

NINJA®



Livre de recettes officiel

Combi multicuiseur 12-en-1

SFP700EU

Ninja est une marque déposée par SharkNinja

SOMMAIRE

- **COMBI MEALS** - Pages 3 à 44
- **COMBI CRISP** - Pages 45 à 57
- **RICE PASTA** - Pages 58 à 66
- **STEAM** - Pages 67 à 72
- **AIR FRY** - Pages 73 à 80
- **BAKE** - Pages 81 à 94
- **COMBI BAKE** - Pages 95 à 98
- **SLOW COOK** - Pages 99 à 107

POULET "CONTISÉ" AU BASILIC RIZ CRÉMEUX ASPERGES ET PARMESAN

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 20 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Riz : 250 g

Asperges : 12 pièces

Eau : 75 cL

Oignon ciselé : 1 demi

Bouillon de cube : 1 pièce

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Cuisses de poulet : 4 pièces

Basilic : 8 feuilles

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Parmesan en poudre : 2 cuillères à soupe

Crème liquide : 4 cuillères à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour contiser le poulet, vous pouvez remplacer le basilic par des feuilles d'estragon, par une tranche de fromage

PRÉPARATION

1 Préparation du riz (Niveau 1) :

Lavez les asperges. Coupez les pointes et le reste de la queue en biseaux . Placez les ingrédients listés dans le plat de cuisson Combi. Assaisonnez et mélangez . Insérez le plat au Niveau 1.

2 Préparation du poulet (Niveau 2) :

Lavez le basilic. Glissez les feuilles de basilic entre la peau et la chair au niveau de la cuisse et sur le haut de cuisse. Salez et poivrez. Déposez un filet d'huile d'olive dans la plaque de cuisson. Insérez la plaque au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 180°, temps de cuisson 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson Combi du Niveau 1 et remuez en ajoutant la crème et le parmesan en poudre. Le plat est prêt à être servi.



Tous droits réservés.

SUPRÊME DE POULET THYM & CITRON COURGETTES JAUNES AUX OLIVES VERTES

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée), PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Courgettes Jaunes : 4 pièces

Olives vertes : 24 pièces

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Ail haché : 2 gousses

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Blancs de poulet : 4 pièces

Thym : 4 branches

Citron : 2 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Miel : 2 cuillères à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Miel : 1 cuillère à soupe

Jus de citron : 2 cuillères à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation des courgettes :

Lavez et coupez les courgettes en gros quartiers. Dans un saladier, assaisonnez et mélangez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 1 avec les courgettes jaunes. Disposez ensuite le tout dans le plat de cuisson Combi avec la plaque de cuisson Crousti (plaque perforée). Insérez au Niveau 1.

2 Préparation des suprêmes de poulet :

Déposez un filet d'huile d'olive sur la plaque de cuisson et disposez les suprêmes de poulet côté peau dessus. Assaisonnez selon vos goûts. Ajoutez le reste des ingrédients du Niveau 2. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 180°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le miel et le jus de citron sur le poulet. Le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter des amandes dans la recette.



Tous droits réservés.

ESCALOPE DE DINDE ROULÉE, RICOTTA & TAPENADE COURGETTES FONDANTES À LA SARIETTE

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 18 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 8 MINUTES **TEMPS DE CUISSON** : 10 MINUTES
TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Courgettes : 4 pièces
Tomates confites : 8 pièces
Olives noires dénoyautées : 12 pièces
Sariette (séchée) : 1 cuillère à soupe
Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts
Pic en bois : 4 pièces

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Escalope de dinde : 4 pièces
Tapenade : 4 cuillères à soupe
Ricotta : 4 cuillères à soupe
Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
Romarin : 4 branches
Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Branche de romarin frais

PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les courgettes en deux, émincez en biais (1 cm d'épaisseur). Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients au Niveau 1. Disposez l'ensemble dans le plat de cuisson Combi avec un fond d'eau (3-4 cuillères à soupe). Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.
- 2 Mélangez la tapenade avec la ricotta, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre à vos goûts.
- 3 Mettez les escalopes bien à plat. Ajoutez 2 cuillères à soupe du mélange tapenade/ricotta sur chaque escalope et étalez sur toute la longueur. Roulez les escalopes et déposez-les sur la plaque de cuisson avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et le romarin. Pour les faire tenir, placez un pic en bois dans l'escalope roulée. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.
- 4 Insérez le plat Combi au Niveau 1 et la plaque de cuisson au Niveau 2. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 200°, temps de cuisson 10 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi en assiette individuelle ou dans un plat de service. En finition, mettez des branches de romarin frais.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner de copeaux de parmesan ou/et de pesto.



Tous droits réservés.

CORDON BLEU "MAISON" ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15-20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 23-25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 08-10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Pommes de terre à purée

épluchées : 1 kg

Lait : 20 cL

Crème liquide : 20 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Blancs de poulet : 4 pièces

Jambon blanc : 4 tranches

Emmental en tranche : 8 tranches

Farine : 30 g

Oeufs : 3 pièces

Chapelure : 70 g

Huile d'olive : 3 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Beurre : 50 g

PRÉPARATION

1 Préparation de la purée :

Coupez les pommes de terre en petits cubes.

Prenez le plat de cuisson Combi et ajoutez tous les ingrédients listés pour le Niveau 1.

Mélangez et assaisonnez selon vos goûts. Placez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.

2 Préparation des cordons bleus :

Ouvrez le blanc de poulet en deux et mettez-le à plat. Salez et poivrez selon vos goûts.

Placez 2 tranches d'emmental par cordon bleu, puis une tranche de jambon pliée en 2. Refermez vos cordons bleus.

Dans 3 assiettes creuses différentes, mettez la farine, les œufs battus et la chapelure.

Trempez chacun de vos cordons bleus dans la farine, puis les œufs battus, et dans la chapelure.

Mettez l'huile d'olive sur la plaque de cuisson (non perforée) et placez vos cordons bleus dessus.

Ajoutez un filet d'huile d'olive sur vos cordons bleus. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**.

Température 180°, temps de cuisson 15 minutes.

Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, écrasez les pommes de terre pour en faire une purée et ajoutez le beurre prévu en finition. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour une version italienne, utilisez du Provolone pour remplacer l'emmental et du jambon de Parme pour remplacer le jambon blanc.



Tous droits réservés.

COUSCOUS AUX TROIS VIANDES, POULET – MERGUEZ – BOULETTE LÉGUMES RAZ EL HANOUT

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 28 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 8 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 20 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée), PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Courgettes vertes en tronçons :

1 à 2 pièces selon la taille

Navets en quartiers : 3 pièces

Blancs de poireaux en tronçons :

2 pièces

Carottes en tronçons : 3 pièces

Pois chiches : 265 g net égoutés

Raz el hanout : 3 cuillères à café

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Ail haché : 2 gousses

Bouillon : 2 cubes

Eau : 0,75 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Boulettes : 12 pièces

Merguezs : 6 pièces

Hauts de cuisses de poulet : 6 pièces

Oignon : 1 pièce coupée en 6

Raz el hanout : 2 cuillères à café

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les légumes. Placez les ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Assaisonnez et mélangez. Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.
- 2 Placez tous les ingrédients listés pour le Niveau 2 dans la plaque de cuisson. Assaisonnez et insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.
- 3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 180°, temps de cuisson 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le miel et le jus de citron sur le poulet. Le plat est prêt à être servi.
- 4 Vous pouvez préparer de la semoule. Dans un saladier, mettez la semoule, l'huile d'olive, assaisonnez et versez du bouillon à hauteur. Laissez gonfler, puis égrainez. Ajoutez du bouillon selon vos goûts.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez apporter une touche sucrée en ajoutant du miel et des raisins secs avec la viande à rôtir (Niveau 2).



Tous droits réservés.

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE POMME DE TERRE GRENAILLE "FORESTIÈRE"

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 23-25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 8-10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 13-15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Pommes de terre Grenaille petits calibres ou coupées en 2 : 800 g
Oignons Nouveaux coupés en 2 ou en 4 selon la grosseur : 8 pièces
Champignons de Paris : 8 pièces
Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
Estragon séché : 1 cuillère à café
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Magrets de canard : 2 pièces
Orange : 1 pièce
Thym : 4 branches
Sauce soja sucrée : 2 cuillères à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Sauce soja sucrée : 2 cuillères à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

En automne, vous pouvez ajouter des girolles, en hiver des shiitakés, au printemps des morilles, en été des pleurotes.

PRÉPARATION

- Préparation des pommes de terre :
Lavez et taillez les légumes. Dans un saladier, mettez les ingrédients listés pour le Niveau 1, assaisonnez et mélangez bien. Disposez le mélange dans le plat de cuisson Combi. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'eau. Insérez au Niveau 1.
- Préparation des magrets :
Dégraissez légèrement les magrets. À l'aide d'un couteau, quadrillez les magrets en entaillant le gras. Assaisonnez selon vos goûts. Mettez les magrets sur la plaque de cuisson. Coupez l'orange en rondelle et ajoutez-les sur les magrets avec la sauce soja sucrée et le thym.
- Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 180°, temps de cuisson 13 minutes (cuisson rosée), 15 minutes (cuisson à point). Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les magrets reposer quelques minutes. Coupez les magrets en deux dans le sens de la longueur. Ajoutez un filet de sauce soja sucrée. Le plat est prêt à être servi.



