



Cuisinart®

& Paul Bocuse

Les recettes essentielles

ROBOTS MULTIFONCTIONS



Dans ce livre de cuisine, je vous propose des idées de recettes essentielles pour réaliser vos préparations au gré de vos envies. Vous trouverez les astuces nécessaires pour une cuisine simple et bonne réalisée avec l'aide des robots multifonctions. Chaque thème de ce livre met en avant « le fait maison » comme la fabrication du pain, l'élaboration de verrines pour recevoir vos amis, la préparation de vos potages et bien d'autres choses essentielles à un repas. Toutes ces recettes créées avec les robots multifonctions Cuisinart vous permettent de préparer vos mets en un tour de main avec la rapidité et la performance d'un grand chef.

Le robot multifonctions de la gamme Cuisinart élite deviendra l'outil indispensable dans votre cuisine. Je vous souhaite un agréable moment de cuisine.

Philippe Lusseau, conseiller culinaire Cuisinart



Sommaire

Pâtes & sauces

- p. 6 La pâte Brisée
- p. 6 La pâte à pizza
- p. 6 La pâte à galettes bretonnes
- p. 7 La pâte à blinis
- p. 8 La pâte sablée au chocolat
- p. 9 La pâte à raviolis
- p. 9 La pâte sucrée
- p. 9 La pâte sablée
- p. 10 La pâte à crêpes
- p. 10 Les pâtes à chou
- p. 11 La mayonnaise
- p. 11 La saucé béarnaise
- p. 11 La sauce aioli
- p. 12 La sauce dijonnaise
- p. 12 La sauce balsamique
- p. 12 Le beurre d'escargot

Soupes & potages

- p. 23 La crème du Barry
- p. 23 La crème de champignons
- p. 24 Le gaspacho
- p. 24 Le velouté de courgettes
- p. 25 Le potage d'Halloween
- p. 25 Le potage aux lentilles
- p. 25 La crème de petits pois à la menthe
- p. 26 Le potage des maraichers
- p. 26 Ma soupe thaï
- p. 27 Le glacé de pastèque et de melon
- p. 27 La soupe paysanne au lard

Pains & brioches

- p. 14 Comment faire du pain?
- p. 14 Le pain viennois
- p. 15 Le pain de froment
- p. 15 Le pain de campagne
- p. 15 Le pain aux olives
- p. 16 La fougasse
- p. 16 Le pain aux noix
- p. 17 Le pain au pesto
- p. 18 Le pain farci aux oignons et lardons
- p. 19 Le pain à l'orange
- p. 19 Le pain au miel, noisettes et amandes
- p. 20 Le pain aux céréales
- p. 20 La brioche vendéenne
- p. 21 Le pain de mie
- p. 21 Les bretzels

Salades

- p. 29 Ma salade Niçoise
- p. 29 Légumes crus et anchoïade
- p. 30 Chicons à la crème gorgonzola
- p. 30 Ma salade de carottes et céleri
- p. 31 Salade japonaise
- p. 31 Salade caprèse
- p. 32 Concombres au fromage frais et saumon cru
- p. 32 Bettraves et poulet en salade
- p. 33 Salade de légumes en taboulé
- p. 33 Ma salade aux 5 légumes et plus



Sommaire

Verrines

- p. 35 Caviar d'aubergines et gésiers confits
- p. 35 Mousse d'artichauts à la chair de crabe
- p. 36 Houmous et moules de bouchot
- p. 36 La crème de fromage soufflé
- p. 37 Guacamole crémeux et tartare de crevettes
- p. 37 Ma crème de thon et citron confit
- p. 38 Ecrasé de chou-fleur et fromage frais
- p. 38 Piquillos et fromage frais
- p. 39 Mini terrine de grand-mère Suzanne

Plats & mets

- p. 47 Les quenelles "bouchons lyonnais"
- p. 47 La brandade de cabillaud
- p. 48 Terrine de saumon et de noix de St Jacques
- p. 48 Lieu jaune et compote de fenouil
- p. 49 Dariole aux pétales de courgettes
- p. 49 Mon gratin dauphinois
- p. 50 Hamburger de canard
- p. 50 La tajine de Fès
- p. 51 Les petits farcis
- p. 51 Le tartare de boeuf et sa sauce
- p. 52 Pomme de terre farcie "jambon et fromage soufflé"
- p. 53 Les suprêmes de volaille au beurre de noix
- p. 53 Quenelles de volailles aux morilles

Tartes & tourtes

- p. 41 La quiche Lorraine
- p. 41 La flammekuche
- p. 42 La pizza Maison
- p. 42 La tarte aux poireaux confits
- p. 43 La tourte gourmande
- p. 43 La tarte juste aux légumes
- p. 44 La tourte à la volaille
- p. 44 Ma pissaladière

Desserts & gourmandises

- p. 55 Le cake aux fruits
- p. 55 Le pain d'épices de Valérie
- p. 56 Cookies chocolat & milk-shake fraise
- p. 56 Île flottante micro-ondes
- p. 58 Mousse au chocolat express
- p. 58 Mousse au chocolat caramélisée
- p. 60 Les gaufres de grand-mère Bocuse
- p. 61 Le marbré pour l'école
- p. 61 La tarte sabayon au chocolat
- p. 62 La marquise fondante au chocolat
- p. 62 Le tiramisu florentin
- p. 64 Tourte aux poires et crème d'amandes
- p. 65 La tarte aux fruits rouges et chantilly
- p. 65 La tarte aux pommes de Mamie
- p. 66 Le gâteau moelleux au citron
- p. 23 La forêt noire

Pâtes & sauces



La pâte Brisée

Préparation : 10 minutes

Pour 1 tarte de 6/8 personnes

Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 5 cl d'eau
- 25 g de beurre pommade
- 1 œuf

Comment faire ?

Déposer la farine, le sel, le sucre et le beurre pommade dans le bol XXL du robot multifonctions muni de la lame pour pétrir. Mélanger en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter par la goulotte l'œuf et l'eau et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Retirer du bol et former une boule. L'envelopper dans un papier film et la garder au frais. La pâte Brisée convient parfaitement aux tartes salées (quiche, tourte....).

Attention : comme toutes les pâtes, elle ne supporte pas d'être trop travaillée, elle risque de devenir friable ou très élastique.

La pâte à pizza

Préparation : 15 minutes

Pour 2 pizza de 6/8 personnes


Accessoires :

Bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 20 cl d'eau
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réhydrater la levure avec un peu d'eau tiède. Verser le mélange dans le bol XXL muni de la lame pour pétrir. Ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive. Pétrir en utilisant le mode . Ajouter l'eau par la petite trémie. Débarrasser la pâte dans un récipient et recouvrir d'une feuille de papier film. Laisser reposer la pâte pendant 1h. Il est possible de la garder au réfrigérateur après l'heure écoulée. Vous pouvez parfumer la pâte en ajoutant pendant le pétrissage, des herbes, de l'ail en purée ou d'autres aromates.

La pâte à galettes bretonnes

Préparation : 10 minutes

Temps de repos : 4 heures

Pour 6/8 personnes

Accessoires : bol XL et
lame pour hacher

Sur la table

- 300 g de farine de sarrasin
- 1 c. à café de gros sel
- 1 œuf
- eau en quantité suffisante

Comment faire ?

Déposer la farine de sarrasin, le sel et l'œuf dans le bol XL muni de la lame pour hacher. Mélanger en utilisant le mode **PULSE**. Ajouter l'eau nécessaire par la petite trémie assez rapidement. La pâte doit être liquide et onctueuse. Débarrasser la pâte dans un récipient et recouvrir d'un linge. Laisser la reposer pendant 4 heures avant de préparer les galettes. Vous pouvez couper l'eau avec du lait pour avoir des galettes plus goûteuses.

La pâte à blinis

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 6/8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /

lame pour pétrir / lame pour

hacher / fouet planétaire

Sur la table

- 170 g de farine
- 75 g de farine de blé noir
- 2 œufs
- 2 blancs d'œuf
- 12 cl de crème liquide froide
- 15 cl de lait
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Mélanger la levure avec le l'eau tiède. Fouetter la crème liquide dans le bol XXL muni des fouets. Débarrasser et réserver au frais. Déposer dans le bol XL muni de la lame pour hacher, les deux types de farine, les œufs et le mélange lait et levure. Mixer en utilisant le mode **PULSE**. Débarrasser dans un récipient. Battre les blancs d'œuf en neige dans le bol XXL muni des fouets. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule la crème fouettée et la pâte puis incorporer les blancs d'œuf. Cuire les blinis dans des petites poêles pendant 3 à 4 minutes de chaque côté à feu doux ou au four à 180° pendant 7 à 8 minutes.



La pâte sablée au chocolat

Préparation : 15 minutes

Pour 1 tarte de 6/8 personnes

Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

- 200 g de farine
- 50 g de cacao
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Comment faire ?

Déposer le beurre pommade, le sucre glace et le sel dans le bol XXL muni de la lame pour pétrir.

Mélanger en utilisant la touche .

Ajouter par la goulotte, les jaunes d'œuf et l'extrait de vanille en utilisant la touche «pétrir» puis verser la farine, la poudre d'amandes et de cacao. Mélanger pour former une pâte homogène. Retirer du bol et façonner une boule.

L'envelopper dans un papier film et la garder au frais. La pâte sablée au chocolat convient parfaitement pour les tartes aux fruits exotiques.

Attention : comme toutes les pâtes, elle ne supporte pas d'être trop travaillée, elle risque de devenir friable ou très élastique.




La pâte à raviolis

Préparation : 15 minutes
Pour 6/8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 500 g de farine type 00
- ½ c. à café de sel fin
- 4 œufs
- 1 jaunes d'œuf
- 4 cl d'huile d'olive

Comment faire ?

Déposer la farine, le sel et l'huile d'olive dans le bol XXL muni de la lame pour pétrir. Battre les œufs et le jaune d'œuf puis verser les dans le bol du robot. Mélanger en utilisant le mode . Débarrasser et former une boule avec la pâte. L'envelopper dans une feuille de papier film. Laisser reposer la pâte environ 2 heures avant de l'étaler. Vous pouvez parfumer la pâte en ajoutant pendant le pétrissage, des herbes ou d'autres aromates.


La pâte sucrée

Préparation : 10 minutes
Pour 1 tarte de 6/8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre pommade
- 2 œufs

Comment faire ?

Déposer le beurre pommade et le sucre dans le bol XXL du robot multifonctions muni de la lame pour pétrir. Mélanger en utilisant la touche . Ajouter par la goulotte, les œufs, en utilisant la touche **PULSE** puis verser la farine. Mélanger pour former une pâte homogène. Retirer du bol et façonner une boule. L'envelopper dans un papier film et la garder au frais. La pâte sucrée convient parfaitement pour les tartes aux fruits.

Attention : comme toutes les pâtes, elle ne supporte pas d'être trop travaillée, elle risque de devenir friable ou très élastique.



La pâte sablée

Préparation : 15 minutes
Pour 1 tarte de 6/8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 200 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Comment faire ?

Déposer le beurre pommade, le sucre glace et le sel dans le bol XXL muni de la lame pour pétrir. Mélanger en utilisant la touche . Ajouter par la goulotte, les jaunes d'œuf et l'extrait de vanille en utilisant la touche  puis verser la farine. Mélanger pour former une pâte homogène. Retirer du bol et façonner une boule. L'envelopper dans un papier film et la garder au frais. La pâte sablée convient parfaitement pour les tartes aux fruits.

Attention : comme toutes les pâtes, elle ne supporte pas d'être trop travaillée, elle risque de devenir friable ou très élastique.

La pâte à crêpes

Préparation : 10 minutes
Temps de repos : 1 heure
Pour 6/8 personnes
Accessoires : bol XL
et lame pour hacher

Sur la table

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 4 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de beurre salé fondu
- 10 g de sucre glace
- 10 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron râpé
- 1 zeste d'orange râpé

Comment faire ?

Déposer la farine, les œufs, les jaunes, le sel, le sucre en poudre et le sucre glace dans le bol XL muni de la lame pour hacher. Mélanger en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter le lait nécessaire par la petite trémie assez rapidement pour obtenir un mélange parfaitement lisse. Verser le beurre fondu en dernier. Débarrasser la pâte dans un récipient et recouvrir d'un linge. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure avant de préparer les crêpes.. L'appareil à crêpes peut être parfumé selon votre goût avec un alcool comme le rhum ou le grand marnier.


La pâte à choux

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes
Pour 6/8 personnes
Accessoires : bol XL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 4 œufs
- 100 g beurre
- 10 g de sel

Comment faire ?

Faire bouillir dans une casserole le beurre coupé en morceaux, l'eau et le sel. Verser dans le bol XXL muni de la lame pour pétrir. Ajouter la farine par la grande trémie et utiliser le mode . Mélanger 40 secondes, puis incorporer les œufs un par un par la goulotte. Débarrasser dans un récipient une fois le mélange homogène. Recouvrir la plaque de cuisson du four d'un papier sulfurisé. A l'aide d'une poche pâtissière et d'une douille unie, réaliser sur la plaque, des boules de 2 cm de diamètre ou des bâtonnets de 10 cm de longueur sur 1 cm de largeur. A l'aide d'un mélange jaune d'œuf et eau, dorer avec un pinceau les boules ou les bâtonnets. Cuire pendant 10 minutes à une température de 200° puis continuer à 180° pendant 20 minutes.



La mayonnaise

Préparation : 10 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et petite lame pour hacher

Sur la table

- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de moutarde
- ¼ de c. à café de sel fin
- 5 tours de moulin à poivre
- ¼ de litre d'huile de tournesol
- 1 c. à café de vinaigre blanc

Comment faire ?

