



Livre de recettes

ni préchauffage, ni temps d'attente... tout simplement une cuisson parfait

Aujourd'hui, grâce au nouveau four multifonction Bauknecht, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir d'excellents résultats. L'éventail des fonctions de cuisson dont il est doté vous permet en effet de cuire vos plats à la perfection.

Ce four associe une interface utilisateur de pointe et la technologie SENSOR avec un puissant système à convection, éliminant tout besoin de préchauffage. Toutes les recettes répertoriées dans ce livre de cuisine ne nécessitent pas de préchauffage et leur réussite est toujours garantie.

Ce livre de cuisine compte 30 recettes soigneusement sélectionnées à votre intention.

Dès que vous avez sélectionné votre recette préférée par le biais de l'afficheur de votre four, il ne vous reste plus qu'à enfourner le plat et à démarrer la cuisson. Le four programme automatiquement le processus de cuisson idéal et vous informe régulièrement via l'afficheur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter votre touche personnelle à tous vos plats au terme de la durée de cuisson.

recommandations importantes

Afin d'obtenir les résultats escomptés, nous vous recommandons de ne pas varier les quantités et les ingrédients cités dans les recettes. Avant d'entamer la préparation de la viande, il est conseillé de la retirer du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. (La température de la viande devrait se situer autour de de 10-12°C).

Certains plats doivent être retournés ou mélangés à mi-cuisson : le four vous informera en émettant un signal sonore. (Il est précisé dans la recette si l'aliment doit être mélangé ou retourné pendant la cuisson).

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : le four adapte le temps restant au cours de la cuisson du plat.

Peu de temps avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, le four vous demande de contrôler si le niveau de cuisson du plat est à votre convenance.

Pour cette même raison, en fin de cuisson, il est possible de prolonger manuellement le temps de cuisson en intervenant sur la navigation du four.



accessoires fournis

PLAQUE
À PÂTISSERIE



GRILLES



LÈCHEFRITE



Par rapport à la plaque à pâtisserie, la lèchefrite présente une plus grande profondeur. Dans certaines recettes, il vous est demandé de la placer sous la grille, remplie d'eau, afin de recueillir les graisses et les huiles produites durant la cuisson des viandes rôties et/ou grillées.

SOUFFLÉS		
	Lasagnes	9
	Cannelloni	11
	Crêpes gratinées	13
	Gratin d'aubergines au Parmesan	15
TARTES		
	Tarte aux légumes	17
	Quiche lorraine	19
	Tarte aux pommes	21
PIZZA		
	Pizza croquante	23
	Pizza 2 plaques	23
VIANDES		
	Côtes de porc	25
	Rôti de porc avec sa couenne	27
	Gigot d'agneau	29
	Brochettes	31
VOLAILLE		
	Poulet rôti	33
	Blancs de poulet	35
POISSONS		
	Truites grillées	37
	Saumon aux herbes	39
	Filets de poisson en croûte de noisettes	41
LÉGUMES		
	Pommes de terres rôties	43
	Strudel végétarien	45
	Gratin pommes de terre	47
	Gratin de tomates	49
	Gratin de légumes	51
	Poivron farci	53
DESSERT		
	Tarte aux fruits	55
	Strudel	57
	Gâteau aux poires et chocolat	59
	Gâteau marbré	61
	Gâteau au fromage	63
	Gâteau au yaourt	65



INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

500 g de pâte fraîche pour lasagnes
180 g de Parmesan râpé
200 g de fromage coupé en morceaux
(au choix : mozzarella, scamorza, provola)

POUR LA SAUCE À LA VIANDE :

500 g de viande de bœuf hachée
800 g de tomates (pelées ou en petits morceaux)
1 cube de bouillon
1 oignon moyen
30 g de beurre
6 à 7 cuillères d'huile d'olive
1 verre de vin rouge
céleri, carottes
sel

POUR LA PRÉPARATION DE 600 G DE SAUCE BÉCHAMEL :

(vous pouvez également utiliser la sauce Béchamel prête à l'emploi disponible dans le commerce)
50 g de beurre
60 g de farine 00
1 l de lait
sel, noix de muscade

PRÉPARATION DE LA SAUCE À LA VIANDE :

1. Couper le céleri, la carotte et l'oignon en petits morceaux et faites revenir dans l'huile d'olive et le beurre.
2. Ajoutez la viande et faites rissoler. Versez le vin et faites évaporer. Ajoutez les tomates, le cube de bouillon et le sel. Couvrez et cuisez à feu doux pendant environ une heure.

