



Le bouchon doseur :

Pour fermer le couvercle afin d'éviter les pertes de chaleur et/ou les éclaboussures
Pour mesurer les ingrédients et/ou du liquide (de 25 à 90 ml)



Le bloc lame :

Un couteau 4 lames en acier inoxydable pour la réalisation de toutes vos préparations
Démontable pour un nettoyage facile du bloc et du bol



La protection du bloc lame :

A utiliser lorsque vous souhaitez cuire et/ou remuer les aliments sans les couper avec
par exemple la fonction « mijoter »
S'insère directement sur le bloc lame



La spatule résistante à la chaleur :

Pour remuer les aliments pendant la cuisson en l'insérant par l'ouverture sur le couvercle.
Pour retirer les aliments du bol (elle est conçue pour être insérée entre les lames et le bol)
Pour vous aider à retirer le panier intérieur après la cuisson



Le fouet :

Pour obtenir les meilleurs résultats pour fouetter la crème, battre la mayonnaise, les blancs d'œufs ou lors d'une cuisson lente.



Le plateau cuiseur vapeur avec le couvercle :

Ces deux accessoires sont parfaitement adaptés pour une cuisson à la vapeur saine et rapide en grande quantité et/ou pour la cuisson d'aliments différents grâce à ces 2 étages



Le panier en acier inoxydable :

Parfait pour faire cuire à la vapeur des mets délicats qui ne peuvent pas être cuits à l'intérieur du bol ou pour des aliments d'accompagnement comme le riz, les pâtes, les pommes de terre.

DomoClip®
Premium





POUR 4 PERSONNES



Aïoli garni

Ingredients

400 g morue dessalée
4 œufs
2 carottes
2 pommes de terre
1 fenouil
2 branches de céleri
4 oignons frais
4 petites tomates
8 gousses d'ail
2 petites courgettes
200 g de haricots vert
+ Légumes du jour, navets,
poivrons, blancs de poireaux
etc...

Aïoli

2 jaunes œufs
2 à 4 gousses d'ail
1 cs de moutarde
250 cl d'huile d'olive
Sel

Préparation :

1. Mettre les gousses d'ail dans le bol et mixer 10 secondes/vitesse 6
2. Ajouter l'accessoire fouet puis insérer la moutarde, l'huile, les jaunes d'œufs et le sel, mixer 5 minutes/Vitesse 3/Fouet
3. Verser dans des ramequins et réserver au frais. Retirer l'accessoire fouet.
4. Nettoyer les légumes, couper les carottes et les courgettes en deux puis en 4 dans la longueur, couper les pommes de terre et le fenouil et autres légumes en quatre.
5. Verser 1 l d'eau dans le bol
6. Dans le panier cuiseur vapeur, placer pommes de terre, carottes, céleri, fenouil
7. Dans le plateau cuiseur vapeur, mettre la morue en tronçons, les œufs, les haricots verts, les oignons. Pour les dernières 10 minutes, ajouter les tomates.
8. Cuisson 25 minutes/120°C
9. Écaler les œufs durs.
10. Dresser le tout sur un plat ou sur assiette. Ce plat se mange aussi tiède

Note du chef : Pour ceux qui ne souhaitent pas d'aïoli, les légumes peuvent être servis avec un pesto ou une sauce hollandaise ou simplement parsemer de quelques grains de fleur de sel

DomoClip®
Premium





POUR 4 PERSONNES



Moelleux d'aubergines et de tomates et leurs légumes et salades de saison

Ingredients

100 g de carottes
100 g d'haricots verts
100 g d'asperges vertes
100 g d'artichauts violets ou
poivron
100 g de champignons
Tomates cerise
Jeunes pousses de salade
1 gousse d'ail
Quelques feuilles de basilic
Quelques fleurs de thym ou
de bourrache
1 cs d'huile d'olive Sell

Pour la vinaigrette

Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel/ poivre du moulin

Préparation :

