



MIO★STAR



MULTI COOKER GOURMET 1200

Recettes







Contenu

1

	page		page
Hors-d'œuvre	2	Sauces froides & Crèmes	43
Soupes	9	Nourriture pour bébé	56
Entrees	20	Pâte	69
Cuisson Vapeur	25	Gâteaux & Cookies	59
Garnitures	30	Glace & Desserts	72
Sauces & Pestos	33	Boissons	84





2 Hors-d'œuvre

Bouchées de crabe épicées au four



Préparation:

Verser le bouillon, la crème, la farine, le beurre, les dés de fromage, le sel et le poivre dans le bol du blender et cuire 6-7 minutes à 100°C, vitesse 1. Ajouter le jaune d'œuf et le curry par l'ouverture de remplissage et cuire encore une minute.

Entre-temps, blanchir les tomates, les peler et les couper en gros cubes. Extraire le bol du blender de sa base, et incorporer les tomates coupées et la chair de crabe à l'aide d'une spatule.

Verser ce mélange dans 4 moules graissés et les cuire à 200 °C pendant 15-20 minutes.

ASTUCE : pour un goût plus relevé, vous pouvez utiliser de la poudre de chili au lieu du curry !

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 ml de bouillon 250 ml de crème 40 g de farine 30 g de beurre 100 g de Gouda mi-vieux Sel, poivre	cuire	6-7 min.	100 °C	1
1 jaune d'œuf 1 càc. de curry	cuire	1 min.	100 °C	1
1 tomate 300 g de chair de crabe	Incorporer à la spatule			
Verser dans des moules et cuire environ 15-20 minutes à 200°C				





Meat Pie; Pain de viande en croûte

**Préparation:**

Verser la farine dans le bol du blender.

Remplir à moitié d'eau chaude le bouchon de l'ouverture de remplissage, et y mélanger la levure. Ajouter la levure, le reste de l'eau et le jaune d'œuf à la farine, et mélanger 15-20 sec. à vitesse 7. Pétrir la pâte à la main et l'étaler.

Avec les $\frac{2}{3}$ de la pâte, tapisser un moule à cake graissé (30 cm) et saupoudrer de chapelure.

Hacher la moitié de la pancetta et du porc 15-20 sec. à vitesse 7. Ajouter $\frac{1}{2}$ oignon, 1 œuf, $\frac{1}{2}$ càc. d'herbes de Provence, la moitié des champignons, 1 càs. d'herbes fraîches hachées grossièrement, sel, poivre et poudre de paprika au hachis de viande dans le bol du blender, et travailler le tout 15-20 sec. à vitesse 7. Verser le hachis de viande dans le moule.

Assaisonner le filet de porc avec sel, poivre et paprika, et le placer sur le hachis. Hacher le reste des ingrédients (voir ci-dessus), et recouvrir le filet avec.

Étaler le reste de la pâte, faire 2 trous (env. 3 cm), recouvrir le pain de viande et fermer les bords de la pâte.

Laisser le pain de viande reposer env. 30 minutes à température ambiante. Badigeonner de jaune d'œuf battu et cuire 75 minutes au four à 175-200°C.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
400 g de farine 20 g de levure fraîche 200 ml d'eau 1 jaune d'œuf	mélanger	15-20 sec.		7
2 càs. de chapelure	saupoudrer la pâte			
100g de pancetta 100 g de porc	hacher	15-20 sec.		7





4 Hors-d'œuvre

1 oignon 2 œufs 1 càc. d'herbes de Provence 200 g de champignons 1 càc. d'herbes fraîches Sel, poivre Poudre de paprika	mélanger	15-20 sec.		7
500 g de filet de porc				
1 jaune d'œuf				
Cuire au four pendant 75 minutes à 175–200°C				





Hors-d'œuvre

5

Omelette copieuse

Hors-d'œuvre



Préparation:

Émincer les oignons 10 sec. à vitesse 4 dans le bol du blender. Ajouter le reste des ingrédients et mixer encore 15-20 sec. à vitesse 5.

Mettre un peu d'huile dans une poêle et y frire des portions de pâte des 2 côtés, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 oignon	hacher	10 sec.		4
200 g de bacon 500 ml de lait 375 g de farine 6 œufs sel, poivre, paprika en poudre romarin, thym	mixer	15-20 sec.		5
verser des portions dans une poêle et frire				





6 Hors-d'œuvre

Salade de chou blanc



Préparation:

Dans le bol du blender, mixer les quartiers de pomme, les noisettes, le yaourt, le vinaigre, l'huile et les épices 15-20 sec. à vitesse 1, et réserver dans un saladier. Émincer la moitié du chou blanc (ôter le trognon et couper le chou en morceaux) env. 15-20 sec dans le bol du blender, vitesse 1.

Râper le reste de chou et l'incorporer aux autres ingrédients dans le saladier.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 g de pommes 50g de noisettes 1 tasse de yaourt 2 càs. de vinaigre 4 càs. d'huile sel, poivre paprika en poudre sucre	mixer	15-20 sec.		1
600 g de chou blanc	hacher	15-20 sec.		1





Hors-d'œuvre

7

Schupfnudeln (petites quenelles roulées)

Hors-d'œuvre



Préparation:

Hacher le persil 15-20 sec. à vitesse 9-10, ajouter le reste des ingrédients et mixer 1 minute à vitesse 5.

Extraire la pâte, former un boudin. Le couper en petits morceaux et former les Schupfnudeln à la main.

Cuire vos Schupfnudeln dans l'eau bouillante salée environ 5 minutes et les égoutter.

Ajouter du beurre, mélanger et servir.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
½ bouquet de persil	hacher	15-20 sec.		9-10
250 g de fromage blanc 2 œufs 300 g de farine 1 càc. de sel	mixer	1 min.		5
cuire 5 minutes dans l'eau bouillante, ajouter du beurre, remuer et servir				





8 Hors-d'œuvre

Roulé de pommes de terre



Préparation:

Éplucher les pommes de terre cuites à l'eau, les couper en morceaux et les mettre dans le bol du blender. Hacher 15-20 sec. à vitesse 5. Ajouter le reste des ingrédients et mixer 15-20 sec. à vitesse 5. Mettre la pâte sur une feuille d'aluminium farinée et former un rectangle de 1 cm d'épaisseur, le badigeonner avec du pesto, former un rouleau bien serré et fermer soigneusement les extrémités.

Mettre votre roulé dans l'eau bouillante salée et cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 g de pommes de terre	hacher	15-20 sec.		5
1 œuf 20 g de beurre 100 g de farine 25 g de semoule sel noix de muscade	mélanger	15-20 sec.		5
pesto	étaler sur la pâte			
cuire 30 minutes dans l'eau bouillante salée				





Soupes

9

Soupe de pommes de terre



Soupes

Préparation:

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux, ainsi que les carottes, le céleri, le poireau et l'oignon. Hacher les herbes. Verser le bouillon de bœuf dans le bol, ajouter les ingrédients solides et cuire env. 18-20 min. à vitesse 1 à 100°C. Mixer ensuite 1 minute à vitesse 4.

Ajouter le sel, le poivre, le piment, un peu de noix de muscade et cuire 3 minutes à 100°C, vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
300 g de pommes de terre 1 morceau de céleri-rave (env. 100g) 2 carottes 1 oignon 1 demi-poireau 400-500 ml de bouillon de bœuf	cuire	18-20 min.	100 °C	1
	mixer	1 min.		4
sel, sucre piment noix de muscade herbes (par ex. origan, persil)	cuire	3 min.	100 °C	1





10 Soupes

Soupe de poireaux



Préparation:

Hacher l'oignon dans le bol du blender pendant 10 sec. à vitesse 4. Ajouter le bacon, le beurre et le sucre et pré-cuire 2 minutes à 100 °C, à vitesse 1. Ajouter les poireaux, le bouillon de légumes, le sel, le poivre et la muscade, et faire mijoter 23-25 minutes à 100°C, à vitesse 1.

Ajouter la crème entière et faire mijoter 1 minute. Servir dans des assiettes et ajouter, à votre gré, une cuillère de crème fraîche et de la ciboulette.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 petit oignon	mixer	10 sec.		4
100g de bacon en dés 40 g de beurre 1 càc. de sel	précuire	2 min.	100 °C	1
3 poireaux 1 l de bouillon de légumes sel, poivre noix de muscade	faire mijoter	23-25 min.	100 °C	1
125 ml de crème entière	faire mijoter	1 min.	100 °C	1





Soupes

11

Velouté de poireaux



Soupes

Préparation:

Verser le lait, la crème, la sauce tomate et les pommes de terre dans le bol en acier inoxydable du blender, et chauffer le tout 8 minutes à 90°C, vitesse 3.