PRÉPARATION DE LA SAUCE BÉCHAMEL :

1. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement, de façon à ne pas former de grumeaux.
2. Versez le lait un peu à la fois et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue.
3. En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et de noix de muscade râpée.
4. Beurrez le plat.
5. Distribuez sur le fond deux cuillères de sauce à la viande, alternez une couche de pâte pour lasagnes, une couche de sauce à la viande, la sauce Béchamel, le fromage en morceaux et saupoudrez de Parmesan râpé.
6. Continuez à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
7. Terminez par une couche abondante de sauce Béchamel, saupoudrez de Parmesan râpé et ajoutez quelques coquilles de beurre.

TEMPS DE PRÉPARATION

2 heures

TEMPS DE CUISSON*

45 à 60 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

plat anti-adhérent
rectangulaire

SUGGESTION ET VARIANTE

Si vous préparez des lasagnes à base de poisson ou de légumes, vous pouvez remplacer le lait par du bouillon végétal et le beurre par de l'huile d'olive

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g de pâte fraîche pour cannelloni ou pour lasagnes
60 g de Parmesan (30 g pour la farce)
quelques noisettes de beurre

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE

70 g de poireau
30 g de céleri
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
350 g de viande de bœuf (1ère qualité)
200 ml de bouillon
80 g d'épinards
60 g de tomates fraîches
1 œuf
30 g de Parmesan

POUR LA PRÉPARATION DE 300 G DE SAUCE BÉCHAMEL :

(vous pouvez également utiliser la sauce Béchamel prête à l'emploi disponible dans le commerce)
30 g de beurre
30 g de farine type 00
0,5 l de lait
sel, noix de muscade

PRÉPARATION DE LA FARCE :

1. Coupez le céleri et les poireaux en julienne et faites-les revenir dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez la viande coupée en petits morceaux, salez et poivrez. Ajoutez les épinards et la tomate coupée en gros morceaux. Laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Versez le bouillon et complétez la cuisson de la viande. La farce doit rester crémeuse mais pas liquide. Passez le tout au mixer, ajoutez l'œuf entier, le Parmesan et la noix de muscade. Mélangez.

PRÉPARATION DE LA SAUCE BÉCHAMEL :

1. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait peu à peu et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue. En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et de noix de muscade râpée.
2. Utilisez une poche à douille pour farcir les feuilles de pâte puis roulez-les. Coupez les cannelloni aux dimensions voulues.
3. Beurrez le plat et versez une louche de sauce sur le fond. Posez les cannelloni et recouvrez-les avec le reste de sauce. Saupoudrez de Parmesan et ajoutez quelques noix de beurre.

TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure

TEMPS DE CUISSON*

25 à 35 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

réipient en verre
rectangulaire (35 cm x 25 cm
env.)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer la farce des cannelloni par la farce des crêpes (ricotta et épinards).

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

POUR LES CRÊPES :

100 g de farine 00
250 ml de lait
3 œufs entiers
1 cuillère d'huile d'olive
sel, noix de muscade

POUR LA FARCE :

400 g de ricotta
200 g d'épinards
40 g de Parmesan
sel, poivre
1 œuf
noix de muscade

POUR LA SAUCE BÉCHAMEL :

50 g de beurre
60 g de farine
1 l de lait
sel, noix de muscade
60 g de Parmesan

1. Préparez la farce des crêpes en mélangeant soigneusement tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.
2. Laissez reposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.
3. Préparez les crêpes à l'aide de la poêle spéciale anti-adhérente.
4. Faites blanchir les épinards. Faites-les refroidir dans de l'eau froide et égouttez-les soigneusement.
5. Hachez-les légèrement et ajoutez la ricotta, le sel, le poivre, la noix de muscade, les œufs et le Parmesan.
6. Garnissez les crêpes et repliez-les.

PRÉPARATION DE LA SAUCE BÉCHAMEL :

1. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement, de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait un peu à la fois et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue.
2. En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et une pincée de noix de muscade.
3. Versez la sauce dans le fond du plat, puis disposez les crêpes par-dessus. Recouvrez les crêpes de Béchamel et saupoudrez de Parmesan. Faites gratiner au four.

