Ma Cuisine

RECETTES
100
recettes
faciles
100% MAISON



magimix®

Mode d'emploi

Capacités de travail maximales 5
Descriptif Robot 6
Descriptif Pâtissier 7
Accessoires ..... 8 à 20
Trucs et astuces 21
Règles d'or 24

Recettes

Comment lire les recettes 26
Recettes de base 125
Sauces et apéritifs 27
Boulangerie 37
Potages et veloutés 57
Entrées 65
Légumes 75
Poissons 81
Viandes 89
Desserts 97
Cocktails 119
Glossaire 124
Index des recettes 125



Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

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. Exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
5. 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.
6. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affutées lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.
12. 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.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
14. Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage de couvercle.
15. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
16. Ne jamais utiliser l'appareil si le tamis de la centrifugeuse ou le couvercle de protection a été endommagé ou présente des fissures visibles.
17. Les lames sont très tranchantes - Ne jamais introduire d'aliment avec les main – Toujours utiliser le poussoir.
18. Parties en mouvement – ne jamais introduire les doigts dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction.
19. Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
20. Toujours brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil et vérifier que le bouton est en position STOP avant d'introduire la fiche dans une prise murale. Pour débrancher, mettre le bouton en position STOP, puis retirer la fiche de la prise murale.
21. Ne jamais utiliser l'appareil autrement que pour l'usage prévu.

22. Ne pas ajouter d'ingrédients dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne.
23. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est bien fixée avant de mettre le moteur en marche. Attendre l'arrêt complet de la centrifugeuse avant d'ouvrir le couvercle.
24. Mettre le bouton sur STOP après chaque utilisation de la centrifugeuse. Attendre l'arrêt complet du moteur avant de la démonter.
25. Ne pas introduire vos doigts ou un ustensile dans la goulotte de la centrifugeuse lorsque celle-ci fonctionne. Si un aliment se coince dans la goulotte, utiliser soit le poussoir, soit un autre fruit ou légume pour le pousser vers le bas. Si cette méthode ne marche pas, mettre le moteur sur STOP, puis démonter la centrifugeuse pour retirer les aliments qui y restent coincés.
26. Débrancher avant le nettoyage et avant montage et démontage des accessoires.
27. 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.
28. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, 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 dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
29. 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.
30. 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.
31. 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)

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA

Les modèles chromés :

ATTENTION : Pour éviter tout risque de choc électrique, l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.

Tous les autres modèles : 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.

Fort de son expérience professionnelle,
Magimix conçoit et fabrique en France depuis 40 ans,
au cœur de la Bourgogne, des produits
simples, efficaces et durables.
Inventeur du robot multifonction, Magimix est heureux de vous
faire découvrir sa dernière génération de robots.

Nous sommes heureux de vous compter aujourd'hui
parmi les utilisateurs d'un robot Magimix.

Nous souhaitons vivement que son usage
vous donne entière satisfaction.

La cuisine du quotidien comme les plats les plus élaborés
n'auront plus de secret pour vous.

Votre robot deviendra vite un outil indispensable :
il pétrit, hache, mixe, mélange, émulsionne, bat,
râpe et émince sans relâche…

En un clin d'oeil, vous réaliserez une pâte à crêpes,
une mayonnaise, un pain maison…
Velouté de courgettes, tian de légumes du soleil,
hachis parmentier, mousse au chocolat…

Plus de 100 recettes faciles à réaliser vous invitent
à utiliser votre robot quotidiennement.







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 (AUTO).
Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.
1 pulsion = une 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

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Pâte à pain	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Pâte brisée	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Velouté	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Viande hachée	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Carottes	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Blancs en neige	2 à 5	3 à 6	3 à 8	3 à 12

⚠ **Poids total, quantités calculées pour la cuve principale.**


Poussoir doseur

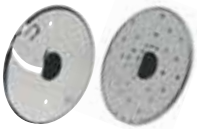

Double poussoir


Couvercle XL


Mini couteau métal


Mini cuve


Prolongateur


Disques éminceur/râpeur


Midi cuve


Batteur à blancs


Pétrin*


Cuve transparente


Couteau métal


Blender Mix

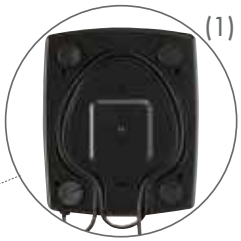

Boite de rangement


Spatule

Axe moteur



Bloc moteur


(1)

*selon modèle

(1) Pour une meilleure stabilité, placez correctement le cordon d'alimentation dans les encoches prévues à cet effet.

Cuves transparentes et accessoires

Cuve Pâtissier et accessoires



Poussoir doseur



Double poussoir



Couvercle XL



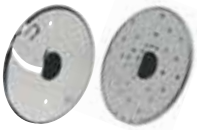
Mini couteau métal



Mini cuve



Prolongateur



Disques éminceur /râpeur



Midi cuve



Couteau métal



BlenderMix



Cuve transparente



Capuchon



Couvercle



Joint d'étanchéité



Pétrin



Cuve Pâtissier



Batteur à blancs *



Boite de rangement



Spatule

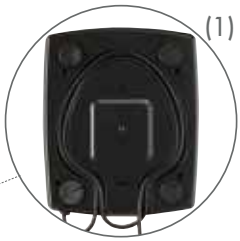


Maryse



Axe moteur

Bloc moteur



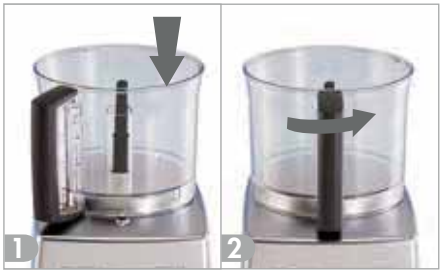
(1)

*selon modèle

(1) Pour une meilleure stabilité, placez correctement le cordon d'alimentation dans les encoches prévues à cet effet.

MONTAGE DES CUVES TRANSPARENTES

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



Placez la cuve sur le bloc moteur.
Faites la pivoter à droite pour la verrouiller.



Glissez la midi cuve sur l'axe moteur, à l'intérieur de la grande cuve.



Glissez la mini cuve sur l'axe moteur.



Placez le couteau de la mini cuve sur l'axe moteur.



Posez le couvercle sur la cuve.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.

ATTENTION

- Triple sécurité : l'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
  Et si le double poussoir atteint le niveau maximum (cf p. 17).
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée.

Le montage de la cuve Pâtissier est identique à celui de la cuve transparente.



Déverrouillez le couvercle de la cuve. Enlevez-le.



Retirez le couteau de la mini cuve.



Retirez la mini cuve.



Retirez la midi cuve en la saisissant par les bords.



Faites pivoter la cuve à gauche pour la déverrouiller. Vous pouvez maintenant retirer la cuve.

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques et les couteaux métal avec précaution : ils sont très tranchants.
- Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche « STOP ». Si la cuve ne se déverrouille pas, vérifiez que le couvercle est bien déverrouillé.

Le démontage de la cuve Pâtissier est identique à celui de la cuve transparente.



MINI CUVE : équipée d'un couteau métal pour mixer, hacher, mélanger, émulsionner… les petites préparations.



MIDI CUVE : pratique et facile à nettoyer spécialement conçue pour être utilisée avec les disques.



COUTEAU MÉTAL : à utiliser dans la cuve pour hacher, mélanger, émulsionner, réduire en poudre...

BlenderMix conçu pour mixer et mélanger les soupes et autres liquides pour plus d'onctuosité.



PÉTRIN : à utiliser dans la cuve pour pétrir les pâtes levées et les pâtes sans levure.



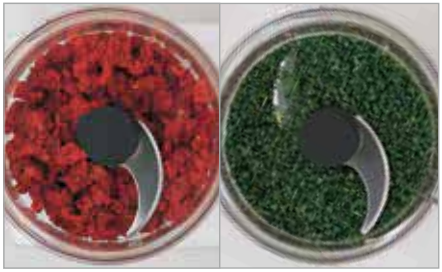
DISQUES : à utiliser dans la midi cuve. Pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage de différentes épaisseurs (2 mm et 4 mm)*



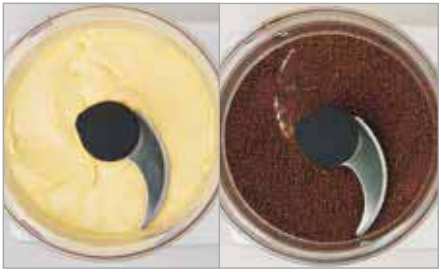
BATTEUR : à utiliser dans la cuve pour monter les blancs en neige et la crème fouettée, pour réaliser meringues, mousses, soufflés...

*selon modèle

COUTEAU MÉTAL



HACHE la viande, le poisson, les herbes en mode PULSE ou en continu (AUTO).



EMULSIONNE les sauces, pile la glice, réduit en poudre le chocolat, le sucre… en marche en continu (AUTO).

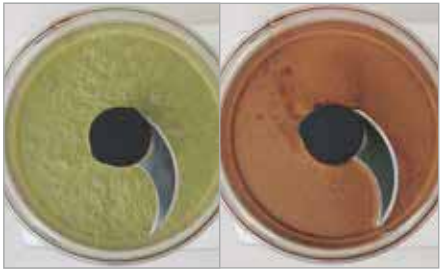


Placez le couteau métal sur l'axe moteur
Il se positionne en fond de cuve.



Placez les ingrédients dans la cuve.
Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage.

BlenderMix



MIXE ET MÉLANGE les soupes, les milkshakes, les préparations pour gâteaux, la pâte à crêpes...

Laisser tourner en continu pendant environ 1 minute.



Placez le couteau métal sur l'axe moteur.
Placez les ingrédients.
Emboîtez le BlenderMix dans la cuve.
Verrouillez le couvercle jusqu'au blocage.

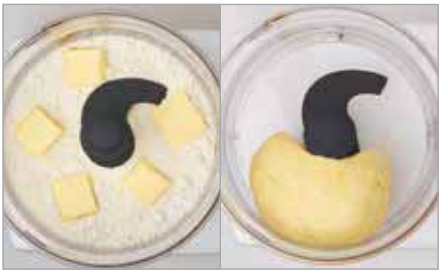
L'accessoire BlenderMix s'utilise uniquement avec le couteau métal.

Le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par la partie centrale. Tenez le haut du couteau ou retirez-le de la cuve avant de verser votre préparation.

Utilisation uniquement pour le Compact ou le Cuisine Système.



PÉTRIT les pâtes levées à base de levure : le pain, la brioche…



PÉTRIT les pâtes sans levure : la pâte brisée, la pâte sablée...

Les pâtes sont pétries rapidement selon les quantités, environ 30 secondes.
Pour éviter les projections de farine, placez tous les ingrédients dans la cuve.



Placez le pétrin sur l'axe moteur.
Il se positionne en fond de cuve.



Mettez tous les ingrédients.
Posez le couvercle.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.



Appuyez sur AUTO.
Arrêtez dès que la pâte forme une boule ou que le mélange est pétri.



Le pétrin permet également de mélanger sans mixer les pépites de chocolat, les raisins... Donnez 2 à 3 pulsions.

Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 5.
Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.
Utilisez la spatule pour rabattre la farine sur les parois.

Utilisation uniquement pour le Pâtissier.



PÉTRIT les pâtes levées à base de levure : le pain, la brioche…



PÉTRIT les pâtes sans levure : la pâte brisée, sablée...

Les pâtes sont pétries rapidement selon les quantités, environ 30 secondes.
Pour éviter les projections de farine, placez tous les ingrédients dans la cuve.



Placez le pétrin sur l'axe moteur.
Il se positionne en fond de cuve.



Mettez tous les ingrédients.
Posez le couvercle.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.



Appuyez sur AUTO.
Arrêtez dès que la pâte forme une boule ou que le mélange est pétri.

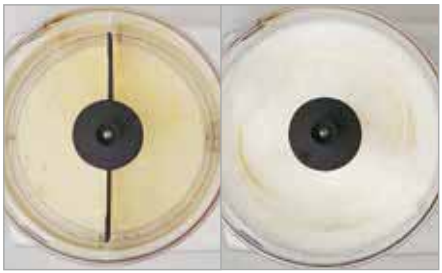


Le pétrin permet également de mélanger sans mixer les pépites de chocolat, les raisins... Donnez 2 à 3 pulsions.

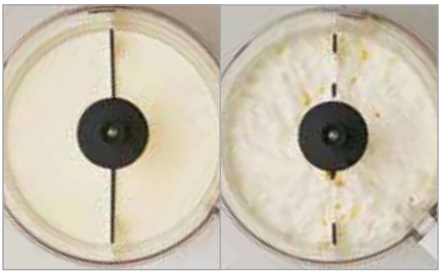
Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 5.
Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.
Utilisez la spatule pour rabattre la farine sur les parois.

BATTEUR À BLANCS (CUVE TRANSPARENTE)

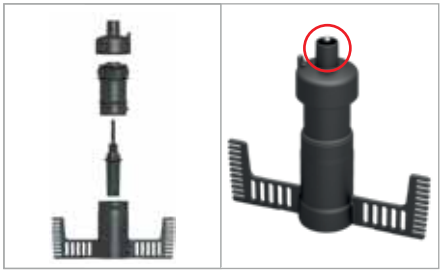
Utilisation uniquement pour le Compact ou le Cuisine Système.
Votre cuve doit être propre et sèche. Pour aérer votre préparation, retirez le poussoir.



MONTE les blancs en neige
Mettez les blancs dans la cuve.
Laissez tourner en continu 5 à 8 minutes selon la quantité de blancs.



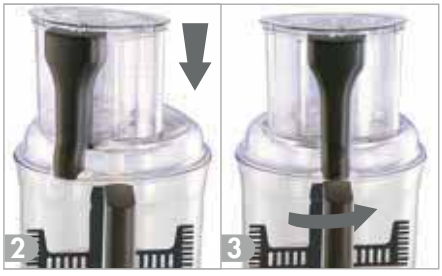
FOUETTE la crème
Placez la cuve et les ingrédients 1h au frais.
Mettez la crème entière dans la cuve.
Laissez tourner, surveillez la consistance.



Veillez à bien assembler les 4 parties.
Vérifiez que l'axe métallique est bien emboîté. Il ressort légèrement.



Placez le batteur à blancs sur l'axe moteur.
Il se positionne en fond de cuve.
Mettez les ingrédients.



Posez le couvercle.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.



Retirez le poussoir doseur de la goulotte pour aérer les blancs en neige ou la crème et augmenter leur volume.

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.
Le batteur est un outil exclusif breveté et développé par Magimix :
les blancs montent progressivement pour un résultat plus ferme et plus aéré.

Utilisation uniquement pour le Pâtissier.

Votre cuve doit être propre et sèche. Pour aérer votre préparation, retirez le capuchon.



MONTE les blancs en neige
Mettez les blancs dans la cuve.
Laissez tourner en continu 5 à 10 minutes selon la quantité de blancs.



FOUETTE la crème
Placez la cuve et les ingrédients 1h au frais.
Mettez la crème entière dans la cuve.
Laissez tourner, surveillez la consistance.



Veillez à bien assembler les 4 parties.



Placez le batteur à blancs sur l'axe moteur.
Il se positionne en fond de cuve.
Mettez les ingrédients.



Posez le couvercle.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.



Retirez le capuchon du couvercle pour aérer les blancs en neige ou la crème et augmenter leur volume.

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.

Le batteur est un outil exclusif breveté et développé par Magimix : les blancs montent progressivement pour un résultat plus ferme et plus aéré.

Nous vous recommandons l'utilisation des disques dans la midi cuve.



Glissez la midi cuve à l'intérieur de la grande cuve.
Glissez le prolongateur sur l'axe moteur.



Disques éminceur/râpeur :
la fonction est gravée sur le disque
R/G4 : râpeur 4 mm,
E/S2 : éminceur 2 mm



Placez le disque choisi avec **l'indication de la fonction et de l'épaisseur sur le dessus.**



Glissez le disque sur le prolongateur. **Faites-le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement.** Il se place en 2 temps.



Ne mettez pas le disque à l'envers.
La pièce plastique centrale doit être dirigée vers le bas.

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 5.

Vous récupérerez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques. Ceci est normal pour une qualité de coupe optimale.

A) MODÈLES XL



La goulotte est constituée de 2 parties :
1) **la grande goulotte :** pour les fruits et légumes de grandes tailles ou ronds.
2) **la petite goulotte :** pour les fruits et légumes de petites tailles ou longs.



Le couvercle est équipé d'une sécurité : l'appareil ne pourra fonctionner que si le grand poussoir atteint l'indicateur du niveau maximum.



Grande goulotte : pour émincer, placez le fruit ou le légume entier.



Petite goulotte : pour râper, placez les légumes ou les fruits couchés pour avoir des râpés plus longs.

B) MODÈLES NON XL



Petite goulotte : pour émincer, placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux …) debout en remplissant bien la goulotte.



Pour les fruits et légumes ronds (tomates, pommes...) : coupez-les en 2 si nécessaire.