Ajouter le bouillon de légumes et 60 g de saumon fumé tranché et cuire 2 minutes à 100°C, vitesse 1.

Ajouter 60 g de saumon fumé et incorporer à l'aide d'une spatule. Servir avec de l'aneth ciselé.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
500 ml de lait 100 ml de crème 30 g de sauce tomate 3 pommes de terre (cuites et épluchées)	chauffer	8 min.	90°C	3
1 càs. de bouillon de légumes (en poudre) 60 g de saumon fumé	cuire	2 min.	100°C	1
60 g de saumon fumé aneth (ciselé)	incorporer			





12 Soupes

Velouté de champignons



Préparation:

Verser le bouillon de légumes, le lait, le beurre, la farine, la crème entière, le sel et le poivre dans le bol du blender et chauffer 8-10 minutes à 100°C, vitesse 1. Émincer les champignons et les arroser de jus de citron, les mettre dans le bol du blender et faire mijoter le tout 5 minutes à 100°C, vitesse 1.

Servir dans des assiettes et garnir, à votre gré, d'une cuillère de crème.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
500 ml de bouillon de légumes 250 ml de lait 40 g de beurre 40 g de farine 100 ml de crème entière sel, poivre	chauffer	8-10 min.	100°C	1
250 g de champignons et un peu de jus de citron	cuire	5 min.	100°C	1
servir dans des assiettes, avec une cuillère de crème				





Soupes

13

Gazpacho



Soupes

Préparation:

Mettre le pain, l'ail, l'oignon, le poivron, le concombre, une demi-tomate, l'œuf, l'huile, le sel et le poivre dans le bol du blender. Mélanger pendant 25-30 sec. à vitesse 8. Ajouter le reste des tomates et l'eau, et mixer 15-20 sec. à vitesse 8.

Laisser refroidir la soupe, remuer avant de servir. Assaisonner avec du vinaigre, ajouter des glaçons et garnir, à votre gré, de dés de concombre et de poivron.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 tranche de pain de campagne rassis 1 gousse d'ail 1 petit oignon 25 g de poivron vert 1 concombre 375 g de tomates mûres et fermes 1 œuf dur 50 ml d'huile d'olive ½ càc. de sel ¼ càc. de poivre	mixer	25-30 sec.		8
375 g de tomates mûres et fermes 300 ml d'eau	mixer	15-20 sec.		8
càc. de vinaigre 200 g de glaçons				





14 Soupes

Soupe de légumes



Préparation:

Mettre dans le bol du blender les légumes coupés, les pommes de terre, le lait et les épices, et mixer pendant 10 sec. à vitesse 5. Cuire 8-10 minutes à 100°C, vitesse 1. Ajouter la crème, le persil et le fromage, et cuire 1 minute. Ajouter d'autres épices et mélanger à l'aide d'une spatule.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 poireau 1 carotte 1 petit oignon 3 pommes de terre cuites 400 ml de lait ½ càc. de sel ¼ càc. de poivre	mixer	10 sec.		5
	cuire	8-10 min.	100 °C	1
1 tasse de crème 3 branches de persil 50 g fromage à tartiner	cuire	1 min.	100 °C	1





Soupe d'oignon à la française

**Préparation:**

Couper la moitié des oignons et les hacher 10 sec. dans le bol du blender à vitesse 4. Ajouter du beurre et précuire 2 minutes à 100 °C, vitesse 1. Déglacer avec le vin blanc et ajouter le bouillon de volaille.

Placer le panier vapeur dans le bol, couper le reste des oignons en lamelles ou en rondelles et les étaler dans le fond du panier vapeur. Fermer le couvercle et cuire 10-15 minutes à 100°C, vitesse 1. Le bouillon bout dans le récipient et les oignons sont cuits à la vapeur dans le panier.

Ôter maintenant le panier vapeur, mettre les épices dans le bol du blender et mélanger 1 minute à vitesse 1.

Griller des tranches de pain blanc, les saupoudrer de fromage et les cuire au four. Mettre une tranche de pain dans une assiette et ajouter du bouillon et des oignons cuits.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 g d'oignons	hacher	10 sec.		4
50 g de beurre	précuire	2 min.	100°C	1
¼ l de vin blanc	déglacer			
½ l de bouillon de volaille				
mettre le panier vapeur				
250 g d'oignons	cuire	10-15 min.	100°C	1
retirer le panier vapeur				
½ càc. de sel	mélanger	1 min.		1
½ càc. de poivre				
4 tranches de pain blanc	cuire au four			
100 g de fromage râpé				





16 Soupes

Velouté de brocolis



Préparation:

Couper l'oignon en gros morceaux, les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender et hacher pendant 10 sec. à vitesse 4. Ajouter le beurre et cuisiner 3 min à 100°C, vitesse 1.

Couper les brocolis en morceaux (y compris la tige), les mettre dans le bol et hacher le tout 10 sec. à vitesse 4. Cuisiner encore 3 minutes à 100°C, vitesse 2.

Ajouter l'eau, la farine, le bouillon de légumes, sel, poivre et noix de muscade, et cuire 13-15 minutes à 100°C, vitesse 1.

Ensuite, mélanger 1 minute à vitesse 4.

Ajouter la crème fraîche et la crème liquide, et cuire encore 5 minutes à 90 °C, à vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 oignon	hacher	10 sec.		4
40 g de beurre	cuisiner	3 min.	100°C	1
500 g de brocolis	hacher	10 sec.		4
	cuisiner	3 min.	100°C	2
700 ml d'eau 30 g de farine 2 càc. de bouillon de légumes (poudre) sel et poivre (à votre gré) 1 pincée de noix de muscade	cuire	13-15 min.	100°C	1
	mélanger	1 min.		4
50 ml de crème liquide 2 càs. crème fraîche	cuire	5 min.	90°C	1





Soupe de betterave



Préparation

Couper l'oignon en gros morceaux, les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender et hacher 10 sec. à vitesse 4. Couper la betterave, les pommes de terre épluchées et la carotte (épluchée aussi) en gros morceaux. Mettre dans le bol du blender et hacher 8-10 sec. à vitesse 6.

Ajouter le beurre et cuisiner 5 min à 120°C, vitesse 1.

Ajouter le bouillon de légumes et cuire 18-20 min à 100°C, vitesse 1. Assaisonner avec sel et poivre et mélanger 20 sec. à vitesse 4.

Ajouter la crème et le raifort et cuire encore 3 minutes à 100°C, vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 oignon	hacher	10 sec.		4
500 g de betterave 120 g de pommes de terre 1 petite carotte	hacher	8-10 sec.		6
50 g de beurre	cuisiner	5 min.	120°C	1
0,7 l de bouillon de légumes	cuire	20 min.	100°C	1
sel et poivre (à votre convenance)	mélanger	18-20 sec.		4
100 ml de crème de raifort (ou à votre gré)	cuisiner	3 min.	100°C	1





18 Soupes

Velouté de potiron



Préparation

Couper l'oignon en gros morceaux et les hacher avec l'ail pendant 10 sec. à vitesse 4. Ajouter le beurre ghee et cuisiner 3 min à 120°C, vitesse 1.

Couper le potiron, les pommes de terre (épluchées) et la carotte (épluchée) en gros morceaux et les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender avec le vin blanc, le piment, l'eau et le bouillon de légumes. Cuire 18-20 minutes à 100°C, vitesse 1.

Ajouter la crème, sel et poivre, et mélanger 30 sec. à vitesse 4.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 gousse d'ail 1 oignon	hacher	10 sec.		4
20 g de beurre clarifié ghee	cuisiner	3 min.	120°C	1
400 g de potiron (hokkaido) 3 pommes de terre 1 carotte 200 ml de vin blanc 1 piment ½ litre d'eau 2 càs. de bouillon de légumes (poudre)	cuire	18-20 min.	100°C	1
200 ml de crème sel et poivre (à votre gré)	mélanger	30 sec.		4





Soupes

19

Bortsch



Soupes

Préparation:

Verser l'huile d'olive dans le bol du blender et ajouter les pommes de terre coupées en dés, les tomates, les oignons, les carottes et le céleri. Mélanger 3-5 minutes à 120°C, vitesse 1.