TEMPS DE PRÉPARATION

50 min

TEMPS DE CUISSON*

35 à 45 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

plat anti-adhérent
rectangulaire

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer les épinards par des champignons coupés en tranches et étuvés

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



gratin d'aubergines au Parmesan

SOUFFLÉS

15

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

4 à 5 aubergines
(environ 1,5 kg)
un gros oignon
5 à 6 cuillères d'huile d'olive
800 g de tomates coupées en gros morceaux
350 g environ de mozzarella
100 g de Parmesan râpé
basilique frais

1. Coupez les aubergines en tranches (1 centimètre d'épaisseur environ), salez et laissez reposer sur un torchon pendant environ une heure. Faites chauffer les aubergines sur la grille.
2. Faites revenir l'oignon dans l'huile, ajoutez les tomates, le sel, et faites cuire à feu doux pendant 40 minutes environ.
3. Coupez la mozzarella en dés. Distribuez deux cuillères de sauce dans le fond du récipient, mettez une couche d'aubergines, une couche de sauce, quelques dés de mozzarella, saupoudrez de fromage râpé et d'un peu de basilique. Continuez à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Terminez par une couche de sauce et saupoudrez de Parmesan râpé.

TEMPS DE PRÉPARATION

50 min

TEMPS DE CUISSON*

40 à 50 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

plat rectangulaire
(35 cm x 25 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez utiliser les aubergines surgelées déjà grillées disponibles dans le commerce. Si vous utilisez des aubergines fraîches, vous pouvez les passer dans la farine et les cuire au lieu de les griller

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

250 g de pâte feuilletée fraîche
450 g de légumes mixtes : artichauts, asperges et champignons
150 g de Gruyère râpé grossièrement
3 œufs
200 ml de crème liquide
100 ml de lait
sel, poivre, paprika

1. Faites blanchir les légumes pendant quelques minutes dans de l'eau salée, puis égouttez-les.
2. Faites revenir les légumes coupés en morceaux dans une poêle, avec un peu d'huile.
3. Tapissez le moule de papier sulfurisé et abaissez la pâte en veillant à recouvrir les bords également. Distribuez les légumes, saupoudrez de fromage râpé.
4. Dans un récipient, battez les œufs, la crème, le lait, le sel et le paprika, puis versez la préparation de façon uniforme sur les légumes.

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON*

50-60 min

RÉCIPENT CONSEILLÉ

moule à tarte en métal à bords bas (diamètre 28 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Utilisez de préférence des légumes frais de saison. Si les légumes sont coupés fins, il n'est pas nécessaire de les blanchir

Vous pouvez accompagner la tarte aux légumes d'un filet de poisson cuit à la vapeur, ou la servir comme hors d'œuvre avec une sauce tiède à base de légumes (crème de poireaux, sauce tomate, crème de potiron)

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

250 g de pâte brisée fraîche
150 g de lard en cubes
4 œufs
2 oignons
10 g de persil haché
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
100 g de gruyère râpé grossièrement
sel, poivre

1. Tapissez le moule de papier sulfurisé et abaissez la pâte brisée en recouvrant également les bords du moule. Placez sur le fond le lard rissolé, l'oignon coupé en julienne et cuit à l'étuvée, et saupoudrez de fromage.
2. Dans un récipient, battez les œufs avec le lait et la crème, salez et poivrez selon vos goûts.
3. Versez la préparation de façon homogène et garnissez de persil haché.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

40 à 50 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

moule à tarte en métal à bords bas (diamètre 30 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez également préparer la quiche en associant les aliments suivants :

- pommes de terre et bacon
- poireaux et lard
- perche et artichauts
- épinards et saumon

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

4 pommes
250 g de farine 00
50 g de beurre
1 pincée de sel
80 ml d'eau froide
10 g de levure pour gâteaux
100 g de sucre

POUR LA CRÈME :

500 ml de lait
2 œufs
10 g de maïzena
50 g de sucre
40 ml de rhum (facultatif)
1 sachet de vanilline
10 g de farine 00
gélatine pour gâteaux

PRÉPARATION DE LA BASE :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sel, ajoutez le beurre préalablement ramolli à température ambiante, le sucre, la levure et l'eau, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange compact. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