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 22.
Vous récupérerez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques. Ceci est normal pour une qualité de coupe optimale.

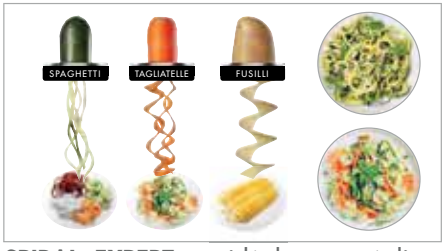
Les accessoires contenus dans l'emballage varient selon les modèles.



PRESSE-AGRUMES : avec bras couvrant et 2 cônes, permet de presser un jus sans pépin avec juste ce qu'il faut de pulpe.



CENTRIFUGEUSE ET SMOOTHIE MIX : pour réaliser jus, cocktails, smoothies, nectar ou coulis.



SPIRAL EXPERT : idéal pour réaliser des spaghettis, tagliatelles ou fusillis de légumes et de fruits.



PRESSE-PURÉES : pour réaliser purées et compotes 100% naturelles.



COFFRET CUBES : des cubes de fruits et légumes mais aussi des bâtonnets ou des frites.



CUISINE CRÉATIVE : des coupes originales avec 3 disques : ondulé-tagliatelle-julienne ou parmesan-éminceur 1 mm-râpeur 6 mm.

POUR TOUS LES ACCESSOIRES :

Ingrédients	Quantités	⧗
Fruits	1 kg	1 minute
Légumes	1 kg	1 minute

LES DISQUES OPTIONNELS :



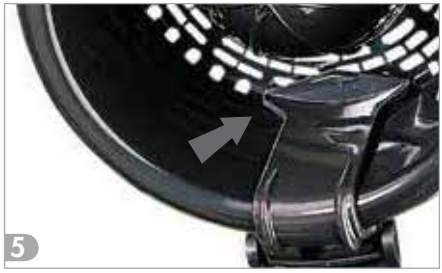
Râpeur 6 • Eminceur 6 • Parmesan • Tagliatelle fine • Tagliatelle large • Ondulé • Julienne



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



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



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



Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



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



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.

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.
Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



PATISSIER : retirez le joint du couvercle. Si besoin, aidez-vous du manche d'une cuillère.



ACCESSOIRES : utilisez un goupillon pour nettoyer la base des accessoires.
PÉTRIN : enlevez le capuchon* amovible pour un nettoyage complet.



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

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, veillez à respecter les conditions suivantes :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°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).
- 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, cuve...

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

* Introduisez le manche d'une cuillère à l'intérieur du pétrin pour faciliter le démontage du capuchon. Le modèle Compact n'est pas muni de capuchon.

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

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

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 optimum 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 midi cuve et enfin 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.

COUVERCLE XL

- L'introduction par la petite goulotte est idéale pour :
  - émincer les fruits et légumes longs (concombre, carotte, poireau…).
    Placez le produit dans la petite goulotte en remplissant l'introduction au maximum, ainsi les fruits et légumes resteront droits.
  - émincer les fruits et légumes de petites tailles (fraise, kiwi, navet…).
    Placez-les 1 par 1 dans la petite goulotte.
  - râper les fruits et légumes longs (carotte, courgette…) et le fromage.
    Placez-les couchés dans la petite goulotte.
- L'introduction par la grande goulotte est idéale pour :
  - émincer les fruits et légumes ronds (orange, ananas, pomme, poire, mangue, tomate, pomme de terre…).
    Placez le produit entier ou en gros morceau dans la goulotte.
    Attention à ne pas dépasser l'indicateur du niveau maximum, le robot ne fonctionnerait pas.

MINI CUVE

- La mini cuve est idéale pour les petites préparations : hacher les oignons, la viande, les herbes fraîches… mixer des sauces apéritives, 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.
- Utilisez la mini cuve de préférence en ayant préalablement retiré la midi cuve.



MIDI CUVE ET DISQUES

- La midi cuve est idéale pour râper et émincer les légumes, les fruits ou le fromage.
  Chou : roulez les feuilles les unes dans les autres après avoir enlevé le trognon.
- Certains aliments comme la carotte colorent le plastique.
  Utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.

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.



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.



PÉTRIN



- **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. 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.

BATTEUR A BLANCS



- Votre cuve doit être propre et sèche.
- Vérifiez de bien **retirer le poussoir doseur ou le capuchon** 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. Pour réaliser un blanc, utilisez la mini cuve.
- **Crème fouettée :** n'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas ! Utilisez uniquement de la crème liquide entière très froide (minimum 35% de matière grasse). Pour plus de tenue, vous pouvez utiliser $^{1}/_{3}$ de mascarpone et $^{2}/_{3}$ de crème liquide entière.
  Placez la cuve du robot 10 minutes au froid 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. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

PRESSE-AGRUMES

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



Voici les quelques règles d'or pour réussir au mieux vos recettes :

1. Une matière première de qualité

Choisissez des ingrédients de bonne qualité et d'une fraicheur irréprochable.

Pour les fruits et les légumes : plus ils sont frais, plus ils sont vitaminés.
Les signes de fraicheur sont : peau lisse, feuilles bien vertes, absence de meurtrissures.

Pour la viande et le poisson : utilisez toujours des produits frais.



Pour la farine : suivez bien les indications précisées dans les recettes concernant les variétés de farine utilisées. Le choix de la farine est très important. La quantité d'eau dépend de la farine utilisée. Plus votre farine sera complète et plus il faudra d'eau. Les farines sont classifiées en France par des numéros inscrits sur l'emballage (T45, T55...).
La farine T45, communément appelée farine fluide, est une farine très blanche et polyvalente. Elle est utilisée pour les pâtes à gâteaux, pâte à crêpes, les pâtisseries…
La farine T55 convient très bien pour le pain, la brioche…

Pour le sucre : utilisez de préférence du sucre semoule ou en poudre.
Le sucre cristal est plus gros. Le sucre glace sert pour décorer les gâteaux.



Le beurre : prenez toujours du beurre et non de la margarine.

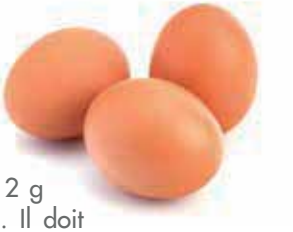
La levure : il existe deux types de levure. Nous avons choisi d'utiliser la levure fraîche dans nos recettes. Vous la trouverez en boulangerie ou dans les boutiques de produits diététiques. Si vous utilisez de la levure sèche, pensez à diviser le poids de la levure fraîche de boulangerie par deux.
Si vous préférez délayer la levure, utilisez un liquide froid, pour un meilleur résultat. Une eau chaude «tue» la levure.

Le sel régule la levée de la pâte et renforce la structure du gluten.

Le lait : préférez l'utilisation de lait pasteurisé entier.

La crème : La crème entière contient en moyenne 32% de matière grasse contre 15% pour les crème allégées (ou légères). Pour toutes les recettes utilisant de la **crème fouettée,** préférez de la crème entière (ou type fleurette). Gustativement, elles sont meilleures. De plus, elles sont appréciées pour leur qualité de « foisonnement » (elles intègrent mieux les bulles d'air).

Les œufs : vous trouverez dans le commerce des œufs de tailles différentes : moyens, gros… un œuf pèse en moyenne entre **55 et 60 g**. Préférez des œufs à température ambiante pour les recettes avec les blancs en neige. Ils doivent être extra-frais s'ils sont consommés crus, en mousse…Si vous les utilisez pour une préparation cuite (meringue, macaron…), mieux vaut séparer les blancs des jaunes 2 à 3 jours avant et les conserver au réfrigérateur dans un bol hermétique. Pour les monter correctement, votre cuve doit être propre et sans aucune trace de gras.



2. Etre bien équipé

Nous vous conseillons d'avoir les ustensiles suivants :

Les instruments de mesure : une balance électronique précise de 2 g à 2 kg est indispensable ainsi qu'un thermomètre de cuisson. Il doit pouvoir contrôler la température jusqu'à 200 °C.



Les moules : le choix de la forme du moule, du matériau et de la qualité est important. Nos recettes ont été réalisées avec des moules spécifiques que nous mentionnons à chaque recette.

Les accessoires pour la pâtisserie : les emporte-pièce existent de tailles différentes, qui permettent d'obtenir des gâteaux ou présentations variées.
La poche à douille est indispensable pour fourrer les choux, faire des meringues, macarons…
Le rouleau à pâtisserie sert à étaler les pâtes.
Le pinceau sert à beurrer les moules, dorer les pâtes (brioche…).

3. De la précision

Certaines recettes de cuisine demandent de la **rigueur**, tout particulièrement les recettes de Boulangerie/Pâtisserie. Elles demandent une grande rigueur dans les pesées, les mesures, les durées de pétrissage, de levée et de cuisson.

4. Etape finale : la cuisson

Bien connaître son four détermine en grande partie la réussite d'une préparation. Les cuissons indiquées pour chaque recette sont des orientations.
Elles peuvent varier en fonction des fours mais aussi de la découpe des ingrédients et du plat utilisé (taille, matière…). Nous vous recommandons de toujours vérifier la cuisson de votre préparation et d'ajuster le temps si besoin.

Il faut éviter au maximum d'ouvrir la porte de votre four en cours de cuisson.

Technique de la recette : très facile - facile - plus élaborée

Mesures : 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


BlenderMix


Pétrin


Batteur à blancs

Mini cuve


Presse-agrumes



Râpeur 2 mm



Râpeur 4 mm



Eminceur 2 mm



Eminceur 4 mm


Midi cuve

- Dans les recettes, les mots indiqués par une astérisque * sont expliqués dans le glossaire page 124.
- Pour les recettes avec tableau vous pouvez adapter la recette en fonction du nombre de personnes et/ou en fonction de votre appareil.
  C'est à dire que pour le C3200, la capacité maximale est généralement de 4 à 6 personnes.

Nombre de personnes	2-4	4-6	6-8	8 et +
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•
Pâtissier	•	•	•	•

- Tous les robots réalisent les recettes sans tableau.
  Pour les CS4200, CS5200 et Pâtissier vous pouvez généralement augmenter les quantités de ces recettes.



Sauces & Apéritifs

Mayonnaise

Préparation : 5 min

Pour 1 bol

250 ml d'huile
1 c.s. de moutarde forte
2 c.s. de vinaigre ou 1 filet de citron (facultatif)
1 jaune d'œuf
Sel, poivre

1. **Dans la mini cuve,** mettez le jaune d'œuf, 1 c.s. d'huile et la moutarde.
2. **Mettez en marche** 20 secondes puis ajoutez la moitié de l'huile par l'ouverture en un mince filet au début puis plus épais lorsque le mélange épaissit.
3. **Ajoutez le sel et le poivre.** Mettez en marche et versez par l'ouverture petit à petit le reste de l'huile en laissant tourner l'appareil. Au dernier moment, si vous le souhaitez, versez le vinaigre ou le citron.

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



Sauce aïoli

Préparation : 10 min

Pour 1 bol

1 bol de mayonnaise
3 gousses d'ail

1. **Pelez les gousses d'ail.** Coupez-les en 2 et retirez le germe central.
2. **Mixez l'ail** 20 secondes dans la mini cuve.
3. **Préparez la mayonnaise** sur le hachis d'ail en suivant la recette p. 28.

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

Pesto

Préparation : 10 min

Pour 1 bol

50 g de pignons de pin
50 g de parmesan râpé
100 ml d'huile d'olive
2 petites gousses d'ail
1 bouquet de basilic
Fleur de sel, poivre

1. **Lavez le basilic.** Détachez les feuilles et séchez-les soigneusement. Pelez la gousses d'ail, coupez-la en 2 et retirez le germe central.
2. **Placez dans la mini cuve** l'ail, le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le poivre et la fleur de sel.
3. **Donnez 10 pulsions** environ jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. **Ajoutez l'huile d'olive** en un mince filet par l'ouverture en laissant tourner l'appareil.

Astuce du chef : délicieux avec des pâtes.



Sauce béarnaise

Préparation : 10 min **Cuisson :** 10 min

Pour 1 bol

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

1. **Hachez les échalotes** et l'estragon dans la mini cuve (4/5 pulsions).
2. **Dans une petite casserole** à fond épais, mettez le hachis, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites réduire* de moitié à feu doux.
3. **Versez la réduction** dans la mini cuve. Ajoutez les jaunes d'œufs. Donnez 3 pulsions.
4. **Ajoutez le beurre** coupé en dés. Donnez 8 pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Astuce du chef : accompagne toutes les viandes rouges grillées.

Sauce cocktail

Préparation : 10 min

Pour 1 bol

- **1 bol de mayonnaise**
- **1 c.s. de ketchup**
- **1 c.s. de Porto/Cognac**
- **1 c.c. de sauce Worcestershire**
- **1 c.s. de crème fraîche épaisse**
- **2 gouttes de Tabasco®**

1. **Préparez la mayonnaise** en suivant la recette p. 28.
2. **Une fois la mayonnaise** montée, ajoutez les autres ingrédients. Donnez 5/6 pulsions jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Astuce du chef : accompagne avocat, crevettes…



Sauce rouille



Préparation : 10 min

Pour 1 bol

250 ml d'huile
1 c.s. de moutarde forte
2 gousses d'ail
1 jaune d'œuf
1 c.s. de concentré de tomates
1 g de safran en poudre
1 pincée de piment de Cayenne
Sel, poivre

1. **Préparez** la mayonnaise en suivant la recette p.28 et en ajoutant l'ail, le safran et le piment.
2. **Incorporez** le concentré de tomates et donnez quelques pulsions avant de mettre en marche pendant 20 secondes pour homogénéiser la sauce.

Astuces du chef : vous pouvez remplacer le safran par du paprika.
Accompagne la bouillabaisse, les poissons frits ou pochés*, la soupe de poissons...

Sauce tartare



Préparation : 5 min

Pour 1 bol

1 bol de mayonnaise
4 cornichons
1 oignon nouveau
2 c.s. de câpres
Persil, ciboulette, cerfeuil
Sel, poivre

1. **Mixez les cornichons,** les câpres, l'oignon et les herbes dans la mini cuve. Réservez la préparation.
2. **Préparez la mayonnaise** en suivant la recette p. 28.
3. **Incorporez le hachis** réservé puis donnez 2/3 pulsions. Assaisonnez à votre convenance.

Astuce du chef : accompagne steak tartare, poissons, fondue…

Anchoïade



Préparation : 10 min

Pour 1 bol

200 g d'anchois à l'huile d'olive
160 g de crème fraîche épaisse
2 gousses d'ail
1 tranche de pain de mie
1 c.c. de vinaigre balsamique
Lait, poivre

1. **Essuyez les anchois** dans du papier absorbant. Trempez la tranche de pain de mie dans du lait. Essorez-la.
2. **Mettez dans la mini cuve** les anchois, le pain, les gousses d'ail dégermées, le vinaigre et le poivre.
3. **Mettez en marche** environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade. Ouvrez le couvercle et ajoutez la crème fraîche. Laissez tourner jusqu'à sa complète absorption.

Astuce du chef : accompagne délicieusement les légumes crus.

Caviar d'aubergines



Préparation : 10 min **Cuisson :** 45 min

Pour 1 bol

1 aubergine
1 petite gousse d'ail
2 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de jus de citron
Gros sel
Fleur de sel, poivre

1. **Préchauffez votre four** à 180°C (th. 6). Lavez et essuyez l'aubergine puis piquez-la avec une fourchette.
2. **Posez l'aubergine** dans un plat à four tapissé de gros sel. Laissez cuire 45 minutes environ jusqu'à ce que la peau soit flétrie et la chair tendre.
3. **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.
4. **Mettez l'aubergine** préalablement coupée en morceaux et l'ail dans la mini cuve. Ajoutez les autres ingrédients. 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.

Sauce dijonnaise

Préparation : 5 min

Pour 1 bol

2 tranches de jambon blanc
2 c.s de crème fraîche épaisse
1 c.c de moutarde à l'ancienne

1. **Placez dans la mini cuve** le jambon coupé grossièrement. Donnez 4/5 pulsions pour hacher le jambon de manière homogène.
2. **Ajoutez la crème fraîche** et la moutarde à l'ancienne.
3. **Donnez 4 pulsions.** C'est prêt !

Astuce du chef : accompagne des bâtonnets de carottes, courgettes, chou-fleur…

Guacamole

Préparation : 5 min

Pour 1 bol

2 avocats mûrs
2 c.s. de crème fraîche épaisse
1 petit oignon (ou oignon nouveau)
Jus d'1 citron jaune
Tabasco®
Sel, poivre

1. **Coupez l'oignon** en 4 et placez-le dans la mini cuve. Donnez 3 pulsions.
2. **Mettez en marche.** Ajoutez les avocats pelés et coupés en gros morceaux par l'ouverture, le jus de citron, la crème fraîche, quelques gouttes de Tabasco® et un filet d'huile d'olive.
3. **Mixez environ 1 minute** jusqu'à obtenir une purée homogène. Assaisonnez selon votre goût.

Astuce du chef : pour finir ajoutez quelques dés de tomates.