Déposer les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre dans le bol de préparation rapide muni de la lame pour hacher. Mélanger en utilisant le mode **PULSE**. Verser l'huile par le micro-doseur de la goulotte en utilisant la touche " I ". Détendre légèrement la mayonnaise avec le vinaigre en fin de préparation. La mayonnaise est une sauce de base, qui peut être aromatisée suivant les goûts. Utiliser de l'huile d'olive pour une saveur plus provençale.

Pour une sauce cocktail : ajouter à la mayonnaise en fin de préparation, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, de sauce anglaise et de cognac.

La sauce Béarnaise

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL et petite lame pour hacher

Sur la table

- 500 g de beurre fondu tiède
- 4 jaunes d'œufs
- 10 cl de vinaigre blanc
- ½ botte d'estragon
- ½ c. à café de poivre concassé
- 2 échalotes
- 3 pincées de sel fin
- 5 cl d'eau

Comment faire ?

Déposer dans une petite casserole le vinaigre blanc, l'échalote ciselée, le poivre concassé, le sel et l'estragon haché. Faire réduire presque à sec le mélange. Ajouter l'eau et porter à ébullition. Le verser dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher et ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer par le micro-doseur de la goulotte, le beurre fondu en utilisant la touche **PULSE**. A déguster en accompagnement d'une viande grillée.

La sauce aioli

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide petite lame pour hacher

Sur la table

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de pommes de terre cuites
- 2 gousses d'ail
- 3 pincée de piments en poudre
- ¼ de c. à café de sel fin
- ¼ de litre d'huile d'olive

Comment faire ?

Déposer la pomme-de-terre épluchée, le piment, l'ail, le sel et les jaunes d'œufs dans le bol de préparation rapide muni de la lame pour hacher. Réduire le tout en purée en utilisant la touche **PULSE**. Incorporer l'huile d'olive par le micro-doseur de la goulotte pour obtenir la consistance d'une mayonnaise épaisse.

Astuce : ajouter du safran au mélange en début de préparation et en beurrer des croûtons pour accompagner la soupe de poisson.

La sauce dijonnaise

Préparation : 15 minutes
Pour 8 personnes
Accessoires : bol préparation rapide et petite lame pour hacher

Sur la table

- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 4 c. à soupe de vinaigre de vin vieux
- 15 cl d'huile de pépins de raisin
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1/2 c. à café de sel
- 1/4 de c. à café de poivre

Comment faire ?

Déposer la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre dans le bol de préparation rapide du robot muni de la petite lame pour hacher. Verser par le micro doseur de la goulotte les différentes huiles. Débarrasser dans un récipient hermétiquement fermé.

Variante : ajouter 1 gousse d'ail pour une salade de roquette ou une salade frisée et des anchois pour une salade à base de poisson.

La sauce balsamique

Préparation : 15 minutes
Pour 8 personnes
Accessoires : bol préparation rapide et petite lame pour hacher

Sur la table

- 1/2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 15 cl d'huile d'olive
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1/2 c. à café de sel
- 1/4 de c. à café de poivre
- 1 jaune d'œuf cuit

Comment faire ?

Déposer le jaune d'œuf cuit, la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre balsamique dans le bol de préparation rapide du robot muni de la lame pour hacher. Appuyer sur la touche **PULSE** pour mélanger. Verser par le micro doseur de la goulotte les différentes huiles. Débarrasser dans un récipient hermétiquement fermé.

Variante : ajouter 1 gousse d'ail et des herbes fraîches (persil, cerfeuil, basilic...) en fin de préparation. Cette sauce accompagnera très bien une salade de légumes (tomates, asperges, carottes râpées...).

Le beurre d'escargot

Préparation : 15 minutes
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XL et lame pour hacher

Sur la table

- 350 g de beurre doux
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1/2 botte de persil plat
- 1/2 c. à café de sel
- 1/4 de c. à café de poivre moulu
- 1 verre à liqueur de fine champagne

Comment faire ?

Déposer l'échalote, l'ail, le persil, le sel, le poivre dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher. Mixer le mélange en mode **PULSE**.


Ajouter par la grande trémie le beurre en morceaux et préalablement ramolli. En fin de préparation, verser par le goutte à goutte de la goulotte la fine champagne. Débarrasser dans un récipient hermétiquement fermé.

Conseil : le beurre d'escargot sert généralement à farcir des préparations comme les escargots en coquilles mais aussi des coquillages comme les palourdes, les moules et enfin lier des sauces pour accompagner un plat (cuisse de grenouille, etc..)

Pains & brioches



Comment faire du pain ?

1. Installer la lame à pétrir dans la cuve XXL. Ajouter la farine, la levure fraîche ou déshydratée que vous aurez préalablement diluée dans un peu d'eau tiède puis le sel sans le mélanger à la levure. Généralement l'ajout des ingrédients de garniture se font en même temps que les ingrédients principaux.
2. Appuyer sur la touche  afin de mélanger les différents éléments.
3. Ajouter de l'eau froide par la goulotte et pétrir jusqu'à ce que le mélange forme une boule compacte et se décolle facilement des parois du bol (1 minute environ).
4. Déposer la pâte sur une table farinée et faire une boule avec la pâte. La déposer dans un récipient et recouvrir d'une feuille de papier film.
5. Laisser pousser 1h à 1h30 (température ambiante).
6. Une fois la pâte levée, la placer sur une surface légèrement farinée, la diviser en parties égales selon la préconisation de chaque recette de ce livre.
7. Le pain préalablement façonné doit être disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, d'une feuille silicone ou d'un peu de farine pour éviter qu'il colle pendant la cuisson.
8. Recouvrir la plaque et le pain d'un sac plastique ouvert pour garder l'humidité puis laisser pousser 1h à 2h (température ambiante).
9. Disposer un récipient métallique vide dans le four. Préchauffer à 240°.
10. Marquer le pain, à l'aide d'une lame selon les indications de chaque recette.
11. Enfourner le pain et verser un peu d'eau dans le récipient métallique pour faire de la vapeur. La buée ainsi dégagée garantira un pain doré. Ceci est valable pour chaque recette.
12. Suivre les indications de cuisson pour chacune des recettes.
13. Laisser refroidir le pain sur une grille avant de le trancher ou de le manger.

Le pain viennois

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 500 g de farine de froment
- 200 g de lait en poudre
- 10 g de sel fin
- 25 g de beurre mou
- 30 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14) en y ajoutant les ingrédients supplémentaires en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser huit baguettes de 125 g de forme ovale et le badigeonner d'un mélange pour dorure à l'aide d'un pinceau. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, donner quelques incisions sur la largeur du pain.



Le pain de froment

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

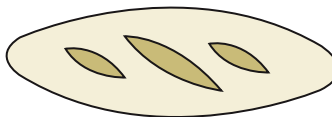
- 500 g de farine de froment
- 15 g de sel fin
- 30 cl d'eau froide
- 30 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14).

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser 16 petits pains de 50 g de forme ovales et pointues ou 2 baguettes longues d'environ 400 g chacune. Saupoudrer légèrement de farine .

Avant la cuisson, donner un coup de lame en biseau sur les pains ovales ou 3 coups de lame sur les pains baguette puis les enfourner.



Le pain de campagne

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

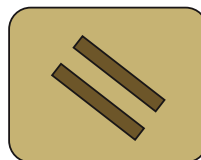
- 500 g de farine de froment
- 100 g de farine de seigle
- 15 g de sel fin
- 25 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14).

Pour le façonnage avant la seconde pousse : étaler la pâte pour former un carré épais, puis la couper en 16 carrés de 60 g environ (4x4 cm) ou en 4 carrés de 225 g (17x17cm). Saupoudrer légèrement de farine avant de recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, faire une incision avec la lame de rasoir en oblique dans chaque carré avant de les enfourner.



Le pain aux olives

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

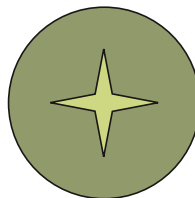
- 500 g de farine de froment
- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de sel fin
- 20 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14) en y ajoutant les olives et l'huile d'olive.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : former 16 boules de 50 g chacune. Saupoudrer légèrement de farine avant de recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, faire une incision avec la lame de rasoir sur chaque boule de façon à obtenir une croix avant de les enfourner.



La fougasse

Préparation : 15 minutes

Temps de pousse : 2 à 3 heures

Cuisson : 15 à 20 minutes à 240°

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

- 500 g de farine de froment
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 80 g de tomates confites ou séchées
- 10 filets d'anchois au sel
- 10 feuilles de basilic frais
- 4 c. à soupe de parmesan
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de sel fin
- 20 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

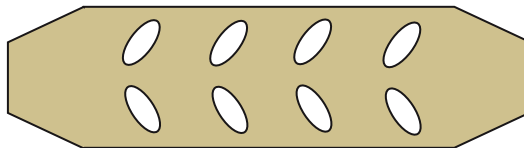
Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14) en y ajoutant les olives, les tomates, les anchois, le basilic et l'huile d'olive.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser 2 galettes ovales. Inciser en forme d'épi (cf. ci-dessous).

Percer les incisions puis les élargir, avant de recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, saupoudrer légèrement de parmesan puis les enfourner.



Le pain aux noix

Préparation : 15 minutes

Temps de pousse : 2 à 3 heures

Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

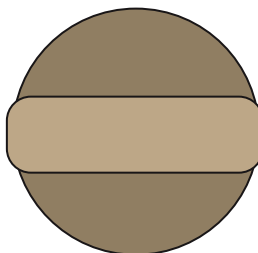
- 450 g de farine de froment
- 50 g de farine de seigle
- 150 g de cerneaux de noix
- 10 g de sel fin
- 30 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14) en y ajoutant les noix en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : former deux boules de 450 g ou 15 petites boules de 60 g puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie exercer une pression au centre de chaque boule préparée afin de donner sa forme au pain. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, saupoudrer légèrement de farine avant puis les enfourner.



Le pain au pesto

Préparation : 20 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL / bol
préparation rapide / lame pour
pétrir / petite lame pour hacher

Sur la table

- 500 g de farine de froment
- 10 g de sel fin
- 20 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger
fraîche ou 1 paquet de levure
de boulanger déshydratée

Pour le pesto

- 2 bottes de basilic
- 40 g de pignons de pin
- 20 ml d'huile d'olives

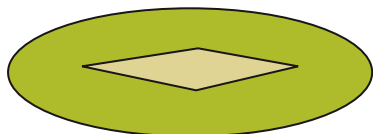
Comment faire ?

Préparation du pesto :
insérer dans le bol de préparation rapide
du robot la lame pour hacher et y verser
les feuilles de basilic, les pignons de
pin et l'huile d'olives. Mixer le tout par
pulsion pendant 30 secondes, jusqu'à
l'obtention d'une purée.

Réaliser le pain: selon la recette de
base (page 14) en y ajoutant le pesto
en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde
pousse: former 15 boules de 60 g
puis leur donner une forme ovale
légèrement allongée. Recouvrir pour
garder l'humidité

Avant la cuisson, saupoudrer légè-
rement de farine et inciser les petits
pains dans la longueur avec une lame
de rasoir avant de les enfourner.



Le pain farci aux oignons et lardons

Préparation : 25 minutes

Temps de pousse : 2 à 3 heures

Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

- 500 g de farine de froment
- 10 g de sel fin
- 30 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche
ou 1 paquet de levure de boulanger déshydratée
- 250 g d'oignons
- 200 g de lardons fumés
- 1 c. à café de fleur de thym

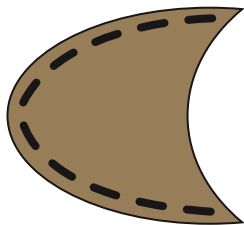
Comment faire ?

Faire revenir à feu doux pendant 10 minutes les oignons émincés et les lardons finement coupés. Ajouter la fleur de thym. Débarrasser et laisser refroidir.

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14).

Pour le façonnage avant la seconde pousse : couper la pâte en quatre, former des boules et étaler de façon à faire des disques ovales. Déposer au milieu de chaque disque la garniture lardons, oignons. Plier en deux pour obtenir une forme de ravioli. Pincer les bords avec le pouce avant de les déposer sur la plaque. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, saupoudrer légèrement de farine puis les enfourner.



Le pain à l'orange

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

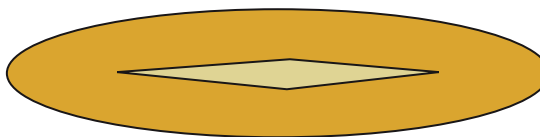
- 500 g de farine de froment
- 1 œuf
- 15 g de lait en poudre
- 10 g de sel fin
- 25 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée
- 25 g de zeste d'orange râpée
- 25 g de zeste de citron râpé

Comment faire ?

Réaliser le pain : selon la recette de base (page 14) en y ajoutant l'œuf, le lait en poudre et les zestes d'agrumes en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser 15 petites boules de 50 g puis leur donner une forme ovale. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, faire une incision avec une lame de rasoir sur la longueur puis les enfourner.



Le pain au miel, noisettes et amandes

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 500 g de farine de froment
- 1 œuf
- 20 g de lait en poudre
- 10 g de sel fin
- 30 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée
- 20 g de miel
- 150 g de noisettes et d'amandes hachées

Comment faire ?

Réaliser le pain : selon la recette de base (page 14) en y ajoutant l'œuf, le lait en poudre, les noisettes et les amandes en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser 15 petites boules de 50 g puis leurs donner une forme ovale. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, réaliser des incisions en biseau avec une lame de rasoir sur toute la longueur puis les enfourner.



Le pain aux céréales

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

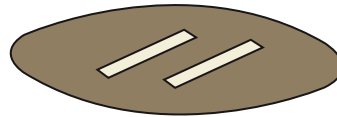
- 300 g de farine de froment
- 100 g de farine de complète
- 100 g de farine d'épeautre
- 30 g de lin brun et doré
- 40 g de flocon d'avoine
- 20 g de graine de sésame
- 20 g de graine de tournesol
- 10 g de sel fin
- 25 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Mélanger les céréales ensemble et en garder un peu pour décorer le pain.
Réaliser le pain : selon la recette de base (page 14) en y ajoutant les céréales en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser trois pains de forme ovale et le badigeonner d'eau à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de céréales. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, saupoudrer légèrement de farine avant de les enfourner et donner quelques incisions en biseau sur le pain.



