Newlux SmartChef Digital V100

LIVRE DE RECETTES

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

LIVRE DE RECETTES

Robot de cuisine multifonction

Newlux SmartChef Digital V100

INDEX

Trucs de cuisine	**7**
Entrées	**12**
Crèmes, soupes et sauces	**29**
Plats principaux	**42**
Poissons	**75**
Viandes	**86**
Pâtes	**101**
Desserts et sucreries	**118**
Index des recettes	**146**

TRUCS DE CUISINE

Pour tirer le meilleur parti de votre robot de cuisine "robot culinaire" et obtenir des finitions plus savoureuses dans vos plats, ces conseils vous seront d'une grande aide:

- Le robot de cuisine peut cuisiner comme vous le souhaitez, en une seule étape ou en plusieurs, pour obtenir des résultats plus savoureux, pour certaines recettes il est conseillé de faire un sofregit ou "sofrit" ou "salsa de tomàquet" au préalable, c'est-à-dire cuire en deux étapes, d'abord préparer le sofregit ou "sofrit" ou "salsa de tomàquet" puis continuer avec les étapes de la recette.
- Pour rehausser le goût de vos plats, préparez un sofregit ou "sofrit" ou "salsa de tomàquet" au préalable: dans le menu Frire avec le couvercle ouvert et à puissance maximale, préchauffez la cuvette avec de l'huile et ajoutez les légumes.
- Si vous voulez programmer une recette qui a besoin d'un sofregit ou "sofrit" au préalable, faites d'abord le sofregit ou "sofrit" et ensuite laissez réservé (programmé) le menu correspondant, ainsi vous obtiendrez un résultat plus savoureux.
- Lorsque vous faites cuire dans le Menu Frire, il est conseillé de garder le couvercle fermé pendant que l'huile est chauffée, afin qu'elle chauffe plus rapidement. L'huile sera chaude quand le robot commencera à calculer le temps programmé.
- Lorsque vous utilisez le menu Frire, vous devez remuer les aliments pour qu'ils ne collent pas, car la puissance de ce menu est élevée et les aliments pourraient coller à la cuvette. Vous pouvez cuisiner avec le couvercle ouvert pendant tout le processus de cuisson ou ouvrir et fermer le couvercle à chaque fois que vous remuez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez au bain-marie, avec le menu Ragoût, mettez la grille du four et placez le moule dessus, couvrez d'eau jusqu'à la moitié du moule où vous allez cuire. Pour éviter tout renversement et faciliter la tâche, placez d'abord le moule, puis versez ce que vous allez cuire dans le moule.

- Pour réaliser des grillades de poissons ou de viandes, il est conseillé de chauffer la cuvette avec un peu d'huile pendant que vous préparez les ingrédients. Une fois que la cuvette est chaude, on y introduit la viande ou le poisson, on marque sur un côté, puis on la retourne et on termine de préparer le plat dans le menu correspondant.
- Lorsque vous cuisinez dans le menu Four, utilisez toujours la température de cuisson 1, sauf indication contraire de la recette.
- Si, une fois la cuisson terminée, la recette n'est pas bien réalisée, cela peut être pour plusieurs raisons: la température choisie n'était pas la bonne, la qualité des aliments rend le temps de cuisson plus ou moins long, rectifiez les paramètres et reprenez la cuisson ou la taille des aliments était trop grande ou trop petite.
- Vous pouvez insérer toutes sortes de moules adaptés à l'utilisation d'un four ou d'un fer à plaque dans la cuvette du robot de cuisine, Si vous utilisez des moules en métal, veillez à ne pas rayer la surface antiadhésive.
- Pendant la cuisson des gâteaux, vous ne devez pas ouvrir le couvercle avant que la plupart du temps programmé ne se soit écoulé, car si le mélange contient de la levure, le processus de montée en fermentation sera interrompu et la texture souhaitée ne sera pas atteinte.
- Si vous ne choisissez pas la bonne température de cuisson pour chaque menu, les aliments risquent d'être crus ou brûlés. Par exemple, si des liquides sont introduits dans la fonction Four, le temps ne commencera pas à être compté tant que tout le liquide n'aura pas été consommé. Soyez donc prudent lors du choix de ce menu, sauf indication contraire de la recette.
- Lorsque les aliments de la cuvette ont été collés ou brûlés par erreur, nous vous conseillons de nettoyer le seau avec le menu Auto-Nettoyage, afin que les aliments se détachent plus facilement et qu'il n'y ait plus de restes dans la cuvette.

RECETTES

**Newlux® garantit toutes les recettes contenues dans ce livre,
et décline toute responsabilité pour les recettes étrangères à la marque.**

Le résultat des recettes ou le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité, de la taille et/ou du type des aliments. Si une fois la recette terminée, le résultat n'est pas celui que vous attendiez, essayez d'ajuster le menu, le temps ou la température pour la terminer à votre goût.

Entrées

Houmous

6 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de pois chiches
60 ml d'eau
4 cuillères à café de Tahini
Le jus de 2 citrons
40 grammes de sésame grillé (ajonjoli)
50 ml d'huile d'olive
Paprika doux pour la garniture
Si nous n'avons pas Tahini, nous utiliserons:
2 gousses d'ail moyennes
1/2 cuillère à café de sel
Une pincée de poudre de cumin

ÉLABORATION

1 Faites tremper les pois chiches la veille au soir. Mettez-les dans la cuvette et couvrez-les d'eau, réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

2 Une fois le temps écoulé, égouttez les pois chiches, ajoutez le reste des ingrédients et mixez. Ajoutez l'huile et le sel au goût.

Œufs cuits

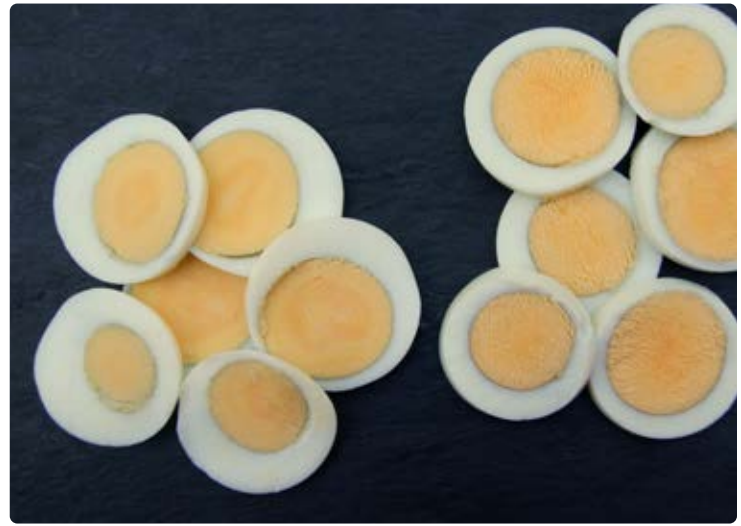
4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Placez les œufs et l'eau dans la cuvette et nous programmons le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.



Œufs brouillés au thon et au fromage

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 120 gr de thon à l'huile égoutté
- 3 fromages
- ½ cuillère à café de sel
- 50 ml de crème pour la cuisson
- 50 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Battez les œufs et ajoutez la crème, le thon et le fromage coupé en petits cubes, mettez-les dans la cuvette et faites-les cuire dans le Menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Remuez pour qu'il ne colle pas.

Bâtonnets de pommes de terre

4 Personnes 60 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

- 100 gr de pommes de terre
- 80 gr de beurre
- 200 gr de farine
- ½ cuillère à café de sel
- 50 gr de fromage râpé parmesan
- Eau pour couvrir
- 1 œuf battu (pour la peinture

ÉLABORATION

1 Placez les pommes de terre avec la peau dans la cuvette et couvrez-les d'eau. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir et épluchez-les.

3 On fait une purée avec les pommes de terre, et on ajoute la farine, le sel, le fromage et le beurre. On mélange bien jusqu'à ce qu'une masse se forme.

4 On forme une boule et on la laisse reposer dans un endroit frais pendant une demi-heure.

5 Faites de petits bâtonnets de 1 cm de large, nous les peignons avec de l'œuf battu et les mettons dans la cuvette. Nous programmons le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 20 minutes. Au bout de ce temps, retournez-les et laissez-les cuire encore 15 minutes, pour qu'ils soient bien dorés.

Pommes de terre bouillies avec gros sel

6 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 kg de petites pommes de terre
500 g de gros sel
2 litres d'eau

ÉLABORATION

1 Lavez soigneusement les pommes de terre et placez-les dans la cuvette. Ajoutez l'eau, le gros sel et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Quand elles sont cuites, on les égoutte. On les couvre d'un torchon et on les tourne de temps en temps jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

3 Quand on remarque qu'elles ont perdu toute leur vapeur, on enlève le torchon. Les pommes de terre doivent être sèches et blanches à cause du sel.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pommes de terre peut varier en fonction de la taille et du type de pommes de terre.

Omelette de pommes de terre

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
3 medium potatoes
1 tbsp salt
100 ml oil

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en petits morceaux fins.

3 Faites frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites, environ 10 minutes, il est important de les déplacer continuellement pour qu'elles ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez selon votre goût et mélangez bien la pomme de terre et les œufs. Réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée 10 minutes. Vérifiez que l'omelette "tortilla" est caillée à notre goût et si nous la préférons plus de caillé, nous ajoutons 5 minutes supplémentaires.

Tortilla de pommes de terre et poivrons

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
3 pommes de terre moyennes
3 poivrons verts italiens
1 cuillère à soupe de sel
100 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant qu'elle chauffe, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre et les poivrons en petits morceaux fins.

3 Faites frire les pommes de terre et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient cuits, en remuant continuellement pour qu'ils ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez à votre goût et mélangez bien la pomme de terre et les poivrons avec les œufs. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Vérifiez que la tortilla est caillée à votre goût, si vous la préférez plus caillée, ajoutez 5 minutes supplémentaires.

Tortilla de pommes de terre et courgettes

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
3 pommes de terre moyennes
1 grande courgette
1 cuillère à soupe de sel
100 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant qu'elle chauffe, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre et la courgette en petits morceaux fins.

3 Faites frire les pommes de terre et la courgette jusqu'à ce qu'elles soient cuites, en remuant continuellement pour qu'elles ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez à votre goût et mélangez bien la pomme de terre et la courgette avec les œufs. Réglez le Menu Ragoût, température de cuisson 1, duree 10 minutes. Vérifiez que la tortilla est caillée à votre goût, si vous la préférez plus caillée, ajoutez 5 minutes supplémentaires.

Tortilla aux épinards

6 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
300 gr d'épinards Pignons (facultatif)
1 cuillère à soupe de sel
100 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 7 minutes.

2 Pendant que la cuvette chauffe, épluchez, lavez et coupez les épinards en petits morceaux.

3 Mettez les épinards et les pignons dans la cuvette et remuez continuellement pour qu'ils ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez selon votre goût et mélangez bien tous les ingrédients. Réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

6 Vérifiez que la tortilla est caillée à votre goût, si vous la préférez plus caillée, ajoutez 5 minutes supplémentaires.

Fromage de chèvre aux oignons confits

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

12 tranches de fromage de chèvre
300 gr d'oignons hachés
70 gr de beurre
30 ml d'huile
Une pincée de sel
30 ml de caramel liquide

ÉLABORATION

1 Ajoutez le beurre et l'oignon, le caramel liquide et le sel. Réglez le menu GRILL "plaque de cuisson", température de cuisson 1, 20 minutes, avec le couvercle ouvert. Remuez pour éviter qu'ils ne collent et pour faire évaporer le liquide.

2 Pendant ce temps, nous mettons les tranches de fromage sur un plat et quand l'oignon est prêt, nous servons le fromage avec la confiture dessus.

REMARQUE: L'oignon peut être prêt avant la fin du temps programmé.

Quiche au bacon et au fromage

6 Personnes 60 minutes

INGRÉDIENTS

(pour 2 quiches)

1 pâte brisée

130 gr de fromage gruyère ou emmental

150 gr de bacon tranché

400 ml de lait.

100 ml de crème liquide

40 gr de farine

30 gr de beurre

10 ml d'huile

1 cuillère à café de sel

Poivre

4 gros oeufs.

ÉLABORATION

1 Divisez la pâte en deux et préparez une tartelette. Pour ce faire, placez du papier sulfurisé au fond de la cuvette et déposez la pâte en l'étirant de manière à ce qu'elle remonte sur les côtés de la cuvette et que nous puissions la remplir sans déborder. Programmer le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

2 Pendant la cuisson, nous préparons la farce en mélangeant bien le reste des ingrédients. On gardera du fromage et des lanières de bacon pour saupoudrer et décorer.

3 Versez la moitié du mélange sur la tartelette cuite et réglez le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

4 Répétez les étapes 1 et 3 pour faire la deuxième quiche.

Quiche aux poireaux et au saumon

6 Personnes 60 minutes

INGRÉDIENTS

(pour 2 quiches)

1 pâte brisée

3 poireaux en tranches (seulement la partie blanche)

150 gr de saumon fumé

75 gr de fromage gruyère ou emmental.

400 ml de lait

100 ml de crème liquide

40 gr de farine

30 gr de beurre

10 ml d'huile

1 cuillère à café de sel et de poivre

4 gros oeufs.

ÉLABORATION

1 Divisez la pâte en deux et préparez une tartelette. Pour ce faire, placez du papier sulfurisé au fond de la cuvette et déposez la pâte en l'étirant de manière à ce qu'elle remonte sur les côtés de la cuvette et que nous puissions la remplir sans déborder. Programmer le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

2 Pendant la cuisson, nous préparons la farce en mélangeant bien le reste des ingrédients. On gardera un peu de fromage et des tranches de saumon pour saupoudrer et décorer le quiché.

3 Versez la moitié du mélange sur la tartelette cuite et réglez le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

4 Répétez les étapes 1 et 3 pour faire la deuxième quiche.

Bouchées au bacon (napolitaines)

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feu feuilletée froide
fromage râpé
Cubes de bacon

ÉLABORATION

1 Étaler la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, découper des bandes d'environ 9 cm, saupoudrer de fromage et placer du bacon sur chaque bande de pâte.

2 Ensuite, pliez la bande d'une extrémité vers le centre, en laissant 1 cm pour humidifier et sceller la pâte. Il doit être très serré.

3 Coupez avec un couteau en portions d'environ 7 cm.

4 Placez du papier sulfurisé dans la plaque de cuisson et placez les napolitains de manière à ce qu'ils soient espacés. Réglez sur le menu OVEN, température de cuisson 1, 15 minutes. À la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et mettez le four en mode Menu, température de cuisson 1, 15 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse avant de le servir.

Escargots au jambon et au fromage

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée réfrigérée
Fromage râpé
4 tranches de jambon York

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, saupoudrez de fromage et placez le jambon York sur toute la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, enfoncez-le dans la pâte, il suffit de le rouler, pour qu'il soit fixé.

2 Ensuite, roulez la pâte d'un bout à l'autre. Il doit être très serré.

3 Coupez des portions d'un demi-centimètre avec un couteau bien aiguisé.

4 Placez du papier sulfurisé à l'intérieur de la cuvette et placez les escargots de façon à ce qu'ils soient espacés. Réglez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée 25 minutes. Une fois le temps écoulé, nous les retournons pour qu'ils dorent des deux côtés et programmons Menu FOUR, température de cuisson 1, duée 10 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse avant de le servir.

Palmiers au saumon et fromage

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée réfrigérée
1 terrine de fromage frais à tartiner
100 gr de saumon fumé en morceaux

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, étalez le fromage frais et répartissez le saumon sur toute la pâte.

2 Ensuite, roulez la pâte vers l'intérieur, des extrémités vers le centre, en la rejoignant au milieu. Elle doit être très serré.

3 Coupez des portions d'un demi-centimètre avec un couteau bien aiguisé.

4 Nous plaçons du papier de cuisson dans la cuvette et introduisons les palmiers, de façon à les espacer. Nous programmons le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. Une fois le temps écoulé, nous les retournons pour qu'ils dorent des deux côtés et programmons Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse avant de le servir.

Gâteau au jambon d'York

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
2 tomates
100 gr de jambon York
100 gr de fromage
1 oeuf battu
Origan (facultatif).

ÉLABORATION

1 Placez la pâte sur du papier sulfurisé, placez le jambon, le fromage et les tomates lavées et coupées en rondelles, ajoutez un peu d'origan sur le dessus.

2 Nous allons plier notre gâteau. Nous pouvons lui donner une forme ronde ou carrée, en gardant à l'esprit qu'il doit s'insérer dans la cuvette.

3 Nous mettons notre gâteau avec le papier sulfurisé dans la cuvette. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte d'un peu d'œuf battu pour la rendre plus dorée.

4 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Rouleau de poulet au jambon

6 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de poitrines de poulet
250 gr de jambon York
1 oeuf battu
1 cuillère à café de sel
1⁄2 cuillère à café de poivre
50 gr de beurre.

ÉLABORATION

1 Hachez les poitrines et le jambon.

2 Mélangez bien avec l'œuf, assaisonnez de sel et de poivre et formez un cylindre. Enveloppez le cylindre dans du film alimentaire, puis dans du papier d'aluminium, en faisant très attention à bien le fermer.

3 On cuisine au robot au bain-marie pour cela, on programme le Menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée 40 minutes, on pose le rouleau sur la plaque du four, avec assez d'eau pour couvrir la moitié du plat.

Pudding au bacon et au fromage

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

65 gr de fromage gruyère ou emmental
75 gr de bacon en morceaux
200 ml de lait
50 ml de crème liquide
20 gr de farine.
15 g de beurre
10 ml d'huile
1 cuillère à café de sel
Poivre
1 gros œufs

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients pour préparer la farce.

