

Veillez à prendre connaissance des instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.



# NINJA® Foodi® Blender chauffant

GUIDE DE DÉMARRAGE  
RAPIDE ET DE RECETTES



# NINJA<sup>®</sup>

## Foodi<sup>®</sup>

### Blender chauffant

## SOMMAIRE

SOUPES	10
SAUCES ET CONFITURES	20
BOISSONS	26
DESSERTS ET PETITES DOUCEURS	32



SOUPE À  
LA COURGE  
BUTTERNUT

13



SAUCE TOMATE  
TRADITIONNELLE



CHOCOLAT  
CHAUD AU  
BEURRE DE  
CACHOUËTES

35



# ASTUCES DE REMPLISSAGE POUR LES BOISSONS

**Ne dépassez pas la ligne MAX LIQUID lors de l'ajout d'ingrédients dans la carafe.**

Le fait de mettre une trop grande quantité d'ingrédients risque d'endommager l'appareil en cours d'usage. Placez en premier la glace ou les ingrédients surgelés, et les ingrédients à consistance plus molle et aqueuse par-dessus. Cela permet de créer un tourbillon dans la carafe qui contribue à broyer les ingrédients de manière plus homogène.



**5** Recouvrez le tout de fruits et légumes frais.



**4** Ensuite, ajoutez les légumes-feuilles et les herbes aromatiques.



**3** Ensuite, versez du liquide ou du yaourt. Pour des boissons moins épaisses ou similaires aux jus de fruits, ajoutez plus de liquide.



**2** Ajoutez ensuite les ingrédients secs ou collants comme les graines, les poudres et les beurres de fruits à coques.



**1** Commencez par la glace ou les ingrédients surgelés.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour de meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm.





# COMMENT ÉLABORER SUR MESURE DES SOUPES AVEC DES MORCEAUX

**PORTIONS : 3-4**  
**CUISSON : 35 MIN.**

## TOUT D'ABORD DÉVELOPPER LES SAVEURS

### CHOISIR HUILE/ BEURRE

2 cuillères à soupe  
au total

Huile d'olive, huile  
de coco, beurre,  
huile végétale.

### AJOUTER L'OIGNON

1 petit oignon ou 1 échalote, pelé(e) et  
coupé(e) en quartiers

### CHOISIR LES ÉPICES + LES AROMATES

3 cuillères à café au  
total

Ail, gingembre,  
thym, sel, poivre,  
graines de  
coriandre, graines  
de cumin, concentré  
de tomates.

### SÉLECTION- NER CHOP

Le blender va  
effectuer quelques  
pulsations  
pour hacher  
grossièrement les  
herbes aromatiques.

### SÉLECTION- NER SAUTÉ

Le blender va cuire  
pendant 5 minutes  
pour libérer les  
saveurs des  
aromates.

## PUIS CUIRE LES INGRÉDIENTS

### CHOISIR UN LÉGUME

230 g au total,  
coupé en mor-  
ceaux de 2,5 cm

Carottes, pommes de terre,  
patates douces, chou-fleur, brocoli,  
tomates, courge butternut, céleri,  
épinards, chou, maïs, poivrons.

### FACULTATIF CHOISIR UNE VIANDE

125 g au total, cou-  
pée en morceaux  
de 2,5 cm

Aloyau de bœuf, blanc de poulet,  
escalope de dinde, longe de porc,  
jambon.

### CHOISIR UNE BASE

750 ml au total

Eau, bouillon de légume, bouillon de  
bœuf, lait de coco, bouillon de poulet,  
coulis de tomate.

### FACULTATIF AJOUTER DES PÂTES ET/OU DES HARICOTS

75 g au total ou  
38 g de chaque

Macaronis, nouilles aux œufs  
**SUIVRE LES INDICATIONS DU  
PAQUET POUR LES TEMPS  
DE CUISSON.**

Pois chiches, haricots blancs,  
haricots noirs

**AJOUTER LES HARICOTS  
LORSQU'IL RESTE 6 MINUTES  
AU PROGRAMME.**

### APPUYER SUR CHUNKY SOUP

Le blender va préchauffer jusqu'à  
atteindre l'ébullition. Ensuite, il  
effectuera des petites pulsations  
et remuera pour mélanger et cuire  
uniformément les ingrédients.