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

1. Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, les inciser côté chair et les badigeonner d'huile d'olive.
2. Enlever le pédoncule des tomates et y placer la gousse d'ail coupée en quatre.
3. Préparer les fonds d'artichauts, les effeuiller puis les nettoyer. Avec l'économe, couper des bandes dans les carottes.
4. Mettre haricots, carottes, asperges, artichauts dans le bol et les couvrir d'eau.
5. Placer les aubergines et les tomates dans le plateau cuiseur vapeur et cuire 15minutes/100°C.
6. Couper les champignons en lamelles et les faire revenir dans une poêle très chaude 3 secondes de chaque côté. Réserver.
7. Dresser par assiette, une demi-aubergine et une tomate, garnir l'aubergine de légumes, de jeunes pousses et de salade, Poser quelques fleurs et feuilles de basilic et tomates cerises coupées en deux. Assaisonner, Servir.

DomoClip®
Premium





POUR 4 PERSONNES



Naans

Ingredients

400g de farine

1 yaourt env. 100g

2 cs d'huile

1 cc de sel

20 g de levure de boulanger

15 cl d'eau tiède

Préparation :

Préparation : 15 minutes

Repos : 1h30

Cuisson : 12 minutes

1. Diluer la levure dans un peu d'eau tiède.
2. Mettre tous ingrédients dans le bol. Mélanger 10 minutes/Vitesse 3.
3. Mettre la pâte dans un saladier la couvrir environ 1h30 pour qu'elle double de volume.
4. Chauffer le four à 200°C.
5. Faire 8 boules avec la pâte, les aplatir et les cuire sur la plaque du four pendant 12minutes.
6. Déguster.





POUR 4 PERSONNES



Soupe de Légumes (patate douce)

Ingredients

2 patates douces

3 carottes

1 poireau

1 L de bouillon

1 petit pot de crème fraîche
épaisse

Préparation :

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 minutes

1. Placer les légumes coupés en dés dans le bol.
2. Ajouter le bouillon et porter à ébullition 25minutes/120 °C/Vitesse 1.
3. A la fin de la cuisson, mixer 1-2 minutes/vitesse 12.
4. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre) .
5. Servir dans les assiettes et ajouter une cuillère de crème fraîche.

Note du chef : La patate douce et les carottes vont donner un goût sucré à la soupe.





L'œuf parfait aux Lentilles

Ingredients

250 g de lentilles vertes
2 pommes de terre moyennes
2 carottes
1 blanc de poireau
1 oignon
1 brin de thym
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
1 cs de vinaigre de vin
1 L de bouillon de légumes [a défaut faire avec un cube et de l'eau]
1 ou 2 œufs par personne
Sel/poivre

Préparation :

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

1. Couper les pommes de terre et les carottes en petits dés, le poireau en rondelles et clouer la feuille de laurier sur l'oignon avec les clous de girofle.
2. Mettre le tout incluant les lentilles dans le bol.
3. Cuire avec le bouillon 5minutes/120°C puis laisser mijoter 20 minutes/95 °C.
4. Placer le panier à vapeur avec les œufs pour les 10 dernières minutes.
5. Écaler les œufs délicatement sous un filet d'eau froide.
6. Verser le vinaigre sur les lentilles, saler si besoin et dresser dans une assiette creuse, les œufs par-dessus, le blanc légèrement ouvert.





POUR 4 PERSONNES



Suquet catalan

(soupe des pêcheurs catalans)

Ingredients

300 g de dos de saumon
300 g de dos de cabillaud
8 grosses crevettes ou gambas
1/2 litre de moules ou coquillages mélangés
2 carottes
1 poivron vert
1 oignon
4 pommes de terre
4 petites tomates
1 pointe de couteau de safran
1 litre de fond de poisson
Herbes pour décorer (facultatif)

Préparation :

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

1. Laver, éplucher les légumes,
2. Couper l'oignon en deux, le poivron et les carottes en quatre. Les mettre dans le bol et mixer 5 secondes/Pulse.
3. Ajouter le fond de poisson et le safran puis mettre les pommes de terre coupées en deux dans le plateau cuiseur vapeur. Laisser cuire 25 minutes /100 °C.
4. Nettoyer les moules, décortiquer les crevettes et faire des portions de poissons.
5. Les mettre avec les tomates dans le plateau cuiseur vapeur 10 minutes avant la fin de la cuisson.
6. Poser les pommes de terre dans les assiettes, verser le bouillon, poser les poissons et les crevettes, décorer avec les moules et les herbes.