Dips de thon

Préparation : 5 min

Pour 1 bol

1 boîte de thon au naturel (190 g poids net total)
2 c.s. de St Morêt®
1 c.c. de moutarde
Jus d'½ citron
15 brins de ciboulette
1 échalote
Fleur de sel, poivre

1. **Egouttez le thon,** émiettez-le grossièrement. Versez-le dans la mini cuve.
2. **Ajoutez les autres ingrédients.** Donnez 4/5 pulsions. C'est prêt !

Astuce du chef : tartinez sur des tranches de pain de campagne grillé.

Tapenade

Préparation : 5 min

Pour 1 bol

250 g d'olives noires dénoyautées
1 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de câpres
2 c.c. de moutarde
Jus d'1 citron jaune
Poivre

1. **Dans la mini cuve,** mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.
2. **Mettez en marche** en continu pendant 10 à 20 secondes. Versez l'huile petit à petit par l'ouverture jusqu'à sa complète absorption.

Astuces 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.



Cake au jambon et aux olives

Préparation : 10 min **Cuisson :** 45 min **Matériel :** 1 moule à cake

Pour 1 cake

Pâte

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

Garniture

200 g de dés de jambon de blanc
75 g d'olives vertes dénoyautées
Sel, poivre

1. **Préchauffez le four** à 180°C (th.6).
2. **Dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm**, râpez le gruyère. Réservez.
3. **Dans la mini cuve,** mettez les olives et donnez 2/3 pulsions.
4. **Dans la cuve munie du couteau métal**, versez la farine, les œufs, le lait chaud et l'huile. Laissez tourner 40 secondes.
5. **Rabattez* la pâte** avec la spatule. Incorporez la levure, les olives, le gruyère, le jambon, le sel et le poivre à la pâte. Donnez 2 à 3 pulsions pour homogénéiser.
6. **Beurrez un moule à cake.** Versez la préparation.
7. **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.
8. **Laissez refroidir** dans le four avec la porte entre-ouverte. Démoulez et servez.

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



Gougères

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

30 gougères

Pâte à choux
- 200 ml d'eau
- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf (pour dorer)

Garniture
- 150 g de comté

1. **Râpez le fromage dans la midi cuve** avec le disque râpeur 2 mm. Réservez.

Pour la pâte à choux

1. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6). Dans une casserole, versez l'eau. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sel.
2. **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.
3. **Retirez du feu**. Mettez la pâte dans la cuve munie du pétrin. Mettez en marche 15 secondes puis ajoutez les oeufs 1 par 1 par l'ouverture. Laissez tourner 30 secondes.
4. **Pour des choux salés,** ajoutez les ¾ du fromage râpé par l'ouverture. Laissez tourner 5 secondes.
5. **Recouvrez la plaque** de votre four 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.
6. **Dorez les choux au jaune d'œuf** à l'aide d'un pinceau en les aplatissant légèrement. Pour les gougères, saupoudrez du restant de gruyère.
7. **Laissez cuire au four** pendant 20-25 minutes environ puis mettez-les à refroidir sur une grille. Ces petites gougères se servent tièdes.

Astuce du chef : pour des choux sucrés, supprimez le fromage et ajoutez une cuillère à soupe de sucre dans la casserole avec l'eau et le beurre.





Pain de campagne

Préparation : 10 min **Repos :** 2h30 **Cuisson :** 30 min

1 petit pain

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

1. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
2. **Dans la cuve munie du pétrin,** versez le sel, la farine et l'eau avec la levure.
3. **Mettez en marche l'appareil** jusqu'à ce que la pâte se mette en boule (pétrir environ 30 secondes). Arrêtez.
4. **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.
5. **Sortez la pâte du saladier.** Étalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné A. Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la B.
6. **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.
7. **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).
8. **Avant d'enfourner le pain,** farinez légèrement le patôn. Faites des entailles en forme de croix sur le dessus du pâton avec la lame mouillée d'un couteau aiguisé C.
9. **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.
10. **Pour vérifier la cuisson,** retournez le pain et tapotez le dessous, cela doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille.

Pour les modèles CS4200, 5200 et Pâtissier, vous pouvez doubler les quantités.

Astuce du chef : Ne mettez pas la levure en contact direct avec le sel.









Baguettes

Préparation : 20 min **Repos :** 1h30 **Cuisson :** 15-20 min

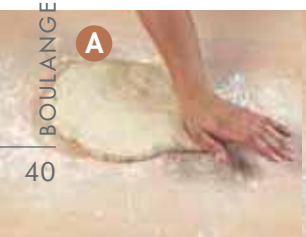
2 baguettes

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

1. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
2. **Dans la cuve munie du pétrin,** versez le sel, la farine et l'eau avec la levure.
3. **Mettez en marche l'appareil** jusqu'à ce que la pâte se mette en boule (pétrir environ 30 secondes).
4. **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 reposer 30 minutes.
5. **Sortez la pâte du saladier.** Étalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné (A). Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la.
6. **Divisez la pâte en 2 parts égales** (B). Roulez-la pour façonner* 2 baguettes (C).
7. **Sortez la grille du four,** recouvrez-la de papier sulfurisé. Déposez les baguettes sur la grille, farinez-le dessus. Couvrez-les avec un linge ou déposez-les dans l'enceinte de votre four éteint. Laissez lever pendant 1 heure.
8. **20 minutes avant la fin de la levée,** remplissez d'eau la lèchefrites (plat creux) de votre four. Si vos baguettes étaient dans l'enceinte du four, sortez-les. Préchauffez-le à 220°C (th. 7).
9. **A la fin de la levée,** farinez légèrement les baguettes, incisez légèrement le dessus avec la lame mouillée d'un couteau aiguisé (D).
10. **Enfournez-les**. Laissez cuire entre 15 - 20 minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson, retournez les baguettes pour obtenir une croûte uniforme. Surveillez la cuisson.
11. **Pour vérifier la cuisson,** retournez les baguettes et tapotez le dessous, cela doit sonner creux. Laissez-les refroidir sur une grille.

Pour les modèles CS4200, 5200 et Pâtissier, vous pouvez doubler les quantités.

Astuce du chef : ne mettez pas la levure en contact direct avec le sel.











Petits pains aux olives et au chorizo

Préparation : 10 min **Repos :** 2h **Cuisson :** 20 min

6 petits pains

Pâte à pain
- 250 g de farine T65
- 180 ml d'eau
- 4 g de levure fraîche de boulanger*
- 4 g de sel

Garniture
- 40 g d'olives dénoyautées et égouttées
- 80 g de chorizo

1. **Mettez le chorizo** (sans la peau) dans la mini-cuve. Laissez tourner en continu pendant 5 secondes, ajoutez ensuite les olives et donnez 3 à 5 pulsions. Réservez.
2. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
3. **Dans la cuve munie du pétrin**, versez le sel, la farine et l'eau avec la levure.
4. **Mettez en marche l'appareil** jusqu'à ce que la pâte se mette en boule (pétrir environ 30 secondes).
5. **Rajoutez les olives et le chorizo** à la pâte et donnez quelques pulsions.
6. **Farinez-vous les mains** et sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule. Déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez-la reposer 1h30. Si la pâte vous paraît trop souple, reformez une boule.
7. **Sortez la pâte du saladier.** Étalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné (A). Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la.
8. **Farinez le plan de travail.** Divisez la pâte en 6 parts égales (environ 80 g par pâton*) à l'aide d'un couteau aiguisé (B) et formez des petites boules (C).
9. **Sortez la grille du four,** recouvrez-la de papier sulfurisé. Déposez les boules sur la grille, couvrez-les avec un linge ou déposez-les dans l'enceinte de votre four éteint. Laissez reposer pendant 30 à 45 minutes.
10. **20 minutes avant la fin de la levée**, préchauffez votre four à 220°C (th. 8). Remplissez d'eau la lèchefrites (plat creux).
11. **Avant d'enfourner les pains,** faites des entailles en forme de croix sur le dessus des boules avec la lame mouillée d'un couteau aiguisé (D). Vous pouvez également utiliser une paire de ciseaux.
12. **Enfournez les petits pains.**
    Laissez cuire environ 20 minutes. Surveillez la cuisson.
13. **Pour vérifier la cuisson,** retournez les pains et tapotez-les dessous : cela doit sonner creux. Lorsqu'ils sont prêts laissez-les refroidir sur une grille.

Astuces du chef : vous pouvez remplacer les olives et le chorizo par des noix et des figues.

Ne mettez pas la levure en contact direct avec le sel.

Vous pouvez également remplacer la farine T65 par une farine T55. Dans ce cas, réduisez la quantité d'eau.











Pain de mie

Préparation : 15 min **Repos :** 1h30 **Cuisson :** 30 min **Matériel :** moule à cake

1 pain

350 g de farine T55
275 ml de lait
30 g de beurre
10 g de sucre en poudre
10 g de levure fraîche de boulanger*
5 g de sel

1. **Délayez la levure** dans le lait à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.
2. **Dans la cuve munie du pétrin,** versez la farine, le sucre, le beurre, le sel et le lait avec la levure. Mettez en marche. Pétrissez 30 secondes.
3. **Déposez la pâte** dans un saladier préalablement fariné. Recouvrez-le d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez reposer 1 heure.
4. **Beurrez un moule à cake.** Façonnez* la pâte en un boudin A , déposez-la dans le moule B et recouvrez-le d'un grand saladier ou d'un film plastique C.
5. **Préchauffez le four** à 180° C (th. 6).
6. **Laissez reposer** 30 minutes à température ambiante.
7. **Glissez au four** 30 minutes. Si le pain dore trop, ajoutez une feuille de papier d'aluminium sur le dessus.
8. **Laissez tiédir** avant de démouler.









Fougasse

Préparation : 15 min **Repos :** 2h30 **Cuisson :** 15 min

1 fougasse

Pâte à fougasse
250 g de farine T55
150 ml d'eau
30 ml d'huile d'olive
5 g de levure fraîche de boulanger*
5 g de sel

Garniture
100 g d'olives noires dénoyautées et égouttées

Dorage
10 ml d'huile d'olive
Thym

1. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
2. **Dans la cuve munie du pétrin**, versez la farine, le sel, l'huile et l'eau avec la levure.
3. **Mettez en marche**. Laissez tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte souple (environ 30 secondes).
   Rajoutez les olives à la pâte et donnez quelques pulsions.
4. **Déposez la pâte dans un plat huilé**. Couvrez-la d'un film plastique.
   Laissez reposer pendant 1h30.
5. **Pliez doucement la pâte deux fois** (A) et recouvrez-la d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez reposer pendant 30 minutes.
6. **Retirez délicatement la pâte du plat**. Déposez-la sur la lèchefrite recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Attention de ne pas enlever les bulles d'air.
7. **Etalez la pâte délicatement** au rouleau pour l'aplatir et lui donner une forme ovale.
8. **Pliez-la en 2.** Badigeonnez-la au pinceau avec l'huile.
9. **Etirez le pâton** pour qu'il prenne la largeur de la lèche-frites (B). Cette opération va permettre de créer les trous de la fougasse. A l'aide d'une lame de couteau aiguisé, faites des entailles.
10. **Laissez reposer** de nouveau 15 à 30 minutes.
11. **Pendant ce temps,** préchauffez le four à 240°C (th.8).
12. **Enfournez la fougasse.** Laissez cuire environ 15 minutes. Dégustez-la tiède ou froide.
13. **Une fois cuite,** badigeonnez-la d'huile d'olive et de thym.

Astuce du chef : vous pouvez également garnir la fougasse en y ajoutant des tomates cerise, du fromage …







Pizza aux légumes

Préparation : 45 min **Repos :** 30 min à 1 h **Cuisson :** 15-20 min

1 grande pizza

Pâte à pizza

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

Garniture

300 g de mozzarella
6 c.s. de coulis de tomate
1 petite courgette
2 tomates
1 oignon
Basilic frais
Huile pimentée

Pour la pâte à pizza

1. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
2. **Dans la cuve munie du pétrin**, versez le sel, la farine, l'origan, l'huile et l'eau avec la levure.
3. **Mettez en marche**. Laissez tourner. Arrêtez dès que la pâte se met en boule (environ 30 secondes). Si nécessaire, rabattez* à l'aide de la spatule.
4. **Farinez-vous les mains**. Sortez la pâte de la cuve et roulez-la en boule. Déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez-la reposer environ 30 minutes.
5. **A la fin de la levée**, frappez la pâte doucement avec la paume de la main pour chasser le gaz A.
6. **Préchauffez votre four à 240°C (th. 8)**. Remplissez d'eau la lèchefrites (plat creux) de votre four.
7. **Farinez le plan de travail**. Etalez la pâte pour réaliser une grande pizza B. Piquez-la entièrement de coups de fourchette C.

Astuce du chef : vous pouvez également placer votre pâte à pizza dans un moule à tarte. La laisser reposer 1 heure. Ensuite, chassez l'air avec les doigts en prenant soin de laisser plus de pâte sur les bords.
De cette manière, vous obtiendrez une croûte plus généreuse.







Pour la garniture

1. **Lavez les légumes,** épluchez l'oignon. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez l'oignon. Réservez. Emincez la courgette et les tomates, laissez-les dégorger avec un peu de sel dans une passoire.
2. **Faites revenir l'oignon émincé** dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
3. **Couvrez la pâte de coulis de tomates.** Ajoutez les oignons, les courgettes et les tomates, préalablement égouttées. Par-dessus, disposez des rondelles de mozzarella. Assaisonnez entre chaque couche (sel, poivre).
4. **Baissez la température du four à 220°C (th. 7).** Enfournez la pizza. Laissez cuire environ 15-20 minutes. Surveillez la cuisson. Ajustez la cuisson en fonction de l'épaisseur de votre pâte.
5. **A la sortie du four,** parsemez de basilic frais et arrosez d'huile pimentée.



Quiche aux poireaux

Préparation : 45 min **Repos :** 1h30 **Cuisson :** 30 min
Matériel : moule à tarte ∅ 28-30cm

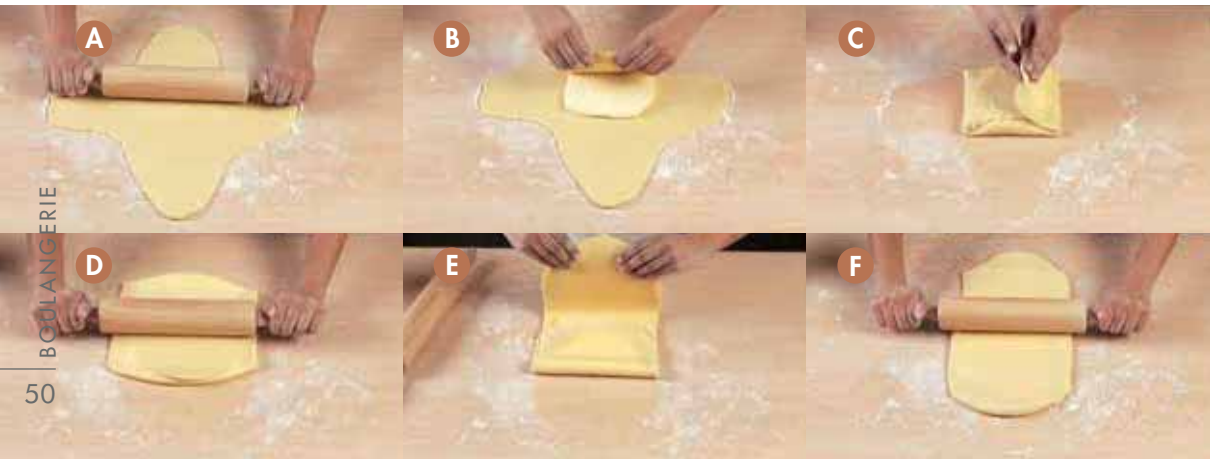
1 quiche

Pâte feuilletée
250 g de farine T45
50 g de beurre pommade*
130 ml d'eau
200 g de beurre froid

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

Pour la pâte feuilletée

1. **Dans la cuve munie du pétrin,** mettez la farine, les 50 g de beurre coupé en morceaux et l'eau. Mettez en marche.
2. **Laissez tourner.** Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule (environ 30 secondes).
3. **Sortez la pâte de la cuve.** Enveloppez-la dans du film plastique et aplatissez-la. Laissez reposer 1 heure au frais.
4. **Retirez la pâte du film plastique.** Mettez-la sur une surface farinée. Aplatissez au rouleau à partir du centre pour former une croix A.
5. **Mettez le beurre froid** entre deux feuilles de film alimentaire. Etalez-le en formant un carré de 2 cm d'épaisseur. Placez le beurre au centre de la croix B et repliez les côtés vers le centre C.
6. **Etalez la pâte** pour obtenir un long rectangle D. Refermez en 3 parties comme un portefeuille E.
7. **Faites tourner la pâte d'un quart de tour.** Etalez-la pour obtenir un long rectangle F. Refermez en 3 parties comme un portefeuille E.
8. **Enveloppez la pâte** dans du film plastique et placez-la 30 minutes au réfrigérateur.
9. **Répétez 2 fois l'étape 6, 7 et 8.**
10. **Lorsque la pâte est prête.** Donnez-lui sa forme finale et laissez-la au frais pendant 30 minutes.