2 Versez le mélange dans 4 moules individuels en silicone, placez-les dans la cuvette du four sur la grille du four et réglez le MENU FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Laissez refroidir légèrement et démoulez. Laissez refroidir avant de servir.

Pudding au gorgonzola

6 Personnes 40 minutes (+ 3 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml de lait
250 gr de fromage à tartiner
250 ml de crème liquide
2 sachets de lait caillé
1 cuillère à café de sel
50 ml de vin blanc.
50 gr de gorgonzola
500 ml d'eau pour le bain-marie.

ÉLABORATION

1 Battez tous les ingrédients ensemble, sans l'eau. Versez dans un moule.

2 Placez la grille du four et mettez l'eau dans le moule, en veillant à ce que l'eau ne rentre pas dedans, elle doit se trouver plus ou moins à mi-hauteur du moule.

3 Réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

4 Attendez qu'il refroidisse et retirez-le délicatement du moule. Placez au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures pour qu'il finisse de cailler.

Salade russe

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de petites pommes de terre
3 oeufs
1 cuillère à soupe de sel
Eau pour couvrir
2 petites boîtes de thon égoutté.
½ pot de cornichons émincés ou variantes
1 pot d'olives
Mayonnaise
1 petite boîte de piments de piquillo pour décorer.

ÉLABORATION

1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en petits cubes et mettez-les dans la cuvette, avec les œufs. Ajoutez l'eau et le sel et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir, ainsi que les œufs, que nous épluchons et coupons en morceaux.

3 Rincez les cornichons pour qu'ils ne soient pas trop vinaigrés et mélangez-les avec les pommes de terre, les œufs, le thon, 10 ou 12 olives hachées et la mayonnaise selon votre goût.

4 Décorez avec un peu de mayonnaise, quelques olives et les poivrons piquillo, en lanières, selon le goût.

Salade de merlu et crevettes

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 morceau de merlu
200 gr de crevettes
3 pommes de terre
2 oeufs
Mayonnaise
1,5 litre d'eau.
1 feuille de laurier
1 filet d'huile
Sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette et ajoutez le merlu entier, les crevettes décortiquées, les pommes de terre coupées en morceaux et les œufs avec un filet d'huile, du sel et la feuille de laurier. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Lorsque le temps est écoulé, vérifiez que tout est cuit. Si les pommes de terre sont un peu dures, retirez le reste des aliments et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes supplémentaires.

3 Laissez refroidir et émiettez le merlu, hachez les crevettes et les œufs et écrasez les pommes de terre à la fourchette.

4 Mélangez avec la mayonnaise et mettez au réfrigérateur pour bien refroidir avant de servir.

Petits pois au jambon

4-6 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon haché
2 ails hachés
1 tomate naturelle hachée
50 ml d'huile
150 gr de jambon serrano
500 gr de petits pois surgelés
1,5 verre doseur d'eau.

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée 10 minutes. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail et la tomate.

2 Faites frire pendant quelques minutes et ajoutez le jambon en dés jusqu'à la fin du temps imparti, en remuant de temps en temps pour que tout soit bien doré et ne colle pas ensemble.

3 Ensuite, ajoutez les petits pois (sans les décongeler) et l'eau. Remuez bien et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Artichauts au jambon

4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile d'olive
200 gr de jambon serrano haché
800 gr d'artichauts
Poivre blanc
Sel

ÉLABORATION

1 Nettoyez et coupez en deux les artichauts.

2 Ajoutez le jambon, les artichauts, l'huile, le poivre et le sel dans la cuvette.

3 Remuez bien et réglez le menu Grill, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

REMARQUE: La recette peut être prête avant la fin du temps programmé.

Champignons farcis

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de champignons entiers, propres et sans tige
70 gr de jambon serrano
50 gr de de fromage parmesan.

ÉLABORATION

1 Farcissez les champignons avec le jambon Serrano et le fromage et les placer dans la cuvette.

2 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

REMARQUE: vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium pour faciliter leur retrait et pour éviter qu'ils ne brunissent trop au fond.

Champignons à l'ail

4 Personnes 18 minutes

INGRÉDIENTS

4 gousses d'ail
400 gr de champignons
1 cayenne (facultatif)
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
Persil haché

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, hachez l'ail, nettoyez les champignons et les couper en deux ou en 4 selon leur taille.

3 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez tous les ingrédients et remuez. Remuez de temps en temps pour que tous les champignons soient dorés.

Fèves baby au foie

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de fèves baby
75 gr de jambon serrano coupé en morceaux
100 gr de foie
1 oignon haché
2 ails hachés
50 ml d'huile.

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail et les haricots.

2 Faites frire pendant quelques minutes et ajoutez le jambon, jusqu'à ce que le temps soit écoulé, en remuant de temps en temps pour que tout soit bien doré et ne colle pas ensemble.

3 Ajoutez ensuite les dés de foie et couvrez pendant 5 minutes. À la fin de ce temps, remuez bien pour mélanger le tout.

Gulas à la casserole

4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

250 g de gulas
Huile d'olive
2 gousses d'ail 1 piment

ÉLABORATION

1 Epluchez l'ail, émincez-le et mettez-le dans la cuvette avec le piment et un filet d'huile. Faites-le frire dans le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque l'ail est doré, ajoutez les civelles et remuez.

3 Nous le servons dans une casserole de boue et très chaude.

Crèmes, soupes et sauces

Bouillon de poulet

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 carcasse de poulet
1 pomme de terre moyenne, en purée
1 petite carotte
1 morceau de radis
1 morceau de céleri
1 petit oignon
1 morceau de poireau.
1 os de jambon
1 tibia
1 litre d'eau
1 pincée de sel
1 cube de bouillon
1 litre et demi d'eau

ÉLABORATION

1 Hachez et lavez tous les ingrédients.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Filtrez pour obtenir un bouillon plus fin.

Fumet de crevettes

4 Personnes 15 minutes

INGRÉDIENTS

Les têtes et carapaces de 750 gr de crevettes (environ)
1 petit oignon haché
1 carotte hachée
1 poireau haché
1 gousse d'ail hachée
Huile d'olive.
Vin parfumé
Eau (la quantité dépendra de la concentration souhaitée)
Quelques brins de safran
Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez un filet d'huile d'olive dans la cuvette, réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 5 minutes et ajoutez les légumes, les têtes et les carapaces des crevettes, une pincée de sel et quelques brins de safran.

2 Ajoutez un peu de vin parfumé, l'eau et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de10 minutes.

3 A l'aide d'un tamis ou d'un chinois (en pressant bien pour extraire toute la saveur) on obtient le fumet.

Soupe de nouilles

4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 litre de bouillon de poulet
250 gr de nouilles fines.

ÉLABORATION

1 Ajoutez le bouillon de poulet dans la cuvette et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez les nouilles dans la cuvette et attendez que le temps soit écoulé.

NOTA: Tendremos en cuenta que el tiempo de cocción de los fideos puede variar dependiendo del grosor o del tipo de pasta.

Consommé/Bouillon

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

2 carottes, coupées en morceaux
1 pomme de terre, coupée en morceaux
1 grand poireau, haché
1 branche de céleri hachée
1 morceau de radis
1 morceau de panais
2 pastilles de bouillon de poulet ou sel
1 litre d'eau

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans le robot et programmez Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Soupe de légumes

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

150 gr de courgettes
100 gr de carotte
80 gr de poireau
60 gr de panais
60 gr de radis.
150 gr de poivron rouge
100 gr d'oignon
1 œuf dur (facultatif)
Le sel
1200 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Coupez les légumes en petits morceaux.

2 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Soupe à l'oignon

6 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile d'olive
500 gr d'oignons coupés en fines rondelles
2 pastilles de bouillon
1 cuillère à café de xérès (facultatif)
6 tranches de pain grillé.
50 gr de Fromage Râpé Emmental
50 gr de parmesan râpé
Poivre blanc
Sel
1 litre d'eau

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, sauf le pain et le fromage, et réglez sur le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Placez les tranches de pain grillé sur la surface et saupoudrez de fromage râpé. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

3 ALERTE ! Faites attention car le temps ne sera pas escompté car il y a du liquide dedans. Après 5 minutes, annulez le programme et attendez que la température baisse un peu avant de servir.

Soupe aux fruits de mer

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon
1 tomate mûre
1 carotte
500 gr de fruits de mer variés (crevettes, moules, pota, palourdes, merlu, navette...)
50 ml d'huile.
1 cuillère à soupe de paprika
1 litre d'eau avec un cube de bouillon de poisson ou 1 litre de bouillon de poisson
Sel

ÉLABORATION

1 Hachez l'oignon et la tomate tout en faisant chauffer l'huile, programmez le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'oignon et la tomate et faites-les frire en remuant de temps en temps pour qu'ils ne collent pas.

3 À la fin du temps, ajoutez le reste des ingrédients, remuez bien et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette, remuez bien et réglez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Soupe castillane

4- 6 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'huile d'olive
6 - 8 gousses d'ail, tranchées
100 gr de pain de la veille (finement coupé)
1 cuillère à soupe de paprika doux
1,5 litre d'eau
2 cubes de bouillon de viande
4 œufs
150 gr de jambon serrano en petits morceaux

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 4 minutes..

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'ail et le jambon et faites-les frire. Remuez de temps en temps pour qu'ils ne brûlent pas.

3 Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon, le paprika et 4 ou 5 tranches de pain. Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

4 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les œufs et le reste du pain. Laissez reposer pendant 5-10 minutes et c'est prêt à être mangé.

Soupe à l'ail

Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'huile d'olive
6 - 8 gousses d'ail, tranchées
100gr de pain de la veille (coupes fines)
1 cuillère à soupe rase de paprika doux
1,5 litre d'eau
2 cubes de bouillon de viande
4 œufs

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 4 minutes.

2 Quand le temps commence à s'écouler, ajoutez l'ail et faites-le frire. Gardez un œil sur eux, car ils brûlent facilement.

3 Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon, le paprika et 4 ou 5 tranches de pain. Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

4 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les œufs et le reste du pain. Laissez reposer pendant 5-10 minutes et c'est prêt à être mangé.

Soupe au pain et aux œufs (soupe ancienne)

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

8-10 tranches de pain
1 litre de bouillon de ragoût
8 œufs
Fromage parmesan râpé
1 filet d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Placez le pain pour couvrir le fond de la cuvette.

2 Versez le bouillon dans la cuvette, cassez les œufs et ajoutez-les au bouillon, couvrez avec le fromage.

3 Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes..

NOTE: Si vous aimez les œufs trop cuits, programmez 25 minutes au lieu de 20 mn.

Crème de Volaille au Xérès

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

2 filets de poitrine de poulet
1 cuillère à café de beurre
1 morceau d'oignon
1 ail
45 gr de farine
1 truffe avec son bouillon
1 cube de bouillon
750 ml d'eau
1 jaune d'oeuf
100 ml de xérès ou de vin sec
200 ml de crème liquide
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre
1 pincée de noix de muscade.

ÉLABORATION

1 Nettoyez et hachez les filets et les légumes.

2 Mettez-les et le reste des ingrédients dans la cuvette et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 30 minutes.

3 Mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Crème de champignons

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de champignons frais
500 ml de bouillon de légumes
250 ml de lait
40 gr de beurre
40 gr de farine
100 ml de crème liquide
½ cuillère à soupe de sel
Poivre
Citron

ÉLABORATION

1 Coupez les champignons en tranches et arrosez-les de jus de citron.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Mélangez et versez la crème dans des bols. Vous pouvez garnir d'une cuillerée de crème fraîche ou servir avec des croûtons.

Crème d'aubergines et poireaux

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 aubergine
1 morceau de poireau
50 ml d'huile
1 pincée d'herbes de Provence
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
300 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Épluchez, nettoyez et coupez les légumes.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes.

3 Laissez reposer un moment et mixez pour obtenir la crème.

Crème de courgette

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

2 courgettes
2 pommes de terre moyennes
1 gros oignon
1 ail haché
1 cube de bouillon de volaille
50 ml d'huile
250 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Faites frire l'oignon et l'ail dans l'huile. Programmez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Ensuite, ajoutez la courgette, les pommes de terre, le cube de bouillon et l'eau. Programmez sur le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Quand il est terminé, battez et servez.

Mettez du fromage râpé dessus après avoir battu!

Crème de haricots

4 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de haricots
1 cuillère à soupe de cumin
Jus d'un citron
1 cuillère à café de sel
600 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Faites tremper les haricots la veille au soir.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et faites cuire tous les ingrédients dans le menu CRÈME, température de cuisson 2, durée 50 minutes.

3 Mélangez et servez.

Sauce tomate

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

780 gr de tomates naturelles broyées
1 gros oignon
2 gousses d'ail
50 ml d'huile d'olive
Une pincée de sucre
Sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Pendant que l'huile est chauffée, hachez l'oignon et l'ail. On le met dans la cuvette avec l'huile d'olive et on fait cuire.

3 Lorsqu'elle est légèrement colorée, ajoutez la tomate, le sel et une pincée de sucre (pour corriger l'acidité de la tomate).

4 Fermez le couvercle et réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, environ 30 minutes, selon la concentration que vous souhaitez.

5 Retirez la sauce de la cuvette et nous pouvons la laisser telle quelle si nous aimons trouver quelques petits morceaux ou la passer dans un presse-purée ou un mixeur.

Sauce barbecue

6 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon haché
1 cuillère à café de sucre brun
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à café de concentré de tomate
2 cuillères à soupe de miel.
1 cuillère à soupe de sauce anglaise, Perrins ou Worcester
1 cuillère à soupe de paprika
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Poivre et sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Pendant que l'huile est chauffée, ajoutez l'oignon de printemps, la gousse d'ail et le sucre brun. Faites frire le tout pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Assaisonnez avec du sel et du poivre, mélangez bien et versez dans un bol.

3 Ajouter le ketchup, le concentré de tomates, la sauce anglaise, le miel et le paprika. Mélangez et mixez avec un mixeur.

Cette sauce est parfaite pour les pommes de terre et les hamburgers.

Sauce roquefort

4 Personnes 5 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de fromage roquefort
2 œufs
400 gr de crème liquide, de lait évaporé ou de lait
Poivre.

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et remuez bien. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 3 minutes. Remuez pendant le processus afin que tous les ingrédients se dissolvent bien et que le mélange soit homogène.

Cette sauce est parfaite avec les pâtes et les plats de viande.

Sauce au poivre

4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 Brique de crème liquide
Beurre
Poivre noir en grains
1 Cuillère à soupe de Bovril (concentré de viande).

ÉLABORATION

1 Réglez le menu FRIRE, la température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Mettez un peu de beurre dans la cuvette, laissez-le fondre et ajoutez la crème, en remuant avec la palette jusqu'à ce qu'elle épaississe, puis ajoutez la cuillère à café de Bovril, le sel et les grains de poivre noir et laissez reposer pendant quelques minutes, en remuant constamment.

Sauce idéale pour accompagner tous les types de viande.

Sauce biscayenne

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 dents d'ail laminées
2 oignons rouges hachés
1 pomme hachée
5 poivrons choriceros.
20 gr de miettes de pain
100 ml de vin
300 ml d'eau
Huile d'olive vierge extra
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

1 Faites tremper les poivrons dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. Une fois le temps écoulé, séchez-les et retirez la pulpe.

2 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'ail et faites-le dorer un peu, puis ajoutez les oignons et continuez à faire frire, ajoutez la pomme et le sel et faites pocher le tout en remuant pour qu'ils ne collent pas au fond.

4 Ajoutez la viande des poivrons choriceros, la chapelure hachée, le vin et l'eau dans la cuvette. Réglez sur le menu " Ragoût", température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

5 Passez la sauce au mixeur et filtrez-la.

Parfaite avec la viande, le poisson ou les légumes..

Huiles aromatisées

250 ml. 5 minutes

Huile de citron

INGRÉDIENTS

Le zeste de 2 citrons 250 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile d'olive et les citrons dans la cuvette à frire et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de minutes. Lorsque le temps commence à s'écouler, remuez..

Huile d'ail

INGRÉDIENTS

7 dents d'ail hachées
250 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et l'ail dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 2 minutes. Lorsque le temps commence à s'écouler, remuez.

Huile de piment

INGRÉDIENTS

2 piments hachés
250 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et les piments dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 2 minutes. Lorsque le temps commence à s'écouler, remuez pour éviter qu'ils ne brûlent.

Versez dans un récipient et laissez refroidir avant de l'utiliser.

Plats principaux

Légumes gratinés

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 tomates
1 aubergine
1 courgette
1 oignon
100 gr de fromage râpé
Béchamel

ELABORACIÓN

1 Coupez les légumes en tranches et placez-les dans un plat allant au four et pouvant entrer dans la cuvette. Placez une tranche de chaque légume à tour de rôle et recouvrez-les de sauce béchamel et de fromage râpé.

2 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

3 Nous vérifions qu'ils sont à notre goût et si nous le jugeons nécessaire, nous ajoutons 5 minutes supplémentaires avec la même programmation.

Chou-fleur à la crème

6 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

1 chou-fleur en morceaux
2 ails hachés
240 gr de bacon
50 ml d'huile d'olive
Fromage râpé
400 ml de crème
Sel

ELABORACIÓN

1 Faites frire l'ail avec le jus de cuisson et l'huile et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

2 Ajoutez le chou-fleur, la crème et le fromage râpé et mélangez le tout, salez à votre goût et mettez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Légumes rôtis

4 Personnes 65 minutes

INGRÉDIENTS

1 petit poivron rouge
1 petit poivron vert
1 oignon moyen
3 petites tomates
1 petite aubergine ou un morceau d'aubergine
Une pincée de sel
Un filet d'huile

ÉLABORATION

1 Placez du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium au fond de la cuvette, ajoutez tous les ingrédients, ajoutez une pincée de sel et un filet d'huile à chaque légume et réglez sur le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 60 minutes. Lorsque la moitié du temps s'est écoulée, retournez les légumes pour qu'ils ne brûlent pas.