# COMMENT ÉLABORER SUR MESURE DES SOUPES ONCTUEUSES

PORTIONS : 3-4  
CUISSON : 35 MIN.

## TOUT D'ABORD DÉVELOPPER LES SAVEURS

### CHOISIR HUILE/ BEURRE

2 cuillères à soupe  
au total

Huile d'olive, huile  
de coco, beurre,  
huile végétale.

### AJOUTER L'OIGNON

1 petit oignon ou 1 échalote, pelé(e) et  
coupé(e) en quartiers

### CHOISIR LES ÉPICES + LES AROMATES

3 cuillères à café  
au total

Ail, gingembre,  
thym, sel, poivre,  
graines de  
coriandre, graines  
de cumin, concentré  
de tomates.

### SÉLECTION- NER CHOP

Le blender va effec-  
tuer quelques pul-  
sations pour hacher  
grossièrement les  
herbes aromatiques.

### APPUYER SUR SAUTÉ

Le blender va cuire  
pendant 5 minutes  
pour libérer les  
saveurs des  
aromates.

## PUIS CUIRE LES INGRÉDIENTS

### CHOISIR UN LÉGUME

460 g au total,  
coupé en mor-  
ceaux de 2,5 cm

Carottes, pommes de terre,  
patates douces, chou-fleur, brocoli,  
tomates, courge butternut, céleri,  
épinards, chou kale, champignons,  
maïs, poivrons.

### CHOISIR UNE BASE

1 L au total

Eau, bouillon de légume, bouillon  
de bœuf, lait de coco, bouillon de  
poulet, coulis de tomate.

### APPUYER SUR SMOOTH SOUP

Le blender va préchauffer jusqu'à  
atteindre l'ébullition. Il effectuera  
ensuite des pulsations pour  
mélanger et cuire uniformément  
les ingrédients. Il les mixera ensuite  
pour obtenir une texture lisse.

**ASTUCE DE PRO :** Ajouter quelques cuillères de crème  
entière épaisse à la fin du programme pour une texture  
crémeuse.



# SOUPES

## SOUPE À LA TOMATE ET AU BASILIC



**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **CUISSON :** 20 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** MANUAL

### INGRÉDIENTS

3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 petit oignon pelé, coupé en quartiers  
2 boîtes de tomates entières pelées (400 g chacune)  
250 ml de bouillon de poulet chaud  
½ cuillère à café de basilic séché  
80 ml de crème entière épaisse  
Sel et poivre, selon les goûts

### INSTRUCTIONS

- 1 Placer l'huile et l'oignon dans la carafe.
- 2 Sélectionner CHOP
- 3 Sélectionner SAUTÉ.
- 4 Ajouter les ingrédients restants dans l'ordre de la liste et sélectionner COOK, HIGH et cuire pendant 14 minutes.
- 5 Sélectionner BLEND, HIGH et mixer pendant 1 minute, ou jusqu'à obtenir la texture désirée.

**ASTUCE :** Pour une soupe encore plus onctueuse, mixer pendant 1 minute de plus.  
Ajouter des piments concassés pour une touche épicée supplémentaire.



# SOUPE DE CHOU-FLEUR ET CURRY

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **CUISSON :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 3 À 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** PRE-COOK ET SMOOTH SOUP

## INGRÉDIENTS

25 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge  
1 cuillère à café de curry en poudre  
1 oignon de taille moyenne, pelé et coupé en quartiers  
2 gousses d'ail, pelées et coupées en deux  
400 g de chou-fleur, coupé en fleurettes de 2,5 cm  
500 ml de bouillon de légumes chaud  
60 ml de lait de coco  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
Sel et poivre, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1** Placer le beurre, l'huile d'olive, le curry en poudre, l'oignon et l'ail dans la carafe.
- 2** Sélectionner CHOP.
- 3** Sélectionner SAUTÉ.
- 4** Ajouter les ingrédients restants, puis appuyer sur SMOOTH SOUP.