Pour la garniture

1. **Préchauffez le four** à 210 °C (th. 7).
2. **Dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm**, placez le morceau de gruyère dans la goulotte. Râpez-le et réservez.
3. **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.
4. **Dans une sauteuse,** faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux. Mélangez puis versez un peu d'eau (50 ml).
5. **Laissez fondre sur feu doux** pendant 15 minutes sans laisser colorer. Au besoin, rajoutez un filet d'eau. Salez et poivrez.
6. **Piquez le fond de la pâte** à l'aide d'une fourchette.
7. **Dans la cuve munie du couteau métal** ou dans la mini cuve, mettez la crème, les œufs, le sel et le poivre. Mettez en marche 30 secondes.
8. **Disposez les poireaux** sur la pâte. Versez le mélange œufs-crème.
9. **Saupoudrez de gruyère râpé.** Glissez au four environ 30 minutes.
10. **Servez bien chaud.**

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



Pain brioché tressé

Préparation : 20 min **Repos :** 1h30 **Cuisson :** 20 min **Matériel :** moule à cake

1 pain

- **300 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**

1. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans le lait froid. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
2. **Dans la cuve munie du pétrin,** versez la farine, le sel, le sucre, le beurre, l'œuf et le lait avec la levure.
3. **Mettez en marche l'appareil**. Pétrissez 30 secondes. Si nécessaire, rabattez* les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Mettez en marche quelques secondes supplémentaires.
4. **Déposez la pâte dans un saladier légèrement fariné.** Recouvrez-le d'un film plastique ou d'un torchon. Laissez reposer 30 minutes.
5. **La pâte est alors prête à être travaillée.** Divisez-la en trois parts égales (A). Façonnez* 3 longs pains en les roulant sur le plan de travail (B). Faites une tresse (C). Puis déposez-la dans un moule à cake beurré (D).
6. **Laissez lever** 1 heure à température ambiante.
7. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
8. **Cassez 1 œuf.** Badigeonnez le pain d'œuf avec un pinceau pour qu'il soit bien doré.
9. **Enfournez le moule.** Laissez cuire environ 20 minutes. Si le pain dore trop, ajoutez une feuille de papier d'aluminium sur le dessus.
10. **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.





Brioche boule

Préparation : 10 min **Repos :** 1h30 **Cuisson :** 25 min **Matériel :** moule à brioche

1 brioche

Pâte à brioche

250 g de farine T55
100 g de beurre ramolli
30 g de sucre
4 g de sel
10 g de levure fraîche de boulanger*
4 œufs
1 œuf battu (pour dorer)

1. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans le lait froid. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.
2. **Dans la cuve munie du pétrin**, mettez dans l'ordre suivant le sel, la farine, le beurre, le sucre et les œufs avec la levure.
3. **Mettez en marche** environ 30 secondes.
4. **Enlevez le pétrin de la cuve.** Versez la pâte à l'aide de la spatule dans un saladier préalablement fariné. Laissez lever 30 minutes dans le saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide.
5. **Farinez-vous les mains.** Frappez la pâte doucement avec le poing ou à l'aide de la spatule pour en chasser le gaz.
6. **Versez la pâte dans un moule beurré.** Pincez la tête de la brioche A. Tournez-la pour que la tête se décolle du pâton*, plongez votre doigt fariné B. Faites le tour complet. Laissez pousser le pâton pendant 1 heure dans le four à 30 °C (th. 1).
7. **Cassez 1 œuf.** Badigeonnez la brioche d'œuf avec un pinceau pour qu'elle soit bien dorée C.
8. **Montez alors la température à 180 °C (th. 6).** Laissez cuire la brioche environ 25 minutes.
9. **Si la brioche dore trop,** ajoutez une feuille de papier d'aluminium sur le dessus.
10. **Laissez refroidir** avant de démouler.

Astuce du chef : vous pouvez ajouter à votre pâte à brioche, des pépites de chocolat, des pralines roses...

Si votre pâte est assez souple et se travaille facilement, façonnez 5 boules de même taille. Placez 4 boules sur le pourtour du moule et 1 au centre.









Kouglof

Préparation : 15 min **Repos :** 2 h **Cuisson :** 40 min **Matériel :** moule à kouglof

1 kouglof

- **300 g de farine T55**
- **100 g de sucre en poudre**
- **80 g de beurre pommade***
- **50 g d'amandes mondées***
- **50 g de raisins secs**
- **160 ml de lait**
- **14 g de levure fraîche de boulanger***
- **3 c.s. de kirsch**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

1. **Faites macérer les raisins dans le kirsch.**
2. **Si vous utilisez de la levure sèche,** délayez-la dans le lait. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer**.**
3. **Dans la cuve munie du pétrin,** versez dans l'ordre, le beurre pommade coupé en petits morceaux, le sel, le sucre, la farine, les œufs et la levure délayée avec le lait.
4. **Mettez le robot en marche.** Laissez tourner 30 secondes.
5. **Rabattez* si nécessaire avec une spatule.** Remettez en marche 15 à 20 secondes.
6. **Enlevez le pétrin de la cuve.** Versez la pâte à l'aide de la spatule dans un saladier préalablement fariné.
7. **A l'aide de la spatule,** ajoutez les raisins macérés A. Laissez lever 30 minutes dans le saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide.
8. **Farinez-vous les mains.** Frappez la pâte doucement avec le poing pour en chasser le gaz B.
9. **Beurrez un moule à kouglof.** Versez la pâte aux ¾ du moule C.
   Laissez lever pendant 1 h 30 dans le four. Le kouglof doit atteindre le haut du moule.
10. **Montez alors la température du four à 180 °C** (th. 6).
11. **Laissez cuire** environ 40 minutes.
12. **Si le kouglof dore trop,** ajoutez une feuille de papier d'aluminium sur le dessus.
13. **Laissez refroidir** avant de démouler.









Potage de maman

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	20 min	20 min
CUISSON	20 min	20 min	25 min	25 min
Poireau	½	1 petit	1	1
Carottes	1	1	2	2
Pommes de terre	1	1	1	2
Oignon	¼	¼	½	½
Gousse d'ail pressée	½	½	1	1
Beurre	10 g	15 g	20 g	25 g
Eau	500 ml	700 ml	850 ml	1 l
Sel, poivre				

1. **Epluchez** et lavez les légumes. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les légumes.
2. **Dans une cocotte,** faites revenir l'oignon émincé dans le beurre. Ajoutez les légumes. Laissez cuire 2 minutes en remuant.
3. **Ajoutez l'eau,** salez et poivrez à votre convenance. Laissez mijoter 20-25 minutes.
4. **Dans la cuve munie de votre couteau métal** et de l'accessoire BlenderMix, versez le potage. Mixez pendant 1 minute de façon continue.
5. **Si besoin,** réchauffez dans la cocotte à feu doux avant de servir.

Astuce du chef : vous pouvez ajouter des lardons, votre potage n'en sera que meilleur. Faites revenir les lardons avec les oignons dans la cocotte.



Soupe de potiron

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	30 min	30 min
CUISSON	15 min	15 min	20 min	20 min
Potiron	350 g	650 g	800 g	1 kg
Oignon	½	½	1	1
Gingembre (en cm)	1	1	2	3
Curry en poudre	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Beurre	20 g	20 g	25 g	25 g
Eau	400 ml	600 ml	800 ml	1 l

Sel, poivre

1. **Epluchez** et lavez le potiron, l'oignon et le gingembre.
2. **Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm**, émincez l'oignon. Réservez.
3. **Placez le potiron** dans la grande goulotte et émincez-le puis faites de même avec le gingembre. Réservez.
4. **Dans une cocotte,** faites revenir l'oignon émincé dans le beurre. Ajoutez les légumes. Laissez cuire 2 minutes en remuant.
5. **Ajoutez l'eau,** salez et poivrez à votre convenance. Laissez mijoter 10-15 minutes.
6. **Dans la cuve munie de votre couteau métal** et de l'accessoire BlenderMix, versez le potage. Mixez pendant 1 minute de façon continue.

Astuce du chef : pour adoucir cette soupe, ajoutez un peu de crème fraîche.



Velouté de courgettes



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	30 min	30 min
CUISSON	15 min	15 min	20 min	20 min
Courgettes	2	4	5	6
Cubes de bouillon de volaille	½	1	1 ½	2
Eau	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Feuilles d'estragon fraîches	1	2	2	3
Crème fraîche liquide	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Sel, poivre				

1. **Lavez les courgettes.** Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez les courgettes. Mettez-les à cuire dans l'eau bouillante avec le bouillon de volaille pendant 20 minutes.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal** et du BlenderMix, mixez les courgettes en continu pendant 1 minute. Ajoutez les feuilles d'estragon puis la crème par l'ouverture. Laissez tourner.
3. **Versez petit à petit** le bouillon par l'ouverture jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
4. **Servez dans des bols** ou des assiettes creuses avec quelques feuilles d'estragon. Poivrez et salez à volonté.

Crème de chou-fleur aux petits lardons



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	20 min	20 min
CUISSON	20 min	20 min	30 min	30 min
Choux-fleur	½	1	1 ½	2
Crème fraîche liquide	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Noix de muscade	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Lardons	50 g	100 g	150 g	200 g
Sel, poivre				

1. **Lavez le chou-fleur.** Séparez-le en bouquets. Versez l'eau dans une casserole. Ajoutez les bouquets, couvrez et faites cuire environ 30 minutes.
2. **Pendant ce temps,** faites frire les lardons dans une poêle. Mixez-les dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix. Laissez tourner et ajoutez les bouquets de choux-fleur avec un peu d'eau de cuisson.
3. **Quand ils sont réduits** en purée, ajoutez la crème liquide, la muscade, le sel et le poivre.
4. **Ajustez l'assaisonnement.** Servez chaud.

Gaspacho

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	20 min	20 min
REPOS	3 h	3 h	3 h	3 h
Tomates mûres	250 g	500 g	750 g	1 kg
Concombre	1/8	1/4	1/3	1/2
Poivron rouge	1/8	1/4	1/3	1/2
Gousse d'ail	1/4	1/2	3/4	1
Huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Citron	1/2	1/2	1	1
Sel, poivre				

1. **Lavez les légumes.**
2. **Pelez le concombre.** Retirez le pédoncule et les graines du poivron. Equeutez les tomates.
3. **Placez tous les légumes coupés** en gros morceaux ainsi que l'ail dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix. Mixez en continu pendant 1 minute.
4. **Ouvrez le couvercle.** Pressez le citron. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive. Mettez en marche pendant 1 minute.
5. **Placez au frais** au moins 3 heures avant de servir.

Astuces du chef : pour une entrée plus raffinée, ajoutez des petits dés de légumes. Servez avec du pain grillé et un pesto maison (voir recette p. 29).
Pour réaliser la recette pour 2 personnes, utilisez la mini cuve.



Soupe froide de carottes



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	30 min	30 min	40 min	40 min
REPOS	3 h	3 h	3 h	3 h
CUISSON	20 min	20 min	25 min	25 min
Carottes	350 g	700 g	1 kg	1,3 kg
Oranges (non traitées)	1	2	3	4
Oignons	½	1	1 ½	2
Cubes de bouillon de volaille	1	2	3	4
Eau	400 ml	650 ml	800 ml	1 l
Miel d'acacia	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Cumin	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Huile d'olive				
Sel, poivre				

1. **Dans une casserole,** diluez les cubes de bouillon de volaille dans l'eau très chaude.
2. **Pelez les carottes** et émincez-les à l'aide de l'éminceur 4 mm. Faites-les cuire dans le bouillon.
3. **Prélevez un peu de zeste d'orange** et ajoutez-le à la cuisson des carottes. Pelez les oignons et hachez-les dans la mini cuve de votre robot. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Réservez.
4. **A la fin de la cuisson,** dans la cuve munie du couteau métal et du Blendermix, mixez environ 1 minute les carottes, les oignons, le sel et le poivre.
   Versez ensuite le bouillon par l'ouverture au fur et à mesure. Laissez refroidir.
5. **Pressez vos oranges** à l'aide du presse-agrumes et ajoutez-les à la soupe de carottes refroidie. Ajoutez le miel d'acacia et le cumin. Mélangez à la spatule.
6. **Laissez refroidir** au moins 3 heures au réfrigérateur.

Astuce du chef : pour une soupe plus douce, ajoutez un peu de crème fraîche.



Soupe glacée de poivrons au mascarpone

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	30 min	30 min
REPOS	3 h	3 h	3 h	3 h
CUISSON	30 min	30 min	35 min	35 min
Poivrons rouges	2	3	4	6
Pommes de terre	½	1	2	2
Gousses d'ail	½	1	2	2
Oignons	½	½	1	1
Bouquets garnis	½	1	1	1
Mascarpone	50 g	100 g	150 g	200 g
Eau	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Huile d'olive	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
Pincées de gingembre en poudre	1	2	3	4
Piment de Cayenne, sel				

1. **Pelez les pommes de terre,** les oignons et les poivrons. Enlevez les graines.
2. **Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm,** émincez les poivrons, puis les pommes de terre et pour finir l'oignon. Réservez.
3. **Dans une cocotte sur feu doux,** faites revenir l'oignon 2 minutes avec un peu d'huile d'olive.
4. **Ajoutez les poivrons et l'ail** et laissez cuire 10 minutes en mélangeant.
5. **Versez l'eau,** salez. Ajoutez les pommes de terre, le gingembre, le bouquet garni. Faites cuire le temps indiqué à couvert sur feu doux.
6. **Enlevez le bouquet garni** de la préparation. A l'aide du couteau métal et du BlenderMix, mixez les légumes avec le mascarpone et l'huile d'olive. Ajoutez ensuite le bouillon petit à petit par l'ouverture. Relevez de piment de Cayenne.
7. **Laissez refroidir** au moins 3 heures au réfrigérateur.
8. **Au moment de servir,** saupoudrez de piment doux.





Clafoutis printanier



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	30 min	30 min
CUISSON	40 min	40 min	50 min	50 min
MATÉRIEL	Petites cassolettes		Moule à tarte Ø 26-30 cm	
Œufs	1	2	3	4
Crème fraîche liquide	160 ml	320 ml	500 ml	650 ml
Courgettes	½	¾	1	1½
Carottes	½	¾	1	1½
Navets	1	1½	2	3
Poivron rouge	¼	⅓	½	1
Oignons	½	½	1	1½
Tomates cerises	3	5	8	10
Brins de ciboulette	2	3	4	6
Brins de thym	1	1	2	2
Pincées de noix de muscade	1	2	3	4
Sel, poivre				

1. **Lavez les légumes,** épluchez les carottes et l'oignon.
2. **Dans la midi cuve munie du disque râpeur 4 mm,** râpez les carottes, les courgettes et les navets. Réservez.
3. **Remplacez le disque râpeur** par le disque éminceur 4 mm. Emincez le poivron et l'oignon. Réservez.
4. **Dans la cuve munie du couteau métal,** cassez les œufs. Ajoutez la ciboulette ciselée, la crème liquide et la noix de muscade. Salez et poivrez. Mettez en marche 30 secondes.
5. **Beurrez votre plat** et disposez le mélange de légumes. Versez la préparation à base d'œufs. Ajoutez les tomates cerises coupées en 2 et parsemez de thym.
6. **Glissez le plat au four.** Laissez cuire le temps indiqué dans le tableau à 180°C (th. 6).

Astuce du chef : cette entrée est délicieuse accompagnée d'une sauce à l'ail. Dans la mini cuve en marche introduisez 2 gousses d'ail, laissez tourner. Ouvrez, rabattez* l'ail avec la spatule et ajoutez 1 c.c. de moutarde fine. Mettez en marche et ajoutez 150 ml d'huile par l'ouverture. Salez, poivrez à volonté et ajoutez le jus d'½ citron. Dégustez ce clafoutis de préférence tiède accompagné de cette sauce et d'une salade à l'huile de noix.

Coleslaw

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min	10 min
Choux	⅙	¼	½	1
Oignons	¼	½	1	1½
Carottes	2	3	4	6
Moutarde forte	½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Mayonnaise	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
Vinaigre de cidre ou de xérès	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel, poivre, sucre				

1. **Préparez la mayonnaise** en suivant la recette p. 28 en divisant les ingrédients par 2.
2. **Lavez les légumes,** épluchez l'oignon et les carottes. Râpez les carottes dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm. Réservez.
3. **Remplacez le disque râpeur** par le disque éminceur 2 mm. Emincez le choux et l'oignon.
4. **Versez les légumes dans un saladier.** Ajoutez la mayonnaise, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et le sucre.
5. **Rectifiez l'assaisonnement.**
6. **Mélangez** et réservez au frais.

Astuces du chef : pour une entrée sucrée salée, ajoutez des raisins secs.
Pour plus de croquant, parsemez de noix avant de servir.



Salade de pâtes aux légumes croquants



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	20 min	20 min
REPOS	1 h	1 h	1 h	1 h
CUISSON	10 min	10 min	10 min	10 min
Penne	170 g	325 g	500 g	700 g
Radis roses	3	6	8	12
Carottes	½	1	1	2
Courgettes	½	1	1	2
Poivrons rouges	½	1	1	2
Oignons rouges	½	1	1	2
Citrons jaunes	½	1	1	2
Branches de basilic	½	1	1	2
Brins de persil plat	1	2	4	6
Huile d'olive	35 ml	65 ml	100 ml	125 ml
Sel, poivre				

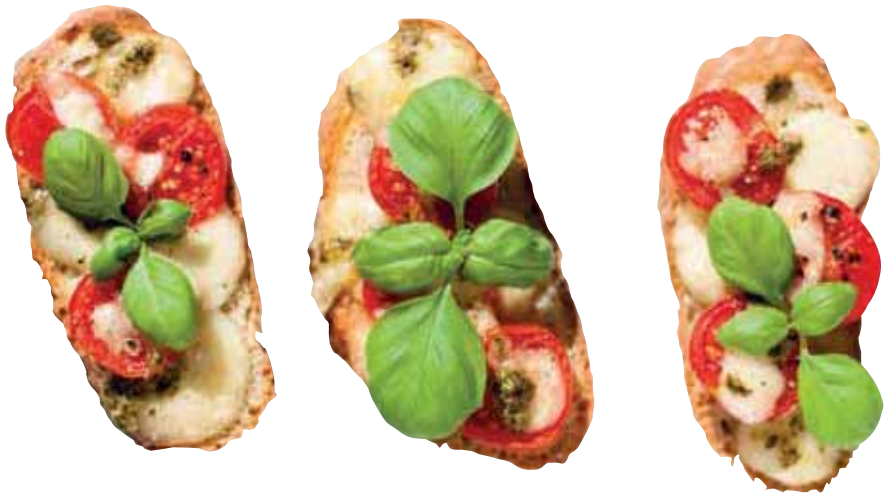
1. **Faites cuire les pâtes** selon les indications du paquet (environ 10 minutes). Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Versez dans un saladier et arrosez d'huile d'olive et de jus de citron.
2. **Réservez au réfrigérateur** pendant au moins 1 heure.
3. **Au bout de 30 minutes,** mixez le persil et le basilic dans la mini cuve. Ajoutez-les à la préparation. Remettez au réfrigérateur.
4. **Lavez les légumes, épluchez.** Dans la midi cuve munie du disque julienne ou à défaut munie du râpeur 4 mm, râpez les carottes et les courgettes. Réservez.
5. **Remplacez le disque râpeur** par le disque éminceur 2 mm. Emincez les radis en les plaçant verticalement dans la goulotte avant de mettre en marche. Réservez.
6. **Réservez tous ces légumes couverts** d'eau fraîche au réfrigérateur pour qu'ils restent croquants à souhait.
7. **Emincez l'oignon** et le poivron rouge avec l'émincer 2 mm et réservez-les ensemble au réfrigérateur.
8. **Avant de passer à table,** ajoutez les légumes sortis de l'eau à l'écumoir, l'oignon et le poivron.
9. **Salez et poivrez** à votre convenance.

Astuce du chef : vous pouvez assaisonner votre salade avec du pesto (voir recette p.29).

Bruschetta tomate mozzarella

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min	10 min
CUISSON	5 min	5 min	5 min	5 min
Tranches de pain de campagne	2	4	6	8
Tomates	½	1	1½	2
Tapenade	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
Tranches de mozzarella	4	8	12	16
Gousse d'ail	½	½	1	1
Feuilles de basilic frais	4	8	12	16
Sel, poivre				

1. **Préparez le pain** de campagne en suivant la recette p. 38.
2. **Préparez la tapenade** en suivant la recette p. 34 en divisant les ingrédients par 2.
3. **Faites griller les tranches de pain** très légèrement au toaster ou à défaut au four et frottez-les avec l'ail.
4. **Lavez les tomates.** Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les tomates. Laissez-les dégorger avec un peu de sel dans une passoire.
5. **Coupez la mozzarella** en tranches d'environ 1 centimètre.
6. **Tartinez les tranches de pain** avec la tapenade. Posez par-dessus les tranches de tomates et ensuite la mozzarella, salez et poivrez à votre convenance.
7. **Faites griller** en position «gril» du four environ 3 minutes. Surveillez la cuisson.
8. **Décorez avec quelques** feuilles de basilic frais.
9. **Servez tiède.**



Soufflé au parmesan



NOMBRE DE PERSONNES	2	4	6	8
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	30 min	30 min
CUISSON	15 min	15 min	15 min	15 min
MATÉRIEL: RAMEQUINS				
Œufs	2	4	6	8
Parmesan	80 g	160 g	240 g	320 g
Beurre	10 g	15 g	20 g	30 g
Farine	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Eau	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml

1. **Dans la midi cuve munie du disque parmesan** ou à défaut du râpeur 2 mm, râpez le parmesan. Réservez.
2. **Liez un roux :** faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux et ajoutez la farine en mélangeant rapidement à l'aide d'une cuillère en bois. Continuez de cuire sans cesser de tourner à feu très doux pour bien cuire la farine. Dès que le mélange s'épaissit, ajoutez l'eau chaude petit à petit sans cesser de tourner. Laissez cuire à ébullition 3 minutes à feu vif en remuant constamment. Incorporez le parmesan râpé.
3. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
4. **Séparez les blancs** des jaunes d'œufs.
5. **Incorporez les jaunes délicatement** un par un à la préparation hors du feu.
6. **Laissez refroidir.**
7. **Blancs en neige:** dans la cuve munie du batteur, montez les blancs en neige. Laissez tourner entre 5 et 8 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
8. **Incorporez-les délicatement** à la préparation refroidie. Poivrez.
9. **Versez le tout dans des ramequins.** Mettez au four 15 minutes et servez aussitôt.

Astuce du chef : servez-les sur un lit de mâche ou de salade mêlée.



Pâté de campagne

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min	10 min
CUISSON	2 h	2 h	2 h 30	2 h 30
MATÉRIEL: TERRINE				
Echine de porc	250 g	500 g	750 g	1 kg
Foies de volaille	125 g	250 g	375 g	500 g
Escalope de veau	60 g	125 g	190 g	250 g
Œufs	1	1	2	3
Cognac	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Crépine* (facultatif)	1	1	1	1
Feuilles de thym, laurier				
Sel, poivre				

1. **Faites chauffer votre four** à 180°C (th.6). Si vous utilisez la crépine*, faites-la tremper dans l'eau chaude.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal,** mettez les foies, le porc, le sel et le poivre.
3. **Donnez quelques pulsions.** Ajoutez les œufs et l'alcool par l'ouverture. Donnez 5/6 pulsions. Le hachis ne doit pas être trop fin.
4. **Essorez la crépine*** et tapissez le moule.
5. **Versez la moitié** de la préparation puis ajoutez 1 ou 2 lamelles de veau, parsemez de thym. Continuez ce procédé en alternant le mélange de viande, les lamelles de veau et le thym.
6. **Au final,** ajoutez quelques branches de laurier et du thym.
7. **Dans un plat** ou dans la lèchefrite de votre four, versez un peu d'eau, déposez la terrine dessus et glissez au four le temps indiqué.
8. **Laissez tiédir** puis mettez-la au réfrigérateur.

Astuce du chef : servez avec du pain de campagne grillé et des cornichons.



Rillettes aux deux saumons



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	15 min	15 min
REPOS	2 h	2 h	2 h	2 h
CUISSON	5-10 min	5-10 min	5-10 min	5-10 min
Pavé de saumon frais	100 g	200 g	300 g	400 g
Saumon fumé	50 g	100 g	150 g	200 g
Crème fraîche épaisse	50 g	100 g	150 g	200 g
Citron jaune	½	½	1	1
Concombre	½	½	1	1
Brins de ciboulette	3	5	7	10
Branches d'aneth	1	2	2	3
Pignons de pin (facultatif)				
Sel, poivre				

1. **Faites cuire** vos pavés de saumon 10 minutes à la vapeur.
2. **Pendant ce temps**, lavez et épluchez le concombre. Coupez-le en 3 morceaux. Dans la midi cuve à l'aide du coffret cubes, placez les morceaux de concombre un par un dans la goulotte. Mettez en marche. Coupez-les en appuyant sur le poussoir avec vos 2 mains. A défaut, si vous n'avez pas l'accessoire, découpez le concombre en cubes. Laissez-le dégorger avec un peu de sel dans une passoire.
3. **Dans la cuve munie du couteau métal,** mettez vos feuilles d'aneth. Donnez quelques pulsions.
4. **Ajoutez le saumon frais** émietté, le saumon fumé préalablement découpé en morceaux et la crème fraîche. Mettez en marche 30 secondes.
5. **Ouvrez le couvercle,** pressez le citron. Ajoutez la ciboulette préalablement ciselée. Salez et poivrez à votre convenance.
6. **Mettez en marche** 30 secondes. Ajustez l'assaisonnement si besoin.
7. **Dans des verrines,** disposez quelques dés de concombre et versez les rillettes de saumon. Parsemez de pignons grillés et d'une feuille d'aneth.
8. **Laissez au réfrigérateur** 2 heures. Servez bien frais.

Blinis au saumon

Préparation : 10 min **Repos :** 1h **Cuisson :** 2 min par blinis **Matériel :** poêle 9cm

14 blinis

Pâte à blinis
250 g de farine T45
250 ml de lait
25 g de crème fraîche épaisse
25 g de beurre
7 g de levure fraîche de boulanger*
3 œufs
1 pincée de sel

Sauce
300 g de crème fraîche épaisse
200 g de St Môret® (ou Philadelphia®)
1 c.c. de sel
2 branches d'aneth
Jus d'1 citron vert
Tranches de saumon fumé
ou des œufs de saumon

Pour la pâte à blinis

1. **Faites tiédir le lait** (environ 35°C). Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
2. **Délayez la levure** dans le lait tiède à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.
3. **Dans la cuve munie du pétrin,** versez la farine, le sel, les jaunes d'œufs et le lait avec la levure. Mettez en marche pendant 30 secondes environ.
4. **Réservez la préparation.** Lavez votre cuve et séchez-la soigneusement. Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs d'œufs en neige pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
5. **Incorporez délicatement la crème fraîche** à la pâte puis les blancs d'œufs à l'aide de la spatule.
6. **Faites chauffer** une poêle à blinis. Beurrez-la. Faites cuire les blinis environ 1 minute sur chaque face.

Pour la sauce

1. **Dans la mini cuve,** mettez dans l'ordre la crème fraîche épaisse, le St Môret®, le jus de citron, le sel et l'aneth.
2. **Mettez en marche 30 secondes** et réservez au frais.
3. **Au moment de servir,** déposez la sauce sur chaque blinis et ajoutez une tranche de saumon fumé ou des œufs de saumon.





Tian aux légumes du soleil



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	10 min	10 min	20 min	20 min
CUISSON	50 min	50 min	1h	1h
Tomates	200 g	250 g	400 g	550 g
Poivrons rouges	½	1	2	3
Courgettes	1	1	2	2
Aubergines	½	1	1	2
Olives noires	40 g	75 g	100 g	150 g
Gousses d'ail	2	3	4	5
Thym				
Huile d'olive, sel, poivre				

1. **Préchauffez le four** à 210°C (th.7).
2. **Lavez les légumes.** Essuyez-les. Epépinez soigneusement les poivrons. Réservez.
3. **Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm,** émincez les légumes séparément.
4. **Dans un plat à four,** disposez en alternant, les émincés de tomates, d'aubergines, de courgettes, de poivrons et les gousses d'ail en chemise*.
5. **Parsemez d'olives noires,** de thym, de feuilles de basilic ciselées. Arrosez généreusement d'huile d'olive. Salez et poivrez.
6. **Glissez au four** en arrosant d'un verre d'eau à mi-cuisson pour éviter le dessèchement des légumes.

Crêpes de maïs



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	5 min	5 min	5 min	5 min
CUISSON	4 min	4 min	4 min	4 min
MATÉRIEL		poêle 8-10 cm		
Boites de maïs (250 g)	½	1	1 ½	2
Œufs	2	3	5	6
Farine	60 g	100 g	150 g	200 g
Lait	10 ml	15 ml	20 ml	30 ml

1. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mixez tous les ingrédients pendant 1 minute. Assaisonnez.
2. **Prenez une poêle** de petite taille et huilez-la. Avec une louche, versez la pâte dans la poêle chaude pour obtenir de petites crêpes. Laissez cuire 2 minutes par face.

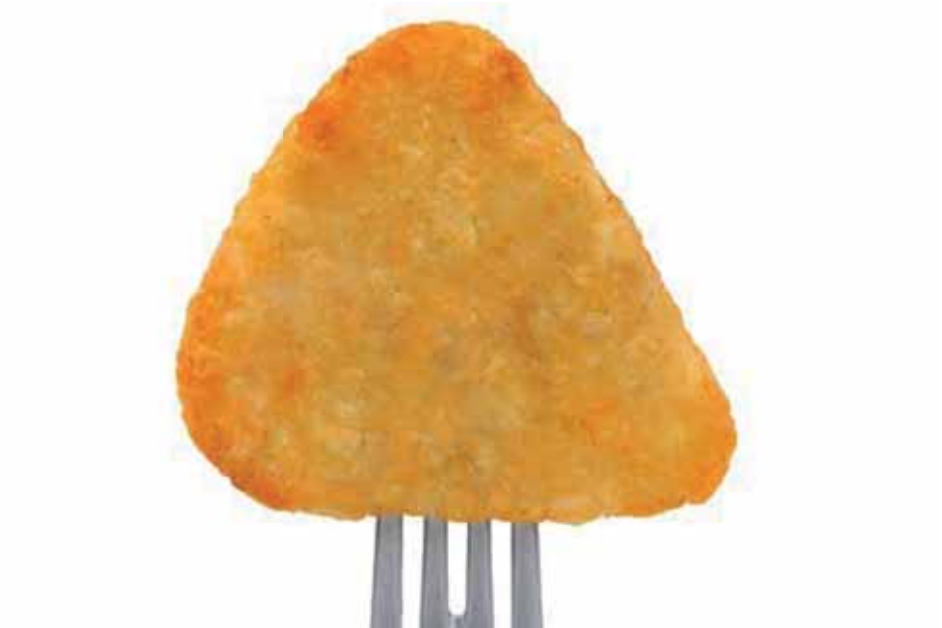
Astuce du chef : accompagne délicieusement les volailles, le gibier…

Rösties

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	25 min	30 min
CUISSON	20 min	20 min	20 min	20 min
Pommes de terre	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Gousses d'ail	2	3	4	5
Beurre	25 g	40 g	60 g	80 g
Huile d'olive	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
Branches de persil	4	6	8	12
Sel, poivre				

1. **Epluchez et rincez les pommes de terre.** Essuyez-les.
2. **Pelez l'ail**. Coupez-le en 2 et retirez le germe central. Lavez et essorez le persil. Mettez-les dans la mini cuve. Donnez 4 pulsions.
3. **Dans la cuve munie du disque râpeur 2 mm,** râpez les pommes de terre.
4. **Dans un saladier,** mettez les pommes de terre râpées, le hachis ail-persil, le sel et le poivre. Mélangez. Réalisez des petites galettes ou rassemblez la préparation pour réaliser 1 grande galette. Aplatissez-les.
5. **Dans une poêle**, faites chauffer l'huile et le beurre. Versez la préparation. Laissez cuire sur feu moyen 10 minutes.
6. **Une fois les galettes dorées**, retournez-les.
7. **Laissez cuire** encore 10 minutes.

Astuce du chef : accompagne un poulet rôti ou une côte de boeuf.



Purée de céleri rave



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	10 min	10 min	15 min	15 min
CUISSON	20 min	20 min	25 min	25 min
Céleri rave	500 g	750 g	1 kg	1,5 kg
Crème liquide entière	65 ml	100 ml	125 ml	200 ml
Huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel				

1. **Pelez et lavez le céleri.** Dans la cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez le céleri.
2. **Versez un litre d'eau** dans la casserole ou dans votre cuiseur vapeur. Ajoutez le céleri. Couvrez et faites cuire. Le céleri doit être très tendre et se laisser très facilement transpercer par la pointe d'un couteau. Egouttez-le et laissez-le tiédir.
3. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mixez le céleri pendant pendant 1 minute.
4. **Quand le céleri est réduit** en purée, ajoutez la crème.
5. **Laissez tourner**. Versez alors l'huile par l'ouverture en un mince filet. Salez.
6. **Faites réchauffer** la purée 5 minutes à feu doux.

Astuce du chef : vous pouvez varier les légumes selon vos envies (carottes, courgettes…).

Chips de légumes



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	20 min	25 min
CUISSON	5 min	5 min	5 min	5 min
Pommes de terre	2	4	6	8
Courgettes	2	2	3	4
Navets	2	4	6	8
Huile pour friture, sel, poivre				

1. **Lavez les légumes.**
2. **Epluchez les pommes de terre** et les navets. Otez les extrémités des courgettes.
3. **Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm,** émincez les légumes séparément.
4. **Faites chauffer l'huile de votre friteuse**. Dès qu'elle est chaude, plongez les légumes.
5. **Egouttez-les sur du papier absorbant** avant de les mettre dans un plat. Salez, poivrez.
6. **Servez aussitôt**.

