

Miele

Miele

Miele

Miele Experience Center Paris
Rive gauche
30 rue du Bac
75007 Paris
Horaires d'ouverture :
le lundi de 14h à 19h et du mardi
au samedi de 10h à 19h.

Miele AG
Limmatstr.4
CH-8957 Spreitenbach
Internet www.miele.ch
E-Mail www.miele.ch/contact

Miele Experience Center Paris
Rive droite
55 boulevard Malesherbes
75008 Paris
Horaires d'ouverture :
le lundi de 14h à 19h et du mardi
au samedi de 10h à 19h.

Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint Laurent du Var
Horaires d'ouverture :
le lundi de 14h à 19h et du mardi
au samedi de 10h à 19h.
Parking à disposition

Pour être reçu sans attendre dans l'un de
nos Miele Centers, prenez rendez-vous par
téléphone au 09 74 50 1000
(appel non surtaxé) ou par mail à l'adresse
suivante : info@miele.fr.

Miele France SAS
9 ave. Albert Einstein – Z.I. le Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S Bobigny B 708 203 088

2e édition
N° M- 11386620
MMS 20-0254
Prix : 19,99 €

Four combiné micro-ondes

Livre de recettes

Four combiné micro-ondes

Four combiné micro-ondes

Livre de recettes

Introduction

Chers gourmets,

Que ce soit en famille ou entre amis, au quotidien ou pour des occasions spéciales, les bons repas sont l'occasion de partager un moment de convivialité.

Votre nouveau four combiné avec micro-ondes vous donnera tous les atouts pour mettre les petits plats dans les grands : grâce à sa polyvalence exceptionnelle, vous pourrez préparer rapidement des plats sains pour tous les jours, mais aussi des menus gastronomiques dignes des plus grandes tables.

Ce livre sera votre allié en cuisine. Il reflète notre expérience, notre passion et notre goût de l'innovation. Il est aussi l'aboutissement des recherches de la cuisine d'essai Miele, où nous marions jour après jour une touche de savoir-faire, une pincée de curiosité, sans oublier un zeste de tradition et d'imprévu. Pour découvrir toujours plus de recettes, d'idées et d'astuces, vous pouvez également compter sur notre application Miele@mobile.

Vous avez des questions ou des suggestions ? N'hésitez pas à nous contacter, nous serons heureux de vous aider. Vous trouverez nos coordonnées au dos de ce livre.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et des moments pleins de saveurs.

La cuisine d'essai Miele

Table des matières

4	Introduction	3	Gâteaux	
	À propos de ce livre de recettes	6	Moelleux aux pommes	20
	Aperçu des modes de cuisson	8	Tourte aux pommes	22
	À savoir	12	Gâteau express	24
	Accessoires Miele	16	Génoise	26
			Fourrages pour la génoise	28
			Biscuit roulé	30
			Variations de biscuits roulés	32
			Carré aux amandes	34
			Gâteau au yaourt à l'orange	36
			Cheesecake	38
			Gâteau marbré	40
			Tarte tatin aux prunes	42
			Quatre-quarts	44
			Tarte aux fruits et au crumble	46
			Gâteau moelleux au citron	48
			Petits gâteaux	51
			Biscuits à l'emporte-pièce	52
			Muffins aux myrtilles	54
			Macarons aux amandes	56
			Sprits	58
			Croissants sablés à la vanille	60
			Muffins aux noix	62
			Pains	
			Baguettes	66
			Pita	68
			Brioche tressée	70
			Pain aux graines	72
			Pain blanc (cuisson avec moule)	74
			Pain blanc (cuisson sans moule)	76
			Craquelin	78
			Pizzas, tartes salées...	
			Pizza (pâte levée)	82
			Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)	84
			Quiche lorraine	86