RIZ VALENCIANA AU CHORIZO

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4-6 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 23-25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 8-10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Riz : 250 g

Chorizo coupé en rondelles : 1 demi

Huile d'olive : 2 cuillère à soupe

Bouillon de volaille : 1 cube

Oignon ciselé : 1 pièce

Pulpe de tomate : 400g

Concentré de tomate : 1 cuillère à soupe

Épices à paëlla : 2 cuillères à soupe

Eau : 75 cL

Ail haché : 2 gousses

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Haut de cuisse de poulet : 6 pièces

Épices à paëlla : 1 cuillère à café

Poivrons rouges coupés en morceaux :
4 branches

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Petit pois : 200 g

PRÉPARATION

1 Préparation du riz :

Prenez le plat de cuisson Combi et ajoutez tous les ingrédients listés pour le Niveau 1. Mélangez et assaisonnez selon vos goûts. Placez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.

2 Préparation des hauts de cuisse :

Prenez la plaque de cuisson (non perforée). Placez-y les ingrédients listés pour le Niveau 2. Assaisonnez selon vos goûts. Placez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 200°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, ajoutez les petits pois prévus en finition. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

N'hésitez pas à varier les plaisirs avec un riz rouge de Camargue, ou un riz vénéré.



Tous droits réservés.

ÉCHINE DE PORC GOURMANDE AUX PRUNEAUX D'AGEN TIAN DE LÉGUMES D'HIVER

COMBI MEALS

17

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30-33 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 8-10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 + 5 MINUTES AIR FRYER - GRILL

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C / 240°

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Blancs de poireaux : 3 pièces
Patates douces : 2 pièces
Pommes de terres chair ferme (taille moyenne) : 5 pièces
Lait : 125 mL
Crème liquide : 125 mL
Beurre : 25 g
Ail haché : 2 gousses
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Tranches d'échine de porc :
1,2 kg (4 x 300 g)
Pruneaux d'Agen dénoyautés :
18 pièces
Oignons en quartiers : 2 pièces
Thym : 1 branche
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

1 Préparation du tian de légumes :

Lavez et coupez vos légumes en 2, puis en fines lamelles. Dans le plat de cuisson Combi, montez le tian avec une rangée de tranches fines intercalées de pommes de terre intercalées, suivie de fines tranches de poireaux intercalées, suivie de fines tranches de patates douces intercalées, ainsi de suite jusqu'à remplir le plat de cuisson Combi.

2 Dans un saladier, mélangez le reste des ingrédients listés pour le Niveau 1. Versez le mélange dans le plat de cuisson Combi avec les légumes montés en tian. Ajoutez quelques noisettes de beurre. Insérez au Niveau 1.

3 Préparation tranches échine de porc :

Prenez la plaque de cuisson et disposez les tranches d'échine. Assaisonnez et ajoutez les ingrédients listés pour le Niveau 2.

4 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 180°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi.

5 Selon vos goûts, vous pouvez faire dorer le tian davantage : Retirez la plaque de cuisson avec les échine de porc. Faites basculer la **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY**, sélectionnez **GRILL**. Température 240°, temps de cuisson 5 minutes. Une fois le "gratinage" terminé, votre plat est à nouveau prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

vous pouvez remplacer les pruneaux par des abricots secs ou des figues séchées



Tous droits réservés.

CHAMPIGNONS & PETITS OIGNONS À L'ESTRAGON ÉMINCÉ DE POULET AU CIDRE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10-12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 22 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 7 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Blanc de poulet émincé : 4 pièces

Échalote émincée : 1 pièce

Crème liquide : 20 cL

Bouillon de volaille : 10 cL

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Cidre : 10 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Champignons de Paris : 450 g

Petits oignons blancs surgelés : 150 g

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Estragon séché : 1 cuillère à café

Ail haché : 2 gousses

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

1 Préparation de l'émincé de poulet :

Prenez le plat de cuisson Combi et mettez un filet d'huile d'olive au fond. Émincez les blancs de poulet et assaisonnez-les. Placez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson. Assaisonnez selon vos goûts. Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.

2 Préparation des champignons :

Coupez la queue des champignons, lavez et coupez-les en deux selon la taille. Dans un saladier, mélangez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 2. Assaisonnez selon vos goûts. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 200°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, mélangez les ingrédients du Niveau 2 avec ceux du Niveau 1. Votre plat est maintenant prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le cidre par de la bière ou par un vin blanc moelleux type Monbazillac.



FILET MIGNON DE PORC, POMMES RÔTIES AU PAIN D'ÉPICES PURÉE DE BUTTERNUT

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10-12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES
TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Cubes de butternut : 800 g
Cubes de pommes de terre : 200 g
Lait : 25 cL
Eau : 25 cL
Laurier : 1 feuille
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Filet mignon : 1 pièce
Pommes golden : 2 pièces
Beurre : 20 g
Pain d'épices : 4 tranches
Sucre : 2 cuillères à café
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Crème : 5 cL
Beurre : 50 g

PRÉPARATION

- Préparation de la purée :
Prenez le plat de cuisson Combi. Mettez tous les ingrédients listés pour le Niveau 1. Mélangez et assaisonnez selon vos goûts. Placez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.
- Préparation des pommes rôties :
Lavez les pommes, coupez-les en deux et enlevez les pépins et le trognon. Prenez la plaque de cuisson (non perforée), placez les tranches de pain d'épices et ajoutez les pommes au dessus.
- Préparation du filet mignon :
Placez le filet mignon sur la plaque de cuisson et ajoutez un filet d'huile d'olive dessus. Assaisonnez selon vos goûts. Placez la plaque de cuisson au Niveau 2.
- Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 200°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, écrasez la purée et ajoutez la crème et le beurre prévu en finition. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Ajoutez des noix de pécan concassées dans la purée et un filet de miel sur le filet mignon après la cuisson.



PAVÉS DE BOEUF POIVRE & SEL HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 17 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 7 MINUTES
TEMPÉRATURE DE CUISSON : 220°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Haricots verts : 150 g
Bouillon de boeuf ou volaille : 20 cL
Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Tournedos : 4 pièces
Echalotes émincées : 4 pièces
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
Beurre : 25 g
Fleur de sel : 2 cuillères à café
Poivre du moulin : selon vos goûts

EN FINITION

Beurre : 40 g
Persil haché : 2 cuillères à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Pour un repas festif et gourmand, vous pouvez remplacer le beurre au persil de finition par une tranche de foie gras.

PRÉPARATION

- Préparation des haricots verts :**
Mettez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Insérez le plat au Niveau 1.
- Préparation des pavés de boeuf :**
Émincez les échalotes dans le sens de la longueur. Mettez les échalotes sur la plaque de cuisson avec un filet d'huile d'olive. Assaisonnez selon vos goûts. Ajoutez les pavés de boeuf et assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre du moulin. Déposez une noisette de beurre sur chaque pavé. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.
- Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 220°, temps de cuisson 7 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les pavés de boeuf et récupérez les échalotes et le jus de cuisson de la viande pour mélanger avec les haricots verts.
- Coupez 4 cubes de beurre d'environ 10 g et mélangez avec le persil haché. Déposez un morceau sur chaque pavé. Le plat est prêt à être servi.



BAVETTE CHAPELURE PERSILLÉE TRIO DE LÉGUMES GOURMANDS CHAMPIGNONS - ASPERGES - ARTICHAUTS

COMBI MEALS

25

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10-15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 23-30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 13 MINUTES (SAIGNANT),
15 MINUTES (À POINT) | **TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Asperges vertes : 1 botte

Champignons de Paris : 10 pièces

Artichauts surgelés : 4 fonds

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Bavette entière : 600 / 700 g

Beurre pommade : 50 g

Persil haché : 15 g

Ail haché : 2 gousses

Chapelure : 25 g

Fleur de sel : 2 cuillères à café

Poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Persil plat haché : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation des légumes :

Lavez et taillez vos légumes. Pour les asperges, coupez la base pour en garder la partie tendre. Coupez les artichauts et les champignons en quartiers. Disposez l'ensemble des légumes dans le plat de cuisson Combi, ajoutez un filet d'huile d'olive et assaisonnez selon vos goûts. **Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.**

2 Préparation de la croûte d'herbes :

Prenez un bol et mettez tous les ingrédients listés pour le Niveau 2 (sans la bavette entière). Mélangez bien l'ensemble pour obtenir une consistance homogène.

3 Préparation de la bavette de boeuf :

Prenez la plaque de cuisson et disposez la bavette à plat au centre de la plaque. Recouvrez la bavette avec le beurre mélangé. Répartissez sur l'ensemble de la bavette. **Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.**

4 Faites basculer le SMARTSWITCH sur COMBI COOKER et sélectionnez COMBIMEALS.

Température 190°, temps de cuisson 13 minutes (cuisson saignante), 15 minutes (cuisson à point). Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

5 Une fois la cuisson terminée, laissez la bavette reposer quelques minutes et découpez-la dans la largeur sur une planche ("slices"). Vous pouvez utiliser le jus de cuisson de la viande pour les légumes. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer l'artichaut par des bâtonnets de carottes de couleurs, par des marrons en automne / hiver, ou par des pois gourmands au printemps.