Laisser le bol du blender refroidir un peu et couper le rosbif ou la bavette en morceaux (2 x 2 x 2 cm).

Ajouter la viande et mixer 3 minutes à vitesse 4. Remplir le bol du blender d'eau et ajouter le reste des ingrédients (feuilles de laurier, ail, ketchup, sel et poivre). Cuire le tout environ 50-60 minutes à 100°C, à vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
30 g d'huile d'olive 100 g de pommes de terre 100 g d'oignon 100 g de carottes 50 g de céleri 100 g de tomates	mélanger	3-5 min.	120°C	1
500 g de rosbif / bavette	mixer	3 min.		4
1 l d'eau 2 feuilles de laurier 1-2 gousses d'ail 40 g de ketchup poivre et sel	mixer	50-60 min.	100°C	1





20 Entrées

Risotto



Préparation:

Hacher l'oignon et l'ail dans le bol du blender pendant 10 sec. à vitesse 5. Ajouter de l'huile et cuisiner 2 minutes à 100 °C, vitesse 1.

Installer le mixeur, ajouter le riz, le sel, le vin blanc et la moitié du bouillon de volaille. Faire bouillir 8-10 minutes à 100°C, vitesse 1. Ajouter le reste du bouillon de volaille et cuire encore 8-10 minutes à 100°C, vitesse 1. Ajouter le parmesan râpé et le beurre, et achever la préparation 1 min. à vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
40 g d'oignon 1 gousse d'ail	mixer	10 sec.		5
3 càs. d'huile d'olive	cuisiner	2 min.	100°C	1
100g de riz pour risotto 1 càc. de sel 125 ml de vin blanc 125 ml de bouillon de volaille	bouillir	8-10 min.	100°C	1
125 ml de bouillon de volaille	bouillir	8-10 min.	100°C	1
40 g de parmesan râpé 30 g de beurre	achever la préparation	1 min.		1





Entrées

21

Polenta



Entrées

Préparation

Ajouter l'eau, le lait et le sel et cuire 5 minutes à 100 °C, vitesse 1.

Ajouter et mélanger délicatement la semoule de polenta à 70 °C, à vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 ml d'eau 250 ml de lait ½ càc. de sel	chauffer	5 min.	100°C	1
100 g de semoule de polenta	mélanger	18-20 min.	70°C	1





22 Entrées

Galette de pommes de terre



Préparation:

Hacher l'oignon et le persil dans le bol du blender 15-20 sec. à vitesse 5. Ajouter petit à petit les pommes de terre épluchées tandis que l'appareil fonctionne, puis hacher encore 20-25 sec. à vitesse 5. Ajouter l'œuf, le sel, le poivre, la noix de muscade et la farine, et mixer 15-20 sec. à vitesse 5.

Dans une poêle, faire frire chaque portion jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 petit oignon ¼ de bouquet de persil	mixer	15-20 sec.		5
5 pommes de terre épluchées	mixer	20-25 sec.		5
1 œuf sel, poivre 1 pincée de muscade moulue 80 g de farine	mixer	15-20 sec.		5
faire frire chaque portion dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée.				





Pizza à la tomate, au jambon et au fromage



Entrées

Préparation:

Mettre la farine dans le bol du blender. Remplir d'eau chaude, jusqu'à la moitié, le bouchon de l'ouverture de remplissage, ajouter la levure et le sucre et mélanger. Verser ce mélange, ainsi que le reste d'eau, l'huile et le sel, dans la farine. Pétrir à vitesse 5 environ 10-15 sec. jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler la pâte sur une plaque de four graissée et laisser reposer environ 30 minutes à température ambiante.

Couper le jambon grossièrement et le mettre dans l'appareil avec le persil. Hacher 20 sec. à vitesse 5. Étaler le contenu sur la pâte.

Chauffer le beurre, la crème, le concentré de tomates, 200g de tomates, sel, poivre et thym dans le bol du blender pendant 10 minutes à 90°C, vitesse 1. Étaler le tout sur la pâte. Découper 500g de tomates, en recouvrir la pâte et assaisonner avec de l'origan.

Couper le fromage en gros morceaux et hacher 10-20 sec. à vitesse 7. En saupoudrer la pâte. Cuire au four environ 30-40 minutes à 200°C.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
PÂTE 350 g de farine 10 g de levure fraîche 200 ml d'eau chaude 1 pincée de sucre 2 càs. d'huile 1 càc. de sel	pétrir	10-15 sec.	120°C	5
étaler sur une plaque de cuisson graissée et laisser reposer environ 30 minutes à température ambiante				
GARNITURE 200 g jambon blanc 3 branches de persil	hacher	20 sec.		5





24 Entrées

20 g de beurre 2 càs. de crème 1 càs. de concentré de tomates 200 g de tomates ½ càc. de sel ¼ càc. de poivre ½-1 càc. de thym	chauffer	10 min.	90°C	1
500 g de tomates 1-2 càs. d'origan				
étaler le contenu sur la pâte				
100 g de Gouda mi-vieux		10-20 sec.		7
cuire au four environ 30-40 minutes à 200°C.				





Cuisson Vapeur

25

Filet de saumon sur son lit de légumes



Cuisson
Vapeur

Préparation:

Couper les poireaux et les oignons en rondelles, et le céleri en dés. Couper les carottes en rondelles et l'ail en quartiers. Mettre les légumes dans le fond du panier vapeur, et le filet de saumon par dessus. Fermer le couvercle et cuire à la vapeur environ 15-20 minutes à 120°C, vitesse 1.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
200 g de filet de saumon 30 g de poireaux 30 g de céleri 30 g d'oignon 50 g de carottes 2 gousses d'ail	cuire à la vapeur	15-20 min.	120 °C	1





26 Cuisson Vapeur

Champignons braisés



Préparation:

Mettre l'huile d'olive et le persil dans le bol du blender et hacher 15-20 sec. à vitesse 5.

Couper les champignons en tranches, les mettre dans le bol du blender, saler et faire mijoter 5 minutes à 100°C, vitesse 1.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
50 ml d'huile d'olive ½ bouquet de persil	hacher	15-20 sec.		5
200 g de champignons ½ càc. de sel	mijoter	5 min.	100°C	1





Cuisson Vapeur

27

Roulés d'œuf farcis



Cuisson
Vapeur

Préparation:

Détacher 10 feuilles d'une tête de chou en fonction de leur taille, les laver, les blanchir et les plonger dans l'eau froide. Placer les feuilles sur un linge pour les faire sécher.

Éplucher les oignons et les émincer. Éplucher le gingembre et le couper en dés. Laver les poivrons, enlever le cœur et les couper en petits dés. Émincer la ciboulette.

Éplucher l'ail et le couper en petits morceaux.

Mixer la viande hachée avec les dés de poivron, les oignons, les cacahuètes moulues, le gingembre, l'ail et la ciboulette, et assaisonner avec un peu de paprika, sel, poivre et sauce de soja.

Étaler ce mélange sur les feuilles, les rouler et les placer dans le panier vapeur, jointure vers le bas.

Cuire les roulés à la vapeur environ 13-15 minutes à 100°C.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 chou chinois				
2 petit oignons 1 morceau de gingembre 1 poivron 1 bouquet de ciboulette 2 gousses d'ail 400 g de bœuf haché 50 g de cacahuètes paprika en poudre, sel et poivre 4 càs. de sauce de soja				
étaler le mélange sur les feuilles de chou, former les roulés et les cuire dans le panier vapeur		13-15 min.	100°C	1





28 Cuisson Vapeur

Poitrine de dinde aux légumes avec sauce au fromage à la crème



Préparation

Verser l'eau et le bouillon de légumes dans le bol en acier inoxydable du blender. Assaisonner les tranches de poitrine de dinde avec le sel aux herbes (frotter) et les placer dans le panier vapeur ou le plateau vapeur. Laver les légumes, les couper grossièrement, assaisonner si nécessaire et les mettre dans le panier vapeur ou le plateau vapeur. Les cuire 18-20 minutes à 120°C, vitesse 1.

Extraire le panier vapeur et le réserver, couvercle fermé pour garder au chaud.