Viandes

Canard (farci)	90
Oie rôtie	92
Poulet	94
Blanc de poulet à la moutarde	96
Blanc de poulet à l'aubergine	98
Cuisses de poulet	100
Dinde (farcie)	102
Cuisse de dinde	104
Filet de veau (cuisson à basse température)	106
Filet de veau (rôti)	108
Jarret de veau	110
Selle de veau (rôtie)	112
Selle de veau (cuisson à basse température)	114
Veau en daube	116
Gigot d'agneau	118
Selle d'agneau (rôtie)	120
Selle d'agneau (cuisson à basse température)	122
Filet de bœuf (rôti)	124
Filet de bœuf (cuisson à basse température)	126
Hachis de bœuf	128
Bœuf en daube	130
Rosbif (rôti)	132
Rosbif (cuisson à basse température)	134
Pain de viande	136
Rôti de porc fumé	138
Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)	140
Boulettes de viande en sauce	142
Rôti de jambon	144
Filet de porc (rôti)	146
Filet de porc (cuisson à basse température)	148
Filet de porc sauce roquefort	150
Cuisse de lièvre	152
Lapin	154
Selle de cerf	156
Selle de chevreuil	158

Poissons

Curry de poisson	162
Truite	164
Carpe	166
Truite saumonée	168
Filet de saumon	170

Gratins & Co.

Endives au jambon	174
Feuilleté au poulet et aux champignons	176
Gratin de pommes de terre au fromage	178
Lasagnes	180
Gratin de pâtes	182
Paella	184
Moussaka aux courgettes	186

Accompagnements et légumes

Pommes de terre au four	190
Haricots et leur sauce au thym	192
Carottes à la crème de cerfeuil	194
Pommes de terre en robe des champs	196
Riz	198
Pommes de terre à l'eau	200
Risotto à la tomate	202

Soupes, potages et consommés

Royale	206
Soupe au potimarron	208
Minestrone	210
Soupe à la tomate	212
Potée de chou blanc	214

À propos de ce livre de recettes

En préambule, nous avons réuni quelques indications pour vous guider sur l'utilisation de ce livre de recettes.

Pour vous permettre de vous familiariser avec votre four combiné micro-ondes, nous avons assorti chaque programme automatique d'une recette détaillée.

De nombreux programmes automatiques vous proposent de personnaliser certaines finitions, telles que le degré de cuisson de la viande ou du pain.

Pour faciliter la lecture, nous utiliserons le terme « four » dans les pages suivantes pour désigner votre four combiné micro-ondes.

À propos des programmes automatiques

- Les programmes automatiques ne sont pas disponibles pour tous les modèles. Vous pouvez réaliser toutes les recettes de ce livre, même si votre four ne dispose pas du programme automatique correspondant. Si tel est le cas, référez-vous aux réglages manuels. Le déroulé des recettes vous signale toute différence entre une préparation automatique et manuelle.
- Lorsqu'un programme automatique est disponible, vous trouverez le chemin d'accès à la fin de la recette correspondante.
- La durée indiquée pour les programmes automatiques est toujours la durée moyenne définie par défaut. Pour de nombreux programmes, la durée réelle dépend du degré de cuisson souhaité. Vous pouvez le personnaliser avant de lancer un programme automatique.

À propos des ingrédients

- Pour la viande, sauf indication contraire, le poids fait référence à une pièce de viande non travaillée.
- Pour les fruits et légumes, le poids indiqué fait référence aux fruits et légumes entiers.
- Avant de les cuire, nettoyez/lavez toujours les fruits et légumes et épluchez-les si nécessaire. Cette étape de préparation ne sera pas mentionnée dans le déroulé des recettes.

Remarques sur les différents modèles de fours

- Si votre four ne dispose pas du mode Chaleur sole/voûte, sélectionnez le mode Chaleur tournante +.
- Si votre four ne dispose pas de la fonction spéciale « Faire lever la pâte », sélectionnez à la place le mode Chaleur tournante + et une température de 35 °C. Couvrez la pâte – comme expliqué dans la recette – avec un torchon humide.