POUR 4 PERSONNES



Risotto aux cèpes

Ingredients

400 g riz rond spécial risotto
1 échalote
25 g de beurre
1/2 verre de vin blanc sec
1 L de bouillon de volaille
1/2 cc de sel
30 g de parmesan râpé
300 g de champignons :
Cèpes ou girolles, trompettes
de la mort
25 g de beurre
Sel/ poivre
Persillades

Préparation :

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes

1. Brosser les cèpes, réserver.
2. Couper l'échalote en 4 et la placer dans le bol, mixer 5 secondes/Pulse.
3. Enlever le bouchon doseur, ajouter les 25 g de beurre par l'ouverture et cuire 30 secondes/100 °C.
4. Après 30 secondes, faire couler le riz (par l'ouverture du couvercle), 30 secondes plus tard verser le 1/2 verre de vin, 30 secondes après verser le bouillon. Cuire 20 min/100 °C/fonction Mijotage.
5. En attendant la fin de cuisson, couper les cèpes en lamelles de 1cm d'épaisseur.
6. Faire fondre 25g de beurre dans une poêle et y faire revenir les lamelles de cèpes, réserver au chaud.
7. En fin de cuisson il doit y avoir des cratères à la surface du riz sinon prolonger de 1 ou 2 minutes la cuisson.
8. Saupoudrer avec le parmesan et la persillade, repartir dans les assiettes et garnir de cèpes poêlés.

Note du chef : On peut suivre la même recette avec d'autres champignons





POUR 4 PERSONNES



Poulet curry Pondichery

Ingredients

2 blancs de poulet
300 g de dos de saumon
300 g de dos de cabillaud
4 crevettes
1 patate douce
2 carottes
1 courgette
2 branches de céleri
1 fenouil
1 cs de gingembre frais râpé
1/2 litre de lait de coco
1 verre d'eau
2 cc de poudre curry
250 g de riz basmati
Coriandre (facultatif)

Préparation :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

1. Préparer la viande en morceaux, les poissons en filet, les légumes en cubes ou rondelles et décortiquer les crevettes.
2. Mettre les légumes, le gingembre râpé, le verre d'eau, le lait de coco et le mélange curry dans le bol et cuire 10 minutes/100°C
3. Ajouter le riz dans le panier à vapeur
4. Placer poissons et crevettes dans la première partie du plateau cuiseur vapeur et le poulet dans la seconde partie. Enlever le bouchon doseur, placer les plateaux vapeur et cuire 15 minutes/100°C.
5. Servir le poulet et les poissons dans un plat accompagné du riz, napper poulet et poisson avec la sauce curry.
6. Décorer avec de la coriandre.
7. Verser les légumes et le reste de sauce dans un plat.
8. Servir avec des naans (recette disponible dans ce livre).

Note du chef : pour la sauce curry, j'ajoute du piment suivant le goût de mes invités. Attention, certains curry sont vraiment très forts





POUR 4 PERSONNES



Tartare d'aiguillettes de canard

Ingredients

600 g d'aiguillettes de canard
12 cornichons
1 cs de câpres
1 oignon blanc
2 jaunes d'œuf
2 cs d'huile d'olive
1 cs de moutarde forte
12 gouttes de Tabasco
Sel parcimonieusement

Accompagnement :

2 baguettes
2 cs d'huile d'olive
4 gousses d'ail

Préparation :

Préparation : 20 minutes

1. Placer tous les ingrédients dans le bol.
2. Mixer 30 secondes/Vitesse 12 puis suivant la finesse désirée de votre tartare presser sur la touche pulse par session de 10 secondes.