PRÉPARATION DE LA CRÈME :

1. Faites chauffer le lait avec la vanilline, puis retirez du feu. Dans un autre récipient, battez le sucre, l'œuf, la farine et la maïzena. Ajoutez le mélange obtenu au lait et continuez à mélanger sur le feu jusqu'à ce que la consistance devienne crémeuse. En fin de cuisson, ajoutez le rhum.
2. Tapissez le moule à tarte de papier sulfurisé. Étendez la pâte dans le moule en recouvrant les bords également.
3. Recouvrez la pâte avec la crème préparée précédemment.
4. Coupez les pommes en quartiers (épaisseur d'un demi-centimètre environ).
5. Disposez les tranches de pommes en les superposant partiellement l'une sur l'autre, de façon à recouvrir toute la surface.
6. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir la tarte, puis glacez avec la gélatine pour pâtisseries.

TEMPS DE PRÉPARATION

50

TEMPS DE CUISSON*

75 à 90 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

moule à tarte en métal à bords bas (diamètre 28 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Émiettez quelques biscuits secs sur la pâte avant de verser la crème pour obtenir une tarte plus sèche

Avant la cuisson, saupoudrez légèrement les pommes avec de la cannelle en poudre

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 1

PLAQUE :

350 g de farine
200 ml d'eau
18 ml d'huile d'olive
14 g de levure de bière
7 g de sel
3,5 g de sucre
250 g de pulpe de tomate
150 g de mozzarella
huile d'olive, sel, origan

INGRÉDIENTS POUR 2

PLAQUES :

700 g de farine
400 ml d'eau
35 ml d'huile d'olive
25 g de levure de bière
13 g de sel
7 g de sucre
500 g de pulpe de tomate
300 g de mozzarella
huile d'olive, sel, origan

1. Faites dissoudre la levure dans de l'eau tiède (35°C environ). Utilisez la quantité d'eau indiquée dans les ingrédients. Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail et ajoutez le sel, le sucre et l'huile en amalgamant le tout. Ajoutez progressivement l'eau à la farine et préparez la pâte. Travaillez soigneusement la pâte, de façon à ce qu'elle soit lisse et élastique. Placez la pâte dans un récipient couvert d'un linge humide et faites lever dans le four en sélectionnant la fonction « LEVAGE » pendant 45 minutes.
2. Entre-temps, préparez les tomates en y ajoutant l'ail, l'origan et le sel. Une fois le levage terminé, abaissez la pâte sur la lèchefrite préalablement huilée.
3. Recouvrez la surface de tomates et ajoutez la mozzarella coupée en morceaux.

TEMPS DE PRÉPARATION

2 heures

TEMPS DE CUISSON*

25 à 35 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

Lèchefrite et plaque à
pâtisserie

SUGGESTION ET VARIANTE

Pour la préparation de la pâte, vous pouvez utiliser différents types de farine (seigle, sarrasin, farine intégrale de blé tendre), dans la mesure d'un tiers par rapport à la quantité totale de farine

Vous pouvez garnir les pizzas selon vos goûts avant de les enfourner

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



côtes de porc

INGRÉDIENTS POUR 2-6 PERSONNES

2 à 6 côtelettes de porc
huile d'olive
ail
sauge
romarin
sel, poivre

1. Hachez grossièrement l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.
2. Mettez les côtelettes dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.
3. Posez les côtelettes sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min plus 30 minutes pour la marinade

TEMPS DE CUISSON*

15 à 25 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

grille ou lèchefrite

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé



rôti de porc avec sa couenne

VIANDES

27

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

1,5/1,8 kg d'épaule de porc avec sa couenne

Romarin

Sauge

Ail

Thym

Sel et poivre

huile d'olive extra vierge

1. Faites quelques entailles dans la couenne. Salez et poivrez la viande en la massant bien pour faire pénétrer les condiments. Hachez les épices et déposez-les dans les entailles. Enduisez le rôti d'huile d'olive au pinceau et faites-le cuire au four.
2. En fin de cuisson, laissez reposer la viande dans le four 20 min environ

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON*

110 à 130 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

lèche-frite ou plaque à pâtisserie

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez servir le rôti avec son fond de cuisson mais aussi avec une sauce aux pommes ou aux prunes

Accompagnez-le de préférence de pommes de terre au four

Vous pouvez également servir le rôti froid, coupé en fines tranches sur lesquelles vous pourrez verser de l'huile d'olive ou un glaçage de vinaigre balsamique

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES » puis la recette « RÔTI DE PORC »



gigot d'agneau

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

1 gigot d'agneau de 2 kg environ
2 gousses d'ail
sel, poivre

1. Préparez le gigot en éliminant la graisse excédentaire. Coupez l'ail en petits morceaux et piquez la viande avec ceux-ci. Salez et poivrez à volonté.
2. Posez la viande directement sur la lèchefrite tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.
3. Placez la lèchefrite sur le troisième gradin.

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON*

60 à 70 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

lèchefrite

SUGGESTION ET VARIANTE

Une fois la cuisson terminée, laissez reposer la viande pendant au moins dix minutes en la recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium, afin de permettre une répartition plus homogène des sucs restés à l'intérieur

Le gigot peut être désossé en retirant la première partie de l'os

Après la cuisson, on peut enduire le gigot de moutarde et le laisser reposer quelques minutes encore dans le four éteint, mais encore chaud

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES

4 à 8 brochettes de viande
ail
sauge
romarin
huile d'olive
sel, poivre

1. Hachez grossièrement l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.
2. Mettez les brochettes dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.
3. Posez les brochettes sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four.
4. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min plus 30 minutes pour la marinade

TEMPS DE CUISSON*

15 à 25 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

grille ou lèchefrite

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer la viande par du poisson coupé en cubes de même dimension : écrevisses, seiches, saumon, lotte de mer

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé



INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

1 poulet de 1 à 1,5 kg
ail
huile d'olive
romarin
sauge
sel, poivre

1. Lavez et essuyez le poulet.
2. Introduisez à l'intérieur du poulet les herbes aromatiques et l'ail, un peu de sel et de poivre.
3. Huilez légèrement la surface du poulet et salez.
4. Placez le poulet directement sur la grille que vous enfournerez sur le troisième gradin.
5. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite que vous placerez sur le premier gradin.

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON*

50 à 70 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

grille ou lèchefrite

SUGGESTION ET VARIANTE

Avant la cuisson, aromatisez le poulet en plaçant à l'intérieur de celui-ci les herbes aromatiques, quelques gousses d'ail, l'écorce d'une orange ou d'un citron

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES

4 à 8 tranches de blanc de poulet
(hauteur de coupe non inférieure au centimètre)
huile d'olive
ail
sel, poivre
sauge, romarin

1. Hachez l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.
2. Mettez les tranches de poulet dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.
3. Posez les blancs de poulet sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min plus 30 minutes pour la marinade

TEMPS DE CUISSON*

15 à 20 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

grille ou lèchefrite

SUGGESTION ET VARIANTE

Les blancs de poulet peuvent également être servis froids, coupés en cubes ou en bâtonnets, accompagnés de salades aromatiques, telles que roquette ou salade mixte, et assaisonnés de vinaigrettes particulières à base de vinaigre balsamique ou d'agrumes

Vous pouvez remplacer les blancs de poulet par des blancs de dinde de même dimension

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé



truites grillées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 truites de 230/250 g chacune
Romarin
Sauge
Ail
Thym
Sel et poivre
huile d'olive extra vierge

1. Évidez, écaillez, lavez et essuyez les truites.
2. Salez et poivrez les poissons à l'extérieur et à l'intérieur. Farcissez-les avec les herbes aromatiques.
3. Posez les truites sur la lèche-frite après y avoir posé du papier sulfurisé.
4. Arrosez-les d'huile d'olive extra vierge.