# VELOUTÉ À LA COURGE BUTTERNUT

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **CUISSON :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 3 À 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** PRE-COOK ET SMOOTH SOUP

## INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 petit oignon pelé, coupé en quartiers  
120 g de noix de cajou crues  
½ pomme pelée, épépinée, coupée en quartiers  
1 petite carotte pelée, coupée en quartiers  
460 g de courge butternut, pelée, coupée en morceaux de 2,5 cm  
1 cuillère à café de thym séché  
750 ml de bouillon de légumes chaud  
Sel et poivre, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1** Placer l'huile d'olive, l'oignon et le sel dans la carafe.
- 2** Sélectionner CHOP.
- 3** Sélectionner SAUTÉ.
- 4** Ajouter les ingrédients restants puis appuyer sur SMOOTH SOUP.



# SOUPE DE NOUILLES AU POULET

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **CUISSON :** 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 3 À 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** CHUNKY SOUP

## INGRÉDIENTS

1 petit oignon, pelé et coupé en morceaux de 2,5 cm  
2 branches de céleri, parées et coupées en morceaux de 2,5 cm  
2 carottes, coupées en morceaux de 2,5 cm  
875 ml de bouillon de poulet chaud  
¼ de cuillère à café de thym séché  
255 g de poulet cru, coupé en morceaux de 2,5 cm  
45 g de nouilles aux œufs sèches  
Sel et poivre, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe, à l'exception des nouilles.
- 2 Sélectionner **CHUNKY SOUP**.
- 3 Ajouter les nouilles aux œufs lorsqu'il reste 6 minutes de cuisson. Servir immédiatement.



# SOUPE AUX CHAMPIGNONS

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **CUISSON :** 20 MINUTES | **QUANTITÉ :** 3 À 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** MANUAL



## INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
3 échalotes pelées  
1 cuillère à café de thym séché  
1 cuillère à café de persil séché  
300 g de champignons de Paris tranchés  
500 ml de bouillon de légumes chaud  
150 ml de crème entière épaisse  
Sel et poivre, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer l'huile, les échalotes, le persil et le thym dans la carafe.
- 2 Sélectionner **CHOP**.
- 3 Sélectionner **SAUTÉ**.
- 4 Ajouter les ingrédients restants dans l'ordre de la liste et sélectionner **COOK, HIGH** et cuire pendant 14 minutes.
- 5 Sélectionner **BLEND, HIGH** et mixer pendant 1 minute, ou jusqu'à obtenir la texture désirée.

**ASTUCE :** Pour une soupe encore plus onctueuse, mixer pendant 1 minute de plus.





# SOUPE DE POMME DE TERRE ET POIREAU



**PRÉPARATION** : 15 MINUTES | **CUISSON** : 20 MINUTES | **QUANTITÉ** : 3 À 4 PORTIONS  
**PROGRAMME** : MANUAL

## INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail pelées  
1 poireau, sans la tige verte, coupé en quartiers et rincé  
2 pommes de terre blanches, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm  
500 ml de bouillon de légumes chaud  
250 ml de crème entière épaisse  
Sel et poivre blanc, selon les goûts



## INSTRUCTIONS

- 1 Placer l'huile d'olive, l'ail, le poireau, le sel et le poivre dans la carafe.
- 2 Sélectionner CHOP.
- 3 Sélectionner SAUTÉ.
- 4 Une fois le programme achevé, ajouter les ingrédients restants et sélectionner COOK, HIGH et laisser cuire pendant 14 minutes.
- 5 Sélectionner BLEND, HIGH et mixer pendant 1 minute, ou jusqu'à obtenir la texture désirée.

**ASTUCE** : Pour une soupe encore plus onctueuse, mixer pendant 1 minute de plus.

# SOUPE DE LÉGUMES EN MORCEAUX

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES | **CUISSON** : 30 MINUTES | **QUANTITÉ** : 3 À 4 PORTIONS  
**PROGRAMME** : CHUNKY SOUP

## INGRÉDIENTS

75 g d'oignons, pelés, coupés en morceaux de 2,5 cm  
75 g de carottes, pelées, coupées en morceaux de 2,5 cm  
75 g de céleri, coupé en morceaux de 2,5 cm  
115 g de patates douces, pelées, coupées en morceaux de 2,5 cm  
115 g de courgettes, coupées en morceaux de 2,5 cm  
30 g de pousses d'épinards  
75 g de maïs en boîte égoutté  
700 ml de bouillon de légumes chaud  
3/4 de cuillère à café d'herbes de Provence  
Sel et poivre blanc, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner CHUNKY SOUP.