Pour l'accompagnement :

Couper les baguettes en huit et les faire revenir à la poêle de chaque côté pendant 3 minutes dans l'huile d'olive chaude.

3. Dresser baguettes et tartares, garnir d'une gousse d'ail pour les amateurs de pain à l'ail. Servir avec une salade.

Note du chef : La viande de canard a du caractère, on peut bien sûr ajouter comme dans un tartare classique toutes sortes d'ingrédients mais cela nuirait au goût du canard.

Cette préparation est également réalisable avec du bœuf. Garder les mêmes proportions.

DomoClip®
Premium





POUR 4 PERSONNES



Bœuf Bourguignon

Ingredients

600 g de bœuf à mijoter ou à fondue (moins gras)
100 g de lardons
4 oignons
4 champignons de Paris
2 carottes
4 gousses d'ail
1 bouteille de vin de Bourgogne
1 bouquet garni
1 cs de farine
Sel/poivre

Préparation :

Préparation : 20 minutes (10 minutes la veille + 10 minutes)

Cuisson : 3heures

La veille

Couper la viande en gros cubes, les mettre dans un récipient avec le bouquet garni, verser le vin. Mettre au frais pour le lendemain.

1. Mettre la viande, les lardons, le bouquet garni et le vin dans le bol.
2. Cuire 60 minutes/80°C /fonction mijotage.
3. Éplucher et couper en rondelles oignons et carottes.
4. Couper en lamelles les champignons.
5. A la fin des premières 60 minutes, enlever le bouquet garni et ajouter les carottes, oignons et ail. Saler, poivrer et saupoudrer de farine.
6. Cuire 60 minutes/80°C /fonction mijotage.
7. A la fin des deuxièmes 60 minutes, ajouter les champignons (si nécessaire ajouter un peu d'eau). Cuire 60 minutes/80°C /fonction mijotage.
8. Après 3h00 de mijotage, votre bourguignon est parfait.

DomoClip®
Premium





POUR 4 PERSONNES



Goulache hongrois

Ingredients

400 g de bœuf à fondue
4 tomates
4 grains d'ail
4 pommes de terre
1 poivron rouge ou vert pour ceux qui aiment l'amertume
1 oignon
1 cèpe de préférence déshydraté (facultatif)
1 L de bouillon de bœuf
1 cs de paprika doux
1 cs de paprika fort
1 cs de cumin moulu ou en grains
Sel

Préparation :

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30-40 minutes

1. Émonder les tomates,
2. Mettre 1/2 litre d'eau dans le bol et les tomates dans le panier à vapeur. Cuire 5 minutes/120°C.
3. Enlever la peau des tomates et vider le bol.
4. Mettre l'ail et l'oignon dans le bol, mixer 10 secondes/Vitesse 12.
5. Ajouter la viande coupée en gros cubes et mixer 10 secondes/Vitesse 12.
6. Ajouter les pommes de terre, les tomates et le poivron coupés en dés, le champignon, le sel et les épices, ainsi que le bouillon. Cuire 30 minutes/100°C.
7. Le goulache se mange soit en soupe, soit avec une sauce suppureuse, dans ce cas-là augmenter le temps de cuisson à 35-40 minutes.

DomoClip®
Premium





POUR 4 PERSONNES



Poulet Genovese

façon minestrone

Ingredients

4 blancs de poulet
2 pommes de terre
2 carottes
1 blanc de poireau
1 oignon blanc
1 branche de céleri
1 tomate ou 8 tomates cerise
80 g de pâte
100 g de haricots blancs cuits
1 brin de thym
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 L de bouillon
Sel/poivre