Vider le bol en acier inoxydable du blender, garder env. 300 ml de liquide et le reverser dans le bol du blender, avec le fromage à tartiner aux herbes, la farine et les épices. Cuire 3 minutes à 100°C, vitesse 2.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
600-700 ml (env.) d'eau 1 càs. de bouillon de légumes (en poudre)				
500 g de tranches de poitrine de dinde 1 càc. de sel aux herbes 600 g de légumes mixtes (par ex. courgettes, poivrons, brocoli, chou-fleur, etc.) sel et poivre (à votre gré)	cuire	18-20 min.	120°C	1
100 g fromage à tartiner aux herbes 30 g de farine sel, poivre (à votre gré)	cuisiner	3 min.	100°C	1





Cuisson Vapeur

29

Gnocchis de pommes de terre



Garnitures

Préparation:

Mettre les pommes de terre cuites (idéalement la veille) et épluchées, la farine, les œufs et les épices dans le bol en acier inoxydable du blender et pétrir 35-40 sec. à vitesse 3, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter un peu de farine si nécessaire.

Extraire la pâte, former un rouleau (env. 2 cm de diamètre) sur une surface de travail adaptée et farinée, couper des morceaux de 1,5 cm de largeur et former des petites boules. Puis, à l'aide d'une fourchette, presser légèrement sur chaque boule pour obtenir la forme classique du gnocchi.

Ensuite, placer les gnocchis sur le fond du panier vapeur et du plateau vapeur. Verser 500 ml d'eau dans le bol en acier inoxydable du blender, installer le cuit vapeur (avec couvercle) et cuire 20 minutes à 120°C, vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
500 g de pommes de terre cuites à l'eau, épluchées 150 g env. de farine 2 œufs poivre/sel (à votre gré) noix de muscade (à votre gré)	pétrir	35-40 sec.		3
former les gnocchis				
500 ml d'eau	cuire	20 min.	120°C	1





30 Garnitures

Pâtes maison (recette de base)



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans le bol en acier inoxydable du blender et pétrir 3 minutes à vitesse 2.

Extraire la pâte, la mettre sur un plan de travail fariné et la pétrir en boule. Enrouler entièrement cette boule de pâte dans un film plastique et laisser reposer env. 40 minutes pour la rendre élastique.

Étaler la pâte à l'aide d'une machine à pâtes (en l'absence, avec un rouleau à pâtisserie) et la façonner (couper, découper, etc.). Cuire ces pâtes 2-3 minutes dans l'eau bouillante salée.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
200 g de farine 2 œufs 1 càs. d'huile d'olive 1 càc. de sel	pétrir	3 min.		2
former une boule de pâte, laisser reposer 40 minutes et façonner les pâtes				





Garnitures

31

Spätzle



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et mixer 1 minute à vitesse 5, jusqu'à ce que la pâte commence à bouillonner.

Râper la pâte à l'aide d'une râpe à spätzle, au-dessus de l'eau bouillante.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
500 g de farine 1 càc. de sel 2 œufs 200 ml d'eau	mixer	1 min.		5
râper la pâte avec une râpe à spätzle au-dessus de l'eau bouillante.				

Garnitures





32 Garnitures

Boulettes de pommes de terre



Préparation:

Couper les pommes de terre en gros morceaux, les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender avec les autres ingrédients, et mélanger 1 minute à vitesse 5 pour obtenir la pâte.

Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et former un rouleau de 5-10 cm de diamètre (selon la taille des boulettes). Couper des morceaux de 5-10 cm et former les boulettes.

Ces boulettes cuisent env. 20-25 minutes dans l'eau frémissante (l'eau ne doit pas bouillir). Sinon, elles peuvent aussi être cuites au cuit vapeur.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
800-900 g de pommes de terre farineuses, épluchées 2 œufs 200 g de farine sel et poivre (à votre gré) noix de muscade (à votre gré)	mélanger	1 min.		5
former les boulettes				





Sauces & Pestos

33

Sauce béchamel



Préparation:

Faire fondre le beurre 3 min à 100°C, vitesse 1. Ajouter la farine au beurre fondu et faire revenir 3 min à 100°C, vitesse 1.

Ajouter le lait, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée, et cuire 7 min à 90°C, à vitesse 3.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
40 g de beurre	faire fondre	3 min.	100°C	1
40 g de farine	cuisiner	3 min.	100°C	1
500 ml de lait sel et poivre (à votre gré) noix de muscade (à votre gré)	cuire	7 min.	90°C	3

Sauces/Pesto





34 Sauces & Pestos

Pesto de basilic



Préparation:

Mettre le parmesan dans le bol du blender et le mixer 20 sec. à vitesse 5. Ajouter le reste des ingrédients et mixer encore 15-20 sec. à vitesse 9-10.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
10 g de parmesan	mixer	20 sec.		5
1 gousse d'ail 50 g de basilic 50 g de persil 10 g de pignons 1 càc. de jus de citron 70 g d'huile d'olive sel, poivre	réduire en purée	15-20 sec.		9-10





Sauces & Pestos

35

Sauce Béarnaise



Préparation:

Mettre le beurre, les jaunes d'œuf, l'oignon, le sel, le poivre, le sucre, le cerfeuil et l'estragon dans le bol du blender et cuire 3 min à 65°C, vitesse 1. Ajouter le vin blanc et le vinaigre par l'ouverture de remplissage et mélanger 2 min à 65°C, vitesse 1.

ASTUCE : verser immédiatement la sauce dans un récipient pour la servir, afin d'éviter la coagulation.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
125 g de beurre 4 jaunes d'œuf 1 petit oignon sel, poivre 1 pincée de sucre cerfeuil estragon	mixer	3 min.	65°C	1
50 ml de vin blanc sec 1 càs. de vinaigre	mélanger	2 min.	65°C	1

Sauces/Pesto





36 Sauces & Pestos

Sauce au gorgonzola



Préparation:

Hacher l'oignon 10 sec. à vitesse 5 dans le bol du blender. Ajouter l'huile et la farine et cuisiner 1 min. à 100 °C, vitesse 1. Ajouter le vin blanc et la crème, assaisonner de sel et poivre et cuire 5 min. à 100°C, vitesse 1. Ajouter le gorgonzola et cuire 5 min. à 70°C, vitesse 1. Mixer la sauce 30 sec. à vitesse 4.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 petit oignon	hacher	10 sec.		5
2 càs. d'huile 1 càs. de farine	cuisiner	1 min.	100°C	1
100 ml de vin blanc 250 ml de crème entière Sel, poivre	cuire	5 min.	100°C	1
150 g de gorgonzola	mélanger	5 min.	70°C	1
mixer la sauce		30 sec.		4





Sauces & Pestos

37

Sauce tomate au basilic



Préparation:

Mettre l'oignon, l'ail et le basilic dans le bol du blender et hacher 15-20 sec. à vitesse 5. Ajouter l'huile et le sucre, et cuisiner 1 min. à 100 °C, vitesse 1. Ajouter les tomates pelées, sel, poivre et parmesan, et cuire encore 9-10 min. à 70°C, vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
½ oignon 1 gousse d'ail feuilles de basilic frais	hacher	15-20 sec.		5
2 càs. d'huile 1 càc. de sel	cuisiner	1 min.	100°C	1
1 de tomates pelées sel, poivre 50 g de parmesan râpé	mélanger	9-10 min.	70°C	1

Sauces/Pesto





38 Sauces & Pestos

Sauce à la moutarde



Préparation:

Monter l'outil de mélange (l'hélice). Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et chauffer 9-10 min. à 70°C, vitesse 1. Si la sauce n'a pas la consistance crémeuse voulue, mélanger encore 1-2 min. à 70°C.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
4 jaunes d'œuf 40 ml d'eau 10 ml de vin blanc 150 g de beurre 100g de moutarde le jus de ½ citron sel	mélanger	9-10 min.	70°C	1





Sauces & Pestos

39

Sauce balsamique



Préparation:

Mettre le vinaigre et le sucre dans le bol du blender et cuire 33-35 min. à 100°C, vitesse 1.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
300 ml de vinaigre balsamique 100g de sucre	cuire	33-35 min.	100°C	1

Sauces/Pesto





40 Sauces & Pestos

Sauce hollandaise



Préparation:

Monter l'outil de mélange (l'hélice). Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et mélanger 5-6 minutes à 70°C, vitesse 1.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
4 jaunes d'œuf 30 ml d'eau 20 ml de vin blanc 150 g de beurre sel 1 càc. de jus de citron	mélanger	5-6 min.	70°C	1





Sauces & Pestos

41

Sauce à l'orange



Préparation:

Mettre la sauce gravy, la crème et le jus d'orange dans le bol du blender, puis remplir d'eau ou de vin blanc jusqu'au marquage ½ litre. Ajouter la farine, sel et poivre, et cuire 7 minutes à 100°C, vitesse 1. Ôter le bol du blender de sa base et incorporer les herbes (et autres épices, à votre gré) à l'aide de la spatule.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
sauce gravy (jus de viande) 100 ml de crème jus d'orange, ou 1 orange pressée eau ou vin blanc 30 g de farine sel, poivre	cuire	7 min.	100°C	1
¼ càc. d'herbes de Provence	mélanger à la spatule			

Sauces/Pesto





42 Sauces & Pestos

Sauce au vin blanc



Préparation:

Mettre le bouillon végétal, le vin blanc, la fécule de maïs, sel et poivre, le sucre et les épices dans le bol en acier inoxydable du blender et faire mijoter 15-20 m à 100°C, vitesse 1.