# MINISTRONE AUX HARICOTS BLANCS

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **CUISSON :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

**PROGRAMME :** PRE-COOK ET CHUNKY SOUP

## INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 petit oignon, pelé et coupé en morceaux de 2,5 cm  
1 branche de céleri, coupée en morceaux de 2,5 cm  
1 carotte, pelée, coupée en morceaux de 2,5 cm  
½ cuillère à soupe d'ail écrasé  
90 g de tomates en boîte  
120 g de chou de Milan  
2 cuillères à soupe de Parmesan râpé  
750 ml de bouillon de légumes chaud  
2 cuillères à café de concentré de tomate  
⅛ de cuillère à café de thym séché  
½ cuillère à café de romarin séché  
1 boîte (400 g) de haricots blancs (haricots cannellini) égouttés  
Sel et poivre, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1** Placer l'huile d'olive, l'oignon, céleri, carotte et l'ail dans la carafe.
- 2** Sélectionner CHOP.
- 3** Sélectionner SAUTÉ.
- 4** Ajouter les tomates, le chou, le Parmesan, le bouillon de légumes, le concentré de tomate, le romarin, le poivre noir et le thym, puis appuyer sur CHUNKY SOUP.
- 5** Lorsqu'il reste 6 minutes de cuisson au programme, ajouter les haricots blancs, placer le couvercle sur la carafe et appuyer de nouveau sur CHUNKY SOUP pour redémarrer le programme.

# SAUCES ET CONFITURES

## SAUCE TOMATE TRADITIONNELLE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **CUISSON :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS  
**PROGRAMME :** PRE-COOK ET SAUCE

### INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 petit oignon pelé, coupé en quartiers  
2 gousses d'ail pelées  
4 boîtes de tomates entières pelées (400 g chacune)  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à café d'herbes de Provence  
Sel et poivre, selon les goûts

### INSTRUCTIONS

- 1** Placer l'huile d'olive, l'oignon et l'ail dans la carafe.
- 2** Sélectionner CHOP.
- 3** Sélectionner SAUTÉ.
- 4** Ajouter les ingrédients restants et sélectionner SAUCE.



# SAUCE ALFREDO

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **CUISSON :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS  
**PROGRAMME :** PRE-COOK ET SAUCE

## INGRÉDIENTS

115 g de beurre  
4 gousses d'ail, pelées  
500 ml de crème entière épaisse  
250 g de cream cheese (fromage à la crème), coupé en huit  
220 g de Parmesan râpé

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer le beurre et l'ail dans la carafe.
- 2 Sélectionner CHOP.
- 3 Sélectionner SAUTÉ.
- 4 Ajouter les ingrédients restants.
- 5 Sélectionner SAUCE.



# DIP AUX ÉPINARDS ET ARTICHAUTS

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS  
**PROGRAMME :** SAUCE

## INGRÉDIENTS

1 boîte (400 g) de cœurs d'artichauts, égouttés et coupés en quartiers  
2 gousses d'ail, pelées  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
60 g de mayonnaise  
60 ml de crème fraîche  
125 g de cream cheese (fromage à la crème), à température ambiante, coupé en quatre  
375 g d'épinards hachés surgelés en sachet, décongelés et égouttés  
28 g de Parmesan râpé  
Sel et poivre, selon les goûts

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner SAUCE.



# CONFITURE DE FRUITS

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **CUISSON :** 30 MINUTES | **RÉFRIGÉRATION :** 4 HEURES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS  
**PROGRAMME :** CHOP ET JAM

## INGRÉDIENTS

335 g de myrtilles fraîches  
150 g de mûres fraîches  
4 cuillères à soupe de jus de citron  
350 g de sucre  
4 cuillères à café de pectine

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner CHOP.
- 3 Sélectionner JAM.
- 4 Enlever tous les ingrédients de la carafe et les placer au réfrigérateur pendant minimum 4 heures avant de s'en servir.