À propos des réglages

- Températures et durées : indication sous forme de fourchettes. Choisissez toujours les réglages les plus bas ; vous pourrez ensuite rallonger la durée si le plat ne vous paraît pas assez cuit.
- Niveaux : les niveaux pour installer les plaques et les grilles sont numérotés de bas en haut.
- Ustensiles : selon le mode de cuisson sélectionné, les ustensiles doivent être adaptés à une utilisation au micro-ondes ou supporter des températures élevées. Veuillez lire impérativement les instructions du mode d'emploi à ce sujet.

Aperçu des modes de cuisson

Modes de cuisson sans micro-ondes

Chaleur tournante +

Pour rôtir et cuire. Vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Chaleur sole/voûte

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basse température. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

Cuisson intensive

Pour les tartes à garniture humide, comme les tartes aux fruits ou les quiches, dont la pâte doit rester légère. Cependant, ce mode ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis : le jus de cuisson fonce trop.

Rôtissage automatique

Pour réussir vos rôtis. Pendant la phase de saisie, l'enceinte de cuisson chauffe automatiquement à une température élevée. Ensuite, la température redescend jusqu'à la valeur réglée par vos soins. Ainsi, les aliments prennent une belle coloration à l'extérieur et peuvent finir de cuire sans devoir changer le mode de cuisson.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

Gril

Pour griller des aliments peu épais (steaks, saucisses, etc.) en grande quantité et pour gratiner de grands plats. Tout le corps de chauffe voûte/gril devient rouge incandescent pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses comme la volaille ou le gibier. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Gril car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Chaleur tournante Eco

Pour de petites portions, comme des pizzas surgelées, des petits pains précuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, à condition que la porte reste fermée pendant la cuisson.

Mode de cuisson : micro-ondes

Pour décongeler, réchauffer ou cuire. Les durées de cuisson sont plus courtes qu'en utilisant une table de cuisson ou un four classique. La cuisson des aliments aux micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses ni de liquides. Plus la teneur en eau d'un aliment est élevée, plus il est rapide à cuire ou à réchauffer car les micro-ondes parviennent de tous les côtés.

Modes de cuisson avec micro-ondes

L'association entre les modes de cuisson traditionnels et les micro-ondes vous fait gagner jusqu'à 30 % de temps.

MO + Chaleur tournante +

Pour réchauffer et cuire rapidement les plats tout en les faisant dorer. Ce mode permet de réduire le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

MO + rôtissage automatique

Pour saisir à haute température et continuer la cuisson à des températures plus basses. La montée automatique à une température élevée donne une jolie coloration aux aliments. Ensuite, la température redescend à la valeur préalablement réglée. L'utilisation simultanée des micro-ondes permet d'accélérer la cuisson.

Micro-ondes + Gril

Pour les grillades peu épaisses comme les steaks ou pour gratiner. Le gril donne une belle coloration aux aliments. Grâce aux micro-ondes, le plat est chauffé de façon homogène.

Micro-ondes + Turbogril

Pour faire cuire des pièces volumineuses comme la volaille ou le gibier. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Micro-ondes + Gril car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Aperçu des modes de cuisson

Aliments	Quantité/poids	Puissance [W]	Temps [min]	Remarques
Faire fondre du beurre ou de la margarine	100 g	450	1–2	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	2–3	Faire fondre à découvert en remuant régulièrement
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	00:15–00:20	Faire dissoudre à découvert, remuer régulièrement
Préparer un napage	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4–5	Faire réchauffer à découvert, remuer régulièrement
Faire lever la pâte	Levain avec 100 g de farine	80	5–7	Couvrir et faire lever
	Levain avec 500 g de farine	80	8–10	Couvrir et faire lever
Retirer la peau des amandes	100 g	850	1–2	Réchauffer à couvert avec un peu d'eau
Préparer du pop-corn	1 c. à s. (20 g) de maïs pour pop-corn	850	5–7	Verser le maïs dans un bocal d'1 l, couvrir et le faire éclater puis saupoudrer de sucre glace
Préparer du pop-corn au micro-ondes	env. 100 g		4 max.	Toujours surveiller l'opération en cours
Faire chauffer des agrumes	150 g	150	1–2	Poser sur une assiette à découvert
Faire gonfler des têtes de choco	20 g	600	00:15–00:20	Poser sur une assiette à découvert
Décristalliser du miel	500 g	150	2–3	Réchauffer à découvert dans le pot de miel, remuer de temps en temps
Aromatiser une vinaigrette	125 ml	150	1–2	Réchauffer à feu très doux, à découvert

Ces valeurs sont données à titre indicatif.

Aliments	Quantité/poids	Puissance [W]	Temps [min]	Remarques
Faire griller du bacon	100 g	850	2–3	Poser sur du papier absorbant sans couvrir
Faire mariner de la viande	1000 g	150	15–20	Dans un plat fermé, retourner de temps en temps puis faire cuire
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	2	Enfourner sans couvrir
Ramollir des fruits secs	250 g	80	20	Laisser reposer dans un peu de liquide à découvert
Préparer du porridge	250 ml de lait + 4 c. à s. de flocons d'avoine	850 + 150	2–3 + 2–3	Chauffer dans un récipient couvert, laisser gonfler, remuer
Émonder des tomates	3 pièces	450	7–8	Inciser les tomates en croix au niveau du pédoncule. Les plonger quelques instants dans l'eau bouillante, couvrir puis les sortir et les émonder. Attention, les tomates peuvent être brûlantes !
Petits pains	2 pièces	850	1–2	Décongeler à découvert sur la grille, retourner à mi-cuisson
Décongeler à		150	1–2	
Passer au four à		Gril Niveau 3	3–4	
Préparer une royale	150 g avec 2 œufs, 4 c. à s. de crème fleurette, sel, muscade	450	3–4	Mélanger les œufs avec la crème, le sel et la muscade, puis laisser cuire à couvert
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises 300 g de sucre gélifiant	850	7–9	Mélanger les fruits et le sucre, cuire à couvert
Ces valeurs sont données à titre indicatif.				

À savoir

12

Arrêt automatique

Votre four est équipé d'un système électronique intelligent pour un confort d'utilisation maximal. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

Départ différé

Vous pouvez sélectionner une heure de départ (« Départ à ») ou de fin (« Arrêt à ») pour démarrer ou arrêter un programme ou votre appareil.

Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson à l'avance. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Si vous avez également sélectionné la fonction « Préchauffage », le décompte s'active seulement si la température choisie est atteinte et si les aliments ont été placés dans l'enceinte.

Préchauffage

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte. Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température. En général, la recette indique si un préchauffage est nécessaire. Il est conseillé de préchauffer le four pour les plats suivants :

- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes),
- pain noir,
- rosbif et filet

Booster

Pour accélérer la montée en température dans l'enceinte, votre four dispose de la fonction Booster. Si vous sélectionnez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Booster est activée, la résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent en même temps. Cela accélère considérablement la montée en température.

Crisp function

Pour les plats qui doivent être particulièrement croustillants, utilisez la Crisp function. La réduction de l'humidité dans l'enceinte de cuisson rend les frites, les pizzas, les quiches, etc. particulièrement croustillantes. Même la peau du poulet gagne en saveur. Vous pouvez utiliser la Crisp function avec n'importe quel mode de cuisson, selon vos besoins.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés. Combinez jusqu'à 10 phases de cuisson pour réussir parfaitement votre recette préférée et facilitez votre quotidien en sauvegardant les réglages que vous utilisez souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de cuisson, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.

Thermosonde

La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près. Voici quelques conseils pour bien utiliser la thermosonde :

- Veillez à bien enfoncer la pointe au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- Si la pièce de viande est trop petite ou trop fine, vous pouvez enfoncer la partie nue de la thermosonde dans une pomme de terre crue.
- La pointe de la thermosonde ne doit toucher ni les os, ni les nerfs, ni les couches de gras.
- Pour la volaille, la thermosonde doit être bien enfoncée à l'avant, dans la zone la plus épaisse de la poitrine.
- Une durée de cuisson approximative s'affiche d'abord en cours de cuisson ; elle sera adaptée à la fin.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, vous devez insérer la thermosonde dans le morceau le plus épais.

À savoir

Fonctions spéciales

14 Votre four dispose d'une multitude de fonctions spéciales (selon le modèle). En voici une sélection.

Décongélation

Pour décongeler les produits surgelés en douceur. Vous pouvez régler une température comprise entre 25 °C et 50 °C. L'aliment décongèle entièrement de façon homogène.

Réchauffage

Pour réchauffer des plats. Vous pouvez choisir parmi différentes catégories d'aliments. Le four se base sur cette sélection et sur le poids indiqué pour déterminer le réglage optimal. Toutes les autres interventions, par exemple retourner ou remuer les aliments, sont également calculées et affichées à l'écran.

Faire lever la pâte

Pour faire lever la pâte sûrement et facilement. Vous pouvez choisir une température comprise entre 30 °C et 50 °C. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Cuisson basse température

Pour cuire en douceur les viandes très tendres. En baissant la température tout en allongeant considérablement le temps de cuisson, vous obtenez une viande cuite à la perfection et incroyablement tendre.

Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet de faciliter l'observance des pratiques religieuses. Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température. Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

Glossaire

Terme	Signification
Désossé	Viande dont on a retiré les os.
Paré, préparé ou prêt à cuire	Aliments qui ont été nettoyés mais pas encore cuits. Par exemple : viande dégraissée et dénervee, poisson écaillé et vidé ou fruits et légumes déjà lavés et épluchés.

Quantités et mesures

c.à c. = cuillère à café

c. à s. = cuillère à soupe

g = gramme

kg = kilogramme

ml = millilitre

p.d.c. = pointe de couteau

1 cuillère à café correspond à :

- 3 g de poudre de levure
- 5 g de sel/ sucre/ sucre vanillé
- 5 g de farine
- 5 ml de liquide

1 cuillère à soupe correspond à :

- 10 g de farine/ de fécule/ de chapelure
- 10 g de beurre
- 15 g de sucre
- 10 ml de liquide
- 10 g de moutarde

Accessoires Miele

Accessoires

Avec notre large gamme d'accessoires, nous vous aidons à obtenir des résultats de cuisson impeccables. Chaque accessoire possède des dimensions et un fonctionnement spécialement adaptés aux fours Miele et a subi des tests rigoureux selon les standards de Miele. Vous pouvez commander ces produits très simplement sur la boutique en ligne Miele, en appelant le service client Miele ou auprès de votre revendeur.

PerfectClean

Le nettoyage n'a jamais été aussi facile : grâce à PerfectClean, notre revêtement breveté et exclusif, les taches récentes disparaissent sans effort de l'enceinte de cuisson.

Vous retrouvez également ce revêtement sur les plaques de cuisson et moules Miele – ce qui vous dispense généralement d'utiliser du papier sulfurisé. Le pain, les viennoiseries et les biscuits n'accrochent pas et glissent presque d'eux-mêmes de la plaque.

Leur surface extrêmement résistante vous permet même de découper les pizzas, gâteaux, etc. directement sur la plaque. Et lorsque vous avez fini de cuisiner, un simple coup d'éponge suffit pour tout nettoyer.

Plat à tarte

Le plat à tarte convient pour toutes les spécialités de forme ronde, par exemple les pizzas, quiches et tartes.

Plat à rôtir Gourmet

Le plat à rôtir Gourmet de Miele s'utilise aussi bien sur une table de cuisson que dans un four.

Le plat à rôtir Gourmet possède un revêtement anti-adhésif et convient pour la préparation de plats mijotés (viande, soupes, sauces, gratins) et même de desserts. Des couvercles adaptés sont disponibles séparément.