Ajouter la crème et mélanger 3 minutes à 100°C, vitesse 1.

Enfin, incorporer un morceau de beurre froid 1 minute à vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
150 ml de bouillon de légumes 150 ml de vin blanc (sec) 1 càs. de fécule de maïs sel et poivre (à votre gré) 1 pincée de sucre herbes (à votre gré) (par ex. thym, aneth, etc.)	faire mijoter	15-20 min.	100°C	1
150 ml de crème	mélanger	3 min.	100°C	1
25 g de beurre froid	mélanger	1 min.		1





Sauces froides & Crèmes

43

Crème d'avocat



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice) et battre la crème env. 30 sec. à vitesse 2. Ôter l'outil de mélange (hélice). Couper l'avocat en deux, ôter le noyau, couper la chair en morceaux et les ajouter à la crème avec le curry, le sel aux herbes et le jus de citron. Mixer 15-20 sec. à vitesse 5.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
200 ml de crème entière		30 sec.		2
1 avocat 1 càc. de curry ½ càc. de sel aux herbes le jus de ½ citron	mixer	15-20 sec.		5

Sauces froides &
Crèmes





44 Sauces froides & Crèmes

Mayonnaise



Préparation:

Préparation: monter l'outil de mélange (hélice). Dans le bol du blender, mettre l'œuf, le sel, le vin blanc et mixer 8-10 sec. à vitesse 3. Laisser le mélange reposer env. 1 minute. Puis ôter le bouchon de l'ouverture de remplissage, régler sur env. 3.5 minutes à vitesse 2 et ajouter lentement l'huile par l'ouverture de remplissage.

ASTUCE : S'assurer que le bol du blender et tous les ingrédients sont à peu près à la même température.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 œuf 15 ml de vin blanc 5g de sel	mélanger	8-10 sec.		3
300 ml d'huile végétale	mélanger	3 ½ min.		2





Sauces froides & Crèmes

45

Crème de paprika



Préparation:

Mettre l'huile d'olive avec les poivrons pelés et émincé dans le bol du blender, et faire mijoter 7 minutes à 100°C, vitesse 1. Ajouter le fromage à tartiner, saler et mélanger 25-30 sec. à vitesse 4, jusqu'à obtenir une crème.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
50 ml d'huile d'olive 400 g de poivron rouge	faire mijoter	8 min.	100°C	1
200 g de fromage à tartiner sel	mélanger	25-30 sec.		4

Sauces froides &
Crèmes





46 Sauces froides & Crèmes

Crème de fromage aux herbes et à la moutarde



Préparation:

Hacher les herbes 20 sec. dans le bol du blender à vitesse 5.

Ajouter le fromage blanc, la crème aigre, la moutarde, le sel, le poivre et le paprika, et mélanger 1 minute à vitesse 5.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 bouquet d'herbes	hacher	20 sec.		5
250 g de fromage blanc 1 càc. de moutarde mi-forte 100 g de crème aigre Sel, poivre, paprika en poudre	mélanger	1 min.		5





Sauces froides & Crèmes

47

Pâte d'anchois



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et mixer 15-20 sec. à vitesse 9-10. Racler les parois du bol avec une spatule pour détacher la mixture et mixer 1 min. à vitesse 5.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
150 g d'anchois 150 g de beurre 70 g fromage à tartiner paprika doux en poudre	mixer	15-20 sec.		9-10
	mixer	1 min.		5

Sauces froides &
Crèmes





48 Sauces froides & Crèmes

Confiture d'abricot



Préparation:

Laver les abricots, ôter le noyau et les mettre dans le bol du blender avec le sucre. Cuire 7 minutes à 100°C, vitesse 1. Verser la confiture dans des pots et les sceller immédiatement.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
300 g d'abricots 300 g de sucre gélifiant	cuire	7 min.	100°C	1
remplir des pots de confiture et les sceller immédiatement.				





Sauces froides & Crèmes

49

Pâte à tartiner au chocolat



Préparation:

Verser le sucre dans le bol du blender et le «pulvériser» 15-20 sec. à vitesse 9-10. Couper grossièrement le chocolat en morceaux, les mettre dans le bol du blender avec les noisettes et mixer 25-30 sec. à vitesse 9-10. Ajouter le beurre et le lait, et travailler le tout 2 minutes à 70°C, à vitesse 1, jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
50 g de sucre		15-20 sec.		9-10
50 g de noisettes 100 g de chocolat pâtissier	mixer	25-30 sec.		9-10
70 g de beurre mou 100 ml de lait	mélanger	2 min.	70°C	1

Sauces froides &
Crèmes





50 Sauces froides & Crèmes

Crème de champignons



Préparation:

Couper grossièrement l'ail et les oignons et les émincer 10 sec. à vitesse 4.

Ajouter les champignons et hacher le tout 10 sec. à vitesse 4.

Ensuite, ajouter l'huile et cuisiner env. 3 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et mixer 15 secondes à vitesse 4.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 gousse d'ail 100 g d'oignons	hacher	10 sec.		4
120 g de champignons	hacher	10 sec.		4
25 ml d'huile d'olive	cuisiner	3 min.	120°C	1
1 càc. de sel càc. de poivre càc. de thym (séché) 20 ml de vinaigre balsamique 250 g de fromage blanc faible en gras	mixer	15 sec.		4





Sauces froides & Crèmes

51

Crème de fromage aux tomates



Préparation:

Knoblauch und die getrockneten Tomaten für 8-10 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für 10-15 Sek. auf Stufe 4 mixen.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
2 gousses d'ail 5 de tomates séchées (à l'huile)	hacher	8-10 sec.		5
1 càc. de concentré de tomates 200 g de fromage à tartiner sel et poivre (à votre gré) du basilic	mélanger	10-15 sec.		4

Sauces froides &
Crèmes





52 Sauces froides & Crèmes

Beurre d'oignons au vin rouge



Préparation:

Couper les oignons en morceaux, les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender et les émincer 8 sec. à vitesse 4.

Ajouter le vin rouge et laisser réduire 3 minutes à 120°C, vitesse 1 (ôter le bouchon de l'ouverture de remplissage). Verser le mélange dans un bol et laisser reposer.

Mettre le beurre, le sel aux herbes, le sucre et le poivre dans le bol du blender et mélanger 15-20 sec. à vitesse 5. Ajouter la crème aigre et mélanger encore 8 sec. à vitesse 5.

Ajouter le mélange d'oignons refroidi et mixer 15 sec. à vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
70 g d'oignons rouges	hacher	8 sec.		4
50 ml de vin rouge	réduire	3 min.	120°C	1
70 g de beurre 1 càc. de sel aux herbes 1 pincée de sucre 1 pincée de poivre	mélanger	15-20 sec.		5
40 g de crème aigre	mélanger	8 sec.		5
mélange d'oignons rouges refroidi	mixer	15 sec.		1





Beurre de saumon



Préparation:

Couper l'oignon en gros morceaux, le mettre dans le bol en acier inoxydable du blender et m'émincer 10 sec. à vitesse 4. Si besoin, utiliser la spatule pour détacher l'oignon des parois du bol.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger env. 3 minutes à vitesse 6 jusqu'à obtenir le mélange qui convient.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 petit oignon	hacher	10 sec.		4
150 g de lamelles de poireau 125 g de beurre aneth (1 bouquet) 3 œufs (durs)	mélanger	3 min.		6





54 Sauces froides & Crèmes

Beurre d'ail



Préparation:

Hacher l'ail dans le bol en acier du blender 8 sec. à vitesse 9-10. Si besoin, utiliser la spatule pour détacher l'ail des parois du bol. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger 8 secondes à vitesse 5.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
6 gousses d'ail	hacher	8 sec.		9-10
250 g de yaourt naturel 200 g de crème fraîche 20 g de mayonnaise 30 g de ketchup	mélanger	8 sec.		5





Sauces froides & Crèmes

55

Houmous



Préparation:

Mettre les pois chiches dans une passoire et les rincer à l'eau chaude. Les égoutter et les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender.