La brioche vendéenne

Préparation : 20 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et
lame pour pétrir

Sur la table

- 300 g de farine de froment
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de lait en poudre
- 5 g de sel fin
- 3 œufs
- 100 g de beurre ramolli
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

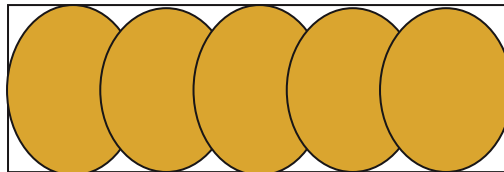
Comment faire ?

Réaliser le pain: selon la recette de base (page 14) en y ajoutant le lait en poudre, les œufs et le sucre en début de préparation. Ajouter le beurre en petits morceaux en fin de préparation pour obtenir une pâte homogène.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : former 5 boules de 100 g puis leur donner une forme ronde. Les disposer dans un moule à cake graissé.

Les badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et d'eau à l'aide d'un pinceau. Recouvrir d'une feuille de papier film.

Avant la cuisson, badigeonner à nouveau puis les enfourner.



Le pain de mie

Préparation : 15 minutes
Temps de pousse : 2 à 3 heures
Cuisson : 20 à 25 minutes à 240°
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

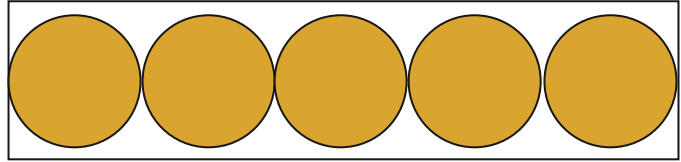
- 500 g de farine de froment
- 1 œuf
- 10 g de sel fin
- 100 g de beurre mou
- 20 cl d'eau froide
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 paquet de levure de boulanger déshydratée

Comment faire ?

Réaliser le pain : selon la recette de base (page 14) en y ajoutant les ingrédients supplémentaires en début de préparation.

Pour le façonnage avant la seconde pousse : réaliser cinq boules de 160 g. Les disposer dans un moule à cake graissé et les badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et d'eau à l'aide d'un pinceau. Recouvrir pour garder l'humidité.

Avant la cuisson, badigeonner à nouveau puis les enfourner.





Les bretzels

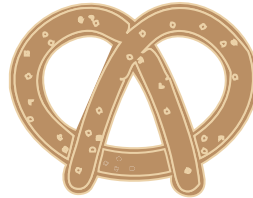
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 35 minutes
Pour 6/8 personnes
Accessoires : bol XXL et lame pour pétrir

Sur la table

- 500 g de farine
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 œufs
- 140 g de beurre pommade
- 1/2 c. à café de sel fin
- 20 cl de lait tiède
- 30 g de levure de boulanger fraîche
- 30 g de fleur de sel de Guérande

Comment faire ?

Déposer la farine, la levure émiettée et le sucre dans le bol XXL du robot muni de la lame pour pétrir. Mélanger en utilisant le mode . Ajouter l'eau par la goulotte, mélanger de nouveau. Laisser reposer 1/4 d'heure. Rajouter par la goulotte, les œufs, le beurre pommade, le lait tiède, et le sel fin. Mélanger de nouveau en utilisant la touche . La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Partager la pâte en 16 portions égales. Réaliser des ficelles d'une longueur de 40 cm environ et d'un diamètre de 2 cm. Former les bretzels. Mettre les bretzels à cuire dans l'eau frémissante. Les retirer quand ils remontent à la surface. Les poser sur un papier sulfurisé et saupoudrer de fleur de sel. Cuire dans un four à une température de 190° pendant 25 minutes pour leurs donner un beau doré.



Soupes & potages



La crème du Barry

Préparation : 15 minutes
Cuisson: 20 minutes
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XL et lame
pour hacher

Sur la table

- 1 kg de bouquets de chou-fleur
- 2 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille déshydraté
- 25 cl de crème liquide
- Sel fin en quantité suffisante
- 1 pincée de curry
- 100 g de viande des grisons

Comment faire ?

Faire un bouillon avec l'eau et les cubes déshydratés. Cuire les bouquets de chou-fleur dans ce bouillon. Egoutter les bouquets de chou fleur et garder le bouillon. Déposer les bouquets dans le bol XL spéciale liquide du robot multifonctions muni de la lame pour hacher et ajouter la pincée de curry. Mixer en mode **PULSE** quelques secondes. Assaisonner. Faire bouillir la crème et l'incorporer en mode continu par le micro-doseur de la goulotte. Ajouter du bouillon pour obtenir la texture désirée.

Astuce : servir dans une assiette creuse et parsemer de julienne de viande des grisons.

La crème de champignons

Préparation : 25 minutes
Cuisson: 35 minutes
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XL / lame pour
hacher / disque à émincer

Sur la table

- 1 kg de champignons de Paris
- 4 échalotes
- 1 l de lait
- 2 c. à soupe de farine
- 15 cl de crème liquide
- 2 cubes de bouillon de volaille déshydratés
- 3 c. à soupe de feuilles de persil
- 40 g beurre
- ½ l d'eau
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver les champignons et les tailler dans le bol XL avec le disque à émincer réglé sur 2 mm. Utiliser la trémie et la touche **PULSE** pour les émincer. Réserver. Procéder de la même façon pour les échalotes. Dans une marmite, suer les échalotes au beurre. Ajouter les champignons et cuire environ 10 minutes. Verser la farine et mélanger. Mouiller avec le lait et un ½ litre d'eau, puis ajouter les cubes de bouillon de volaille. Saler et poivrer légèrement.

Cuire à feu doux 30 minutes. Verser la préparation dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher et mixer en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter la crème liquide. Verser la crème de champignons dans une casserole et rectifier l'assaisonnement. Laisser cuire 5 minutes à feu doux.

Astuce : servir dans une assiette creuse et parsemer de feuille de persil ciselé.

Le gaspacho

Préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL et lame pour hacher

Sur la table

- ½ Poivron rouge
- ½ Concombre
- 1 Échalote
- 1 gousse d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œufs
- 6 tomates mûres
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- Sel et poivre en quantité suffisante
- 3 gouttes de Tabasco
- 100 g de glaçons

Comment faire ?

Dans le bol XL spécial liquide du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, mixer par pulsion, le concombre coupé en morceaux. Par la goulotte en mode continu, ajouter le poivron coupé en morceaux, l'échalote, l'ail et les tomates coupées en quartiers. Mixer de nouveau et ajouter les glaçons, le concentré de tomate et le Tabasco. Rectifier l'assaisonnement. Au dernier moment, ajouter les jaunes d'œufs et l'huile d'olive par la goulotte. Passer le mélange au tamis et réserver au frais. Servir dans une assiette creuse et saupoudrer de croustons de pain grillé. Ajouter une quenelle de crème fouettée au centre de l'assiette. Déguster frais.

Le velouté de courgettes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 6/8 personnes

Accessoires : bol XL et lame pour pétrir

Sur la table

- 1,5 kg de courgette
- 30 cl d'eau
- 30 cl de lait
- 1 cube de bouillon de volaille déshydraté
- 4 portions de fromage type « vache qui rit »
- Sel et poivre

Comment faire ?

Faire un bouillon avec l'eau, le lait et le cube déshydraté. Laver et couper les courgettes en morceaux et enlever le cœur (la partie avec les pépins). Cuire les courgettes 8 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rafraichir à l'eau froide pour leur conserver la couleur bien verte. Egoutter et déposer les courgettes dans le bol XL spéciale liquide du robot muni de la lame pour hacher. Mixer en mode **PULSE** quelques secondes. Assaisonner. Incorporer en mode continu par le micro-doseur de la goulotte le bouillon au lait soit chaud ou froid pour obtenir la texture désirée. Ajouter les portions de fromage puis rectifier l'assaisonnement.

Astuce : servir dans une assiette creuse. Le velouté se déguste chaud ou froid.



Le potage d'halloween

Préparation : 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL et lame pour hacher

Sur la table

- 1 potimarron ou citrouille de 2 kg
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 2 cubes de bouillon de volaille déshydratés
- Sel et poivre
- 200 g de châtaignes cuites sous vide
- 200 g de pain de mie en dés

Comment faire ?

Faire chauffer avec le lait, la crème et les cubes de bouillon. Eplucher, épépiner et couper le potimarron en morceaux. Les cuire à la vapeur environ 25 minutes. Les déposer dans le bol XL spéciale liquide muni de la lame pour hacher. Mixer en mode **PULSE** quelques secondes. Assaisonner. Incorporer en mode continu par le micro-doseur de la goulotte le bouillon chaud pour obtenir la texture désirée. Assaisonner à votre goût. Garder au chaud.

Astuce : servir dans une assiette creuse. Parsemer de morceaux de châtaigne et de dés de pain de mie préalablement dorés au beurre.

Le potage aux lentilles

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 250 g de lentilles du Puy
- 2 oignons
- 2 carottes
- 100 g de poitrine fumée
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 cube de bouillon de volaille
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 l d'eau
- 150 g de julienne de magret de canard fumé
- Sel et poivre

Comment faire ?

Eplucher et laver les carottes. Les tailler en rouelle dans le bol du robot muni du disque à émincer réglé sur 2 mm. Faire de même avec les oignons. Réserver. Hacher dans le bol du robot XXL muni de la lame pour hacher, la poitrine fumée coupée grossièrement. Dans une marmite, suer au beurre les légumes et la poitrine fumée. Ajouter 2 litres d'eau, le cube de bouillon de volaille et porter à ébullition. Verser les lentilles et cuire à feu doux ½ heure. Assaisonner. Déposer les légumes dans le bol XL spéciale liquide du robot muni de la lame pour hacher et mixer en ajoutant le bouillon par la goulotte pour obtenir la consistance voulue. Ajouter la crème épaisse et la noix de beurre. Verser dans une casserole et rectifier l'assaisonnement avant de réchauffer.

Astuce : servir dans une assiette creuse et parsemer de julienne de magret de canard fumé.

La crème de petit pois à la menthe

Préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL

lame pour hacher / fouet planétaire

Sur la table

- 50 cl de crème liquide
- 1 kg de petits pois surgelés
- 12 feuilles de menthe fraîche
- 1 cube de bouillon de volaille déshydraté
- 40 cl d'eau
- Sel, poivre, piments d'Espelette

Comment faire ?

Porter à ébullition l'eau et le bouillon en cube. Refroidir. Blanchir les petits pois à l'eau salé et rafraîchir immédiatement pour leur conserver la couleur verte. Dans le bol XL spécial liquide du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, mixer par pulsion les petits pois et les feuilles de menthe puis ajouter par la goulotte en mode continu le bouillon froid et 30 cl de crème liquide. Rectifier l'assaisonnement. Passer le mélange au tamis et réserver au frais. Fouetter le reste de crème dans le bol XXL à l'aide du batteur planétaire.

Astuce : servir dans un verre et ajouter une quenelle de crème fouettée sur la crème de petit pois. Saupoudrer avec un peu de piments d'Espelette. Déguster bien frais.

Le potage des maraîchers

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / lame pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 8 blancs de poireaux
- 300 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 2 cubes de bouillon déshydratés
- 1 c. à café de fleur de sel
- 2 pincées de curcuma en poudre
- Poivre et sel
- 10 tranches fines de poitrine fumée
- 80 g de beurre
- 1 c. de crème fraîche
- 2 l d'eau

Comment faire ?

Eplucher et laver les légumes. Les tailler dans le bol du robot muni du disque à émincer réglé sur 4 mm en utilisant la touche **PULSE**. Réserver. Dans une marmite, suer au beurre les légumes environ 10 minutes. Ajouter le curcuma, les 2 litres d'eau, les cubes de bouillon de volaille. Assaisonner. Cuire 20 minutes à feu doux. Déposer les légumes égouttés dans le bol XL spéciale liquide du robot multifonctions muni de la lame pour hacher et mixer en ajoutant le bouillon par la goulotte pour obtenir la consistance voulue. Ajouter la crème épaisse et la noix de beurre (facultatif). Verser dans une casserole et rectifier l'assaisonnement avant de réchauffer. Cuire les tranches de poitrine fumée dans un four chaud pour qu'elles soient croquantes et dorées. Les hacher grossièrement dans le bol préparation rapide. Réserver.

Astuce : servir dans une assiette creuse puis parsemer de copeaux de poitrine fumée et de fleur de sel.

Ma soupe thaï

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / disque à émincer / disque julienne

Sur la table

- 2 blancs de poulet
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 4 têtes de brocolis
- ¼ de chou chinois
- 4 oignons thaï
- 1 poignée de pousses de soja
- 1 poignée de champignons noirs
- 1 paquet de nouilles chinoises
- Une ½ botte de coriandre fraîche
- 3 cubes de bouillon de volaille
- 3 l d'eau
- Sel et poivre

Comment faire ?

Eplucher et laver les légumes. Faire tremper les champignons et les pâtes avant l'utilisation. Tailler le brocoli en petit bouquet. Poser dans le bol XXL le disque à émincer réglé sur 4 mm. Trancher le chou, les oignons et le poireau. Réserver. Utiliser le disque à julienne pour tailler les carottes. Réserver. Déposer dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher le poulet coupée grossièrement et mixer quelques secondes en mode **PULSE**. Réserver. Dans une marmite, suer avec un peu d'huile végétale, les oignons et le poireau. Ajouter le reste des légumes ainsi que les champignons et les cubes de bouillon de volaille. Verser l'eau et cuire 10 mn à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le poulet, le coriandre haché et les pâtes. Cuire à nouveau 5 minutes. Déguster chaud.