Ratatouille

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	30 min	30 min	35 min	35 min
CUISSON	50 min	50 min	1h	1h
Courgettes	150 g	250 g	375 g	500 g
Tomates	300 g	500 g	750 g	1 kg
Oignons	1	2	2	3
Aubergines	½	1	2	2
Poivrons	½	1	2	2
Gousses d'ail	1	2	3	4
Feuilles de laurier, thym				
Huile d'olive, sel, poivre				

1. **Lavez les légumes**. Epluchez les oignons et l'ail. Coupez l'ail en 2 et retirez le germe central.
2. **Dans la midi cuve à l'aide du coffret cubes** ou à défaut munie du disque éminceur 4 mm, coupez séparément les oignons, les courgettes, les aubergines, les tomates et les poivrons épépinés.
3. **Dans une cocotte**, faites revenir avec un peu d'huile d'olive les oignons et l'ail coupé en 2. Ajoutez les poivrons. Laissez cuire. Retirez-les. Réservez.
4. **Faites revenir** les courgettes et les aubergines. Réservez-les.
5. **Versez les tomates.** Laissez cuire 10 minutes. Remettez tous les légumes ensemble.
6. **Assaisonnez et ajoutez les herbes**. Remuez souvent avec une cuillère en bois.
7. **Faites cuire à feu doux** sans couvrir environ 40 minutes.



Gratin dauphinois

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	25 min	35 min
CUISSON	1h	1h	1h10	1h15
Pommes de terre	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Gruyère	80 g	150 g	180 g	200 g
Crème liquide	50 ml	80 ml	120 ml	160 ml
Beurre	20 g	30 g	45 g	60 g
Lait	200 ml	500 ml	750 ml	1 l
Gousse d'ail	1	1	1	1
Pincée de muscade	1	1	1	1
Sel, poivre				

1. **Dans la cuve munie du disque râpeur 2 mm,** râpez le gruyère. Réservez-le.
2. **Pelez et lavez** les pommes de terre. Essuyez-les.
3. **Remplacez le disque râpeur** par le disque éminceur 2 mm. Emincez les pommes de terre.
4. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
5. **Pelez l'ail**, coupez la gousse en deux. Frottez-en un moule à gratin. Beurrez-le. Disposez une couche de pommes de terre. Ajoutez du gruyère, du sel, du poivre et un peu de crème fraîche. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par le gruyère.
6. **Ajoutez la muscade** dans le lait. Versez-le sur la préparation.
7. **Glissez au four**. Contrôlez la cuisson en piquant un couteau : la lame ne doit rencontrer aucune résistance.
8. **Servez aussitôt.**





Colin en papillote avec sa julienne* de légumes



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	30 min	30 min	35 min	35 min
CUISSON	25 min	25 min	25 min	25 min
MATÉRIEL	Ficelle de cuisine, Papier sulfurisé			
Filets de colin	2	4	6	8
Courgettes	1	2	3	4
Carottes	2	3	5	6
Navets	2	3	5	6
Poivrons rouges	1	2	3	4
Vin blanc	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Citron	1	1	1	1
Brins d'aneth	2	4	6	8

Huile d'olive, sel, poivre

1. **Lavez les légumes.** Epluchez les courgettes, les carottes et les navets.
2. **Dans la midi cuve munie** du disque julienne ou à défaut du râpeur 4 mm, râpez les courgettes, les carottes et les navets séparément. Positionnez-les bien horizontalement dans la goulotte.
3. **Remplacez le disque râpeur** par le disque éminceur 2 mm. Emincez les poivrons et le citron. Réservez le citron.
4. **Faites revenir les légumes** à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes et assaisonnez.
5. **Sur du papier sulfurisé,** déposez les légumes. Par-dessus, disposez le poisson. Arrosez légèrement de vin blanc. Déposez l'aneth et 1 rondelle de citron.
6. **Assaisonnez.**
7. **Fermez la papillote** comme un bonbon avec de la ficelle de cuisine.
8. **Glissez au four** à 180°C (th. 6) pendant 20-25 min. Vérifiez la cuisson selon la taille de vos filets et de vos légumes.
9. **Ouvrez les papillotes** juste avant de servir.

Astuce du chef : vous pouvez varier avec du saumon, de la perche...

Croquettes de crabe



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	20 min	20 min	20 min
CUISSON	10 min	10 min	10 min	10 min
NOMBRE DE CROQUETTES	6	12	18	24
Chair de crabe	160 g	240 g	320 g	500 g
Beurre	30 g	45 g	60 g	80 g
Biscottes	2	2	4	6
Œufs	1	2	2	3
Moutarde	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Pincées de poivre de Cayenne	1	2	2	3
Bottes de persil	½	1	1	2
Sauce Worcestershire	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Mayonnaise	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Chapelure maison (pain rassis)				
Sel, poivre				

Pour la chapelure maison (baguette, pain, crackers, etc.)

1. **Coupez le pain** en tranches de 2 cm environ. Laisser-les rassir.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez les tranches de pain. Pour un résultat plus fin, mettez environ une demi-baguette à la fois.
3. **Mettez en marche** pendant 1 minute environ.
4. **Pour plus de goût,** ouvrez le couvercle, ajoutez des herbes sèches (thym, herbes de Provence, romarin...) dans la cuve et donnez quelques pulsions.
5. **Conservez** dans une boîte hermétique.

Pour la recette de 8 personnes, une demi-baguette suffit.

Pour les croquettes de crabe

1. **Préparez la mayonnaise** en suivant la recette p. 28 en divisant les ingrédients par 2.
2. **Brisez les biscottes**, mettez-les dans la cuve munie du couteau métal.
3. **Mettez en marche** jusqu'à obtenir un bon émiettage puis ajoutez le persil, la sauce Worcestershire, la moutarde et la mayonnaise.
4. **Ajoutez les œufs par l'ouverture** tout en laissant tourner. Puis incorporez la chair de crabe dans la cuve. Donnez quelques pulsions.
5. **Salez, poivrez** pour rectifier l'assaisonnement. Il doit être assez relevé.
6. **Formez alors des croquettes** de 3 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
7. **Roulez les croquettes** dans la chapelure. Mettez le beurre dans une poêle. Faites dorer les croquettes environ 2-3 minutes de chaque côté.

Astuce du chef : Servez accompagnées de rondelles de citron et de haricots verts ou de salade verte.

Galettes de poisson à l'orientale



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	15 min	15 min
CUISSON	10 min	10 min	10 min	10 min
NOMBRE DE GALETTES	6	12	18	24
Cabillaud	230 g	450 g	680 g	900 g
Sauce nuoc nam	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Curcuma	½ c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Cumin	½ c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Gingembre en poudre	½ c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Œufs	1	1	2	2
Sucre	½ c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Tiges (cœurs) de citronnelle	1	2	3	4
Piments verts frais	½	1	1	2
Sel, poivre				

1. **Retirez la première feuille** qui recouvre la tige de la citronnelle. On ne consomme que la partie la plus tendre soit environ 6 cm à partir de la base. Coupez cette partie tendre en rondelles. Réservez.
2. **Retirez les graines des piments**. Réservez.
3. **Dans la mini cuve,** mixez la citronnelle pendant 40 secondes. Ajoutez le piment. Mixez entre 5 et 10 secondes.
4. **Dans la cuve munie du couteau métal,** mettez le poisson, le mélange citronnelle-piment et les autres ingrédients. Salez et poivrez à votre convenance. Donnez 7 à 10 pulsions pour obtenir un mélange homogène.
5. **Formez des boules** de 3 cm de diamètre. Aplatissez le dessus.
6. **Dans une poêle**, faites chauffer l'huile. Posez les galettes. Laissez cuire 2 minutes environ de chaque côté.

Astuce du chef : délicieux avec une sauce asiatique aigre douce. Pour plus de croquant, ajoutez des haricots verts.



Tartare de saumon

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	15 min	15 min	20 min	30 min
MATÉRIEL	cercle / emporte-pièce (facultatif)			
Chair de saumon	400 g	800 g	1,1 kg	1,5 kg
Citrons verts ou jaunes	1	2	3	4
Huile d'olive	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
Bouquets de ciboulette	1	1	2	2
Câpres	2 c.s.	4 c.s. 1	6 c.s.	8 c.s.
Oignons	1	2	3	3
Bouquets de coriandre	½	½	1	1
Poivre				

1. **Pelez les oignons.** Ciselez la ciboulette. Réservez.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez les oignons et donnez 3 pulsions.
3. **Coupez le poivron**, retirez les graines et les filaments blancs. Coupez-les en morceaux.
4. **Ajoutez les poivrons dans la cuve**. Donnez 4 pulsions.
5. **Coupez la chair** du saumon en gros morceaux. Ajoutez les câpres, la ciboulette et le saumon dans la cuve. Donnez 4 pulsions.
6. **Ouvrez le couvercle**, versez d'huile d'olive et le jus de citron. Poivrez. Donnez 1 à 2 pulsions.
7. **Servez aussitôt** avec des toasts grillés.



Gratin de poisson



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	30 min	30 min	30 min	30 min
CUISSON	25 min	25 min	25 min	25 min
MATÉRIEL		plat à gratin		
Filets de haddock	150 g	300 g	450 g	600 g
Crème fraîche liquide	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
Parmesan	70 g	100 g	150 g	200 g
Epinards frais	150 g	300 g	450 g	600 g
Pommes de terre	3	5	8	10
Œufs	1	2	3	4
Oignons	1	1	2	2
Carottes	1	1	2	2
Citrons	1	1	2	2
Moutarde	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Poignées de persil	1	1	2	2
Huile d'olive				

1. **Préchauffez le four** à 240°C (th.8).
2. **Pelez les pommes de terre**. Emincez-les dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm.
3. **Versez-les dans une casserole** d'eau bouillante. Ramenez à ébullition pendant 2 minutes.
4. **Au même moment,** faites cuire les épinards pendant 1 minute dans une passoire au dessus de la casserole. Egouttez-les. Réservez.
5. **Dans la mini cuve**, hachez les oignons, les carottes et le persil.
6. **Faites-les revenir** dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes.
7. **Retirez du feu**. Ajoutez la moitié du parmesan, le jus de citron et la moutarde. Réservez.
8. **Mixez à l'aide du couteau métal** les épinards, le poisson, les œufs crus et la crème fraîche.
9. **Dans un grand plat,** alternez une couche d'émincés de pommes de terre, une couche du mélange poisson-épinard puis une couche du mélange oignon-carotte.
10. **Ajoutez entre chaque couche** un peu d'huile d'olive et du poivre. Ajoutez le reste de parmesan sur le dessus du gratin.
11. **Mettez au four** jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Astuce du chef : Vous pouvez remplacer le haddock par du cabillaud.

Soufflé au saumon fumé



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6+8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	25 min	25 min
CUISSON	10 min	10 min	15 min	20 min
MATÉRIEL		ramequins		
Saumon fumé	50 g	100 g	150 g	200 g
Crème de riz*	15 g	25 g	40 g	50 g
Jaunes d'œufs	1	2	3	4
Blancs d'œufs	2	3	5	7
Lait	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Ketchup	1 c.c.	1 c.c.	1 ½ c.c.	2 c.c.
Vodka	1 c.s.	1 c.s.	1 ½ c.s.	2 c.s.
Pincées de piment de Cayenne	1	1	1	2
Pincées de muscade	1	2	3	4
Farine	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Noix de beurre	1	1	2	2
Sel, poivre				

1. **Dans la mini cuve**, mettez le saumon coupé en morceaux. Donnez 2 pulsions, puis mettez en marche 1 minute. Réservez.
2. **Mélangez la crème de riz*** et le lait dans une casserole sur feu doux.
3. **En dehors du feu,** incorporez le saumon dans la casserole. Mélangez.
4. **Incorporez à la purée de saumon**, les jaunes d'œufs, le ketchup, la vodka, le piment de Cayenne, le poivre et la muscade.
5. **Mélangez bien**.
6. **Préchauffez le four** à 150 °C (th. 5).
7. **Dans la cuve munie du batteur**, montez les blancs d'oeufs pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
8. **Beurrez des ramequins**. Poudrez-les légèrement de farine.
9. **Incorporez les blancs d'œufs** à la préparation à l'aide de la spatule. Répartissez le mélange jusqu'aux ¾ des moules. Glissez la lame d'un couteau entre la paroi du moule et le soufflé.
10. **Mettez au four** le temps indiqué ci-dessus. Servez aussitôt.



Hachis Parmentier



NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	40 min	40 min	45 min	50 min
CUISSON	1 h	1 h	1 h	1 h
Pommes de terre (pour purée)	800 g	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Rumsteak	280 g	550 g	725 g	1 kg
Oignons	1	2	3	4
Gousses d'ail	1	1	2	2
Branches de persil plat	2	2	3	4
Œufs	1	1	2	3
Beurre	40 g	70 g	100 g	140 g
Gruyère rapé	30 g	50 g	70 g	100 g
Huile				
Lait				
Sel, poivre				

1. **Dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm**, râpez le gruyère. Réservez.
2. **Lavez et pelez les pommes de terre.** Remplacez le disque râpeur par le disque éminceur 2 mm. Emincez la 1ère 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).
3. **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 2ème moitié.
4. **Réservez dans un saladier.**
5. **Ajoutez les ¾ du beurre**. Salez, poivrez. Laissez fondre le beurre avant de mélanger.
6. **Préchauffez le four** à 210 °C (th. 7).
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.
8. **Coupez le rumsteak** en gros morceaux. Ajoutez-le dans la cuve. Donnez 3 pulsions. Mettez en marche 1 minute.
9. **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 œufs, le sel et le poivre. Mélangez.
10. **Dans un plat à gratin,** versez la viande. Recouvrez le hachis de viande avec la purée. Lissez la surface.
11. **Parsemez de gruyère râpé** et de noisettes de beurre. Glissez au four 20 minutes.
12. **Servez bien chaud.**

Bricks d'agneau au curry

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	25 min	25 min	35 min	40 min
REPOS	2 h	2 h	2 h	2 h
CUISSON	20 min	20 min	30 min	30 min
Selle d'agneau	300 g	600 g	900 g	1,2 kg
Curry	2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.	3 c.c.
Bananes	¾	1	1 ½	2
Œufs	1	1	2	2
Gousses d'ail	1	1	1½	2
Feuilles de brick	2	4	6	8
Huile	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Jaune d'œuf	1	1	1	1
Sel, poivre				

1. **Découpez l'agneau en gros cubes**. Mélangez-les soigneusement avec le curry. Laissez macérer 2 heures.
2. **Coupez les bananes en rondelles.** Epluchez l'ail. Mettez-le dans la cuve munie du couteau métal avec les morceaux d'agneau. Mettez en marche 45 secondes. Ajoutez ensuite les bananes. Donnez 2 à 3 pulsions. Ajoutez les œufs par l'ouverture. Salez, poivrez. Mettez en marche 20 secondes.
3. **Vérifiez l'assaisonnement** qui doit être épicé.
4. **Dans une poêle**, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Faites revenir le mélange. Laissez cuire 5 à 10 minutes en remuant.
5. **Préchauffez le four** à 180° C (th. 6).
6. **Retirez le papier sulfurisé** des feuilles de brick.
7. **Au centre de chaque feuille,** déposez un peu de farce. Rabattez* les bords à gauche et à droite. Repliez le bord du haut et celui du bas de façon à former des triangles ou carrés. Badigeonnez de jaune d'œuf le dernier rabat pour fermer la brick.
8. **Posez-les sur une plaque recouverte** de papier sulfurisé, côté plié au contact de la plaque. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus des feuilles de jaune d'œuf.
9. **Faites cuire** au four environ 15 minutes.
10. **Si les bricks brunissent** trop rapidement, baissez la température du four.