Ajouter le reste des ingrédients et hacher 10 secondes à vitesse 9-10. Répéter l'opération si nécessaire, jusqu'à obtention de la consistance recherchée.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 verre de pois chiches (env. 240 g égouttés) 200 g de fromage blanc 50 g de crème de sésame sel et poivre (à votre gré) 1 pincée de sucre 1 gousse d'ail	hacher	10 sec.		9-10

Sauces froides &
Crèmes





56 Nourriture pour bébé

Purée de légumes



Préparation:

Couper grossièrement les pommes de terre, le potiron et les carottes et les cuire 30 minutes à 100°C, vitesse 1, dans le bol du blender avec les petits pois, le sel et l'eau. Ajouter l'huile et mixer encore 20 sec. à vitesse 4.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
100 g de pommes de terre 50 g de potiron 20 g de carottes 50 g petits pois cuits 300 ml d'eau sel	cuire	30 min.	100°C	1
1 càs. d'huile	mixer	20 sec.		4





Nourriture pour bébé

57

Viande et légumes mixés



Préparation:

Éplucher les carottes et les pommes de terre et les couper en morceaux. Couper le veau en morceaux, tout mettre dans le bol du blender et hacher env. 15-20 sec., vitesse 9-10.

Si nécessaire, détacher les aliments des parois du bol du blender à l'aide d'une spatule. Ajouter l'eau et cuire 28-30 minutes à 90°C, vitesse 3.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
150 g de carottes 150 g de pommes de terre 150 g de veau	hacher	15-20 sec.		9-10
450 ml d'eau	cuire	28-30 min.	90°C	3

Nourriture
pour bébé





58 Nourriture pour bébé

Purée de fruits



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et mixer 15-20 sec. à vitesse 9-10. Détacher les aliments des parois du bol avec une spatule, et mixer encore 15-20 sec. à vitesse 9-10.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
150 g de quartiers d'orange 100g de pomme 100g de banane 40 g de boudoirs	réduire en purée	15-20 sec.		9-10
détacher les aliments des parois du bol avec une spatule et mixer		20 sec.		9-10





Cookie-Cake



Préparation:

Mélanger les 4 blancs d'œuf et 100g de sucre 4-5 min. à 50°C, vitesse 3, dans le bol du blender. Ajouter les 4 jaunes d'œuf et 100g de sucre et mélanger 1 minute à vitesse 3.

Ajouter la farine, la fécule de maïs et la levure, et mélanger 3 minutes à vitesse 3.

Mettre cette pâte dans un plat à four beurré, couvrir et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Mettre au four préchauffé et cuire 30-45 minutes à 180°C.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
4 blancs d'œuf 100 g de sucre	mélanger	4-5 min.	50°C	3
4 jaunes d'œuf 100 g de sucre	mélanger	1 min.		3
100 g de farine 100g de fécule de maïs 5 g de levure	mélanger	3 min.		3
Laisser reposer la pâte 20 min. et cuire au four 30-40 minutes à 180°C.				





60 Gâteaux & Cookies

Génoise



Préparation:

Dans le bol du blender, mélanger les œufs, la farine, le sucre, le beurre et la levure 1 minute à vitesse 4.

Mettre ce mélange dans un plat à four beurré, couvrir et laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Cuire au four préchauffé 30-45 minutes à 180°C.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
3 œufs 150 g de farine 150 g de sucre 150 g de beurre 3 g de levure	mélanger	1 min.		4
Cuire au four préchauffé 30-45 minutes à 180°C.				





Macarons à la noix de coco



Préparation:

Mettre les blancs d'œuf et 5-6 gouttes d'huile essentielle d'amandes amères dans le bol en acier inoxydable du blender et mélanger 5 minutes à 50°, vitesse 4.

Ajouter les flocons de noix de coco et mélanger encore 1 min. à 50°C, vitesse 4.

Mettre de petites portions de ce mélange à la noix de coco sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Cuire au four préchauffé à 150°C (en fonction de la taille des portions) pendant 35-45 minutes.

Selon vos goûts, saupoudrer les macarons chauds de chocolat.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
4 blancs d'œuf 150 g de sucre 5-6 gouttes d'huile essentielle d'amandes amères	mélanger	5 min.	50 °C	4
300 g de flocons de coco	mélanger	1 min.	50 °C	4
cuire 35-45 minutes au four à 150°C				
à votre gré, chocolat pour la décoration				





62 Gâteaux & Cookies

Gâteau au citron



Préparation:

Mixer tous les ingrédients dans le bol du blender pendant 4 min. à vitesse 5.

Mettre cette pâte dans un plat à four graissé et cuire au four 40 minutes à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 g de beurre 250 g de sucre 250 g de farine 1 sachet de poudre à lever 4 œufs (battus) 1 citron (zeste + jus)	mélanger	4 min.		5
Cuire au four 40 minutes à 180°C.				





Cake à la banane



Préparation:

Mixer tous les ingrédients dans le bol du blender 4 min. à vitesse 5.

Mettre le mélange dans un moule graissé et cuire au four 40-50 minutes à 180°C.

Laisser refroidir sur une grille et napper de chocolat.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
200 g de beurre 180 g de sucre 4 œufs	mélanger	4 min.		5
300 g de farine 1 sachet de poudre à lever 120 g de bananes 100 ml de crème entière				
cuire au four 40-50 minutes à 180°C.				
100 g de glaçage au chocolat	napper			





64 Gâteaux & Cookies

Pain d'épices



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice). Mettre la farine, le sucre, les épices pour pain d'épices, la poudre de cacao, la poudre à lever et le sucre vanillé dans le bol en acier inoxydable du blender, et mélanger 35 sec. à vitesse 1. Ôter l'outil de mélange (hélice).

Mélanger les œufs, l'huile de tournesol et le lait 4 minutes à vitesse 2.

Mettre la pâte dans un moule beurré et cuire env. 25 minutes à 200°C.

Couper le chocolat en morceaux et le broyer dans le bol du blender env. 30 sec. à vitesse 3. Faire ensuite fondre le chocolat pour l'enrobage, suivant la quantité, pendant 3-4 minutes à 40-50°C, vitesse 1, et le verser sur le gâteau cuit.

Saupoudrer de cristaux de sucre, à votre gré, et laisser refroidir entièrement.

Ingredients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
475 g de farine 300 g de sucre 30 g de épices pour pain d'épices 3 càc. de poudre de cacao 1.5 sachet de poudre à lever 1.5 càs. de sucre vanillé	mélanger	35 sec.		1
3 œufs 135 ml d'huile de tournesol 400 ml de lait	mélanger	4 min.		2
cuire au four 25 minutes à 200°C.				
enrobage	broyer	30 sec.		3
enrobage	faire fondre	3-4 min.	40-50°C	1
cristaux de sucre				





Muffins aux noisettes



Préparation:

Broyer le chocolat 5 sec. à vitesse 9-10 et le réserver dans un récipient. Mettre le reste des ingrédients dans le bol du blender et mélanger/pétrir 4 minutes à vitesse 5. Ajouter le chocolat et mixer 20 sec. à vitesse 5.

Mettre cette pâte dans des moules à muffins et cuire au four préchauffé 30 minutes à 180°C.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
10 g de chocolat	broyer	5 sec.		9-10
200 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 200 g de beurre 4 œufs 150 g de farine 1 sachet de poudre à lever 2 càs. de rhum 1 citron (zeste + jus) 50 g d'éclats de noisettes	mélanger/ pétrir	4 min.		5
ajouter le chocolat à la pâte et mélanger.		20 sec.		5
cuire au four 30 minutes à 180°C.				





66 Gâteaux & Cookies

PCroissants à la vanille (Kipferls)



Préparation:

Mettre 100 g de sucre, la farine, les noisettes, le beurre, la gousse de vanille et la pincée de sel dans le bol du blender et mélanger/pétrir 1.5 minutes à vitesse 5.