2 Au bout de ce temps, retirez-les de la cuvette, pelez-les et coupez-les en morceaux. Assaisonnez à votre goût, ou on peut le manger dans son propre jus.

Poivrons rôtis

2 Personnes 65 minutes

INGRÉDIENTS

2 poivrons
Huile d'olive
Sel

ÉLABORATION

1 Lavez et séchez les poivrons et placez-les dans la cuvette, avec du papier d'aluminium au fond. Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez du sel.

2 Réglez le menu des légumes, température 2, durée de 60 minutes. Après 30 minutes, ouvrez le couvercle et retournez-les.

3 Une fois le temps écoulé, laissez reposer pour ne pas les brûler et épluchez-les. Retirez les graines et coupez-les en lanières, filtrez le bouillon qui s'est dégagé et ajoutez-le aux poivrons coupés.

Nous pouvons les assaisonner avec un peu d'huile, de l'ail haché et du sel, cela leur donnera une touche très savoureuse!

Ratatouille aux saucisses

6 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'huile
250 gr de courgettes ou d'aubergines
75 gr de poivron vert
75 gr de poivron rouge
100 gr d'oignon
1 kg de tomate naturelle
4 chorizos
3 boudins
4 saucisses
Sel
Poivre au goût

ÉLABORATION

1 Hachez les poivrons, l'oignon et la courgette.

2 Mettez les légumes dans la cuvette avec les autres ingrédients et réglez sur le menu CRÈME, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Ratatouille à la mangue

6 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

150 gr de poivron rouge
150 gr de poivron vert
300 gr d'oignon
300 gr de courgettes
100 ml d'huile d'olive
500 gr de tomates broyées
2 cuillères à café de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de sucre

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, nettoyez et coupez tous les légumes en petits morceaux.

3 Une fois chaude, ajoutez les légumes hachés et faites-les frire en remuant de temps en temps pour que tout soit cuit uniformément.

4Une fois le temps écoulé, ajoutez la tomate, le sel, le sucre et le poivre et réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes. Remuez de temps en temps pour que la tomate soit bien répartie dans le ragoût et que le fond ne brûle pas.

Epinards à la vapeur

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr d'épinards frais
1,5 litre d'eau
1 cuillère à soupe de sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau et le sel dans la cuvette. Placez les épinards dans l'accessoire vapeur, préalablement lavés, et mettez-les en place. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Brocolis à la vapeur

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de brócoli fresco
500 ml de agua
1 cucharadita de sal

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau, le sel et le brocoli dans la cuvette. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Carotte et courgette à la vapeur

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 carottes
1 courgette
1 litre d'eau
Huile d'olive
Poivre
Sel

ÉLABORATION

1 Lavez et coupez la courgette et la carotte en lanières dans le sens de la longueur à l'aide d'un éplucheur et placez-les dans l'accessoire de cuisson à la vapeur.

2 Mettez l'eau dans la cuvette et placez le récipient à vapeur en position. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

3 Retirez du robot, mettez dans un plat et ajoutez un peu de sel, de poivre et un petit filet d'huile.

Idéal avec du poulet.

Pudding aux épinards

6-8 Personnes 20 minutes (+ 6 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

400 gr d'épinards
2 gousses d'ail
50 ml d'huile
1 poivron vert
200 gr de fromage râpé
150 gr de jambon York
1 yaourt nature au lait écrémé
5 œufs
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
125 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Pelez et hachez l'ail, le poivron et le jambon.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes, en remuant de temps en temps pour que le fond de la cuvette n'attache pas.

3 Écrasez et versez dans un moule, laissez refroidir pendant au moins 6 heures au réfrigérateur et servir froid.

Riz blanc

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 litre d'eau
1 cube de bouillon concentré
2 tasses à mesurer de riz
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette, avec le concentré de cube de bouillon, le riz et le sel. Réglez sur le menu Ragoût, la température de cuisson 1 et le temps indiqué sur le paquet de riz.

2 Appuyez sur le bouton Start et il commencera à se réchauffer.

3 Quand le temps est écoulé, c'est prêt, égouttez-le et nous pouvons le manger ou le laisser refroidir et le conserver au réfrigérateur.

Riz aux champignons

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de champignons coupés
1 ail
50 ml d'huile d'olive
400 gr de tomates naturelles broyées
1,5 tasse à mesurer de riz
3 tasses à mesurer d'eau
½ cube de poulet (facultatif)
Sel

ÉLABORATION

1 Faites sauter les champignons avec l'ail haché, programmez sur le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Remuez de temps en temps pour qu'ils ne collent pas et quand ils sont prêts, ajoutez la tomate et continuez à faire frire, en remuant souvent.

2 Ajoutez ensuite le riz, l'eau, le cube de bouillon et le sel. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 13 minutes.

Riz aux légumes

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

100 gr de citrouille
100 gr de poivron rouge
1 morceau de panais
200 gr de petits pois
1 grosse carotte
1 ail haché
2 tasses de riz
5-6 gobelets d'eau (pour bien couvrir)
Colorant alimentaire (facultatif)
Sel

ÉLABORATION

1 Placez tous les légumes hachés dans la cuvette avec le reste des ingrédients et réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

REMARQUE: le riz doit être retiré de la cuvette immédiatement, sinon il continuera à absorber le liquide et sera trop cuit.

Riz au four

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr de riz
125 gr de tomate frite
1 tête d'ail
2 pommes de terre en dés
250 gr de côtes hachées
150 gr de pois chiches cuits
100 gr de bacon
150 gr de boudin
500 ml de bouillon de viande
1 tomate naturelle coupée en morceaux
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de colorant alimentaire
100 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Faites sauter tous les ingrédients, sauf le riz et le bouillon de viande, et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Ajoutez le riz et le bouillon de poisson. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients crus dans le robot et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Riz aux côtes

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

600 gr de petites côtes
1/2 oignon
1 poivron vert italien
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de viande
2 tasses à mesurer de riz
50 ml d'huile
1 feuille de laurier
10 tasses à mesurer d'eau
Poivre
Sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 3, durée de 20 minutes ; une fois chaude, ajoutez l'oignon haché, l'ail haché et le poivron. Lorsque la sauce est prête, ajoutez les côtes et faites-les bien frire, puis ajoutez le riz et faites-le frire un peu.

2 Ajoutez l'eau, la feuille de laurier, le poivre, le cube de bouillon et le sel. Réglez sur le menu " Ragoût", température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

REMARQUE: Ce riz ressemble à un bouillon, si vous voulez un riz sec, ajoutez moins d'eau

Riz moelleux aux crevettes

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

10-12 queues de crevettes
1,6 litre de bouillon de crevettes
150 gr de riz Bomba
1 poireau
1 petit oignon
1 gousse d'ail
½ poivron rouge
1 cuillère à café de concentré de tomate
Quelques brins de persil
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Quelques brins de safran
Sel

ÉLABORATION

1 Programmez le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes et versez l'huile d'olive et les légumes (poireau, ail, oignon et poivron, bien nettoyés et coupés en très petits cubes) dans la cuvette et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils prennent de la couleur.

2 Ajoutez les brins de safran, le persil frais, le concentré de tomates et une pincée de sel. Remuez et ajoutez le fumet et le riz. Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

3 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les crevettes et laissez reposer pendant quelques minutes.

Salade de riz

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 litre d'eau
1 cube de bouillon concentré
2 tasses à mesurer de riz
1 cuillère à café de sel
½ poivron rouge.
Thon
2 œufs durs Huile
Vinaigre et sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette, ainsi que le concentré de cube de bouillon. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Appuyez sur le bouton Start et il commencera à se réchauffer.

3 Lorsque l'écran affiche 20 minutes, ajoutez le riz et le sel et refermez le couvercle.

4 Lorsque le temps est écoulé, égouttez et laissez refroidir.

5 Lorsqu'il est froid, ajoutez le reste des ingrédients hachés et assaisonnez à votre goût.

Conservez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que vous les consommiez.

Salade de pâtes

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de pâtes
1 feuille de laurier
1,5 litre d'eau pour couvrir
100 gr cubes de jambon de York
100 gr de fromage en cubes
2 petites boîtes de thon
½ boîte de maïs doux.
Aceitunas verdes y negras
1 manzana o unas rodajas de piña a trozos
Aceite
Vinagre
Sal

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'eau, la feuille de laurier, le sel et les pâtes et programmez le menu PÂTES, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsque le temps est écoulé, égouttez et laissez refroidir.

2 Une fois que les pâtes sont froides, ajoutez le reste des ingrédients et assaisonnez selon votre goût.

3 Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la consommation.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pâtes varie selon le type de pâtes et les goûts personnels.

Salade de haricots

4 Personnes 65 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr de haricots
400 gr de tomates broyées
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
50 ml d'huile

Pour assaisonner:
125 ml de vinaigre
125 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Faites tremper les haricots la veille au soir.

2 Hachez les légumes et mettez tous les ingrédients dans la cuvette, couvrez d'eau et réglez sur le Menu LEGUME, température de cuisson 2, durée de 60 minutes.

3 Retirez le reste du bouillon et laissez refroidir au réfrigérateur, assaisonnez et servez froid.

Cuisson des pâtes

4 Personnes 15 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de pâtes
1 feuille de laurier
1,5 litre d'eau
Sel

ÉLABORATION

1 Portez l'eau à ébullition, réglez sur le menu PÂTES, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez le reste des ingrédients et fermez le couvercle. Une fois le temps écoulé, filtrez et laissez refroidir.

Préparation en une seule étape: ajoutez tous les ingrédients et réglez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Une fois le temps écoulé, filtrez et laissez refroidir.

NOTE: Le temps de cuisson varie selon le type de pâtes et le goût de chacun.

Spaghetti au bacon

4 Personnes 16 minutes

INGRÉDIENTS

160 gr de spaghettis fendus
200 gr de bacon
2 gousses d'ail
1 oeuf
1 cuillère à soupe de beurre
Fromage râpé pour servir
Eau pour couvrir les pâtes

ÉLABORATION

1 Pelez et coupez l'ail en très petits morceaux. Mettez-les dans la cuvette avec le beurre et et le bacon et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et sélectionnez le menu Pâtes, température de cuisson 1, 16 minutes.

Préparation en une seule étape: pelez et coupez l'ail en très petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, remuez bien, fermez le couvercle et réglez le Menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 16 minutes.

Spaghettis aux saucisses

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

160 gr de spaghettis coupés en deux
100 gr de bacon en morceaux
6 saucisses coupées
20 ml d'huile d'olive
20 ml de vin blanc
1 gousse d'ail haché.
1 oignon haché
200 gr de tomate frite
40 gr de fromage parmesan
Eau pour couvrir les pâtes
Sel au goût.

ÉLABORATION

1 Faites frire l'ail et l'oignon avec le bacon et les saucisses dans le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 6 minutes.

2 Ensuite, ajoutez le reste des ingrédients et l'eau jusqu'à ce qu'elle recouvre tout et programmez sur le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 20 minutes.

3 Enfin, saupoudrez le fromage.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients, sauf le fromage, dans la cuvette avec suffisamment d'eau pour les couvrir. Programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 20 minutes. A la fin du temps, saupoudrez de fromage selon votre goût.

Macaroni à la viande

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon haché
1 gousse d'ail haché
400 gr de tomates broyées
400 gr de viande hachée mixte
50 ml d'huile d'olive
500 ml d'eau
3 tasses à mesurer de macaroni
1 pincée de poivre
1 peu d'origan
1 pincée de sucre
2 cuillères à café de sel
Fromage

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette, réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail et la viande. Après environ 10 minutes, ajoutez la tomate, avec la pincée de sucre et le sel.

2 À la fin du temps, ajoutez le reste des ingrédients, sauf le fromage, et programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

3 Saupoudrez de fromage au goût et servez.

Macaroni au thon et à la tomate

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon
1 gousse d'ail
400 gr de tomates broyées
2 petites boîtes de thon
50 ml d'huile d'olive
200 gr de macaroni
500 ml d'eau
1 pincée de sucre
2 cuillères à café de sel
Fromage

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette, réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Quand elle est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail haché et la tomate.

2 À la fin du temps, ajoutez le reste des ingrédients, sauf le fromage, et programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

3 Saupoudrez de fromage au goût et servez.

Spirales gratinées

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

2 verres mesureurs de spirales
1 poitrine hachée
200 ml de crème fouettée
Fromage râpé à gratiner
Eau pour couvrir les pâtes

ÉLABORATION

1 Faites frire la poitrine hachée, en programmant le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, une fois terminé, retirez et mettez de côté.

2 Réglez l'eau et les spirales sur le menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 4 minutes.

3 Égouttez et placez dans un récipient en silicone ou en aluminium qui s'adapte à la cuvette, ajoutez la poitrine et la crème, mélangez et ajoutez le fromage râpé.

4 Placez le récipient dans la cuvette, une fois qu'il a été nettoyé, et réglez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

Tortellini à la sauce carbonara

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de tortellini
100 gr de bacon en cubes
½ oignon moyen, haché
150 gr de champignons (1 pot)
40 g de beurre
200 ml de crème
2 verres mesureur d'eau
1 pincée de sel
1 pincée de poivre noir

ÉLABORATION

1 Faites revenir l'oignon avec une pincée de sel et de poivre, le bacon et le beurre, en programmant le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, avec le couvercle ouvert, en remuant pour qu'il ne brûle pas.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 16 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette et sélectionnez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 20 minutes.

Tortellini aux noix et au fromage

4 Personnes 16 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de tortellini farcis
200 gr de noix
150 gr de fromage provolone
160 g de crème
Eau pour couvrir les pâtes

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients crus dans la cuvette et couvrez-les d'eau. Réglez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 16 minutes (suivez les instructions sur le paquet de pâtes).

Remuez de temps en temps pour détendre la pâte.

Rubans de légumes

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de rubans (pâtes)
1/2 aubergine tranchée
1/2 courgettes coupées
1/2 poivron rouge tranché
1/2 poivron vert tranché
1 oignon haché
2 dents d'ail haché
Origan
1,5 litres d'eau
100 ml d'huile
Sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette avec 30 ml d'huile, un peu de sel et un peu d'origan. Programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

2 Lorsque l'eau est bouillante, ajoutez les rubans. Lorsque le temps est écoulé, passez-les sous l'eau froide et égouttez-les bien.

3 Mettez 70 ml d'huile dans la cuvette et ajoutez l'oignon et l'ail, ajoutez un peu de sel et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 12 minutes. Après quelques minutes de cuisson, ajoutez les autres légumes et laissez-les pendant le temps restant, en remuant de temps en temps.

4 Une fois que les légumes sont prêts, ajoutez les pâtes réservées et remuez bien, en mélangeant tous les ingrédients.

Tagliatelles au saumon et au caviar

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de nouilles
150 gr de saumon fumé en lanières
1 petit pot de substitut de caviar
200 ml de crème pour la cuisson
1,5 litres d'eau
30 ml d'huile
Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'eau, 30m d'huile, une pincée de sel et un peu d'origan dans la cuvette. Réglez sur le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

2 Lorsque l'eau est bouillante, ajoutez les tagliatelles grillées. Une fois fait, passez-les sous l'eau froide et égouttez-les bien.

3 Ajoutez la crème dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 6 minutes. Lorsqu'elle reste 4 minutes, ajoutez le saumon et la moitié du caviar. Remuez jusqu'à ce que le temps soit écoulé et ajoutez les pâtes pour les mélanger à la sauce.

4 Servir et répartir le reste du caviar dans les assiettes.

Fideua

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de grosses nouilles
1,5 litres de fumet de fruits de mer
8 à 10 crevettes ou crevettes décortiquées
8-10 cubes de lotte
Une pincée de sel (facultatif)

Pour le fumet:
Les têtes et les carapaces de 750 g de crevettes (environ)
1 petit oignon, haché
1 carotte hachée
1 poireau, haché
1 gousse d'ail hachée

Huile d'olive vierge extra
Vin parfumé
Eau (la quantité dépendra de la concentration souhaitée)
Quelques brins de safran
Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez un filet d'huile d'olive dans la cuvette, réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes et ajoutez les légumes, les têtes et les carapaces des crevettes, une pincée de sel et quelques brins de safran.

2 Ajoutez un peu de vin parfumé, l'eau et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

3 À l'aide d'un tamis ou d'un chinois (en pressant bien pour extraire toute la saveur), on obtient le fumet. Nettoyez la cuvette.

4 Placez le fumet avec le reste des ingrédients dans la cuvette et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

5 S'il reste un peu de bouillon, laissez-le reposer quelques minutes dans la cuvette avant de servir.

Fideua au chorizo

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

75 gr de nouilles épaisses
50 gr de chorizo en dés
½ oignon
1 gousse d'ail
½ poivron vert ou rouge
100 gr de tomate frite
230 ml d'eau
30 ml d'huile d'olive
Safran
Sel

ÉLABORATION

1 Placez l'oignon, l'ail et le poivron coupés en petits morceaux dans la cuvette avec l'huile d'olive. Programmez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, et faites frire avec le couvercle ouvert. Il sera normal que le temps ne soit pas déduit.

2 Ajoutez les brins de safran et le chorizo, remuez plusieurs fois avec la pale du robot et ajoutez la tomate frite, faites frire pendant quelques minutes de plus.

3 Arrêtez le menu FRIRE. Ajoutez ensuite les nouilles, remuez un peu et ajoutez l'eau et une pincée de sel. Fermez le couvercle et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 12 minutes.