Pesto

1 bouquet de basilic
60 g de parmesan râpé
1 gousse d'ail
1 cs d'huile d'olive

Préparation :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pesto

1 bouquet de basilic
60g de parmesan râpé
1 grain d'ail
1 cs d'huile d'olive

1. Placer les feuilles de basilic, l'ail et l'huile d'olive dans le bol,
2. Mixer 1minutes/vitesse 12, ajouter le parmesan puis mixer de nouveau 30 secondes/vitesse 12. Réserver le pesto.
3. Couper pommes de terre, carottes, oignon, céleri, poireau en petits morceaux et les placer dans le bol avec le thym, le laurier et le clou de girofle, couvrir le tout avec le bouillon.
4. Placer les blancs de poulet dans le plateau cuiseur vapeur et cuire 10 minutes/100°C.
5. Ajouter les pâtes et les tomates dans le bouillon et continuer la cuisson 10 minutes/100°C.
6. La cuisson terminée, ajouter les haricots et rectifier l'assaisonnement.
7. Dresser le minestrone dans des assiettes creuses, placer un blanc de poulet et poser une quenelle de pesto (moulée à la cuillère). Servir aussitôt.

DomoClip®
Premium





Crèmes chocolat

Ingredients

200g de chocolat noir 70%
1/2 L de lait
1 œuf
50 g sucre
8 g maïzena
1 cs de crème épaisse

Préparation :

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 8 minutes

1. Installer l'accessoire fouet.
2. Verser dans le bol le lait, l'œuf, le sucre, la maïzena, mélanger 10 minutes/Vitesse 5/Fouet, puis cuire 8minutes/90 °C/vitesse 4.
3. Lorsque la température atteint 55°C, ajouter le chocolat en morceaux par l'ouverture du couvercle du bol, à 1 minute de la fin, ajouter la crème épaisse.
4. Mettre en verrines au frais, minimum 1h00

Peut également être réalisé aux pralinés

Ingredients :

200 g de pralin pâte
1/2 l de lait
1 œuf
50 g sucre
8 g de maïzena
1 cs de crème épaisse

Procéder comme pour la crème au chocolat.





POUR 4-6 PERSONNES



Gâteau fromage-spéculos (cheesecake)

Ingredients

150 g de spéculos
75 g de beurre + 10g pour
le moule
800 g de fromage frais à
tartiner
200 g de crème liquide
200 g de sucre
4 œufs
3 cs de farine
1 citron

Préparation :

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Repos 1h00+12h00

1. Dans le bol, placer le beurre et les spéculos mixer 20 secondes/Vitesse 4.
2. Tapisser le fond d'un moule beurré avec le mélange. Mettre au frais. Allumer le four 180°C.
3. Ajouter l'accessoire fouet dans le bol. Préparer le fromage, la crème, le sucre, les œufs, la farine, le zeste et le jus du citron dans le bol. Mélanger 15 minutes/Vitesse 4/Fouet.
4. Verser dans le moule mis en attente et cuire au four 15minutes à 180°C puis 45 minutes à 150°C.
5. Laisser refroidir et mettre au frais minimum 12h00, démouler et saupoudrer de sucre glace.

DomoClip®
Premium





Le gâteau du magicien

Ingredients

½ L de lait
1 gousse de vanille
4 œufs
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs d'eau
125 g de beurre
110 g farine
1 pincée de sel

Préparation :

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Repos 1h00 + 12h00

1. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en longueur et les grains grattés dans une casserole. Laisser infuser 1h00.
2. Faire fondre le beurre.
3. Allumer le four 150°C.
4. Séparer le blanc des jaunes (œufs).
5. Mettre les jaunes et le sucre dans le bol, mélanger 10 secondes/Vitesse 5. Ajouter le beurre fondu puis la farine et le sel, puis verser le lait sans la gousse. Mélanger 15 secondes/Vitesse 5. Verser dans un saladier, réserver.
6. Laver le bol, placer l'accessoire fouet, mettre les blancs, le sucre vanillé, le sel et la cuillère à soupe d'eau. Battre 5minutes/vitesse 6.
7. Incorporer délicatement les blancs dans la pâte, verser dans un moule et enfourner pour 50 minutes.
8. Laisser refroidir et mettre au frais 12h00.

DomoClip®
Premium