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON*

20 à 30 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

lèche-frite ou plaque à pâtisserie

SUGGESTION ET VARIANTE

Accompagnez les truites d'une mayonnaise ou d'une sauce dérivée (tartare ou sauce à la ciboulette)

Vous pouvez les accompagner d'un mélange de légumes au grill

Vous pouvez aromatiser les truites avec des agrumes (citron, orange, citron vert)

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)





filets de poisson en croûte de noisettes

POISSONS

41

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g de filets de poisson blanc (morue, merlan, bar)
100 g de pain de mie
80 g de noisettes ou amandes
5 g de basilic frais
5 g de persil
aneth
ail
sel, poivre
huile d'olive extra vierge

1. Passez au mixer séparément le pain de mie et les noisettes sans les hacher trop fin.
2. Hachez le basilic, le persil, l'aneth et l'ail au couteau.
3. Mélangez les ingrédients, ajoutez trois cuillères d'huile d'olive, salez et poivrez.
4. Amalgamez bien le tout à l'aide d'une spatule.
5. Passez les filets de poisson dans la chapelure de noisettes en appuyant légèrement pour bien la faire adhérer.
6. Posez les filets de poisson sur la lèchefrite après y avoir posé du papier sulfurisé.
7. Arrosez-les d'huile d'olive extra vierge et faites cuire avec la fonction appropriée.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

25 à 30 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

lèchefrite ou plaque à pâtisserie

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer les noisettes de la croûte par des amandes

Vous pouvez servir les filets de poisson en croûte avec des pommes de terre cuites à la vapeur et des tomates fraîches coupées grosses, aromatisées au basilic frais

Vous pouvez également les accompagner d'un mesclun de jeunes pousses de salades aromatiques

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS » puis la recette « POISSON CROÛTE NOIX »



pommes de terre rôties

LÉGUMES

43

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

1,5 kg de pommes de terre
romarin
huile d'olive
sel

1. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et placez-les dans la lèchefrite tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez de sel et de romarin.
2. Arrosez abondamment d'huile et mélangez.

Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de mélanger les pommes de terre

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON*

30 à 40 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

lèchefrite

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez utiliser des pommes de terre nouvelles et les cuire avec la pelure

Aromatisez les pommes de terre avant la cuisson avec quelques gousses d'ail et quelques échalotes

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES » puis la recette « POMMES DE TERRE RÔTIES »



strudel végétarien

LÉGUMES

45

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

500 de pâte feuilletée
1 œuf
150 g de fromage (tomme ou Emmenthal)
15 g de basilique
1 aubergine
2 courgettes
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poireau
2 tomates en grappe

REMARQUE :

s'il est nécessaire d'utiliser deux feuilles pour atteindre le poids suggéré, superposez partiellement celles-ci de façon à ne former qu'une seule feuille rectangulaire.

1. Coupez tous les légumes en julienne et faites-les revenir dans une poêle pendant quelques minutes avec un peu d'huile d'olive, tout en les maintenant croquants.
2. Laissez refroidir les légumes. Ajoutez le fromage coupé en bâtonnets, les filets de tomate, le basilique, et assaisonnez de sel et de poivre.
3. Abaissez la pâte feuilletée et disposez les légumes au centre.
4. Badigeonnez légèrement les bords de la pâte feuilletée avec l'œuf battu, puis fermez les extrémités en les pressant.
5. Badigeonnez le strudel avec l'œuf et cuisez-le sur la lèche-frite préalablement tapissée de papier sulfurisé.

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON*

30 à 40 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

Lèche-frite

SUGGESTION ET VARIANTE

Servez le strudel accompagné d'une sauce à la tomate fraîche légère, aromatisée au basilique

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES » puis la recette « STRUDEL VÉGÉTARIEN »



gratin pommes de terre

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

1 kg de pommes de terre
150 g de Gruyère râpé
200 ml de lait
250 ml de crème fraîche
40 g de beurre
1 gousse d'ail
15 g d'échalote
sel, poivre, noix de muscade

1. Pelez et coupez les pommes de terre en tranches fines.
2. Dans une casserole, faites rissoler l'ail et l'échalote hachés avec une noix de beurre, puis ajoutez le lait et la crème.
3. Beurrez le plat et disposez les tranches de pommes de terre. Versez la préparation sur les pommes de terre et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
4. Saupoudrez les pommes de terre de fromage râpé.
5. Distribuez quelques coquilles de beurre

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

55 à 65 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

plat (longueur 28 cm env.)

SUGGESTION ET VARIANTE

Ajoutez avant la cuisson 150g de champignons porcini sautés à l'ail et au persil ou une cuillère de champignons porcini secs trempés dans l'eau et hachés

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



gratin de tomates

LÉGUMES

49

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

4 à 8 tomates en grappe
130 g de pain carré privé de la croûte
15 g de basilique
10 g de persil
½ gousse d'ail
2 cuillères d'huile d'olive
sel, poivre

1. Coupez les tomates en deux et videz-les de leurs pépins.
2. Salez les tomates et retournez-les sur un torchon pour les faire dégorger.
3. Préparez le pain aux herbes en passant au mixer le pain carré avec le basilique, le persil, l'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
4. Remplissez les tomates avec le pain aux herbes et disposez-les dans un plat.
5. Mouillez avec un filet d'huile d'olive et enfournez.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

30 à 40 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

plat (longueur 26 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Ajoutez quelques feuilles de menthe, si vous le souhaitez, pour aromatiser le pain aux herbes

Les tomates farcies peuvent être servies froides comme hors d'œuvre d'été

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES » puis la recette « GRÂTIN DE TOMATES »







INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES**POUR LA PÂTE BRISÉE :**

300 g de farine 00
1 œuf entier et 2 jaunes
180 g de beurre
150 g de sucre
écorce râpée d'un citron
1 pincée de sel
1 sachet de vanilline

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

500 ml de lait
3 jaunes d'œuf
1 œuf entier
125 g de sucre
50 g de farine 00
1/2 sachet de vanilline
écorce d'un demi-citron
fruits de saison
gélatine pour gâteaux
(si vous le souhaitez)

PRÉPARATION DE LA BASE :

1. Mélangez le sucre avec le beurre ramolli à température ambiante.
2. Ajoutez les œufs, le sel, l'écorce de citron et la farine, et travaillez brièvement le mélange. Placez la pâte obtenue dans le réfrigérateur pendant 30 minutes environ. Beurrez et farinez le moule.
3. Abaissez la pâte de façon à recouvrir le fond et les bords du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez.
4. En fin de cuisson, retirez la base du four et attendez qu'elle soit tiède avant de la garnir.

PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

1. Portez le lait à ébullition avec la peau du citron.
2. Dans un bol, mélangez le sucre avec la farine, les œufs et la vanilline.
3. Délayez le mélange en versant le lait lentement. Portez à nouveau la crème à ébullition et éteignez immédiatement. Retirez du feu et faites-la refroidir en mélangeant de temps en temps.
4. Coupez les fruits en tranches.
5. Dès que la crème pâtissière est refroidie, versez-la sur le fond de la tarte, décorez avec les fruits et recouvrez de gélatine pour gâteaux.

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON*

28 à 38 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

Moule à tarte à bords bas
(diamètre 28 cm - 30 cm)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez ajouter une couche de biscuit de Savoie entre la crème et les fruits frais

Pour une tarte à la confiture, étalez la confiture (fraises, abricots, figes, pêches) sur la pâte et décorez avec la pâte restante

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

500 g de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée), ou 2 paquets de 250 g de pâte feuilletée (fraîche) déjà étendue

400 g de pommes

50 g de raisins de Corinthe

50 g d'amandes en lamelles ou hachées (ou des pignons)

40 g de biscuits secs émiettés
60 g de sucre

écorce râpée d'une orange

100 g de confiture d'abricots
cannelle

1 œuf entier

lait

REMARQUE :

s'il est nécessaire d'utiliser deux feuilles pour atteindre le poids suggéré, superposez partiellement celles-ci de façon à ne former qu'une seule feuille rectangulaire.

1. Faites tremper les raisins dans un peu rhum.
2. Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Égouttez et séchez les raisins, et mettez-les dans un récipient avec les pommes, les amandes, l'écorce d'orange, les biscuits émiettés, le sucre, la cannelle, la confiture, et mélangez le tout.
3. Abaissez la pâte sur une surface farinée et étirez-la de façon à obtenir un rectangle recouvrant toute la surface de la lèchefrite.
4. Tapissez la lèchefrite de papier sulfurisé et étalez la pâte. Déposez la farce au centre de la pâte, sur toute la longueur.
5. Humidifiez les bords de la pâte avec du lait et fermez ceux-ci en les pressant. Badigeonnez la surface avec l'œuf battu.

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON*

30 à 40 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

lèchefrite

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez utiliser différentes qualités de pommes en modifiant la quantité de sucre en conséquence, en fonction de la douceur des pommes

Vous pouvez utiliser de la pâte feuilletée à base de farine intégrale

Une partie du sucre peut être remplacée par du miel

Une variante de cette préparation classique consiste à réaliser un strudel de poires, préparé simplement avec des fruits frais, du sucre et des copeaux de chocolat

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



gâteau aux poires et chocolat

DESSERT

59

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

3 œufs
170 g de sucre
150 g de beurre
250 g de farine 00
10 g de levure pour gâteaux
1 pincée de sel
2 à 3 poires (environ 200 g)
1 sachet de vanilline
80 g de copeaux de chocolat fondant

1. Battez les œufs, le sucre, la vanilline et le sel jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux.
2. Ajoutez le beurre ramolli à température ambiante et mélangez lentement.
3. Ajoutez la farine tamisée et la levure.
4. Battez le tout jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène. Pelez les poires, coupez-les en morceaux et ajoutez-les au mélange. Ajoutez également les copeaux de chocolat.
5. Versez la préparation dans un moule à tarte beurré et fariné.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

45 à 55 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

moule à tarte en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer les copeaux de chocolat par 80 g d'amandes effilées

Une partie des poires peut être découpée en quartiers que vous disposerez en forme d'éventail sur le dessus du gâteau, en guise de décoration

La tarte préparée sans chocolat peut être accompagnée d'une sauce à la crème anglaise parfumée à la grappa

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT » puis la recette « GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT »



INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

350 g de farine 00
150 g de beurre
180 g de sucre
1 sachet de vanilline
200 ml de lait
3 œufs
1 sachet de levure
30 g de cacao en poudre

1. Battez le sucre et la vanilline avec les œufs à température ambiante, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez le beurre préalablement ramolli.
2. Tamisez la farine et ajoutez la levure.
3. Incorporez la farine et le lait en alternant, et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange dense. Beurrez et farinez un moule à gâteau en forme de couronne et versez la moitié de la préparation.
4. Mélangez le cacao tamisé à l'autre moitié de la préparation.
5. Ajoutez ensuite la seconde moitié de la préparation dans le moule et, à l'aide d'une fourchette, formez une spirale bicolore en faisant tourner celle-ci dans le mélange.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

45 à 55 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

moule à gâteaux en métal en forme de couronne (diamètre 26 cm, hauteur 8 à 10 cm environ) ou un moule à cake (30 cm x 10 cm)

SUGGESTION ET VARIANTE

Servez accompagnée d'une sauce anglaise aromatisée au café

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



gâteau au fromage

DESSERT

63

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

280 g de biscuits secs
100 g de beurre
3 œufs
100 g de sucre
280 g de ricotta
confiture aux fruits des bois

1. Émiettez les biscuits à la main dans un bol. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux biscuits.
2. Tapissez le fond du moule à gâteau de papier sulfurisé et versez la préparation en appuyant légèrement sur le fond.
3. Battez les œufs avec le sucre et la ricotta, puis étalez la crème obtenue sur la base en biscuits.
4. Faites cuire, puis laissez le gâteau refroidir.
5. Glacez avec la confiture.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

38 à 50 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

moule à gâteaux en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer la confiture aux fruits des bois par de la confiture aux mûres, aux myrtilles, aux framboises

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT » puis la recette « GÂTEAU AU FROMAGE »



gâteau au yaourt

DESSERT

65

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

200 g de sucre
3 œufs entiers
200 g de farine blanche 00
100 g de farine intégrale de seigle
125 g de yaourt
17 g de levure pour gâteaux
60 g d'huile légère
1 orange, jus et écorce
1 pincée de sel

1. Montez le sucre avec les œufs. Mélangez les deux farines avec la levure et le sel.
2. Ajoutez le mélange de farine aux œufs, le yaourt, l'huile, le jus et l'écorce d'orange râpée. Incorporez les ingrédients en veillant à bien amalgamer le mélange. Beurrez et farinez un moule à gâteaux et versez-y le mélange.
3. Enfournez.

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON*

45 à 60 min

RÉCIPIENT CONSEILLÉ

moule à gâteaux en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

SUGGESTION ET VARIANTE

Vous pouvez remplacer la farine de seigle par de la farine intégrale de blé tendre

Accompagnez le gâteau d'une crème au yaourt nature

ANNOTATIONS

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT » puis la recette « GÂTEAU AU YAOURT »