4 S'il reste un peu de liquide, laissez reposer quelques minutes dans la cuvette avant de servir.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez la température de cuisson sur 1, durée de 12 minutes.

Haricots blancs

4 Personnes 70 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de haricots blancs
½ oignon
½ poivron vert
½ tomate mûre
½ poireau
1 carotte
1 pomme de terre
2 ails
2 morceaux de jambon ou bacon
3 morceaux de chorizo ou 1 chorizo pour la cuisson
1 morceau de boudin (facultatif)
1 feuille de laurier
Un jet de vin blanc
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 cuillère à soupe de paprika doux
Colorant
15 ml d'huile
750 ml d'eau

ÉLABORATION

1 La veille, faites tremper les haricots dans de l'eau.

2 Hachez tous les légumes. Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'oignon, le poireau, l'ail et le poivron et faites-les frire en remuant de temps en temps pour éviter qu'ils ne collent.

3 Une fois frit, annulez le menu et continuez à remuer un peu, pour qu'ils ne collent pas au fond de la cuvette.

4 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette et réglez sur le Menu LÉGUME, température de cuisson 2, durée de 55 minutes.

Préparation en une seule étape: la veille, faites tremper les haricots dans l'eau. Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, avec les légumes préalablement coupés, et programmez le Menu LÉGUME, température de cuisson 2, durée de 55 minutes.

Lentilles à l'ancienne

4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

350 gr de lentilles
1 morceau de poivron vert
1 morceau de poivron rouge
1 carotte
1 morceau de céleri
1 morceau de poireau
1 morceau de citrouille
½ oignon
2 gousses d'ail
3-4 côtes de porc
3-4 morceaux de chorizo
1 morceau de bacon
1 boudin (facultatif)
1 cube de bouillon ou sel
1 cuillère à soupe de paprika doux
1 feuille de laurier
750 ml d'eau
50 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Faites tremper les lentilles la veille au soir.

2 Hachez tous les légumes et lavez-les bien.

3 On fait un sofregit ou "sofrit" ou "salsa de tomàquet" avec les légumes en programmant le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 7 minutes

4 Nous introduisons le reste des ingrédients dans la cuvette et programmons le Menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

Préparation en une seule étape: On fait tremper les lentilles la veille. Nous coupons tous les légumes et lavons bien. Nous mettons tous les ingrédients dans la cuvette et réglons le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

Lentilles à la mode de Burgos

4-6 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

350 gr de lentilles
3 boudins noirs de burgos
6 cuillères à soupe d'huile
1 oignon
1 carotte
1 morceau de poivron vert
1 cuillère à soupe de tomates frites.
1 cuillère à café de paprika
1 feuille de laurier
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de persil
1 cuillère à café de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Faites tremper les lentilles la veille au soir.

2 Coupez le poivron, l'oignon et la carotte, avec l'huile, et mettez-les dans la cuvette pour faire le sofregit ou "sofrit", en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Remuez pour éviter qu'ils ne collent pas.

3Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette, couvrez d'eau et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Préparation en une seule étape: coupez le poivron, l'oignon et la carotte et mettre tous les ingrédients dans la cuvette, couvrez d'eau et faites cuire dans le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Ajomoje

4 Personnes 30 minutos

INGRÉDIENTS

1 bouquet d'asperges vertes fines
1 poivron vert italien
1 petit oignon
1 paire de tomates mûres
1 pincée de cumin moulu
1 ail
4 œufs
50 ml d'huile
700 ml d'eau
Sel
Pain dur/rassis

ÉLABORATION

1 Chauffez le robot avec l'huile, en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Pendant ce temps, hachez les légumes et lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez-les et laissez-les cuire pendant un moment. Remuez-les pour qu'ils ne collent pas ensemble et qu'ils soient bien dorés.

3 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez l'eau, le sel à votre goût, l'ail et le cumin (faites attention au cumin car il a un goût très fort), programmez le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes, lorsque le temps commence à s'écouler, ouvrez le couvercle.

4 Au cours des 2 dernières minutes, incorporez les œufs dans le ragoût. Servez avec des morceaux de pain rassis de la veille.anterior.

Pois chiches en sauce

4 Personnes 70 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile
1 oignon moyen
1 cuillère à café de farine
1 morceau de pain frit
3 ails
1 cuillère à café de persil
1 sachet de safran
250 gr de pois chiches
Sel
Eau pour couvrir les pois chiches

ÉLABORATION

1Faites tremper les pois chiches la veille au soir.

2 Ajoutez les pois chiches, avec une pincée de sel et les faire cuire avec l'eau, en programmant le menu LEGUME, température de cuisson 2, durée de 60 minutes. Égouttez et mettez de côté.

3 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette et faites frire dans le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 6 minutes. Remuez pour que le sofrito ne colle pas.

4 Quand c'est prêt, ajoutez les pois chiches réservés et remuez pour que tous les pois chiches se mélangent à la sauce.

Pois chiches au chorizo

4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

½ poivron rouge
½ poivron vert
½ poivron jaune
1 oignon
2 carottes
Chorizo épicé haché
1 cuillère à café de basilic
1 peu de persil haché
½ cuillère à café de paprika
2 cuillères à soupe de tomates frites
2 petites pommes de terre en petits morceaux
400 gr de pois chiches
50 ml d'huile
½ cuillère à café de sel
200 ml d'eau

ÉLABORATION

1 On fait tremper les pois chiches la veille

2 Hachez tous les légumes. Versez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'oignon, les poivrons, la carotte, le chorizo, le sel et faites frire, en remuant de temps en temps pour qu'il ne colle pas.

3 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez l'eau, le basilic, le persil, la tomate frite, les pommes de terre et les pois chiches. Mélangez bien tous les ingrédients et réglez sur le Menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Pommes de terre bouillies

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de petites pommes de terre
1 cuillère à soupe de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en morceaux et placez-les dans la cuvette. Ajoutez l'eau, le sel et passez au menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.

3 On peut assaisonner avec un peu de sel et d'huile.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pommes de terre peut varier en fonction de la taille et du type de pommes de terre.

Bouillie d'haricot

6 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

6-8 pommes de terre moyennes épluchées
2 carottes, hachées
150 gr de haricots verts, coupés en deux
1 cuillère à café de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Vérifiez que tout est bien cuit et si ce n'est pas le cas, on peut ajouter 5 minutes de plus avec le même menu et la même température de cuisson.

Salade de pommes de terre, d'œufs et de thon

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de petites pommes de terre
2 petites boîtes de thon
3-4 œufs
1 cuillère à soupe de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en morceaux et mettez-les dans la cuvette, avec les œufs. Ajoutez l'eau, le sel et programmez le Menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir, ainsi que les œufs, que nous épluchons et coupons en morceaux.

3 Ajoutez le thon et assaisonnez avec un peu de sel et d'huile. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la consommation.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pommes de terre peut varier en fonction de la taille et du type de pommes de terre.

Salade de poulet et pommes

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet
3 pommes de terre cuites
5 carottes, râpées
2 cornichons marinés, hachés
½ tasse d'olives
2 œufs durs, hachés.
1 pomme hachée avec la peau
½ tasse de noix hachées
½ laitue
Sauce vinaigrette (8 cuillères à soupe d'huile, 3 de vinaigre, ½ moutarde et ½ sel)
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en cubes et mettez-les dans la cuvette, avec les œufs et la poitrine hachée. Ajoutez l'eau, le sel et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Lorsque le temps est écoulé, égouttez et laissez refroidir.

3 Déchiquetez les poitrines et mélangez-les avec les pommes de terre, les carottes, l'œuf et la pomme.

4 Assaisonnez ce mélange avec la sauce vinaigrette et disposez-le sur un lit de laitue. Garnissez avec les cornichons, les olives et les noix.

Pommes de terre aux œufs

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'eau
100 ml d'huile d'olive
500 gr de pommes de terre
5 œufs
Sel

ÉLABORATION

1 Recouvrez la plaque de papier sulfurisé.

2 Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches comme pour une omelette. Battez les œufs et ajoutez-les au reste des ingrédients avec la pomme de terre. Programmez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Pommes de terre aux pois chiches

4 Personnes 70 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr de pommes de terre
50 ml d'huile
50 gr d'oignons
200 gr de pois chiches
1 feuille de laurier
600 ml d'eau ou de bouillon
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

1 Faites tremper les pois chiches la veille au soir.

2 Mettez l'oignon haché et les pommes de terre hachées dans la cuvette, ajoutez le reste des ingrédients, couvrez d'eau, remuez bien, fermez le couvercle et réglez le menu LÉGUME, température de cuisson 2, durée de 65 minutes.

Pommes de terre au chorizo

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de pommes de terre en morceaux
200 gr de chorizo tranché ou coupé en dés
1 oignon moyen
1 ail
1 feuille de laurier
50 ml d'huile d'olive
Sel
Persil
Poivre

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile, l'oignon et l'ail haché dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Œufs à la turque

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs durs en tranches
500 gr de viande hachée mixte
1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
1 cayenne
1 feuille de laurier
2 grains de poivre
2 clous de girofle
1 cube de bouillon
½ verre de vin blanc
½ verre d'huile
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients, sauf les œufs, dans la cuvette, mélangez-les, couvrez d'eau et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Placez dans le plat de service et ajoutez les œufs, attendez un peu pour qu'ils prennent du goût avant de les manger.

Boulettes de viande

4 Personnes 55 minutes

INGREDIENTES

500 gr de viande mélangée
2 œufs
100 ml d'huile
Ail
Persil
Chapelure
Sel

Pour la sauce:
1 oignon haché
2 gousses d'ail Persil et origan
½ cuillère à café de paprika
80 ml de vin blanc (mesure de tasse à mesurer)
1 cube de bouillon (facultatif)
Eau, pour couvrir
Sel

ÉLABORATION

1 Batimos los huevos, machacamos el ajo y picamos el perejil. Añadimos a la carne junto con el pan y mezclamos bien. Damos forma a las albóndigas con un poquito de harina.

2 Incorporamos el aceite a la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 20 minutos. Cuando esté el aceite caliente introducimos las albóndigas y conforme se van dorando y las apartamos.

3 Dejamos el aceite y doramos la cebolla y los dientes de ajo junto con el perejil, pimentón y orégano.

4 Finalizado el tiempo, añadimos el vino e incorporamos las albóndigas. Cubrimos de agua y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Boulettes de tofu

4-6 Personnes 30 minutes (+ 6 heures d'attente)

INGREDIENTES

250 gr de tofu
2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées
1 cuillère à soupe de sauce soja
2 carottes moyennes.
1 oignon Farine
Huile
400 ml d'eau
Sel et poivre au goût

ÉLABORATION

1 Desmenuzamos el tofu y lo escurrimos bien.

2 Pelamos y picamos la cebolla y las zanahorias y las cocemos introduciéndolas junto con el agua en la cubeta. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

3 Finalizado el tiempo las escurrimos y mezclamos junto con el tofu, el sésamo y la salsa de soja, sal y pimienta y hacemos una masa.

4 Formamos albóndigas, las rebozamos en harina. Dejamos reposar en el frigorífico unos 30 minutos.

5 A continuación, freímos en aceite en el Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

Roulés de jambon au fromage

3 Personnes 8 minutes

INGREDIENTES

6 tranches de jambon York
200 gr de fromage à tartiner
3 tranches de fromage edam
Une pincée de sel
Persil haché
Poivre

ÉLABORATION

1 Hacemos una mezcla con el queso de untar, la sal, la pimienta y el perejil.

2 Con la mezcla vamos rellenando las lonchas de jamón York y las enrollamos.

3 Colocamos papel de aluminio en el fondo de la cubeta e introducimos los rollos de jamón juntos. A continuación, cubrimos con el queso edam y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 6 minutos.

4 Esperamos a que enfríe para sacar de la cubeta.

Hamburgers aux haricots

4-6 Personnes 65 minutes (+ 6 heures d'attente)

INGREDIENTES

400 gr de haricots blancs
60 gr de carotte
60 gr de courgettes
2 tranches de pain de mie
Un filet de lait entier
20 gr d'oignon
1 oeuf
150 gr de chapelure
Huile d'olive
Sel

ÉLABORATION

1 Habremos puesto a remojo la noche anterior las alubias.

2 Introducimos en la cubeta las alubias, cubrimos de agua y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 50 minutos.

3 Escurrimos las alubias, añadimos las zanahorias sin piel y troceadas, calabacín sin piel y troceado, pan de molde, un chorrito de leche, cebolla troceada, huevo, pan rallado, sal. Trituramos todo, hasta obtener una masa.

4 Dejamos reposar dentro de la nevera durante 30 minutos, bien tapada con papel film.

5 Nos untamos las manos con un poquito de aceite y vamos formando bolitas, aplastamos para darle forma de hamburguesa. Tienen que quedar gorditas, para que no se rompa al freírlas.

6 Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos, cuando esté el aceite caliente freímos las hamburguesas.

7 Retiramos las hamburguesas y las colocamos en una fuente encima de papel de cocina para que empape el aceite sobrante.

Tarte à la saucisse et au fromage

6-8 Personnes 55 minutes

INGREDIENTES

3 ou 4 oeufs selon la taille
200 gr de farine
150 gr de lait
100 gr d'huile de tournesol
8 ou 10 saucisses hachées
1 sachet de levure
100 gr de fromage emmental râpé
Poivre blanc
Curry
Sal

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sel, le poivre et le curry, et lorsqu'ils sont bien battus, ajoutez progressivement le lait et l'huile tout en fouettant. Une fois que le mélange est crémeux, ajoutez la farine mélangée à la levure chimique et au fromage râpé.

2 Farinez légèrement les saucisses et mettez-les de côté. Graissez et farinez le moule et mettez-y la moitié du mélange, puis placez-y les saucisses et versez le reste du mélange. Programmez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

3 Une fois terminé, retirez-les de la cuvette et attendez qu'elles refroidissent, démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille avant de les servir.

Asperges au jambon

4 Personnes 30 minutes

INGREDIENTES

1 bouquet d'asperges triguerres
1 litre d'eau
Petits morceaux de jambon cru, pour décorer

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette. Placez les asperges dans l'accessoire vapeur, préalablement lavées, et mettez-les en place. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Retirez du robot et ajoutez le jambon avant de servir.

Poisson

Boudin de mer

6-8 Personnes 50 minutes

INGRÉDIENTS

5 œufs
200 gr de bonite
400 gr de lait évaporé
6 piments piquillos
400 gr de bâtonnets de mer
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre

ÉLABORATION

1 Découpez les bâtonnets et les poivrons. Ensuite, mélangez tous les ingrédients ensemble.Versez dans un moule en aluminium et placez-les dans la cuvette. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

2 Une fois le temps écoulé, laissez-les refroidir, puis mettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.

3 Une fois froid, nous le démoulerons et servons accompagné de mayonnaise, de sauce rose, d'olives ou de cornichons.

Beignets de morue

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 grammes de morue salée
200 gr de pommes de terre pelées
500 ml d'eau
Persil
3 œufs
50 gr d'oignons
½ cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre
50 ml d'huile d'olive
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Hachez l'oignon, le persil et la morue et mélanger. Mettez le mélange dans la cuvette avec l'huile d'olive et faites-le frire, réglé sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 6 minutes. Lorsque le temps est écoulé, retirez-les de la cuvette et mettez-les de côté.

2 Faites cuire les pommes de terre à l'eau, en programmant le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

3 Retirez les pommes de terre et ajoutez-les au mélange réservé avec le reste des ingrédients. Mélangez bien.

4 Faites de petites boules à l'aide de deux cuillères. Ajoutez l'huile dans la cuvette et programmez le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, quand elle est chaude, ajoutez les beignets.

Boulettes de morue

6 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

500 grammes de pommes de terre bouillies
250 grammes de morue dessalée
70 ml d'huile
Ail
Persil
Poivre
Cannelle
Sel au goût
100 gr de pignons
Eau pour couvrir les pommes de terre
1 œuf et de la farine (pâte)

ÉLABORATION

1 Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches, les mettre dans la casserole, avec l'eau, et programmer le menu ragoût, température de cuisson 2, durée de 15 minutes. Une fois terminé, égoutter et mettre de côté.

2 Hacher l'ail et le persil et faire frire, en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 2 minutes.

3 Hacher la morue, l'ajouter à la sauce, bien mélanger avec la spatule et assaisonner avec de la cannelle, du poivre et des pignons et vérifier le sel.

4 Former de petites boules avec ce mélange et les rouler dans l'œuf et la farine. Mettez de l'huile dans la cuvette et sélectionner le menu Frire, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les boulettes de viande.

Palourdes à la vapeur

4 Personnes 13 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de palourdes
2 tranches de citron
1 feuille de laurier
1,5 litre d'eau
1 pincée de sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau, le citron, le sel et le laurier dans la cuvette et placez les palourdes dans le cuiseur vapeur. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 13 minutes.

NOTE: Vous pouvez accompagner les palourdes d'un oignon légèrement frit ou d'une sauce marinara.

Pommes de terre aux palourdes

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

½ kg de pommes de terre
½ kg de palourdes fines
1 oignon moyen
750 ml de bouillon de poisson
1 piment
Huile d'olive
Un peu de persil Sel

ÉLABORATION

1 Épluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et hachez l'oignon.

2 Nettoyez les palourdes et ajoutez-les dans la cuvette avec le reste des ingrédients. Réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes..