# CONFITURE DE FRAISE

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 30 MINUTES | **RÉFRIGÉRATION :** 4 HEURES  
**QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS | **PROGRAMME :** CHOP ET JAM

## INGRÉDIENTS

450 g de fraises fraîches, équeutées  
210 g de sucre semoule  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
2 cuillères à café de pectine

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner CHOP.
- 3 Sélectionner JAM.
- 4 Enlever tous les ingrédients de la carafe et les placer au réfrigérateur pendant minimum 4 heures avant de s'en servir.



# BOISSONS

## MARGARITA À LA MANGUE SURGELÉE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 1 MINUTE | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** FROZEN DRINK

### INGRÉDIENTS

250 ml de tequila  
125 ml de triple sec  
500 ml de jus de mangue  
560 g de mangue surgelée en morceaux  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert

### INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner FROZEN DRINK.



# GRANITÉ DE ROSÉ À LA FRAISE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 1 MINUTE | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** FROZEN DRINK

## INGRÉDIENTS

750 ml de vin rosé  
12 feuilles de menthe fraîche  
600 g de fraises surgelées

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner FROZEN DRINK.

**ASTUCE :** Mettre les fraises au congélateur toute une nuit. Si vous ne pouvez pas acheter de fraises congelées, utilisez-en des fraîches et congelez-les chez vous.



# SMOOTHIE DU MATIN AUX FRUITS ROUGES

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 45 SECONDES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS  
**PROGRAMME :** SMOOTHIE

## INGRÉDIENTS

500 g de yaourt  
250 ml de lait d'amande  
2 doses de protéine en poudre  
560 g de fruits rouges surgelés

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner SMOOTHIE.



# SMOOTHIE DU MATIN ÉNERGISANT FRAISE-ANANAS

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 45 SECONDES | **QUANTITÉ** : 4 PORTIONS  
**PROGRAMME** : SMOOTHIES

## INGRÉDIENTS

300 g de fraises surgelées  
400 g d'ananas en morceaux  
1 banane, pelée  
250 ml de jus d'orange

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner SMOOTHIE.

**ASTUCE** : Si vous ne pouvez pas acheter de fraises congelées, utilisez-en des fraîches et congelez-les chez vous.



# MILK-SHAKE À LA VANILLE

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 1 MINUTE | **QUANTITÉ** : 4 PORTIONS  
**PROGRAMME** : MILKSHAKE

## INGRÉDIENTS

130 g de glaçons  
750 g de crème glacée à la vanille  
250 ml de lait entier  
1/8 de cuillère à café d'extrait de vanille

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner MILKSHAKE.

# MILK-SHAKE AU CHOCOLAT

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 1 MINUTE | **QUANTITÉ** : 4 PORTIONS  
**PROGRAMME** : MILKSHAKE

## INGRÉDIENTS

130 g de glaçons  
750 ml de crème glacée au chocolat  
250 ml de lait entier  
60 ml de sirop de chocolat

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe.
- 2 Sélectionner MILKSHAKE.



# DESSERTS ET PETITES DOUCEURS

## FONDUE AU CHOCOLAT

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS  
**PROGRAMME :** SAUCE

### INGRÉDIENTS

375 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux  
250 ml de crème entière épaisse

### POUR SERVIR

Biscuits  
Guimauves  
Fraises entières

### INSTRUCTIONS

- 1** Placer le chocolat et la crème fraîche dans la carafe.
- 2** Effectuer 5 pulsations.
- 3** Sélectionner SAUCE.
- 4** Servir la fondue chaude avec les biscuits, les guimauves, les fraises, ou d'autres fruits, selon les envies.



# CHOCOLAT CHAUD FRAPPÉ

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **CUISSON** : 5 MINUTES | **TEMPS DE MÉLANGE** : 1 MINUTE  
**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS | **PROGRAMME** : PRE-COOK ET FROZEN DRINK

## INGRÉDIENTS

375 g de chocolat au lait, cassé en petits morceaux  
250 ml de lait entier  
2 cuillères à soupe de poudre de cacao  
125 ml de crème entière épaisse  
650 g de glaçons

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer le chocolat, le lait et la poudre de cacao dans la carafe.
- 2 Sélectionner CHOP.
- 3 Sélectionner SAUTÉ.
- 4 Une fois le programme achevé, ajouter la crème fraîche et la glace ; puis sélectionner FROZEN DRINK.



# CHOCOLAT CHAUD AU BEURRE DE CACAHUËTES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 20 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 À 8 PORTIONS  
**PROGRAMME** : MANUAL

## INGRÉDIENTS

750 ml de lait entier  
250 ml de crème semi-épaisse  
250 g de chocolat au lait, cassé en petits morceaux  
4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes lisse

## SUPPLÉMENTS

Mini guimauves  
Sirop de chocolat

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer le lait, la crème fraîche, le chocolat et le beurre de cacahuètes dans la carafe.
- 2 Sélectionner MANUAL COOK, MED puis laisser cuire pendant 20 minutes.
- 3 Durant la cuisson, effectuer des pulsations toutes les 5 minutes.
- 4 Garnir de guimauves et de sirop de chocolat, selon les goûts.



# GLACE VANILLE-MYRTHILLES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME** : 1 MINUTE | **CONGÉLATION** : 15 MINUTES  
**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS | **PROGRAMME** : DESSERT

## INGRÉDIENTS

95 g de chocolat blanc, cassé en petits morceaux  
180 ml de crème semi-épaisse  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
420 g de myrtilles surgelées

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner DESSERT.
- 3 Durant le programme, utiliser le poussoir pour pousser les ingrédients vers les lames.
- 4 Retirer la crème glacée de la carafe et la placer au congélateur pendant au moins 15 minutes avant de servir.



# SORBET À LA NOIX DE COCO ET À L'ANANAS

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **TEMPS DE MÉLANGE** : 1 MINUTE | **QUANTITÉ** : 4 PORTIONS  
**PROGRAMME** : DESSERT

## INGRÉDIENTS

400 g de morceaux d'ananas surgelés  
2 petites bananes mûres surgelées  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert frais  
250 ml de lait de coco allégé  
2 cuillères à soupe de sirop d'agave  
1 cuillère à café de gingembre frais râpé

## INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner DESSERT.
- 3 Durant le programme, utiliser le poussoir pour pousser les ingrédients vers les lames.
- 4 Retirer le sorbet de la carafe et le placer au congélateur pendant au moins 15 minutes avant de servir.

**ASTUCE** : Congeler l'ananas et les bananes toute une nuit.





# CRÈME GLACÉE VANILLE MENTHE POIVRÉE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **DURÉE DU PROGRAMME :** 1 MINUTE | **CONGÉLATION :** 15 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS | **PROGRAMME :** DESSERT

## INGRÉDIENTS

500 ml de crème entière épaisse  
250 ml de lait concentré non sucré  
10 peppermint sweets (bonbons à la menthe poivrée) ronds  
4 cuillères à soupe de sucré glace  
½ cuillère à café d'extrait de menthe poivrée  
250 ml de lait entier

## INSTRUCTIONS

- 1** Mélanger la crème fraîche et le lait concentré. Verser dans des bacs à glaçons et placer au congélateur pendant 8 heures ou une nuit entière.
- 2** Placer les bonbons à la menthe poivrée, le sucre glace, l'extrait de menthe poivrée, le lait et les cubes de crème glacée dans la carafe.
- 3** Sélectionner DESSERT.
- 4** Durant le programme, utiliser le poussoir pour pousser les ingrédients vers les lames.
- 5** Retirer la crème glacée de la carafe et la placer au congélateur pendant au moins 15 minutes avant de servir.

**NINJA**<sup>®</sup>  
**Foodi**<sup>®</sup>  
**Blender et**  
**Soup Maker**

©2020 SharkNinja Operating LLC

**HB150EU\_IG\_25Recipe\_MP\_FR\_201120\_Mv1\_FR-FR**

AUTO-IQ, FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.