Enrouler la pâte de film plastique et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Avec la pâte, former les petits croissants (Kipferls) et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four préchauffé env. 12 minutes à 175°C.

Mélanger le sucre glace, le sucre vanillé et le sucre, et en saupoudrer vos Kipferls chauds.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
Pâte 100 g de sucre 50 g d'amandes, moulues 50 g de noisettes, moulues 280 g de farine 210 g de beurre froid 1 gousse de vanille 1 pincée de sel	mélanger/ pétrir	1,5 min.		5
cuire au four 12 minutes à 175°C.				
Saupoudrage 50g de sucre glace 50g de sucre vanillé 70 g de sucre				





Florentins



Préparation:

Broyer les noisettes dans le bol en acier inoxydable du blender 7 sec. à vitesse 4.

Les réserver dans un bol à part.

Dans le bol en acier inoxydable du blender, chauffer le sucre, le miel, la crème et le beurre (en petits morceaux) 8 min. à 90°C, vitesse 1. Ajouter les noisettes et les amandes, et mélanger 3 minutes à 90°C, vitesse 1.

Recouvrir une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, répartir le mélange et cuire au four préchauffé env. 12-15 minutes à 200°C.

Couper les pastilles d'enrobage en morceaux et faire fondre dans le bol du blender env. 4 minutes à 50 °C, vitesse 1. Placer le mélange refroidi sur une surface de travail, ôter le papier sulfurisé et enduire le côté lisse de nappage. Ensuite, couper les biscuits en morceaux.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
100 g de noisettes	broyer	7 sec.		4
180 g de sucre 80g de miel 150 ml de crème 130 g de beurre	chauffer	8 min.	90 °C	1
180 g d'amandes (effilées)	mélanger	3 min.	90 °C	1
cuire au four 12-15 minutes à 200°C.				
150 g de pastilles d'enrobage	faire fondre	4 min.	50 °C	1





68 Gâteaux & Cookies

Macarons aux noisettes



Préparation:

Broyer les noisettes dans le bol en acier inoxydable du blender pendant 40-45 sec., à vitesse 9-10. Réserver dans un récipient.

Dans le bol en acier inoxydable du blender, mélanger les blancs d'œufs, le sucre et 5-6 gouttes d'huile essentielle d'amandes amères pendant 4,5-5 minutes à 50°C, vitesse 4.

Ajouter ensuite les noisettes pilées et mélanger 1 minute à 50°C, vitesse 4. Verser de petites portions de ce mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Cuire au four préchauffé à 150°C (selon la taille des portions) durant 35-45 minutes.

A votre gré, saupoudrer les macarons chauds de chocolat.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
300 g de noisettes entières	broyer	40-45 sec.		9-10
4 blancs d'œuf 150 g de sucre 5-6 gouttes d'huile d'amandes amères	mélanger	4.5-5 min.	50 °C	4
mélanger		1 min.	50 °C	4
cuire au four 35-45 minutes à 150°C.				
chocolat, si nécessaire				





Pâtes maison



Préparation:

Pétrir la farine, les œufs, le sel et l'huile d'olive dans le bol du blender 50 sec-1 min., vitesse 5.

Mettre la pâte sur une assiette plate et laisser reposer brièvement. Ensuite, étaler finement la pâte et former les pâtes que vous désirez, en coupant ou découpant.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
200 g de farine 2 œufs 1 càc. de sel 1 càs. d'huile d'olive	pétrir	50 sec. -1 min.		5
étaler la pâte et lui donner la forme souhaitée				





70 Gâteaux & Cookies

âte à pizza



Préparation:

Dans le bol du blender, pétrir la farine, l'eau, l'huile d'olive, la levure sèche et le sel pendant 50 sec-1 minute à vitesse 5.

Couvrir la pâte et laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Étaler la pâte sur une plaque de cuisson et garnir selon vos goûts.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
350 g de farine 150 ml d'eau 2 càs. d'huile d'olive 1 sachet de levure sèche 1 càc. de sel	pétrir	50 sec. -1 min.		5
laisser reposer la pâte 20 minutes, l'étaler et mettre la garniture souhaitée.				





Pâte à pain



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et pétrir 85-90 sec. à vitesse 3.

Mettre la pâte dans un moule à pain, couvrir et laisser reposer 45 minutes à température ambiante. Badigeonner la pâte avec de l'eau et cuire au four préchauffé 45 minutes à 160°C.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
350 g de farine de blé levure rapide (pour la quantité, voir indications du fabricant) 10 g de sucre 200 ml d'eau 10 g de margarine 5 g de sel	pétrir	85-90 sec.		3
laisser reposer la pâte 45 min. et cuire au four 45 minutes à 160°C.				





72 Glace & Desserts

Glace aux baies sauvages



Préparation:

Dans le bol du blender, mixer 250 g de baies avec le sucre pendant 20 sec. à vitesse 3.

Ajouter la glace à la vanille et mixer encore 30-40 sec. à vitesse 9-10.

Détacher le contenu des parois du blender à l'aide d'une spatule et servir immédiatement.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 g de baies 50-100 g de sucre	mixer	20 sec.		4
250 ml de glace à la vanille	mixer	30-40 sec.		9-10





Soufflé salzbourgeois (Salzburger Nockerln)



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice) et battre les blancs d'œuf et le sel 5 minutes à vitesse 3. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œuf et la farine, et mixer 20 sec. à vitesse 2.

Mettre le mélange dans un moule graissé et cuire au four à 200 °C pendant 10 minutes.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
7 blancs d'œuf sel	battre	5 min.		3
100 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 2 jaunes d'œuf 20 g de farine	mixer	20 sec.		2
cuire au four préchauffé 10 minutes à 200°C				





74 Glace & Desserts

Glace à la vanille



Préparation:

Chauffer tous les ingrédients dans le bol du blender 5 minutes à 70°C, vitesse 1. Laisser refroidir. Verser le mélange dans des sacs de congélation et les mettre un peu au congélateur.

Mettre ensuite la glace dans le bol du blender et mélanger 30 sec. à vitesse 5, jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
4 jaunes d'œuf 150 g de sucre gousse de vanille 400 ml de lait 100 ml de crème entière 1 pincée de sel	chauffer	5 min.	70°C	1
verser le mélange dans des sacs de congélation et mettre au congélateur				
mélanger la glace dans le bol du blender jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.		30 sec.		5





Panna cotta aux fraises



Préparation:

Dans le bol du blender, cuire le sucre vanillé, le sucre et la crème 13-15 min. à 70°C, vitesse 1. Ajouter la gélatine préalablement trempée et mixer encore 20 sec. à vitesse 2.

Verser dans des verres et mettre au réfrigérateur 3-4 h. Dans le bol du blender, écraser les fraises avec la liqueur d'orange 15-20 sec. à vitesse 5, et verser le mélange sur la crème refroidie.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 sachet de sucre vanillé 50 g de sucre 500 ml de crème entière	mélanger	13-15 min.	70 °C	1
2 feuilles de gélatine	mixer	20 sec.		2
300 g de fraises 2 càs. de liqueur d'orange	écraser	15-20 sec.		5





76 Glace & Desserts

Mousse au chocolat



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice). Battre les blancs d'œuf dans le bol du blender 3 minutes à vitesse 3 et mettre au réfrigérateur. Battre la crème entière 3 minutes, vitesse 2, avec l'outil de mélange (hélice), verser dans un récipient et mettre aussi au réfrigérateur.

Broyer le chocolat 20 sec. à vitesse 5, ajouter l'expresso, les jaunes d'œuf, le sucre et la liqueur d'orange, et cuire 2 minutes à 70°C, vitesse 1. Verser le chocolat sur la crème battue et incorporer. Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œuf et laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
3 blancs d'œuf sel	battre	3 min.		3
250 ml de crème entière	battre	3 min.		2
200 g de chocolat	broyer	20 sec.		5
½ tasse de café expresso 3 jaunes d'œufs 50 g de sucre 1 càs. de liqueur d'orange	mélanger	2 min.	70	1
Mixer le mélange avec la crème entière et les blancs d'œuf, et mettre 3 heures au réfrigérateur.				