Moules à la vapeur

4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de moules
100 ml d'eau
1 citron tranché
100 ml de vin blanc
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
1 pincée de poivre
1 pince de persil haché
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez tous les ingrédients sauf les moules, remuez et mélangez bien, ajoutez les moules et réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

2 Au bout de ce temps, retirez les moules, placez-les dans un plat et versez le jus dessus.

Empereur grillé

4 Personnes 15 minutes

INGRÉDIENTS

4 filets empereurs
Huile
Ail haché
Persil haché

ÉLABORATION

1 Versez quelques gouttes d'huile dans la cuvette et réglez sur le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Assaisonnez le poisson avec de l'ail et du persil et placez-le dans la cuvette. Lorsque les filets sont dorés, retournez-les et terminez la cuisson.

Daurade royale farcie

2 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 petites daurades
1 oignon, coupé en tranches
2 petites pommes de terre, coupées en tranches
Jambon Serrano
Jambon York
Champignons tranchés
Huile d'olive
Sel

ÉLABORATION

1 Nettoyez la daurade, enlevez la tête et la colonne vertébrale.

2 Placez du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium dans le fond de la cuvette et faites un lit de pommes de terre et d'oignon, avec un peu de sel, placez les daurades sur le dessus en les remplissant de jambon serrano, jambon York et champignons.

3 Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 min. Ils seront prêts lorsque nous verrons que les pommes de terre sont cuites.

Merlu à la sauce aux amandes

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de merlu
100 gr d'amandes grillées
50 ml d'huile d'olive
200 ml d'eau
50 ml de vin blanc
1 oignon
1 gousse d'ail
2 brins de persil
Sel et poivre au goût

ÉLABORATION

1 Hachez les amandes, l'oignon et l'ail et placez-les dans la cuvette avec l'huile pour faites-les frire. Programmez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 6 minutes.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et réglez le menu RAGOÛT sur 15 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez la température de cuisson sur 1, durée de 15 minutes.

Panga aux légumes en sauce

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

4 carottes en morceaux
1 morceau de poireau haché
1/2 poivron rouge en morceaux
1/2 poivron vert en morceaux
2 courgettes en tranches
1 grosse pomme de terre coupée
1/2 brocoli en bouquets
100 ml d'huile.
200 ml d'eau
200 ml de crème liquide
4 filets de panga
4 crevettes rouges
ou crevettes
Persil
Origan
Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les légumes, la pomme de terre et le persil et faites-les frire. Remuez pour que tous les légumes soient également cuits.

2 Ajoutez l'eau, la moitié de la crème et remuez bien. Placez le poisson coupé en 2 ou 3 morceaux sur le dessus, ajoutez le reste de la crème et une pincée d'origan. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Marmitako

6 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

- 300 gr de merlu en cubes
- 800 gr de pommes de terre
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 gr de poivre vert
- 150 gr d'oignon
- 100 gr de tomates broyées
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de chorizo ou paprika
- 400 ml d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de persil haché

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes. Pendant que l'huile chauffe, coupez les légumes.

2 Une fois chaude, ajoutez les légumes et faites-les revenir en remuant de temps en temps.

3 Ajoutez le chorizo, les pommes de terre, l'eau et le sel et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

4 Lorsqu'il reste 5 minutes, ajoutez le poisson et laissez cuire pour la fin du temps.

NOTE: Le merlu peut être remplacé par un autre poisson.

Morue de fête

4 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 gr de morue émiettée
- 200 gr de crevettes épluchées
- 1 gros oignon, haché
- 1 peu de persil
- 1 cube de bouillon de poisson
- 1 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 250 ml de leche

ÉLABORATION

1 Dessaler la morue, si elle n'a pas été dessalée auparavant.

2 Mettez-le dans la poêle avec le reste des ingrédients et réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, 20 minutes.

Morue confite

4 Personnes 50 minutes

INGRÉDIENTS

1200 gr de morue dessalée en 4 morceaux
Huile d'olive
Romarin
Thym
Laurier
1 tête d'ail
Sauce romesco
Ciboulette (pour la garniture)

ÉLABORATION

1 Mettez le cabillaud/morue dans la cuvette, couvrez-le d'huile et assaisonnez-le avec le romarin, le thym, le laurier et l'ail. Programmez le menu LENT, température de cuisson 2, durée de 45 minutes.

2 Servez la morue sur une assiette, ajoutez la sauce romesco et décorez avec la ciboulette.

REMARQUE: Le temps de cuisson de la morue peut varier légèrement en fonction de la taille des morceaux de morue.

Filets de morue aux fruits de mer

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile
60 gr de poireau
1 ail
2 carottes
1⁄2 poivron rouge
1 courgettes
4 filets de cabillaud à leur point de sel
8 crevettes
8 crevettes rouges
100 ml de vin blanc
240 ml d'eau
Persil
1 pincée de poivre noir
1 pincée de paprika doux
1 pincée de paprika fort

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les légumes coupés et faites-les frire.

3 À la fin du temps imparti, ajoutez le poisson et le reste des ingrédients et programmez le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Saumon en papillote

2 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 tranches de saumon
Huile (1 cuillère à café par tranche)
Ail en poudre
Persil
Sel

ÉLABORATION

1 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Pendant le préchauffage, coupez deux morceaux de papier d'aluminium, lavez le poisson et placez-le dessus, un sur chaque morceau, ajoutez l'ail, le sel, le persil et la cuillère à café d'huile. Fermez les sachets en papier d'aluminium. Placez-les dans le bol et fermez le robot.

3 Après 15 minutes, retournez-le pour qu'il soit bien doré des deux côtés.

Saumon braisé à la bière

2 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

2 tranches de saumon
2 oignons
125 ml de bière
200 grammes de sucre
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de persil frais

ÉLABORATION

1 Placez l'oignon avec le sucre et la bière dans la cuvette. Réglez sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Remuez de temps en temps pour que le sucre ne colle pas au fond de la cuvette.

2 Placez les tranches de saumon, ajoutez la sauce, saupoudrez de persil et faites cuire sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Après 5 minutes, retournez les morceaux de saumon pour qu'ils soient dorés des deux côtés.

Viandes

Poulet au bacon et champignons

4 2 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 poitrines de poulet
- 125 gr de bandes de bacon
- 200 gr de champignons tranchés
- 1 petit oignon
- 1 ail
- 50 ml d'huile d'olive
- Assaisonnement pour poulet rôti ou sel, poivre et curry
- 1 cuillère à café de persil
- 50 ml de vin blanc
- 1/2 verre mesureur d'eau

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, coupez l'oignon et l'ail en petits morceaux. Ajoutez à la cuvette et faites frire, en remuant de temps en temps.

3 Coupez les poitrines en cubes de taille moyenne et assaisonnez.

4 Une fois l'oignon et l'ail sautés, ajoutez le bacon, le poulet et les champignons dans la cuvette et , puis ajoutez le vin blanc, le persil et l'eau.

5 Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Poulet à la bière

4 Personnes 65 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 poulet en morceaux
- 1 canette de bière 33 cl
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de tomates frites
- Farine
- 1 cube de bouillon de viande
- 100 ml d'huile d'olive
- Thym
- Poivre
- Sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes. Pendant qu'elle chauffe, hachez l'oignon et l'ail et enrobez le poulet de farine.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les poulets et faites-les dorer un peu, en les retournant pour qu'ils soient uniformément dorés de tous les côtés. Retirez les morceaux et mettez-les de côté.

3 Si on manque d'huile, on en rajoute un peu et on programme à nouveau le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les revenir en remuant pour les cuire de tous les côtés.

4 Ensuite, ajoutez la tomate, la bière, la passata, le thym et le poulet et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes. Vérifiez que le poulet est cuit et si ce n'est pas le cas, ajoutez 10 minutes de plus.

Poulet aux amandes

2 Personnes 30 minutes (+1 heure d'attente)

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet
1 carotte
1 oignon de printemps
100 gr d'amandes grillées
200 ml de bouillon de poulet.
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de gingembre
100 ml de sauce soja
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de fécule de maïs

ÉLABORATION

1 Commencez par faire mariner le poulet. Coupez les blancs de poulet en dés et recouvrez-les de sauce soja, de sucre et d'un peu de gingembre. Couvrez avec du film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.

2 Puis, versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Pendant que l'huile chauffe, hachez les oignons nouveaux et les carottes et faites-les sauter dans la cuvette. Une fois les légumes sautés, retirez-les et mettez-les de côté.

4 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les amandes et les légumes. Couvrez avec le bouillon de poulet et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, 13 minutes. Lorsqu'il reste 3 minutes à finir, ajoutez un peu de fécule de maïs dissoute dans de l'eau froide pour l'épaissir.

Poitrines de poulet en sauce au poivre

2 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 filets de poitrines de poulet
1 oignon
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Poivre noir moulu
Sel
Sauce au poivre

ÉLABORATION

1 Faites chauffer l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajoutez les blancs de poulet, assaisonnez de sel et de poivre et laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce que les blancs soient prêts. Retirez et mettez de côté.

3 Servez les poitrines sur une assiette et arrosez-les de la sauce au poivre.

*Recette de la **sauce au poivre** à la page 40.*

Tarte au poulet et fromage

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de blanc de poulet en filet
60 gr de fromage en tranches
50 gr de fromage Gruyère
100 gr de fromage emmental
250 gr de fromage à tartiner
Origan et poivre au goût

ÉLABORATION

1 Placez du papier d'aluminium sur le fond de la cuvette et couvrez-le avec les filets de poulet. Saupoudrez d'origan et de poivre.

2 Nous les recouvrons d'une base de fromage à tartiner. Recouvrez de fromage en tranches, de gruyère coupé en petits morceaux et enfin d'emmental.

3 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Tarte au jambon et au poulet

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de jambon serrano ou bacon
200 grammes de jambon York
200 grammes de poitrine de poulet
100 gr de fromage emmental
Origan et poivre le goût

ÉLABORATION

1 Nous avons recouvert la cuvette avec du papier d'aluminium et ensuite nous la couvrons avec les tranches de jambon serrano.

2 Assaisonnez les filets de poitrine avec l'origan et le poivre.

3 Placez une couche de poitrine, une autre de fromage et une autre de jambon dans la cuvette. Placez le fromage sur le dessus et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Ailes de poulet au citron

4 Personnes 30 minutes (+ 2 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

500 gr d'ailes hachées
3-4 citrons (le jus)
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Faites mariner les ailes dans un bol avec le citron, le sel et le poivre pendant au moins 2 heures.

2 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes

3 Lorsque l'huile est chaude, mettez les ailes dans la cuvette et laissez-les bien dorer, plus elles sont dorées, plus elles seront croustillantes.

4 Sortez-les et placez-les sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile et servez.

Ailes de poulet cuites au four

4 Personnes 50 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr d'ailes de poulet
2 oeufs
Sésame
Poivre
Sel

ÉLABORATION

1 Hachez et assaisonnez les ailes avec le poivre, le sel et les graines de sésame, placez-les dans un récipient adapté à la cuvette et mettez-les de côté..

2 Battez les œufs et les verser sur les ailes réservées.

3 Placez le plat dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Poitrines de poulet farcies

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 filets de poitrine de poulet
100 gr de raisins secs de corinthe
8 pruneaux dénoyautés
8 noix
4 tranches de fromage havarti
1 pomme pelée et tranchée
4 tranches de jambon York
Sel et poivre

ÉLABORATION

1 Tartinez chaque filet, salez et poivrez à votre convenance, ajoutez une tranche de fromage, une tranche de jambon, quelques morceaux de pommes, 2 pruneaux, quelques raisins secs de corinthe et 2 noix cassées.

2 Faites un rouleau avec chaque filet et pressez bien. Enveloppez dans une feuille d'aluminium.

3 Placez la grille dans la cuvette et déposez les petits pains. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

4 Ils peuvent être servis entiers ou coupés en tranches.

Dinde aux oignons et poivrons

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen
1 poivron vert
1 filet de dinde
50 ml d'huile d'olive
½ cube de bouillon de boeuf
2 cuillères à soupe de sauce soja
50 ml de vin sec de xérès
1 cuillère à soupe de farine
150 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Coupez l'oignon et le poivron en julienne et le steak de surlonge en tranches.

2 Pendant ce temps, versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

3 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'oignon et le poivron et faites-les frire en remuant de temps en temps pour qu'ils ne brûlent pas et dorent de tous les côtés.

4 Une fois le temps écoulé, ajoutez le reste des ingrédients et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Préparation en une seule étape : Placez l'oignon et le poivron coupés en julienne, le steak de surlonge coupé en tranches et le reste des ingrédients dans la cuvette et réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Dinde à l'ail

2 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 kg de dinde découpée
8 gousses d'ail
1 feuille de laurier
300 ml de vin de Xérès
Herbes aromatiques:
Brin de romarin et thym frais.
100 ml d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Persil frais pour
Garniture (facultatif)

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, assaisonnez légèrement les morceaux de dinde avec du sel et du poivre. Une fois chaud, ajoutez l'ail non épluché, sans le brûler. Ils doivent être caramélisés afin de servir d'arôme à notre huile. Lorsqu'ils sont mous, après environ 5 minutes, mettez-les de côté.

3 Ajoutez la dinde dans la cuvette avec l'huile parfumée à l'ail, ainsi que la feuille de laurier et les herbes aromatiques. La dinde doit être bien frite, en retournant les morceaux de temps en temps pour s'assurer qu'ils sont bien grillés sur toute leur surface.

4 Ajoutez l'ail réservé et le vin et mettez au menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Le vin doit être presque entièrement consommé.

Ragoût de dinde

4-6 Personnes 60 minutes

INGRÉDIENTS

70 ml d'huile
100 gr de poivron rouge ou vert
150 gr de poireau
150 gr de courgettes
2 gousses d'ail
2 carottes
500 gr de pommes de terre
300 gr de dinde en morceaux
2 cuillères à soupe de piment choricero (facultatif)
1 cube de bouillon de viande
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe de persil
1 pince de cumin en poudre1 cuillère à café de poivre
2 verres mesureur d'eau

ÉLABORATION

1 Hachez les légumes et mettez-les dans la cuvette avec l'huile. Programmez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et l'eau, et réglez le programme sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

Préparation en une seule étape: Hachez les légumes et mettez-les dans la cuvette avec l'huile et les autres ingrédients, puis réglez le programme sur le Menu vapeur, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

Poitrines de dinde farcies aux épinards

2 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 poitrines de dinde ouvertes comme un livre
75 gr d'épinards
3 fromages écrémés
1 oignon
50 g de margarine végétale
30 ml d'huile
Sel et poivre

ÉLABORATION

1 Placez les poitrines ouvertes.

2 Hachez les légumes et mélangez-les avec le reste des ingrédients.

3 Farcissez les poitrines avec le mélange, fermez-les et fixez-les avec des cure-dents pour éviter qu'elles ne s'ouvrent.

4 Mettez-les dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. Lorsqu'il reste 5 minutes avant la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils soient dorés des deux côtés.

Porc croustillant

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de porc en lanières (porc effiloché)
2 oeufs
Farine
Chapelure
Poivre
Sel
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Saupoudrez les lanières dans la farine de manière à ce que les deux côtés soient bien enduits.

2 Battez les œufs dans un plat avec le sel et le poivre et trempez les filets des deux côtés dans ce mélange. Saupoudrez de chapelure.

3 Pendant que nous le préparons, nous introduisons l'huile dans la cuvette et nous programmons le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes, quand le compte à rebours commence, nous introduisons les lanières et nous les faisons frire, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Nuggets

4 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

200-250 gr de poitrine de poulet coupée
100 gr de fromage emmental râpé
1 œuf
Farine
2 œufs battus
Chapelure
Huile de friture)
Poivre
Sel

ÉLABORATION

1 Broyez la poitrine, le fromage, le sel, le poivre et l'œuf. Faites une pâte.

2 Nous faisons de petites boules et les aplatissons ensuite avec nos mains pour leur donner la forme de pépites.

3 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes. Pendant que l'huile chauffe, enrobez les nuggets de farine, d'œuf et de chapelure, dans cet ordre.

4 Quand le temps commence à s'écouler, nous introduisons les nuggets un par un et nous les sortons quand nous voyons qu'ils sont dorés, si nécessaire nous les retournons pour que les deux côtés soient égaux.

Cordon Bleu

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 poitrines de poulet
4 tranches de fromage
4 tranches de jambon York
2 oeufs battus
Farine
Chapelure
Sel
Huile de friture

ÉLABORATION

1 On ouvre les poitrines en deux, on met 1 tranche de fromage et 1 tranche de jambon York dans chacune, on ferme les poitrines.

2 Ajoutez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Pendant que l'huile chauffe, enrobez les poitrines farcies dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.

4 Quand le temps commence à s'écouler, nous introduisons les poitrines une par une et les sortons quand nous voyons qu'elles sont dorées. Si nécessaire, nous les retournons pour que les deux côtés soient égaux.

Hamburgers

4 Personnes 10 minutes

INGRÉDIENTS

4 hamburgers
Huile

ÉLABORATION

1 Versez quelques gouttes d'huile dans la cuvette et réglez le programme sur le MENU GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Placez les hamburgers dans la cuvette et lorsqu'ils sont dorés, retournez-les pour les finir.

Hamburgers aux légumes

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

500 viande hachée
1 courgette
1 oignon de printemps
1 poireaux
2 carottes
2 œufs
Sel
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Hachez bien tous les légumes, ajoutez la viande, les œufs et le sel. Pétrissez tous les ingrédients ensemble et laissez reposer pendant quelques minutes.

2 Faites chauffer l'huile et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

3 On fait 8-10 boules avec la pâte et on les aplatit. On les met dans l'huile et on les fait frire.

Filets russes

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

125 gr de chapelure
500 gr de veau haché
125 ml de lait
1 oeuf battu
20 gr de graines de sésame
1 gousse d'ail émincée
1 cuillère à café de persil haché
125 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à café de poivre
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Bien pétrir tous les ingrédients sauf une partie du pain et laissez reposer quelques minutes.