Tous droits réservés.

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE À PLAT AUBERGINES À LA TOMATE - FÊTA - BASILIC

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 38 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 13 MINUTES + 5 MINUTES AIR FRYER - GRILL

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C / 240°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée), PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Aubergines en tranches dans la longueur : 2 pièces

Tomates en tranches : 2 pièces

Tomates cerises : 12 pièces

Féta : 100 g

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Ail en poudre : 2 cuillères à café

Thym : 2 branches

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Épaule d'agneau désossée à plat : 1 pièce

Ail : 3 gousses

Thym & romarin : 2 branches

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Basilic : 6 feuilles

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation des légumes :

Lavez et coupez les légumes. Dans le plat de cuisson Combi, insérez la plaque de cuisson Crousti (perforée). Étalez à plat les tranches d'aubergines en intercalant avec les tranches de tomates. Assaisonnez selon vos goûts. Émiettez la féta sur l'ensemble et ajoutez l'huile d'olive. Effeuillez le thym et le romarin. Insérez au Niveau 1.

2 Préparation épaule d'agneau :

Déposez l'épaule d'agneau au centre de la plaque de cuisson. Assaisonnez avec les ingrédients listés. Insérez au Niveau 2.

3 Faites basculer le SMARTSWITCH sur COMBI COOKER et sélectionnez COMBIMEALS.

Température 200°, temps de cuisson 13 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, retirez l'épaule d'agneau et laissez reposer 5 à 10 minutes.

5 Vous pouvez faire gratiner les aubergines : Faites basculer la SMARTSWITCH sur AIRFRY et sélectionnez GRILL. Température 240°, temps de cuisson 5 minutes. Une fois le "gratinage" terminé, ajoutez un filet d'huile d'olive et du basilic. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer l'épaule d'agneau par des tranches de gigot et / ou remplacer la féta par du fromage de chèvre.



Tous droits réservés.

ANNEAUX D'ENCORNETS PERSILLÉS DÉLICIEUSE RATATOUILLE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES | **TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Aubergine : 1 pièce

Courgette verte : 1 pièce

Courgette jaune : 1 pièce

Oignon rouge : 1 pièce

Tomates cerises : 12 pièces

Poivron vert : 1 pièce

Gousse d'ail hachée : 1 pièce

Herbes de provence : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Anneaux d'encornet : 1,2 kg

Ail haché : 2 gousses

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Piment doux : 1/2 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Persil haché : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation de la ratatouille :

Lavez et coupez les légumes en petits cubes. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la préparation.

Disposez l'ensemble dans le plat de cuisson Combi avec 4 cuillères à soupe d'eau. **Installez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.**

2 Préparation des encornets :

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients listés pour le Niveau 2. Disposez l'ensemble dans la plaque de cuisson. Installez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1 et la plaque de cuisson au Niveau 2. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**.

Température 200°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, ajoutez en finition le persil haché sur les encornets. Le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez rajouter des zestes de citron sur les encornets.

Utilisez du piment d'Espelette.



BAR RÔTI AUX PARFUMS DE LA GUARRIGUE EBLI AUX LÉGUMES DU SOLEIL

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 22-24 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10-12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 12 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Ebli : 250 g

Pulpe de tomate : 400 g

Courgette coupée en cubes : 1 pièce

Olives noires dénoyautées : 12 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à café

Ail haché : 2 gousses

Thym : 1 branche

Bouillon de légumes : 1 cube

Eau : 0,5 L

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Bar entier individuel vidé : 4 pièces

Citron en rondelles : 2 pièces

Thym : 4 branches

Laurier : 4 feuilles

Romarin : 4 branches

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Fleur de sel : 1 cuillère à soupe

Poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

1 Préparation de l'ebli :

Prenez le plat de cuisson Combi et ajoutez tous les ingrédients listés pour le Niveau 1. Mélangez et assaisonnez selon vos goûts. Placez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.

2 Préparation du bar :

Prenez la plaque de cuisson (non perforée). Placez les bars dessus. Mettez 3 rondelles de citrons à l'intérieur de chaque poisson. Ensuite, rajoutez le reste des ingrédients listés pour le Niveau 2. Assaisonnez selon vos goûts. Placez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 190°, temps de cuisson 12 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter un filet de Pastis sur le bar avant la cuisson.



Tous droits réservés.

SAUMON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE DE DIJON LENTILLES À LA BOURGUIGNONNE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 170°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Lentilles : 300 g ou 2 verres

Bouillon : 2 cubes, 500 mL d'eau

Oignon ciselé : 1 pièce

Carottes en dés : 2 pièces

Ail haché : 2 gousses

Thym : 3 branches

Laurier : 2 feuilles

Vin rouge : 25 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Saumon : 4 pavés

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Moutarde de dijon à l'ancienne : 2 cuillères à café

Fromage blanc : 4 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

1 Préparation des lentilles :

Mettez les lentilles à tremper dans de l'eau froide pendant 30 minutes, puis égouttez. Réunissez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 1 et placez-les dans le plat de cuisson Combi. Insérez au Niveau 1.

2 Préparation du fromage blanc moutarde :

Dans un bol, mélangez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 2 (sans les pavés de saumon)

3 Préparation du saumon :

Enlevez la peau des saumons. déposez les pavés de saumon sur la plaque de cuisson avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez une cuillère à soupe du mélange fromage blanc à la moutarde et étalez sur l'ensemble du pavé. Insérez au Niveau 2.

4 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 170°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner le saumon avec une salade d'herbes fraîches assaisonnée avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre de vin.



FILET DE DAURADE À LA PROVENÇALE TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ

COMBI MEALS

35

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 27 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES
TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Préparation du tian

Aubergine : 1 pièce

Courgette : 1 pièce

Oignon rouge : 1 pièce

Oignon blanc : 1 pièce

Tomates : 3 pièces

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Herbes de provence : 1 cuillère à café

Ail en poudre : 1 cuillère à café

Sucre : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

Préparation pulpe de tomates

Boîte de pulpe de tomates : 400 g

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Herbes de provence : 1 cuillère à café

Ail haché : 2 gousses

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Daurades entières (sans la tête) : 6 pièces

Tomates cerises en grappe : 18-20 pièces

Citron : 1 pièce, coupé en 6 quartiers

Herbes de provence : 2 cuillères à café

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Basilic : 6 feuilles

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation du tian de légumes :

Epluchez, lavez et coupez vos légumes 2, puis en fines lamelles. Dans le plat de cuisson Combi, versez la pulpe de tomates, assaisonnez avec les ingrédients listés et mélangez.

2 Ensuite, montez le tian avec une rangée de tranches fines intercalées d'aubergines, suivie de fines tranches de tomates intercalées, suivie de fines tranches d'oignon rouge, suivie de fines tranches d'oignon blanc intercalées, ainsi de suite jusqu'à remplir le plat de cuisson Combi. Assaisonnez le tian avec les ingrédients listés. Insérez au Niveau 1

3 Préparation des daurades :

Prenez la plaque de cuisson et disposez les daurades. Assaisonnez et ajoutez les ingrédients listés pour le Niveau 2. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

4 Faites basculer la **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**.

Température 180°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi.

5 Selon vos goûts, vous pouvez faire dorer le tian davantage : Retirez la plaque de cuisson avec les daurades. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY**, sélectionnez **GRILL**. Température 240°, temps de cuisson 5 minutes. Une fois le "gratinage" terminé, ajoutez un filet d'huile d'olive et du basilic. Votre plat est à nouveau prêt à être servi.



Tous droits réservés.

GAMBAS AU PESTO RIZ MÉDITERRANÉEN

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Poivron rouge : 1 pièce

Poivron jaune : 1 pièce

Oignon ciselé : 1 demi

Bouillons de cube : 2 pièces

Riz : 250 g

Pesto vert : 2 cuillères à soupe

Eau : 75 cL

Ail en poudre : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Gambas : 24 pièces

Pesto vert : 1 cuillère à soupe

Citron : 1 demi pour récupérer le jus

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Fèves décortiquées surgelées : 100 g

PRÉPARATION

1 Préparation du riz (Niveau 1) :

Dans le plat de cuisson Combi, réunissez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 1. Assaisonnez et mélangez. Insérez au Niveau 1.

2 Préparation des gambas (Niveau 2) :

Dans un bol, mélangez le pesto avec l'huile. Décortiquez les gambas en laissant la queue et la tête. Disposez les gambas décortiquées dans la plaque de cuisson et assaisonnez-les. Avec l'aide d'un pinceau, badigeonnez les gambas de pesto. Ajoutez un filet de jus de citron. Insérez au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 190°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson Combi du Niveau 1 et remuez en ajoutant les fèves décortiquées. Le plat est prêt à être servi.



BROCOLIS RÔTIS AU BEURRE NOISETTE POLENTA CRÉMEUSE À LA FOURME D'AMBERT

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4-5 PORTIONS

PRÉPARATION : 10-15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 170°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Polenta : 200 g

Eau : 0,25 L

Crème liquide entière : 0,25 L

Lait : 0,5 L

Fourme d'ambert émiettée : 150 g

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Brocolis : 950 g cru

Beurre : 60 g

Noisettes concassées : 20 g

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Noisettes concassées : 20 g

Crème épaisse : 2 cuillères à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation des brocolis :

Disposez dans un plat de cuisson Combi les ingrédients listés pour le Niveau 1. Assaisonnez et mélangez. Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.

2 Préparation de la polenta :

Placez vos sommités de brocolis sur la plaque de cuisson, assaisonnez selon vos goûts et ajoutez le beurre fondu. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le SMARTSWITCH sur COMBI COOKER et sélectionnez COMBIMEALS. Température 170°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson Combi du Niveau 1 et remuez en ajoutant la crème et les noisettes concassées. Le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter du jus de citron ou des zestes sur les brocolis. Vous pouvez également les accompagner d'un filet d'huile de noisettes. La fourme d'ambert peut aussi être remplacée par du gorgonzola et la crème par du mascarpone.



PATATE DOUCE AUX ÉPICES BOULGOUR AUX ABRICOTS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4-6 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 20 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Boulgour : 200 g

Eau : 75 cL

Pois chiche : 1 boîte

Bouillon de légumes : 1 cube

Abricots secs émincés : 12 pièces

Ail haché : 2 gousses

Curry : 2 cuillères à soupe

Raz el hanout : 2 cuillères à café

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Romarin : 2 branches

Sel et poivre : selon vos goûts

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson non perforée)

Patates douces moyennes coupées

en 6 dans la longueur : 3 pièces

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Miel : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Romarin : 4 branches

PRÉPARATION

1 Préparation des brocolis :

Placez l'ensemble des ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Assaisonnez et remuez de façon homogène. Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.

2 Préparation des patates douces :

Lavez et coupez les patates douces dans la longueur en quartiers. Quadrillez la chair des patates douces à l'aide d'un couteau. Déposez-les dans la plaque de cuisson. Assaisonnez et ajoutez l'huile d'olive, le miel et le romarin. Insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBIMEALS**. Température 180°, temps de cuisson 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson Combi du Niveau 1 et égrainez le boulgour. Le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter des amandes grillées en topping ou des graines de grenades.

Cette recette est délicieuse chaude ou froide.



POT AU FEU

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 8 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 2 HEURES 27 MINUTES**PRÉCHAUFFAGE** : 12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 2 X 1 HEURE**TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 160°C**ACCESSOIRE** : PLAT DE CUISSON COMBI 4L *

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Boeuf pot au feu : 2,5 kg**Os à moelle (coupé en rondins)** : 8 pièces**Carottes moyennes entières** : 8 pièces**Poireaux en tronçons** : 4 pièces**Oignons** : 2 pièces**Navets** : 4 pièces**Thym** : 2 branches**Laurier** : 2 branches**Pommes de terre à vapeur épluchées** : 8 pièces**Eau** : 2 L**Bouillon de boeuf** : 2 cubes**Eau froide** : à hauteur d'ingrédients**Sel et poivre** : selon vos goûts

EN FINITION

Fleur de sel : 2 cuillères à café**Poivre "mignonette"** : 1 cuillère à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Ce plat peut être servi avec une sauce Gribiche ou avec une vinaigrette moutarde aux herbes.

S'il vous reste du bouillon vous pouvez en faire une soupe aux vermicelles.

PRÉPARATION

- 1 Prenez le plat DUTCH OVEN. Ajoutez tous les ingrédients listés. Mettez l'eau, vérifiez qu'il y ai du liquide qui recouvre bien tous les ingrédients. Insérer le plat DUTCH OWEN avec son couvercle au Niveau 1. Faites basculer la Smartswitch sur **COMBI COOKER**, sélectionne **COMBI MEALS**, température 160°, temps de cuisson 1 heure. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 2 À la fin de la cuisson, retirez le plat avec un gant, retirez le couvercle (attention à la chaleur), retirer les légumes avec un peu de bouillon et mettre de coté dans un plat couvert. Remettez le couvercle sur le plat DUTCH OVEN avec le bouillon et la viande.
- 3 Insérez le plat DUTCH OVEN avec son couvercle au Niveau 1. Faites basculer la Smartswitch sur **COMBI COOKER**, sélectionnez **COMBI MEALS**, température 160°, temps de cuisson 1 heure. Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, attention à la chaleur du plat et du couvercle (prendre un gant).
- 4 Vous pouvez remettre vos légumes, ajoutez en finition de la fleur de sel et du poivre mignonette sur la viande et les légumes. Vous pouvez servir directement dans le plat DUTCH OVEN. Vous pouvez aussi maintenir au chaud votre pot au feu avec la fonction **REHEAT** avant de servir.

*Accessoire vendu séparément (XSKDOVNLIDEUK)

NINJA



POULET RÔTI EN "CRAPAUDINE" MIXED GRILL DE LÉGUMES DE SAISON

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4-5 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 35 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 25 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

PRÉPARATION POULET

Poulet entier : 1 pièce

Vin blanc : 4 cuillères à soupe

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Laurier : 3 feuilles

Paprika : 1 cuillère à café

Ail haché : 2 gousses

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION MIXED GRILL

Champignons de Paris : 4 pièces

Tomates cerises : 8 pièces

Epis de maïs : 1 pièce

Pomme de terre grenaille : 8 pièces

Oignon rouge : 1 pièce

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Paprika fumé : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Ouvrez le poulet en deux avec un couteau en partant du cou et en longeant la colonne vertébrale. Assaisonnez avec tous les ingrédients listés.
- 2 Lavez et coupez les légumes. Dans un saladier, mettez les légumes coupés et assaisonnez avec les ingrédients listés. Mélangez bien.
- 3 Prenez le plat de cuisson Combi. Mettez 475 mL d'eau et superposez la plaque de cuisson Crousti. Au centre, déposez le poulet côté assaisonné (côté peau sur le dessus) et autour, ajoutez les légumes assaisonnés.
- 4 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **COMBICRISP**. Température 200°, temps de cuisson 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le poulet est prêt à être découpé (couteau ou ciseaux) et à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le maïs par des légumes de saison.

Ex : des courgettes l'été, des champignons en automne, du butternut en hiver et des asperges au printemps.



Tous droits réservés.



Tous droits réservés.

LA BELLE CÔTE DE BOEUF À PARTAGER AROMATES "EN CHEMISE"

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

PRÉPARATION CÔTE DE BOEUF

Côte de boeuf : 1 kg

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Fleur de sel : 1 cuillère à café

Poivre : 4 / 5 tours de moulin

PRÉPARATION AROMATES

Echalotes coupées en 2 dans la longueur : 2 pièces

Oignon coupé en 4 quartiers :
1 pièce

Tête d'ail coupée en deux dans la largeur : 1 pièce coupée en 2

Thym : 2 branches

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Sortez la côte de boeuf du frigo 30 minutes avant la cuisson. Assaisonnez la côte de boeuf avec les ingrédients listés.
- 2 Lavez et coupez les aromates avec leur peau. Dans un saladier, mettez tous les aromates. Assaisonnez avec les ingrédients.
- 3 Prenez le plat de cuisson Combi et insérez la plaque de cuisson Crousti (perforée). Déposez la côte de boeuf au centre et ajoutez les aromates autour.
- 4 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **COMBICRISP**.
Température 200°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, laissez la viande reposer quelques minutes avant de la découper. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner cette recette avec des chips artisanales cuites au chaudron ou avec des frites maisons au Air Fryer.



Tous droits réservés.

ROUELLE DE PORC BBQ POMME DE TERRE ROSEVAL AIL & ROMARIN

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30-35 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10-15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 20 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Rouelle de jambon : 1 kg

Sauce barbecue : 50 g

Sel et poivre : selon vos goûts

Pommes de terre roseval : 800 g

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Romarin frais : 2 branches

Ail en poudre : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Sauce barbecue : 50 g

PRÉPARATION

- 1 Assaisonnez la rouelle de porc et badigeonnez l'ensemble des faces avec la sauce barbecue.
- 2 Lavez les pommes de terre Roseval (pommes de terre à peau rouge). Coupez avec la peau dans la longueur en 4 ou 6 quartiers, selon la taille (format potatoes). Rincez bien à l'eau et égouttez.
- 3 Dans un grand saladier, mettez les pommes de terre et assaisonnez avec les éléments listés.
- 4 Prenez le plat de cuisson Combi, mettez 475 mL d'eau, superposez avec la plaque de cuisson Crousti. Déposez la rouelle et assaisonnez au centre. Ajoutez les pommes de terre assaisonnées autour.
- 5 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **COMBICRISP**. Température 190°, temps de cuisson 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, ajoutez la sauce barbecue prévue pour la finition.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par de la patate douce ou par des bâtonnets de carottes.



Tous droits réservés.

PILONS DE POULET À LA BASQUAISE PIPERADE GRILLÉE AUX 3 POIVRONS

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 35 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 25 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

PRÉPARATION PILONS

Pilons de poulet : 12 pièces

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Piment d'Espelette : selon vos goûts

Sel : selon vos goûts

PRÉPARATION AROMATES

Tomates cerises : 16 pièces

Poivrons rouges émincés : 2 pièces

Poivrons verts émincés : 2 pièces

Poivrons jaunes émincés : 2 pièces

Oignons émincés : 2 pièces

Ail haché : 4 gousses

Piment d'Espelette : 1 cuillère à café

Sucre : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, assaisonne les pilons de poulet avec les ingrédients listés.
- 2 Lavez et coupez les légumes. Dans un saladier, mettez tous les légumes coupés et assaisonnez avec les ingrédients listés.
- 3 Prenez le plat de cuisson Combi et ajoutez 25 cL d'eau. Mettez la plaque de cuisson Crousti (perforée) au dessus.
- 4 Déposez le mélange de poivrons sur toute la plaque ainsi que les pilons.
- 5 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **COMBICRISP**.
Température 190°, temps de cuisson 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter thym et du laurier dans le fond du plat de cuisson Combi avec l'eau.



TOMATES FARCIES SOUVENIR D'ENFANCE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 35-37 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10-12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 25 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION TOMATES

Tomates gros calibre (n°1) : 6 pièces

Sucre : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION FARCE

Chair à saucisses : 900 g

Oignon en dés : 1 pièce

Ail haché : 2 gousses

Persil : 2 cuillères à soupe

Oeuf entier : 1 pièce

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION RIZ

Riz : 250 g

Eau : 40 cL

Oignon : 1 demi

Bouillon de légumes : 1 cube

Thym : 1 branche

Laurier : 1 branche

Pulpe des tomates vidées

Concentré de tomates : 1 cuillère à soupe

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Préparez et assaisonnez la farce avec l'ensemble des ingrédients listés. Mélangez bien et assaisonnez à votre goût.
- 2 Lavez les tomates. Coupez les chapeaux au 3/4 de la tomate. Videz le coeur de la tomate avec les ingrédients listés. Garnissez les tomates avec la farce (environ 150g par tomate).
- 3 Prendre le plat cuisson Combi (sans plaque perforée). Placez l'ensemble des ingrédients listés pour la préparation du riz. Mélangez bien et assaisonnez à votre goût. Ajoutez les 6 grosses tomates farcies.
- 4 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBICRISP**. Température 190°, temps de cuisson 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez rajouter du fromage dans votre farce.
Ex : billes de mozzarella, copeaux de Parmesan, dés de Comté, cube de fromage de chèvre



ROUGAIL SAUCISSES FUMÉES

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Saucisses fumées (type saucisses

Montbeliard) : 4 pièces

Oignons émincés : 2 pièces

Ail haché : 2 gousses

Pulpe de tomates : 1 boîte de 400 g

Curry : 1 cuillère à café

Gingembre haché : 1 cuillère à soupe

Sauce soja : 3 cuillères à soupe

Piment : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Coupez les saucisses en rondelles (1 cm d'épaisseur).
- 2 Prenez le plat de cuisson Combi (sans plaque de cuisson Crousti). Placez l'ensemble des ingrédients listés pour la préparation. Assaisonnez selon vos goûts et mélangez.
- 3 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBICRISP**.
Température 190°, temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter une boîte d'haricots rouges à la fin de la cuisson, mais aussi de la coriandre fraîche ciselée en finition. Vous pouvez aussi accompagner cette recette de riz.



Tous droits réservés.

PAËLLA AUX FRUITS DE MER

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES**ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)**Riz blanc rincé** : 360 g**Bouillon de légumes** : 1 cube**Mélange épices à Paëlla** :

3 cuillères à soupe

Oignon ciselé : 1 pièce**Courgette verte en dés** : 1 pièce**Poivron rouge en dés** : 1 pièce**Ail haché** : 2 gousses**Mélange fruits de mer surgelé** : 500 g**Grosses crevettes crues (entières ou décortiquées)** : 12 pièces**Eau** : 75 cL**Huile d'olive** : 2 cuillères à soupe**Sel et poivre** : selon vos goûtsEN FINITION**Petit pois surgelés** : 200 g

PRÉPARATION

- 1 Dans le plat de cuisson Combi, mettez l'ensemble de ingrédients listés. Assaisonnez et mélangez. Pour un meilleur résultat, assurez-vous que le riz soit entièrement recouvert de liquide.
- 2 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **RICE/PASTA**, le voyant **RICE** s'allumera. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 3 Une fois la cuisson terminée, égrainez le riz et ajoutez les petits pois. Le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

En jouant sur les épices, vous pouvez apporter une variante à la recette.
Ex : remplacez les épices à paëlla par du curry pour un Rice Curry aux fruits de mer avec 20 cL de lait de coco (petite brick) en fin de cuisson.



Tous droits réservés.

RISOTTO DE CHAMPIGNONS ÉPINARD & MASCARPONE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 12 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 20 MINUTES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION RIZ

Riz rond type Arborio : 400 g

Eau (chaude) : 1 L

Bouillon de légumes : 1 cube

Mélange champignons surgelés :
450 g

Oignon ciselé : 1 pièce

Ail haché : 2 cuillère à soupe

Huile d'olive : 2 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION GARNITURE

Pousse d'épinard : 100 g

Mascarpone : 125 g

Copeaux de parmesan : 50 g

PRÉPARATION

1 Préparation du riz :

Dans le plat de cuisson Combi, mélangez tous les ingrédients listés pour la préparation du riz. Insérez au Niveau 1.

2 Faites basculer le **SMARTSWITCH**, sélectionnez **RICE/PASTA**, le voyant rice s'allumera. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

3 Préparation de la garniture :

Une fois la cuisson terminée, égrainez le riz. Ajoutez tous les ingrédients listés dans la préparation de la garniture. Mélangez bien. Votre risotto est prêt.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Choisissez bien votre riz pour le risotto.
Nous vous conseillons le riz Arborio
ou le riz Carnaroli.



Tous droits réservés.

CANNELLONI RICOTTA & ROQUETTE MOZZARELLA FONDANTE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4-6 PORTIONS

PRÉPARATION : 15-20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION RIZ

Cannelloni : 12 tubes

Ricotta : 500 g

Roquette hachée : 60 g

Basilic frais : 1 demie botte

Huile d'olive : 4 cuillères à soupe

Ail en poudre : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 2 cuillère à soupe

Sauce tomate : 420 g

Mozzarella râpée : 150 g

Sel et poivre : selon vos goûts

IDÉES

Prévoyez une poche à douille.

PRÉPARATION

- 1 Préparation des cannellonis :
Lavez et hachez la roquette et le basilic frais.
- Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients listés pour la préparation des cannellonis.
- À l'aide de la poche à douille, remplissez les cannellonis.
- Prenez le plat de cuisson Combi. Placez la sauce tomate au fond. Ajoutez les cannellonis par-dessus. Pensez à bien les espacer.
- Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH**, sélectionnez **RICE/PASTA**. Utilisez les flèches **TIME/TEMP** jusqu'à ce que le voyant **PASTA** s'allume sur l'écran, puis appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 6 Préparation du gratinage :
Mettez la mozzarella râpée sur les cannellonis. Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **GRILL**. Température 240°, temps de cuisson 4-5 min.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Accompagnez vos cannellonis avec une salade de roquette assaisonnée au vinaigre balsamique.



Tous droits réservés.



Tous droits réservés.

FUSILI CARBONARA DE SAUMON FUMÉ CRÈME CITRONNÉE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION FUSILIS

Fusilis : 500 g

Eau : 1 L

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Bouillon de légumes : 1 cube

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION SAUCE

Saumon fumé : 140 g

Parmesan rapé : 2 cuillères à soupe

Oeufs entiers : 2 pièces

Crème liquide : 25 cL

PRÉPARATION

1 Préparation des fusilis :

Prenez le plat de cuisson Combi et placez-y les ingrédients listés pour la préparation des fusilis

2 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le

SMARTSWITCH, sélectionnez **RICE/PASTA**. Utilisez les flèches **TIME/TEMP** jusqu'à ce que le voyant **PASTA** s'allume sur l'écran, puis appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

3 Préparation de la sauce :

Dans un bol, mélangez le parmesan, les œufs et la crème liquide. Coupez le saumon en petites lamelles.

4 En fin de cuisson, mélangez la sauce avec les pâtes et le saumon. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez zester un citron sur vos pâtes.



Tous droits réservés.

CABILLAUD À LA VAPEUR & HERBES AROMATIQUES AÏOLI DE LÉGUMES

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 12-15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Cabillauds (pavés) : 4 pièces

Pommes de terre en quartiers :
8 pièces

**Courgettes vertes en rondelles
(2 cm)** : 2 pièces

Carottes en bâtonnets : 2 pièces

Haricots verts : 150 g

Poireaux en petits tronçons : 1 pièce

Brocolis (sommités) : 4 pièces

Thym : 2 branches

Laurier : 2 feuilles

Ail coupé en 2 (enlevez le germe) :
8 gousses

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Mayonnaise : 8 cuillères à soupe

Jus de citron : 1 cuillère à soupe

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Oeufs durs : 2 pièces

PRÉPARATION

- 1 Lavez et découpez les légumes listés.
- 2 Versez 50 cL d'eau dans le plat de cuisson Combi. Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée). Déposez tous les légumes et les pavés de cabillaud au dessus de la plaque de cuisson Crousti. Assaisonnez avec tous les ingrédients listés.
- 3 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **STEAM**. Temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, récupérez quelques gousses d'ail cuites pour faire votre sauce aïoli. Pendant ce temps, maintenez le reste de la recette au chaud. Ecrasez à la fourchette les gousses d'ail avec les ingrédients listés pour la finition. N'oubliez pas les oeufs durs. Votre plat est prêt à être servi.



Tous droits réservés.

PAPILLOTE DE POISSON CURRY COCO GÉOMÉTRIE DE LÉGUMES DE SAISON

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 22 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 12 MINUTES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Filet de poisson : 4 pavés

Curry : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

Courgette jaune en quartier : 1 pièce

Asperges tranchées en 4 : 12 pièces

Radis boules coupés en 2 : 12 pièces

Carottes en petits tronçons : 3 pièces

Brocolis : 6 petits sommités

Oignons Bottes coupés en 2 ou en 4 : 6 pièces

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Lait de coco (mini brick) : 20 cL

Coriandre fraîche : quelques feuilles

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Lavez et découpez les légumes listés.
- 2 Versez 50 cL d'eau dans le plat de cuisson Combi. Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée). Déposez une grande feuille de papier cuisson qui pourra recouvrir les légumes et le poisson afin de faire une papillote. Ajoutez tous les légumes et le poisson au dessus de la plaque de cuisson Crousti. Assaisonnez avec les ingrédients listés. Refermez avec la papier cuisson pour faire une papillote.
- 3 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **STEAM**. Temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Apportez directement votre plat sur la table et ouvrez la papillote.
Effet assuré !!



Tous droits réservés.

FILET DE TRUITE CUIT SUR PEAU, PAPRIKA FUMÉ EFFEILLÉ DE CHOU VERT VAPEUR COMME UN VIN CHAUD

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 27 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

PRÉPARATION FILETS DE TRUITE

Filets de truite avec peau : 4 pièces

Paprika fumé : 1 cuillère à café

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION CHOU VERT

Chou vert effeuillé : 1 petite pièce

Carottes en rondelles : 2 pièces

Oignons émincés : 4 pièces

Thym : 1 branche

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION VAPEUR PARFUMÉE

Bouillon de légumes : 25 cL

Vin rouge : 25 cL

4 épices : 1 cuillère à café

Thym : 1 branche

Laurier : 2 feuilles

EN FINITION

Beurre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les légumes listés. Effeuillez le chou et lavez les feuilles.

Assaisonnez les filets de truite avec les ingrédients listés.

- 2 Dans le plat de cuisson Combi, versez le bouillon de légumes et le vin rouge avec le reste des ingrédients listés pour la "préparation vapeur parfumée". Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée) au dessus.
- 3 Ajoutez tous les légumes et le poisson au dessus de la plaque de cuisson Crousti. Assaisonnez avec les ingrédients listés.
- 4 Insérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **COMBICOOKER** et sélectionnez **STEAM**. Temps de cuisson 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

- 5 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson Combi de l'appareil. Dressez dans un plat de service ou à l'assiette. Vous pouvez utiliser le reste du bouillon avec une noisette de beurre comme bouille d'accompagnement.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette fonctionne avec du chou émincé, du chou Chinois ou des choux de Bruxelles.



Tous droits réservés.

AILERONS DE POULET LAQUÉ AU SOJA

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES | **TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Ailerons de poulet : 12 pièces

PRÉPARATION SAUCE

Sauce soja sucrée : 25 cL

Ketchup : 3 cuillères à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Miel : 2 cuillères à soupe

PRÉPARATION

1 Préparation de la sauce :

Mélangez les ingrédients listés pour la préparation de la sauce.

Assaisonnez selon vos goûts.

2 Préparation des ailerons de poulet :

Dans un saladier, mettez les ailerons et la sauce. Mélangez l'ensemble pour bien recouvrir les ailerons.

3 Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée) sur le plat de cuisson Combi. Versez l'ensemble de la préparation sur la plaque de cuisson Crousti. Insérez au Niveau 1.

4 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **AIRFRY**. Température 200°, temps de cuisson 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

5 Une fois la cuisson terminée, ajoutez le miel prévu en finition. Maintenant, votre plat est prêt à être partagé.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez saupoudrer les ailerons de poulet d'oignons frits.



Tous droits réservés.

CREVETTES ROLLS AU BASILIC

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 05 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 05 MINUTES | **TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Crevettes : 14 pièces

Basilic frais : 14 feuilles

Pâte à Filo : 5 feuilles

Huile d'olive : 3 cuillère à soupe

Ail en poudre : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Épluchez les crevettes. Assaisonnez selon vos goûts avec du sel, du poivre et de l'ail en poudre.
- 2 Coupez des rectangles de 15x10 cm de pâte à Filo. Badigeonnez d'huile d'olive.
- 3 Rincez le basilic. Posez une feuille de basilic et une crevette sur la pâte à filo et enroulez. Badigeonnez d'huile d'olive.
- 4 Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée) sur le plat de cuisson Combi. Placez les crevettes rolls sur la plaque de cuisson Crousti. Insérez au Niveau 1.
- 5 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **AIRFRY**. Température 200°, temps de cuisson 05 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être partagé.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer la pâte à Filo par des feuilles de brick.

Vous pouvez aussi remplacer les crevettes par du poulet.

Vous pouvez accompagner les crevettes rolls avec une sauce aigre douce.



CROQ MONSIEUR GRATINÉ À LA RACLETTE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 2 PORTIONS

PRÉPARATION : 05-08 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 12 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 12 MINUTES | **TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

Pain de campagne : 4 tranches

Beurre : 15 g

Jambon blanc : 2 tranches

Fromage à raclette : 8 tranches

Lard fumé : 2 tranches

PRÉPARATION

- 1 Beurrez une face de chaque tranche de pain de campagne.
- 2 Mettez 1 tranche de jambon et 2 tranches de fromage à raclette sur un morceau de pain.
- 3 Rassemblez deux morceaux de pain pour former un croque monsieur. Rajoutez deux tranches de fromage à raclette et 1 tranche de lard fumé sur le dessus.
- 4 Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée) sur le plat de cuisson Combi. Placez les croques monsieurs à la raclette sur la plaque de cuisson Crousti. Insérez au Niveau 1.
- 5 Faites basculer le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **AIRFRY**. Température 200°, temps de cuisson 12 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être partagé.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez remplacer le jambon blanc par des tranches de saucisse fumée.



FONDUE DE CAMEMBERT AU PAIN GRILLÉ

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 08 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 08 MINUTES | **TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi + Plaque de cuisson Crousti)

PRÉPARATION CAMEMBERT

Camembert : 1 pièce

Ail : 2 gousses

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION PAIN

Baguette aux céréales : 1 pièce

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Ail en poudre : 1 cuillère à café

PRÉPARATION

1 Préparation du pain :

Coupez le pain en morceaux. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients listés pour la préparation du pain. Assaisonnez selon vos goûts.

2 Préparation du camembert :

Placez la plaque de cuisson Crousti (perforée) sur le plat de cuisson Combi. Mettez une feuille de papier cuisson par dessus.

3 Quadrillez le dessus du camembert.

Placez-le au centre de la plaque de cuisson Crousti. Autour, mettez les morceaux de pain assaisonnés. Ajoutez le reste des ingrédients listés pour la préparation du camembert. Insérez au Niveau 1.

- ### 4 Faites basculer le SMARTSWITCH sur **AIRFRY** et sélectionnez **AIRFRY**. Température 200°, temps de cuisson 08 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, ajoutez un tour de moulin à poivre sur le camembert. Votre plat est prêt à être partagé.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette fonctionne aussi avec un vacherin Mont d'or ou un reblochon.



Tous droits réservés.

TARTIFLETTE DE SAVOIE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 15-20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 20 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 210°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Pommes de terre en cubes cuites :

1,3 kg

Oignons émincés : 2 pièces

Lardons : 200 g

Vin blanc : 25 cL

Reblochon coupé en 2 dans la

largeur : 1 pièce

PRÉPARATION

- 1 Prenez le plat de cuisson Combi, ajoutez les oignons émincés et les lardons. Insérez dans le Niveau 1.
- 2 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** fonction **SEAR**, température **HI**, laissez la porte entre-ouverte pendant 7-8 minutes. Appuyez sur **START/STOP**. À mi-cuisson, remuez avec une cuillère en bois.
- 3 En fin de cuisson, rajoutez le vin blanc et mélangez à la cuillère. Laissez rissoler pendant 2 minutes.
- 4 Sortez le plat de cuisson Combi, ajoutez les cubes de pommes de terre cuites, la crème liquide. Mélangez et assaisonnez selon vos goûts. Rajoutez le reblochon coupé en deux sur la largeur, face peau vers le dessus.
- 5 Positionnez la **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **BAKE**. Temps de cuisson 20 minutes, température 210°. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Pour plus de gratinage : positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **GRILL**. Température 240°, temps de cuisson 4-5 min. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

En remplaçant le reblochon par de la raclette, vous découvrirez la Raciflette.



LASAGNES CHÈVRE & ÉPINARD

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 25 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 20 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 210°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION LASAGNES

Pâte à lasagne : 8 pièces

Épinard : 1,5 kg

Bûche de fromage de chèvre

coupée en 18 tranches : 200 g

Ail en poudre : 1 cuillère à café

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION MÉLANGE CRÈME/GRUYÈRE

Crème : 250 g

Gruyère : 100 g

PRÉPARATION

- 1 Préparation du mélange crème/gruyère :
Mélangez la crème avec le gruyère.
- 2 Préparation des lasagnes :
Dans un saladier, mettez les épinards et assaisonnez selon vos goûts avec le sel, le poivre et l'ail en poudre.
- 3 Prenez le plat de cuisson Combi et mettez 500 g d'épinards au fond du plat, 6 tranches de chèvre et 3 cuillères à soupe du mélange crème/gruyère. Ajoutez 4 feuilles de pâtes à lasagne. Renouvelez l'étape une fois.
- 4 Finissez avec une couche d'épinards. Etalez le mélange crème/gruyère et ajoutez les dernières tranches de fromage de chèvre pour la cuisson.
- 5 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **BAKE**. Temps de cuisson 20 minutes, température 210°. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez ajouter un filet de miel et quelques noix pour pimper la recette.



Tous droits réservés.

QUICHE SANS CROÛTE POMMES DE TERRE, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES & CHORIZO

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 08 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 23 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 18 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 190°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI 4L

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION LÉGUMES

Courgettes en rondelles : 800 g

Trio de poivrons émincés surgelés :
300 g

Olives noires dénoyautées : 18 pièces

Chorizo coupé en cubes : 1 demi

PRÉPARATION APPAREIL À QUICHE

Oeufs : 4 pièces

Crème liquide : 20 cL

Lait : 20 cL

Maïzena : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Préparation de l'appareil à quiche :
Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients listés pour la préparation de l'appareil à quiche, ajoutez l'ensemble de la préparation légumes.
- 2 Dans un plat de cuisson Combi, mettez un filet d'huile d'olive au fond du plat, ajoutez la préparation.
- 3 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **BAKE**. Temps de cuisson 15 minutes, température 190°. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette se mange aussi bien chaude, tiède ou froide.





Tous droits réservés.

MOUSSAKA DE BOEUF À LA FÉTA GRECQUE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 25 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 200°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

PRÉPARATION TOMATE/VIANDE

Pulpe de tomate : 800 g

Steak haché : 500 g

Oignon ciselé : 1 pièce

Huile d'olive : 3 cuillères à soupe

Ail haché : 2 gousses

Thym : 1 cuillère à soupe

Sucre : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION MÉLANGE MOUSSAKA

Tranches d'aubergines grillées (surgelées) : 600 g

Tomates cerises : 200 g

Féta : 200 g

EN FINITION

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Thym frais : 2 branches

PRÉPARATION

1 Préparation du mélange tomate/viande :

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients listés pour la préparation tomate/viande. Assaisonnez selon vos goûts.

2 Préparation de la moussaka :

Dans le fond du plat de cuisson Combi, placez la moitié des tranches d'aubergines et étalez une couche de la préparation à la viande au dessus. Emiettez la moitié de la féta. Refaites une deuxième couche de la même façon. Ajoutez les tomates cerises et un filet d'huile d'olive.

3 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **BAKE**. Temps de cuisson 25 minutes, température 200°. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

Finissez avec une couche d'épinards. Étalez le mélange crème/gruyère et ajoutez les dernières tranches de fromage de chèvre pour la cuisson.

4 Une fois la cuisson terminée, ajoutez l'huile d'olive et le thym prévus pour la finition. Votre moussaka est prête à être servie.

SUGGESTIONS GOURMANDES

En alternative de la féta, vous pouvez utiliser du fromage halloumi.



Tous droits réservés.

BRANDADE DE MORUE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

PRÉPARATION : 10-15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 05 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 25 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Pommes de terre à purée : 1 kg

Morue dessalée : 400 g

Crème : 20 cL

Lait : 20 cL

Ail haché : 4 gousses

Huile d'olive : 2 cuillères à soupe

Laurier : 2 feuilles

PRÉPARATION

- 1 Mettez la morue à dessaler à l'avance en changeant plusieurs fois l'eau. Ensuite, effilochez la morue.
- 2 Coupez les pommes de terre en cube et les rincer. Dans le plat de cuisson Combi, mettez tous les ingrédients listés et mélangez. Placez le plat de cuisson Combi au Niveau 1.
- 3 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **BAKE**. Temps de cuisson 25 minutes, température 180°. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, écrasez l'ensemble à la fourchette et mélangez.
- 5 Pour gratiner la brandade, réinsérez le plat de cuisson Combi au Niveau 1. Positionnez la **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY** et sélectionnez **GRILL**. Température 240°, temps de cuisson 8-10 min. Votre plat est prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez servir la brandade sur des tartines de pain grillé à l'ail.



Tous droits réservés.



GÂTEAU CHOCOLAT-POIRES "BELLE HÉLÈNE"

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 9 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 40 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

TEMPÉRATURE DE CUISSON : 180°C

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI 4L* + PLAQUE PERFORÉE + PLAT CARRÉ

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Farine de blé : 75 g

Sucre : 120 g

Beurre : 175 g

Œufs : 5 pièces

Chocolat : 200 g

Poires au sirop : 8 demies poires

EN FINITION

Chocolat : 8 carrés

PRÉPARATION

- 1 Égouttez les demies poires, mettez-les sur du papier absorbant. Faites fondre le chocolat avec le beurre (au bain marie ou au micro-onde). Mettez la farine et le sucre glace dans un saladier, ajoutez les œufs entiers et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez le mélange chocolat/beurre. Prenez le plat carré NINJA, beurrez et farinez le moule. Versez la préparation, insérez les demies poires à la verticale.
- 2 Dans le plat de cuisson Combi, placez la plaque de cuisson perforée et le plat carré NINJA avec le mélange chocolat et poire.
- 3 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIR FRY** et sélectionnez **COMBI BAKE**. Température 180°C, temps de cuisson 15 minutes (pour fondant), 20 minutes (moelleux). Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 4 En fin de cuisson, à la sortie du four, déposez 1 carré de chocolat au bord des poires qui va gentiment fondre avec la chaleur.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette se mange aussi bien chaude, tiède ou froide.

*Accessoire vendu séparément (XSKDOVNLIDEUK)

NINJA



Tous droits réservés.

BRIOCHETTES PÉPITES CHOCOLAT-PISTACHE

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT



QUANTITÉ : 9 PORTIONS

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 47 MINUTES**PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 12 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES**TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 180°C**ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI 4L * / PLAQUE PERFORÉE

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Farine : 300 g**Sucre** : 3 cuillères à soupe**Sel** : 2 pincées**Œufs entiers** : 2 pièces**Lait chaud** : 120 cL**Beurre mou** : 125 g**Levure boulangère (instantanée)** : 1 sachet**Pépites de chocolat** : 100 g**Pistaches concassées** : 50 g**Œuf** : 1 pièce

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez varier cette recette avec des pralines roses, des dragées concassées ou un mélange de fruits secs par exemple.

PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol, mélangez le lait chaud, le sucre, et la levure. Laissez reposer 5 minutes. Dans un grand bol verser la farine, les oeufs, le sel et le mélange de lait. Mélangez jusqu'à ce que une boule de pâte se forme. Ajoutez et mélangez progressivement le beurre mou. Une fois le beurre incorporé, ajoutez les pépites de chocolat et les pistaches concassées. Couvrez le bol avec un linge et laissez lever pendant 45 minutes environ (il faut que la pâte double de volume). Déposez la pâte sur un plan de travail fariné, coupez en 9 parts égales et façonnez 9 boules à la main.
- 2 Mettez 35 cl d'eau dans le plat de cuisson Combi. Placez la plaque de cuisson perforée au dessus. Déposez une grande feuille de papier cuisson et placez vos boules de brioches (3X3) les unes contre les autres. Avec un pinceau, passez une couche fine d'œuf battu. Mettez 2 coups de ciseau en croix sur chaque boule de brioche.
- 3 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER**, sélectionnez **COMBI BAKE**. Température de cuisson 180°, temps de cuisson 15 minutes. A la fin de la cuisson, les brioches sont prêtes à être partagées sans modération ;).

*Accessoire vendu séparément (XSKDOVNLIDEUK)



Tous droits réservés.

PETITS PAINS "THYM-OLIVES"

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 9 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 +5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 45 MINUTES**PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 1 MINUTE | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES**TEMPÉRATURE DE CUISSON** : 180°C**ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI 4L * / PLAQUE PERFORÉE / PLAQUE DE CUISSON

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Farine de blé : 500 g**Eau tempérée** : 35 cL**Levure boulangère** : 8 g**Sel** : 1 cuillère à café**Olives noires dénoyautées** : 75 g**Thym séché** : 2 cuillères à café

SUGGESTIONS GOURMANDES

Avec cette recette vous pouvez aussi faire une miche de pain. Il faudra passer le temps de cuisson à 20 min (vs 15 min) et mettre 50 cl d'eau (vs 35 cl pour la vapeur).

PRÉPARATION

1 Mise en place du pain :

Mélangez la levure et la farine. Faites un puit au centre de la farine, versez la levure, le reste de l'eau et incorporez-y tout doucement à la main la farine avec l'eau. Pétrissez la pâte pendant 5 à 7 min pour lui donner de l'élasticité et ajoutez les olives et le thym. Mettez la pâte dans un bol, recouvrez d'un linge et laissez reposer à température ambiante pendant 45 min. Quand la pâte a doublé de volume, chassez l'air avec le poing fariné. Sur un plan de travail fariné, déposez la pâte coupée en 9 portions égales et façonnez-les pour faire des boules. Déposez une feuille de papier cuisson sur la plaque de cuisson, déposez les boules de pain.

2 Placez le plat de cuisson Combi niveau1 avec 35 cl d'eau . Placez les boules de pain sur la plaque de cuisson avec un papier cuisson. Mettez 2 coups de ciseaux en croix sur chaque boules de pain. insérez la plaque de cuisson au Niveau 2.

3 Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **BAKE**. Temps de cuisson 15 minutes, température 180°. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, les pains sont prêts à être dégusté (servir chaud ou tiède).

*Accessoire vendu séparément (XSKDOVNLIDEUK)



Tous droits réservés.

SOURIS D'AGNEAU FAÇON 7 HEURES

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 04 HEURES

TEMPS DE CUISSON : 04 HEURES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Souris d'agneau : 4 pièces

Carotte : 1 pièce

Oignon : 1 pièce

Concentré de tomate : 1 cuillère à soupe

Vin blanc : 25 cL

Ail : 4 gousses

Thym : 2 branches

Jus de viande : 50 cL

Sel et poivre : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Insérez le plat de cuisson Combi en position basse (Niv 1) dans l'appareil. Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY/COOKER**. Sélectionnez **SEAR/SAUTÉ** et réglez la température sur **HI**. Appuyez sur **START/STOP** et laissez préchauffer 2 minutes (porte de l'appareil entrouverte).
- 2 Au bout de 2 minutes, retirez le plat de l'appareil avec des gants. Répartissez de l'huile d'olive dans le fond du plat. Ajoutez les souris d'agneau. Remettez le plat dans l'appareil (toujours porte entrouverte). Laissez saisir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Retirez le plat de cuisson et ajoutez les garnitures (oignons, carottes). Laissez rissoler.
- 4 Au bout de 6 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le vin blanc. Au bout de 3-4 minutes, ajoutez le reste des ingrédients. Assaisonnez selon vos goûts. Sortez le plat de cuisson de l'appareil.
- 5 Appuyez sur **START/STOP** pour éteindre l'appareil. Remettez le tout au Niveau 1 et fermez la porte. Sélectionnez **SLOW COOK (Mijoter)**, réglez la température sur **HI** et la durée de cuisson sur 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat qui est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Vous pouvez accompagner cette recette avec des haricots blancs ou des flageolets



Tous droits réservés.

SAUTÉ DE VEAU MARENGO

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 04 HEURES

TEMPS DE CUISSON : 04 HEURES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)

Sauté de veau (épaule) : 1 kg

Oignon : 1 pièce

Champignons : 500 g

Concentré de tomate : 1 cuillère à soupe

Concassé de tomate : 400 g

Vin blanc : 25 cL

Laurier : 2 feuilles

Thym : 2 branches

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Maïzena : 1 cuillère à soupe

Sel et poivre : selon vos goûts

EN FINITION

Ciboulette : 2 cuillères à café

PRÉPARATION

- 1 Insérez le plat de cuisson Combi en position basse (Niv 1) dans l'appareil. Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY/COOKER**. Sélectionnez **SEAR/SAUTÉ** et réglez la température sur **HI**. Appuyez sur **START/STOP** et laissez préchauffer 2 minutes (porte de l'appareil entrouverte).
- 2 Au bout de 2 minutes, retirez le plat de l'appareil avec des gants. Répartissez de l'huile d'olive dans le fond du plat. Ajoutez le sauté de veau. Remettez le plat dans l'appareil (toujours porte entrouverte). Laissez saisir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Retirez le plat de cuisson et ajoutez les garnitures (oignons, champignons). Laissez rissoler.
- 4 Au bout de 6 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le vin blanc. Au bout de 3-4 minutes, ajoutez le reste des ingrédients. Assaisonnez selon vos goûts. Sortez le plat de cuisson de l'appareil.
- 5 Appuyez sur **START/STOP** pour éteindre l'appareil. Remettez le tout au Niveau 1 et fermez la porte. Sélectionnez **SLOW COOK (Mijoter)**, réglez la température sur **HI** et la durée de cuisson sur 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat qui est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette est idéale avec des pommes de terre vapeurs.





Tous droits réservés

PALERON DE BOEUF FONDANT AUX CAROTTES

RECETTE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 04 HEURES

TEMPS DE CUISSON : 04 HEURES

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson combi)**Paleron de boeuf** : 1 kg**Oignon** : 1 pièce**Carottes** : 12 pièces**Vin rouge** : 25 cL**Fond de veau** : 50 cL**Laurier** : 2 feuilles**Thym** : 2 branches**Huile d'olive** : 1 cuillère à soupe**Ail haché** : 2 gousses**Sel et poivre** : selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Insérez le plat de cuisson Combi en position basse (Niv 1) dans l'appareil. Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY/COOKER**. Sélectionnez **SEAR/SAUTÉ** et réglez la température sur **HI**. Appuyez sur **START/STOP** et laissez préchauffer 2 minutes (porte de l'appareil entrouverte).
- 2 Au bout de 2 minutes, retirez le plat de l'appareil avec des gants. Répartissez de l'huile d'olive dans le fond du plat. Ajoutez les palerons de boeuf. Remettez le plat dans l'appareil (toujours porte entrouverte). Laissez saisir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Retirez le plat de cuisson et ajoutez les garnitures (oignons, carottes). Laissez rissoler.
- 4 Au bout de 6 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le vin blanc. Au bout de 3-4 minutes, ajoutez le reste des ingrédients. Assaisonnez selon vos goûts. Sortez le plat de cuisson de l'appareil.
- 5 Appuyez sur **START/STOP** pour éteindre l'appareil. Remettez le tout au Niveau 1 et fermez la porte. Sélectionnez **SLOW COOK (Mijoter)**, réglez la température sur **HI** et la durée de cuisson sur 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat qui est désormais prêt à être servi.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Cette recette est idéale avec des tagliatelles au beurre.



Tous droits réservés.

RECETTE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

QUANTITÉ : 8 PORTIONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 6 HEURES 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 6 HEURES

ACCESSOIRE : PLAT DE CUISSON COMBI 4L*

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

Sauté de boeuf à bourguignon : 2 kg**Huile d'olive** : 2 cuillères à soupe**Oignons émincés** : 2 pièces**Carottes en morceaux** : 4 pièces**Vinaigre de vin** : 2 cuillères à soupe**Moutarde de Dijon** : 2 cuillères à soupe**Sucre cassonade** : 2 cuillères à soupe**Pain d'épices coupé en cubes** : 8 tranches**Bière brune** : 50 cL**Thym** : 2 branches**Laurier** : 2 branches**Jus de veau** : 50 cL**Sel et poivre** : selon vos goûts

EN FINITION

Pain d'épices coupé en cubes : 2 tranches**Persil haché** : 1 cuillère à soupe

SUGGESTIONS GOURMANDES

Selon vos goûts, vous pouvez utiliser de la bière blonde ou blanche ou pour une touche singulière une bière rouge à la cerise.

PRÉPARATION

- 1 Insérez le plat de cuisson DUTCH OVEN en position basse (Niv 1) dans l'appareil. Positionnez le **SMARTSWITCH** sur **AIRFRY/COOKER**. Sélectionnez **SEAR/SAUTÉ** et réglez la température sur HI-5. Appuyez sur **START/STOP** et laissez préchauffer 2 minutes (porte de l'appareil entrouverte).
- 2 Au bout de 2 minutes, retirez le plat de l'appareil avec des gants. Ajoutez l'huile d'olive dans le fond du plat. Mettez les morceaux de sauté de boeuf. Remettez le plat dans l'appareil (toujours porte entrouverte). Laissez saisir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Retirez le plat de cuisson et ajoutez les garnitures (oignons, carottes). Remettez le plat dans l'appareil. Laissez rissoler.
- 4 Au bout de 5-6 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le reste des ingrédients listés. Assaisonnez selon vos goûts. Sortez le plat de cuisson de l'appareil et mettez le couvercle.
- 5 Appuyez sur **START/STOP** pour éteindre l'appareil. Remettez le tout (plat DUTCH OVEN avec couvercle) au Niveau 1 et fermez la porte. Sélectionnez **SLOW COOK (Mijoter)**, réglez la température sur **HI** et la durée de cuisson sur 6 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat qui est désormais prêt à être servi. Ajoutez en finition des cubes de pain d'épices et du persil haché.

*Accessoire vendu séparément (XSKDOVNLIDEUK)



Tous droits réservés.