Sauce vanille



Préparation:

Chauffer la gousse de vanille avec le reste des ingrédients dans le bol du blender pendant 5 min. à 70°C, vitesse 1.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 ml de lait 1 sachet de sucre vanillé 1 gousse de vanille 50 g de sucre	chauffer	5 min.	70 °C	1





78 Glace & Desserts

Gaufres à la crème



Préparation:

Mixer tous les ingrédients, sauf les blancs d'œuf, dans le bol du blender 20 sec. à vitesse 3.
Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer à la pâte. Cuire des portions dans le gaufrier.

ASTUCE: Pour des gaufres à la cannelle, remplacer le rhum par une càs. de cannelle.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
250 g de beurre 100 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 4 jaunes d'œuf 125 g de farine 125 g de fécule de maïs 1 càs. de rhum 250 g de crème	mixer	20 sec.		3
4 blancs d'œuf	battre			





Sorbet au citron



Préparation:

Mettre le sucre dans le bol du blender et le «pulvériser» 15-20 sec. à vitesse 9-10. Couper les citrons en tranches, ajouter le sucre et broyer encore 40 sec. à vitesse 5.

Ajouter la glace à la vanille et la quantité souhaitée de glace pilée (selon la consistance voulue) et mixer env. 1-2 minutes à vitesse 5.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
200 g de sucre	pulvériser	15-20 sec.		9-10
4 citrons	broyer	40 sec.		5
250 ml de glace vanille glace pilée (selon la consistance recherchée)	mixer	1-2 min.		5





80 Glace & Desserts

Zabaglione



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice), mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et battre 8 minutes à 70°C à vitesse 1.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
60 g de sucre 120 ml de vin blanc 5 jaunes d'œuf	battre	8 min.	70 °C	1





Glace au nougat et à la pâte d'amande



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice) dans le bol en acier inoxydable du blender, battre la crème 4-5 minutes à vitesse 3 et réserver la crème fouettée.

Ensuite, mélanger le sucre et les œufs 1 minute à vitesse 5, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ôter l'outil de mélange (hélice).

Ajouter la pâte d'amande, le nougat et le chocolat coupés grossièrement, et mixer 2-3 min. à vitesse 8.

Incorporer la crème fouettée avec une spatule. Verser le mélange dans un moule et laisser 6 h au congélateur. Pour l'extraire, retourner le moule.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
300 ml de crème	battre	4-5 min.		3
100 g de sucre 3 œufs	mélanger	1 min.		5
100 g de pâte d'amande 100 g de nougat 100 g de chocolat noir (60%)	mixer	2-3 min.		8





82 Glace & Desserts

Glace au pain d'épices



Préparation:

Monter l'outil de mélange (hélice) dans le bol en acier inoxydable du blender, y mettre le sucre glace et les jaunes d'œuf et mélanger 6 minutes à vitesse 4.

Ajouter les épices pour pain d'épice et la crème entière, et mélanger 7 sec. à vitesse 2.

Verser ce mélange dans un moule en silicone adapté et mettre 4-5 heures au congélateur.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
100 g de sucre glace 3 jaunes d'œuf	mélanger	6 min.		4
250 ml de crème 1 càc. d'épices pour pain d'épices	mélanger	7 sec.		2
Mettre 4-5 heures au congélateur				





Glace à la noix



Préparation:

Broyer les noix à vitesse 9-10 dans le bol en acier inoxydable du blender. Les réserver dans un récipient.

Chauffer/mélanger le sucre, les œufs et le lait env. 6-7 minutes à 90°C, vitesse 3. Incorporer ensuite les noix écrasées 1 minute à vitesse 2.

Verser le mélange dans un récipient adapté et mettre au congélateur.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
100 g de noix	broyer	15-20 sec.		9-10
100 g de sucre 2 œufs 500 ml de lait	chauffer/ mélanger	6-7 min.	90°C	3
	mélanger	1 min.		2





84 Boissons

Jus de tomate



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et mixer 50 sec.-1 minute à vitesse 9-10. Passer le jus de tomates au tamis et mettre au réfrigérateur.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 kg de tomates 500 ml d'eau 50 ml d'huile poivre, sel et sucre	mixer	50 sec.- 1 min.		9-10





Milkshake à la banane



Préparation:

Couper les bananes en morceaux et les mixer avec le lait et le sucre 20-30 sec. dans le blender à vitesse 9-10.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
500 ml de lait 200 g de bananes 30 g de sucre	mixer	20-30 sec.		9-10





86 Boissons

Vin chaud



Préparation:

Peler les citrons et les oranges et les couper en quartiers. Les mettre dans le bol en acier inoxydable du blender, ajouter l'eau et mixer 10 sec. à vitesse 9-10.

Ajouter le vin rouge, le rhum, le sucre, les clous de girofle et la cannelle et chauffer 8 minutes à 90°C, vitesse 2. Passer le mélange au tamis et déguster chaud.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 citron 1 orange 200 ml d'eau	mixer	10 sec.		9-10
750 ml de vin rouge 100 ml de rhum 50 g de sucre 1 pincée de clous de girofle (moulus) 1 pincée de cannelle	chauffer	8 min.	90 °C	2





Liqueur de Baileys



Préparation:

Mettre la crème, le lait concentré, le sucre et le sucre vanillé dans le bol en acier inoxydable du blender et chauffer 8 minutes à 90 °C, vitesse 1.

Ajouter le café et le cacao, et mélanger 30 sec. à vitesse 2.

Laisser le mélange refroidir, puis ajouter le rhum et le whisky : mélanger 10 sec. à vitesse 1, et déguster avec des glaçons.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
500 ml de crème 500 ml de lait concentré 300 g de sucre 1,5 càs. de sucre vanillé	chauffer	8 min.	90 °C	1
200 ml de café fort 4 càc. de cacao en poudre	mélanger	30 sec.		2
200 ml de whisky 4 cl de rhum	mélanger	10 sec.		1





88 Boissons

Punch café au sirop d'érable



Préparation:

Faire tremper les raisins secs dans le rhum. Mixer le café, l'œuf, les glaçons, le sirop d'érable, le lait et la crème dans le bol du blender env. 20 sec. à vitesse 1.

Verser le punch dans quatre grand verre, recouvrir de glace à la vanille et parsemer de raisins secs au rhum.

ASTUCE : à la place du sirop d'érable, vous pouvez utiliser du sirop de cerise !

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
1 càs. de rhum 15 g de raisins secs				
¼ l de café fort 1 œuf 5 glaçons 4 càs. de sirop d'érable 75 ml de lait 25 ml de crème	mixer	20 sec.		1
4 càs. de glace à la vanille				





Advocaat



Préparation:

Mixer les jaunes d'œuf, le sucre et le sucre vanillé dans le bol du blender environ 4 minutes à 80°C, vitesse 1. Ajouter l'eau-de-vie (Korn schnapps) par l'ouverture de remplissage, ajouter ensuite le lait concentré et mixer encore 6 minutes.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
6 jaunes d'œuf 250 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé	mixer	4 min.	80°C	1
170 ml de lait concentré 10% ½ l de Korn schnapps	mixer	6 min.	80°C	1





90 Boissons

Liqueur au citron



Préparation:

Éplucher les citrons avec un épluche-légumes et les couper en rondelles. Mettre le zeste, les rondelles, le jus de citron, l'eau et le sucre dans le bol en acier inoxydable du blender et cuire 23-25 minutes à 100°C, vitesse 1. Ajouter l'eau-de-vie claire et mélanger 10 sec. à vitesse 4.

Passer le mélange au tamis et verser dans des bouteilles en verre, scellées.

Ingédients pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
2 citrons bio 100 ml de jus de citron 400 ml d'eau 300 g de sucre	cuire	23-25 min.	100 °C	1
500 ml d'eau-de-vie claire	mélanger	10 sec.		4





Punch d'hiver



Préparation:

Broyer le sucre candi dans le bol en acier inoxydable du blender environ 20-25 sec. à vitesse 9-10.

Ajouter la liqueur d'orange, le jus d'orange, le vin rouge, la cannelle et les clous de girofle moulus, et chauffer le tout 8 minutes à 80°C, vitesse 1.

Ingrediens pour 4 personnes	Préparation	Temps de cuire (TIME)	Température	Vitesse (SPEED)
40 g de sucre candi	broyer	20-25 sec.		9-10
100 ml de liqueur d'orange 300 ml de jus d'orange 700 ml de vin rouge 1 càc. de cannelle 1 pincée de clous de girofle (moulus)	chauffer	8 min.	80 °C	1





92 Notes





Notes

93





94 Notes





Notes

95