2 Faites chauffer l'huile en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

3 On fait 8 boules avec la pâte, on les aplatit et on les roule dans le pain. Nous les mettons dans l'huile chaude et les faisons frire, en les retournant si nécessaire.

Schnitzel (filets de veau)

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 filets de veau de lait dans des morceaux d'un pouce d'épaisseur
2 oeufs
Farine
Chapelure
Sel
Poivre
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Martelez la viande avec un maillet des deux côtés pour l'attendrir.

2 Saupoudrez la viande dans la farine de manière à ce que les deux côtés soient bien enduits.

3 Battez les œufs dans un plat avec le sel et le poivre et trempez les filets des deux côtés dans ce mélange. Saupoudrez la chapelure sur les filets, sans les comprimer.

4 4 Pendant que nous nous préparons, mettez de l'huile dans la cuvette et programmez le Menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes, lorsque le temps commence à décompter, introduisez les filets un par un, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ragoût de bœuf

4-6 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr d'oignon émincé
2 gousses d'ail, hachées
75 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de farine
800 gr de boeuf en morceaux
130 gr de carotte tranchée
500 gr de pommes de terre en morceaux
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de muscade
1 clou de girofle
70 ml de vin
350 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Placez l'oignon, l'ail haché et l'huile dans la cuvette. Programmez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes, en remuant de temps en temps.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et réglez sur le menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Préparation en une seule étape: ajoutez tous les ingrédients et programmez le Menu "Ragoût",température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Steak de surlonge au vin

4-6 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

250 ml de vin blanc
½ oignon
1 carotte
1 morceau de céleri
1 poireau
1 feuille de laurier
250 gr de pruneaux
200 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Coupez les légumes en morceaux.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Steak de surlonge à la sauce Roquefort

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 steak de surlonge tranché
Huile d'olive
Sel
Poivre noir moulu

Pour la sauce roquefort:
200 gr de fromage roquefort
2 oeufs
400 gr de crème liquide, lait concentré ou lait
Poivre

ÉLABORATION

1 Faites chauffer un filet d'huile dans la cuvette et réglez sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de15 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les tranches de surlonge, salez et poivrez et laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient prêtes. Retirez et mettez de côté. Essayez de le garder au chaud.

3 Servez avec une sauce au roquefort.

*Recette de la **sauce au poivre** à la page 40.*

Viande en sauce

4 Personnes 65 minutes

INGRÉDIENTS

500 grammes de viande à cuire en morceaux
1 gros oignon
¼ poivron rouge
1 gousse d'ail
100 ml de sauce tomate
50 ml d'huile d'olive
Sel et poivre
150 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Coupez le poivron en morceaux de taille moyenne. Hachez la gousse d'ail et coupez l'oignon en julienne.

2 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les frire en remuant pour qu'ils ne collent pas. Après environ 5 minutes, ajoutez le poivre puis la viande lorsqu'il reste environ 5 minutes. Remuez pour que ça ne colle pas et que tout soit frit uniformément.

4 Ajoutez la tomate, l'eau, le sel et le poivre selon votre goût. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Masse

Pain au lait

9-10 Personnes 35 minutes (+ 45 minutes d'attente)

NGRÉDIENTS

400 gr de farine de force
200 ml de lait entier
1 œuf moyen
20 gr d'huile d'olive
15 gr de levure fraîche
Une pincée de sel
1 jaune d'œuf fouetté, pour brosser les petits pains
Graines de sésame

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients et pétrissez. Formez une boule et laissez-la doubler de volume, couverte d'un linge et à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes.

2 Formez 9 à 10 petites boules. Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.

3 Avant de les placer dans la cuvette, badigeonnez-les de jaune d'œuf et saupoudrez-les de graines de sésame (facultatif). Placez les boules de pain dans la cuvette, mais pas trop près les unes des autres car elles vont grossir.

4 Préparez deux lots de petits pains. Réglez sur le menu FOUR, la température de cuisson 1, durée de 20 minutes, retournez-les et mettez-les encore 10 minutes pour qu'ils dorent des deux côtés.

5 Retirez le pain et laissez-le refroidir.

Pain de base (Pain de miche)

6-8 Personnes 95 minutes (+ 45 minutes d'attente)

NGRÉDIENTS

250 ml d'eau
15 ml d'huile d'olive
25 gr de levure fraîche
500 gr de farine
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de sel

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte homogène, en pétrissant pour la rendre ferme.

2 Placez-les dans la cuvette, préalablement graissé avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

3 Mettez la cuvette en place et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 90 minutes.

REMARQUE: si vous voulez qu'il soit bien doré des deux côtés, retournez le pain 15 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Pains briochés aux oignons

4-6 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

150 gr d'oignon
50 ml d'huile
1 yaourt nature
1 pincée de thym moulu
1 pincée de sel marin
1 pincée de sucre
350 gr de farine
1 pincée de bicarbonate de soude

ÉLABORATION

1 Epluchez et hachez l'oignon.

2 Ajouter au reste des ingrédients et bien pétrir.

3 Faites de petites boules avec la pâte et placez-les dans la plaque de cuisson, préalablement recouverte de papier sulfurisé. Réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 30 minutes, retournez-les et réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

REMARQUE: Si cela ne va pas bien, nous ferons 2 lots de petits pains (brioches).

Pain méditerranéen

6 Personnes 95 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau
15 ml d'huile d'olive
25 gr de levure fraîche
500 gr de farine
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de sel
1 poignée de câpres
10-15 olives en petits morceaux
60 g de bacon en dés

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients de la pâte (eau, huile, levure, farine, sucre et sel) jusqu'à obtenir une pâte homogène, en pétrissant pour lui donner du corps.

2 Ajoutez et mélangez le reste des ingrédients.

3 Placez-les dans le moule, préalablement graissé avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

4 Mettez la cuvette en place et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 90 minutes. Quand il reste 20 minutes, on peut le retourner pour qu'il soit doré des deux côtés.

NOTE: Si vous faites des petits pains individuels, le temps de cuisson sera réduit à 80 minutes.

Pain aux graines

6-8 Personnes 95 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau
15 ml d'huile d'olive
25 gr de levure fraîche
500 gr de farine
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de sel
100 gr de graines épluchées

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte homogène, bien pétrir pour la rendre ferme. Mettez de côté quelques graines pour décorer.

2 Placez-les dans la cuvette, préalablement graissée avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

3 Placez la cuvette dans le robot, décorez la pâte avec les graines réservées et réglez sur le menu Four, température de cuisson 1, durée de 90 minutes.

Pain aux graines de pavot et de sésame

6-8 Personnes 95 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau
15 ml d'huile d'olive
25 gr de levure fraîche
500 gr de farine
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de sel
Graines de pavot
Graines de sésame

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte homogène, en pétrissant pour la rendre ferme. Mettez de côté quelques graines de pavot et de sésame pour la décoration.

2 Placez-les dans la cuvette, préalablement graissée avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

3 Placez la cuvette dans le robot, décorez la pâte avec les graines de pavot et les graines de sésame réservées et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 90 minutes.

Pain sans gluten pour coeliaques

4 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

250 ml de lait
25 ml d'huile de tournesol
2 oeufs
350 gr de farine sans gluten
25 gr de levure fraîche sans gluten
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

1 Fouettez ensemble le lait, les œufs et l'huile.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez.

3 Mettez la pâte dans un récipient graissé et fariné et placez-la dans la cuvette. Programmez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

4 Piquez pour vérifier qu'il est prêt. Laissez refroidir légèrement, démoulez et laissez refroidir avant de servir.

REMARQUE: On peut le faire directement dans le moule fariné et graissé, en faisant attention au démoulage, pour que le pain ne se casse pas.

Gâteaux à l'huile

6 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 oeuf
225 ml de lait
2 cuillères à soupe de sucre
10 cuillères à soupe de farine
125 ml d'huile de tournesol
1 cuillère à café de levure
1 cuillère à café de sel
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Fouettez tous les ingrédients ensemble.

2 Pendant que vous fouettez, préchauffez la cuvette contenant l'huile en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 3, durée de 20 minutes.

3 À l'aide d'une cuillère, versez une quantité suffisante du mélange pour former une crêpe.

4 Quand elle commence à dorer, retournez-la et attendez que l'autre côté dore.

5 Répétez l'opération autant de fois que nécessaire, en maintenant toujours le menu FRIRE, température de cuisson 3.

Hornazo salmantino (Tourte à la viande espagnole)

8 Personnes 75 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

50 ml d'eau
50 ml de vin blanc
50 gr de saindoux
50 ml d'huile d'olive
1 pincée de sucre
25 gr de levure fraîche
1 oeuf (et un autre oeuf à peindre)
325 gr de farine
1 cuillère à soupe de sel
100 gr de filet mignon ou bacon frais
100 gr de chorizo
100 gr de jambon
1 œuf dur

ÉLABORATION

1 Préparez la pâte en mélangeant d'abord l'eau, le vin, le beurre, l'huile d'olive et une pincée de sucre. Ajoutez la levure émiettée, l'œuf, la farine et le sel et pétrissez. Formez une boule et laissez-la reposer dans un bol recouvert d'un linge pendant 30 minutes.

2 Après ce temps, nous divisons la pâte en deux moitiés, une moitié que nous utiliserons et l'autre moitié que nous pouvons utiliser ou congeler pour l'utiliser à un autre moment.

3 Divisez l'une des moitiés en 2 et étalez l'une des pâtes avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, formez un cercle de la taille du bol et placez-le sur une feuille de papier sulfurisé.

4 Remplissez avec le reste des ingrédients, l'échine, le chorizo, le jambon et l'œuf, le tout haché.

5 Ensuite, étalez l'autre partie de la pâte et recouvrez le mélange. Scellez les bords et placez-les dans la cuvette. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 60 minutes.

6 Si nous voulons qu'il soit bien doré des deux côtés, nous pouvons le retourner et le faire cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

Empanada (petit chausson en pâte feuilletée)

4 Personnes 60 minutes (+15 temps d'attente)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte:
50 ml d'eau
50 ml d'huile
50 cl de vin blanc
1 oeuf
3 cuillères à soupe de beurre
1 noix de levure pressée
1 cuillère à café de sel
450 gr de farine
1 pincée de sucre.

Pour la garniture:
100 gr d'oignon
100 gr de poivrons rouges
75 gr de poivrons verts
2 petites boîtes de thon, égoutté
1 gousse d'ail
1 tomate rouge
Sel
1 oeuf battu pour peindre la pâte

ÉLABORATION

1 On mélange tous les ingrédients de la pâte, on forme une boule et on la laisse reposer au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

2 Après ce temps, nous divisons la pâte en deux moitiés, une moitié que nous utiliserons et l'autre moitié que nous pouvons utiliser ou congeler pour l'utiliser à un autre moment.

3 Pendant que nous attendons, coupez tous les légumes et mélangez-les.

4 Une fois le temps écoulé, divisez la pâte en deux parties, étalez-en une sur du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'elle soit très fine, de la taille de la cuvelle.

5 Déposez la garniture sur la pâte et couvrez avec l'autre pâte, également bien étalée, roulez les bords et humidifiez avec un peu d'eau pour qu'elle ne se détache pas à la cuisson. Sur le dessus, nous mettons quelques bandes, également humidifiées, et nous piquons la tarte. Puis badigeonnez d'œuf.

6 Placez la tarte sur la grille et mettez-la dans la cuvette, réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 55 minutes.

Empanadas au poulet crémeux

6 Personnes 70 minutes

INGRÉDIENTS

32 gaufrettes de empanadillas
½ kilo de cuisses de poulet désossées
350 ml de lait
100 gr de farine
50 g de beurre
Noix de muscade
50 gr de raisins secs
1 feuille de laurier
Poivre blanc
Sel

ÉLABORATION

1 Mélangez au fouet le lait, la farine et le beurre.

2 Mettez le poulet, coupé en petits morceaux, dans la cuvette avec le mélange, les raisins secs, la feuille de laurier et assaisonnez avec du sel et du poivre. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Pour assembler les empanadas, placez une gaufrette, puis la garniture et recouvrir d'une autre gaufrette, les sceller en humidifiant le pouce et en pressant les extrémités, de façon à ce qu'elles soient rondes.

4 Placez-les au fond de la cuvette et faites-les cuire dans le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 20 minutes. Pour les faire dorer des deux côtés, retournez-les et réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Empanadas à la ratatouille

4 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

16 gaufrettes de empanadillas
200 gr de "pisto" manchois
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Versez beaucoup d'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, remplissez les gaufrettes de empanadillas. Fermez-les en humidifiant le bord et en appuyant avec une fourchette.

3 Placez les pâtés dans la poêle et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez et laissez égoutter sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile.

*Recette de **pisto manchego** ("**pisto**" manchois) à la page 46*

Pâtés au thon et aux oignons

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

16 gaufrettes de empanadillas
1 oignon haché
2 boîtes de thon égouttées
100 ml de tomates broyées
1 cuillère à café de sel
50 ml d'huile d'olive
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Versez l'huile d'olive dans la cuvette, réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et remuez-le de temps en temps pour qu'il ne colle pas. Après 3 ou 4 minutes, ajoutez le thon, la tomate et le sel. Remuez de temps en temps. Retirez et mettez de côté. Nettoyez la cuvette.

3 Versez beaucoup d'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

4 Pendant que l'huile chauffe, remplissez les gaufrettes de pâte avec le mélange réservé. Fermez les gaufrettes en mouillant le pouce et en pressant les extrémités avec une fourchette.

5 Placez les pâtés dans la cuvette et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez et laissez égoutter sur du papier absorbant pour absorber l'huile.

Pizza au jambon et au fromage

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases) :
100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture :
2 cuillères à soupe de tomates frites
200 gr de fromage mozzarella
1 pincée d'origan
1 une pincée de poivre noir

ÉLABORATION

1 Préparez la pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate, le fromage et le reste des ingrédients de la garniture répartis comme vous le souhaitez.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez le four sur le menu FOUR, température 1, durée de 40 minutes.

Pizza aux champignons et bacon

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites
200 gr de fromage mozzarella
1 pincée d'origan
100 gr de bacon en bandes
50 gr de champignons laminés
50 gr d'oignons coupé

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Préparez la garniture. Mettez la tomate, le fromage, l'origan, l'oignon, les champignons et enfin le bacon.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza carbonara

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases) :

100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites
1 pincée d'origan
1 pincée de poivre
100 gr fromage mozzarella
100 gr de bacon
50 gr fromage parmesan
100 ml de crème liquide

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas..

2 Ajouter la tomate, la mozzarella, l'origan et le poivre, puis la crème, le bacon et le parmesan.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza manchega

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites
100 gr de fromage manchego en bandes
1 pincée d'origan
100 gr de chorizo en tranches
1 boîte d'olives noires

ÉLABORATION

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Preparamos el relleno. Ponemos el tomate, el orégano, el chorizo, las aceitunas y el queso, en este orden.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza végétarienne

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases) :

100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture :

2 cuillères à soupe de tomate
1 pincée d'origan
1 petit oignon
1 morceau de poivron vert
1 morceau poivron rouge
½ courgette
100 g de fromage râpé
Feuilles de sel et de basilic

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate, l'origan, les légumes hachés selon votre goût, avec une pincée de sel, le fromage et les feuilles de basilic.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza au saumon et aux crevettes

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases) :

100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture :

2 cuillères à soupe de tomates frites
1 pincée d'origan
150 gr de fromage
100 grammes de saumon fumé
100 grammes de crevettes

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate, l'origan, les crevettes, le saumon et recouvrez de fromage.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza 4 fromages

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates
1 pincée d'origan
100 gr fromage mozzarella
50 gr de fromage gouda
50 gr fromage parmesan
50 gr fromage cheddar
Quelques morceaux de roquefort (facultatif)

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Préparez la garniture. Ajouter la tomate, l'origan et les fromages.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza au jambon serrano, roquette et parmesan

2-4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):
100 ml de lait
100 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
20 gr de levure pressée
400 gr de farine

Pour la garniture:
2 cuillères à soupe de tomates frites
1 pincée d'origan
100 gr de fromage parmesan
100 grammes de jambon serrano
Feuilles de roquette
1 filet d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate et l'origan comme base, le fromage, le jambon, et terminez par un filet d'huile et les feuilles de roquette qui recouvrent la pizza.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pancakes

4 Personnes 30 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

2 oeufs
200 gr de farine
200 ml de lait entier
1 cuillère à soupe d'huile douce
1 cuillère de sucre
3 cuillères à café de levure
Extrait de vanille ou sucre vanillé
Une pincée de sel
Beurre pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients et laissez reposer pendant une demi-heure.

2 Mettez un peu de beurre dans la cuvette et réglez sur le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Quand il est chaud, ajoutez 3 ou 4 cuillerées du mélange. Après 2 ou 3 minutes, nous le retournons et le laissons encore 2 minutes, puis nous le retirons.

4 Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

REMARQUE: Les crêpes sont dodues, elles doivent être moelleuses.

Crêpes

6 Personnes 30 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 gr de farine
500 ml de lait
2 oeufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
Beurre pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Battez bien tous les ingrédients et laissez reposer le mélange pendant au moins une demi-heure.

2 Mettez un peu de beurre dans la cuvette et réglez sur le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Lorsqu'il est chaud, versez 2 cuillerées du mélange. Après 2 minutes, nous le retournons et le laissons encore 2 minutes, puis nous le retirons.

4 Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Desserts et sucreries

Compote de poires

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

5 poires, pelées, nettoyées et coupées en morceaux
250 ml d'eau
125 gr de sucre
Poudre de cannelle
Quelques gouttes de citron

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes. Remuez, laissez refroidir et servez .

