

Les recettes



COOKING CHEF
Gourmet

KENWOOD

Entrée en la matière

Salade de chou rouge, persillade aux noix	22
Soupe de poireaux pommes de terre	26
Papillote de lieu au citron vert.	30
Wok de crevettes aux 3 poivrons.	34
Pizza blanche au romarin.	38
Risotto	42
Meringue.	46
Tartelettes aux framboises.	50

Les recettes de base

Les pâtes

Pâte brisée.	62
Pâte sablée sucrée.	62
Pâte feuilletée	63
Pâte à crumble	64
Pâte à choux.	64
Pâte à galettes de sarrasin	65
Pâte à crêpes	65
Pâte à gaufres	66
Pâte à crêpes au lait d'amande	66
Pancakes	67
Pâte à blinis.	67
Pâte à pizza.	68
Pâte à pâtes fraîches.	68
Pâte à beignet.	69
Pâte à tempura	69
Pâte à bagels	70
Pâte à buns	70

Les bases salées

Vinaigrette.	74
Béchamel.	74
Sauce tomate.	75
Sauce béarnaise	76
Mayonnaise	77
Sauce hollandaise	77
Sauce indienne au curry.	78
Pesto vert et rouge	78
Chutney à la pomme.	79
Sauce bolognaise	79
Ketchup	80
Beurre blanc.	80
Fumet de poisson	81
Bouillon de légumes	81
Fond blanc de volaille	82
Tomate mondée.	82
Fond brun de volaille.	83

Bases sucrées

Crème anglaise.	86
Crème pâtissière.	86
Sauce chocolat	87
Pâte à tartiner	87
Ganache chocolat	88
Crème Chantilly	88
Meringue française.	89
Meringue italienne	89
Confiture de lait	90
Caramel au beurre salé	90
Lemon curd	91
Sabayon	91
Confiture de fruits	92
Marmelade	93

Pains et viennoiseries

Baguette.....	98
Pain de campagne	100
Fougasse	102
Pain sans gluten	104
Pains au lait.....	106
Brioche Nanterre	108
Chaussons aux pommes	110
Chouquettes	112

Les recettes apéritives

Acras de poisson	118
Rillettes de saumon	120
Chips de légumes	122
Tzatziki.....	124
Verrine crabe guacamole pamplemousse ...	126
Financiers au parmesan	128
Pop-corn salés.....	130
Cake au chèvre et épinard.....	132
Guacamole	134
Feuilletés aux deux pestos	136
Verrine aubergine ricotta.....	138
Tartare canette sésame.....	140
Tapenade.....	142
Gougères.....	144
Rillettes de lapin.....	146
Caviar d'aubergine	148
Cromesquis au foie gras.....	150
Houmous	152
Rouleaux de printemps	154

Les entrées

Les soupes

Gaspacho.....	160
Velouté de courgette au Kiri®	162
Soupe à l'oignon	164
Velouté à la tomate.....	166
Soupe chinoise.....	168
Crème de topinambour au lait d'amande..	170
Velouté d'asperge	172
Bouillon aux parfums d'Indonésie.....	174
Soupe de poisson express.....	176

Les salades

Salade de carottes à l'orientale	178
Taboulé de quinoa aux pêches.....	180
Salade lyonnaise.....	182
Coleslaw express aux deux choux.....	184
Céleri rémoulade à la pomme.....	186
Salade de chou au poulet	188
Salade de wakame et concombre.....	190
Salade de pâtes au pesto.....	192
Salade de haddock.....	194
Émincé de butternut aux graines	196
Salade d'artichauts en barigoule	198

Les gourmandes

Samoussas au chèvre.....	200
Ravioles de légumes	202
Soufflés au fromage.....	204
Nems.....	206
Œufs brouillés à la tomate.....	208
Bagels au saumon.....	210
Samoussas au thon.....	212

Terrine de saumon aux poivrons	214
Mini-choux farcis	216
Beignets de crevettes	218
Œuf parfait	220
Tartelettes aux girolles.....	222

Les plats principaux

Les viandes et volailles

Petit salé aux lentilles.....	228
Wok de bœuf thaï	230
Wings de poulet.....	232
Bœuf bourguignon.....	234
Tortillas au poulet	236
Curry d'agneau.....	238
Chili con carne	240
Ballottines de volaille farcies aux épinards ...	242
Rougail saucisse	244
Blanquette de veau.....	246
Poulet basquaise	248
Quenelles de volaille aux champignons	250
Wok de poulet.....	252
Pot-au-feu	254

Les poissons, coquillages et crustacés

Papillote de saumon aux asperges.....	256
Quenelles de poisson	258
Curry de gambas.....	260
Noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes .	262
Tartare de saumon	264
Blanquette de poissons	266
Moules marinières.....	268
Brandade de morue	270
Couscous de poissons.....	272
Calamars à la basquaise	274

Polenta aux gambas et calamars	276
Risotto aux coquillages.....	278
Wok de gambas	280
Ballottine de sandre aux jeunes légumes	282
Soupe de moules.....	284
Nage de lotte, légumes et aioli	286
Dos de cabillaud, viennoise épicée.....	288

Les classiques

Pizza aux tomates cerise.....	290
Quiche lorraine.....	292
Risotto brocoli coppa	294
Pâtes carbonara	296
Parmentier de canard	298
Tomates farcies.....	300
Lasagnes aux légumes	302
Spaghetti bolognaise	304

Les accompagnements

Purée de pomme de terre.....	306
Purée de petits pois à la menthe	308
Purée de chou-fleur à la poire.....	310
Crumble de légumes d'été	312
Crumble de légumes d'hiver	314
Frites de légumes	316
Flan de courgette	318
Poêlée de légumes de printemps.....	320
Poêlée de légumes d'été	322
Poêlée de légumes d'automne.....	324
Poêlée de légumes d'hiver	326
Gratin de courge	328
Curry de pois chiches	330
Gratin dauphinois	332
Ratatouille.....	334

Couscous végétarien.....	336
Gratin de pomme de terre à la crème de soja..	338
Tatin de tomates confites	340

Les desserts

Les gâteaux

Madeleines	346
Tarte fondante au chocolat.....	348
Muffins	350
Cake au citron.....	352
Éclairs au chocolat.....	354
Cheesecake	356
Biscuits épicés sans gluten	358
Coulant au chocolat.....	360
Gâteau au yaourt.....	362
Macarons.....	364
Far aux pruneaux et cranberries.....	366
Génoise.....	368
Cannelés	370
Pain d'épice.....	372
Guimauve	374
Petits sablés aux noisettes.....	376
Cookies aux pépites de chocolat.....	378
Financiers à la pistache	380

Les fruits

Gelée de coing	382
Tarte aux pommes	384
Île flottante aux fruits exotiques.....	386
Soupe d'abricots	388
Gâteau à la cerise.....	390
Tarte au citron meringuée.....	392
Compote de pommes.....	394
Tartelettes aux fraises.....	396
Tarte Bourdaloue	398

Glace minute à la framboise.....	400
Clafoutis aux cerises.....	402
Gratin d'amande aux fruits rouges	404
Mousse de fruits rouges.....	406
Confiture ananas kiwi	408

Les incontournables

Riz au lait	410
Tiramisù	412
Paris-brest	414
Mousse au chocolat.....	416
Perles du Japon, coco, mangue	418
Beignets sucrés.....	420
Truffes au chocolat	422
Nougat glacé.....	424
Panna cotta au coulis de fraise	426
Crème brûlée.....	428
Petits pots de crème au chocolat	430
Pop-corn caramel	432
Île flottante, crème anglaise	434

Les boissons

Jus de tomate	440
Smoothie détox	442
Smoothie énergie	444
Smoothie matinal	446
Chocolat chaud	448
Milk-shake vanille.....	450
Milk-shake aux fruits rouges.....	452
Smoothie mangue orange.....	454
Cocktail cidre framboises.....	456
Blue moon.....	458
Piña colada	460
Granité de pastèque.....	462



MISE EN PLACE DU MÉLANGEUR

Wok de crevettes aux 3 poivrons



1 *Ingrédients :*

3 poivrons rouge, jaune et orange en brunoise, des nouilles chinoises cuites, 1 oignon ciselé, 1 gousse d'ail hachée, des gambas décortiquées, feuilles de basilic, huile d'olive, poivre et sauce soja.



2

Engagez l'axe du mélangeur dans l'encoche de la sortie moteur spécifique à cet accessoire. D'une main, exercez une légère pression sur la tête du robot, de l'autre, tournez le mélangeur jusqu'à son verrouillage.



3

Clipsez le protège-chaleur. En son absence, le robot ne fonctionne pas en mode cuisson. Versez un filet d'huile d'olive dans le bol.

**4**

Réglez la température sur 180 °C. Faites chauffer l'huile d'olive pendant 30 secondes.

**5**

Réglez le minuteur sur 5 minutes, validez. Sélectionnez , validez. Réglez le variateur de vitesse sur .

**6**

Sans soulever la tête du robot, ajoutez l'ail et les oignons. Faites revenir pendant 1 minute.



7

Sans soulever la tête du robot, ajoutez les poivrons. Faites revenir pendant 2 minutes.



8

Sans soulever la tête du robot, ajoutez les crevettes.



9

Ajoutez les nouilles chinoises. Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.

10

Dressez le wok de crevettes dans les assiettes. Poivrez, arrosez de sauce soja. Parsemez de feuilles de basilic.



Brioche Nanterre



Préparation : 20 min

Levée : 14 heures 30

Cuisson : 35 min

- Délayez la levure dans le lait.
Versez la farine, le sel, le sucre, la levure délayée et 4 œufs dans le bol. **Installez le pétrin. Réglez le minuteur sur 12 minutes, validez. Réglez le variateur de vitesse sur 2.** Mélangez.
Dès que la pâte s'est amalgamée, ajoutez un par un les 2 derniers œufs. Poursuivez le pétrissage.
- Incorporez le beurre. **Réglez le minuteur sur 15 minutes, validez. Réglez le variateur de vitesse sur 6.** Pétrissez.
- Couvrez le bol d'un linge légèrement humide et laissez lever la pâte 1 heure à température ambiante. Dégazez-la en rompant 2 fois la pâte à la main. Placez le bol au réfrigérateur couvert d'un linge durant 12 heures.
- Divisez la pâte en deux parts. Façonnez chaque part en 6 boules de taille égale. Déposez-les dans un moule à brioche préalablement beurré et fariné. Laissez lever de nouveau pendant 1 heure 30 couvert d'un linge humide à température ambiante.
- Préchauffez votre four à 200 °C.
Réalisez la dorure en battant l'œuf avec l'eau, badigeonnez-en la brioche à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 35 minutes de cuisson.
Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir sur une grille.

Pour plus de gourmandise :

Vous pouvez parfumer la brioche avec de l'eau de fleur d'oranger ou une gousse de vanille. Ajoutez des pépites de chocolat ou des grains de sucre perlé.

Pour 2 brioches

Ingrédients :

500 g de farine de blé T55

15 g de levure fraîche de boulanger

2 c. à s. de lait

15 g de sel

30 g de sucre semoule

6 œufs

350 g de beurre mou

Pour la dorure :

1 œuf

1 c. à s. d'eau

Chouquettes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min



Pour une trentaine de chouquettes

Ingrédients :

100 g de beurre

25 cl d'eau

150 g de farine de blé T55

4 œufs

100 g de sucre en grains

Pour la dorure :

1 jaune d'œuf

1 c. à s. d'eau

- Préchauffez votre four à 180 °C.
Préparez la dorure en fouettant le jaune d'œuf et l'eau dans un bol.
- Versez l'eau et le beurre dans le bol. **Réglez la température sur 102 °C, validez.**
Portez à ébullition.
Installez le batteur souple. Réglez la température sur 75 °C, validez. Réglez le minuteur sur 3 minutes, validez. Sélectionnez , validez. Réglez le variateur de vitesse sur .
Versez toute la farine. Mélangez. Prolongez éventuellement pour un parfait dessèchement de la pâte.
- **Réglez la température sur « Off », validez.** Laissez la préparation redescendre en température à 60 °C.
Incorporez les œufs, un par un, en attendant que la pâte soit bien homogène entre chaque ajout.
- Versez la pâte à choux dans une poche munie d'une douille lisse. Réalisez des petites boules de 2 cm de diamètre sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé ou d'une toile de cuisson.
Badigeonnez-les de dorure à l'aide d'un pinceau.
Saupoudrez de sucre en grains.
Enfournez pour 20 minutes de cuisson. L'extérieur doit être doré.
Baissez la température du four à 100 °C. Laissez sécher 10 minutes.

Ne tardez pas à les déguster pour apprécier la légèreté de leur texture.

Chips de légumes



Pour 6 personnes

Ingrédients :

100 g de pomme de terre bintje
100 g de pomme de terre vitelotte
100 g de carotte
100 g de panais
100 g de betterave chioggia
20 g de fécule de pomme de terre
Sel

Pour la friture

25 cl d'huile d'arachide

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min par fournée

- Épluchez tous les légumes.
- **Installez le bol multifonction équipé du disque à émincer fin. Réglez le variateur de vitesse sur 2.** Émincez séparément chacun des légumes.
- Passez les lamelles de pommes de terre vitelotte dans la fécule. Elles garderont ainsi leur couleur à la cuisson.
- Versez l'huile d'arachide dans le bol. **Réglez la température sur 180 °C, validez.** Faites chauffer.
Déposez par petites quantités les lamelles de légumes dans l'huile. Faites-les frire environ 2 minutes. Elles doivent être dorées. Prélevez-les dans le bol à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant. Salez.
- Servez aussitôt pour profiter de chips bien croustillantes.

Soupe chinoise



Préparation : 15 min

Cuisson : 38 min

Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 oignons jaunes
3 cm de gingembre frais
6 champignons shiitaké frais
50 g de pousses de haricots mungo
200 g de blanc de poulet
1 oignon fane
Quelques brins de coriandre
80 cl de fond blanc de volaille
1 étoile de badiane
1 bâton de cannelle
2 c. à s. de sauce nuoc-mâm
2 c. à s. de sauce tamari
70 g de vermicelles de riz

- Épluchez, émincez les oignons jaunes.
Épluchez, coupez en fines rondelles le gingembre.
Lavez, émincez les champignons shiitaké.
Rincez les pousses de haricots mungo.
Taillez le blanc de poulet en fines lanières.
Émincez l'oignon fane en rondelles.
Lavez, ciselez la coriandre.
- Versez dans le bol le fond blanc de volaille, les oignons jaunes, les épices et les sauces nuoc-mâm et tamari.
Installez le couvercle antiprojection. Réglez la température sur 110 °C, validez. Réglez le minuteur sur 30 minutes, validez. Faites mijoter.
- Filtrez le bouillon dans une passoire, puis versez-le de nouveau dans le bol. Ajoutez les champignons shiitaké. **Installez le mélangeur. Maintenez la température à 110 °C, validez. Réglez le minuteur sur 8 minutes, validez. Sélectionnez , validez. Réglez le variateur de vitesse sur .** Poursuivez la cuisson.
4 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les lanières de poulet, les vermicelles de riz.
- Servez bien chaud dans des bols individuels. Répartissez l'oignon fane émincé, les pousses de haricot mungo et la coriandre.

Samoussas au chèvre



Préparation : 15 min

Cuisson : 2 min par fournée

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 feuilles de pâte filo
200 g de fromage de chèvre frais
½ botte de basilic ciselée
50 g de pignons de pin
100 g de beurre fondu
Sel, poivre

Pour la friture

25cl d'huile d'arachide

- Mélangez le fromage de chèvre, le basilic et les pignons. Salez, poivrez. Réservez. Taillez dans les feuilles de pâte filo des bandes de 6 cm de large et de 30 cm de longueur. Badigeonnez une bande de filo de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Déposez un peu de farce sur le bord gauche de la bande. Rabattez en diagonale le bord gauche sur le droit pour former un triangle. Recommencez le pliage en sens inverse et ce, tout le long de la bande pour réaliser le samoussa. Fermez-le en rabattant la languette à l'intérieur. Renouvelez l'opération pour les autres samoussas.
- Versez l'huile dans le bol. **Réglez la température sur 180 °C, validez.** Faites chauffer. Lorsque l'huile est à température, plongez délicatement les samoussas par petites quantités. Faites cuire environ 2 minutes. Déposez-les sur du papier absorbant.
- Dégustez aussitôt avec une salade.

Pour encore plus de croustillant :

Remplacez le beurre fondu par un blanc d'œuf légèrement battu.

Cannelés



Pour une douzaine de cannelés

Ingrédients :

25 cl de lait entier

50 g de farine de blé T45

125 g de sucre glace

25 g de beurre

50 g d'œuf

20 g de jaune d'œuf

2,5 cl de rhum

¼ de gousse de vanille

Préparation : 20 min

Repos : 24 heures

Cuisson : 50 min

- Portez le lait à ébullition avec le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée. Filmez, laissez infuser et retomber à 50 °C en température.
- Versez l'œuf, le jaune et le sucre glace dans le bol. **Installez le fouet ballon. Réglez le variateur de vitesse sur 1.** Mélangez 1 minute. Ajoutez la farine tamisée. Mélangez jusqu'à complète incorporation. Ajoutez le rhum. Mélangez. Versez 1/3 du lait à 50 °C. Mélangez jusqu'à complète incorporation. Versez les 2/3 restants. Mélangez jusqu'à complète incorporation. Laissez reposer 24 heures au frais couvert d'un film alimentaire.
- Préchauffez votre four à 170 °C. Beurrez et farinez les moules à cannelés s'ils sont en acier. Versez l'appareil. Enfournez pour 50 minutes de cuisson. Les cannelés doivent être bien caramélisés. Laissez refroidir avant de démouler.
- Dégustez.