

Mini Plus



magimix®



STOP AUTO PULSE

Mini Plus

magimix

Mode d'emploi

Descriptif	4
Capacités de travail maximales.....	5
Accessoires.....	6 à 11
Recommandations	12
Trucs et astuces	14

Recettes

Comment lire les recettes	16
Préparations de base.....	17
Apéritifs et entrées	27
Plats	32
Desserts	39
Menus	44
Cocktails et milkshakes	69
Préparations pour bébés.....	73
Glossaire.....	76
Index des menus et des recettes.....	77



www.magimix.com





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

1. Lire attentivement toutes les directives.
2. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
4. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
6. Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
7. Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
8. Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque les disques ou le couteau fonctionnent, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil. L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
9. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.
10. Afin d'éviter tout risque de blessures, ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis la cuve correctement en place.
11. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
12. Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage de couvercle.
13. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
14. Les lames sont très tranchantes - ne jamais introduire d'aliment avec les mains – toujours utiliser le poussoir.
15. Parties en mouvement – ne jamais introduire les doigts dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction.
16. Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
17. Vérifier que le bouton est en position STOP, puis débranchez-le de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant montage ou démontage ou nettoyage ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
18. Ne jamais utiliser l'appareil autrement que pour l'usage prévu.
19. Ne pas ajouter d'ingrédients dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne.
20. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.



21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Pour presse-agrumes uniquement : cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
24. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse ou du produit vaisselle (plus de détails au paragraphe NETTOYAGE).
25. Pour les modèles chromés, l'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE

INSTALLATION ELECTRIQUE

UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA

Afin de minimiser tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche n'entre dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, la retourner. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche.

La puissance indiquée sur la plaque signalétique est basée sur l'accessoire de plus grande puissance. Il se peut que d'autres accessoires soient de puissance moindre.



Poussoir



Couteau métal



Goulotte



BlenderMix



Couvercle



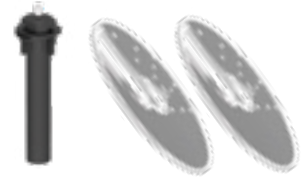
Batteur à blancs



Mini couteau*



Mini cuve



Prolongateur
+ disque éminceur-râpeur 2mm et 4mm



Cuve

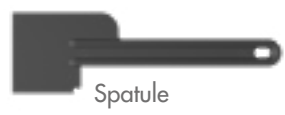


Presse-agrumes



Axe du moteur

Bloc moteur

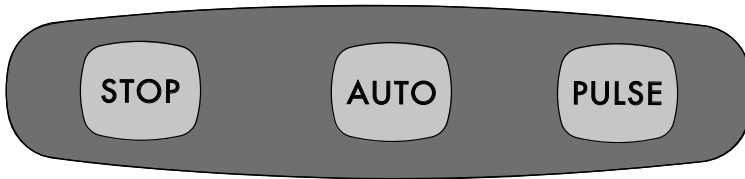


Spatule



Boîte de rangement

*Fonctionne seulement avec le prolongateur et la mini cuve



STOP : touche d'arrêt de l'appareil.

AUTO : touche de fonctionnement en continu pour obtenir une texture plus homogène. Pour hacher, mixer et mélanger finement. Pétrir, battre les blancs en neige, émincer et râper.

PULSE : touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, pour hacher, mixer grossièrement ou contrôler parfaitement les débuts et fins des préparations.

Pour certaines préparations (purées, soupes...) commencez à mixer en PULSE, puis travaillez en marche en continu.

Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.

1 pulsion = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE



Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche STOP.

L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé.

Appuyez sur la touche « STOP » et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMALES

	MINI PLUS
Brioche	0,4 kg
Pâte à pain	0,4 kg
Pâte brisée	0,5 kg
Velouté	0,6 l
Viande hachée	0,5 kg
Carottes	0,6 kg
Blancs en neige	2 à 4



Poids total, quantités calculées pour la cuve principale.

MONTAGE DE LA CUVE

Avant la 1^{ère} utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).



Placez la cuve sur le bloc moteur, la poignée à votre gauche.



Faites pivoter la cuve vers la droite jusqu'au blocage complet. La poignée est alors au centre du bloc moteur.



Placez l'accessoire choisi dans la cuve (voir détail page suivante).



Posez le couvercle bien à plat, en plaçant la goulotte à gauche de la poignée.



Faites pivoter le couvercle jusqu'au blocage.

ATTENTION

- Double sécurité : l'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée

ATTENTION

Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants. Tenez le haut du couteau ou retirez-le de la cuve avant de verser votre préparation..



COUPEAU MÉTAL : placez directement le couteau dans la cuve sur l'axe du moteur.
Posez et enclenchez le couvercle.



BLENDERMIX : placez-le dans la cuve, munie du couteau métal.



DISQUES : placez le disque choisi sur le prolongateur et fixez-le avec une légère rotation vers la gauche sans forcer.



EMINCEUR : placez la lame sur le dessus.

RÂPEUR : placez les picots de râpe sur le dessus.



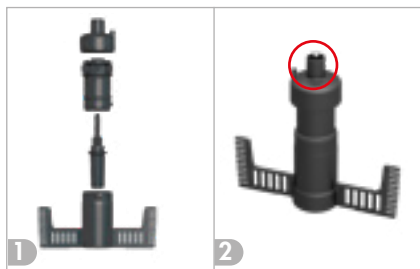
Enfilez le prolongateur muni du disque, au centre de la cuve sur l'axe.
Posez le couvercle.



Pour éviter d'endommager la lame du disque ou le moteur de l'appareil, évitez d'introduire des aliments trop durs ou trop congelés, c'est-à-dire qui ne peuvent pas être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé.

Si un morceau d'aliment dur (comme une carotte...) se coince dans la lame du disque, arrêtez le robot, retirez le disque puis ôtez délicatement le bout d'aliment de la lame.

MONTAGE DES ACCESSOIRES



BATEUR À BLANCS : veillez à bien assembler les 4 parties. Vérifiez que l'axe métallique est bien emboîté. Il ressort légèrement.



Placez-le directement dans la cuve, sur l'axe. Posez et verrouillez le couvercle.



MINI CUVE : elle se pose à l'intérieur de la grande cuve sur la remontée centrale.



Son couteau en métal se pose sur le prolongateur et se fixe avec une légère rotation vers la gauche.

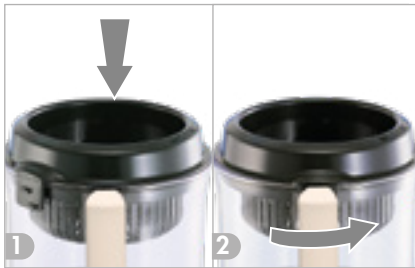


Placez l'ensemble sur l'axe, dans la mini cuve.

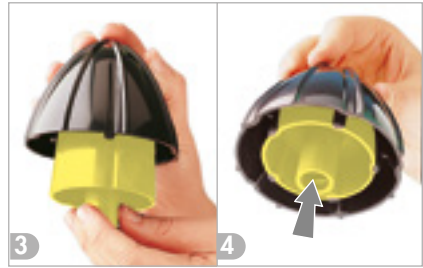


Posez le couvercle bien à plat et verrouillez.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES



1 Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



3 Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. **Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône.**



5 Glissez le cône sur l'axe. Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier.



6 Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



7 Rabattez le bras. Mettez en marche l'appareil, puis appuyez doucement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



8 Arrêtez l'appareil en fin d'opération, avant de relever le bras pour éviter toute projection.

Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.

DEMONTAGE DES ACCESSOIRES ET DES CUVES



Retirez obligatoirement le couvercle en le faisant pivoter vers la gauche.



Retirez la mini cuve en la soulevant et en maintenant le mini couteau à l'intérieur.



Ôtez le mini couteau avec précaution avant de poser la mini cuve.



Retirez le disque avec précaution en le prenant par les bords au niveau du trou.



Ôtez le prolongateur en le faisant pivoter et en maintenant toujours le disque fermement.



BOITE DE RANGEMENT : les accessoires sont rangés horizontalement et fixés selon les emplacements prévus à cet effet.

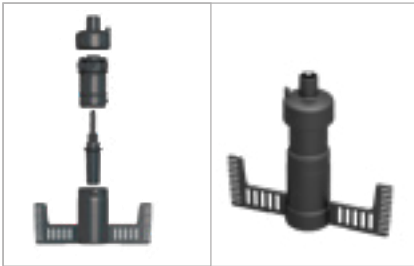
Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.



Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



Pour nettoyer la base du couteau métal et du batteur à blancs, utilisez un goupillon.



Le batteur à blancs se compose de 4 parties, veillez à bien les assembler après nettoyage.



BLOC MOTEUR : essuyez-le avec un chiffon doux humide.

Vous pouvez laver votre robot au lave-vaisselle, mais une utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Ainsi afin de préserver votre robot nous vous recommandons de le laver à la main :

- Lave-vaisselle : Mettez les bols transparents dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et/ou une pression des autres ustensiles. Sélectionnez la température minimale (idéalement < 50°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex : tampons métalliques, face grattante d'une éponge de vaisselle).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation leur compatibilité avec les articles plastiques.

Ne laissez pas tremper les éléments. Essuyez-les après les avoir lavés.

Veillez à bien essuyer vos pièces inox pour éviter les marques d'oxydation.

Elles n'altèrent en rien la qualité des couteaux, disques, cuves...

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



Attention : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques, les lames sont très affûtées.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

RECOMMANDATIONS



Ne poussez jamais les ingrédients avec la main.



N'introduisez jamais par la goulotte un objet dans la cuve.



N'essayez jamais de broyer des os (même des petits), l'appareil n'est pas conçu pour cela. Vous endommageriez irrémédiablement votre couteau métal.



LIQUIDES : ne remplissez pas la cuve au-delà du tiers. Vous devez rester en dessous du niveau de la remontée centrale.



SOLIDES : ne remplissez pas au-delà des deux tiers de la cuve.



Ne laissez jamais le poussoir dans la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne seraient pas aérés.



La goulotte vous permet d'ajouter des ingrédients ou des liquides directement.



Il faut que le couvercle soit déverrouillé avant d'enlever la cuve. Si la cuve ne se déverrouille pas, c'est que vous n'avez pas déverrouillé le couvercle.



Sous la pression d'un aliment mou, le disque peut ralentir. Dans ce cas, ne forcez pas sur le poussoir.



Vous pouvez faire des éminçages et des râpages en une seule opération dans la cuve sans la vider. Il suffit de retourner le disque réversible.



Grâce à la mini cuve vous pouvez enchaîner une autre préparation. Il suffit de placer la mini cuve dans la cuve au-dessus des légumes.



Tenez le couteau en versant le contenu de la cuve.

SIMPLICITÉ

- Touche AUTO : le moteur s'adapte à la préparation en cours.
- Touche PULSE : pour avoir un meilleur contrôle du résultat final. Cette fonction vous permet de hacher et mixer précisément.
- Pour obtenir un résultat optimal lorsque vous hachez, râpez ou émincez des aliments tendres (viande, poisson, fromage à pâte molle...), placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot.
Attention : les aliments doivent être fermes mais non congelés.

PRATICITÉ

- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage : travaillez d'abord dans la mini cuve puis dans la grande cuve. Commencez par travailler les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Si l'appareil se met à vibrer, nettoyez les pieds et essuyez-les soigneusement ou vérifiez les capacités maximales p. 5.