Compote de pommes

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 pommes moyennes pelées, nettoyées et coupées
250 ml d'eau
100 grammes de sucre
Poudre de cannelle
Quelques gouttes de citron

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Remuez, laissez refroidir et servez.

Compote d'hiver

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 pommes moyennes, pelées, nettoyées et coupées
250 ml d'eau
100 grammes de sucre
Poudre de cannelle
Quelques gouttes de citron
50 g de raisins secs
100 gr de noix hachées
100 ml de vin doux ou de rhum
1 pot de crème fouettée sucrée

ÉLABORATION

1 Ajoutez les pommes, l'eau, le sucre, la cannelle et le citron dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez le vin doux et remuez bien. Laissez refroidir.

3 Ajoutez les sultanines et les noix et mélangez.

4 Servez dans des verres et garnissez de crème fouettée.

Pommes à la cannelle et à la vanille

4 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

4 petites pommes
4 bâtons de cannelle
2 gousses de vanille
Sucre

ÉLABORATION

1 Epépinez les pommes et placez-les dans la cuvette.

2 Ajoutez quelques cuillères de sucre à l'intérieur des pommes. Enfoncez le bâton de cannelle et la vanille dans le sucre (divisez les gousses en deux pour en avoir assez pour quatre pommes).

3 Réglez le menu DESSERT, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Riz au lait

4-6 Personnes 20 minutes

INGRÉDIENTS

1 litre de lait
1 tasse à mesurer de riz
1 verre doseur de sucre
Zeste du citron.
1 bâton de cannelle
Poudre de cannelle

ÉLABORATION

1 Mettez le lait, le riz, le bâton de cannelle et le zeste de citron dans la cuvette. Remuez et réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

2 Ouvrez le robot, ajoutez le sucre, remuez bien et programmez, menu Ragoût, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

3 Et maintenant c'est prêt, bien qu'il puisse sembler un peu liquide, quand il refroidit il prend du corps et devient très crémeux.

4 Servez dans les récipients de votre choix, saupoudrez d'un peu de cannelle en poudre et laissez refroidir.

Crème pâtissière

6 Personnes 10 minutes (+ 2 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

6 jaunes d'oeufs ou 3 oeufs
600 ml de lait
130 gr de sucre
Le zeste d'1 citron
1 cuillère à café de sucre vanillé
1 bâton de cannelle
6 biscuits Maria
Poudre de cannelle

ÉLABORATION

1 Mettez le lait, le sucre, le zeste de citron et le bâton de cannelle dans la cuvette. Remuez bien.

2 Battez les jaunes d'œufs et ajoutez-les au reste des ingrédients, en mélangeant pour bien intégrer les ingrédients. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Remuez pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

3 Placez un biscuit Maria dans chaque bol et versez le mélange de crème pâtissière dans chacun d'eux. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Avant de servir, saupoudrez de cannelle en poudre.

Flan

8 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
120 g sucre
500 ml de lait
Caramel liquide pour la base
1 trait de liqueur (facultatif)
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

1 Mettez le caramel liquide dans un moule en aluminium qui s'adapte à l'intérieur de la cuvette.

2 Fouettez tous les ingrédients ensemble et mettez-les dans un moule qui s'adapte à la cuvette.

3 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie au bain-marie, en réglant sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

4 Laissez reposer un moment pour ne pas brûler et quand il est froid, mettez-le au réfrigérateur.

Flan de grand-mère

6 Personnes 10 minutes (+ 2 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

450 gr de lait concentré
Lait (1 mesure de la boîte de lait condensé, soit environ 500 ml)
4 œufs entiers
Caramel liquide pour la base ou sucre torréfié
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

1 Fouettez bien tous les ingrédients, mettez le caramel dans un moule à flan, ajoutez le mélange.

2 Mettez la grille dans le moule, arrosez et mettez le moule à flan (eau pour couvrir à moitié ou un peu plus). Réglez sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

3 Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant environ deux heures pour qu'il finisse de cailler.

Flan au café

8 Personnes 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
120 gr de sucre
500 ml de lait
125 ml de café
Caramel liquide pour la base
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

1 Mettez le caramel liquide dans un moule en aluminium qui s'adapte à l'intérieur de la cuvette.

2 Fouettez tous les ingrédients ensemble et mettez-les dans un moule qui s'adapte à la cuvette.

3 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie au bain-marie, en réglant sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

4 Laissez reposer un moment pour ne pas brûler et quand il est froid, mettez-le au réfrigérateur.

Tocino de cielo

8-10 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

5 jaunes d'oeufs
2 œufs
275 g de sucre
175 g d'eau
Caramel liquide pour la base Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

1 Préparez le sirop en mélangeant l'eau et le sucre.

2 Caramélisez le moule et mettez de côté.

3 Battez les œufs avec les jaunes d'œufs et ajoutez le sirop tout en continuant à battre. Versez le mélange dans un moule qui s'adapte à la cuvette.

4 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie au bain-marie, en réglant sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse un peu avant de le sortir du moule et on le laisse refroidir au réfrigérateur.

NOTE: Ce dessert est meilleur lorsqu'il est servi pendant la nuit.

Dessert caillé

8 Personnes 35 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

300 gr de crème fouettée
200 gr de lait entier
100 grammes de sucre
2 sachets de poudre de lait caillé
Confiture de fraises ou de framboises, pour décorer

ÉLABORATION

1 Mélangez au fouet tous les ingrédients, sauf la confiture.

2 Versez dans un moule, ou dans plusieurs moules individuels, placez la grille dans la cuvette et l'eau, de manière à ce qu'elle atteigne la moitié du moule, mettez-la dans la cuvette et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Laissez refroidir, retirez du moule et placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

4 Servez, démoulez et recouvrez de confiture, selon le goût.

Crème de chocolat blanc

8 Personnes 35 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

1 sachet de caillebotte
500 ml de crème
½ verre doseur de lait
5 cuillères à soupe de sucre
150 gr de chocolat blanc

ÉLABORATION

1 Diluez le sachet de lait caillé (caillebotte) dans un demi-verre de lait et réservez. Chauffez la crème avec le sucre et le chocolat blanc, en petits morceaux ou râpé, et réglez la sur le Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Remuez pour faire fondre le chocolat, une fois qu'il commence à bouillir, ajoutez le lait avec le lait caillé et ramenez le tout à ébullition. Remuez bien jusqu'à ce que vous puissiez voir que tout a été intégré et que la crème est légère, pas épaisse.

3 Même si le temps n'est pas encore écoulé, versez-le dans des petits pots et laissez-le refroidir.

4 Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures pour lui donner de la consistance.

Quesada (typique du nord de l'Espagne)

6 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

1 yaourt nature
3 oeufs
5 fromages en portions
100 gr de crème liquide
2 verres (du yaourt) de lait
1,5 verres (du yaourt) de sucre
1 verre (de yaourt) de farine
Un peu de beurre et de farine pour graisser la cuvette

ELABORACIÓN

1 Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol et fouettez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

2 Graissez le moule avec du beurre et saupoudrez-le de farine. Versez-y tout le mélange et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

3 Démoulez à froid.

Pudding au lait concentré

6 Personnes 10 minutes (+ 2 heures en veille)

INGRÉDIENTS

450 gr de lait concentré
Lait (1 mesure de la boîte de lait condensé, soit environ 500 ml)
4 œufs entiers
2-4 muffins (selon la taille)
Caramel liquide
Eau pour le bain-marie

ELABORACIÓN

1 Fouettez bien le lait condensé, le lait et les œufs, ajoutez les muffins émiettés.

2 Mettez le caramel dans un moule à flan, ajoutez le mélange.

3 Mettez la grille dans le moule, arrosez et mettez le moule à flan dedans (l'eau doit couvrir la moitié du moule). Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

4 Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pour faire durcir.

Panna cotta

6 Personnes 30 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

400 ml de crème fouettée
200 ml de lait entier
100 gr de sucre
10 gr de sucre vanillé
4 feuilles de gélatine neutre

ELABORACIÓN

1 Faites tremper la gélatine dans un plat d'eau froide pendant 5 à 10 minutes.

2 Ensuite, égouttez-le et battez-le avec tous les ingrédients. Versez le mélange dans le moule.

3 Nous cuisons au bain-marie dans le Robot, pour cela nous programmons le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes, nous mettons la grille du four sur le plateau et remplissons d'eau et introduisons le moule, en amenant l'eau à moitié.

4 Laissez refroidir et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 3-4 heures pour laisser cailler.

NOTE: Vous pouvez le garnir de fruits de la forêt

Tarte au citron

8 Personnes 20 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

Le jus d'1 citron
125 ml d'eau
1 sachet de gélatine au citron (environ 55 gr)
200 ml de crème fouettée
125 gr de sucre
100 gr de biscuits Maria
50 gr de beurre

ELABORACIÓN

1 Préparez la base, hachez les biscuits et mélangez-les avec le beurre, légèrement fondu. Placez le mélange sur un moule en aluminium et mettez-le dans la cuvette. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes. Retirez et mettez de côté.

2 Ensuite, pendant que la base refroidit, faites dissoudre la gélatine et le sucre dans l'eau chaude, sans bouillir, dans le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 5 minutes, attention, le temps ne peut pas être déduit.

3 Ajoutez le jus et la crème dans le bol et mélangez.

4 Versez doucement dans le moule, en veillant à ne pas briser la base. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures (min).

Tarte aux pommes

6-8 Personnes 90 minutes

INGRÉDIENTS

140 ml de lait entier
200 gr de farine à pâtisserie
140 gr de sucre
3 gros oeufs
3 pommes moyennes
1 sachet de levure

Pour garnir:
Confiture de pêches
Sucre glace

ÉLABORATION

1 Pelez les pommes et coupez-les en tranches.

2 Fouettez tous les ingrédients ensemble pour former une pâte. Mettez de côté quelques morceaux de pomme pour la décoration.

3 Placez la pâte dans un moule et couvrez-la avec la pomme réservée.

4 Placez la grille du four et posez le moule sur le dessus. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 80 minutes.

5 Au bout de ce temps, vérifiez qu'il est bien pris en insérant un cure-dent et qu'il en ressort propre. Sinon, nous programmons 10 minutes supplémentaires dans le menu FOUR.

6 Quand c'est prêt on recouvre d'une fine couche de confiture pour qu'elle brille et ne se dessèche pas et du sucre glace.

Gâteau de Saint Jacques

8 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr d'amandes brutes hachées et/ou moulues
200 g sucre
Le zeste d'un citron (uniquement la partie jaune)
4 œufs
Sucre glace (pour saupoudrer)
Beurre et farine (pour graisser le moule)

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients et versez-les dans le moule préalablement graissé avec le beurre et la farine.

2 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dent et si ce n'est pas le cas, ajoutez 5 minutes supplémentaires dans le menu FOUR. Laisser refroidir et retirez du moule.

3 Décorez le gâteau en plaçant la silhouette de la Croix de Saint-Jacques ou une coquille Saint-Jacques au centre et saupoudrez toute la surface de sucre glace.

Feuilleté aux amandes

8 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée
200 gr d'amandes effilées
200 gr de sucre
1 oeuf battu

ÉLABORATION

1 Placez la feuille de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé, découpez-la à la taille du bol et badigeonnez-la avec l'œuf battu.

2 Saupoudrez un peu de sucre sur la pâte et répartissez les amandes effilées sur le dessus et saupoudrez encore de sucre, cela doit être abondant.

3 Divisez la pâte en 8 portions (comme une pizza) mais sans séparer les morceaux. Mettez la pâte feuilletée dans la plaque, à côté du papier sulfurisé. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Gâteau à la pistache

6 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

300 ml de lait
100 gr de sucre
100 gr de pistaches
4 œufs
20 biscuits (type Maria)
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

1 Battez tous les ingrédients ensemble, en veillant particulièrement à ce que les biscuits soient bien écrasés. Une fois que nous avons une pâte compacte, nous l'étalons dans un moule qui tient dans la cuvette.

2 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie, en réglant sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

Palmiers

4 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée réfrigérée
Sucre
Confiture d'abricots ou similaire

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, saupoudrez le sucre sur toute la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie l'enfoncer dans la pâte, en la roulant simplement, de façon à ce qu'elle soit fixée.

2 Ensuite, roulez la pâte vers l'intérieur, des extrémités vers le centre, en la rejoignant au milieu. Elle doit être très serrée.

3 Découpez des portions d'un demi-centimètre avec un couteau bien aiguisé, badigeonnez-les de confiture et saupoudrez-les de sucre des deux côtés.

4 Placez du papier sulfurisé à l'intérieur du plateau et placez les palmiers de manière à ce qu'ils soient espacés. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. À la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

5 Répétez l'opération avec le reste des palmiers.

Mini napolitains au chocolat

6 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée froide
15-20 onces de chocolat
Sucre

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, découpez des bandes d'environ 9 cm de long, saupoudrez-les de sucre et placez entre elles 5 ou 6 onces de chocolat.

2 Ensuite, pliez la pâte, d'une extrémité vers le centre, en laissant 1 cm pour humidifier et sceller la pâte.

3 Coupez les portions avec un couteau bien aiguisé.

4 Placez du papier sulfurisé dans la plaque de cuisson et placez les pâtisseries dans le four, de manière à ce qu'elles soient espacées. Réglez sur le menu OVEN, température de cuisson 1, 15 minutes. À la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et mettez le four en mode Menu, température de cuisson 1, 15 minutes.

5 Répétez l'opération avec le reste des napolitains.

6 Attendez qu'ils refroidissent avant de les servir.

Beignets au vin

6-8 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml de muscat (ou mistela)
75 ml d'huile d'olive
65 gr sucre
265 gr farine
1 sachet d'additifs alimentaires (gazéifiant alimentaire)

ÉLABORATION

1 Pétrissez tous les ingrédients et faites de petites boules d'environ 20 grammes. Étirez-les et joignez-les aux extrémités pour leur donner la forme typique d'un beignet.

2 Mettez un peu de sucre dans une assiette et enduisez-en chaque beignet, d'un seul côté.

3 Placez les beignets dans la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et laissez-les reposer, couverts d'un linge, pendant environ une heure.

4 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. Lorsque le temps est écoulé, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

Muffins

15-20 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
150 gr de sucre
150 ml d'huile d'olive
150 gr de farine
1 sachet de levure
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
Le jus d'une orange ou l'essence de vanille

ÉLABORATION

1 Nous battons tous les ingrédients et une fois bien battus, versons sur les moules pour les muffins. Nous remplissons un peu moins de la moitié du moule, parce qu'au four, le mélange monte assez.

2 Placez dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

NOTE: Il faut faire des lots de 5 muffins, pour qu'ils soient séparés dans la cuvette et qu'ils puissent bien monter.

Muffins au chocolat

6-8 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 yaourt nature
2 mesures de farine
2 mesures de sucre
1 mesure de cacao en poudre
1 mesure d'huile
3 oeufs
1 sachet de levure
80 gr de noix en morceaux, pépites de chocolat, raisins secs, amandes crocanti...au goût

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les morceaux de fruits secs et mélangez avec une spatule.

2 Versez le mélange dans les moules à muffins et mettez-les dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes. Remplissez un peu moins de la moitié du moule, car le mélange monte beaucoup pendant la cuisson.

NOTE: Il faut faire des lots de 5 muffins, pour qu'ils soient séparés dans la cuvette et qu'ils puissent bien monter.

Brownie

6-8 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

50 gr de noix ou noisettes en morceaux
4 œufs
50 gr de farine
150 gr de sucre
150 g de beurre
200 gr de chocolat en poudre
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Mélangez le chocolat et le beurre. Ajoutez le sucre et ajoutez les œufs un par un, en les incorporant au mélange. Ajoutez la farine et ensuite les noix ou les noisettes.

2 Graissez la cuvette avec du beurre et de la farine et versez-y le mélange, réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

3 Laissez refroidir avant de démouler.

Biscuits 1, 2, 3

4 Personnes 35 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
1 yaourt naturel (nous utilisons ce récipient comme mesure)2 mesures de sucre
3 mesures de farine
1 mesure d'huile de tournesol
1 sachet de levure
Zeste de citron et/ou d'orange

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients et versez-les dans des moules à gâteau aux prunes ou dans des moules en papier longs.

2 Placez-les dans la cuvette et fermez le couvercle.

3 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 33 minutes.

4 Ouvrez, vérifiez qu'ils sont prêts (en les piquant avec un cure-dent ou autre), laissez-les se réchauffer et retirez-les du moule jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.

Gâteau éponge de base

6-8 Personnes 45 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
1 yaourt (nous prenons ce récipient comme mesure)
1 mesure d'huile de tournesol
2 mesures de sucre
3 mesures de farine
1 sachet de levure
Zeste de citron
Beurre et farine pour étaler la cuvette.

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sucre dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Incorporez l'huile, le yaourt et le zeste de citron en fouettant.

2 Incorporez la farine et la levure chimique et mélangez jusqu'à ce que tout soit combiné.

3 Versez le mélange dans la cuvette, légèrement graissée avec du beurre et de la farine, et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

4 Une fois ce temps écoulé, ouvrez et attendez qu'il se réchauffe avant de le démouler.

Gâteau éponge aux amandes

6-8 Personnes 60 minutes

INGRÉDIENTS

1 verre et demi de sucre (verre mesureur robot)
3 oeufs
3 verres de farine
1 sachet de levure
1 verre d'huile
1 verre d'amandes moulues
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Battez tout très bien, sauf les amandes. Lorsque tout est mélangé, ajoutez les amandes et remuez avec une cuillère.

2 Graissez la cuvette avec du beurre saupoudré de farine ou mettez-y du papier sulfurisé et ajoutez le mélange précédent. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 55 minutes.