Le glacé de pastèque et de melon

Préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL /
bol préparation rapide / lame pour
hacher / disque à émincer

Sur la table

- ¼ de pastèque
- 1 melon
- 20 cl de limonade
- 10 cl de sirop de cerise
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 50 g d'amandes émondées ou fraîches
- 500 g de glace pilée

Comment faire ?

Eplucher, couper et épépiner le melon. Tailler des quartiers de la grosseur de la goulotte. Trancher la chair du melon dans le bol XL du robot muni du disque à émincer réglé sur 2 mm. Débarrasser. Verser dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, la chair de la pastèque préalablement épépinée, la limonade et la menthe. Mixer touche **PULSE** pour obtenir une soupe. Ajouter le sirop de cerise et mixer de nouveau. Réserver au frais. Concasser les amandes dans le bol du robot préparation rapide équipé de la lame pour hacher. Réserver. Concasser la glace dans le bol XL en utilisant la touche «pulse» puis la verser dans un grand saladier. Dresser la soupe de pastèque dans une soupière, ajouter le melon émincé et les amandes. Poser la soupière dans le saladier rempli de glace pilée pour préserver la fraîcheur de la soupe au moment de la déguster.

La soupe paysanne au lard

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /
disque à émincer / lame pour hacher

Sur la table

- ¼ de pièce de chou frisé
- 3 pommes de terre
- 3 carottes
- 3 navets ronds
- 2 oignons
- 50 g de beurre
- 3 cubes de bouillon de volaille
- 250 g de poitrine fumée
- 3 l d'eau
- Sel et poivre

Comment faire ?

Eplucher et laver les légumes. Poser dans le bol XXL le disque à émincer réglé sur 4 mm. Trancher les uns après les autres le chou, les oignons, les pommes de terre, les carottes et les navets en mode **PULSE**. Réserver. Déposer dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, la poitrine, coupée grossièrement et mixer quelques secondes en mode **PULSE**. Réserver. Dans une marmite, suer au beurre les oignons et la poitrine fumée. Ajouter les légumes ainsi que les cubes de bouillon de volaille. Verser l'eau et cuire 30 mn à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et déguster.

Variante : il est possible de mixer la soupe et d'ajouter une bonne cuillère de crème pour obtenir un potage onctueux.



Salades



Ma salade Niçoise

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /
lame pour hacher / disque à émincer /
disque julienne

Sur la table

- 32 filets d'anchois à l'huile
- 8 œufs
- 3 poivrons rouges
- 2 bulbes de fenouil
- 1 cœur d'un céleri cru
- 1 barquette de tomates cerises
- 4 oignons nouveaux
- 4 courgettes rondes
- 4 artichauts violets effeuillés
- Une ½ botte de cerfeuil frais
- 2 c. à soupe d'olives noires sans noyaux
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre de vin
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver les légumes. Poser dans le bol XXL du robot multifonctions le disque à émincer réglé sur 2 mm. Tailler séparément tous les légumes par la grande goulotte. Réserver. Déposer dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, les olives, l'huile d'olive et le vinaigre. Mixer quelques secondes en mode **PULSE**. Assaisonner et réserver. Toujours avec la lame pour hacher, mixer grossièrement les œufs et le cerfeuil. Dans une terrine, déposer les différents légumes émincés et les tomates cerises, arroser de sauce et saupoudrer d'œufs hachés. Recouvrir de filet d'anchois.

Légumes crus et anchoïade

Préparation : 30 minutes

Cuisson: 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires: bol XXL / bol XL /
lame pour hacher / disque à émincer /
disque julienne

Sur la table

- 8 filets d'anchois à l'huile
- 1 gousse d'ail
- 25 cl d'huile d'olive
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pomme de terre de 80 g
- 3 carottes
- 1 concombre
- ¼ de céleri rave
- 1 radis noir
- 3 poivrons rouges
- 4 têtes de choux fleur
- 8 tranches de pain de campagne grillées
- Sel et poivre

Comment faire ?

Cuire la pomme de terre à l'eau.

Déposer dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, les anchois, l'ail, la pomme de terre cuite, un peu de sel et de poivre moulu. Utiliser la touche **PULSE** pour obtenir un mélange homogène. Introduire les jaunes d'œufs par la goulotte et donner de nouveau quelques impulsions. Incorporer par le micro doseur, l'huile d'olives jusqu'à obtention d'une consistance se rapprochant d'une mayonnaise. Débarrasser au frais. Laver, éplucher et épépiner les légumes. Utiliser le disque à émincer réglé sur 2 mm et la grande goulotte pour tailler dans le sens de la longueur le poivron et le chou fleur. Réserver. Utiliser le disque à julienne pour tailler les carottes, le céleri, le concombre épépiné et le radis noir. Beurrer les tranches de pain de campagne grillées avec de l'anchoïade. Poser sur la table le Mélange de légumes servi dans un saladier. Les tranches de pain et le reste d'anchoïade dans un ramequin.

Chicons à la crème de gorgonzola

Préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires: bol XXL /
bol préparation rapide /
lame pour hacher /
disque à émincer

Sur la table

- 10 chicons
- 100 g de gorgonzola
- 10 cl de crème liquide
- ½ botte de persil plat
- 1 botte de cerfeuil
- 100 g de noix
- 10 tranches de viande des grisons
- Sel et poivre

Comment faire ?

Dans le bol de préparation rapide du robot muni de la lame pour hacher, mixer grossièrement, les herbes et les noix, en utilisant la touche **PULSE**. Débarrasser et réserver.

Dans le même bol, verser la crème et le gorgonzola. Mélanger en mode **PULSE** et assaisonner à votre goût.

Tailler les chicons dans le bol XXL du robot muni du disque à émincer réglé sur 4 mm. Débarrasser dans un saladier et mélanger avec la crème de gorgonzola. Saupoudrer du mélange herbes et noix et de la viande des grisons coupée en julienne.

Ma salade de carotte et céleri

Préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL /
lame pour hacher /
disque à râper

Sur la table

- 5 grosses carottes
- ½ céleri boule
- 200 g de crevettes décortiquées
- 4 cl de kikoman
- 2 cl de vinaigre de riz
- ½ botte de ciboulette thaï
- 20 cl d'huile de tournesol
- 2 c. à soupe de graines de coriandre
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver et éplucher les carottes et le céleri boule. A l'aide du disque à râper 6 mm et en utilisant la grande goulotte, râper dans le sens de la longueur, les carottes et le céleri. Réserver. Faire colorer, à la poêle, les graines de coriandre puis les hacher dans le bol XL du robot. Passer au tamis pour garder la poudre.

Toujours dans le bol XL muni de la lame à hacher, verser par la goulotte, le vinaigre, le kikoman, la poudre de coriandre et l'huile de tournesol et mélanger 10 secondes. Puis rectifier l'assaisonnement. Réserver. Hacher grossièrement dans le même bol les crevettes et la ciboulette thaï. Mélanger dans un saladier, les légumes râpés et la vinaigrette.

Parsemer de crevettes et de ciboulette thaï.



Salade Japonaise

Préparation : 40 minutes

Cuisson: 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL /
bol préparation rapide /
lame pour hacher /
disque à émincer

Sur la table

Marinade

- 4 suprêmes de volaille
- 6 gousses d'ail
- ½ bulbe de gingembre
- 10 cl de vin de prune
- 4 cl de Kikoman
- 1 noix de beurre

Vinaigrette japonaise

- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 12 cl d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de mélasse
- 1 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de kikoman
- 2 c. à soupe de vinaigre mitsukan
- 12 cl d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre

Pour la salade

- 100 g de chou rouge
- ½ chou chinois
- 1 botte de coriandre
- 10 feuilles de pâte à raviolis chinois
- 20 g de graines de sésame noires et blanches
- Baguettes chinoises

Comment faire ?

24 heures à l'avance : mixer dans le bol de préparation rapide du robot, l'ail, le gingembre épluché, le vin de prune et le kikoman en utilisant la touche **PULSE**. Mariner les suprêmes de volaille dans ce mélange et garder au frais. Le jour de l'élaboration de la recette : sortir les suprêmes de volaille de la marinade, les cuire à la poêle avec un peu de beurre en commençant par le côté peau. Ajouter la marinade et finir la cuisson au four à 180°C pendant 15 mn. (Ne pas saler car le kikoman l'est déjà).

Pour la vinaigrette japonaise : Placer dans le bol spéciale préparation rapide du robot la lame pour hacher. Verser le jaune d'œuf, la moutarde, la mélasse, le miel et le kikoman. Mélanger en utilisant la touche **PULSE**. Par la goulotte, incorporer l'huile de sésame, de pépins de raisin et le mitsukan. La consistance de la vinaigrette doit être épaisse. Assaisonner et réserver au frais.

Découper la pâte à raviolis en lanières, puis les frire dans un bain d'huile. Egoutter et réserver. Hacher la coriandre dans le bol spéciale préparation rapide du robot muni de la lame hacher. Réserver. Placer dans le bol XXL du robot le disque à émincer réglé sur 4 mm. Emincer les choux rouges et chinois par la grande goulotte. Réserver. Faire de même avec les suprêmes de volaille.

Dressage : disposer le mélange de chou et de coriandre dans des assiettes creuses. Poser sur le chou un peu de volaille émincé et quelques lanières de pâte à raviolis frite puis saupoudrer de graines de sésame. Dresser la vinaigrette japonaise en saucière.. Déguster ce plat avec des baguettes.

Salade caprèse

Préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires: bol XXL / bol
préparation rapide / lame
pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 2 oignons rouges
- 10 tomates
- 6 boules de mozzarella
- 1 botte de basilic
- 100 g d'olives dénoyautées
- 8 cl d'huile d'olive
- 20 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Comment faire ?

Mettre les boules de mozzarella 1h au congélateur.

Placer le disque à émincer réglé sur 2 mm dans le bol XXL du robot. Tailler séparément les oignons, les tomates, la mozzarella. Réserver les ingrédients.

Placer dans le bol préparation rapide du robot la lame pour hacher. Verser les olives et les ¾ de la botte de basilic effeuillée. Hacher grossièrement en utilisant la touche **PULSE**. Débarrasser. Toujours dans le même bol du robot équipé de la lame pour hacher, réaliser une sauce avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Assaisonner puis ajouter le mélange précédent sans hacher de nouveau. Débarrasser. Dans un saladier, faire des couches avec les tomates, la mozzarella et les rondelles d'oignons rouges. Au moment de servir, verser un peu de vinaigrette et décorer avec des feuilles de basilic.

Concombres au fromage frais et saumon cru

Préparation : 30 minutes

Marinade : 5 heures

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol
préparation rapide / lame pour
hacher / disque à émincer

Marinade pour saumon

- 200 g de gros sel
- 80 g de sucre en poudre
- L'écorce séchée d'une orange
- L'écorce séchée d'un citron vert
- 2 étoiles de badiane
- 2 c. à café de poivre de Szechuan
- 1 c. à café de graines de cumin
- 1/2 c. à café de clou de girofle
- 1 c. à café de graine de coriandre

Sur la table

- 400 g de filet de saumon bio
- 5 cl de vodka
- 3 concombres
- 4 fromages type carré frais
- 5 cl d'huile d'olive
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 1/2 botte de cerfeuil frais
- 1/2 botte d'aneth fraîche
- Sel et poivre

Comment faire ?

24 heures à l'avance : Dans le bol XXL du robot, mixer les épices, le gros sel, les écorces d'agrumes et le sucre. Recouvrir le filet de saumon avec le mélange obtenu et placer au frais 5 heures. Une fois le temps écoulé, rincer et essuyer le filet de saumon puis le frotter avec la vodka. Garder au frais. Placer dans le bol spécial préparation rapide du robot la lame pour hacher. Verser le fromage, l'huile d'olive et les herbes. Mélanger en utilisant la touche **PULSE**. Débarrasser au frais.

Eplucher et couper les concombres en deux dans le sens de la longueur. Epépiner et couper en tronçon de façon à les placer dans la grande goulotte dans leurs longueurs. Placer dans le bol XXL du robot le disque à émincer réglé sur 3 mm. Emincer les concombres en utilisant la grande goulotte. Réserver.

Dressage sur assiette: mélanger les concombres avec la crème de fromage frais. Déposer au centre de l'assiette et recouvrir de tranche de saumon cru, émincer très finement. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Betteraves et poulet en salade

Préparation : 90 minutes

Cuisson: 10 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL /
lame pour hacher / disque à émincer /
disque à julienne

Sur la table

- 4 blancs de volaille
- 4 betteraves cuites fraîches
- 5 œufs durs
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte de persil plat
- 1/2 botte d'estragon
- 1/2 botte de cerfeuil
- 100 g de cerneaux de noix
- 1/4 de c. à café de curry
- 10 cl d'huile de sésame
- 10 cl d'huile de noix
- 8 cl de vinaigre de cidre
- Sel et poivre

Comment faire ?

Dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame à hacher, mixer l'ail, l'huile de noix et de sésame, le vinaigre et le curry. Assaisonner et verser le mélange sur les blancs de volaille. Mélanger et réserver au frais 1 heure. Egoutter et cuire le poulet mariné pendant 10 mn dans une sauteuse couverte. Réserver au frais. Mélanger le reste de marinade avec les jaunes d'œufs dur écrasés. Elle servira pour l'assaisonnement final. A l'aide du disque à émincer réglé sur 4 mm et de la grande goulotte, émincer la volaille puis réserver. A l'aide du disque à julienne, tailler les betteraves préalablement épluchées. Réserver. Dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame à hacher. Concasser grossièrement en mode **PULSE** les noix puis les blancs d'œufs et enfin hacher les herbes préalablement effeuillées. Mélanger le tout et réserver. Dans un saladier, mélanger les betteraves avec la marinade, recouvrir de lamelles de poulet et saupoudrer le tout avec le mélange de blanc d'œufs et de noix.