Hamburgers

Préparation : 10 min **Repos :** 1 h **Cuisson :** 10 min

6 petits pains

Pain (buns)

300 g de farine T55
120 ml d'eau tiède
10 g de levure fraîche de boulanger*
40 g de beurre fondu
25 g de sucre
3 g de sel
1 œuf
1 œuf battu et 15 ml de lait (pour dorer)
Sésame (facultatif)

Steak haché

400 g de viande maigre (type bifteck)
½ oignon rouge
1 c.s. d'huile d'olive
Sel, poivre

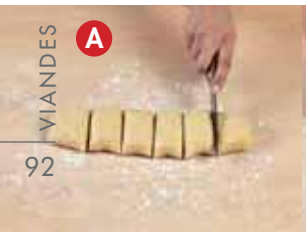
Garniture

2 tomates
½ oignon rouge
1 sucrine
6 tranches de fromage
Mayonnaise, ketchup

Pour le pain

1. **Délayez la levure** dans l'eau tiède à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.
2. **Dans la cuve munie du pétrin**, versez le sel, la farine, le sucre, le beurre, l'œuf et l'eau avec la levure délayée.
3. **Mettez en marche**. Laissez tourner 30 secondes.
4. **Retirez la pâte de la cuve** à l'aide de la spatule. Déposez-la dans un saladier préalablement fariné. Recouvrez-le d'un film plastique ou à défaut d'un torchon humide. Laissez reposer 30 minutes.
5. **Après cette 1ère levée**, frappez la pâte doucement avec le poing pour en chasser le gaz. Déposez-la sur un plan de travail fariné.
6. **Divisez-la en 6 parts** égales à l'aide d'un couteau aiguisé (A). Formez des petites boules bien lisses à la surface pour que les pains soient uniformes après cuisson (B).
7. **Sortez la grille du four**. Recouvrez-la de papier sulfurisé. Déposez les boules sur la grille. Couvrez-les avec un torchon humide. Laissez-les reposer pendant 30 minutes.
8. **Préchauffez le four** à 220° C (th. 7).
9. **Cassez 1 œuf** et mélangez-le avec 15 ml de lait. Badigeonnez les petits pains d'œuf et de lait avec un pinceau pour qu'ils soient bien dorés (C).
10. **Parsemez** de graines de sésame (D).
11. **Enfournez-les**. Laissez cuire environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
12. **Laissez refroidir** avant de déguster.

Astuce du chef : vous pouvez remplacer le sésame par des graines de pavot ou tournesol. Pour les bons mangeurs, divisez la pâte en 4 parts.









Pour le steak et la garniture

1. **Lavez la sucrine**. Pelez l'oignon, coupez-le en 2. Réservez la 2ème moitié. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les tomates, l'oignon et la sucrine. Réservez.
2. **Coupez la 2ème moitié** d'oignon en morceaux, mettez-la dans la cuve munie du couteau métal et donnez 5 pulsions.
3. **Coupez la viande** en gros morceaux. Ajoutez-la dans la cuve munie du couteau métal. Donnez quelques pulsions, la viande doit être hachée et non réduite en purée. Salez, poivrez. Donnez 2 pulsions.
4. **Formez à la main des galettes**. Cuisez-les à la poêle avec un peu d'huile d'olive pendant environ 2 minutes de chaque côté. Ajustez la cuisson si besoin.
5. **Mettez les tranches de fromage** sur les steaks. Couvrez la poêle jusqu'au moment de dresser les hamburgers.
6. **Préparez la mayonnaise** en suivant la recette p. 28 en divisant les ingrédients par 2.
7. **Coupez les pains en 2**. Garnissez-les de tomates, salade, steak, mayonnaise et ketchup.
8. **Dégustez chaud**.

Astuces du chef : pour un hamburger plus gourmand, ajoutez une tranche de bacon. Servez avec des frites.



Tomates farcies

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	30 min	30 min	40 min	50 min
CUISSON	40 min	40 min	45 min	45 min
Tomates	4	8	12	16
Viande	225 g	450 g	675 g	900 g
Mie de pain	60 g	100 g	130 g	150 g
Lait	2 c.s.	4 c.s.	4 c.s.	6 c.s.
Gousses d'ail	1	2	3	3
Oignons	1	1	2	2
Branches de persil	3	5	7	10
Paprika	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Sel, poivre				

1. **Préchauffez le four** à 180°C (th.6).
2. **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

1. **Mettez la mie de pain** à tremper dans le lait tiédi.
2. **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.
3. **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.
4. **Donnez 4-5 pulsions** afin d'obtenir un hachis homogène. Vérifiez l'assaisonnement.
5. **Farcissez les tomates** de la préparation. Coiffez-les de leur chapeau. Mettez-les dans un plat. Arrosez-les d'huile d'olive.
6. **Glissez-les** au four le temps indiqué dans le tableau. Ajustez si besoin.

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



Brochettes de kefta

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	20 min	20 min
CUISSON	10 min	10 min	10 min	10 min
Bœuf (viande maigre)	250 g	500 g	700 g	1 kg
Oignon	1	1	2	2
Branches de coriandre fraîche	1	1	3	3
Branches de menthe fraîche	1	1	3	3
Cumin	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Paprika	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Ras el hanout	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Huile d'olive	1 c.c.	2 c.c.	3 c.c.	4 c.c.
Sel, poivre				

1. **Dans la cuve munie du couteau métal,** mettez les feuilles de menthe et de coriandre. Mettez en marche quelques secondes.
2. **Pelez l'oignon**, coupez-le en morceaux. Ajoutez-le dans la cuve et donnez 5 pulsions.
3. **Coupez la viande** en gros morceaux. Ajoutez-la dans la cuve. Mettez l'appareil en marche pendant 20 secondes, la viande doit être hachée et non réduite en purée. Rajoutez l'huile d'olive, l'oignon, les herbes, les épices. Salez, poivrez. Donnez 2 pulsions.
4. **Formez à la main des petites boulettes**. Embrochez-les sur des piques (environ 4 galettes). Faites griller en position «gril» du four, au barbecue ou dans une grande poêle anti-adhésive.
5. **Laissez cuire** environ 10 minutes. Surveillez la cuisson.

Astuce du chef : servez avec des pommes de terre à la vapeur, de la purée ou du boulgour.



Steak tartare

NOMBRE DE PERSONNES	2	4-6	6-8	8 et +
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patissier
PRÉPARATION	20 min	20 min	25 min	25 min
Rumsteak ou contre-filet	500 g	700 g	1 kg	1,4 kg
Echalotes	1	2	3	4
Oignons rouges	2	2	4	4
Câpres	3 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
Bottes de ciboulette	1	1	1 ½	2
Bouquets de persil plat	1	1	1 ½	2
Sel, poivre				

1. **Lavez et essorez** le persil. Mettez-le dans la cuve munie du couteau métal. Donnez quelques pulsions.
2. **Pelez les échalotes** et les oignons. Coupez-les en 4. Ajoutez-les dans la cuve. Donnez 5 pulsions.
3. **Coupez la viande en morceaux**. Ciselez la ciboulette. Ajoutez la viande dans la cuve ainsi que la ciboulette et les câpres. Donnez quelques pulsions. La viande doit être hachée et non réduite en purée.
4. **Servez aussitôt**.

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





Mousse au chocolat



Préparation : 20 min **Cuisson :** 5 min **Repos :** 3 h

Pour 4 p.

200 g de chocolat
50 g de sucre semoule
5 œufs

1. **Séparez les blancs** des jaunes.
2. **Dans la cuve munie du batteur,** mettez les blancs d'œufs. Laissez tourner environ 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon. Une fois les blancs montés, ajoutez le sucre petit à petit par l'ouverture. Réservez.
3. **Pendant ce temps**, faites fondre le chocolat au bain-marie*. Laissez sur feu doux.
4. **Mélangez à l'aide de la spatule** les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu.
5. **Incorporez les blancs en neige** délicatement à l'aide de la spatule dans le mélange précédent.
6. **Disposez la mousse** dans des verrines.
7. **Réservez** au moins 3 heures au frais.

Fondant au chocolat



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

Pour 6-8 p.

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

1. **Préchauffez le four** à 200°C (th. 6-7).
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez le sucre et les œufs. Faites blanchir*. Ajoutez la farine. Mélangez pendant 1 minute.
3. **Dans une casserole**, faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre.
4. **Remettez votre robot en marche**. Ajoutez par l'ouverture le mélange au chocolat.
5. **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 ou à la mangue (recette p. 104).
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.

Tiramisu

Préparation : 30 min **Repos :** 6 h à 24 h

Pour 6-8 p.

- **400 g de mascarpone**
- **100 g de sucre semoule**
- **300 ml de café**
- **30 biscuits à la cuillère**
- **3 c.s. de cacao amer**
- **3 c.s. d'Amaretto**
- **5 œufs**

1. **Sortez le mascarpone** du réfrigérateur 1h à l'avance.
2. **Séparez les blancs** des jaunes.
3. **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.
4. **Veillez** à ce que votre cuve soit propre et sèche.
5. **Dans la cuve munie du batteur**, montez les blancs en neige en ayant pris soin de retirer le poussoir ou le capuchon. Laissez tourner 5 minutes.
6. **Incorporez les blancs en neige** délicatement à l'aide de la spatule dans le mélange précèdent.
7. **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.
8. **Saupoudrez de cacao amer**. Réservez au minimum 6 heures au frais.

Astuces du chef : vous pouvez râper du chocolat à l'aide de votre disque parmesan si vous n'avez pas de cacao.



Goûter d'enfants

Préparation : 10 min **Repos :** 1 h **Cuisson :** 5 min **Matériel :** crêpière, gaufrier

10-12 crêpes

Pâte à crêpes

- 250 g de farine
- 600 ml de lait
- 3 œufs
- 1 c.s. d'huile
- 1 pincée de sel

12 gaufres

Pâte à 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

Pour les crêpes

1. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, mettez la farine, les œufs, l'huile et le sel.
2. **Mettez en marche** 20 secondes. Ajoutez le lait petit à petit par l'ouverture. Laissez tourner environ 1 minute.
3. **Laissez reposer** la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.
4. **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 100 ml de lait par de la bière.

Pour les gaufres

1. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux, le lait, les oeufs et le sel.
2. **Mettez en marche** et versez la levure par l'ouverture.
3. **Laissez tourner** 1 minute jusqu'à obtenir une pâte souple.
4. **Laissez reposer** la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.
5. **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 (recette p. 109).



Cookies chocolat

Préparation : 10 min **Repos :** 20 min **Cuisson :** 8-10 min

40 cookies

250 g de farine
125 g de beurre pommade*
60 g de cassonade
60 g de sucre semoule
100 g de pépites de chocolat
2 œufs
1 sachet de levure chimique
½ c.c. rase de sel

1. **Préchauffez le four** à 220°C (th. 7).
2. **Dans la cuve munie du pétrin**, versez la cassonade, le sel, le sucre, le beurre coupé en morceaux, les œufs. Laissez tourner 30 secondes environ.
3. **Ajoutez la farine, la levure et les pépites de chocolat.** Laissez tourner 20 secondes.
4. **A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas.** Posez-les sur du papier sulfurisé en laissant suffisamment de place entre chaque cookie (ils vont s'étaler à la cuisson).
5. **Faites cuire 8-10 minutes** au four.
6. **Laissez refroidir** avant de déguster.

Astuce du chef : ces cookies sont encore meilleurs si vous ajoutez des cacahuètes salées.



Gâteau au yaourt

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

Pour 4-6 p.

Gâteau
1 pot de yaourt (125 g)
1 pot de sucre 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

Pour le gâteau

1. **Préchauffez le four** à 180 °C (th. 6).
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez le yaourt, la farine, l'huile, les œufs, le sucre et le sel. Mettez en marche 1 minute.
3. **Ajoutez la levure**. Remettez en marche 1 minute.
4. **Huilez et farinez un moule à manqué*.** Enlevez le couteau de la cuve. Versez la pâte dans le moule.
5. **Lissez la surface**. Glissez au four 25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.
6. **Laissez refroidir** avant de démouler.

Pour le glaçage

1. **Dans la mini cuve**, versez le sucre et le blanc d'œuf.
2. **Mettez en marche** 40 secondes.
3. **Etalez le glaçage** sur le gâteau refroidi.



Clafoutis aux pêches

Préparation : 15 min **Cuisson :** 30 min **Matériel :** moule Ø22 cm

Pour 4-6 p.

250 ml de lait tiède
50 g de farine
70 g de sucre semoule
35 g de beurre
2 œufs
3 pêches
1 pincée de sel

1. **Lavez et dénoyautez** les pêches. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez-les. Réservez.
2. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
3. **Mettez le beurre** à fondre bain-marie*.
4. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mélangez la farine, le sucre et le sel.
5. **Ajoutez les œufs** un à un par l'ouverture puis le beurre fondu en laissant tourner.
6. **Incorporez le lait tiédi** par l'ouverture jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. **Beurrez un moule**. Versez la préparation. Répartissez les émincés de pêches.
8. **Laissez cuire** au four 30 minutes. La pâte doit se détacher des parois du moule.

Astuce du chef : vous pouvez également préparer ce clafoutis dans des ramequins.



Glace minute à la mangue



Préparation : 5 min

Pour 4 p.

300 g de mangues surgelées
1 pot de yaourt onctueux (type Fjord)
1 tranche de pain d'épices

1. **Laissez les mangues** légèrement dégeler afin de pouvoir couper les tranches en 2 (dans le sens de la largeur).
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez le pain d'épices. Mixez 30 secondes.
3. **Ajoutez le yaourt et les fruits**. Mixez 30 secondes. Rabattez* à l'aide de la spatule. Mixez de nouveau 30 secondes.
4. **Dégustez aussitôt.**

Astuces du chef : pour une version plus gourmande, remplacez le yaourt par 2 boules de glace vanille. Vous pouvez aussi remplacer le pain d'épices par des spéculoos. Variez les plaisirs en remplaçant les mangues par des framboises, des pêches, des melons…

Muffins poire chocolat



Préparation : 10 min **Cuisson :** 20-25 min **Matériel :** moules à muffins

10-12 muffins

100 g de pépites de chocolat
4 demi poires au sirop
3 œufs
1 sachet de levure chimique
1 pot de yaourt
1 pot d'huile
3 pots de farine
2 pots de sucre semoule

1. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, versez les œufs, le yaourt, l'huile et le sucre. Mixez 20 secondes.
3. **Ajoutez la farine** et la levure. Mixez 20 secondes. Si nécessaire, rabattez* à l'aide de la spatule.
4. **Ajoutez les demi-poires** (coupées en gros morceaux) et les pépites de chocolat. Donnez 2 pulsions.
5. **Beurrez et farinez** les moules individuels.
6. **Répartissez la préparation** dans les moules au ¾ environ.
7. **Faites cuire** environ 20 à 25 minutes.



Tarte au citron meringuée



Préparation : 1 h **Repos :** 1 h **Cuisson :** 40 min
Matériel : moule Ø28-30 cm, poche à douille* (facultatif), thermomètre

Pour 6-8 p.

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

Crème au citron
- 150 g de sucre semoule
- 30 g de beurre
- 3 citrons non traités
- 3 œufs

Meringue italienne
- 180 g de sucre semoule
- 3 blancs d'œufs
- 3 c.s. d'eau

Pour la pâte sablée

1. **Préparez la pâte sablée** en suivant la recette p. 112.
2. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
3. **Cuire à blanc*** pendant 20 minutes.

Pour la crème au citron

1. **Pendant ce temps**, prélevez le zeste d'un citron.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**. Mettez les zestes et le jus de citron, le sucre en poudre et les œufs entiers. Mélangez pendant 1 minute.
3. **Reversez le tout dans une casserole**. Portez à ébullition en mélangeant avec une cuillère en bois. Incorporez le beurre coupé en morceaux. Transvasez dans le robot. Mettez en marche 30 secondes.
4. **Versez le mélange sur la pâte**. Mettez au four 15 à 20 minutes à 120°C (th. 4).

Pour la meringue italienne

1. **Dans la cuve munie du batteur**, montez les blancs pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
2. **Pendant ce temps**, faites fondre à feu doux le sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau. Faites cuire jusqu'à 119°C. Laissez débuller environ 5 secondes hors du feu.
3. **Versez par l'ouverture** le sucre cuit sur les blancs. Laissez tourner 5 minutes environ.
4. **Déposez la meringue** sur la tarte au citron à l'aide d'une poche à douille* ou à défaut avec une cuillère. Faites dorer au four en position «gril» pendant environ 1 à 3 minutes. Surveillez la cuisson.
5. **Réservez au frais** jusqu'au moment de servir.



Cake aux noix



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

Pour 1 cake

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

1. **Préchauffez le four** à 170°C (th. 5-6). Coupez le beurre en petits dés.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mixez les noix pendant 30 secondes. Ajoutez le sucre, la farine, les œufs, le sel, le rhum et le beurre. Mixez pendant 1 minute.
3. **En laissant tourner l'appareil**, ajoutez la levure par l'ouverture. Laissez tourner 10 secondes.
4. **Versez la préparation** dans un moule à cake beurré.
5. **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.
6. **Laissez refroidir** dans le four avec la porte entre-ouverte.

Eventail d'ananas et melon



Préparation : 15 min

Pour 4 p.

- **300 g de fraises**
- **1 ananas Victoria**
- **1 melon ferme**
- **3 c.s. de sucre glace**
- **½ citron**
- **Feuilles de menthe**

1. **Coupez l'ananas** en 4 et retirez ensuite la peau.
2. **Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm**, émincez les 4 morceaux. Réservez.
3. **Coupez le melon en 4**. Enlevez la peau. Emincez les morceaux dans le sens de la hauteur. Réservez.
4. **Lavez et équeutez** les fraises. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les fraises et 3 feuilles de menthe.
5. **Mixez en continu**. Ajoutez le sucre glace et le jus de citron par l'ouverture.
6. **Dans les assiettes**, versez dans le fond du coulis de fraises. Par-dessus, alternez melon et ananas en rond.
7. **Décorez au milieu** avec quelques feuilles de menthe et une fraise.
8. **Servez très frais**.

Pavlova

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

Pour 6-8 p.

Meringue française
- 125 g de sucre semoule
- 125 g de sucre glace
- 5 blancs d'œufs

Crème fouettée
- 300 ml de crème entière
- 1 sachet de sucre vanillé

Dressage
- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- Feuilles de menthe

Pour la meringue française

1. **Cassez les œufs**. Séparez les blancs des jaunes.
2. **Dans la cuve munie du batteur**, montez les blancs en neige pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
3. **Une fois les blancs montés**, ajoutez le sucre semoule et le sucre glace petit à petit par l'ouverture. Laissez tourner 1 minute. Le mélange doit être ferme.
4. **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).
5. **Glissez au four** à 80°C (th. 2) pendant 2h30. Les meringues sont cuites quand elles se décollent parfaitement. En fin de cuisson, entrouvrez la porte et laissez les meringues refroidir en même temps que le four.

Astuce du chef : La température et le temps de cuisson des meringues varient en fonction de leur taille mais également en fonction de votre four (reportez-vous au mode d'emploi de celui-ci).

Pour la crème fouettée

1. **Placez la cuve propre et sèche et les ingrédients** 1 heure au réfrigérateur.
2. **Dans la cuve munie du batteur**, versez la crème liquide entière.
3. **Mettez en marche** en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
4. **Laissez tourner** en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre vanillé. Le temps peut varier selon le type de crème, la température... il oscille entre 3 et 6 minutes.
5. **Juste avant de servir**, nappez* les meringues de crème fouettée. Ajoutez les fruits et les feuilles de menthe.

Astuces du chef : Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant d'autres fruits : des pêches, des pommes, du raisin…
Vous pouvez agrémenter ce dessert d'un coulis de framboises (recette p. 116).



Tarte aux pommes caramélisées

Préparation : 10 min **Repos :** 1 h **Cuisson :** 50 minutes **Matériel :** moule ∅ 28-30 cm

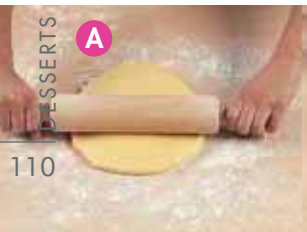
Pour 6-8 p.

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

L'appareil à tarte
- 1 kg de pommes
- 45 g de beurre
- ½ citron
- 2 œufs
- 4 c.s. de sucre semoule
- 2 c.s. de crème fraîche épaisse
- 1 c.s. de calvados
- 1 c.c. de cannelle
- 1 c.c. d'extrait de vanille

Pour la pâte brisée

1. **Dans la cuve munie du pétrin**, mettez la farine, le sel, le beurre coupé en morceaux et l'eau.
2. **Mettez en marche**. Laissez tourner 20 secondes.
3. **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.
4. **Enveloppez-la dans du film alimentaire**, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.
5. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez le moule. Etalez la pâte A. Déposez-la dans le moule B. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette C.
6. **Déposez** du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par de haricots secs (ou du riz) D.
7. **Faites cuire à blanc*** pendant 20 minutes.









Pour l'appareil à tarte

1. **Pendant ce temps**, lavez les pommes. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez les pommes. Si nécessaire, videz la cuve en cours de préparation. Pressez un demi citron sur les pommes.
2. **Faites-les revenir** dans du beurre. Saupoudrez d'un peu de sucre. Faites cuire à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, en remuant de temps en temps. Enlevez du feu. Laissez-les refroidir.
3. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez les œufs, le sucre, la crème, le Calvados, l'extrait de vanille et la cannelle. Mettez en marche jusqu'à obtenir un résultat homogène et onctueux.
4. **Déposez les pommes émincées** sur la pâte à tarte. Versez par-dessus le mélange.
5. **Faites cuire au four** pendant 30 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir.

Astuce du chef : cette tarte est délicieuse servie avec de la crème fraîche ou une boule de glace vanille.



Tarte au chocolat

Préparation : 30 min **Repos :** 3h **Cuisson :** 40 min **Matériel :** moule Ø 28-30 cm

Pour 6-8 p.

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

Ganache
300 ml de crème fraîche liquide
200 g de chocolat noir
2 œufs

Pour la pâte sablée

1. **Dans la cuve munie du pétrin**, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux, le jaune d'œuf et l'eau.
2. **Mettez en marche.** Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (environ 30 secondes). Si nécessaire, rabattez* avec la spatule.
3. **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).
4. **Enveloppez-la dans du film alimentaire**, aplatissez-la. Mettez-la au frais pendant 1 heure.
5. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
6. **Beurrez le moule**. Etalez la pâte A. Déposez-la dans le moule B. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette C.
7. **Déposez** du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par de haricots secs (ou du riz) D.
8. **Faites cuire** à blanc* pendant 20 minutes.

Pour la ganache

1. **Faites bouillir** la crème liquide dans une casserole. Mélangez régulièrement. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. **Dans la mini-cuve**, mixez les 2 œufs. Ajoutez la préparation chocolatée par l'ouverture. Laissez tourner quelques secondes.

Pour le montage

1. **Versez la préparation** sur le fond de tarte précuit.
2. **Diminuez la température** du four à 140°C (th. 5). Faites cuire 20 minutes.
3. **Laissez refroidir** au moins 2h avant de déguster.

Astuce du chef : vous pouvez également préparer des tartelettes individuelles.











Brownie



Préparation : 10 min **Cuisson :** 20 min **Matériel :** moule carré 24 cm

Pour 6 p.

200 g de chocolat noir
100 g de noix de pécan
140 g de beurre
150 g de sucre semoule
80 g de farine
3 œufs

1. **Préchauffez le four** à 160°C (th. 5-6).
2. **Dans la mini cuve**, mettez les noix de pécan. Donnez quelques pulsions pour les mixer grossièrement.
3. **Faites fondre** le chocolat et le beurre au bain marie*.
4. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mélangez les œufs et le sucre pendant 10 secondes.
5. **Versez le mélange chocolat-beurre** petit à petit par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. **Ouvrez le couvercle**, ajoutez la farine. Mélangez 15 secondes.
7. **Ajoutez les noix**. Donnez environ 4 pulsions.
8. **Beurrez un moule**. Versez la préparation.
9. **Enfournez** 20 minutes.

Astuce du chef : ce brownie est un délice avec de la glace à la vanille.



Cheesecake au coulis de framboises

Préparation : 15 min **Repos :** 2 h **Matériel :** plat à tarte à fond amovible

Pour 4-6 p.

- **200 g de spéculoos**
- **500 g de mascarpone**
- **100 ml de crème entière liquide**
- **50 g de beurre fondu**
- **50 g de sucre glace**
- **3 citrons verts (non traités)**

Coulis de framboises

- **500 g de framboises**
- **150 g de sucre semoule**
- **Quelques gouttes de jus de citron**

1. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mixez les spéculoos préalablement coupés en morceaux et le beurre.
2. **Étalez le mélange** dans un plat à tarte à fond amovible.
3. **Prélevez les zestes** des citrons.
4. **Dans la cuve munie du batteur**, fouettez le mascarpone, la crème entière liquide, le sucre glace, les zestes et le jus des 2 citrons.
5. **Étalez le mélange sur le biscuit** à l'aide de la spatule.
6. **Laissez reposer** au frais au moins 2 heures.

Astuce du chef : ce cheesecake se mange très bien seul.

Pour le coulis de framboises

1. **Lavez les framboises.**
2. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez les framboises et le sucre.
3. **Ajoutez quelques gouttes** de jus de citron. Mixez le tout pendant 1 minute.
4. **Goûtez le coulis**. Rajoutez du sucre si nécessaire.
5. **Pour enlever les pépins**, passez le coulis au tamis.
6. **Réservez au frais.**

Astuces du chef : pour un coulis aux fruits rouges, remplacez la moitié des framboises par des fraises.
Utilisez l'accessoire SmoothieMix, le coulis n'en sera que meilleur.



Crumble pomme kiwi

Préparation : 20 min **Cuisson :** 30 min

Pour 4-6 p.

- **100 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **80 g de sucre semoule**
- **4 pommes**
- **3 kiwis**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 c.c. de cannelle**

1. **Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).
2. **Lavez et épluchez les pommes et les kiwis**. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les pommes et la moitié des kiwis. Disposez-les dans un plat beurré.
3. **Dans la mini cuve,** mixez l'autre moitié des kiwis.
4. **Disposez dans le plat** les émincés de pommes et de kiwis. Recouvrez le tout du coulis de kiwis.
5. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la farine. Donnez 3/4 pulsions.
6. **Répartissez la pâte friable** ainsi obtenue sur les fruits pour les recouvrir.
7. **Glissez au four** pendant 30 minutes.
8. **Servez chaud.**

Astuces du chef : pour plus de gourmandise ajoutez des pépites de chocolat. Délicieux avec de la crème fraîche liquide ou de la glace vanille.



Pâtes de fruit aux pruneaux

Préparation : 10 min **Repos :** 2-3 jours **Cuisson :** 1 h 30

Pour 30

350 g de pruneaux dénoyautés (calibre très gros)
100g de miel
Sucre cristallisé pour la déco

1. **Dans la cuve munie du couteau métal**, mettez les pruneaux et le sucre.
2. **Mettez en marche**. Laissez tourner 30 secondes jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. **Faites cuire au bain-marie*** en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la préparation s'épaississe et se détache des parois (environ 1h30).
4. **Etalez la préparation** sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 2 cm d'épaisseur.
5. **Laissez refroidir**. Recouvrez d'un torchon.
6. **Laissez sécher** 2 à 3 jours dans un endroit sec.
7. **Coupez la pâte** en petits cubes. Roulez-les dans du sucre cristallisé. Retirez l'excédent.
8. **Stockez-les** dans une boîte hermétique.





Jus de Pastèque au miel



Préparation : 10 min

4 verres

- 350 g de pastèque
- 250 ml de jus de pomme
- 2 bananes
- 2 c.c. de miel

1. **Découpez la pastèque en morceaux**. Coupez les bananes.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, mixez tous les ingrédients pendant 1 minute.
3. **Dégustez très frais**.

Frozen Lime



Préparation : 5 min

4 verres

- 30 ml de sirop de menthe
- 4 oranges
- 2 boules de sorbet citron

1. **Dans la cuve munie du presse-agrumes**, pressez les oranges
2. **Remplacez le presse-agrumes** par le couteau métal et le BlenderMix. Ajoutez le sirop et le sorbet.
3. **Mixez 15 secondes**.
4. **Servez aussitôt**.

Milkshake Banane au lait de soja



Préparation : 5 min

4 verres

- 400 ml de lait de soja
- 2 bananes
- 5 glaçons
- 3 c.s. d'amande en poudre
- 3 c.s. de sirop d'érable
- 2 c.c. de cannelle en poudre

1. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, mettez les bananes préalablement coupées. Ajoutez le lait de soja, la poudre d'amande, le sirop d'érable, la cannelle et les glaçons.
2. **Mixez** pendant 1 minute.
3. **Servez aussitôt**.



Milkshake aux fraises

Préparation : 5 min

4 verres

- **150 g de fraises fraîches**
- **300 ml de lait frais**
- **1 c.s. de sucre semoule**
- **2 boules de glace à la vanille**
- **1 filet de citron**

1. **Lavez les fraises**. Egouttez-les puis équeutez-les.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**. Mettez les fraises. Donnez 3/4 pulsions.
3. **Ajoutez le sucre**, les boules de glace à la vanille, le lait et le filet de citron.
4. **Mettez en marche 1 minute** afin d'obtenir une préparation bien mousseuse.
5. **Servez glacé** dans les verres.

Astuces 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 milk-shakes en utilisant des glaces aux parfums différents et en mélangeant des fruits de saison.

Milkshake au café

Préparation : 5 min

4 verres

- **300 ml de lait**
- **3 c.c. de café soluble**
- **3 c.c. de sucre semoule**
- **2 c.c. de cacao en poudre**
- **5 glaçons**

1. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons.
2. **Mettez en marche**. Laissez tourner pendant 1 minute.
3. **Servez dans des verres**. Saupoudrez de cacao en poudre.
4. **Dégustez aussitôt**.



Lassi à la mangue

Préparation : 5 min

2 verres

150 ml d'eau
1 mangue
1 yaourt velouté
1 c.c. de miel
1 c.s. de jus de citron

1. **Epluchez la mangue**. Coupez-la grossièrement.
2. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, placez tous les ingrédients.
3. **Mettez en marche 30 secondes**.
4. **Dégustez aussitôt**.

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

Cocktail fraise, framboise, melon

Préparation : 10 min

2 verres

100 g de fraises
100 g de framboises
½ melon

1. **Lavez les fraises** et les framboises.
2. **Récupérez la pulpe du melon** en veillant à bien retirer les graines.
3. **Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix**, mettez tous les fruits et mixez pendant 20 secondes.
4. **Dégustez aussitôt**.

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



A

Ail en chemise
Gousse d'ail cuite dans sa peau.

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

Crépine
Membrane veinée de graisse entourant les intestins de veau ou de porc. Elle est employée à la confection de petites saucisses plates (crépinettes), pour entourer certaines viandes à rôtir et pour couvrir les terrines de pâté avant de les mettre au four.

Crème de riz
C'est un excellent liant. Elle se trouve facilement dans les grandes surfaces.

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

F

Façonner
Donner la forme définitive en modelant avec les mains les pâtes, les pâtons...

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

Monder (ou émonder)
Retirer la peau ou l'enveloppe d'un aliment.

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

Rabattre
Consiste à donner 3/4 pulsions pour faire retomber la pâte.

Ou à ramener les ingrédients dans la cuve à l'aide de la spatule.

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

RECETTES DE BASE

Blancs en neige....70
Crème fouettée....109
Coulis de fruits....116
Glaçage....102
Ganache....112
Meringue française....109
Meringue italienne....106
Pâte à blinis....74
Pâte à choux....36
Pâte à crêpes....100
Pâte à fougasse....46
Pâte à gaufres....100
Pâte à pain....38
Pâte à pizza....48
Pâte brisée....110
Pâte feuilletée....50
Pâte sablée....112
Pâte à brioche....54
Pain hamburger (buns)....92
Cake....35
Chair à farcir....94
Chapelure....83

SAUCES ET APERITIFS

Mayonnaise....28
Sauce aïoli....29
Pesto....29
Sauce béarnaise....30
Sauce cocktail....30
Sauce rouille....31
Sauce tartare....31
Anchoïade....32
Caviar d'aubergines....32
Sauce dijonnaise....33
Guacamole....33
Dips de thon....34
Tapenade....34
Cake au jambon et aux olives....35
Gougères....36





















BOULANGERIE

Pain de campagne 38
Baguettes 40
Petits pains aux olives et au chorizo 42
Pain de mie 44
Fougasse 46
Pizza aux légumes 48
Quiche aux poireaux 50
Pain brioché tressé 52
Brioche boule 54
Kouglof 56

POTAGES ET VELOUTES

Potage de maman 58
Soupe de potiron 59
Velouté de courgettes 60
Crème de chou-fleur aux petits lardons 60
Gaspacho 61
Soupe froide de carottes 62
Soupe glacée de poivrons au mascarpone 64

ENTREES

Clafoutis printanier 66
Coleslaw 67
Salade de pâtes aux légumes croquants 68
Bruschetta tomate mozzarella 69
Soufflé au parmesan 70
Pâté de campagne 72
Rillettes aux deux saumons 73
Blinis au saumon 74

LEGUMES

Tian aux légumes du soleil 76
Crêpes de maïs 76
Rösties 77
Purée de céleri rave 78
Chips de légumes 78
Ratatouille 79
Gratin dauphinois 80

POISSONS

Colin en papillote avec sa julienne de légumes 82
Croquettes de crabe 83
Galettes de poisson à l'orientale 84
Tartare de saumon 86
Gratin de poisson 87
Soufflé au saumon fumé 88

VIANDES

Hachis Parmentier 90
Bricks d'agneau au curry 91
Hamburgers 92
Tomates farcies 94
Brochettes de kefta 95
Steak tartare 96

DESSERTS

Mousse au chocolat 98
Fondant au chocolat 98
Tiramisu 99
Goûter d'enfants : crêpes et gaufres 100
Cookies chocolat 101
Gâteau au yaourt avec glaçage 102
Clafoutis aux pêches 103
Glace minute à la mangue 104
Muffins poire chocolat 104
Tarte au citron méringuée 106
Cake aux noix 108
Eventail d'ananas et melon 108
Pavlova 109
Tarte aux pommes caramélisées 110
Tarte au chocolat 112
Brownie 114
Cheesecake au coulis de framboises 116
Crumble pommes kiwi 117
Pâte de fruits aux pruneaux 118

COCKTAILS

Jus de pastèque au miel 120
Frozen Lime 120
Milkshake banane 120
Milkshake aux fraises 122
Milkshake au café 122
Lassi à la mangue 123
Cocktail fraise, framboise, melon 123











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 - Avril 2019

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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.

réf. : 460 200 - 04/2019









magimix®