les ingrédients de votre choix, anchois, lardons, câpres, ail confit, tomates séchées, morceaux de fromage





For 600 g of dough - Preparation : 15 - 20 min - Cooking : 10 min

Quickly blend the rosemary and the olives.

Into the bowl pour the flour mixed with the yeast, and then the water, the oil and the mixed ingredients. Sprinkle with salt.

Start the program on « **Pétrir** », at speed 3 for 10 minutes, scraping the edges if needed.

Place the dough obtained in a bowl, cover it with a cloth and let it rise for at least 2 hours at room temperature.

Preheat the oven to gas mark 6 (180°).

Roll out the dough on a floured work surface and mash it slightly with the palm of the hand to give it an elongated shape.

Split the centre using a knife-tip and the sides to draw an ear of corn.

Brush the top with olive oil.

Bake the flatbread for 20 to 25 mins. (depending on the thickness of the flatbread)

Cut it into slices and offer it as an aperitif, for example.

20 cl of water

3 tablespoons of olive oil

1 large teaspoon of salt

360 g of T65 flour

2 teaspoons of baker's yeast

3 sprigs of rosemary

30 g of pitted green olives

30 g of pitted black olives



Tip

Make flatbreads with the ingredients of your choice: anchovies, bacon, capers, garlic confit, dried tomatoes, pieces of cheese etc.



Smoothie framboise spéculos

Raspberry speculoos smoothie

Pour 8 personnes - Préparation : 10 min

*300g de framboise ou
autre fruit de saison*

1 yaourt nature

10 cl de lait

200g de

sucré en poudre

*6 biscuits Spéculos ou
Spéculos en poudre*

Versez le yaourt et le lait au fond du bol, ajoutez les framboises, le sucre et les biscuits cassés.

Fermez le bol.

Appuyez sur le programme « **Smoothie** » et démarrez.

Mixez 3 à 4 minutes.

Dégustez le smoothie dès qu'il est mixé ou conservez-le au frais dans une bouteille.

Préparez le smoothie avec des ingrédients froids.

Place-les au réfrigérateur jusqu'au moment de les mixer ou ajoutez une poignée de glaçons.

Réalisez cette recette avec des fruits congelés et n'hésitez pas à remplacer le lait par du jus de fruit.



Astuces

Si le smoothie vous semble trop épais, ajoutez du lait.

Le smoothie est une bonne recette pour utiliser les fruits abîmés.

For 8 persons - Preparation : 10 min

*300 g of raspberries or
other seasonal fruit*

1 natural yoghurt

10 cl of milk

200 g of icing sugar

*6 speculoos biscuits or
powdered speculoos*

Pour the yoghurt and milk in the bottom of the bowl, add the raspberries, the sugar and the broken biscuits.

Close the bowl.

Press the « **Smoothie** » program and start.

Mix for 3 to 4 minutes.

Enjoy the smoothie once it is mixed or keep it cool in a bottle.

Prepare the smoothie with cold ingredients. Place them in the refrigerator until ready to mix them or add a handful of ice cubes.

Make this recipe with frozen fruit and feel free to replace the milk with fruit juice.



Tip

If the smoothie seems too thick, add milk.

The smoothie is a good recipe for using up damaged fruit.





Glace minute aux fruits de saison

Quick ice cream with seasonal fruit

Pour 2 personnes - Préparation : 15 min - Congélation des fruits : 3 h

3 bananes
4 kiwis mûrs
2 yaourts
nature mousseux

Épluchez et coupez les fruits en morceaux.
Disposez-les dans un ou deux grands sacs de congélation et posez-les à plat le plus possible pour qu'ils ne se touchent pas trop les uns les autres.
Laissez-les au congélateur pendant 3 heures environ.
Au moment du dessert, sortez les fruits du congélateur et enlevez-les du sac. Séparez-les le plus possible.
Versez les 2 yaourts au fond du bol, ajoutez les fruits surgelés et programmez « **Smoothie** » pendant 3 minutes.
Servez cette glace minute aussitôt.



Astuces

Réalisez des glaces avec tous les fruits de saison.
Si les fruits ne sont pas très mûrs, ajoutez du sucre ou du sirop de canne.