MINI CUVE

- La mini cuve est idéale pour les petites préparations : hacher les oignons, la viande, les herbes fraîches... mixer des sauces apéritifs, une vinaigrette et émulsionner la mayonnaise.
- Avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve sont parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.
- Vous pouvez utiliser la mini cuve directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.
- La mini cuve est idéale pour préparer le repas des bébés (purées, compotes...)



GRANDE CUVE

- **Pour les liquides**, ne remplissez jamais la cuve au-delà du 1/3 de la cuve.
- **Pour les solides**, ne pas remplir au-delà des 2/3 de la cuve.



COUTEAU MÉTAL

- **Pour les grandes quantités**, coupez les aliments comme la viande, les légumes ... en dés de 2 cm.
- **Viande, poisson** : pour hacher de la viande ou du poisson, utilisez la fonction PULSE pour mieux contrôler le résultat final.
- **Purée de légumes** : placez les aliments cuits coupés en gros dés dans la cuve et mixez-les au couteau métal. Travaillez d'abord en mode PULSE puis en marche en continu (AUTO) jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- **Pâtes souples (brioche, pâte à choux...)** : le robot Magimix utilise le principe du pétrissage dynamique. Les pâtes sont pétries en 30 secondes environ. Le pétrissage varie en fonction des quantités et des types de pâtes.
Suivez les instructions indiquées pour chaque recette.



- **Pâtes** : laissez lever ou reposer les pâtes à température ambiante voire tiède. Elles lèveront plus rapidement.
La farine étant très volatile, vous pourrez constater pour certaines recettes des projections de farine. Pour éviter ce phénomène, mettez tous les ingrédients (sel, farine, beurre, œufs...) dans la cuve puis versez les liquides (eau, lait...) avant de commencer le pétrissage.
- Vous pouvez facilement conserver les pâtes bien enveloppées dans du film alimentaire et les placer au congélateur (environ 2 mois). Avant utilisation, pensez à les sortir la veille.

BLENDERMIX

- **Soupes, pâtes à crêpes, cocktails** : positionnez le couteau métal, ajoutez tous les ingrédients dans la cuve. Placez ensuite le BlenderMix dans la cuve puis mettez en marche pendant au maximum 1 minute.



DISQUES

- **Pour émincer les fruits et légumes longs** (concombre, carotte, poireau...), placez les légumes dans la goulotte en la remplissant au maximum, ainsi les fruits et légumes resteront droits.
- **Pour émincer les fruits et les légumes de petites tailles** (fraise, kiwi, navet...), placez-les 1 par 1 dans la goulotte.
- **Pour râper les fruits et légumes longs** (carotte, courgette...) et le fromage. Placez-les couchés dans la goulotte.
- **Pour les fruits et légumes ronds** (tomates, pommes...) coupez-les en 2 ou en 4 si nécessaire.

BATTEUR A BLANCS

- Votre cuve doit être propre et sèche.
- Vérifiez de bien **retirer le poussoir doseur** du couvercle afin de laisser l'air s'incorporer à la préparation!
- **Blancs en neige** : pour des blancs plus volumineux, utilisez des œufs à température ambiante.
- **Crème fouettée** : n'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas! Utilisez uniquement de la crème liquide entière très froide (au minimum 35% de matière grasse). Placez la cuve du robot 10 minutes au congélateur avant de commencer la recette. Un sachet de Chantifix® ajouté à la crème permet à la crème fouettée d'attendre au frais plusieurs heures. Nous vous conseillons de surveiller la préparation pour éviter que celle-ci ne tourne en beurre.



PRESSE-AGRUMES

- 2 cônes : petit pour les citrons, grand pour les oranges, pamplemousses.



COMMENT LIRE LES RECETTES

Afin d'être accessibles à tous, toutes les recettes sélectionnées sont faciles à réaliser et peu onéreuses. Elles ne nécessitent aucun savoir-faire particulier.

Pour vous aider à utiliser votre Mini Plus, vous trouverez, à côté de chaque recette, les indications suivantes :

c.c.= cuillère à café

c.s.= cuillère à soupe

1 bol = 250 - 300 g

1 pulsion = une pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE.



Couteau métal



Râpeur 2 mm



Blender Mix



Râpeur 4 mm



Batteur à blancs



Eminceur 2 mm



Presse-agrumes



Eminceur 4 mm



Mini cuve

Les recettes, les mots indiqués par une astérisque * sont expliqués dans le glossaire page 76.

Pour tous les accessoires

Ingrédients	Quantités	
Fruits	0,5 kg	1 minute
Légumes	0,5 kg	1 minute

POIDS ET MESURES

	Cuillères		Liquides
	à café	à soupe	
sucres en poudre	4 g	15 g	1 verre = 20 cl = 200 ml
farine	3 g	10 g	1 l = 1 litre = 100 cl = 1000 ml
riz	4 g	20 g	1 g = 1 gramme
semoule	4 g	12 g	1 kg = 1 kilogramme = 1000 g
			1 bol = 300 g





Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(Pour 1 bol)

- 1 jaune d'œuf
- 250 ml d'huile
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 2 c. à soupe de vinaigre (facultatif)
- sel, poivre

Mayonnaise

Dans la mini cuve, mettez le jaune d'œuf, 1 c.s. d'huile et la moutarde.

Mettez en marche 20 secondes puis ajoutez la moitié de l'huile par la goulotte en un mince filet au début puis plus épais lorsque le mélange épaissit.

Ajoutez le sel et le poivre. Mettez en marche, versez par la goulotte petit à petit le reste de l'huile en laissant tourner l'appareil. Au dernier moment, si vous le souhaitez, versez le vinaigre.

Astuce du chef : tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour une mayonnaise plus aérée, utilisez l'œuf entier.



Préparation : 10 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(Pour 1 bol)

- 1 bol de mayonnaise (300g)
- 3 gousses d'ail

Sauce aioli

Pelez les gousses d'ail. Coupez-les en 2 et retirez le germe central.

Mixez l'ail 20 secondes et laissez-le au fond de la cuve.

Préparez la mayonnaise sur le hachis d'ail en suivant la recette.

Astuce du chef : à déguster avec des bâtonnets de légumes ou en accompagnement de la fondue bourguignonne.





Préparation : 10 min
Cuisson: 10 min

Ingrédients

(Pour 1 petit bol)

- 2 jaunes d'œufs
- 2 échalotes
- 2 branches d'estragon
- 100 g beurre
- 50 ml de vinaigre de cidre
- sel, poivre

Sauce béarnaise

Hachez les échalotes et l'estragon dans la mini cuve (4/5 pulsions).

Dans une petite casserole à fond épais, mettez le hachis, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites réduire* de moitié à feu doux.

Versez la réduction dans la mini cuve. Ajoutez les jaunes d'œufs et donnez 3 pulsions.

Ajoutez le beurre coupé en dés et donnez 8 pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Astuce du chef : accompagne toutes les viandes rouges grillées.



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(Pour 1 bol)

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe de câpres
- 2 c.c. de moutarde
- 1 citron
- 20 ml d'huile d'olive
- Poivre

Tapenade

Dans la mini cuve, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.

Mettez en marche en continu pendant 10 à 20 secondes et versez l'huile petit à petit par la goulotte jusqu'à sa complète absorption.

Astuce du chef : délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé. Pour plus de goût, remplacez les olives noires par des olives noires à la grecque dénoyautées ou assaisonnées.





Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 200 ml de crème liquide entière (au minimum 35% de matière grasse)
- 1 c.c. de sucre glace

Crème fouettée

Placez la cuve et les ingrédients 1 heure au réfrigérateur.

Dans la cuve munie du batteur, versez la crème liquide entière.

Mettez en marche en ayant pris soin d'enlever le poussoir.

Laissez tourner 2 minutes 30 environ en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace. Les temps de préparation sont donnés à titre indicatif, ils varient en fonction du type de crème que vous utilisez.



Préparation : 5 min

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs

Blancs en neige

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Réservez les jaunes pour un autre usage (crème anglaise, crème pâtissière, crème brûlée...).

Dans la cuve (bien sèche) munie du batteur à blancs, mettez les blancs d'œufs. Fermez le couvercle et enlevez le poussoir de la goulotte.

Laissez tourner pendant 4 minutes environ.

Astuce du chef : pour des blancs en neige plus fermes, laissez tourner l'appareil plus longtemps.



Préparation : 5 min
Pas de cuisson
Matériel : tamis

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 300 g de framboises
- 100 g de sucre semoule
- quelques gouttes de jus de citron

Coulis de framboises

Lavez les framboises.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez les framboises et le sucre.

Ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Mixez le tout pendant 1 minute.

Goûtez le coulis. Rajoutez du sucre si nécessaire.

Pour enlever les pépins, passez le coulis au tamis.

Réservez au frais.

Astuce du chef : pour un coulis aux fruits rouges, remplacez la moitié des framboises par des fraises.



Préparation : 10 min
Repos: 1 h
Cuisson: 20 min
Matériel : moule Ø
28-30 cm

Ingrédients
(Pour 450 g de pâte)

- 250 g de farine T45
- 125 g de beurre
- 80 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel

Pâte Brisée

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Ajoutez l'eau par l'ouverture.

Mettez en marche. Laissez tourner 20 secondes.

Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Rabattez* avec la spatule si nécessaire. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule.

Enveloppez-la dans du film alimentaire, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez le moule. Etalez la pâte. Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par des haricots secs (ou du riz).

Faites cuire à blanc* au four pendant 20 minutes.





Préparation : 10 min
Repos : 1 h
Cuisson : 5 min
Matériel : crêpière

Ingrédients
(pour 10-12 crêpes)

- 200 g de farine
- 480 ml de lait
- 3 petits œufs
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

Pâte à crêpes

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez la farine, les œufs, l'huile et le sel.

Mettez en marche 20 secondes puis ajoutez le lait et la bière petit à petit par la goulotte. Laissez tourner environ 1 minute.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.

Préchauffez votre crêpière. Versez une petite quantité de pâte et répartissez-la. Laissez cuire environ 2 minutes de chaque côté.

Astuce du chef : pour des crêpes plus légères, vous pouvez remplacer 80ml de lait par de la bière.



Préparation : 10 min
Repos : 1 h
Cuisson : 5 min
Matériel : gaufrier

Ingrédients
(pour 12 gaufres)

- 250 g de farine
- 400 ml de lait
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 2 pincées de sel

Pâte à gaufres

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux, le lait, les œufs et le sel.

Mettez en marche et versez la levure par l'ouverture.

Laissez tourner 1 minute jusqu'à obtenir une pâte souple.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.

Versez une petite quantité de pâte dans votre gaufrier. Pour la cuisson, reportez-vous à la notice de votre appareil.

Astuce du chef : délicieux avec de la crème fouettée (voir p. 20).





Préparation : 5 min
Repos : 1 h
Cuisson : 20 min
Matériel : moule
Ø 28-30 cm

Ingrédients
(pour 550 g de pâte)

- 250 g de farine T45
- 140 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 45 ml d'eau froide
- 1 jaune d'œuf

Pâte sablée

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux et le jaune d'œuf.

Mettez en marche et ajoutez l'eau en filet par la goulotte. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (environ 30 secondes). Si nécessaire, rabattez* avec la spatule.

Travaillez la pâte avec la paume de la main tout en poussant devant vous, 2 fois de suite, afin qu'elle s'étale sans se casser (elle ne doit pas être trop froide).

Enveloppez-la dans du film alimentaire, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Beurrez le moule. Etalez la pâte. Déposez-la sur le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par des haricots secs (ou du riz).

Faites cuire à blanc* au four pendant 20 minutes.





Préparation : 10 min

Repos : 2h30

Cuisson : 30 min

Ingrédients

(Pour 1 petit pain)

Pour la pâte

- 250 g de farine T55
- 160 ml d'eau
- 5 g de levure fraîche de boulanger*
- 5 g de sel

Pain de campagne

Si vous utilisez de la levure sèche, délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.

Dans la cuve munie du couteau métal, versez le sel, la farine et l'eau avec la levure.

Mettez en marche l'appareil jusqu'à ce que la pâte se mette en boule (pétrir environ 30 secondes). Arrêtez.

Farinez-vous les mains et sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule et déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez-la reposer 1h30. Surveillez, la pâte doit avoir pris du volume.

Sortez la pâte du saladier. Étalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné. Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la.

Sortez la grille du four, recouvrez-la de papier sulfurisé. Déposez le pâton* légèrement fariné sur la grille, couvrez-le avec un linge ou déposez le dans l'enceinte de votre four éteint. Laissez-le reposer pendant 1 heure.

20 minutes avant la fin de la levée, remplissez d'eau la lèchefrite (plat creux) de votre four. Si votre pain était dans le four, sortez-le. Préchauffez-le à 220°C (th. 7).

Avant d'enfourner le pain, farinez légèrement le pâton*. Faites des entailles en forme de croix sur le dessus du pâton* avec la lame mouillée d'un couteau aiguisé.

Enfournez le pain. Laissez cuire environ 30 minutes. 5 minutes avant le fin de la cuisson, retournez votre pain pour obtenir une croûte uniforme. Surveillez la cuisson.

Pour vérifier la cuisson, retournez le pain et tapotez le dessous, cela doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille.





Préparation : 20 min
Repos : 1h
Cuisson : 20 min
Matériel : moule à cake
(facultatif)

Ingrédients

(1 pain)

- 250 g de farine T55
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre
- 30 g de sucre
- 10 g de levure fraîche de boulanger*
- 1 œuf
- 1 œuf battu (pour dorer)
- 4 g de sel

Pain brioché tressé

Si vous utilisez de la levure sèche, délayez-la dans le lait froid. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.

Dans la cuve munie du couteau métal, versez la farine, le sel, le sucre, l'œuf et le beurre.

Mettez en marche l'appareil et versez doucement le lait et la levure délayée par la goulotte. Pétrissez 30 secondes. Si nécessaire, rabattez* les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Mettez en marche quelques secondes supplémentaires.

Déposez la pâte dans un saladier légèrement fariné. Recouvrez-le d'un film plastique ou à défaut d'un torchon. Laissez reposer 30 minutes.

La pâte est alors prête à être travaillée. Divisez-la en trois parts égales. Façonnez 3 longs pains en les roulant sur le plan de travail. Faites-en une tresse, puis déposez-la dans un moule à cake beurré et fariné.

Laissez lever 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Cassez 1 œuf. Badigeonnez le pain d'œuf avec un pinceau pour qu'il soit bien doré.

Enfournez le moule. Laissez cuire environ 20 minutes. Si le pain dore trop, ajoutez une feuille de papier d'aluminium sur le dessus.

Laissez refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler.

Astuce du chef : pour faciliter le façonnage, vous pouvez laisser reposer 1 heure votre pâte au réfrigérateur ou toute une nuit.





Préparation : 15 min
Cuisson : 20-25 min
Matériel : poche à douille* (facultatif)

Ingrédients
(Pour env 30 gougères)

Pâte à choux

- 115 g farine
- 75 g beurre
- 150 ml d'eau
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf (pour dorer)

Garniture

- 75 g de comté

Gougères

Râpez le fromage dans la cuve avec le disque râpeur 2 mm et réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans une casserole, versez l'eau et ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez rapidement à la spatule. Remettez sur le feu pour dessécher la pâte et comptez 1 minute environ sans cesser de remuer. La pâte ne doit pas attacher à la casserole.

Retirez du feu et mettez la pâte dans la cuve munie du couteau métal. Mettez en marche 15 secondes puis ajoutez les œufs un à un par la goulotte. Laissez tourner encore 30 secondes.

Ajoutez les 3/4 du fromage râpé par la goulotte et laissez tourner encore 5 secondes.

Recouvrez une plaque de papier sulfurisé. Mettez la préparation dans une poche à douille* non cannelée (ou à l'aide d'une cuillère). Faites des choux de 3 cm de diamètre environ.

Dorez les choux au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau en les aplatissant légèrement et saupoudrez du restant de gruyère.

Laissez cuire au four pendant 20-25 minutes environ puis mettez-les à refroidir sur une grille. Ces petites gougères se servent tièdes.

Astuces du chef :

Pour des choux sucrés, supprimez le fromage et ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre dans la casserole avec l'eau et le beurre.

Pour des choux plus moelleux, remplacez la moitié de l'eau par du lait.







Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 1 aubergine
- 1 petite gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- gros sel
- fleur de sel, poivre

Caviar d'aubergines

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Lavez et essuyez l'aubergine puis piquez-la avec une fourchette.

Posez l'aubergine dans un plat à four tapissé de gros sel et laissez cuire 45 minutes environ jusqu'à ce que la peau soit flétrie et la chair tendre. Laissez refroidir.

Coupez la gousse d'ail en 2 et retirez le germe. Coupez l'aubergine en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère.

Mettez l'aubergine préalablement coupée en morceaux et l'ail dans la mini cuve. Ajoutez les autres ingrédients et laissez tourner environ 30 secondes jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Astuce du chef : parsemez d'olives noires hachées et servez avec des tranches de pain de campagne grillé.



Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min
Matériel : moule à cake

Ingrédients
(1 cake)

Pâte

- 150 g de farine T45
- 100 g de gruyère
- 3 œufs
- 125 ml de lait chaud
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique

Garniture

- 200 g de jambon de blanc
- 75 g d'olives vertes dénoyautées
- sel, poivre

Cake au jambon et aux olives

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Râpez dans la cuve le gruyère à l'aide du disque râpeur 2 mm. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, versez la farine, les œufs et laissez tourner 40 secondes.

Ajoutez par la goulotte le lait chaud et l'huile. Rabattez* la pâte avec la spatule. Incorporez la levure, les olives, le gruyère, le jambon préalablement coupé en morceaux, le sel et le poivre à la pâte. Donnez 2 à 3 pulsions pour homogénéiser.

Beurrez un moule à cake. Versez la préparation.

Glissez au four environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson, en piquant la pointe d'un couteau. Le cake est cuit si la lame ressort sèche.

Laissez refroidir dans le four avec la porte entre-ouverte. Démoulez et servez.

Astuce du chef : vous pouvez remplacer la garniture selon vos envies.



Préparation : 10 min

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 bulbes de fenouil
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1/2 citron
- brins de ciboulette

Barquettes de fenouil au chèvre frais

Concassez les noisettes dans la mini cuve et réservez.

Coupez les bulbes de fenouil en 2 dans le sens de la hauteur et ôtez le cœur. Mixez le cœur avec 1 filet de jus de citron, puis ajoutez le chèvre, l'huile, le poivre et les herbes. Donnez 2 ou 3 pulsions.

Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez dans les barquettes de fenouil restant et parsemez de noisettes et de coriandre.

Servez très frais avec des tranches de pain grillées.





Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Matériel : casserole

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 pomme de terre
- 2 courgettes
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 250 ml bouillon de volaille
- 250 ml de crème
- 1 c.c. de curry en poudre
- sel, poivre

Crème de courgettes au curry

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, hachez finement le céleri et l'échalote en donnant quelques pulsions.

Dans une casserole, faites doucement chauffer l'huile, ajoutez les légumes hachés et faites-les légèrement colorer.

Pendant ce temps, épluchez la pomme de terre, râpez-la avec le râpeur 2 mm puis l'ajoutez dans la casserole et recouvrez du bouillon. Salez et poivrez légèrement. Faites cuire à feu doux environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite.

Pendant ce temps, lavez et coupez les courgettes sans les éplucher. Dans la cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mixez-les très finement en purée et ajoutez-les 5 minutes avant la fin de cuisson. Mélangez en dernier lieu la crème et le curry.





Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle,
moule à cake

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 200 g de foies de volaille
- 100 g de lardons fumés
- 3 c. à soupe de Porto
- Thym, laurier
- 1/2 oignon
- 2 œufs entiers
- 50 g de beurre
- cornichons
- sel, poivre

Terrine de foies de volaille

Préchauffez le four à 150°C (th. 5).

Retirez bien tous les filaments des foies et faites-les mariner pendant 10 minutes dans du Porto avec 3 feuilles de laurier et 5 branches de thym émietées. Retirez ensuite le laurier.

Dans la cuve, hachez l'oignon grossièrement en donnant 6/7 pulsions.

Faites revenir 2 minutes les lardons fumés et l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile chaude, égouttez.

Dans la cuve hachez les lardons avec les oignons, les foies et ajoutez par la goulotte les œufs, le beurre, une pincée de sel et deux pincées de poivre. Cette opération doit durer environ 1 minute.

Versez cette préparation dans le moule. Décorez le dessus avec une feuille de laurier.

Faites cuire au four pendant 30 minutes et laissez refroidir avant de le mettre au réfrigérateur. Servez avec des cornichons, des tranches de pain de campagne grillées et une sauce chaude à la tomate (voir p.45).

Cette terrine peut se garder 5 jours au réfrigérateur à condition de ne pas l'entamer.



Préparation : 15 min
Pas de cuisson
Matériel : petites terrines

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de saumon cru
- 100 g de saumon fumé
- 40 g d'œufs de truite
- 1 yaourt nature
- 1 c. à soupe de moutarde de Meaux
- 3 brins d'aneth
- sel, poivre

Rillettes aux deux saumons

Retirez la peau du saumon frais.

Coupez les 2 saumons en gros cubes.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les 2 poissons et donnez 5 pulsions. Ajoutez le yaourt nature, la moutarde, très peu de sel et de poivre. Donnez encore 5 pulsions. Vérifiez l'assaisonnement.

Mettez dans de petites terrines, disposez dessus les œufs de truite et parsemez d'aneth. Servez avec du pain de campagne grillé chaud.





Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 450 g de filet de cabillaud
- 1 sachet de court bouillon au vin blanc
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 2 œufs
- 3 c. à soupe de farine
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 brin de persil (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

Croquettes de cabillaud Provençale

Dans une casserole délayez le contenu du sachet de court bouillon dans 1 à 2 litres d'eau froide. Portez à ébullition puis plongez les filets de poissons dans le court-bouillon. Laissez cuire 10 minutes et égouttez.

Pressez le citron.

Hachez à l'aide du couteau métal l'oignon et les olives.

Dépouillez le poisson de sa peau avant de le déposer dans la cuve. Hachez finement. Réservez.

Ajoutez les œufs, le jus de citron et 1 c. à soupe de farine. Travaillez soigneusement la préparation.

Pour former les croquettes : prenez la valeur de 2 cuillères à soupe de préparation et roulez-la dans la farine pour obtenir une boule bien régulière.

Faites chauffer dans une poêle, l'huile de friture et mettez à cuire les croquettes 10 minutes en les retournant .

Présentez sur un plat de service chaud et accompagné de sauce chaude à la tomate (voir p.45).





Préparation : 45 min

Repos : 1h

Cuisson : 40 min

Matériel : moule Ø
28-30 cm

Ingrédients

(1 quiche)

- 1 pâte Brisée

Garniture

- 100 ml de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 40 g de gruyère
- 50 ml d'eau
- 2 poireaux
- 3 œufs

Quiche aux poireaux

Pour la pâte Brisée.

Reportez-vous à la page 21.

Pour la garniture

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Dans la cuve munie du disque râpeur 2 mm, placez le morceau de gruyère dans la goulotte. Râpez-le et réservez.

Nettoyez les poireaux. Ne gardez que la partie tendre (partie blanche). Coupez-les en fines rondelles à l'aide du disque éminceur 2 mm. Réservez.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux. Mélangez puis versez un peu d'eau (50 ml).

Laissez fondre sur feu doux pendant 15 minutes sans laisser colorer. Au besoin, rajoutez un filet d'eau. Salez et poivrez.

Piquez le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la crème, les œufs, sel et poivre. Mettez en marche 30 secondes.

Disposez les poireaux sur la pâte puis versez le mélange œufs/crème.

Saupoudrez de gruyère râpé et glissez au four environ 30 minutes.

Servez bien chaud.

Astuce du chef : vous pouvez remplacer les poireaux par des oignons, des lardons, des tomates...



Préparation : 20 min

Ingrédients

(pour 2-3 personnes)

- 450 g de rumsteck ou contre filet
- 1 échalote
- 2 oignons rouges
- 3 c.à soupe de câpres
- 1 botte de ciboulette
- 1 bouquet de persil plat
- sel, poivre

Steak tartare

Lavez et essorez le persil. Mettez-le dans la cuve munie du couteau métal. Donnez quelques pulsions.

Pelez les échalotes et les oignons. Coupez-les en quatre. Ajoutez-les dans la cuve. Donnez 5 pulsions.

Coupez la viande en morceaux. Ajoutez-la dans la cuve ainsi que la ciboulette et les câpres. Donnez quelques pulsions. La viande doit être hachée et non réduite en purée.

Servez aussitôt.

Astuce du chef : délicieux accompagné de frites maison. Vous pouvez le servir avec les sauces: Worcestershire, ketchup et Tabasco®.



Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Matériel : poêle, plat en terre

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 aubergines moyennes
- 260 g d'agneau dans l'épaule
- 2 échalotes grises
- 1 petite gousse d'ail
- 1c.c. de Worcestershire sauce
- 1 bouquet de persil
- 1 citron
- 1c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Aubergines farcies

Préchauffez le four à 190°C (th. 6).

Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur puis citronnez-les afin d'éviter qu'elles noircissent. Disposez les aubergines dans un plat et laissez-les cuire 20 min au four (ou 10 min au micro-ondes en les recouvrant d'un film plastique). Puis à l'aide d'une cuillère, évidez une partie de l'intérieur de chaque aubergine.

Découpez l'agneau en morceaux. Mettez ces morceaux dans la cuve munie du couteau métal avec la pulpe des aubergines ainsi que les échalotes coupées en deux, l'ail et le persil.

Hachez en mode pulse puis versez la sauce Worcestershire par la goulotte, salez et poivrez. Donnez quelques pulsions. Versez le hachis dans la poêle avec l'huile chauffée au préalable et laissez revenir quelques minutes.

Remplissez chaque moitié d'aubergine avec cette farce. Rectifiez l'assaisonnement et mettez au four pendant 30 minutes.

Astuce du chef : ces aubergines peuvent se déguster accompagnées d'un coulis de tomates.



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Matériel : papier absorbant, plat

Ingrédients

(pour 3 personnes)

- 6 tomates moyennes
- 250 g de viande
- 50 g de mie de pain rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- quelques brins de persil
- 4 c. à soupe de lait
- 1 c.c. de paprika
- huile d'olive
- sel, poivre

Tomates farcies

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Lavez les tomates. Coupez le chapeau au tiers. Creusez-les à l'aide d'une petite cuillère. Salez l'intérieur et retournez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau.

Pour la chair à farcir

Mettez la mie de pain à tremper dans le lait tiédi.

Epluchez l'ail et les oignons. Lavez et essorez le persil. Dégermez l'ail. Coupez-les en 4. Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3 à 4 pulsions.

Coupez la viande en gros morceaux. Ajoutez-la dans la cuve. Mettez en marche 20 secondes. Ajoutez la mie de pain essorée, un peu de chair de tomates, le paprika ainsi que le sel et le poivre.

Donnez 4-5 pulsions afin d'obtenir un hachis homogène. Vérifiez l'assaisonnement.

Pour l'assemblage des tomates

Farctissez les tomates de la préparation. Coiffez-les de leur chapeau. Mettez-les dans un plat. Arrosez-les d'huile d'olive.

Glissez-les au four le temps indiqué dans le tableau.

Astuce du chef : délicieuses servies avec du riz ou du blé.





Préparation : 40 min
Cuisson : 50 min
Matériel : casserole
(ou autocuiseur),
poêle, plat à gratin

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 800 g pommes de terre moyennes
- 280 g de rumsteak
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 30 g de gruyère râpé
- lait
- sel, poivre

Hachis Parmentier

Dans la cuve munie du disque râpeur 2 mm, râpez le gruyère. Réservez.

Lavez et pelez les pommes de terre.

Retournez le disque pour obtenir le disque éminceur 2 mm. Emincez la 1^{ère} moitié des pommes de terre. Videz la cuve.

Emincez le reste des pommes de terre. Faites-les cuire dans l'eau pendant 30 à 40 minutes (ou 20 minutes au cuiseur vapeur).

Egouttez les pommes de terre. Mettez la moitié des pommes de terre dans la cuve munie du couteau métal. Ajoutez un peu de lait. Donnez 4-5 pulsions.

Selon la consistance désirée, ajoutez un peu de lait. Réservez. Renouvelez l'opération pour la 2^{ème} moitié.

Réservez dans un saladier.

Ajoutez les $\frac{3}{4}$ du beurre. Salez, poivrez. Laissez fondre le beurre avant de mélanger.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Pelez l'ail. Hachez-le dans la cuve munie du couteau métal avec le persil et les oignons.

Coupez le rumsteak en gros morceaux. Ajoutez-le dans la cuve. Donnez 3 pulsions. Mettez en marche 1 minute.

Dans une poêle, faites chauffer le reste du beurre et de l'huile. Faites revenir 1 minute ce hachis en remuant sans cesse. Hors du feu, ajoutez les oeufs, le sel et le poivre. Mélangez.

Dans un plat à gratin, versez la viande. Recouvrez le hachis de viande avec la purée. Lissez la surface.

Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Glissez au four 20 minutes.

Servez bien chaud.







Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min
Matériel : moule Ø22 cm

Ingrédients

(Pour 4-6 personnes)

Gâteau

- 1 pot de yaourt (125 g)
- 1 pot de sucre en semoule
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Glaçage

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

Gâteau au yaourt

Pour le gâteau au yaourt

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez le yaourt, la farine, l'huile, les œufs, le sucre et le sel. Mettez en marche 1 minute.

Ajoutez la levure. Remettez en marche 1 minute.

Huilez et farinez un moule à manqué*. Enlevez le couteau de la cuve. Versez la pâte dans le moule.

Lissez la surface. Glissez au four pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.

Laissez refroidir avant de démouler.

Pour le glaçage

Dans la cuve munie du couteau métal, versez le sucre et le blanc d'œuf.

Mettez en marche 40 secondes.

Étalez le glaçage sur le gâteau refroidi.



Préparation : 15 min
Cuisson : 5-8 min
Matériel : moules individuels

Ingrédients

(pour 6-8 personnes)

- 150 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 4 œufs

Fondant au chocolat

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez le sucre et les œufs. Faites blanchir*. Ajoutez la farine. Mélangez pendant 1 minute.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre.

Remettez votre robot en marche. Ajoutez par la goulotte le mélange au chocolat.

Versez la préparation dans des moules individuels préalablement beurrés. Ajoutez un carré de chocolat blanc ou noir au cœur de la préparation. Glissez au four.

Astuces du chef : Servez accompagné d'une boule de glace à la vanille.

La cuisson varie en fonction de la taille de votre moule.

Vous pouvez également préparer cette recette dans un grand moule. Dans ce cas augmentez le temps de cuisson.



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Matériel : moule à cake

Ingrédients

(Pour 1 cake)

- 150 g de cerneaux de noix
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre pommade*
- 40 g de farine
- 1 c. à soupe de rhum
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : moule Ø 28-30 cm

Ingrédients

(pour 4-5 personnes)

- pâte feuilletée
- 800 g de figues
- 100 g de sucre
- 1 verre d'eau

Cake aux noix

Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6). Coupez le beurre en petits dés.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mixez les noix. Ajoutez le sucre, la farine, les œufs, le sel, le rhum et le beurre. Mélangez pendant 1 minute.

En laissant tourner l'appareil, ajoutez par l'ouverture, la levure. Laissez tourner 10 secondes.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré.

Glissez au four environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.

Laissez refroidir dans le four avec la porte semi-ouverte.

Tarte aux figues fraîches

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).

Beurrez le moule, étalez la pâte feuilletée. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez-y un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs pour éviter qu'elle gonfle. Mettez au four 15 min.

Pendant ce temps, faites une confiture avec 4 figues. Faites cuire à feu doux dans une casserole, 4 figues, le sucre et un verre d'eau jusqu'à obtenir un jus perlé. Versez dans la cuve et mélangez pendant 1 min.

Coupez les autres figues en 4 ou en 6 selon leur taille et disposez-les sur la pâte cuite. Nappez* la tarte avec votre confiture et remettez au four 5 minutes.

Gâteau aux carottes et aux épices



Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min
Matériel : moule à cake,
grille à pâtisserie

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/4 de c.c. de noix de muscade
- 1/4 c.c. de quatre épices
- 1/2 c.c. de cannelle
- 40 g de cerneaux de noix
- 2 carottes moyennes épluchées
- 2 œufs entiers
- 200 g de sucre
- 150 ml d'huile
- 20 g de raisins secs
- sucre glace
- 1 pincée de sel

Beurrez un moule à cake de 20 cm de long et farinez-le. Préchauffez le four à 160°C (th. 6).

A l'aide du disque râpeur 4 mm, râpez les carottes en julienne*, en plaçant les tronçons à l'horizontale dans la goulotte. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la farine, la levure, le sel et toutes les épices, donnez 1 pulsion. Ajoutez les noix et donnez 2 pulsions. Ajoutez les œufs, le sucre, les carottes en julienne* et laissez tourner 1 minute.

Ajoutez l'huile peu à peu par la goulotte. Laissez tourner 1 minute supplémentaire.

Versez dans le moule beurré et fariné et cuire 55 minutes.

Laissez le gâteau refroidir pendant 5 minutes puis démoulez-le sur une grille à pâtisserie. Quand il est complètement froid, saupoudrez-le de sucre glace.





Préparation : 20 min
Cuisson : 2h30
Matériel : poche à douille* (facultatif)

Ingrédients

(pour 4-6 personnes)

Meringue

- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs

Crème fouettée

- 200 ml de crème liquide entière (35% de mat. grasse)
- 1 sachet de sucre vanillé

Décoration

- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- feuilles de menthe

Pavlova

Pour la meringue française

Cassez les oeufs. Séparez les blancs des jaunes.

Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs en neige pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le pousoir.

Une fois les blancs montés, ajoutez le sucre semoule et le sucre glace petit à petit par la goulotte. Laissez tourner 1 minute. Le mélange doit être ferme.

Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, faites des petits cercles (environ 8 cm) à l'aide d'une poche à douille*(ou d'une cuillère).

Glissez au four à 80°C (th. 2) pendant 2h30.

Laissez refroidir.

Pour la crème fouettée voir page 20

Juste avant de servir, nappez* les meringues de crème fouettée. **Ajoutez** les fruits et les feuilles de menthe.





Menu Dauphinois

Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Matériel : ramequins

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 3 œufs
- 120 g de parmesan
- 1 noix de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 150 ml d'eau



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min
Matériel : casserole

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 6 branches de persil
- 1/2 botte de ciboulette
- 5 feuilles de basilic frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 ail
- 4 tomates
- 3 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 c.c. de sucre roux
- sel, poivre

Soufflé au parmesan

Râpez le parmesan à l'aide du disque râpeur 2 mm et réservez.

Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux, ajoutez la farine en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois; continuez de cuire sans cesser de tourner à feu très doux pour bien cuire la farine. Au bout de 5 minutes, ajoutez l'eau chaude petit à petit sans cesser de tourner. Laissez cuire à ébullition 3 min à feu vif en remuant constamment, incorporez le parmesan râpé.

Préchauffez le four à 175°C (th. 5/6).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Incorporez, hors du feu, ces derniers délicatement un par un à la préparation. Laissez refroidir.

Battez les blancs en neige à l'aide du batteur (voir p. 20). Incorporez-les délicatement à la préparation refroidie, poivrez. Versez le tout dans des ramequins, mettez au four 15 min et servez aussitôt.

Astuce du chef : vous pouvez accompagner ces soufflés de sauce chaude à la tomate.

Sauce chaude à la tomate

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez le persil, la ciboulette et le basilic et réservez. Mixez ensuite les échalotes, l'ail et les tomates.

Dans une casserole, chauffez une cuillère à soupe d'huile, ajoutez les herbes hachées, l'ail et les échalotes hachés, les tomates, le concentré, le sucre, le sel et le poivre. Faites cuire à feu doux 15 minutes.

Vérifiez l'assaisonnement et servez très chaud.

Plat



Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Matériel : casserole,
sauteuse, ficelle,
plat de service

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 blancs de poulet avec leur peau*
- 2 cuisses de poulet avec leur peau*
- 2 échalotes
- 150 g de haricots verts
- 1 carotte
- 6 feuilles d'estragon
- 6 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 c.c. de concentré de tomates
- sel, poivre



Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min
Matériel : plat à gratin

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 gousse d'ail
- 100 g de beurre
- 4 pommes de terre moyennes
- 5 navets moyens
- 1/4 litre de crème

Jambonnettes de volaille

Levez la peau des blancs de poulet en faisant très attention, retirez toutes les graisses et laissez en attente. Retirez la peau des cuisses de poulet, désossez et enlevez toutes les membranes, nerfs, tendons et réservez.

Faites cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée environ 5 minutes, égouttez et réservez.

Dans la mini cuve, hachez les échalotes, retirez-les.

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez l'estragon puis les morceaux des cuisses du poulet, faites tourner et ajoutez par la goulotte la crème, le sel et le poivre.

Sur chacun des blancs de poulet mettez à la spatule un peu de farce. Disposez en alternance les haricots et les carottes. Recouvrez de farce, rabattez* la peau, attachez avec de la ficelle.

Dans une sauteuse faites chauffer l'huile, dorez les jambonnettes des deux côtés avec sel et poivre. Une fois dorées, ajoutez les échalotes et un peu de bouillon. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes environ. Retirez du feu, laissez refroidir, retirez les ficelles, coupez en tranches pas trop épaisses et disposez sur le plat de service.

Déglacez la poêle avec le restant de bouillon, ajoutez le concentré de tomate et vérifiez l'assaisonnement. Mettez un peu de ce jus autour du poulet et le reste en saucière.

Astuce du chef : demandez à votre volailler de préparer les morceaux de poulets en conservant la peau.

Gratin de pommes de terre et navets

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Dans la cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez séparément les pommes de terre et les navets. Videz la cuve. Puis avec le disque râpeur 2 mm, râpez le gruyère.

Frottez avec l'ail un plat à gratin, beurrez-le bien, disposez en alternance les pommes de terre et les navets en ajoutant entre chaque couche, un peu de beurre, de sel, de poivre, de muscade en poudre et de fromage râpé. Faites plusieurs couches.

Dans un bol mélangez la crème et le lait.

- 1/4 litre de crème fraîche
- 1/4 litre de lait
- 75 g de gruyère
- sel, poivre
- noix de muscade

Dessert



Préparation : 30 min
 Cuisson : 30 min
 Repos : 1 h + 3 h
 Matériel : moule Ø
 28-30 cm

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- pâte sablée
- 200 g de chocolat noir
- 1 œuf + 1 jaune
- 50 ml de crème liquide
- 50 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de sucre roux
- 1 noix de beurre

Versez le mélange sur le plat en l'aidant bien à s'infiltrer entre les différentes couches.

Faites cuire au four 40 minutes et faites dorer les 3 dernières minutes sous le grill.

Tarte au chocolat

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Préparez la pâte sablée (voir p. 23) et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Beurrez le moule. Etalez la pâte. Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut de haricots secs (ou de riz).

Faites cuire à blanc* pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, portez à ébullition la crème, le lait et le sucre vanillé. Eteignez le feu et ajoutez le chocolat préalablement découpé en morceaux pour le laisser fondre.

Sortez la pâte, puis diminuez la température du four à 150°C (th. 5).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, versez le sucre en poudre, l'œuf entier et le jaune, faites blanchir*. Puis ajoutez la crème au chocolat et laissez tourner à nouveau.

Versez la préparation sur la pâte puis remettez au four 20 min.

Laissez refroidir 3 h. La tarte est encore meilleure le lendemain.



Menu Provençal

Entrée



Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Matériel : cocotte,
moule à manqué*
Ø 20 cm,
plat de service

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 tomates moyennes
- 1 poivron rouge
- 3 œufs entiers
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 12 feuilles de basilic
- sel, poivre

Flan de tomates

Plongez les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante, pelez-les, retirez les graines et coupez grossièrement la pulpe.

Versez l'huile dans une cocotte, ajoutez la pulpe, couvrez et laissez cuire à feu doux 20 minutes en tournant souvent.

Pendant ce temps, placez le poivron sous le grill du four en le tournant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit bien grillé. Puis retirez-le et laissez reposer 10 à 15 minutes.

Hachez les feuilles de basilic et réservez.

Préchauffez votre four à 150°C (th. 5)

Pelez les poivrons et retirez le pédoncule et les graines. Mettez les poivrons et les tomates dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix. Mettez en marche 1 minute, en ajoutant par la goulotte les œufs entiers. Salez, poivrez et ajoutez le basilic haché. Donnez 3 pulsions.

Versez la préparation dans le moule légèrement beurré et mettez au four environ 30 minutes.

Laissez tiédir avant de démouler sur un plat de service.

Servez tiède, accompagné d'une salade verte.

Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle,
plat de service

Courgettes farcies

Préchauffez votre four à 150°C (th. 5).

Lavez les courgettes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites des incisions en forme de croix et faites-les cuire au four environ 30 minutes (ou 10 min recouvertes d'un film plastique au micro-ondes).

A l'aide d'une cuillère à café, retirez leur pulpe. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal, hachez l'oignon, puis les lardons. Ajoutez la chair à saucisse, une cuillère à soupe de parmesan, l'œuf, l'oignon et donnez 5 pulsions.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 courgettes moyennes
- 300 g de chair à saucisse
- 50 g de lardons fumés
- 1 petit oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de parmesan
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Incorporez la pulpe et redonnez 5 pulsions pour bien mélanger. Poivrez et salez légèrement.

Dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile, faites-cuire cette farce environ 5 minutes à feu moyen. Versez cette farce dans les courgettes. Saupoudrez de parmesan et d'un petit morceau de beurre. Mettez au four préchauffé à 150°C (th. 5) et faites cuire environ 15 minutes.

Dressez sur un joli plat de service. Servez très chaud.

Dessert



Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min
Matériel : casserole,
plat creux

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 18 figues
- 2 oranges
- 1 pamplemousse
- 1 citron
- 50 g de sucre
- 6 feuilles de menthe

Figues confites au coulis d'agrumes (compote de figues)

Lavez bien les figues. À l'aide du presse-agrumes pressez les oranges, le citron et le pamplemousse. Mesurez et complétez par de l'eau si l'on obtient moins d'un demi-litre de liquide.

Dans une casserole, mettez ce jus, le sucre et 10 figues coupées en quatre. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez les 8 figues entières restantes et laissez encore cuire à feu doux 15 minutes.

Retirez les 8 figues entières et réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez les 10 premières figues et faites tourner environ 1 minute pour obtenir une purée.

Tapissez le fond d'un plat de service avec la purée de figues, disposez les figues restantes et décorez avec quelques feuilles de menthe fraîche.

Astuce du chef : vous pouvez également servir ce dessert avec un sorbet de pamplemousse ou d'orange.

Menu Italien

Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 10 petits artichauts violets
- 1 citron
- 100 g de parmesan
- 10 petites olives noires
- huile d'olive
- sel, poivre

Carpaccio d'artichauts et parmesan

Préparez les fonds d'artichauts : cassez la tige et éliminez les premières feuilles. A l'aide d'un bon couteau, coupez les feuilles restantes au 1/3 de leur hauteur. Enlevez les feuilles dures pour ne garder que la partie tendre. Otez le foin à l'aide d'une petite cuillère.

Faites cuire les fonds d'artichauts 15 min dans l'eau salée additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Sortez-les et laissez-les refroidir 10 min.

Pendant ce temps, émincez le parmesan avec le disque éminceur 2 mm et réservez. Emincez ensuite les fonds d'artichauts. Disposez les fonds d'artichauts et le parmesan sur une assiette. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive. Ajoutez les olives noires et servez aussitôt.

Plat



Préparation : 45 min
Repos : 1h
Cuisson : 15-20 min

Ingrédients

Pâte à pizza

- 200 g de farine T55
- 4 g de sel
- 6 g de levure fraîche de boulanger*
- 35 ml d'huile
- 1 c.c. d'origan (facultatif)
- 100 ml d'eau

Pizza aux légumes

Pour la pâte à pizza

Délayez la levure dans l'eau à l'aide d'une fourchette.

Laissez reposer 1 minute.

Dans la cuve munie du couteau métal, versez la farine, le sel, l'origan, l'huile, l'eau et la levure.

Mettez en marche et laissez tourner. Arrêtez dès que la pâte se met en boule (environ 30 secondes). Si nécessaire, rabattez à l'aide de la spatule.

Farinez-vous les mains et sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule et déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique et laissez-la reposer environ 1 heure.

A la fin de la levée, frappez la pâte doucement avec le poing pour chasser le gaz .

Préchauffez votre four à 240°C (th. 8) et remplissez d'eau la lèche-frites (plat creux) de votre four.