Salade de légumes en taboulé

Préparation : 90 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol
préparation rapide / lame
pour hacher / disque à
émincer

Sur la table

- 1 concombre
- 2 poivrons rouges
- 6 tomates
- 1 oignon rouge
- 3 jus de citron
- 25 cl d'huile d'olive
- ½ botte de persil
- ½ botte de coriandre
- 10 feuilles de menthe
- 400 g de semoule
moyenne
- 150 g de pois chiches
cuits
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver et essuyer les légumes. Eplucher le concombre. Le couper en deux dans le sens de la longueur puis les épéiner et les couper en quatre toujours dans le même sens. Placer dans le bol XXL le disque à émincer réglé sur 2 mm. Emincer le concombre par la petite goulotte. Verser dans un saladier. Eplucher et émincer l'oignon de la même façon puis le déposer dans le saladier. Couper en deux, puis épéiner les poivrons. Les hacher grossièrement dans le robot en mode **PULSE**. Verser dans le saladier. Couper les tomates en quatre, épéinées et garder la pulpe. Hacher grossièrement la chair des tomates dans le robot en mode **PULSE**. Verser dans le saladier. Hacher les herbes préalablement effeuillées dans le bol spécial préparation rapide. Déposer dans le saladier. Verser dans le bol du robot équipé de la lame à hacher, la pulpe de tomates, le jus de citron et l'huile d'olive. Dans le saladier, verser la semoule et la sauce. Assaisonner à son goût puis laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les pois chiches avant de servir.

Ma salade aux 5 légumes et plus

Préparation : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / bol
préparation rapide / lame
pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 2 carottes
- 1 botte de gros radis
- 5 gros champignons de Paris
- 3 têtes de chou-fleur
- 2 courgettes rondes
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 radis noir
- 1 betterave crue
- 1 botte de basilic
- 3 citrons confits au sel
- 20 cl d'huile d'olive
- 100 g de copeaux de parmesan
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver et équeuter les légumes puis éplucher les carottes, les champignons, les asperges, le radis noir et la betterave. A l'aide du disque à émincer réglé sur 2 mm et en utilisant la grande goulotte, tailler dans le sens de la longueur tous les légumes. Réserver. Dans le bol XL muni de la lame à hacher, verser les feuilles de basilic, l'huile d'olive et les citrons confits. Hacher grossièrement en mode **PULSE**. Débarrasser et réserver. Mélanger délicatement dans un saladier les légumes émincés et la sauce. Parsemer de copeaux de parmesan.



Verrines



Caviar d'aubergines et gésiers confits

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et lame pour hacher

Sur la table

- 3 aubergines
- 16 gésiers de canard confits
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de cumin en poudre
- 20 cl d'huile d'olive
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 1 échalote ciselée
- 1/2 botte de persil plat
- 50 g de pignons de pin
- Sel et poivre

Comment faire ?

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Disposer dans un plat les demi aubergines. Arroser d'un peu d'huile d'olive et saupoudrer de cumin et de sel.

Cuire au four à 200°C pendant environ 30 minutes. A l'aide d'une cuillère à soupe, séparer la chair de la peau des aubergines, verser la chair dans le bol spécial préparation rapide du robot multifonctions muni de la lame à hacher. Ajouter les feuilles de la coriandre. Mixer en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter l'huile d'olive restante puis le vinaigre par la goulotte. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre mais aussi du cumin. Garder au chaud. Faire suer les gésiers dans une casserole à feu doux, ajouter l'échalote ciselée, les feuilles de persil plat et les pignons. Hacher grossièrement dans le bol du robot multifonctions.

Dresser dans des verrines un peu de caviar d'aubergines chaudes et ajouter une cuillère à soupe du mélange confit.

Mousse d'artichaut à la chair de crabe

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et lame pour hacher

Sur la table

- 6 fonds d'artichaut cru surgelé
- 3 c. à soupe de fromage blanc
- 1/2 botte de cerfeuil
- 6 cl d'huile d'olive
- 200 g de chair de crabe frais
- 100 g de petits pois cuits frais
- 1/2 botte de basilic
- 50 g de pignons de pins
- 50 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

Comment faire ?

Cuire les fonds d'artichaut dans 1 litre d'eau et un jus de citron pendant 15 minutes. Laisser refroidir. Déposer dans le bol du robot muni de la lame pour hacher, les fonds d'artichaut avec le fromage blanc, 2 cl d'huile d'olive et le cerfeuil.

Mixer touche **PULSE**, assaisonner et débarrasser. Mixer dans le bol du robot les feuilles de basilic, les pignons, le parmesan avec le reste d'huile d'olive. Mélanger la sauce avec la chair de crabe. Assaisonner.

Dans des petits verres, disposer en couches successives, la purée d'artichaut et le crabe. Décorer avec les petit pois. Passer au micro-ondes 30 secondes avant de déguster.



Houmous et moules de bouchot

Préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol
préparation rapide et
lame pour hacher

Sur la table

- 400 g de pois chiches
- 1 botte de persil plat
- 2 c. à café de zeste de citron râpé
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à café de cumin en poudre
- 15 cl d'huile d'olive
- 1,5 kg de moules de bouchot
- 1 champignon de Paris
- 1 fromage frais type « petit suisse »
- 100 g de fèves cuites et décortiquées
- 1 échalote
- 1 jus de citron
- ½ botte d'aneth fraîche
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver et cuire les moules à sec dans une cocotte. Laisser refroidir et décortiquer les moules. Garder le jus de cuisson. Déposer dans le bol du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, les pois chiches, le persil plat effeuillé, les zestes* de citron râpé, l'ail et le cumin. Vous obtenez un houmous.

Mixer en utilisant la touche **PULSE** puis verser l'huile d'olive par la petite trémie. Assaisonner et débarrasser la préparation. Mixer dans le bol du robot le fromage frais, l'échalote, le champignon, le jus de citron, l'aneth et un peu de jus de cuisson. Assaisonner les moules avec la sauce obtenue. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les fèves. Dans de petites verrines, verser un peu de moules et de sauce puis recouvrir de houmous. Garder au frais avant de déguster.

La crème de fromage soufflée

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol
préparation rapide et
lame pour hacher

Sur la table

- 200 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de noix de muscade
- 100 g de dés de poitrine fumé
- 250 g de dés de pommes de terre cuites
- 200 g de dés de jambon blanc
- 100 g de noix décortiquées
- 100 g de petits dés de pain grillé
- Sel et poivre

Comment faire ?

Mixer les dés de poitrine fumée dans le bol du robot. Les faire dorer à feux doux. Réserver. Verser le gruyère râpé dans le bol du robot multifonctions muni de la lame pour hacher. Ajouter les œufs, la crème fraîche et la noix de muscade. Mixer grossièrement le mélange avec la touche **PULSE**. Ajouter les dés de poitrine, dorer et mixer à nouveau quelques secondes. Mélanger les dés de pommes de terre, de jambon, les cerneaux de noix et le pain grillé. Déposer un peu de mélange dans des verrines. Recouvrir de crème de fromage et dorer au four, en position grill avant de déguster.



Guacamole crémeux et tartare de crevettes

Préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et lame pour hacher

Sur la table

- 4 avocats
- 1 jus de citron
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 petit oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre
- 24 queues de crevettes cuites et décortiquées
- 1 c. à soupe de purée de gingembre
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de sésame noir
- 10 tacos nature

Comment faire ?

Eplucher les légumes et déposer l'oignon et la chair des avocats dans le bol du robot multifonctions muni de la lame pour hacher. Mixer en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter par la trémie, l'un après l'autre, le jus de citron, les feuilles de coriandre, l'huile d'olive et la crème fraîche.

Le mélange doit être bien homogène. Assaisonner. Déposer un peu du mélange dans des petits verres à apéritif. Mixer dans le bol du robot, le gingembre, l'huile de sésame, la sauce soja et le sésame noir. Ajouter les crevettes et les tacos et hacher grossièrement.

Déposer un peu de ce mélange sur le guacamole.

Ma crème de thon et citron confit

Préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et lame pour hacher

Sur la table

- 4 citrons confits au sel
- 150 g de tomates séchées
- 1/2 concombre
- 200 g de thon au naturel en boîte
- 1 c. à soupe de tapenade
- 2 fromage frais type « petit suisse »
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 1 jus de citron
- 8 olives noires
- Sel et poivre

Comment faire ?

Déposer dans le bol du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, le thon égoutté et émietté, le fromage frais, la tapenade et le jus d'un citron. Utiliser la touche **PULSE** pour obtenir un mélange homogène.

Assaisonner et réserver au frais. Eplucher et épépiner le concombre. Couper les citrons et le concombre en morceaux. Hacher grossièrement les citrons, le concombre, les tomates et la coriandre effeuillée dans le bol du robot muni de la lame à hacher. Verser un peu du mélange au fond de chaque verre et recouvrir de la crème de thon. Décorer avec une olive. Déguster frais.

Ecrasé de chou-fleur et fromage frais

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et lame pour hacher

Sur la table

- 8 grosses langoustines
- 1 petit chou-fleur
- 300 g de chèvre frais
- ½ botte de persil plat
- ½ botte de cerfeuil
- 8 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Comment faire ?

Décortiquer les queues de langoustines crues, les rouler dans la demi tranche de poitrine. Réserver. Cuire le chou-fleur en bouquets dans une eau bouillante et salée. Rafrâchir. Egoutter puis garder au frais. Dans le bol du robot muni de la lame pour hacher, mixer grossièrement le chou-fleur et le chèvre frais. Ajouter les feuilles de cerfeuil et de persil plat. Ajouter l'huile d'olive par la goulotte et mixer de nouveau. Assaisonner. Dresser un peu de mélange dans des petites verrines et poser dessus la langoustine dorée au beurre à la dernière minute.

Piquillos et fromage frais

Préparation : 35 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol préparation rapide et lame pour hacher

Sur la table

- 8 poivrons en conserve type Piquillos
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 4 cl d'huile d'olive
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 2 pincées de Piment d'Espelette
- 1 c. à café de fleur de thym
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver les légumes. Prélever la peau de la courgette sur 1 cm d'épaisseur et couper en morceaux. Epépiner et couper aussi les poivrons en morceaux. Mixer dans le bol du robot muni de la lame pour hacher, en utilisant la touche **PULSE**. Attention hacher pour obtenir des petits morceaux. Dans une poêle, cuire à l'huile d'olive les poivrons et les courgettes. Saupoudrer de thym et assaisonner. Les égoutter dans une passoire et laisser refroidir. Mélanger dans le bol du robot muni de la lame à hacher, le fromage de chèvre, la crème fraîche, le piment d'Espelette. Incorporer par le micro-doseur de la goulotte, 2 cl d'huile d'olive selon votre goût. Rectifier l'assaisonnement. Verser dans un saladier et incorporer le mélange de légumes. Assaisonner. A l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, garnir les poivrons piquillos et les poser droites dans des mini assiettes. Arroser d'huile d'olive.

Mini terrine de grand-mère « Suzanne »

Préparation : 24 heures et 35 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires: bol XXL et
lame pour hacher

Sur la table

- 150 g de blancs de volaille
- 150 g de foie de volaille
- 100 g de lard gras
- 150 g d'échine de porc
- 150 g d'aiguillettes de canard
- 10 cl d'Armagnac
- 3 échalotes
- 1 c. à café de fleur de thym
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre
- 8 mini terrines

Comment faire ?

Eplucher les échalotes, l'oignon et l'ail. Déposer dans un saladier la viande, les échalotes, l'oignon et l'ail coupés grossièrement en morceaux. Arroser d'Armagnac et saupoudrer de thym. Mélanger, couvrir et macérer 24 heures au réfrigérateur. Dans la cuve du robot muni de la lame à hacher, incorporer, un à un, les morceaux de lard gras par la goulotte en appuyant sur la touche **PULSE**. Faire de même avec l'échine de porc. Ajouter le reste et donner des impulsions rapides pour garder quelques morceaux. Remplir de farce vos mini terrines. Ajouter une demi feuille de laurier dans chaque terrine.

Cuire au four à 200°C pendant 45 minutes sans couvercle et au bain marie. Laisser refroidir avant de déguster avec du pain grillé.



Tartes & tourtes



La quiche Lorraine

Préparation : 35 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour 8 personnes
Accessoires : bol XL et
lame pour hacher

Sur la table

- 200 g de lardons allumettes
- 300 g de pâte Brisée
- 35 cl de crème liquide
- 35 cl de lait
- ½ cuillère à café de muscade en poudre
- 4 œufs
- Sel et poivre
- 1 moule à tarte de 8 personnes

Comment faire ?

Abaisser la pâte (recette page 6) et fonder un moule à tarte beurré et fariné. Réserver 1h au réfrigérateur. Dans un four à 190°C, précuire légèrement la pâte à tarte recouverte d'une feuille d'aluminium et de grains de riz ou de haricots secs. Verser dans le bol du robot multifonctions muni de la lame pour hacher. Verser la crème, le lait, la muscade, les œufs et mixer touche **PULSE**. Débarrasser. Disposer sur le fond de tarte précuit, les lardons préalablement blanchis et rafraichis. Verser le mélange liquide sur la tarte. Cuire 35 minutes à 190°C. Déguster chaud accompagné d'une salade verte.

La flammekûche

Préparation : 35 minutes
Cuisson : 10 minutes
Pour 2 flammekûches
Accessoires:
bol XXL / bol XL / lame pour hacher /
disque à émincer

Sur la table

- 200 g de pâte à pain
- 200 g de fromage blanc
- 200 g de crème fraîche
- 2 oignons
- 200 g de lard fumé
- Sel et poivre
- 2 pincées de noix de muscade

Comment faire ?

Réaliser la pâte à pain de froment la veille (recette page 15). Réserver au frais. Abaisser très finement la pâte à pain au rouleau et déposer-la sur une plaque farinée allant au four. Tailler les oignons dans le bol XXL du robot multifonctions muni du disque à émincer réglé sur 2 mm. Débarrasser. Déposer dans le bol XXL du robot muni de la lame pour hacher, le lard fumé et mixer quelques secondes touche **PULSE** pour obtenir de petits morceaux. Réserver. Verser dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, la crème fraîche, le fromage blanc et la muscade. Mixer pour obtenir un mélange homogène. Assaisonner et verser ce mélange sur la pâte. Parsemer de l'oignon et des lardons sur la surface de la tarte. Cuire à 230°C pendant 10 minutes.



La pizza Maison

Préparation : 2 heures

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL /
bol XL / lame pour pétrir /
lame pour hacher

Sur la table

- ½ poivron rouge
- ½ concombre
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œufs
- 6 tomates mûres
- 1 c. à soupe de
concentré de tomates
- Sel et poivre en
quantité suffisante
- 3 gouttes de Tabasco
- 100 g de glaçons

Comment faire ?

Réaliser la pâte à pizza suivant la recette page 6.

Placer dans le bol du robot muni de la lame pour hacher les oignons, l'ail, les feuilles de basilic, l'origan, le laurier et mixer grossièrement touche **PULSE**. Dans un faitout, faire suer avec 3 cl d'huile d'olive, le mélange pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les tomates pelées et le concentré. Assaisonner. Cuire pendant 1h 30 à feu doux. Mixer dans le bol XL du robot pour obtenir un coulis homogène. Débarrasser. Couper les aubergines en rondelles à l'aide du disque à émincer réglé sur 4 mm. Les faire dorer à l'huile d'olive. Assaisonner et réserver. Râper le parmesan et la mozzarella surgelée avec le disque à parmesan. Abaisser la pâte finement sur une plaque huilée et recouvrir de sauce à pizza. Ajouter les rondelles d'aubergines et le mélange de fromage. Cuire à four à 230°C pendant 15 minutes.

La tarte aux poireaux confits

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires :
bol XXL / bol XL /
lame pour pétrir /
disque à émincer

Sur la table

- 250 g de pâte brisée
- 6 blancs de poireaux
- 150 g de dés de saumon fumé
- 150 g de dés de saumon cru
- 50 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 1 c. à café de curry en poudre
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

Comment faire ?

Réaliser la pâte brisée selon la recette de la page 6. Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte. Réserver au frais. Laver et tailler les blancs de poireaux dans le bol XL du robot avec le disque à émincer réglé sur 2 mm. Cuire quelques minutes les poireaux avec du beurre. Ajouter la crème et le curry. Cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Laisser refroidir puis incorporer les dés de saumon et les œufs. Garnir la tarte et cuire au four environ 35 minutes à 200°C.



La tourte gourmande

Préparation : 1 jour et 45 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / lame pour pétrir / lame pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 350 g de pâte brisée
- 6 pommes de terre
- 400 g de chair de confit de canard
- 400 g de foie gras cru coupé en dés
- 20 cl de crème liquide
- 2 échalotes épluchées
- 1 c. à café de fleur de thym
- 2 gousses d'ail épluchées
- Sel et poivre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cl d'eau

Comment faire ?

La veille, préparer la pâte brisée selon la recette page 6. Cuire les pommes de terre à l'eau salée (consistance ferme). Refroidir et débarrasser au frais. Le jour même, éplucher et tailler les pommes de terre au robot multifonctions muni du disque à émincer réglé sur 4 mm. Dans le bol du robot muni de la lame pour hacher, mixer les échalotes, l'ail et le thym. Faire revenir dans une sauteuse le mélange avec le confit émietté. Faire colorer rapidement dans une poêle très chaude les dés de foie gras. Débarrasser sur un papier absorbant. Foncer un moule à tourte de pâte brisée et le garnir d'une couche successive de pommes de terre, de foie gras et de confit. Mixer la crème et un jaune d'œuf dans le robot. Assaisonner. Verser le mélange sur la garniture de la tourte et recouvrir d'un rond de pâte brisée. Coller les bords de la tourte et faire une cheminée à l'aide du papier cuisson pour évacuer la vapeur. Badigeonner de dorure réalisée avec un jaune d'œuf et 2 cl d'eau. Cuire au four à 200°C pendant 15 mn puis à 180°C pendant 20 mn.

La tarte juste aux légumes

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / lame pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 300 g de pâte à pain au pistou
- 2 kg de champignons de Paris
- 2 oignons épluchés
- 2 fromages frais type «petit suisse»
- 4 tomates fermes
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 c. à café de poudre de cumin
- 1 c. à café de fleur de thym
- 10 cl d'huile végétale
- Sel et poivre

Comment faire ?

Réaliser la pâte à pain au pistou en suivant la recette page 15. Eplucher les champignons. Placer dans le bol du robot le disque pour râper sur la face 4 mm. Râper les champignons et les oignons. Dans un faitout, faire cuire le mélange à sec avec un peu d'huile végétale. Assaisonner et ajouter le fromage blanc. Réserver. Tailler en rondelles les tomates, les courgettes et l'aubergine en utilisant le disque à émincer réglé sur 4 mm. Abaisser finement la pâte en cercle sur une plaque de cuisson. Recouvrir la surface de crème de champignons et poser en spirale les rondelles de légumes en alternant les couleurs. Saupoudrer de cumin et de thym. Assaisonner et cuire au four à 210°C pendant 20 minutes.

La tourte à la volaille

Préparation : 1 jour et 45 minutes

Cuisson : 50 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / lame pour pétrir /
lame pour hacher / disque à émincer

Sur la table

- 350 g de pâte Brisée
- 1 oignon
- 1 courgette épépinée
- ½ aubergine
- 150 g de poitrine fumée
- 250 g de chair à saucisse
- 200 g d'épinard frais et lavé
- 2 blancs de volaille
- 100 g de foies de volaille
- 200 g de champignons de Paris épluchés
- 10 feuilles de sauge ciselées
- 3 gousses d'ail épluchées
- 2 échalotes épluchées
- 50 g de beurre

Comment faire ?

La veille, préparer la pâte Brisée selon la recette page 6. Mixer les un après les autres dans le bol du robot muni de la lame à hacher, l'oignon, l'ail, les échalotes, la courgette, l'aubergine, la poitrine fumée, les blancs de volaille et les foies de volaille. Réserver séparément. Tailler les champignons dans le bol du robot muni du disque à émincer réglé sur 2 mm. Dans un grand faitout, suer au beurre l'oignon, la sauge, les échalotes, l'ail, les champignons et les épinards. Ajouter la courgette et l'aubergine. Puis les viandes hachées. Cuire 5 minutes et débarrasser. Refroidir et assaisonner.

Foncer un moule à tarte beurré avec la pâte Brisée. Garnir de farce et recouvrir avec un cercle de pâte. Souder les bords afin d'éviter que la tourte s'ouvre pendant la cuisson puis faire une cheminée à l'aide de papier cuisson. Dorer la tourte avec un jaune d'œuf et 2cl d'eau. Cuire 35 minutes au four à 210°C.

Ma pissaladière

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / lame pour hacher /
disque à émincer

Sur la table

- 1 cercle de pâte feuilletée toute prête
- 24 filets d'anchois frais
- 150 g de tomates séchées
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- 8 oignons
- 1 c. à café de fleur de thym
- 1 c. à café de romarin sec
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Comment faire ?

Mettre dans le robot multifonctions muni de la lame pour hacher, les tomates séchées et les olives. Hacher le tout jusqu'à obtention d'une pâte. Réserver.

Tailler les oignons avec le disque à émincer réglé sur 2 mm. Faire suer les oignons et la fleur de thym à l'huile d'olive dans un faitout. Ajouter la pâte d'olives et mélanger. Assaisonner. Poser le cercle de pâte sur une plaque de cuisson. Etaler le mélange sur la pâte. Recouvrir avec les filets d'anchois et le romarin.

Cuire au four à 190°C pendant 30 minutes.



Plats & mets



Les quenelles « bouchons lyonnais »

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL et

lame pour hacher

Sur la table

- 500 g de chair de brochet
- 240 g de beurre
- 2 œufs
- 3 blancs d'œuf
- 25 cl de lait
- 250 g de farine
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

Comment faire ?

Porter à ébullition dans une casserole 60 g de beurre et le lait. Verser ce mélange dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher. Ajouter la farine par la goulotte et mélanger la pâte pendant 3 minutes. Débarrasser au frais.

Déposer dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher la chair de brochet. Mixer et ajouter par la goulotte, les blancs d'œuf. Bien mélanger et ajouter le mélange précédent, puis les œufs un à un et enfin le reste du beurre ramolli. Assaisonner puis réserver au frais 1h avant de cuire. Façonner des grosses quenelles de 150 g environ et les cuire à l'eau frissonnante pendant 5 minutes. Réserver sur une plaque munie d'un torchon.

Cuire de nouveau 10 minutes à feu doux dans une sauce à base de réduction de vin blanc et échalotes puis crémier.

La brandade de cabillaud

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame

pour hacher / lame pour pétrir /

disque à râper

Sur la table

- 1,5 kg de chair de cabillaud
- 500 g de pommes de terre
- 1 litre de lait
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 botte de persil plat
- 7 gousses d'ail
- Sel et poivre

Comment faire ?

Cuire les pommes de terre à l'eau salée. Mixer l'ail dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher. Faire chauffer le lait et l'ail dans une sauteuse puis ajouter le cabillaud. Cuire 15 minutes à feu doux. Saler et poivrer légèrement. Déposer les feuilles de persil plat dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher. Mixer touche **PULSE**. Réserver. Placer le disque à râper dans le robot côté 6 mm. Râper les pommes de terre préalablement épluchées. Réserver. Verser la chair de cabillaud égouttée dans le bol XXL du robot muni de la lame à pétrir. Mixer légèrement touche **PULSE**, puis ajouter par la trémie, la purée de pommes de terre et le persil haché. Verser par la goulotte, l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement et servir tiède ou froid, accompagné d'une salade légèrement aillée.



Terrine de saumon et de noix de St Jacques

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires :

bol XL / bol préparation rapide / lame pour hacher

Sur la table

- 215 g de noix de St jacques
- 215 g de chair de saumon frais
- 2 œufs
- 75 g de blanc d'œuf
- 180 g de crème épaisse
- 125 g de beurre pommade
- 1 botte de ciboulette ciselée
- ½ botte de persil
- Sel et poivre

Comment faire ?

Déposer dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, les noix de St Jacques, la chair du saumon et un peu de sel. Mixer touche **PULSE**.

Incorporer par la goulotte, en mixant après chaque rajout, les œufs et les blancs d'œuf, La crème, puis le beurre. Assaisonner et débarrasser. Mixer dans le bol spécial préparation rapide le persil.

Mélanger la farce et les herbes à la spatule.

Mouler dans une terrine de 20 cm de long sur 10 cm de large ou dans des petits moules individuels beurrés. Cuire au four à 170° dans un bain marie pendant 45 minutes.

Lieu jaune et compote de fenouil

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / lame pour pétrir / disque à râper

Sur la table

- 8 pavés de lieu jaune
- 2 étoiles de badiane
- 150 g de sucre en poudre
- 400 g de gros sel
- Le zeste de deux oranges
- 4 bulbes de fenouil lavés
- 2 c. à soupe de pistache
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 botte d'aneth

Comment faire ?

Moudre dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, les zestes d'orange, la badiane, le sucre, en utilisant la touche **PULSE**. Puis ajouter le gros sel au mélange. Ensuite, saupoudrer largement les portions de poisson. Laisser mariner pendant 2 heures au frais. Trancher le fenouil dans le bol du robot muni du disque à émincer réglé sur 2 mm.

Saler et poivrer. Cuire doucement à l'huile d'olive pendant 20 minutes. Frotter et essuyer les pavés de lieu, puis les cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Au centre de chaque assiette, déposer un peu de compote de fenouil et poser sur le dessus le lieu jaune. Arroser d'un filet d'huile d'olive.



Dariole aux pétales de courgette, cœur pesto et mousseline de sandre

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 18 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /

lame pour hacher / lame pour pétrir /

disque à râper

Sur la table

- 400 g de chair de sandre
- 20 cl de crème liquide
- 4 blancs d'œufs
- 2 pincées de muscade
- 3 courgettes
- 1 botte de basilic
- 100 g de pignons de pin
- 100 g de parmesan
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 8 darioles en aluminium

Pour la sauce

- 3 grosses tomates
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe d'oignon ciselé
- 2 c. à café d'ail haché
- 1 c. à café de concentré de tomates
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 pincée de fleur de thym
- 2 cubes de bouillon déshydraté

Comment faire ?

Mixer la chair du sandre dans le bol XXL du robot muni de la lame pour hacher. Saler le poisson avant de le mixer, cela permet de mieux incorporer les blancs d'œufs dans la farce et d'avoir une meilleure texture lors de la cuisson.

Ajouter les blancs d'œufs un à un par la goulotte. Verser la crème peu à peu afin d'obtenir une farce homogène. Ajouter la muscade et assaisonner. Débarrasser et réserver au frais. Tailler les courgettes en fines rondelles dans le bol XL muni du disque à émincer réglé sur 2 mm. Les blanchir à l'eau salée puis rafraichir aussitôt. Egoutter et réserver. Mixer le basilic, les pignons de pin, le parmesan et l'huile d'olive dans le bol de préparation rapide. Réserver. Monder et épépiner les tomates. Tailler la chair en dés, faire suer l'oignon et une cuillère à café d'ail haché, ajouter les dés de tomates puis déglacer avec le vinaigre. Assaisonner et ajouter la fleur de thym. Dans le fond des darioles préalablement beurrées, recouvrir de rondelles de courgettes. Puis à l'aide d'une poche à pâtisserie, recouvrir le fond et les parois de mousseline de sandre. Déposer au centre une cuillère à café de pesto puis finir de recouvrir avec le reste de mousseline. Poser les darioles dans une plaque et faire cuire au bain marie dans un four à 150°C pendant 18 minutes. Emulsionner la sauce et le beurre au blender. Rectifier l'assaisonnement. Dresser au centre des assiettes la sauce et poser dessus la dariole démoulée. Déguster chaud.

Mon gratin dauphinois

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / bol

préparation rapide / lame pour

hacher / disque à émincer / disque

à râper

Sur la table

- 1 kg de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- 500 ml de crème liquide
- 2 pincées de muscade
- 150 g de beaufort
- 1 œuf
- 150 g de crème épaisse
- Sel et poivre

Comment faire ?

Eplucher et laver les pommes de terre.

Émincer les pommes de terre dans le robot multifonctions Cuisinart muni du disque à émincer réglé sur 5 mm. Réserver. Dans le bol spécial liquide muni de la lame à hacher, mixer l'ail, la crème et le lait. Verser dans une casserole et faire bouillir. Incorporer les pommes de terre, la muscade et assaisonner. Cuire 15 minutes. Débarrasser les pommes de terre dans un plat en terre cuite et réduire la sauce du gratin. Pendant ce temps, râper le beaufort finement avec le disque réversible. Mélanger le beaufort, l'œuf et la crème épaisse.

Verser la sauce réduite sur les pommes de terre et recouvrir du mélange à base de beaufort. Cuire au four en position convection naturelle 15 minutes à 190°C puis le gratiner position grill quelques minutes.

Hamburger de canard

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / bol
préparation rapide / lame pour
hacher

Sur la table

- 16 pièces de gros champignons de Paris
- 4 magrets de canard sans peau
- 8 tranches épaisses de foie gras cru
- 2 échalotes
- 5 feuilles de sauge fraîche
- ½ c. à café de mélange 5 épices
- 1 c. à café de fleur de thym frais
- 1 c. à soupe de miel
- 4 cl d'armagnac
- 20 cl de jus de canard
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

Comment faire ?

Hacher les magrets de canard à l'aide du robot multifonctions. Mixer dans le bol de préparation rapide les échalotes, le miel, le thym, les 5 épices et la sauge. Mélanger avec le canard haché et former 8 galets légèrement aplatis. Réserver. Laver les champignons et couper les pieds. Les laisser entiers.

Assaisonner les champignons et les cuire à la poêle Réserver au chaud. Saisir sur la poêle les galets de canard environ 4 minutes. Réserver au chaud. Poêler à chaud rapidement les tranches de foie gras pour éviter qu'elles ne perdent trop de graisse. Réserver. Déglacer la poêle avec l'armagnac et verser le jus de canard. Réduire, assaisonner et lier au beurre. Monter les hamburgers en posant un galet de canard et une tranche de foie gras dorée entre deux champignons. Dresser sur une assiette et arroser avec le jus de canard.

La tajine de Fès

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / lame pour hacher

Sur la table

- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 kg d'agneau (épaule désossée)
- 2 oignons
- 200 g de céleri boule
- 1 gousse d'ail
- 6 zestes d'oranges bien séchés
- ½ c. à café de cumin en poudre
- ½ c. à café de coriandre en poudre
- ¼ c. à café de cannelle en poudre
- 80 g d'abricots secs
- 80 g de dattes dénoyautées
- 50 g d'amandes entières
- 2 citrons confits au sel
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 25 cl de bouillon de volaille

Comment faire ?

Concasser dans le bol du robot XL muni de la lame à hacher, les oignons et l'ail. Réserver.

Faire de même avec les épices et le zeste d'orange. Tamiser et garder la poudre. Par la goulotte, à l'aide du disque à émincer réglé sur 6 mm, tailler les carottes, le céleri et les courgettes. Réserver. Hacher grossièrement les dattes, les abricots, le citron dans le robot en mode **PULSE**. Réserver. Dans un plat à tajine, faire suer à l'huile d'olive le mélange oignon et ail. Ajouter l'agneau coupé en morceaux et faire colorer. Saupoudrer du mélange d'épices. Ajouter les légumes, les fruits hachés et les amandes. Ajouter un peu de bouillon puis cuire au four avec le couvercle à 180°C environ 40 minutes. En cours de cuisson, ajouter, si besoin, un peu de bouillon. Servir accompagné de semoule.

Les petits farcis

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL et lame pour hacher.

Sur la table

- 8 courgettes rondes
- 8 petites pommes de terre
- 8 tomates moyennes
- 8 gros champignons
- 1 oignon et 3 gousses d'ail
- 10 tranches de poitrine fumée
- 5 feuilles de sauge fraîches
- 200 g de blanc de poulet
- 150 de noix de veau
- 150 g de chair à saucisse
- Sel et poivre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de persil plat
- 200 g de pain sec

Comment faire ?

Couper les courgettes rondes au $\frac{3}{4}$ afin de former un chapeau avec la partie supérieure. Vider l'intérieur et garder la chair. Faire de même avec les tomates et les pommes de terre. Éplucher et couper le pied des champignons. Blanchir les courgettes, les pommes de terre et les champignons à l'eau bouillante salée. Rafraîchir et égoutter. Mixer en mode **PULSE** pour obtenir une farce la chair des courgettes, des pommes de terre, le pied des champignons, l'ail, l'oignon, la sauge, le persil. Réserver. Faire suer à l'huile d'olive, dans une sauteuse la farce de légumes. Assaisonner et laisser refroidir. Mixer de la même façon les blancs de poulet et le veau, la poitrine fumée et la chair à saucisse. Mélanger les deux farces et assaisonner si besoin. Garnir les légumes et les placer sur un plat de cuisson. Saupoudrer de chapelure obtenue en mixant le pain sec dans le robot. Placer les chapeaux sur les légumes et arroser avec un peu de bouillon de volaille et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four à 180°C environ 20 minutes.

Le tartare de bœuf et sa sauce

Préparation : 30 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires :

bol XL spécial liquide et préparation rapide, lame pour hacher.

Sur la table

- 1,2 kg de filet de bœuf
- 60 g de câpres
- 150 g d'oignon
- 150 g de cornichons
- ½ botte de persil
- ½ botte de cerfeuil
- 10 feuilles d'estragon
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de moutarde
- 15 cl d'huile de tournesol
- 4 c. à soupe de sauce anglaise
- ½ c. à café de Tabasco
- 4 c. à soupe de ketchup
- Sel et poivre

Comment faire ?

Hacher la viande de bœuf préalablement coupée en morceaux, dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame à hacher en mode **PULSE** pour obtenir un tartare à votre goût. Débarrasser et garder au frais. Hacher dans le bol XL du robot équipé de la lame à hacher, les uns après les autres : les câpres (2 à 3 pulsions), les oignons (8 à 10 pulsions), les cornichons (4 à 5 pulsions), puis les herbes (8 à 9 pulsions) et garder au frais. Déposer dans le bol spécial préparation rapide du robot multifonctions muni de la lame à hacher, les jaunes d'œufs, la moutarde, 3 pincées de sel et 2 pincées de poivre.

Mixer et incorporer par le micro-doseur, l'huile de tournesol pour obtenir un mélange consistant.

Incorporer par la goulotte, le Tabasco, la sauce anglaise et le ketchup. Lier la viande hachée avec les condiments et la sauce tartare. Dresser sur une assiette. Servir une salade verte et des pommes frites.



Pommes de terre farcies « jambon et fromage soufflé »

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / bol préparation rapide / lame pour hacher / disque à râper

Sur la table

- 8 pommes de terre de 300 g
- 8 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de jambon sec
- 200 g de gruyère
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de muscade
- ½ botte de persil plat
- Sel et poivre

Comment faire ?

Laver et couper les pommes de terre en deux, les creuser légèrement. Cuire les pommes de terre à l'eau salée 15 à 20 minutes. Refroidir et égoutter. Râper le gruyère dans le bol du robot multifonctions muni du disque à râper réversible. Débarrasser.

Déposer dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, le jambon dégraissé et le persil, mixer légèrement touche **PULSE**. Ajouter par la goulotte, les œufs, la crème fraîche et la muscade.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Garnir les pommes de terre de ce mélange et mettre au four 5 minutes en position grill.

Déguster accompagné d'une salade verte.



Les suprêmes de volailles au beurre de noix, purée de panais

Préparation : 35 minutes

cuisson : 25 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / bol préparation rapide / lame pour hacher

Sur la table

- 8 escalopes de volaille
- 250 g de beurre
- 150 g de noix
- 700 g de panais
- 1 litre de lait
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 botte de persil plat
- Sel et poivre

Comment faire ?

Éplucher et cuire les panais dans un mélange de lait et d'eau. Mettre les noix dans le bol de préparation rapide du robot multifonctions muni de la lame pour hacher. Les concasser grossièrement en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter le beurre pommade, le sel, le poivre par la grande trémie et mélanger en continu.

A l'aide d'un couteau, ouvrir les escalopes en « portefeuille ». Saler et poivrer légèrement. Garnir de beurre aux noix l'intérieur des escalopes. Les refermer et les envelopper individuellement en forme de boudin dans une ou plusieurs feuilles de papier film. Serrer fortement. Cuire les escalopes à la vapeur 20 minutes. Déposer le persil dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher et mixer touche «pulse». Egoutter et verser les panais dans le bol du robot. Mixer en ajoutant l'huile d'olive. Assaisonner et débarrasser dans un récipient. Emincer la volaille. Disposer la purée au centre de l'assiette et placer l'escalope au-dessus.

A servir avec le jus de cuisson.

Quenelles de volailles aux morilles, bouillon crémeux

Préparation : 40 minutes

cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL / bol préparation rapide / lame pour hacher

Sur la table

- 250 g de chair de volaille
- 3 blancs d'œufs
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de morilles séchées
- 5 cl de cognac
- 2 échalotes ciselées
- 20 cl de crème liquide
- 2 cubes de bouillon déshydraté
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Comment faire ?

Trempier les morilles dans l'eau froide pendant 20 minutes, les égoutter et les hacher au robot dans le bol de préparation rapide. Faire suer les échalotes et les morilles dans un peu de beurre. Déglacer au cognac. Réserver. Dans le bol XL muni de la lame pour hacher, mixer la chair de volaille à l'état de purée, incorporer un à un les blancs d'œufs. Ajouter la crème épaisse puis ajouter la moitié du mélange d'échalotes et de morilles. Assaisonner à votre goût. Réserver au frais. Faire bouillir 2 litres d'eau et un cube de bouillon dans une casserole. Faire chauffer la crème liquide et le dernier cube de bouillon dans une autre casserole. Assaisonner et faire réduire puis ajouter la ciboulette et le reste de morilles. Former des quenelles avec la farce de volaille à l'aide de deux cuillères à entremet. Les déposer au fur et à mesure dans le bouillon de cuisson. Cuire 7 minutes. Les égoutter et les déposer dans des petites assiettes creuses. Napper de sauce et déguster.

Desserts & gourmandises



Le cake aux fruits

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / lame pour pétrir

Sur la table

- 225 g de beurre
- 225 g de sucre glace
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 125 g de fruits confits
- 125 g de raisins secs
- 10 cl de rhum
- 1 zeste de citron râpé
- 1 zeste d'orange râpée

Comment faire ?

Faire chauffer 10 cl d'eau et 5 cl de rhum. Macérer les raisins dans ce mélange. Déposer le beurre pommade et le sucre dans le bol XXL du robot multifonctions muni de la lame à pétrir. Mélanger touche **PULSE** pour obtenir une pâte homogène. Ajouter par la goulotte les œufs. Mélanger en mode **PULSE** pour maintenir une émulsion. Ajouter la levure, la farine et mélanger de nouveau, touche « 1 ». Fariner les fruits confits et les raisins secs préalablement égouttés et séchés, puis enlever l'excédent de farine. Ajouter par la goulotte les fruits confits, les raisins, les zestes râpés et le reste du rhum, puis mélanger en utilisant la touche **PULSE**. Beurrer et fariner un moule à cake. Le remplir au $\frac{3}{4}$ et cuire au four à une température de 170°C pendant 1heure.

Le pain d'épices de « Valérie »

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / lame pour pétrir

Sur la table

- 150 g de beurre
- 200 g de sucre cassonade
- 250 g de farine complète
- 300 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 400 g de miel liquide
- 20 cl d'eau
- 20 g d'épices à pain d'épices
- 2 oranges

Comment faire ?

Râper le zeste des oranges. Réserver. Presser le jus des oranges dans une casserole, ajouter l'eau, le miel, la cassonade et le beurre. Faire chauffer le mélange jusqu'au frémissement. Dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, verser les deux types de farine, la levure, les épices et les zestes râpés. Mettre en fonction et verser le mélange liquide par la goulotte. Beurrer et fariner deux moules à cake. Remplir au $\frac{3}{4}$ et faire cuire au four chaleur tournante à une température de 150°C pendant 1 heure et 30 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.

Les cookies au chocolat et milk-shake aux fraises

Préparation : 10 minutes

cuisson : 5 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / lame pour pétrir

Sur la table

- 250 g de beurre
- 180 g de sucre glace
- 240 g de farine
- 4 c. à soupe de cacao
- 80 g de pépites de chocolat
- 500 g de fraises lavées
- 1 banane
- 50 cl de lait
- 150 g de glaçons

Comment faire ?

Déposer dans le bol XXL du robot multifonctions muni de la lame pour pétrir, le beurre pommade, le sucre glace, la farine et le cacao. Mélanger touche **PULSE** pour obtenir une pâte souple et homogène.

Ajouter par la goulotte les pépites de chocolat, mélanger de nouveau touche **PULSE**. Débarrasser et garder au frais pendant 1 heure avant de travailler la pâte. Faire des boules de 2 cm de diamètre. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone et tracer des sillons sur les boules à l'aide d'une fourchette. Cuire au four à 180°C pendant 5 mn sur une plaque anti-adhérente. Laisser refroidir. Verser les fraises équeutées et la banane épluchée dans le bol XL muni de la lame pour hacher. Mixer et rajouter par la goulotte les glaçons un par un. Finir la recette en ajoutant le lait par le micro doseur. Servir le milk-shake dans des verres hauts et dresser les cookies sur une assiette.

Île flottante Micro-ondes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / fouet planétaire / lame pour hacher

Sur la table

- 8 jaunes d'œufs
- 8 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 40 cl de lait
- 40 cl de crème liquide
- 50 g de cacao amer

Comment faire ?

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème.

Dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, verser les jaunes d'œufs et le sucre. Blanchir la préparation. Ajouter par la goulotte le cacao et mixer de nouveau. Verser le lait et la crème chaude dans le bol en mode **PULSE**. Vider le mélange dans une casserole et cuire à feu doux en remuant sans cesse pour obtenir une crème anglaise. Réserver et laisser refroidir en remuant de temps en temps. Verser les blancs d'œufs dans le bol XXL muni du fouet planétaire. Fouetter pour obtenir des blancs en neige fermes. Ajouter en fin de préparation 50 g de sucre en poudre pour serrer les blancs. Déposer un peu de blancs en neige sur une feuille de papier film. Rouler et serrer la feuille pour obtenir des boudins. Cuire les boudins au micro-ondes environ 40 secondes (10 secondes par 10 secondes). Couper des tronçons de blancs et servir avec la crème anglaise.



La mousse au chocolat express

Préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /
lame pour hacher / fouet planétaire

Sur la table

- 300 g de chocolat à 70 %
- 8 œufs
- 180 g de sucre semoule
- 200 g de beurre

Comment faire ?

Verser les œufs et le sucre dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher. Blanchir le mélange pour obtenir une consistance mousseuse. Pendant ce temps, concasser et mettre le chocolat à fondre au bain-marie. Une fois fondu, ajouter le beurre et mélanger délicatement pour obtenir une texture lisse et tiède. Verser le mélange chocolat et beurre sur les œufs blanchis par la goulotte en mode **PULSE** et lier délicatement les deux préparations sans faire retomber le mélange. Dresser dans des petits pots et laisser au frais environ 1 heure avant de déguster.

La mousse au chocolat caramélisée

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et
fouet planétaire

Sur la table

- 15 cl de lait
- 100 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 110 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat blanc
- 4,5 dl de crème liquide

Comment faire ?

Déposer le sucre dans une casserole et faire un caramel blond. Déglacer avec 10 cl d'eau et ajouter le lait. Chauffer le mélange (frémissement). Concasser le chocolat dans un saladier et verser le mélange et lisser délicatement à l'aide d'une spatule. Réserver. Fouetter la crème liquide dans le bol XXL du robot multifonctions à l'aide du fouet planétaire.

Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de chocolat et caramel refroidi. Verser dans un saladier ou plusieurs petites coupes et mettre au frais 1h avant de servir. Servir avec des petits biscuits.



Les gaufres de « grand-mère Bocuse »

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / lame pour hacher / fouet planétaire

Sur la table

- 500 g de farine
- 1 pincée de levure
- 15 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 250 ml de lait
- 750 ml de crème à 35 %
- 8 jaunes d'œufs
- 300 g. de beurre fondu
- 12 cl de rhum
- 8 blancs d'œufs

Comment faire ?

Dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher, verser et mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre. Ajouter rapidement par la goulotte le lait et la crème auparavant mélangé puis les jaunes d'œufs et le rhum. Incorporer délicatement le beurre fondu en mode **PULSE**. Débarrasser dans un grand contenant. Placer le fouet planétaire dans le bol XXL du robot. Verser les blancs d'œufs et les battre en neige très fermes. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange. Préchauffer le gaufrier. Graisser les plaques du gaufrier avec un peu d'huile et verser une quantité de pâte sur une de ses faces de façon à bien recouvrir les alvéoles. Cuire le temps nécessaire. On peut déguster les gaufres simplement saupoudrées de sucre glace, garnies de crème Chantilly ou d'une excellente confiture ménagère.



Le Marbré pour l'école

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et lame pour hacher

Sur la table

- 8 œufs
- 450 g de beurre pommade
- 450 g de sucre glace

Pour la pâte blanche

- 250 g de farine
- 10 g levure chimique
- 1 c. à café de vanille

Pour la pâte noire

- 200 g de farine
- 50 g de cacao
- 10 g levure chimique

Comment faire ?

Dans le bol XXL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, verser le beurre pommade et le sucre glace. Mélanger en mode **PULSE** jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter progressivement les œufs un par un en mode « 1 ».

Enlever et réserver la moitié de ce mélange. Dans la moitié restante, ajouter les ingrédients de la pâte blanche et en mode **PULSE** puis débarrasser.

Verser l'autre moitié dans le robot multifonctions et ajouter les ingrédients de la pâte noire. Procéder de la même façon. Réserver au frais. Beurrer un moule à cake et verser un peu de chaque mélange en méli-mélo, de façon à obtenir une jolie marbrure pendant la cuisson. Cuire dans un four pendant 25 minutes à une température de 180°C. Déguster tiède.

La tarte sabayon au chocolat

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XL et lame pour hacher

Sur la table

- 300 g de pâte sablée au chocolat
- 200 g de chocolat noir à 65 %
- 200 g de beurre
- 30 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 4 jaunes d'œufs

Comment faire ?

Faire fondre au bain marie le chocolat concassé et le beurre. Blanchir dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer la farine par la goulotte puis verser la préparation de chocolat et de beurre fondu sans cesser de mélanger. Etaler la pâte sablée au chocolat (recette page 8) et foncer un moule à tarte préalablement beurré. Verser la préparation au $\frac{3}{4}$ du moule et cuire dans un four à une température de 180°C pendant 25 à 35 mn.

Conseil : pour une meilleure dégustation, votre tartelette doit être fondante à cœur.

La marquise fondante au chocolat

Préparation : 1 journée

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL / fouet planétaire / lame pour hacher

Sur la table

- 145 g de chocolat à 60%
- 7 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre semoule
- 300 g de beurre pommade
- 165 g de cacao
- 50 cl de crème liquide
- 50 g de sucre glace

Comment faire ?

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Verser la crème liquide dans le bol XXL du robot muni du fouet. Fouetter la crème et ajouter en fin de préparation le sucre glace pour obtenir une crème chantilly. Réserver au frais. Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre dans le bol XL du robot à l'aide de la lame pour hacher. Mélanger le cacao avec le beurre pommade.

Incorporer le mélange par la goulotte en mode **PULSE**. Débarrasser dans un saladier. Ajouter délicatement la crème chantilly. Verser la préparation dans un moule et garder au frais 6 heures avant de servir. Couper la marquise en tranches et accompagner d'une crème anglaise parfumée à la vanille et d'une marmelade d'orange.

Le tiramisù florentin

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires s: bol XXL / bol XL / lame pour hacher / fouet planétaire

Sur la table

- 500 g de mascarpone
- 5 cl de café expresso
- 5 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 5 cl d'eau
- 5 cl de liqueur d'amarretto
- 300 g de biscuits à la cuillère
- 3 c. à soupe de cacao en poudre

Comment faire ?

Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Déposer les jaunes d'œuf dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher. Verser le sirop par la goulotte en mode « I ». Blanchir la préparation. Mélanger la moitié de la liqueur et le mascarpone puis l'ajouter peu à peu à la préparation précédente par la goulotte du robot. Débarrasser. Batta les blancs en neige dans le bol XXL du robot multifonctions muni du fouet. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange précédent. Mélanger le reste de liqueur avec le café chaud et imbiber légèrement les biscuits. Tapisser le fond d'une terrine avec les biscuits puis verser un peu de la préparation. Recommencer l'opération de façon à faire plusieurs couches. Réserver au frais 4 heures. Au moment de servir saupoudrer généreusement de cacao et déguster.



Tourte aux poires et crème d'amandes

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et lame pour hacher

Sur la table

- 400 g de pâte sucrée
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre en poudre
- 25 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 4 cl de rhum
- 6 poires
- 30 g d'amandes effilées

Comment faire ?

Foncer un moule à tarte avec la pâte sucrée (recette page 9). Réserver au frais.

Verser dans le bol XXL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, la poudre d'amandes, le sucre, le beurre pommade et la farine. Mélanger en utilisant la touche « 1 ». Ajouter par la trémie, les œufs puis le rhum. Mélanger de nouveau pour obtenir une préparation onctueuse. Réserver.

Eplucher et couper la chair des poires en dés.

Faire confire à la poêle, les dés de poire et le miel. Egoutter dans une passoire et garder les deux éléments. Garnir le fond de la tarte de crème aux amandes et déposer dessus les dés de poires.

Parsemer d'amandes effilées et recouvrir d'une abaisse de pâte sucrée. Coller les bords et badigeonner la surface de la tourte avec le jus de cuisson. Cuire dans un four à une température de 180°C pendant 35 à 40 minutes. Déguster tiède.



La tarte aux fruits rouges et chantilly

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et fouet planétaire

Sur la table

- 300 g de pâte sablée au chocolat
- 200 g de fraises équeutées
- 200 g de framboises fraîches
- 200 g de myrtilles
- 200 g de mûres
- 40 cl de crème liquide
- 40 g de sucre glace
- 150 g de gelée de framboises
- 10 pâtes de fruits rouges
- 10 cl d'eau

Comment faire ?

Abaissier la pâte sablée au chocolat (recette page 8) pour former un cercle de 30 cm de diamètre et de 1 cm d'épaisseur. Le poser sur une plaque de cuisson recouvert d'une feuille en silicone. Cuire dans un four à une température de 180°C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir. Verser la crème liquide dans le bol XXL du robot multifonctions muni du fouet. Battre en mode « continu » pour obtenir une crème fouettée légère. Ajouter en fin de préparation, le sucre glace par la trémie. Mélanger et réserver au frais. Faire chauffer la gelée de framboises, les pâtes de fruits et l'eau. Mélanger délicatement avec les fruits rouges. Verser la préparation sur le fond de tarte. Laisser au frais ½ heure. A l'aide d'une poche pâtissière, recouvrir la tarte de chantilly. Conserver au frais ½ heure et déguster aussitôt.

La tarte aux pommes de Mamie

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL et disque à émincer

Sur la table

- 10 pommes
- 300 g de pâte sucrée
- 120 g de sucre cassonade
- 50 g de beurre
- 3 cl d'armagnac
- 250 g de crème fraîche

Comment faire ?

Eplucher les pommes. Les couper en deux et les épépiner. Tailler les pommes dans le bol XXL du robot muni du disque à émincer réglé sur 6 mm. Utiliser la grande trémie. Verser les tranches de pommes dans un récipient puis saupoudrer de sucre et arroser d'armagnac. Mélanger et laisser macérer 30 minutes. Foncer un moule à tarte avec la pâte sucrée (recette page 9). Déposer les tranches de pommes dans le désordre. Tasser-les légèrement.

Parsemer la tarte de morceaux de beurre. Cuire dans four à une température de 200°C pendant 35 minutes. Déguster chaud avec une cuillère de crème fraîche.

Le gâteau moelleux au citron

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /
lame pour hacher / lame pour pétrir

Sur la table

- 5 œufs
- 350 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel fin
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 270 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 3 citrons
- 100 g de beurre fondu

Comment faire ?

Déposer dans le bol XL du robot multifonctions muni de la lame pour hacher, les œufs, le sucre. Blanchir le mélange. Ajouter par la goulotte les zestes des citrons râpés, la farine, la levure et le sel. Mélanger de nouveau. Ajouter par la goulotte la crème fraîche en utilisant la touche **PULSE** pour éviter de trop mélanger la pâte. Verser le beurre fondu par le micro-doseur de la goulotte. Beurrer un moule à cake et le remplir au 3/4. Cuire au four à 180°C pendant 20 mn.

Astuce : verser un verre de limoncello (liqueur de citron) sur le gâteau chaud pour le parfumer lorsque vous le sortez du four.

La forêt noire

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 8 personnes

Accessoires : bol XXL / bol XL /
lame pour hacher / fouet planétaire

Sur la table

- 70 cl de crème fraîche liquide
- 125 g de farine
- 8 œufs
- 90 g de cacao
- 225 g de sucre en poudre
- 175 g de beurre fondu
- 10 cl de kirsch
- 125 g de sucre roux
- 10 cl d'eau
- 100 g de griottes
- 100 g de vermicelles de chocolat
- 125 g de copeaux de chocolat

Comment faire?

Faire un sirop avec l'eau, le kirsch et le sucre roux. Blanchir le sucre et les œufs dans le bol XL du robot muni de la lame pour hacher. Mélanger la farine avec 50g de cacao et l'incorporer par la trémie en utilisant la touche **PULSE**. Ajouter le beurre fondu par le micro-doseur de la goulotte. Verser la préparation dans un moule à génoise beurré et fariné. Cuire dans un four à une température de 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Démouler et réserver sur une grille. Fouetter la crème dans le bol XXL du robot muni du fouet. Ajouter le reste de cacao par la goulotte. Couper la génoise en trois disques identiques et imbiber de sirop. Répartir la crème chocolatée sur les deux premiers disques et parsemer de griottes. Recouvrir avec le troisième disque, puis napper tout le gâteau avec le reste de la crème. Recouvrir les bords de la forêt noire avec des vermicelles de chocolat et saupoudrer le dessus de copeaux de chocolat. Garder au frais 1 heure avant de déguster.