For 2 persons - Preparation : 15 min - Fruits' freezing : 3 h

3 Bananas
4 ripe kiwifruit
2 fromage-frais 'Gervita'
style yoghurts

Peel and cut the fruit into pieces.
Put them in 1 or 2 large freezer bags and lay them as flat as possible so that they are not touching each other too much.
Leave them in the freezer for about 3 hours.
At the time of the dessert, take the fruits out of the freezer and remove them from the bag. Separate them as much as possible.
Pour the 2 yoghurts in the bottom of the bowl, add the frozen fruit and program as « **Smoothie** » for 3 minutes.
Serve this quick ice cream as quickly as possible.



Tip

Make ice cream with all the fresh fruit of the season.
If the fruits are not very ripe, add sugar or cane syrup.





Moelleux aux pommes

Soft apple cake

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 45 - 50 min

150 g de farine tamisée

1 sachet de levure chimique

250 g de sucre de cassonade

70 g de lait

160 g de beurre demi-sel

4 œufs

5 belles pommes de type Boskoop ou Reine de reinettes

1/2 c à café

de gingembre moulu

1 c à café de cannelle

Préchauffez le four à 190°(th6).

Épluchez et coupez les pommes en morceaux.

Mettez 60g de beurre coupé en morceaux, dans le bol et programmez sur « **Réchauffer** » pendant 1 minute.

Ajoutez le lait, les œufs puis le sucre, les épices et enfin la farine et la levure. Mixez tous les ingrédients 15 secondes, vitesse 2 à 4, programme « **Hacher** ».

Ajoutez les morceaux de pomme à la préparation et mélangez-les vitesse 2, programmation « **Pétrir** », pendant 45 secondes.

Versez la préparation dans un moule à manquer beurré et faites cuire pendant 25 à 30 minutes.

Préparez la crème pendant que le gâteau cuit.

Coupez les 100 g de beurre restant en morceaux et mettez-les dans le bol. Ajoutez 130g de sucre et programmez sur « **Pétrir** » pendant 2 minutes, à 80°, vitesse 2.

Laissez refroidir le mélange quelques minutes puis ajoutez les 2 œufs. Mixez 30 secondes, programme « **Hacher** ».

Répartissez la crème obtenue uniformément sur le gâteau cuit.

Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes environ.

Sortez le moelleux du four et laissez-le tiédir avant de le démouler.



Astuce

Remplacez les pommes par des poires ou de l'ananas et la cannelle par une gousse de vanille





For 8 persons - Preparation : 30 min - Cooking : 45 - 50 min

Preheat the oven to 190° (gas mark 6).

Peel and cut the apples into chunks.

Put 60g of butter cut into pieces into the bowl and select the « **Réchauffer** » program for 1 minute. Add the milk, the eggs and then the sugar, spices and finally the flour and the yeast.

Blend all the ingredients for 15 seconds, at speed 2 to 4, on the « **Hacher** » program.

Add the pieces of apple to the preparation and mix them at speed 2, on the « **Pétrir** » program, for 45 seconds.

Pour the preparation into a buttered cake pan and bake for 25 to 30 minutes.

Prepare the cream while the cake is baking.

Cut the remaining 100 g of butter into pieces and put them in the bowl. Add 130g of sugar and select the « **Pétrir** » program for 2 minutes, at 80°degrees, on speed 2. Let the mixture cool for a few minutes and then add the 2 eggs. Mix for 30 seconds, using the « **Hacher** » program.

Spread the resulting cream evenly over the cake baked.

Continue cooking for approximately 20 minutes.

Take the cake out of the oven and let it cool before you removing it from the mould.

150 g of sieved flour

1 sachet of chemical yeast

250 g of brown sugar

70 g of milk

160 g of salted butter

4 eggs

5 good apples such as Belle de Boskoop or King of the Pippins

1/2 teaspoon of ground ginger

1 teaspoon of cinnamon



Tip

Replace the apples with pears or pineapple and the cinnamon with a vanilla pod.



Mini-tourte compote de poire et vanille

Mini-tart with pear/vanilla compote

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min environ

Repos : 1 h minimum

POUR LA COMPOTE :

4 grosses poires mûres de type conférence

1 gousse de vanille

100g de

sucre de cassonade

POUR LA PÂTE BRISÉE :

1 jaune d'œuf

250g de farine de blé

1 pincée de sel

130g de beurre demi-sel coupé en morceaux

2 c à soupe d'eau

1 jaune d'œuf pour dorer les tourtes

Tamisez la farine dans le bol et ajoutez les morceaux de beurre et le jaune d'œuf. Mélangez les ingrédients en programmant

« **Pétrir** », versez l'eau en enlevant le bouchon Doseur. Quand la pâte est prête prenez-la dans vos mains farinées et formez une boule.

Déposez la pâte sur un plan de travail et travaillez-la en l'aplatissant de la paume de la main et en la remettant en boule plusieurs fois. (Si la pâte est trop collante ajoutez un peu de farine).

Filmez la boule de pâte et placez-la au réfrigérateur, pendant une heure minimum. Préparez la compote. Épluchez les poires et coupez-les en morceaux. Déposez-les dans le bol, saupoudrez-les de sucre et ajoutez la gousse de vanille fendue en deux. (Raclez la gousse à l'aide d'une pointe de couteau pour récupérer les grains de vanille et les mélanger aux poires.)

Mélangez les ingrédients à l'aide de la spatule. Fermez le bol et programmez la cuisson de la compote sur « **Réchauffer** » pendant 30 minutes. Ôtez la gousse de vanille et mixez la compote à votre goût c'est-à-dire plus ou moins lisse. Laissez-la tiédir dans un saladier.

Préchauffez le four à 200° (th7°).

Beurrez un moule à mini-tourtes. Étalez la pâte brisée et coupez 12 cercles de pâte plus grands que les moules. Garnissez chaque moule de pâte brisée puis répartissez la compote dedans avant de les recouvrir de pâte. Soudez les deux pâtes brisées ensemble en les roulant tout autour pour former un petit boudin. Incisez le centre des mini tourtes d'une petite croix à l'aide d'une pointe de couteau. Badigeonnez le dessus des 6 mini tourtes de jaune d'œuf pour les faire dorer à la cuisson.

Faites cuire les mini tourtes au four pendant 15 minutes environ.

Laissez-les tiédir avant de les déguster.





For 8 persons - Preparation : 30 min - Cooking : approximately 30 min - Rest for at last : 1 h

Sift the flour into the bowl and add the pieces of butter and the egg yolk. Mix the ingredients using the « **Pétrir** » program, pour in the water by removing the measuring cap. When the dough is ready take it in your floured hands and form a ball. Put the dough on a work surface and work it by flattening it out with the palm of the hand and rolling it in a ball several times. (If dough is too sticky add a little flour).

Cling film the ball of dough and place it in the refrigerator, for a minimum of one hour. Prepare the compote. Peel the pears and cut them into chunks. Put them in the bowl, sprinkle them with sugar and add the vanilla pod split in two. (Scrape the pod using a knife-tip to retrieve the grains of vanilla and mix with the pears.)

Mix the ingredients using the spatula.

Close the bowl and select the « **Réchauffer** » program to cook the compote for 30 minutes. Remove the vanilla pod and blend the compote to your taste, that is to say, more or less smooth.

Let it cool in a bowl.

Preheat the oven to 200° (gas mark 7).

Butter a mini-tart mould.

Roll out the shortcrust pastry and cut 12 circles of dough larger than the moulds. Fill each shortcrust pastry mould and then distribute the compote inside before covering them with pastry. Stick the two shortcrust pastry doughs together by rolling around the edge.

Score the centre of the mini tarts with a small cross using a knife-tip.

Brush the top of the 6 mini tarts with egg yolk to brown them during cooking.

Bake the mini tarts in the oven for about 15 minutes.

Let them cool before tasting them.

FOR THE COMPOTE:

4 large ripe conference pears

1 vanilla pod

100 g of brown sugar

FOR THE SHORTCRUST PASTRY:

1 egg yolk

250 g of wheat flour

1 pinch of salt

130 g of salted butter cut into pieces

2 tablespoons of water

1 egg yolk to brown the tarts



Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min - Repos au frais : 3 h

200g de chocolat noir
à pâtissier
100g de sucre en poudre
6 gros œufs
à température ambiante
1 pincée de sel

Séparez les blancs des jaunes d'œuf.
Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.
Versez les blancs dans le bol après avoir fixé le papillon sur la pâle. Salez.
Programmez sur « **Smoothie** » jusqu'à ce que les blancs soient montés en neige. Versez-les dans un saladier et réservez-les au réfrigérateur. Cassez le chocolat en morceaux. Placez-les dans un bol de la grandeur du petit panier vapeur.
Programmez sur « **Vapeur** » et faites fondre ainsi le chocolat en le mélangeant si besoin. Mélangez le chocolat fondu aux jaunes d'œuf. Sortez les blancs en neige du réfrigérateur et incorporez progressivement les blancs en neige au chocolat.
Répartissez la mousse dans 6 ramequins, filmez-les et placez-les au réfrigérateur pendant 3 heures.



Astuce

Lorsque vous mélangez les blancs en neige au chocolat, essayez de les incorporer en effectuant délicatement un mouvement de bas en haut et non de gauche à droite pour ne pas « casser » les blancs en neige.

For 6 persons - Preparation : 15 min - Cooking : 5 min - Refrigerator : 3 h

200 g of dark cooking
chocolate
100 g of icing sugar
6 large eggs at room
temperature
1 pinch of salt

Separate the egg whites from the yolks.
In a bowl, beat the egg yolks with the sugar until the mixture foams.
Pour the whites into the bowl after having fixed the butterfly on the blade. Sprinkle with salt.
Program as « **Smoothie** » until the whites are beaten stiff. Pour it into a bowl and keep it in the refrigerator.
Break the chocolate into pieces. Place them in a bowl the size of the small steam basket.
Program as « **Vapeur** » and melt the chocolate by mixing it if required. Mix the melted chocolate with the egg yolks.
Take the beaten egg whites from the refrigerator and gradually add them to the chocolate.
Divide the foam across 6 ramekins, cling-film them, and place them in the refrigerator for 3 hours.



Tip

When you mix the egg whites with the chocolate, try to add them by carefully making a movement from the bottom up and not from left to right so as not to "break" the egg whites.





Pâte à tartiner chocolat noix

Chocolate walnut spread

Pour un pot - Préparation : 10 min - Cuisson : 6 min

*50g de noix
ou fruits secs
200g de chocolat noir
à pâtissier
70g de beurre
demi-sel mou
130g de lait concentré
35g de lait
à température ambiante*

Coupez le chocolat et le beurre en morceaux.
Hachez les fruits secs dans le bol puis versez-les dans une tasse.
Versez le lait concentré, le lait, le beurre et enfin le chocolat dans le bol.
Démarrez le programme « **Réchauffer** » et laissez cuire ainsi 3 minutes environ.
Mélangez à la spatule dès que le chocolat a fondu pour qu'il n'y ait pas de dépôt au fond du bol.
Ajoutez les noix hachées.
Lancez la programmation « **Pétrir** » sur 80° vitesse 3, pendant 3 minutes.
Versez la pâte à tartiner dans un pot en verre et fermez-le.
Laissez-le refroidir complètement et placez-le au réfrigérateur.

Vous pouvez conserver cette pâte à tartiner une fois ouverte pendant 1 mois.

For a pot - Preparation : 10 min - Cooking : 6 min

*50 g of nuts or dried fruit
200 g of dark cooking
chocolate
70g of soft salted butter
130 g of condensed milk
35 g of milk at room
temperature*

Cut the chocolate and the butter into pieces.
Chop the dried fruit in the bowl and then pour it into a cup.
Pour the condensed milk, the milk, the butter and finally the chocolate into the bowl.
Start the « **Réchauffer** » program and cook for around 3 minutes.
Mix with the spatula once the chocolate has melted so that none is stuck at the bottom of the bowl.
Add the chopped nuts.
Start the « **Pétrir** » program at 80°, speed 3, for 3 minutes.
Pour the spread into a glass jar and close it.
Let it cool completely and place it in the fridge.

Once opened, you can keep this spread for 1 month







Laissez parler votre créativité
Unleash your creativity

Photographe : Gwénaél Quantin / Auteur : Isabel Brancq / Styliste : Marion Guillemard / Mise en page : A. Gendre