3 À la fin du temps, laissez reposer 5 minutes dans la chaleur du robot. Ouvrez ensuite le couvercle et laissez refroidir légèrement, démoulez et laissez refroidir avant de servir.

Gâteau éponge à la noix de coco enrobé de chocolat

6-8 Personnes 40 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
150 gr de sucre
70 gr de noix de coco râpée
100 g de beurre
50 gr de farine
1 sachet de levure
Beurre et farine pour tartiner la cuvette
Chocolat de couverture pour la décoration
Coco râpé pour décorer

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une crème blanchâtre.

2 Ajoutez le beurre et continuez à battre pendant quelques minutes.

3 Ajoutez la farine et la levure chimique, mélangez jusqu'à ce que tout soit intégré et terminez en ajoutant la noix de coco râpée.

4 Graissez la cuvette avec du beurre et un peu de farine et versez-y le mélange. Placez la cuvette et fermez le couvercle.

5 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

6 Ouvrez, vérifiez qu'il est prêt (piquez avec un cure-dent ou autre), laissez refroidir et démoulez.

7 Versez une couche de chocolat (de l'épaisseur souhaitée) sur la génoise, saupoudrez d'un peu de noix de coco râpée et placez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse complètement.

Gâteau éponge aux carottes

6 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
1 yaourt naturel
2 verres doseur de sucre
3 verre mesureur de farine
3/4 verre mesureur d'huile
1 sachet de levure en poudre
2 grosses carottes râpées
1 pincée de cannelle
Noix pelées et tranchées au goût
Beurre ou margarine pour tartiner la cuvette

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajoutez progressivement la farine et la levure chimique tout en continuant à battre. Ajoutez ensuite le yaourt, la pincée de cannelle, l'huile et les carottes râpées et battez le tout pour bien mélanger. Enfin, ajoutez les noix hachées au mélange.

2 Mettez le tout dans la cuvette préalablement graissée avec du beurre ou de la margarine. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

3 Laissez refroidir et démoulez.

Gâteau éponge au cacao

8 Personnes 50 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de cacao en poudre
200 gr de farine à pâtisserie
1 sachet de levure chimique
4 œufs
150 g de beurre
170 grammes de sucre
150 gr de lait
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 Graissez et farinez la cuvette, puis versez le mélange et réglez sur le menu DESSERT, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

3 Attendez qu'il refroidisse un peu et démoulez-le.

NOTE: Laissez refroidir complètement avant de manger.

Gâteau éponge à l'orange et au chocolat

6-8 Personnes 60 minutes

INGRÉDIENTS

1 orange à peau fine
250 grammes de sucre
3 oeufs
100 g de beurre
250 gr de farine
1 yaourt nature
1 sachet de levure
3-4 cuillères à soupe de chocolat en poudre ou glaçage
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Écraser l'orange avec son zeste, lorsqu'elle est fine, ajoutez le sucre, le beurre doux et crémeux, le yaourt et les œufs.

2 Quand il est bien mélangé, ajoutez la farine et la levure.

3 Divisez la pâte en deux parties égales et mélangez le chocolat dans l'une d'elles. Nous nous retrouvons donc avec deux mélanges différents.

4 Graissez la cuvette ou mettez-y du papier sulfurisé. Placez une louche de pâte blanche au centre de la cuvette, juste au-dessus une autre louche de pâte au chocolat et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les pâtes soient utilisées. Placez toujours une louche de chaque saveur sur l'autre jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée, en veillant à ne pas déplacer le bol. Fermez et réglez sur le menu FOUR sur 50 minutes.

5 Ouvrez, vérifiez qu'il est prêt (piquez avec un cure-dent ou autre), laissez refroidir et démoulez.

Gâteau rond aux prunes

6-8 Personnes 55 minutes

INGRÉDIENTS

2 oeufs
1 yaourt naturel (nous prenons ce récipient comme mesure)
1,5 mesure de farine
½ mesure de sucre
80 gr de beurre
1 cuillère à café de levure
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
Noisettes et raisins secs
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Battez ensemble le beurre fondu, les œufs, le yaourt, la farine, le sucre, la levure chimique et le bicarbonate de soude, puis ajoutez les noisettes et les raisins secs et mélangez avec une cuillère.

2 Graissez la cuvette avec du beurre et de la farine, versez le mélange et réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

REMARQUE: Vous pouvez remplacer les noisettes et les raisins secs par vos noix et/ou vos pépites de chocolat préférées.chocolate.

Pizza aux fruits et au chocolat

2 Personnes 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte brisée
Crème de cacao
1 banane coupée en tranches
6-8 fraises en tranches
Noix de coco râpée
Menthe poivrée fraîche pour la garniture

ÉLABORATION

1 Coupez la pâte en 2 parties, placez-les sur du papier sulfurisé et piquez-les avec une fourchette pour les empêcher de lever. Mettez l'un d'eux dans le plateau avec le papier et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Après 15 minutes, nous le retournons pour qu'il soit doré des deux côtés.

3 Retirez-les de la cuvette et laissez-les refroidir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, faites cuire l'autre base, en répétant les étapes 1 et 2.

4 Pendant que la deuxième pâte est préparée, nous assemblons la "pizza". Recouvrez la base de la crème au cacao, placez la banane et les fraises et saupoudrez de noix de coco. Décorez et ajoutez une touche de fraîcheur avec les feuilles de menthe.

FLOCONS D'AVOINE À LA FRAISE

2 Personnes 25 minutes

NGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
3 cuillères à soupe de lait ou d'eau
1 cuillère à café de sel
Beurre au goût
150gr de fraises

ÉLABORATION

1 Mettez l'avoine dans la cuvette, ajoutez le lait ou l'eau et réglez sur le menu AVOINE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Mélangez avec une spatule, ajoutez le beurre et les fraises.

On peut varier les fruits ou ajouter des pépites de chocolat ou des noix.

FLOCONS D'AVOINE PROTÉINÉS AU CHOCOLAT

2 Personnes 25 minutes

NGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
3 cuillères à soupe de lait ou d'eau
1 cuillère en poudre de protéine aromatisée
1 cuillère à café de sel
Beurre au goût
80 gr de pépites de chocolat

ÉLABORATION

1 Mettez les flocons d'avoine dans la cuvette, ajoutez le lait ou l'eau et les protéines aromatisées, réglez sur le menu AVOINE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Mélangez avec une spatule, ajoutez le beurre

3 Lorsqu'il est chaud, ajoutez les pépites de chocolat.

En raison des protéines, le résultat est plus épais, vous pouvez ajuster la quantité de lait ou d'eau selon votre goût.

LAIT INFUSIONNÉ À L'ORANGE

2 Personnes 20 minutes

NGRÉDIENTS

1 litre de lait
Zeste d'une orange
1 bâton de cannelle
50 gr de sucre
Cardamome au goût

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez 15 minutes, sur le menu LAIT.

MERINGUE

2 Personnes 20 minutes

NGRÉDIENTS

1 litre de lait
Zeste d'un citron
1 bâton de cannelle
50 gr de sucre
Cannelle en poudre

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez 15 minutes, sur le menu LAIT.

MERMELADE DE KIWI

6 Personnes 50 minutes

NGRÉDIENTS

Pour 500gr:
500gr de kiwi
300gr de sucre
1/2 jus de citron
1 verre doseur d'eau
1 cuillère à café de gélatine en poudre neutre

ÉLABORATION

1 Pelez les kiwis et mettez-les de côté dans un bol. Ajoutez le sucre et le jus d'un demi-citron dans le bol et remuez bien. Laissez reposer pendant 1 heure.

2 Mettez-le dans la cuvette et réglez sur le menu MERMELADE, température de cuisson 1, durée de 45 minutes. Ajoutez l'eau et une cuillère à café de gélatine neutre en poudre. Quand il commence à y avoir de la vapeur, ouvrez le couvercle.

3 Lorsque la cuisson a duré 20 minutes, remuez un peu et laissez-la se terminer.

4 Lorsque le programme est terminé, transférez-le dans un bol et lorsqu'il est froid, passez-le au mixeur jusqu'à ce que la texture soit à votre goût.

5 Transférez la confiture dans un bocal en verre et laissez-la refroidir légèrement avant de la fermer avec le couvercle. Enfin, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

MERMELADE DE FRAISES

6 Personnes 50 minutes

NGRÉDIENTS

Pour 500gr:
500gr de fraises
300gr de sucre
1/2 jus de citron
1 verre doseur d'eau
1 cuillère à café de gélatine en poudre neutre

ÉLABORATION

1 Épluchez les fraises et mettez-les de côté dans un bol. Ajoutez le sucre et le jus d'un demi-citron dans le bol et remuez bien. Laissez reposer pendant 1 heure.

2 Mettez-le dans la poêle et réglez le menu MERMELADE, température de cuisson 1, durée de 45 minutes. Ajoutez l'eau et une cuillère à café de gélatine neutre en poudre. Quand il commence à y avoir de la vapeur, ouvrez le couvercle.

3 Lorsque la cuisson a duré 20 minutes, remuez un peu et laissez-la se terminer.

4 Lorsque le programme est terminé, transférez-le dans un bol et lorsqu'il est froid, passez-le au mixeur jusqu'à ce que la texture soit à votre goût.

5 Transférez la confiture dans un bocal en verre et laissez-la refroidir légèrement avant de la fermer avec le couvercle. Enfin, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

TARTE AU FROMAGE ET CONFITURE

6 Personnes 50 minutes

NGRÉDIENTS

6 œufs
1 verre doseur de sucre
500 g de fromage frais
3/4 d'une tasse à mesurer de farine de maïs
Confiture de fraises

ÉLABORATION

1 Mélangez six œufs moyens avec une tasse à mesurer de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange monte légèrement.

2 Ajoutez ensuite 500 g de fromage frais à tartiner et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3 Ajoutez maintenant les 3/4 de la tasse à mesurer de farine de maïs tamisée. Mélangez bien le tout avec une fourchette et avec précaution.

4 Mettez-le dans la cuvette du robot, préalablement graissée pour qu'il ne colle pas, et programmez-le en mode TARTE (160°C) pendant 45 minutes. Vérifiez après 30 minutes pour voir comment ça se passe. Elle doit être douce et moelleuse.

YOGOURT NATUREL

4 Personnes 8 Heures

NGRÉDIENTS

1 litre de lait entier frais
1 yaourt nature
2 cuillères à soupe de lait en poudre
4 cuillères à soupe de sucre

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients dans un bol.

2 Répartissez le mélange dans les récipients à utiliser pour les yaourts et placez-les dans la cuvette.

3 Réglez le menu YOGHURT (43°C) et laissez cuire pendant huit heures à la température du programme.

4 À la fin du programme, laissez refroidir et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Index des recettes

ENTRÉES

Houmous 13
Œufs à la coque 13
Œufs brouillés au thon et au fromage 14
Bâtonnets de pommes de terre 14
Pommes de terre ridées 15
Omelette de pommes de terre 15
Omelette pommes de terre et aux poivrons 16
Omelette pommes de terre et courgettes 16
Omelette aux épinards 17
Fromage de chèvre avec oignons confits 17
Quiche au bacon et au fromage 19
Quiche aux poireaux et au saumon 19
Bacon savoureux (napolitains) 20
Escargots au jambon et au fromage 21
Feuilleté au saumon et au fromage 21
Gâteau au jambon d'York 22
Rouleau de poulet et de jambon 22
Pudding au bacon et au fromage 23
Pudding au gorgonzola 23
Salade russe 24
Salade de merlu et de crevettes 24
Pois avec du jambon 25
Artichauts au jambon 25
Champignons farcis 26
Champignons à l'ail 26
Fèves baby au foie 28
Casserole d'anguille 28

CRÈMES, SOUPES ET SAUCES

Bouillon de poulet 30
Fumet de crevettes 30
Soupe de nouilles 31
Consommé 31
Soupe de légumes 31
Soupe de fruits de mer 32
Soupe à l'oignon 32
Soupe castillane 34
Soupe à l'ail 34
Soupe au pain et œufs (soupe à l'ancienne) 35
Crème de volaille de Xérès 35
Crème de courgette 37
Crème d'aubergines et de poireaux 37
Crème de champignons 38

Crème de haricots 38
Sauce tomate 39
Sauce barbecue 39
Sauce au roquefort 40
Sauce au poivre 40
Sauce biscayenne 41
Huile de citron 41
Huile d'ail 41
Huile de piment 41

PLATS PRINCIPAUX

Légumes gratinés 43
Chou-fleur à la crème 43
Légumes rôtis 44
Poivrons grillés 44
Ratatouille aux saucisses 46
Ratatouille à la mangue 46
Epinards à la vapeur 47
Brocoli à la vapeur 47
Carotte et courgette à la vapeur 47
Pudding aux épinards 48
Riz blanc 48
Riz aux champignons 49
Riz aux légumes 49
Riz cuit 50
Riz aux côtes 50
Riz aux crevettes 51
Salade de riz 51
Salade de pâtes 53
Salade de haricots 53
Cuisson des pâtes 54
Spaghetti au bacon 54
Spaghetti aux saucisses 55
Macaroni et viande 55
Macaroni au thon et à la tomate 56
Spirales au gratin 56
Tortellini à la sauce carbonara 57
Tortellini aux noix et au fromage 57
Rubans aux légumes 58
Tagliatelles au saumon et au caviar 58
Fideua 59
Nouilles au chorizo 60
Haricots blancs 61
Lentilles à l'ancienne 62
Lentilles à la mode de Burgos 63
Ajomoje 63
Pois chiches en sauce 64
Pois chiches au chorizo 64

Pommes de terre bouillies **66**
Bouillie avec des haricots **66**
Salade pommes de terre, d'œufs et de thon **67**
Salade de poulet et de pommes **67**
Pommes de terre avec œufs **68**
Pommes de terre aux pois chiches **68**
Pommes de terre à la saucisse de chorizo **69**
Œufs à la turque **69**
Boulettes de viande **70**
Boulettes de tofu **72**
Rouleaux de jambon et de fromage **72**
Hamburgers aux haricots **73**
Tarte à la saucisse et au fromage **74**
Asperges au jambon **74**

POISSON **76**
Boudin de la mer **76**
Beignets de morue **77**
Boulettes de morue **77**
Palourdes à la vapeur **78**
Pommes de terre vapeur avec palourdes **78**
Moules à la vapeur **80**
Empereur grillé **80**
Dorade farcie **80**
Merlu à la sauce aux amandes **81**
Pangue aux légumes en sauce **81**
Marmitako **83**
Morue festive **83**
Morue confite **84**
Filets de morue aux fruits de mer **84**
Saumon en papillote **85**
Saumon braisé à la bière **85**

VIANDES
Poulet avec bacon et champignons **87**
Poulet à la bière **87**
Poulet aux amandes **88**
Poitrines de poulet avec sauce au poivre **88**
Tarte au poulet et au fromage **89**
Tarte au jambon et au poulet **89**
Ailes de citron **91**
Ailes cuites au four **91**
Poitrines farcies **92**
Dinde avec oignons et poivrons **92**
Dinde à l'ail **93**
Ragoût de dinde **93**

Poitrines de dinde farcies aux épinards **94**
Porc croustillant **94**
Nuggets **96**
Cordon Bleu **96**
Hamburgers **97**
Burgers **97**
Burgers de légumes **97**
Steaks russes **98**
Schnitzel (filets de veau) **98**
Ragoût de veau Steak de surlonge au vin **99**
Steak d'aloyau avec sauce Roquefort **99**
Viande en sauce **100**

MASSES

Pain au lait **102**
Pain de base (miche) **102**
Petits pains à l'oignon **104**
Pain méditerranéen **104**
Pain aux graines **105**
Pain aux graines de pavot et de sésame **105**
Pain pour coeliaques **106**
Gâteaux à l'huile **106**
Hornazo salmantino **107**
Empanada **108**
Empanadas au poulet crémeux **109**
Empanadillas à la ratatouille **109**
Empanadillas au thon et à l'oignon **110**
Pizza au jambon et au fromage **110**
Pizza au bacon et aux champignons **112**
Pizza carbonara **112**
Pizza manchega **113**
Pizza végétarienne **113**
Pizza au saumon et aux crevettes **114**
Pizza 4 fromages **114**
Pizza à la roquette **115**
Pancakes **117**
Crêpes **117**

DESSERTS ET SUCRERIES

Compote de poires **119**
Compote de pommes **119**
Compote d'hiver **119**
Pommes à la cannelle et à la vanille **120**
Riz au lait **121**
Crème pâtissière **121**
Flan **122**

Flan de grand-mère **122**
Flan aux café **124**
Tocino de cielo **124**
Dessert caillé **125**
Crème de chocolat blanc **125**
Quesada **126**
Pudding au lait concentré **126**
Pana cotta **127**
Tarte au citron **127**
Tarte aux pommes **128**
Gâteau de Saint Jacques **129**
Feuilleté aux amandes **129**
Gâteau à la pistache **130**
Palmiers **130**
Mini napolitains au chocolat **132**
Beignets au vin **132**
Muffins **133**
Muffins au chocolat **133**
Brownie **134**
Biscuits 1, 2, 3 **134**
Gâteau éponge de base **136**
Gâteau éponge aux amandes **136**
Gâteau éponge noix de coco enrobé choco **137**
Gâteau éponge aux carottes **138**
Gâteau éponge au cacao **138**
Gâteau éponge orange et chocolat **139**
Gâteau rond aux prunes **140**
Pizza aux fruits et au chocolat **140**
Flocons d'avoine à la fraise **142**
Flocons d'avoine protéinés au chocolat **142**
Lait infusé à l'orange **143**
Meringue **143**
Mermelade de kiwi **144**
Mermelade de fraise **144**
Tarte au fromage avec confiture **145**
Yaourt naturel **145**

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY