

NINJA®



Livret de recettes officiel

Multicuiseur Foodi MAX

OL750EU

SOMMAIRE

- **COMBI STEAM - AIR FRY** p. 3 à 18
- **COMBI STEAM - STEAM AIR FRY** p. 19 à 38
- **COMBI STEAMS - STEAMS MEALS** p. 39 à 54
- **PRESSURE** p. 55 à 74
- **COMBI STEAM - STEAM BAKE** p. 75 à 78
- **AIR FRY - COOKER BAKE** p. 79 à 84
- **AIR FRY - COOKER GRILL** p. 85 à 88
- **STEAM** p. 89 à 92
- **AIRFRY COOKER - SLOW COOK** p. 93 à 96
- **COMBI STEAM - STEAM BREAD** p. 97 à 98
- **DESHYDRATER** p. 99 à 100
- **YAOURT** p. 101 à 102

RÔTI DE BOEUF AUX POIVRES POMME DE TERRE "COIN DE RUE", BEURRE PERSILLE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON :** SONDE
TEMPÉRATURE : SONDE

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT GRILLE RÉVERSIBLE BAS + SONDE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Pommes de terre en "coin de rue"

(cube / quartier) : 800 g

Huile de tournesol : 3 cuillères à soupe

Champignons de Paris : 200 g

Jus de viande (ou fond de veau) : 25 cl

Beurre : 30 g

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Rôti de bœuf : 700 g

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Fleur de sel : 1 cuillère à café

Poivre noir concassé : 2 cuillères à café

EN FINITION

Persil plat haché : 1 cuillère à soupe

Beurre : 20 g

SUGGESTIONS GOURMANDES

Coin de rue : Les pommes de terre « coin de rue » est une expression employée aux pommes de terre taillées en coin de rue, c'est-à-dire taillées en morceaux, en quartier avec un angle droit.

PRÉPARATION

1 NIVEAU 1 :

Selectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.

2 Incorporer les pommes de terre coupées en "coin de rue". Faire revenir et dorer pendant quelques minutes. Ajouter les champignons et l'ail. Faire revenir, assaisonner et ajouter le beurre. Faire revenir quelques minutes, ajouter le jus de viande.

3 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.

4 NIVEAU 2 :

Placer le niveau supérieur du support au-dessus des pommes de terre et disposer le rôti de boeuf. Assaisonner avec les ingrédients listés. Insérer la SONDE au milieu de la partie la plus épaisse.

5 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY, PRESET et le réglage BEEF. Sélectionner l'appoint de cuisson selon votre goût (Rare, medium rare medium, medium well, well) . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

6 À la fin de la cuisson, retirer la sonde et ensuite le rôti de bœuf de la cuve, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. Enlever avec précaution le support.

7 Dans la cuve, ajouter le beurre et le persil dans les pommes de terre, mélanger et rectifier l'assaisonnement selon votre goût.

8 Vous pouvez dresser en plat et servir (couper le bœuf en fines tranches, cela favorise la sensation de tendreté de la viande).



Tous droits réservés.

POULET RÔTI AU PAPRIKA FUMÉ ET POTIRON FONDANT AU SIROP D'ÉRABLE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON :** SONDE
TEMPÉRATURE : SONDE | **PÉRECHAUFFAGE :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + SONDE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Potiron en dés (surgelé) : 800 g
Oignons en botte (ou petits oignons grelots surgelés) : 4/6 pièces
Ails écrasées : 2 gousses
Sirop d'éable : 3 cuillères à soupe
Jus de poulet : 40 cL
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Poulet : 1,2 kg
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
Paprika fumé : 2 cuillères à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Persil plat haché : 1 cuillère à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour une recette d'automne, d'Halloween vous pouvez utiliser de la citrouille ou du butternut Si vous n'avez pas de sirop d'éable vous pouvez utiliser du miel.

PRÉPARATION

1 NIVEAU 1:

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

2 NIVEAU 2:

Placer le niveau supérieur du support au dessus des légumes et disposer le poulet rôti assaisonné. Insérer la SONDE dans le haut de cuisse.

3

Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY, PRESET et le réglage CHICKEN. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

4

À la fin de la cuisson, retirer le poulet de la cuve. Recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. Enlever avec précaution le support.

Rectifier l'assaisonnement de la préparation

5

qui se trouve dans la cuve selon vos goûts et si besoin faire réduire le jus. Mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée.

Vous pouvez dresser en plat et ajouter le persil haché sur les patates douces puis servir.



Tous droits réservés.

RÔTI D'ÉCHINE DE PORC AU THYM ET CHOUX ROMANESCO À LA FRANÇAISE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON :** SONDE
TEMPÉRATURE : SONDE | **PÉRECHAUFFAGE :** 12 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESSIONS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + SONDE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Somnités de choux romanesco : 800 g
Carottes en rondelles : 2 pièces
Oignons bottes : 4/6 pièces
Lardons : 100 g
Bouillon de volaille : 25 cL
Beurre : 50 g
Laurier : 2 feuilles
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Rôti de porc : 800 g
Thym séché : 1 cuillère à café
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Thym frais : 1 branche

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le chou romanesco par du chou-fleur en automne/hiver et par des petits pois au printemps.

PRÉPARATION

1 NIVEAU 1:

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

2 NIVEAU 2 :

Placer le niveau supérieur du support au-dessus des légumes et disposer le rôti de porc assaisonné. Insérer la sonde au milieu de la partie la plus épaisse.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY,PRESET et le réglage PORK. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

À la fin de la cuisson, retirer le rôti de porc de

4 la cuve, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. Enlever avec précaution le support.

Rectifier l'assaisonnement de la préparation

5 qui se trouve dans la cuve selon vos goûts et si besoin faire réduire le jus. Mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée.

Vous pouvez dresser en plat, ajouter le thym frais et servir.



Tous droits réservés.

CARRÉ DE PORC DORÉ AU MIEL PATATES DOUCES AU GINGEMBRE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON :** SONDE
TEMPÉRATURE : SONDE | **PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + SONDE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Patates douces en rondelles : 800 g
Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
Jus de viande : 50 cl
Gingembre haché : 2 cuillères à soupe
Miel : 2 cuillères à soupe
Jus de citron : 2 cuillères à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Carré de porc : 1 kg
Miel : 2 cuillères à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Amandes : 50 g
Menthe fraîche : 8 feuilles

PRÉPARATION

1 NIVEAU 1:

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

2 NIVEAU 2:

Placer le niveau supérieur du support au-dessus des légumes et disposer le carré de porc assaisonné. Insérer la sonde au milieu de la partie la plus épaisse.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY,PRESET et le réglage PORK. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

4 À la fin de la cuisson, retirer le carré de porc de la cuve, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. Enlever avec précaution le support.

5 Rectifier l'assaisonnement de la préparation qui se trouve dans la cuve selon vos goûts et si besoin faire réduire le jus. Mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée. Vous pouvez dresser en plat, ajouter les amandes et la menthe fraîche et servir.

SUGGESTIONS GOURMANDES

En finition et avant de servir, vous pouvez rajouter des zestes de citron sur les patates douces. Vous pouvez aussi remplacer le miel par des tranches d'ananas et du sucre de canne.



Tous droits réservés.

POITRINE D'AGNEAU AUX SAVEURS DE PROVENCE, COURGETTES & TOMATES CONFITES À LA SARRIETTE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON :** SONDE
TEMPÉRATURE : SONDE | **PÉRECHAUFFAGE :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRES : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + SONDE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Courgettes vertes en bâtonnets : 2 pièces

Courgettes jaunes en bâtonnets : 2 pièces

Jus de rôti : 35 cL

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sarriette de Provence séchée : 1 cuillère à café

Tomates confites : 80 g

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Poitrine d'agneau : 1 kg

Ail en poudre : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Amandes : 50 g

Menthe fraîche : 8 feuilles

PRÉPARATION

1 NIVEAU 1:

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

2 NIVEAU 2 :

Placer le niveau supérieur du support au-dessus des légumes et disposer la poitrine d'agneau assaisonnée. Insérer la sonde au milieu de la partie la plus épaisse.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY, PRESET et le réglage LAMB. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10 minutes puis le minuteur se déclenche).

4 À la fin de la cuisson, retirer le carré de porc de la cuve, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. Enlever avec précaution le support.

5 Vous pouvez dresser en plat ajouter en finition de la sarriette fraîche et servir.

SUGGESTIONS GOURMANDES

L'hiver, vous pouvez accompagner votre poitrine d'agneau avec des flageolets et tomates confites à la Sarriette.



Tous droits réservés.

COURGETTES RONDES FARCIÉS À LA RATATOUILLE ET RICOTTA, RIZ À LA TOMATE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●OO

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 35 MIN | TEMPÉRATURE : 180° | PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN

ACCESSOIRES : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + SONDE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Riz long incollable : 200 g

Oignon ciselé : 1 pièce

Chair des courgettes (vidées) en cube

Pulpe de tomates : 350 g

Herbes de provence : 1 cuillère à soupe

Sucre : 1 cuillère à café

Bouillon de légumes : 25 cl

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Courgettes rondes (calibrées) : 4 pièces

Ratatouille cuite : 270 g

Ricotta : 200 g

Pesto : 4 cuillères à soupe

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Huile d'olive (pour chapeaux des courgettes) : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Amandes : 50 g

SUGGESTIONS GOURMANDES

Quand vous garnissez les courgettes vous pouvez ajouter des billes de mozzarella au cœur pour donner de la gourmandise et du filant au moment de déguster.

PRÉPARATION

1 Dans un saladier, mélanger la ratatouille cuite avec la ricotta, le pistou, l'huile d'olives et assaisonner.

2 Laver, couper le chapeau des courgettes rondes et vider avec une cuillère en laissant de la chair (pour garantir le maintien de la courgette après cuisson). Couper la chair des courgettes en cube pour l'utiliser dans la recette du riz.

Assaisonner l'intérieur des courgettes vidées et garnir avec le mélange de ratatouille. A part, assaisonner les chapeaux de courgettes et ajouter un filet d'huile d'olive.

3 NIVEAU 1:

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

4 NIVEAU 2:

Placer le niveau supérieur du support au-dessus des légumes et disposer les courgettes farcies et les chapeaux à part.

Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-

5 STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY,PRESET et le réglage PORK. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

À la fin de la cuisson, retirer le carré de porc de la cuve, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10

6 minutes. Enlever avec précaution le support.

Rectifier l'assaisonnement de la préparation qui se trouve dans la cuve selon vos goûts et si besoin faire réduire le jus. Mettre le

7 slider sur la position AIR/FRY COOKER sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée.

Vous pouvez dresser en plat, ajouter les amandes et la menthe fraîche et servir.



Tous droits réservés.

CHOU FARCI

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 20 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 30 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 25 MIN | **TEMPS DE CUISSON VAPEUR :** 20 MIN

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE : 15 MIN | **TEMPÉRATURE :** 175°

ACCESOIRS : CUVE + PANIER AIR FRY

INGRÉDIENTS

Chou vert (taille moyenne) : 1 pièce

Eau : 50 cL

Mise en place chaire à saucisse :

Cheur à saucisse : 450 g

Saucisse fumée : 2 pièces

Echalotes ciselées : 2 cuillères à soupe

Persil haché : 2 cuillères à soupe

Ail haché : 2 gousses

Oeufs : 2 pièces

Sel et poivre : selon vos goûts

Jus de veau (à hauteur des

ingrédients) : 50 cL

PRÉPARATION

- 1 Enlever la peau des saucisses fumée et couper en petits dés. Prendre un saladier, mettre la chair à saucisse, ajouter les ingrédients listés dont les dés de saucisses fumées. Assaisonner et bien mélanger.
- 2 Laver le chou, préparer le en coupant la base et les éventuelles feuilles flétries. Placer le chou entier dans le panier AIR FRY et mettre le panier dans la cuve avec 75 cl d'eau.
- 3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER. Sélectionner STEAM pendant 20 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche. À la fin de la cuisson, enlever avec précaution le panier et retirer le chou dans une passoire pour le faire égoutter et laisser refroidir quelques minutes. Retirer 2 belles feuilles de chou (pour la finition).
- 4 Prendre le chou, effeuiller le en écartant feuille par feuille pour arriver au cœur. Retirer une partie du cœur et commencer à farcir, puis refermer avec les feuilles et ainsi de suite en ajoutant de la farce entre les feuilles de chou. Refermer à chaque couche pour reformer le chou entier.
- 5 Ajouter les feuilles de chou mises de côté sur le dessus pour bien recouvrir le chou. Placer délicatement le chou farci entier dans le panier AIR FRY et mettre le panier dans la cuve avec le jus de veau dans le fond de la cuve.
- 6 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER. Sélectionner STEAM AIR FRY pendant 30 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 12/15 minutes), puis le minuteur se déclenche.
- 7 À la fin de la cuisson, enlever avec précaution le panier et retirer le chou dans un plat de service "plat" pour faciliter la découpe devant vos convives. Récupérer le jus de cuisson pour accompagner le chou farci.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer la saucisse fumée par du chorizo pour twister la recette.



Tous droits réservés.

POULET FARCI AUX MARRONS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT 

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 25 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 52 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 12 MIN

TEMPÉRATURE : 180°

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : CUVE + PANIER AIR FRY

INGRÉDIENTS

Poulet : 1,2 kg

Sel et poivre : selon vos goûts

Préparation de la farce :

Marrons (ou châtaignes) : 200 g

Chair à saucisse : 400 g

Mie de pain de mie coupée en dés : 4

tranches

Ail : 1 gousse

Thym : 2 branches

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Préparation des condiments :

Ail : 4 gousses

Oignon rouge en quartier : 1 pièce

Oignon blanc en quartier : 1 pièce

Poitrine fumée : 2 tranches

Marrons (ou châtaignes) : 220 g

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Jus de poulet : 35 cl

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour les fêtes de fin d'année, vous pouvez faire cette recette avec une pintade farcie.

Pour les amateurs de truffe, vous pouvez assaisonner avec un filet d'huile à la truffe.

PRÉPARATION

1 Égoutter les marrons. Prendre un saladier, mettre la chair à saucisse, ajouter les ingrédients listés, assaisonner et bien mélanger. Assaisonner le poulet et le farcir (au niveau du croupion) avec l'aide d'une grosse cuillère.

2 Placer les condiments listés au fond du panier AIR FRY et ensuite placer délicatement le poulet farci entier dans le panier AIR FRY. Ajouter un filet d'huile d'olive et mettre le panier dans la cuve avec le jus de poulet dans le fond de la cuve.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER. Sélectionner STEAM AIR FRY pendant 25 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 12/15 minutes), puis le minuteur se déclenche.

4 À la fin de la cuisson, enlever avec précaution le panier, retirer le poulet et le mettre sur une planche pour le découper avant de le servir avec les condiments. Récupérer le jus de cuisson qui se trouve dans la cuve pour accompagner le service du poulet.



Tous droits réservés.

CREVETTES CITRON & ROMARIN, BOULGOUR AUX LEGUMES D'ÉTÉ

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT



QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 32 MIN | TEMPÉRATURE : 180° | PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Boulgour : 200 g**Huile d'olive :** 2 cuillères à soupe**Légumes ratatouille surgelés :** 250 g**Bouillon de légumes :** 75 cL**Pesto :** 2 cuillères à soupe**Sel et poivre :** selon vos goûts

NIVEAU 2

Crevettes crues : 16 pièces**Huile d'olive :** 2 cuillères à soupe**Citron en tranches :** 2 pièces**Romarin frais :** 2 branches**Sel et poivre :** selon vos goûts

EN FINITION

Basilic frais : 4 feuilles**Huile d'olive :** 2 cuillères à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez aussi faire cette recette avec du citron vert et de la menthe pour un esprit crevettes "mojito".

Vous pouvez aussi faire un montage en brochettes avec les crevettes.

PRÉPARATION

1 Dans un saladier mettre à mariner les crevettes avec les ingrédients listés.

2 NIVEAU 1

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

3 NIVEAU 2

Déposer délicatement les crevettes marinées sur le haut du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

4 Sélectionner STEAM-AIRFRY , régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 12 minutes . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

5 À la fin de la cuisson retirer les crevettes avec les tranches de citron et le romarin. Retirer avec précaution tout le support.

6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. Vous pouvez dresser en plat. En finition? ajouter du basilic ciselé sur le riz et un filet d'huile d'olive sur les aubergines. Votre plat est maintenant prêt à être servi.



Tous droits réservés.

DARNES DE SAUMON AU CUMIN, EMBEURRÉE DE CHOU KALE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT



QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 35 MIN | TEMPÉRATURE : 160° | PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Feuilles de chou kale émincées (retirer les**tiges) :** 600 g**Carottes en morceaux :** 2 pièces**Bouillon de légumes :** 50 cL**Beurre :** 50 g**Sel et poivre :** selon vos goûts

NIVEAU 2

Darnes de saumon (4x150 g) : 4 pièces**Huile d'olive :** 1 cuillère à soupe**Cumin en poudre :** 1 cuillère à café**Sel et poivre :** selon vos goûts

EN FINITION

Quartier de citron : 4 pièces

SUGGESTIONS GOURMANDES

Si vous ne trouvez pas de chou kale, vous pouvez le remplacer par des épinards, du chou vert ou du chou chinois.

PRÉPARATION

1 Assaisonner les darnes de saumon avec les ingrédients listés.

2 NIVEAU 1 :

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

3 NIVEAU 2 :

Déposer délicatement le saumon assaisonné sur le haut du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

4 Sélectionner STEAM-AIRFRY , régler la température sur 160°C et la durée de cuisson sur 15 minutes . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

5 À la fin de la cuisson retirer les darnes de saumon. Retirer avec précaution tout le support.

6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. Vous pouvez dresser en plat et servir avec des quartiers de citrons.



Tous droits réservés.

AUBERGINES TOMATES & PARMESAN, RIZ BLANC À L'AIL

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 17 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 37 MIN | **TEMPÉRATURE :** 170° | **PÉRECHAUFFAGE :** 10 MIN

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Riz rond : 200 g

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Ail écrasé : 3 gousses

Bouillon de légumes : 50 cl

Laurier : 1 feuille

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Aubergines (4 demies) : 2 pièces

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Ail en poudre : 2 cuillères à soupe

Concassé de tomates cuisinées : 400 g

Parmesan en poudre : 4 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Basilic frais : 4 feuilles

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

- 1 Laver les aubergines, couper les en deux dans le sens de la longueur. Avec un couteau quadriller la chair, assaisonner, ajouter l'huile d'olive, le concassée de tomate et le parmesan.

NIVEAU 1 :

- 2 Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

NIVEAU 2 :

- 3 Déposer délicatement les aubergines garnies sur le haut du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

NIVEAU 3 :

- 4 Sélectionner STEAM-AIRFRY, régler la température sur 170°C et la durée de cuisson sur 17 minutes . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

- 5 À la fin de la cuisson retirer les aubergines avec une spatule. Retirer avec précaution tout le support.

- 6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. Vous pouvez dresser en plat. En finition, ajouter du basilic ciselé sur le riz et ajouter une filet d'huile d'olive sur les aubergines. Votre plat est désormais prêt à être servi.

- 7 Si vous voulez des aubergines plus gratinées, vous pouvez utiliser le mode Grill pendant quelques minutes.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Si vous ne trouvez pas de chou kale, vous pouvez le remplacer par des épinards, du chou vert ou du chou chinois.



Tous droits réservés.

CÔTES DE PORC VIGNERONNES, CHOU ROUGE À LA CRÈME DE CASSIS DE DIJON

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ● ○ ○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 15 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 35 MIN | **TEMPÉRATURE :** 180° | **PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

ACCESOIRES : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Chou rouge émincé finement : 600 g

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Vin rouge : 25 cl

Crème de cassis de Dijon : 25 cl

Sucre roux : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Côtes de porc épaisses (4x200 g) : 4 pièces

Oignon rouge : 1 pièce

Vin rouge : 5 cl

Laurier : 1 feuille

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Raisins blancs : 16 pièces

Persil plat : 4/6 feuilles

PRÉPARATION

1 1h avant la cuisson, dans un plat mettre à mariner les côtes de porc avec les ingrédients listés.

2 NIVEAU 1 :

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

3 NIVEAU 2 :

Déposer délicatement les côtes de porc marinées sur le niveau haut du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

4 Sélectionner STEAM-AIR FRY, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 15 minutes . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

5 À la fin de la cuisson, retirer les côtes de porc. Enlever avec précaution le support.

6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. En finition, vous pouvez dresser en plat avec des grains de raisin et des feuilles de persil plat. Votre plat est maintenant prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le raisin par de la pomme, ou par des figues selon la saison.



Tous droits réservés.

SAUCISSE "BRASSE" LENTILLES CAMPAGNARDÉS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●OO

PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 35 MIN | TEMPÉRATURE : 170° | PRÉCHAUFFAGE : 9-10 MIN

ACCESOIRES : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Lentilles vertes : 400 g
Oignons émincés : 1 pièce
Carottes émincées : 2 pièces
Lardons : 100 g
Jus de viande : 50 cl
Vin blanc : 5 cl
Thym : 1 branche
Laurier : 1 feuille
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Saucisse brasse : 600 g

EN FINITION

Quartier de citron : 4 pièces

PRÉPARATION

1 NIVEAU 1 :

Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

2 NIVEAU 2 :

Déposer délicatement la saucisse sur le haut du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

3 Sélectionner STEAM-AIRFRY , régler la température sur 170°C et la durée de cuisson sur 15 minutes . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

4 À la fin de la cuisson retirer la saucisse. Retirer avec précaution tout le support.

5 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. Vous pouvez dresser en plat et servir.

SUGGESTIONS GOURMANDES

En fin de cuisson, dans les lentilles, vous pouvez rajouter 1 à 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne.

Vous pouvez remplacer la saucisse brasse par des saucisses de Toulouse ou des chipolatas.



Tous droits réservés.

TRAVERS DE PORC, POMME DE TERRE GRENAILLE AUX OIGNONS ROUGES

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE CUISSON : 16 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 39 MIN | TEMPÉRATURE : 180° | PRÉCHAUFFAGE : 8 MIN

ACCESOIRS : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Pommes de terre grenaille (couper en deux les plus grosses) : 800 g

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Oignons rouges en quartiers : 1 pièce

Ail écrasé : 2 gousses

Jus de viande : 50 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Travers de porc : 1,2 kg

Paprika doux : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Estragon frais : 2 branches

Ou estragon séché : 1 cuillère à café

PRÉPARATION

NIVEAU 1 :

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve
- 2 Incorporer les oignons, l'ail, faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter les pommes de terre grenaille. Faire revenir, assaisonner et ajouter le jus de viande.

- 3 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.

NIVEAU 2 :

- 4 Avec un couteau, tailler la couenne (peau et gras) du travers, assaisonner avec les ingrédients listés.
- 5 Déposer délicatement le travers de porc sur le support haut. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 6 Sélectionner STEAM-AIR FRY, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 8/10 minutes puis le minuteur se déclenche).
- 7 À la fin de la cuisson retirer les travers. Retirer avec précaution tout le support.
- 8 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Vous pouvez dresser en plat et ajouter de l'estragon en finition sur les pommes de terre. Votre plat est maintenant prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour l'assaisonnement du travers de porc vous pouvez jouer avec les épices selon vos goûts et vos envies.



Tous droits réservés.

CUISSES DE POULET À LA TAPENADE, EBLY EN PIPERADE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 45 MIN | TEMPÉRATURE : 170° | PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN

ACCESOIRES : CUVE + SUPPORT RÉVERSIBLE HAUT

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Ebly : 250 g

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Oignon émincé : 1 pièce

Poivron vert émincé : 1 pièce

Poivron rouge émincé : 1 pièce

Ail écrasé : 2 gousses

Pulpe de tomates : 400 g

Piment d'Espelette : 1 cuillère à café

Thym : 1 branche

Laurier : 1 feuilles

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Cuisses de poulet (4x250 g) : 4 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Tapenade : 4 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, assaisonner et mélanger les cuisses de poulet avec la tapenade.
NIVEAU 1 :
- 2 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve.
- 3 Incorporer les oignons, l'ail, les poivrons et faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter l'ebly et le reste des ingrédients listés.
- 4 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
NIVEAU 2 :
- 5 Déposer délicatement les cuisses de poulet. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 6 Sélectionner STEAM-AIRFRY , régler la température sur 170°C et la durée de cuisson sur 15 minutes . Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).
- 7 À la fin de la cuisson retirer les cuisses de poulet. Retirer avec précaution tout le support.
- 8 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. Vous pouvez dresser en plat et servir.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour cette recette, vous pouvez remplacer la tapenade par du pesto ou de l'aioli.



Tous droits réservés.

BLANC DE POULET EN CROÛTE DE PARMESAN, ASPERGES, CROZET ET CHAMPIGNONS AU JUS DE VIANDE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 14 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 24 MIN | **TEMPÉRATURE :** 170°

ACCESOIRS : CUVE + PLAT MULTIUSAGE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + GRILLE HAUTE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Mélange de champignons persillés

surgelés : 200 g

Crème liquide : 25 cL

Crozet : 350 g

Bouillon de volaille : 75 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Asperges vertes surgelées : 16 pièces

Beurre demi-sel fondu : 25 g

NIVEAU 3

Blanc de poulet (4x150 g) : 4 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Parmesan en poudre : 4 cuillères à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Ciboulette ciselée : 1 cuillère à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

1- En fin de cuisson, selon votre goût, vous pouvez ajouter avec les crozets du parmesan en poudre dans l'esprit d'un risotto.

2- Vous pouvez aussi remplacer la crème par du tofu soyeux.

PRÉPARATION

NIVEAU 1:

- 1 Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

NIVEAU 2 :

- 2 Mettre les asperges avec le beurre demi-sel fondu (au pinceau) dans le moule tout usage, placer le couvercle sur le moule sans couvercle . Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

NIVEAU 3 :

- 3 Assaisonner les blancs de poulet et ajouter sur le dessus le parmesan en poudre. Déposer délicatement les blancs de poulet sur le niveau supérieur du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 4 Sélectionner STEAM-MEALS, régler la température sur 170°C et la durée de cuisson sur 14 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

- 5 À la fin de la cuisson retirer les blancs de poulet et retirer avec précaution tous les supports.

- 6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. En finition, vous pouvez dresser en plat avec de la ciboulette ciselée. Votre plat est maintenant prêt à être servi.



Tous droits réservés.

CREVETTES AUX GRAINES DE SÉSAME, BROCOLIS, RIZ À LA SAUCE SOJA SUCRÉE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 15 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 25 MIN | **TEMPÉRATURE :** 180°

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : CUVE + PLAT MULTIASAGE AVEC COUVERCLE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + GRILLE HAUTE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Riz : 200 g

Sauce soja sucrée : 12 cL

Pousses de soja : 100 g

Bouillon de légumes : 50 cL

Huile de sésame : 1 cuillère à soupe

Ail en poudre : 1/2 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Somnités de brocoli : 250 g

NIVEAU 3

Crevettes : 24 pièces

Huile de sésame : 1 cuillère à soupe

Graines de sésame : 2 cuillères à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Coriandre : 4 branches

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le poivre par une épice de votre choix pour assaisonner les crevettes

(ex : curry , gingembre en poudre).

Vous pouvez aussi accompagner les brocolis avec une sauce tahini (tahini, jus de citron, ail, eau tiède).

PRÉPARATION

NIVEAU 1:

- 1 Rincer le riz à l'eau froide. Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

NIVEAU 2 :

- 2 Mettre les somnités de brocoli dans le moule tout usage, sans couvercle et fermer. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

NIVEAU 3 :

- 3 Dans un saladier assaisonner les crevettes. Déposer délicatement les crevettes sur le niveau supérieur du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 4 Sélectionner STEAM-AIRFRY, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

- 5 À la fin de la cuisson retirer les crevettes et retirer avec précaution tous les supports.

- 6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. En finition, vous pouvez dresser en plat avec de la coriandre ciselée. Votre plat est maintenant prêt à être servi.



Tous droits réservés.

CUISSES DE POULET MIEL-ORANGE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 42 MIN | TEMPÉRATURE : 200° | PRÉCHAUFFAGE : 12 MIN

ACCESOIRIES : PANIER CRISP

INGRÉDIENTS

Cuisses de poulet : 6 pièces

Oranges en rondelles : 2 pièces

Miel : 1 cuillère à soupe

Curcuma : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Coriandre fraîche : quelques feuilles

PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, mélanger et assaisonner les cuisses de poulet avec les ingrédients listés.
- 2 Placer les cuisses de poulet assaisonnées et les tranches d'oranges dans le panier crisp, puis mettre le panier dans la cuve.
- 3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER. Sélectionner STEAM AIR FRY pendant 20 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 12/15 minutes), puis le minuteur se déclenche.
- 4 À la fin de la cuisson, enlever avec précaution le panier et retirer les cuisses de poulet. Dresser dans un plat, puis ajouter les tranches d'oranges. Ajouter de la coriandre fraîche en finition et récupérer le jus de cuisson pour servir avec.
- 5 Accompagner avec une purée de patate douce ou une purée de carotte.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour varier la recette, vous pouvez remplacer l'orange soit par du citron, soit du pamplemousse ou de la mandarine selon la saison.



Tous droits réservés.

BOULETTES DE BOEUF, LÉGUMES MONOCHROMES, RIGATONI TROIS TOMATES - BASILIC

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 25 MIN | **TEMPÉRATURE :** 160°

ACCESOIRES : CUVE + PLAT MULTIUSAGE AVEC COUVERCLE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + GRILLE HAUTE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Rigatoni : 350 g

Oignon ciselé : 1 pièce

Sauce tomate : 350 g

Tomates cerises (coupées en deux) : 16 pièces

Tomates confites (coupées en deux) : 8 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Bouillon de légumes : 50 cl

Sucre : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Courgette jaune en rondelles : 1 pièce

Poivron jaune en lamelles : 1 pièce

Tomate ananas (jaune) en cubes : 1 pièce

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

NIVEAU 3

Boulettes de boeuf : 20 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Origan séché : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Basilic frais : 6/8 branches

Olives noires : 8 pièces

PRÉPARATION

NIVEAU 1:

- 1 Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

NIVEAU 2 :

- 2 Dans un saladier assaisonner les légumes (monochromes). Mettre dans le moule tout usage, placer le couvercle sur le moule et fermer. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

NIVEAU 3 :

- 3 Dans un saladier assaisonner les boulettes. Déposer délicatement les boulettes sur le niveau supérieur du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 4 Sélectionner STEAM-MEALS, régler la température sur 160°C et la durée de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

- 5 À la fin de la cuisson retirer les boulettes et retirer avec précaution tous les supports.
- 6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. En finition, vous pouvez dresser en plat avec de la basilic frais et les olives noires. Votre plat est maintenant prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez assembler tous les ingrédients dans un seul plat : les rigatonis aux tomates, les légumes et les boulettes accompagnées d'une béchamel au parmesan et faire gratiner.



Tous droits réservés.

PAVÉS DE SAUMON AUX BAIES ROSES, COURGETTES, FUSILLI À LA CRÈME D'ANETH

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 20 MIN | **TEMPÉRATURE :** 160°

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : CUVE + PLAT MULTIUSAGE AVEC COUVERCLE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + GRILLE HAUTE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Fusilli : 350 g

Bouillon de légumes : 50 cl

Crème liquide : 25 cl

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Courgettes coupées en morceaux : 2 pièces

NIVEAU 3

Pavés de saumon (4x150g) : 4 pavés

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Baies roses : 1 cuillère à soupe

Aneth : 4 branches

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Aneth haché : 2 cuillères à soupe

Jus de citron : 5 cl

PRÉPARATION

NIVEAU 1 :

- 1 Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

NIVEAU 2 :

- 2 Mettre les morceaux de courgettes dans le moule tout usage, placer le couvercle sur le moule et fermer. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

NIVEAU 3 :

- 3 Assaisonner les pavés de saumon avec les ingrédients listés. Déposer délicatement les pavés de saumon (sur le côté) sur le niveau supérieur du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

- 4 Sélectionner STEAM-MEALS, régler la température sur 160°C et la durée de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

- 5 À la fin de la cuisson retirer les pavés de saumon et retirer avec précaution tous les supports.

- 6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. En finition, vous pouvez dresser en plat avec de l'aneth et du jus de citron. Votre plat est maintenant prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner votre plat d'une sauce au yaourt : aneth, ail, huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.



Tous droits réservés.

CABILLAUD AUX SENTEURS DE PROVENCE, CAROTTES FANES COULEURS, PERLES AUX LEGUMES VERTS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 25 MIN | TEMPÉRATURE : 160°

ACCESOIRS : CUVE + PLAT MULTIUSAGE + SUPPORT RÉVERSIBLE BAS + GRILLE HAUTE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Perles de blé : 350 g

Bouillon de légumes : 75 cL

Ail écrasé : 2 gousses

Thym : 3 branches

Citron : 5 cL

Légumes verts (petit pois, haricots verts...)

: 200 g

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2

Carottes fanes de couleurs (coupées en 2 dans la longueur) : 12 pièces

Huile de noisette : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 3

Filets de cabillaud (4x150g) : 4 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Romarin : 1 branche

Thym : 1 branche

Citron : 5 cL

Persil plat : 4 feuilles

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Huile de noisette : 2 cuillères à soupe

Zeste de citron : 1 pièce

PRÉPARATION

NIVEAU 1 :

- 1 Mettre tous les ingrédients listés dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

NIVEAU 2 :

- 2 Mettre les carottes fanes de couleurs coupées avec un filet d'huile de noisette dans le moule tout usage. Placer le couvercle sur le moule et fermer. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

NIVEAU 3 :

- 3 Assaisonner les pavés de cabillaud avec les ingrédients listés. Mettre une feuille de cuisson sur le niveau supérieur du support et déposer délicatement les pavés de cabillaud. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

- 4 Sélectionner STEAM-MEALS, régler la température sur 160°C et la durée de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes puis le minuteur se déclenche).

- 5 À la fin de la cuisson retirer les pavés de cabillaud et retirer avec précaution tous les supports.

- 6 Mélanger les ingrédients de la cuve, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. En finition, vous pouvez dresser en plat avec un filet d'huile de noisette et des zestes d'un citron. Votre plat est maintenant prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez cuire les carottes avec une noisette de beurre et des rondelles d'orange.



Tous droits réservés.

COTRIADE BRETONNE

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE **PRÉPARATION :** 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS**DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON :** 34 MIN | **TEMPS SEAR/SAUTÉ :** 8 MIN**TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 6 MIN | **TEMPÉRATURE :** 150°**ACCESOIRE : CUVE**

INGRÉDIENTS

Beurre : 60 g**Echalotes émincées :** 2 pièces**Carottes en fines rondelles :** 1 pièce**Vin blanc :** 25 cL**Pommes de terre en fines rondelles :** 4/5

pièces

Thym-Laurier : 2 branches**Fumet de poisson :** 25 cL**Sel et poivre :** selon vos goûts**Maquereau :** 4 filets**Merlu (4 morceaux) :** 2 filets**Rouget :** 4 filets**Moules :** 350 g**Roussette :** 4 tronçons

EN FINITION

Tranches de pain grillées au beurre salé**Persil plat :** 4 feuilles

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette fonctionne avec les poissons du jour, du marché selon vos goûts.

On peut y ajouter d'autres coquillages (coques, praires).

PRÉPARATION

1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter le beurre dans la cuve.

2 Incorporer les échalotes et les carottes, faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le vin blanc, faire réduire, ajouter le reste des ingrédients quelques minutes et ajouter le jus de viande. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Ajouter délicatement bien à plat les poissons et les moules.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM MEAL pendant 10 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10 minutes, puis le minuteur se déclenche).

4 À la fin de la cuisson, retirer délicatement les poissons. Mettre dans un plat creux, verser à la louche le bouillon avec les légumes sur le poisson et ajouter des feuilles de persil. Vous pouvez servir accompagné de tartines de pain grillé au beurre salé.



Tous droits réservés.

SAUTÉ DE VEAU MONBAZILLAC

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 5 MIN | TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 50 MIN | TEMPS SEAR/SAUTÉ : 10 MIN

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN | TEMPÉRATURE : 180°

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Sauté de veau : 1,2 kg

Beurre : 50 g

Girolles : 250 g

Oignon émincé : 1 pièce

Blancs de poireaux en tronçons :

2 pièces

Monbazillac : 25 cL

Fond de veau : 50 cL

PRÉPARATION

1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter le beurre dans la cuve.

2 Incorporer la viande de veau, faire dorer pendant quelques minutes. Ajouter les oignons, les blancs de poireaux et les girolles, faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le Montbazillac. Faire réduire, ajouter le fond de veau. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM MEAL pendant 35 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10 minutes, puis le minuteur se déclenche).

4 À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement de la préparation qui se trouve dans la cuve selon votre goût. Si vous avez besoin de réduire le jus : mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée. Votre plat est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer les Girolles par des morilles au printemps avec des petits pois.

Vous pouvez aussi remplacer le Montbazillac par du vin Jaune, du vin moelleux d'Alsace ou du Jurançon.

Accompagner votre plat d'un écrasé de pomme de terre.



Tous droits réservés.

FRICASSÉE DE POULET À LA NORMANDE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 40 MIN | **TEMPS SEAR/SAUTÉ :** 10 MIN

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN | **TEMPÉRATURE :** 180°

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Poulet (coupé en 4) : 1,2 kg

Beurre : 50 g

Oignons grelot : 200 g

Champignons : 200 g

Cidre (brut ou doux selon votre goût) :

50 cl

Bouillon de poulet : 1 cube

Eau : à hauteur des ingrédients

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Crème épaisse : 3 cuillères à soupe

PRÉPARATION

- 1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter le beurre dans la cuve.
- 2 Incorporer les morceaux de poulet, faire dorer pendant quelques minutes. Ajouter les champignons et les oignons, faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le Montbazillac. Faire réduire, ajouter le fond de veau. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
- 3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM MEAL pendant 20 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 4 À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement de la préparation qui se trouve dans la cuve selon votre goût. Si vous avez besoin de réduire le jus : mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée. Votre plat est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter des quartiers de pomme dans la recette ou remplacer le cidre par du poiret.



Tous droits réservés.

BALLOTINE DE POULET AU FROMAGE, AIL & PERSIL

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 18 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 45 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 12 MIN

TEMPÉRATURE : VAPEUR

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRS : MOULE MULTIUSAGE SANS COUVERCLE / GRILLE SUPÉRIEURE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Blancs de poulet : 4 pièces

Fromage ail & fines herbes (type Boursin) : 125 g

Sel et poivre : selon vos goûts

Haricots verts : 150 g

Mini carottes : 150 g

Pois gourmands : 150 g

Oignons nouveaux : 8 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Herbes fraîches hachées : 1 cuillère à soupe

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1 Ouvrir les blancs de poulet en portefeuille, saler selon votre goût, ajouter une cuillère à soupe de fromage ail et fines herbes pour chaque blanc de poulet. Prendre du papier film et enrouler individuellement en forme de ballotin chaque blanc de poulet et piquer 2 fois la ballotine (le film) avec la pointe d'un couteau.

2 Mettre 50 cl d'eau dans la cuve. Mettre les légumes dans le moule tout usage, assaisonner selon votre goût. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

3 Déposer les ballotines sur la grille et sur le niveau supérieur du support. Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER.

4 Sélectionner STEAM, régler la durée de cuisson sur 18 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche.

5 À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tous les supports, enlever le papier film des ballotines avec l'aide d'un ciseaux. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter après cuisson 2 cuillères à soupe de fromage ail & fines herbes pour assaisonner vos légumes.



Tous droits réservés.

BLANQUETTE DE SAUMON AU CITRON

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 34 MIN | TEMPS SEAR/SAUTÉ : 8 MIN

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE : 6 MIN | TEMPÉRATURE : 160°

ACCESOIRES : CUVE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Saumon (en gros cubes sans la peau) : 900 g
Oignons nouveaux coupés en 4 : 1 botte
Beurre : 50 g
Maïzena : 1 cuillère à soupe
Jus de citron : 5 cl
Fumet de poisson : 50 cl
Crème épaisse : 3 cuillères à soupe

EN FINITION

Cerfeuil : quelques feuilles
Citron en quartier (1/6) : 1 pièce

PRÉPARATION

- 1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter le beurre dans la cuve.
- 2 Incorporer les oignons nouveaux et les pointes d'asperges, faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter la cuillère de maïzena et ajouter le jus de citron. Faire réduire quelques minutes. Ajouter le fumet de poisson, la crème et les cubes de saumon.
- 3 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM MEAL pendant 10 min. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 4 À la fin de la cuisson, retirer délicatement le saumon et le mettre dans un plat creux ou dans une assiette creuse. Verser la sauce et la garniture sur le saumon à la louche. Ajouter des feuilles de cerfeuil et les quartiers de citron. Votre plat est désormais prêt à être servi accompagné de riz.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le jus de citron par du vin blanc et remplacer les asperges par des champignons, surtout en automne.



Tous droits réservés.

CUISSE DE DINDE COMME UN COQ AU VIN

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE 

PRÉPARATION : 20 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 40 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 68 MIN | **TEMPÉRATURE :** 160° | **TEMPS DE PRESSION :** 8 MIN

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

MARINADE

Cuisse de dinde : 1,8 kg

Vin rouge : 1 L

Thym : 2 branches

Laurier : 4 feuilles

Oignons blancs en gros quartiers : 2

pièces

Ail : 2 gousses

Huile de tournesol : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

GARNITURES

Champignons de Paris : 300 g

Poitrine fumée en tranches épaisses : 180 g

Jus de viande : 50 cL

EN FINITION

Persil haché : 1 cuillère à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez servir votre plat avec des tranches de pain grillé à l'ail ou des croûtons.

Accompagner avec des pommes de terre vapeurs.

PRÉPARATION

1 24 h avant - Dans un saladier mettre à mariner la cuisse de dinde avec la liste des ingrédients listés.

Après 24h, mettre à égoutter. Récupérer d'un côté la cuisse de dinde, le vin et la garniture aromatique.

2 NIVEAU 1:

Selectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4.

Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.

Mettre la cuisse de dinde à doré de chaque côté. Ajouter les champignons et les tranches de poitrine. Faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le vin rouge de la marinade, la garniture aromatique et le jus de poulet.

Selectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.

3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE.

Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 40 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.

4 Une fois la cuisson sous pression terminée,

libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.

5 S'il y a trop de liquide, vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ OU ajouter dans le jus de cuisson 1 ou 2 cuillères de la maïzena (préalablement déliée avec un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux).

6 Dresser dans un plat creux et vous pouvez servir.



Tous droits réservés.

ESTOUFFADE DE BOEUF PROVENÇALE

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE



PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 30 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 57 MIN | **TEMPS DE PRESSION :** 12 MIN

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Sauté de boeuf (boeuf à Bourguignon) : 1 kg

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Oignon en quartiers : 1 pièce

Ail écrasé : 3 gousses

Poivrons rouges coupés en 4 : 2 pièces

Pulpe de tomates : 400 g

Tomates mûres coupées en 2 : 2 pièces

Thym : 2 branches

Sucre : 2 cuillères à café

Fond de veau : 50 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.
- 2 Mettre la moitié du bœuf dans la cuve chaude pour faire colorer de chaque côté. Retirer le bœuf avec une écumoire et répéter l'opération avec le reste de la viande.
- 3 Incorporer les oignons, l'ail, les poivrons et faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le reste des ingrédients. S'assurer que la viande est recouverte de liquide.
- 4 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 30 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 6 S'il y a trop de liquide vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ.
- 7 Dresser dans un plat creux et vous pouvez servir.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez faire cette recette en remplaçant le boeuf par une épaule d'agneau.



Tous droits réservés.

BLANQUETTE DE VEAU DE GRAND-MÈRE

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE



QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 42 MIN | **TEMPS DE PRESSION :** 12 MIN

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Veau pour blanquette : 8 pièces

Petits oignons en botte : 4 pièces

Carottes : 1 pièce

Oignon blanc : 1 pièce

Champignons de Paris : 200 g

Clous de girofle : 2 pièces

Thym - Laurier : 2 branches

Eau froide : 75 cL

Jus de citron : 1 pièce

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Maïzena : 1 à 2 cuillères à soupe

Crème fraîche épaisse : 3 cuillères à soupe

Ciboulette ciselée : 1 cuillère à soupe

Jus de citron : 1 cuillère à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer les champignons de Paris par des pleurotes.

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.
- 2 Mettre tous les ingrédients listés dans la cuve, s'assurer que la viande soit recouverte de liquide.
- 3 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 30 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 5 Ajouter dans le jus de cuisson 1 ou 2 cuillères de maïzena (préalablement déliée avec un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux). Ajouter la crème et laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ.
- 6 Dresser dans un plat creux et vous pouvez servir avec en finition de la ciboulette ciselée.



Tous droits réservés.

NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 25 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 50 MIN | **TEMPS DE PRESSION :** 10 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sauté d'agneau (épaule ou collier) : 1,5 kg

Ail écrasé : 2 gousses

Oignon émincé : 1 pièce

Pulpe de tomates : 1 boîte

Eau : à hauteur d'ingrédients

Thym - Laurier : 2 branches

Bouillon de légumes : 1 cube

Carottes : 4 pièces

Petit pois : 100 g

Haricots verts (surgelés) : 200 g

Oignons nouveaux : 1 botte

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Persil haché : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur HI. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.
- 2 Mettre la moitié des morceaux d'agneau dans la cuve chaude pour faire colorer de chaque côté. Retirer les morceaux d'agneau avec une écumoire et répéter l'opération avec le reste de la viande.
- 3 Incorporer les oignons, l'ail et faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter la viande colorée qui a été mise de côté et le reste des ingrédients listés. S'assurer que la viande est recouverte de liquide. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
- 4 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 25 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 6 Selon vos goûts, s'il y a trop de jus, vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ.
- 7 Dressez dans un plat creux. Votre plat est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour une version exotique de cette recette, vous pouvez ajouter du curry et du lait de coco. Accompagner avec un riz basmati.



Tous droits réservés.

POTÉE AU CHOU AUVERGNATE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 57 MIN | TEMPS DE PRESSION : 12 MIN

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Jarret de porc : 1 pièce

Saucisses fumées : 4 pièces

Poitrine fumée : 2 tranches épaisses

Carottes : 4 pièces

Oignons : 2 pièces

Chou vert : 1 pièce

Eau : à hauteur d'ingrédients

Bouillon de légumes : 1 cube

Thym-Laurier : 2 branches

Clous de girofle (piqués dans un oignon) : 2 pièces

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Mettre tous les ingrédients listés dans la cuve. S'assurer que la viande soit recouverte de liquide.
- 2 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 30 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 3 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 4 Dressez dans un plat creux. Votre plat est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter des haricots blancs dans cette recette.



Tous droits réservés.

TAJINE DE POULET AUX OLIVES

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 15 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 40 MIN | **TEMPS DE PRESSION :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Huile d'olive : 2 cuillère à soupe

Cuisses de poulet coupées en deux :

4 pièces

Oignons émincés : 2 pièces

Jus de citron : 10 cL

Gingembre frais râpé : 1 cuillère à soupe

Ail en poudre : 2 cuillères à café

Raz el hanout : 2 cuillères à café

Bouillon de poulet : 1 cube

Citron coupé en 4 : 1 pièce

Olives vertes dénoyautées : 160 g

Eau : à hauteur des ingrédients

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Coriandre fraîche : 4/6 branches

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.
- 2 Mettre le poulet dans la cuve chaude pour faire colorer de chaque côté. Ajouter les oignons émincés et faire revenir quelques minutes. Déglacer avec le jus de citron.
- 3 Ajouter le reste des ingrédients listés. S'assurer que la viande est recouverte de liquide. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
- 4 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 6 Selon vos goûts, s'il y a trop de jus, vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ.
- 7 Dresser dans un plat creux. Vous pouvez servir avec de la coriandre fraîche en finition.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez utiliser du citron confit pour cette recette. On le trouve dans les rayons "cuisine du monde" dans les supermarchés.



Tous droits réservés.

PALETTE DE PORC CONFITE À LA DIABLE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 35 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 55 MIN | **TEMPS DE PRESSION :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4/6 PORTIONS

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Palette de porc : 1 pièce

Moutarde forte : 1 cuillère à soupe

Moutarde à l'ancienne : 3 cuillères à soupe

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Oignons émincés : 2 pièces

Bière blonde : 50 cL

Laurier : 2 feuilles

Jus de viande : 25 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Badigeonner la palette avec les 2 moutardes sur tous les côtés.
- 2 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.
- 3 Mettre l'huile d'olive dans la cuve chaude. Ajouter les oignons émincés pour faire colorer. Déglaçer avec la bière et laisser cuire quelques minutes, puis ajouter le jus de viande et le laurier. Ajouter la palette moutardée.
- 4 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 35 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 6 Selon vos goûts, vous pouvez mettre la palette à doré en passant par la fonction GRILL pendant 3/4 min. Découper et vous pouvez servir.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour une recette moins endiablée, vous pouvez ajouter du miel dans la recette.

La palette de porc confite à la diable est délicieuse accompagnée de frites ou de lentilles.



Tous droits réservés.

SAUTÉ DE BOEUF "BOURGEOIS"

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 40 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 7 MIN | **TEMPS DE PRESSION :** 12 MIN

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Paleron de boeuf : 1,2 kg

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Vin rouge : 25 cL

Cognac : 3 cL

Thym-Laurier : 2 branches

Oignons nouveaux : 1 botte

Carottes : 4 pièces

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Persil haché : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans la cuve.
- 2 Mettre le boeuf dans la cuve chaude pour faire colorer de chaque côté. Déglacer avec le cognac (faire attention de ne pas se brûler). Ajouter le vin rouge et faire réduire pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter le reste des ingrédients. S'assurer que la viande est recouverte de liquide. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
- 4 Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL. Avec les flèches de gauche régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 30 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 6 Selon vos goûts, s'il y a trop de jus, vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ.
- 7 Dresser dans un plat creux. Vous pouvez servir avec de la coriandre fraîche en finition.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Les restes du sauté de boeuf sont parfaits pour cuisiner un parmentier.



Tous droits réservés.

JOUE DE BOEUF FONDANTE À LA BOURGUIGNONNE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 35 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 50 MIN | **TEMPÉRATURE :** HI | **PÉRECHAUFFAGE :** 10 MIN

ACCESSIONS : CUVE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Joue de bœuf : 1,8 kg

Oignons coupés en 4 (quartier) : 4 pièces

Carottes (entières) : 12 pièces

Vin rouge de Bourgogne : 75 cL

Thym-Laurier : 2 branches

Fond de veau : 50 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve.
- 2 Mettre la joue de bœuf dans la cuve chaude pour faire colorer de chaque côté, ajouter le vin rouge, faire réduire quelques minutes. Ajouter le reste des ingrédients. S'assurer que la viande est bien recouverte de liquide.
- 3 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL.
- 4 Avec les flèches de gauche, régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif, mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 40 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson. Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
- 5 Selon votre goût, s'il y a trop de jus, vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ. Dresser dans un plat creux avec des pommes de terre vapeurs en accompagnement. Votre plat est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

La joue de bœuf est délicieuse pour la préparation d'un parmentier.



Tous droits réservés.

ÉCHINE DE PORC CONFITE BBQ

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 25 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 45 MIN | **TEMPÉRATURE :** HI | **PÉRECHAUFFAGE :** 10 MIN

ACCESOIRS : CUVE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Echine de porc : 1,2 kg

Sauce barbecue : 4 cuillères à soupe

Ketchup : 4 cuillères à soupe

Pulpe de tomates : 400 g

Vinaigre de cidre : 5 cL

Sucre roux : 1 cuillère à soupe

Laurier : 2 feuilles

PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol, mélanger le ketchup et la sauce barbecue. Assaisonner et badigeonner l'échine de porc avec le mélange.
 - 2 Dans la cuve, mettre la pulpe de tomates, le sucre roux et le vinaigre de cidre. Ajouter l'échine de porc.
 - 3 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et mettre le slider sur PRESSURE. Mettre la soupape sur SEAL.
 - 4 Avec les flèches de gauche, régler sur HIGH. Avec le bouton rotatif, mettre sur QUICK RELEASE. Avec les flèches de droite, régler la durée sur 35 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson. Une fois la cuisson sous pression terminée, libérer rapidement la pression en déplaçant la valve de libération de pression en position VENT. Une fois que l'unité a fini de libérer la pression, ouvrir prudemment le couvercle.
 - 5 Selon votre goût, vous pouvez mettre l'échine à doré en passant en fonction GRILL pendant 3/4 minutes.
- Retirer l'échine et découper en tranches.
- 6 Vous pouvez servir avec les pulpes de tomates en tant que condiments. Accompagner cette recette avec des frites.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Après cuisson, à chaud et à l'aide de deux fourchettes, vous pouvez effilocher l'échine de porc en ajoutant la pulpe de tomates façon pull pork, idéal pour cuisiner un burger.

NINJA

MR. COOKER

Temperature

SLOW

HIGH

25

ON

OFF

COOK



Tous droits réservés.

MOELLEUX ABRICOTS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 40 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

TEMPÉRATURE : 180°

ACCESOIRS : MOULE MULTIUSAGE SANS COUVERCLE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Farine : 100 g

Sucre : 110 g

Oeufs entiers : 2 pièces

Beurre fondu : 100 g

Sel : 1 pincée

Levure chimique : 1/2 sachet

Maïzena : 60 g

Abricot sirop : 400 g

EN FINITION

Amandes effilées grillées : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1 Fouetter les œufs avec le sucre, incorporer petit à petit la farine avec la maïzena, la levure. Ajouter le beurre fondu et une pincée de sel.

2 Dans le moule tout usage, mettre une feuille de papier cuisson qui vient sur les bords et qui vient au niveau du rebord du moule. Ajouter votre pâte et faire une rosace avec les oreillons d'abricots

3 Ajouter 25 cl d'eau dans la cuve. Placer le moule sans couvercle sur le support réversible et dans la cuve en position basse. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.

4 Sélectionner STEAM-BAKE, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche.

5 À la fin de la cuisson, ajouter les amandes effilées, après quelques minutes de refroidissement le moelleux est prêt à déguster.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour une recette originale, ajouter quelques feuilles de romarin frais qui s'associent bien avec les abricots.

Vous pouvez utiliser des abricots frais en saison et ajouter 1 cuillère à soupe de miel sur les abricots avant la cuisson.



Tous droits réservés.

COOKIE 3 CHOCOLATS XXL

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●OO

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 35 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

TEMPÉRATURE : 180°

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Farine : 175 g

Beurre : 100 g

Sucre roux : 100 g

Sel : 1 pincée

Oeuf entier : 1 pièce

Levure chimique : 1 cuillère à café

Chocolat noir concassé en petits morceaux : 60 g

Chocolat au lait concassé en petits morceaux : 60 g

Chocolat blanc concassé en petits morceaux : 60 g

PRÉPARATION

- Concasser les chocolats en petits morceaux (ou acheter un mélange de pépites 3 chocolats). Faire fondre le beurre, mélanger le sucre et les œufs et ajouter le beurre. Ajouter la farine (tamisée), le sel et la levure. Ajouter les chocolats en petits morceaux. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Dans le moule tout usage, mettre une feuille de papier cuisson qui vient sur les bords et qui vient au niveau du rebord du moule. Ajouter votre pâte à cookie en faisant un disque de la taille du fond du moule. Mettre au frigo une petite heure avant la cuisson.
- Placer le moule sans couvercle sur le support réversible dans la cuve en position basse. Fermer le couvercle et positionner le Slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- Sélectionner BAKE, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 10/12 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche.
- À la fin de la cuisson, après quelques minutes de refroidissement, le cookie est prêt à être dégusté (seul... ou à partager ;)

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez préparer à l'avance vos disques de pâte à cookie et les stocker au congélateur.

Vous pourrez cuire votre cookie directement congelé avec 15 min de cuisson.

NINJA

NET WT 1.65KG
SOY-MILK-102-NZ



Tous droits réservés.

SAUCISSON FEUILLETÉ À LA LYONNAISE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 45 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

TEMPÉRATURE : 180°

ACCESSOIRE : GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Fond de pâte feuilleté : 1 pièce

Saucisson lyonnais à cuire (400g) :

1 pièce

Pistaches concassées : 50 g

Oeuf : 1 pièce

Farine: 1 cuillère à soupe

Papier cuisson : 1 feuille

PRÉPARATION

- 1 Enlever la peau du saucisson. Dans une assiette creuse avec de la farine, rouler le saucisson. Ensuite, dans une autre assiette creuse avec un œuf battu, rouler la saucisson. Enfin dans une troisième assiette creuse avec les pistaches concassées, recouvrir le saucisson de pistaches.
- 2 Déposer le saucisson sur le rond de feuillettage et recouvrir le saucisson avec le feuillettage. Retirer le surplus de feuillettage, rouler les extrémités comme un "bonbon". Faire un trou pour l'effet cheminé. Vous pouvez marquer le feuillettage avec la pointe d'un couteau selon votre inspiration. Passer un coup de pinceau avec le reste d'œuf battu sur le feuillettage.
- 3 Sur une feuille de papier cuisson le saucisson feuilleté et le déposer délicatement sur le niveau bas de la grille réversible. Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER
- 4 Sélectionner BAKE, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche.
- 5 À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tout le support et déposer le saucisson sur un plat de service.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Si vous ne trouvez pas de saucisson lyonnais à cuire, vous pouvez faire cette recette avec un saucisson à l'ail.



Tous droits réservés.

COUSSIN CROUSTILLANT DE SAINT JACQUES, FONDUE DE POIREAUX RELEVÉE AU PIMENT D'ESPELETTE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 20 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 40 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN | **TEMPÉRATURE :** 175°

ACCESOIRE : GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Saint-Jacques : 12 pièces

Blancs de poireaux : 4 pièces

Beurre : 80 g

Feuille de brick : 8 feuilles

Piment d'Espelette : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter le beurre dans la cuve. Incorporer les poireaux émincés finement et assaisonner selon votre goût. Faire revenir pendant 10/12 min. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Récupérer la fondue de poireaux et la mettre à égoutter.
- 2 Doubler les feuilles de brick en passant avec un pinceau de l'huile d'olive entre les 2 feuilles. Ajouter 1/4 de la fondue de poireaux, ajouter 3 Saint-Jacques par coussin et assaisonner selon votre goût et plier en portefeuille en forme de petit coussin.
- 3 Sur une feuille de papier cuisson, déposer délicatement les coussins de Saint-Jacques sur le niveau bas de la grille réversible. Ajouter un filet d'huile d'olive et une pincée de piment d'Espelette. Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- 4 Sélectionner BAKE, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche.
- 5 À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tout le support et déposer les coussins de Saint-Jacques sur un plat de service.



Tous droits réservés.

TOURTE DE POMME DE TERRE À LA TOMME DE SAVOIE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●●○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 47 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 12 MIN

TEMPÉRATURE : 180°

ACCESOIRES : MOULE MULTIUSAGE SANS COUVERCLE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Papier cuisson : 1 feuille

Rond de feuillettage : 2 pièces

Pommes de terre cuites (en tranches) :

800 g

Mise en place crème :

Crème épaisse : 400 g

Ail haché : 2 goussettes

Persil haché : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Préparation de la garniture :

Oignon émincé finement : 1 pièce

Tomme de Savoie : 150 g

Gruyère râpé : 150 g

Dorure :

Oeuf entier : 1 pièce

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette s'adapte à tous les fromages et à vos goûts. C'est aussi une bonne solution pour utiliser vos restes de fromages pour une démarche anti-gaspi.

Vous pouvez accompagner la tourte d'une salade frisée au vinaigre chaud.

PRÉPARATION

- 1 Faire le mélange de crème avec tous les ingrédients listés . Couper la tomme de Savoie en dés.
- 2 Dans le moule tout usage, mettre une feuille de papier cuisson qui vient sur les bords et qui vient au niveau du rebord du moule. Ajouter le fond de pâte feuillettée comme pour une quiche. Ajouter avec une cuillère une couche du mélange de crème au fond. Ajouter en rosace la moitié des tranches de pomme de terre cuites.
- 3 Remettre une couche du mélange de crème. Ajouter les oignons émincés très finement, les dés de tomme de Savoie et le gruyère râpé. Refaire une rosace de tranches de pomme de terre cuites et ajouter le reste du mélange de crème.
- 4 Prendre le 2e fond de pâte feuilletté découpé à la taille du moule (avec l'aide du couvercle). Recouvrir la tourte avec le cercle de pâte feuillettée. Rabaisser les extrémités du fond de feuillettage sur le cercle de feuillettage pour souder les 2 parties ensemble.
- 5 Avec la pointe d'un couteau quadriller le cercle. Faites un trou au centre (principe de la cheminée). Passer au pinceau l'œuf entier battu.
- 6 Placer le moule sans couvercle sur le support réversible dans la cuve en position basse. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- 7 Sélectionner BAKE, régler la température sur 180°C et la durée de cuisson sur 20/22 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche. À la fin de la cuisson, la tourte est prête à être servie.

NINJA

LAST VEGGIE
BROTH 102-103

180

20

SOUP

CLEAR



Tous droits réservés.

MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 30 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

TEMPÉRATURE : 240°

ACCESOIRES : MOULE MULTIUSAGE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Magrets : 2 pièces

Poivre vert séché (concassé) :

1 cuillère à soupe

Sel : 1 cuillère à café

Pommes de terre grenaille cuites :

500 g

EN FINITION

Persil haché : 1 cuillère à soupe

Fleur de sel : 1 cuillère à café

PRÉPARATION

- 1 Mettre les pommes de terre grenaille cuites dans le moule tout usage. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.
- 2 Dégraisser et couper les magrets dans le sens de la longueur. Assaisonner en enrobant les magrets de poivre vert sec concassé. Déposer délicatement les magrets sur le niveau supérieur du support (grille). Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- 3 Sélectionner GRILL, régler la température sur 240°C et la durée de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. À la fin de la cuisson retirer avec précaution tous les supports.
- 4 Laisser reposer le magret quelques minutes avant de le servir. Mélanger les pommes de terre grenaille qui ont récupéré le jus de cuisson des magrets. Ajouter la fleur de sel et le persil frais haché en finition. Après quelques minutes de repos, vous pouvez servir les magrets entiers ou émincés.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Avec un couteau, inciser en quadrillant le gras du canard.



Tous droits réservés.

CÔTES D'AGNEAU AUX ÉPICES ET AU YAOURT

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 30 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

TEMPÉRATURE : 240°

ACCESOIRES : MOULE MULTIUSAGE SANS COUVERCLE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Côtes d'agneau : 8 pièces

Raz el hanout : 1 cuillère à café

Yaourt : 1 cuillère à soupe

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Oignons rouges (émincés très finement) : 2 pièces

Thym : 1 branche

Romarin : 1 branche

Ail haché : 1 gousse

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Mettre les oignons rouges émincés finement dans le moule tout usage, assaisonner avec les ingrédients listés et selon votre goût. Placer le moule sur le support réversible, dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.
- 2 Dans un saladier, assaisonner et enrober les côtes d'agneaux avec les ingrédients listés. Déposer à plat les côtes d'agneau sur toute la grille, sur le niveau supérieur du support (grille). Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- 3 Sélectionner GRILL, régler la température sur 240°C et la durée de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. À la fin de la cuisson retirer avec précaution tous les supports.
- 4 Mélanger les oignons rouges qui ont récupéré le jus de cuisson des côtes d'agneau et servir avec les côtes d'agneau comme condiment.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner votre plat avec une sauce yaourt aux épices et de la coriandre fraîche hachée.



Tous droits réservés.

SAUMON VAPEUR EN FEUILLE D'ÉPINARD FAÇON KOULIBIAC

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●●○

PRÉPARATION : 20 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 18 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 50 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 12 MIN

TEMPÉRATURE : VAPEUR

ACCESOIRES : MOULE MULTIUSAGE SANS COUVERCLE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Feuilles d'épinard : 20 feuilles

Pavés saumon frais (sans la peau) :

500 g

Saumon fumé : 4 tranches

Gros champignons : 4 pièces

Oeufs durs : 4 pièces

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Riz blanc cuit : 200 g

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Ou beurre fondu (selon votre goût) : 20

g

PRÉPARATION

- 1 Laver et équeuter les feuilles d'épinard. Dans le moule multi usage, avec un pinceau, passer un filet d'huile d'olive sur le fond et les rebords.
- 2 Chemiser le fond et le rebord du moule avec la moitié des feuilles d'épinard. Ajouter les tranches de saumon fumé et bien tapisser le fond. Ajouter le riz cuit, puis les œufs durs coupés en tranches répartis sur toute la surface. Ajouter les pavés de saumon que vous avez assaisonnés à votre goût précédemment. Puis, ajouter les champignons de Paris tranchés finement. Enfin, recouvrir avec des feuilles d'épinard. Avec vos mains, bien presser l'ensemble. Mettre le couvercle et presser à nouveau si besoin.
- 3 Ajouter 50 cl d'eau dans la cuve. Placer le moule avec couvercle sur le support réversible et dans la cuve en position haute. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- 4 Sélectionner STEAM, régler la durée de cuisson sur 18 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche.
- 5 À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tous les supports. Démouler sur une assiette (comme un gâteau), ajouter un filet d'huile d'olive ou du beurre fondu. Votre plat est prêt à servir. Utiliser un couteau à dents pour couper.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner cette recette d'un beurre fondu citronné ou d'une sauce vierge (huile d'olive, échalotes, pointe d'ail, tomates, herbes fraîches selon votre goût et jus de citron)



Tous droits réservés.

BRANDADE DE MORUE AU CHOU-FLEUR

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 40 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 10 MIN

TEMPÉRATURE : VAPEUR

ACCESOIRES : MOULE MULTIUSAGE + GRILLE RÉVERSIBLE

INGRÉDIENTS

Chou-fleur (somnités) : 800 g

Ail : 4 gousses

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Thym-Laurier : 2 branches

Morue dessalée : 400 g

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

EN FINITION

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Oignons frits : 2 cuillères à soupe

PRÉPARATION

1 Mettre les somnités de chou-fleur dans le moule tout usage, assaisonner avec les ingrédients listés et selon votre goût. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

2 Déposer la morue (dessalée) sur toute la grille, sur le niveau supérieur du support (grille) et ajouter un filet d'huile d'olive. Placer le moule avec couvercle sur le support réversible et dans la cuve en position haute. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position AIR FRY / COOKER.

3 Sélectionner STEAM, régler la durée de cuisson sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme environ 10/12 minutes), puis le minuteur se déclenche. À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tous les supports.

4 Soit vous pouvez servir la recette avec les ingrédients non mélangés, soit prendre un saladier, y mettre tous les ingrédients cuits et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et bien mélanger avec une fourchette pour obtenir une brandade. Servir dans un plat creux ou en assiette avec en finition des oignons frits sur le dessus.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour une dose de réconfort, vous pouvez ajouter 2 cuillères à café de crème fraîche épaisse lors du mélange à la place de l'huile d'olive.



Tous droits réservés.

BOEUF GOULASH PIQUILLOS & PAPRIKA

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 6 HEURES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 6 HEURES 27 MIN | **TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :** 12 MIN

TEMPÉRATURE : SLOW COOK HI

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Boeuf à ragoût : 1,8 kg

Oignon émincé : 1 pièce

Mini piquillos (ou bocal de poivrons grillés) : 1 bocal

Vin rouge : 25 cL

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Ail écrasé : 2 goussettes

Paprika fumé : 2 cuillères à soupe

Oignons grelot (frais ou surgelés) :

250 g

Thym-Laurier : 2 branches

Sel et poivre : selon vos goûts

Fond de veau (à hauteur des ingrédients) : 50 cL

EN FINITION

Persil plat frais : 4 feuilles

SUGGESTIONS GOURMANDES

Accompagner votre plat avec des pommes de terre vapeur (type roseval).

PRÉPARATION

1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter l'huile d'olive dans la cuve. Incorporer la viande de boeuf, faire dorer pendant quelques minutes. Ajouter les oignons, les poivrons, faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le vin rouge. Faire réduire, ajouter le reste des ingrédients listés et le fond de veau. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.

2 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER. Sélectionner SLOW COOK, réglez la température sur Hi et la durée de cuisson sur 6 heures. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

3 À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement de la préparation qui se trouve dans la cuve selon votre goût. Si vous avez besoin de réduire le jus : mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée. Votre plat est désormais prêt à être servi.



Tous droits réservés.

OSOBUCCO DE VEAU FONDANT À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE CUISSON : 4 HEURES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 4 HEURES 25 MIN | TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE : 10 MIN

TEMPÉRATURE : SLOW COOK HI

ACCESOIRE : CUVE

INGRÉDIENTS

Osso bucco (jarret de veau tranché) :

1,5 kg

Huile de tournesol : 2 cuillères à soupe

Oignons émincés : 2 pièces

Vin blanc : 25 cL

Moutarde à l'ancienne : 4 cuillères à soupe

Fond de veau (à hauteur des ingrédients) : 50 cL

Thym-Laurier : 2 branches

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

1 Avec la cuve, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour réchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter l'huile de tournesol dans la cuve. Incorporer la viande de veau (osso bucco), faire dorer pendant quelques minutes de chaque côté. Ajouter les oignons émincés et faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter le vin blanc. Faire réduire, ajouter le reste des ingrédients listés et le fond de veau. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.

2 Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER. Sélectionner SLOW COOK, réglez la température sur Hi et la durée de cuisson sur 4 heures. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

3 À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement de la préparation qui se trouve dans la cuve selon votre goût. Si vous avez besoin de réduire le jus : mettre le slider sur la position AIR/FRY COOKER, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5 pendant 5 à 10 minutes selon texture souhaitée. Votre plat est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Accompagner avec des tagliatelles ou plus authentique avec des nouilles au beurre.



Tous droits réservés.

PAIN À PARTAGER LARD & COMTÉ

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MIN

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 130 MIN | **TEMPS DE POUSSE :** 110 MIN

TEMPÉRATURE : 180°

ACCESOIRE : PANIER COOK&CRISP

INGRÉDIENTS

Farine de blé (Type T65) : 500 g

Eau (tempérée) : 35 cl

Levure boulangère : 8 g

Sel : 1 cuillère à café

Lardons fumés : 150 g

Comté (coupé en dés) : 200 g

PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, l'eau eau tiède, le sel. Pétrir, ajouter les dés de Comté et les lardons fumés et pétrir à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Découper un cercle de papier cuisson de manière à pouvoir le mettre dans le fond du panier Cook&crisp. Déposer la pâte dans la papier et le placer dans la cuve. Fermer le couvercle, mettre le slider sur la position AIR FRY / COOKER.
- 2 Sélectionner PROVE et régler la température sur 35°C et la durée sur 60 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la levée. A la fin de la levée, retirer le panier. Ajouter 25 cl d'eau dans la cuve. Dégonfler la pâte en appuyant dessus puis reformer une boule.
- 3 Remettre la pâte dans le panier Cook&Crisp, puis placer le panier dans la cuve. Fermer le couvercle, sélectionner PROVE, régler la température sur 35°C et la durée sur 50 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la seconde levée. Au bout de 50 minutes, vérifier que la pâte a doublé de volume. À la fin de l'opération, ajouter 25 cl d'eau dans la cuve. Fermer le couvercle et mettre le slider sur la position COMBI STEAM.
- 4 Sélectionner STEAM BREAD, régler la température sur 180°C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson. À la fin de la cuisson, retirer le panier de la cuve avec précaution. Le pain se déguste chaud. Vous pouvez le couper en part (comme un gâteau).

SUGGESTIONS GOURMANDES

Se mange chaud à l'apéro ou froid pour accompagner une salade composée, ou pour donner de la gourmandise au pain quotidien...



Tous droits réservés.

CHIPS DE CHAMPIGNONS DE PARIS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MIN | TEMPS DE DÉHYDRATATION : 6 H 00

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 6 H 15 MIN | TEMPÉRATURE : 70°

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESOIRES : GRILLE RÉVERSIBLE + GRILLE SUPÉRIEURE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Champignons de Paris : 500 g

EN FINITION

Huile de noisette

PRÉPARATION

- 1 Couper les champignons de Paris en tranches fines.
- 2 Dans la cuve, placer la grille réversible en position basse. Placer la moitié des tranches de champignons à plat sur la grille, puis ajoutez l'étage supérieur en le faisant tomber par les poignées de la grille réversible. Ajouter à plat le reste des tranches de champignons. Fermer le couvercle croustillant.
- 3 Placer le slider sur AIRFRY/ COOKER Sélectionnez DEHYDRATE et réglez la durée sur 6 heures. Appuyez sur START/STOP pour commencer.
- 4 Réservez dans un récipient hermétique.
- 5 Utilisez les chips de champignons de Paris pour accompagner une soupe de potimarron par exemple avec quelques perles d'huile de noisettes en finition.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez déguster cette recette avec une soupe, pendant l'apéro ou pour ajouter du crunchy sur une viande ou un poisson.

NINJA

LIFT HERE
SOULEVEZ LE

AIR FRY / COOKER

SEAR/SAUTE
STEAK
BAKE
DEHYDRATE
PRODUCE

START
DÉMARRER

70 6:00



Tous droits réservés.

GRAND POT DE YAOURT

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 8 H 00

DURÉE TOTALE TEMPS DE CUISSON : 8 H 10 MIN

ACCESSOIRES : CUVE + BOCAUX EN VERRE

INGRÉDIENTS

Lait entier frais (cru) : 1,5 L

Ferment lactique : 2 sachets

Lait en poudre : 3 cuillères à soupe

EN FINITION

Miel : selon vos goûts

Granola : selon vos goûts

PRÉPARATION

1 Dans un saladier mélanger le lait avec le ferment lactique et le lait en poudre. Remplir 3 bocaux type Weck (ref 580) de 50 cl.

2 Ajouter les 3 bocaux dans le fond de la cuve et fermer le couvercle. Mettre le slider sur AIRFRY/COOKER et sélectionner la fonction Yogurt. Régler le temps de cuisson à 8 heures. Appuyer sur START/STOP.

3 À la fin de la minuterie, ouvrir le couvercle. Sortir les bocaux et les couvrir. Réfrigérer les bocaux pendant 6 heures ou jusqu'à ce que le yaourt soit complètement refroidi. Le yaourt se conserve 2 semaines au réfrigérateur. Vous pouvez déguster votre yaourt avec du miel et du granola.

4 Pour obtenir du yaourt grec, dans un grand tamis fin placé au-dessus d'un grand bol, tapisser une épaisseur de filtre à café. Transvider le yaourt à la fin de sa fermentation, encore chaud, dans le tamis.

5 Couvrir d'un film plastique et laisser égoutter 4 heures au réfrigérateur ou jusqu'à ce que le yaourt soit complètement refroidi. Jeter le liquide. Transvider le yaourt dans un contenant hermétique. Le yaourt grec se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez épaisser vos yaourts en ajoutant du lait en poudre au lait dans le mélange de départ.

NINJA

49E

8:00



Power



Tous droits réservés.