Farinez le plan de travail. Etalez la pâte pour réaliser une grande pizza ou divisez-la en 2 parts égales. Piquez-la entièrement de quelques coups de fourchette.

Garniture

- 6 c. à soupe de coulis de tomate
- 1 petite courgette
- 2 tomates
- 1 oignon
- 300 g de mozzarella
- basilic frais
- huile pimentée

Pour la garniture

Lavez les légumes, épluchez l'oignon. Dans la cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les oignons. Réservez. Emincez la courgette et les tomates. Laissez-les dégorger avec un peu de sel dans une passoire.

Faites revenir les oignons émincés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Couvrez la pâte de coulis de tomates. Ajoutez les oignons, les courgettes et les tomates émincés, préalablement égouttés. Par-dessus, disposez des rondelles de mozzarella. Assaisonnez entre chaque couche (sel, poivre).

Baissez la température du four à 220°C (th. 8). Enfourez la pizza et laissez cuire environ 15-20 min (surveillez la cuisson). Ajustez la cuisson en fonction de l'épaisseur de votre pâte.

A la sortie du four, parsemez de basilic frais et arrosez d'huile pimentée.



Dessert



Préparation : 30 min

Repos : 6 à 24 h

Pas de cuisson

Matériel :
moule rectangulaire,
saladier

Ingrédients

(pour 4-6 personnes)

- 4 œufs
- 1 c. à soupe de cacao amer
- 2 c. à soupe d'Amaretto
- 300 g de mascarpone
- 20-24 biscuits à la cuillère
- 100 g de sucre en poudre
- 200 ml de café fort

Tiramisu

Sortez le mascarpone du réfrigérateur 1h à l'avance.

Séparez les blancs des jaunes.

Dans la cuve munie du batteur, faites blanchir* les jaunes et le sucre. Ajoutez l'Amaretto et le mascarpone. Laissez tourner 2 minutes. Réservez la préparation dans un saladier. Veillez à ce que votre cuve soit propre et sèche.

Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs en neige en ayant pris soin de retirer le poussoir. Laissez tourner 5 minutes.

Incorporez les blancs en neige délicatement à l'aide de la spatule dans le mélange précédent.

Trempez rapidement la moitié des biscuits à la cuillère dans le café. Rangez-les dans le moule puis recouvrez de la moitié de la crème. Saupoudrez de cacao à l'aide d'un tamis. Recommencez l'opération : une couche de biscuits au café puis une couche de crème.

Saupoudrez de cacao amer. Réservez au minimum 6 heures au frais.

Astuce du chef : vous pouvez râper du chocolat à l'aide de votre disque parmesan (disque en option) si vous n'avez pas de cacao.



Menu Mexicain

Entrée



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(Pour 1 bol)

- 2 avocats mûrs
- Jus d'1 citron vert
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 petit oignon (ou oignon nouveau)
- Tabasco®
- huile d'olive
- sel, poivre

Guacamole

Coupez l'oignon en 4 et placez-le dans la mini cuve. Donnez 3 pulsions.

Ajoutez les avocats pelés et coupés en gros morceaux, le jus de citron, la crème fraîche, quelques gouttes de Tabasco® et un filet d'huile d'olive.

Mixez environ 1 minute jusqu'à obtenir une purée homogène et assaisonnez selon votre goût.

Astuce du chef : vous pouvez pour finir ajouter quelques dés de tomates. Servez avec des tortillas (chips de maïs).

Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min

Chili con carne

Epluchez les oignons, émincez-les avec le disque 2 mm et faites-les fondre doucement dans une cuillère à café d'huile chaude. Ajoutez l'ail écrasé, les tomates pelées et le concentré de tomates. Laissez mijoter 10 minutes environ.

Hachez la viande dans la cuve munie du couteau en métal en donnant quelques pulsions. Faites chauffer les deux cuillères d'huile restantes dans une cocotte et faites-y dorer la viande.

Ajoutez la sauce précédente, le sel, le poivre, le chili, le carvi, 1 goutte de Tabasco® et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire environ 30 minutes.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 250 g de viande de bœuf
- 500 g de haricots rouges en boîte
- 2 oignons moyens
- 3 belles tomates ou 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c.c. de chili en poudre
- 1/2 c.c. de carvi en poudre
- bouquet garni
- Tabasco®
- sel, poivre

Dessert



Préparation : 30 min

Cuisson : 2 min

Matériel : casserole

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 mangues moyennes très mûres
- 50 g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine
- 2 c. à soupe citron vert
- 120 ml de crème fraîche liquide
- 4 kiwis (facultatif)

Ajoutez les haricots et leur jus et laissez mijoter 15 min.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, puis saupoudrez de cheddar râpé à l'aide du disque râpeur.

Astuce du chef : Servez comme accompagnement du cheddar râpé et du Tabasco®.

Mousse de mangues

Fouettez la crème (sans ajout de sucre) dans la cuve, à l'aide du batteur (voir p. 20). Réservez dans un saladier.

Epluchez la mangue et coupez en morceaux. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les morceaux de mangue et faites tourner 30 secondes puis ajoutez le sucre glace et faites tourner encore 30 secondes. Mettez en attente.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide minimum 10 minutes. Egouttez-les bien. Faites chauffer le jus de citron y ajoutez la gélatine. Dès que celle-ci a fondu, versez dans la cuve avec la mangue. Donnez 3 pulsions.

Transvasez dans un récipient. Placez au congélateur 30 min maximum.

Incorporez délicatement ce mélange à la crème fouettée avec une spatule.

Mettez au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

Servez frais accompagné de rondelles de kiwi.

Menu Anglais

Entrée



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Matériel : casserole,
verrines

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 250 g de petits pois surgelés
- 1 échalote
- 250 ml de bouillon de volaille
- 100 g de crème fraîche liquide
- 1 morceau de sucre
- 4 feuilles de menthe
- sel, poivre

Crème de petits pois à la menthe

Dans une casserole, versez le bouillon de volaille, ajoutez l'échalote grossièrement hachée, les petits pois, le sucre et une pincée de sel. Portez à ébullition puis laissez cuire environ 10 minutes. Egouttez et ne gardez que la moitié du liquide.

Mixez dans la grande cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, en ajoutant petit à petit le liquide de cuisson par la goulotte.

Ajoutez ensuite la crème. Le mélange doit être parfaitement onctueux. Salez et poivrez.

Versez dans des verrines, ajoutez 4 feuilles de menthe fraîche ciselée et



Plat



Préparation : 25 min
Cuisson : 1 h
Matériel : casserole,
plaque lèche-frites

Poulet farci aux épinards

Retirez la croûte du pain de mie et faites-le mariner dans le lait environ 15 minutes.

Préchauffez le four à 240°C (th. 8).

Lavez, retirez la tige des épinards et faites-les cuire à l'eau bouillante 5 minutes. Retirez-les aussitôt et mettez-les dans de l'eau glacée 1 minute pour fixer leur couleur. Egouttez-les, pressez-les et réservez.

Dans la cuve munie du couteau en métal, mettez les épinards, le pain de mie, le cognac, deux pincées de sel et une pincée de poivre. Faites tourner 1 minute. Vérifiez heure en arrosant souvent.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Farce
(pour un poulet de 1,5 kg)

- 50 g de mie pain
- 150 ml de lait
- 200 g d'épinards frais
- 1 sachet de pignons de pin
- 2 c. à soupe de cognac
- sel, poivre

l'assaisonnement, ajoutez les pignons de pin et donnez quelques pulsions.

Farcissez le poulet, disposez-le sur le lèche-frites, salez et poivrez légèrement, ajoutez un peu d'eau et faites cuire au four 1 heure en arrosant souvent.

Astuce du chef : cette farce convient à toute volaille (poulet, dinde, pintade).

Dessert



Préparation : 15 min
Cuisson 30 min
Matériel : plat à gratin

Ingrédients
(pour 4-5 personnes)

- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pommes Granny Smith ou Reine des Reinettes
- 1 c.c. de cannelle

Crumble aux pommes

Préchauffez le four à 175°C (th. 6).

Lavez et épluchez les pommes. Emincez-les à l'aide du disque éminceur 2 mm, puis disposez-les dans un plat allant au four et légèrement beurré.

Dans la cuve munie du couteau métal, mélangez rapidement (quelques pulsions), le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et la farine.

Répartissez la pâte " poudrée " ainsi obtenue sur les fruits pour les recouvrir.

Faites cuire au four environ 30 min. Servez chaud.



Menu Parisien

Entrée



Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients

(pour 2-4 personnes)

- 400 g de chair de saumon
- 2 citrons verts ou jaunes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 poivron rouge et jaune
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 oignon
- poivre

Tartare de saumon

Pelez les oignons. Ciselez la ciboulette. Réservez.

Dans la cuve munie du couteau métal mettez les oignons et donnez 3 pulsions.

Coupez le poivron, retirez les graines et les filaments blancs. Coupez-les en morceaux.

Ajoutez les poivrons dans la cuve. Donnez 4 pulsions.

Coupez la chair du saumon en gros morceaux.

Ajoutez le saumon, les câpres et la ciboulette dans la cuve. Donnez 4 pulsions.

Ouvrez le couvercle, versez l'huile d'olive et le jus de citron. Poivrez. Donnez 1 à 2 pulsions.

Servez aussitôt avec des toasts grillés.

Plat



Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min
Matériel : 1 poêle,
plat de service.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 carotte
- 2 courgettes moyennes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'estragon haché
- sel, poivre

Méli mélo de carottes et courgettes

Lavez les courgettes et les carottes. Epluchez les carottes.

Dans la cuve munie du disque râpeur 4 mm, râpez les carottes et les courgettes non épluchées en les disposant dans la goulotte de façon horizontale de manière à obtenir des juliennes* les plus longues possible.

Chauffez l'huile dans une poêle, ajoutez les légumes en julienne* et saupoudrez de sel et poivre. Couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Les légumes doivent être "al dente".

Versez dans un plat de service, vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez d'estragon haché.

Dessert



Préparation : 10 min

Pas de cuisson

Matériel : saladier,
coupelles

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de framboises surgelées
- 1 citron
- 5 c. à soupe de sucre glace
- 3 blancs d'œufs

Mousse glacée aux framboises

Dans la cuve munie du batteur, battez les blancs en neige pendant 5 min en ayant pris soin d'enlever le poussoir. Réservez-les dans un saladier.

Pressez le citron.

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les framboises légèrement décongelées, le sucre glace et le jus de citron. Laissez tourner 1 min.

Mettez cette préparation sur les blancs et mélangez le tout délicatement avec la spatule. Versez ce dessert dans des coupes individuelles et servez aussitôt.

Ce dessert doit être servi immédiatement.



Menu Américain

Entrée



Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 pommes
"red delicious"
- 2 branches de céleri
- 80 ml de mayonnaise
très citronnée
- 50 g de cerneaux
de noix
- quelques feuilles
de laitue

Salade Waldorf

Pelez les pommes puis coupez-les en petits dés. Epluchez le céleri et coupez-le en rondelle à l'aide du disque éminceur.

Préparez la mayonnaise dans la mini cuve (voir recette p 18).

Incorporez la préparation à la mayonnaise en ajoutant les cerneaux de noix.

Servez sur les feuilles de laitue.



Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min
Matériel : poêle

Croquettes de crabe Maryland

Brisez les biscottes pour les mettre dans la cuve munie du couteau métal. Mettez en marche jusqu'à obtenir un bon émiettage puis ajoutez le persil, la sauce Worcestershire, la moutarde et la mayonnaise (voir recette p 18). Ajoutez l'œuf par la goulotte en laissant tourner. Puis incorporez la chair de crabe dans la cuve. Donnez plusieurs pulsions. Salez, poivrez pour rectifier l'assaisonnement, qui doit être assez relevé.

Formez alors des croquettes d'un centimètre d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Disposez la chapelure dans une assiette pour y passer les croquettes.

Ingrédients

(pour 2-4 personnes)

- 2 biscottes
- 1 œuf
- 1/2 botte de persil
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de Worcestershire sauce
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 c.c. de moutarde
- 160 g de chair de crabe
- 30 g de beurre
- sel
- chapelure

Mettez le beurre dans la poêle et faites dorer les croquettes environ 4 minutes de chaque côté.

Servez accompagné de rondelles de citron et de haricots verts.



Dessert



Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min
Matériel : moule à cake

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 115 g de farine
- 190 g de sucre
- 1 c.c. de levure chimique
- 1 c.c. de cannelle
- 1 c.c. de bicarbonate alimentaire
- 2 œufs
- 150 g de carottes
- 50 ml d'huile

Gâteau aux carottes

Préchauffez le four à 175°C (th. 5/6).

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mélangez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et la cannelle. Ajoutez les œufs et l'huile puis les carottes coupées en petits morceaux.

Mettez en marche pendant 1 minute environ. Donnez quelques pulsions supplémentaires pour obtenir une pâte bien homogène.

Beurrez généreusement le moule et versez la préparation. Mettez au four pendant 45 minutes.

Plongez une lame de couteau au centre. Elle doit ressortir sèche.

Menu Normand

Entrée



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : casserole,
soupière

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 400 g de champignons de Paris
- 6 c. à soupe (rases) de fécule
- 6 verres d'eau
- 200 ml de crème fraîche
- sel

Velouté aux champignons

Hachez les champignons dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix pendant 1 minute pour obtenir une pâte fine. Versez dans une casserole.

Mixez ensuite l'eau, la fécule et le sel. Ajoutez aux champignons. Laissez cuire à feu moyen 15 à 20 minutes.

Versez dans une soupière et ajoutez la crème fraîche.

Mélangez et servez.



Plat



Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle

Filet de truite à l'oseille, aux échalotes et au cidre

Préchauffez le four à 175°C (th. 6).

Epluchez la carotte puis coupez-la en rondelles à l'aide du disque éminceur, en la maintenant verticalement dans la goulotte. Faites-la cuire à l'eau salée et réservez.

Mettez les filets sur un plat beurré 25 minutes au four.

Hachez les échalotes dans la mini cuve avec quelques pulsions.

Faites revenir les échalotes et le restant du beurre dans une poêle. Mouillez avec le cidre et laissez cuire 5 minutes.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 filets de truite (environ 900 g)
- 2 échalotes
- 60 ml de crème fraîche épaisse
- 300 g d'oseille
- 40 g de beurre
- 1 citron
- quelques brins d'aneth et de ciboulette
- 1 verre de cidre brut
- 1 carotte
- sel, poivre

Hachez l'oseille à l'aide du couteau métal et l'ajoutez dans la poêle. Laissez fondre puis ajoutez la crème. Salez. Poivrez. Laissez réduire* à feu doux environ 15 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.

Disposez les filets de truites dans des assiettes chaudes. Nappez* avec la sauce. Décorez avec l'aneth, la ciboulette, le citron et les rondelles de carottes.

Servez immédiatement.

Dessert



Préparation : 25 min

Repos : 1 h

Cuisson : 40 min

Matériel : moule à tarte

Ø 28-30 cm

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée ou sablée
- 3 pommes
- 50 g de sucre roux
- 1/2 c. à soupe de cannelle

Tarte aux pommes

Préparez la pâte brisée ou sablée (voir p 21).

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Beurrez et farinez le moule. Étalez la pâte. Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par de haricots secs (ou du riz).

Faites cuire à blanc* pendant 20 minutes.

Emincez les pommes et disposez-les en cercles concentriques bien serrés.

Laissez cuire 30 minutes.

Saupoudrez de sucre cristallisé et de cannelle avant de servir tiède.



Menu Végétarien

Entrée



Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min
Matériel : faitout,
soupière

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 150 g de lentilles vertes du Puy
- 1/2 litre de bouillon
- 1 petit oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 c. c. de crème fraîche
- 10 petits croûtons
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- sel, poivre

Crème de lentilles

Versez les lentilles directement dans le faitout avec l'oignon coupé en 4 et la feuille de laurier. Ajoutez le bouillon froid et laissez cuire 30 min à partir de l'ébullition.

Egouttez les lentilles en réservant le bouillon. Versez ensuite les lentilles dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix puis mixez en versant le bouillon petit à petit par la goulotte afin d'éclaircir le potage.

Reversez le potage dans le faitout et faites réchauffer à feu doux.

Déposez les croûtons de pains (dorés à la poêle) dans la soupière et couvrez de la crème puis versez le potage. Remuez.

Parsemez de cerfeuil haché. Servez aussitôt.

Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 60 min
Matériel : moule

Tourte aux pommes de terre

Emincez les pommes de terre à l'aide du disque éminceur 2 mm. Faites-les cuire 15 min dans le lait salé et poivré, puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 240°C (th. 8).

Dans la cuve munie du couteau métal, mélangez la crème, la muscade, une pincée de sel et les 3 œufs un par un.

Beurrez le moule et étalez dans le fond une pâte feuilletée. Mettez une couche de comté, 1 couche de pommes de terre, terminez par une couche de comté.

Versez sur le dessus le mélange aux œufs. Recouvrez de la

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 5 pommes de terre moyennes
- 2 pâtes feuilletées
- 400 ml de lait
- 3 œufs + 1 jaune
- 100 g de crème fraîche
- 150 g de comté râpé
- 1 c.c. de muscade
- sel, poivre

deuxième pâte feuilletée et soudez bien les 2 pâtes bord à bord. Badigeonnez de jaune d'œuf le dessus de la tourte, puis faites un petit trou (cheminée) au centre.

Mettez la tourte au four. Au bout de 15 min couvrez-la d'un papier d'aluminium et continuez la cuisson 15 min. Au bout de ce temps réglez le four sur 210°C (th. 7) et laissez cuire encore 30 min.

Dessert



Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Matériel : moule
ou ramequins

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 3 grosses prunes violettes
- 100 g de farine
- 2 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre
- 120 ml de lait tiédi
- 1 pincée de sel

Clafoutis aux prunes

Lavez et dénoyotez les prunes. Coupez-les en 6 et réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Mettez le beurre à fondre au bain-marie*.

Dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez les œufs un à un par la goulotte puis le beurre fondu en laissant tourner. Incorporez le lait tiédi par la goulotte jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez largement le moule et versez dessus la préparation. Puis répartissez les morceaux de prunes.

Laissez cuire au four pendant 40 minutes. La pâte doit se détacher des parois du moule.



Menu Sud-Ouest

Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson 30 min
Matériel : jatte, poêle

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 5 pommes de terre moyennes
- 3 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile
- 5 branches de persil
- sel, poivre

Crique aux pommes de terre

Epluchez et rincez les pommes de terre, essuyez-les.

Pelez l'ail. Lavez et essorez le persil. Mettez-les dans la mini cuve. Donnez quelques pulsions, ils doivent être hachés et non réduits en purée. Réservez.

Râpez les pommes de terre à l'aide du disque râpeur 4 mm (coupez les plus grosses en deux).

Dans une jatte, mettez les pommes de terre râpées, le hachis ail/persil, sel et poivre. Mélangez bien le tout.

Dans une poêle, faites chauffer la moitié du mélange huile et beurre. Versez la préparation, tassez bien le tout et laissez cuire sur feu moyen 15 minutes.

Au bout de ce temps, la galette doit être dorée, retournez-la sur une assiette. Faites chauffer le reste du mélange huile et beurre. Glissez la galette sur l'autre face dans la poêle, laissez cuire encore 15 min.

Astuce du chef : cette préparation peut se servir en petites galettes individuelles.

Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min
Matériel : casserole

Lotte au vin de médoc

Coupez les filets de lotte en morceaux de 100 g.

Lavez les poireaux. Éliminez la partie verte et la " barbe ". Placez les poireaux debout dans la goulotte pour les émincer à l'aide du disque éminceur. Réservez.

Nettoyez les champignons. Emincez-les. Réservez.

Dans une casserole, versez le court-bouillon et portez-le à ébullition. Baissez le feu et faites-y pocher* les morceaux de lotte pendant 3 à 4 minutes. Réservez-les au chaud.

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 filets de lotte (1,2 kg)
- 1 bouteille de Médoc
- 1 l de court-bouillon
- 1 c. à soupe d'huile
- 3 échalotes
- 3 blancs de poireaux
- 400 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 clous de girofle
- sel, poivre
- croûtons

Dessert



Préparation : 30 min

Cuisson 15 min

Matériel : casserole, chinois*, coupes

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 poires conférence ou comice
- 1/2 citron
- 2 oranges
- 100 ml de grenadine
- 200 g de sucre
- 10 grains de poivre noir
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 morceau de bâton de cannelle
- 1 litre d'eau

Sauce : dans une casserole faites rissoler l'huile, les échalotes, les blancs de poireaux et les champignons pendant 10 minutes. Ajoutez l'ail (préalablement haché à l'aide du couteau métal), le laurier, le thym et les clous de girofle. Mouillez avec le vin et laissez réduire* d'un tiers (environ 25 min). Salez, poivrez.

Ajoutez ensuite à la sauce les morceaux de lotte et laissez mijoter 15 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez bien chaud avec des croûtons.

Poires aux épices

Versez un litre d'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez l'ensemble des épices puis portez lentement à ébullition. Eteignez le feu, laissez infuser ce sirop 10 minutes.

Pelez les poires, frottez-les avec un demi citron pour éviter qu'elles noircissent puis faites-les pocher* 15 minutes à feu doux dans le sirop.

Pendant ce temps, pressez les 2 oranges avec le presse-agrumes.

Egouttez les poires et passez le sirop au chinois*. Faites réduire* de moitié, ajoutez le jus d'orange avec la grenadine et faites réduire* à nouveau de moitié.

Remettez les poires dans le sirop et laissez refroidir en les tournant plusieurs fois.

Présentez dans des coupes, arrosez de sirop et décorez de zestes d'oranges.







Préparation : 5 min

Ingrédients

2 verres

- 100 g de fraises fraîches
- 150 ml de lait frais
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 boule de glace à la vanille
- 1 filet de citron

Milkshake aux fraises

Lavez les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix. Mettez les fraises. Donnez 3/4 pulsions.

Ajoutez le sucre, les boules de glace à la vanille. Mettez en marche. Versez le lait progressivement par l'ouverture. Terminez par le filet de citron.

Mettez en marche 1 minute afin d'obtenir une préparation bien mousseuse.

Servez glacé dans les verres.

Astuce du chef : Hors saison, vous pouvez remplacer les fraises fraîches et la glace à la vanille par 4 boules de glace à la fraise.

Vous pouvez varier à l'infini les milkshakes en utilisant des glaces aux parfums différents et en mélangeant des fruits de saison.



Préparation : 5 min

Ingrédients

2 verres

- 150 ml de lait
- 2 c.c. de café soluble
- 2 c.c. de sucre en poudre
- 2 c.c. de cacao en poudre
- 3 glaçons

Milkshake café

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons.

Mettez en marche. Laissez tourner pendant 1 minute.

Servez dans des verres. Saupoudrez de cacao en poudre.

Dégustez aussitôt.





Préparation : 5 min

Ingrédients
2 verres

- 150 ml d'eau
- 1 mangue
- 1 yaourt velouté
- 1 c.c. de miel
- 1 c. à soupe de jus de citron

Lassi à la mangue

Epluchez la mangue. Coupez-la grossièrement.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez la mangue coupée en morceaux, le yaourt, le miel et le jus de citron.

Mettez en marche 30 secondes. Ajoutez progressivement l'eau par l'ouverture.

Astuce du chef : vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe préalablement mixées dans votre cuve pour relever votre cocktail.





Préparation : 10 min

Ingrédients

2 verres

- 175 g de pastèque
- 125 ml de jus de pomme
- 1 banane
- 1 c.c. de miel

Jus de pastèque au miel

Découpez la pastèque en morceaux. Coupez les bananes.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez tous les ingrédients.

Mixez pendant 1 minute.

Dégustez très frais.



Préparation : 10 min

Ingrédients

2 verres

- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- ½ melon

Cocktail fraise, framboise, melon

Lavez les fraises et les framboises.

Récupérez la pulpe du melon en veillant à bien retirer les graines.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez tous les fruits et mixez pendant 20 secondes.

Astuce du chef : vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe préalablement mixées dans votre cuve pour relever votre cocktail.



Préparation : 5 min

Ingrédients

2 verres

- 15 ml de sirop de menthe
- 2 oranges
- 1 boule de sorbet citron

Frozen Lime

Dans la cuve munie du presse-agrumes, pressez les oranges

Remplacez le presse-agrumes par le couteau métal et le BlenderMix. Ajoutez le sirop et le sorbet.

Mixez 15 secondes.

Servez aussitôt.





Préparation : 5 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

A partir de 6 mois

- 50 g de pomme de terre
- 1 carotte
- 20 g de steak haché
- 1 noisette de beurre



Préparation : 3 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

A partir de 12 mois

- 30 g de saumon
- 50 g de pomme de terre
- 50 g de feuilles de laitue



Préparation : 3 min.
Cuisson : 20 min.
Ingrédients

A partir de 9 mois

- 150 g de brocoli
- 20 g de gruyère râpé

Parmentier à la carotte

Lavez la pomme de terre et la carotte, pelez-les et coupez-les en morceaux. Faites cuire les légumes ainsi que le steak à la vapeur pendant 15 mn environ. Mettez tous les ingrédients dans la mini cuve et donnez 4/5 pulsions puis laissez tourner en continu environ 1 minute jusqu'à obtenir une fine purée.

Crème de saumon

Lavez les légumes. Pelez la pomme de terre et coupez-la en dés de 2 cm. Faites cuire les légumes 15 mn à la vapeur. Ajoutez le saumon dans le cuiseur vapeur 5 mn avant la fin de la cuisson.

Placez les légumes et le poisson cuits dans la mini cuve et donnez 5/6 pulsions, puis mixez 20 s. en continu. Servez tiède.

Crème brocoli gruyère

Lavez les bouquets de brocoli et coupez-les en 4, puis faites-les cuire 20 mn à la vapeur. Mettez les morceaux cuits dans la mini cuve et donnez 4/5 pulsions. Ajoutez le gruyère et donnez à nouveau 2/3 pulsions jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.



Préparation : 5 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

A partir de 6 mois

- 1 belle poire
- ½ sachet de sucre vanillé



Préparation : 8 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

A partir de 9 mois

- 1 pomme Golden
- 1 kiwi bien mûr
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation : 5 min.
Ingrédients

A partir de 12 mois

- 100 g de framboise
- 1 banane mûre
- ½ sachet de sucre vanillé

Compote de poire à la vanille

Pelez, épépinez et coupez la poire en gros morceaux. Placez-les dans une casserole avec 3 c.s. d'eau, le sucre vanillé et faites cuire 15 mn à feu doux. Mettez la poire cuite dans la mini cuve et donnez 5/6 pulsions. Laissez tiédir.

Compote pomme-kiwi

Pelez la pomme et le kiwi et coupez-les en petits morceaux. Mettez les fruits dans une casserole avec le sucre vanillé et 6 c.s. d'eau et laissez cuire 20 mn sur feu doux.

Versez le contenu dans la mini cuve et donnez 5/6 pulsions puis mixez environ 1 mn en continu jusqu'à obtenir une purée fine. Laissez complètement refroidir avant de servir.

Crème de fruits

Mettez la banane (coupée en gros morceaux) et les framboises dans la mini cuve. Donnez 4/5 pulsions, ajoutez le sucre vanillé puis mixez 10 s en continu jusqu'à obtenir un mélange homogène.

B _____**Bain marie**

Mode de cuisson qui consiste à placer un récipient contenant une préparation à chauffer dans un second récipient contenant de l'eau en ébullition.

Beurre pommade

Beurre ramolli, mais pas fondu.

Blanchir

Mélanger du sucre et des jaunes d'œufs pour obtenir une préparation mousseuse presque blanche.

C _____**Cuire à blanc**

C'est la cuisson d'une pâte avant d'ajouter la garniture, pour assurer qu'elle soit croustillante.

Chinois

C'est une passoire de forme conique pour filtrer les sauces, les coulis...

J _____**Juliennes**

Fins bâtonnets de légumes ou de fruits.

L _____**Levure fraîche de boulanger**

S'achète en boulangerie ou dans les boutiques de produits diététiques. Si vous utilisez de la levure fraîche, conservez-la au frais.

La levure sèche de boulangerie se trouve facilement dans le commerce. Elle se conserve plus longtemps (env. 6 mois). Si vous utilisez de la levure sèche divisez la quantité de levure fraîche par 2.

M _____**Moule à manqué**

Moule rond avec un rebord haut. On s'en sert pour cuire les clafoutis, les gâteaux au chocolat...

N _____**Napper**

Recouvrir uniformément une préparation avec une sauce.

P _____**Pâton**

Boule de pâte (pain, brioche...) avant le façonnage.

Poche à douille

Cornet en toile ou en papier dans lequel on introduit un apprêt (crème, pâte à choux, ganache...) afin de décorer préparer, ou garnir une préparation.

Pocher

Cuire un aliment dans un liquide (eau, courtbouillon ou sauce) sans le porter à ébullition.

R _____**Réduire**

Faire évaporer le liquide d'une préparation à feu doux.

Dauphinois 45

Soufflé au parmesan
Jambonnettes de volaille
Gratin de pommes de terre et navets
Tarte au chocolat et noix de pécan

Provençal 48

Flan de tomates
Courgettes farcies
Figues confites au coulis d'agrumes

Italien 50

Carpaccio d'artichauts et parmesan
Pizza aux légumes
Tiramisu

Mexicain 54

Guacamole
Chili con carne
Mousse de mangues

Anglais 56

Crème de petits pois à la menthe
Poulet farci aux épinards
Crumble aux pommes

Parisien 58

Tartare de saumon
Méli-mélo de carottes et courgettes
Mousse glacée aux framboises

Américain 60

Salade waldorf
Croquettes de crabe Maryland
Gâteau aux carottes

Normand 62

Velouté aux champignons
Filets de truite à l'oseille et au cidre
Tarte aux pommes

Végétarien 65

Crème de lentilles
Tourte aux pommes de terre
Clafoutis aux prunes

Sud-Ouest 67

Crique aux pommes de terre
Lotte au vin de Médoc
Poires aux épices



PRÉPARATIONS DE BASE

Mayonnaise.....	18
Sauce aïoli	18
Sauce béarnaise	19
Tapenade	19
Crème fouettée.....	20
Blancs en neige.....	20
Coulis de framboises	21
Pâte brisée.....	21
Pâte à crêpes.....	22
Pâte à gaufres	22
Pâte sablée.....	23
Pain de campagne	24
Pain brioché tressé.....	25
Gougères	26

APÉRITIFS ET ENTRÉES

Caviar d'aubergines.....	28
Cake aux olives et jambon.....	28
Barquettes de fenouil au chèvre frais	29
Crème de courgettes au curry	30
Terrine de foies de volaille.....	31
Rillettes aux deux saumons	31
Soufflé au parmesan	45
Sauce chaude à la tomate	45
Flan de tomates	48
Carpaccio d'artichauts et parmesan	50
Guacamole.....	54
Crème de petits pois à la menthe	56
Tartare de saumon	58
Salade waldorf	60
Guacamole.....	54
Velouté de champignons	62
Crème de lentilles.....	65
Crique aux pommes de terre.....	67

PLATS

Croquettes de cabillaud Provençale	33
Quiche aux poireaux	35
Steak tartare	36
Aubergines farcies	36
Tomates farcies.....	37
Hachis Parmentier.....	38
Jambonnettes de volaille.....	46

Gratin pommes de terre et navets.....	46
Courgettes farcies	48
Pizza aux légumes	50
Chili con carne	54
Poulet farci aux épinards.....	56
Méi mélo de carottes et courgettes.....	58
Croquettes de crabe du maryland	60
Filet de truite à l'oseille, aux échalottes et au cidre ..	62
Tourte aux pommes de terre	65
Lotte au vin de médoc	67

DESSERTS

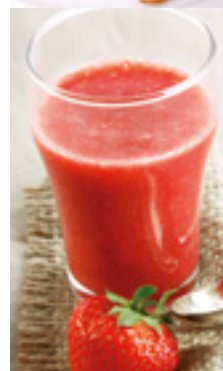
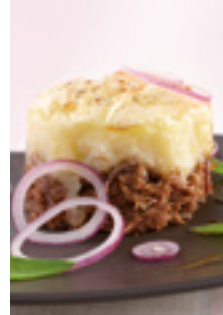
Gâteau au yaourt.....	40
Fondant au chocolat.....	40
Cake aux noix	41
Tarte aux figues fraîches.....	41
Gâteau aux carottes et épices	42
Pavlova	43
Tarte au chocolat	47
Figues confites au coulis d'agrumes.....	49
Tiramisu	52
Mousse de mangues.....	55
Crumble aux pommes.....	57
Mousse glacée aux framboises.....	59
Gâteau aux carottes.....	61
Tarte aux pommes.....	63
Clafoutis aux prunes.....	66
Poires aux épices	68

COCKTAILS ET MILKSHAKES

Milkshake fraise.....	70
Milkshake café.....	70
Lassi mangue.....	71
Jus de pastèque au miel	72
Cocktails framboise, melon, fraise	72
Frozen lime.....	72

PRÉPARATIONS POUR BÉBÉS

Parmentier à la carotte	74
Crème de saumon	74
Crème de brocoli au gruyère	74
Compote de poire à la vanille.....	75
Compote pomme-kiwi.....	75
Crème de fruits	75



Remerciements : à toutes les personnes qui ont partagé leurs recettes
Photographies : Prise De Vue Production, Studio Crampont, Studio Péchart, Fotolia
Photogravure : Fotimprim
Imprimé en France par Bezin Haller - Décembre 2020



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.



STOP AUTO PAUSE

Mini Plus
magimix



magimix®

www.magimix.com