Plat en verre

Le plat en verre convient pour tous les modes de cuisson dans le four combiné avec micro-ondes. Utilisez le plat en verre lorsque vous cuisez seulement avec des micro-ondes. Vous pouvez en outre l'utiliser en association avec la grille pour saisir de la viande ou la cuire à basse température, ainsi que pour réaliser des sablés.

Produits d'entretien

Grâce à un nettoyage et un entretien réguliers, votre four restera performant et en bon état sur la durée. Les produits d'entretien d'origine Miele sont en parfaite adéquation avec les fours Miele. Vous pouvez commander ces produits très simplement sur la boutique en ligne Miele, en appelant le service client Miele ou auprès de votre revendeur.

Nettoyant pour four Miele

Le nettoyant pour four Miele se distingue par son pouvoir dégraissant ultra-puissant et sa simplicité d'utilisation. Avec sa consistance de type gel, il adhère même sur les parois du four. Sa formule spéciale permet de nettoyer sans effort : il agit rapidement, sans avoir à préchauffer le four.

Kit MicroCloth

Enlevez sans effort les empreintes de doigts et les traces légères grâce à ce kit. Il contient un chiffon multi-usages, un essuie-verres et un chiffon lustrant. Ces chiffons très résistants en microfibres à tissage fin sont des alliés redoutables contre la saleté.

Gâteaux

Au palais des délices

Que ce soit en dessert ou avec un petit café, une part de gâteau, de tarte ou quelques biscuits sont toujours les bienvenus. Pour vous faire plaisir ou faire plaisir à vos proches, testez les recettes de ce chapitre. Vous n'aurez que l'embaras du choix et si vous hésitez entre un gâteau à la crème, une tarte aux fruits ou un sablé croustillant, dites-vous qu'un peu de douceur n'a jamais fait de mal à personne. Alors pourquoi choisir ?

Moelleux aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

Pour la garniture :

500 g de pommes, acidulées
2 c. à s. de jus de citron

Pour la pâte :

150 g de beurre pommadé
150 g de sucre
8 g de sucre vanillé
3 œufs, calibre M
150 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de levure chimique

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Pour le saupoudrage :

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires :

Moule à manqué, Ø 26 cm
Grille
Chinois, fin

Conseil

À la place du sucre glace, vous pouvez aussi napper le gâteau de confiture d'abricots légèrement tiédie.

Préparation

Eplucher et couper les pommes en quartiers. Inciser le côté bombé à une distance d'environ 1 cm, mélanger avec du jus de citron et réserver.

Beurrer le moule à manqué.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé environ 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un à raison d'un œuf toutes les 30 secondes.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Délayer la levure dans la farine, puis mélanger avec les autres ingrédients.

Répartir uniformément la pâte dans le moule à manqué. Enfoncer légèrement les pommes dans la pâte, côté bombé vers le haut.

Enfourner le moule à manqué et faire cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille. Saupoudrer de sucre glace.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau fin aux pommes

Durée du programme : env. 62 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 165 à 175 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : 1



Moelleux aux pommes

Tourte aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 140 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

200 g de beurre pommadé
100 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 œuf, calibre M
350 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel

Pour la garniture :

1,25 kg de pommes
50 g de raisins secs
1 c. à s. de calvados
1 c. à s. de jus de citron
½ c. à c. de cannelle, moulue
50 g de sucre

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Pour badigeonner :

100 g de sucre glace
2 c. à s. d'eau | chaude

Accessoires :

Moule à manqué, Ø 26 cm
Film alimentaire
Grille

Préparation

Pour la pâte, mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure, la farine et le sel, puis pétrir avec le reste de la préparation. Laisser la pâte reposer au frais pendant 60 minutes.

Eplucher et couper les pommes en tranches. Mélanger avec les raisins secs, le jus de citron et la cannelle.

Beurrer le moule à manqué.

Diviser la pâte en 3 portions. Abaisser le premier tiers au fond du moule à manqué. Assembler le moule à manqué. Avec le deuxième tiers, former un long rouleau et l'étirer sur les bords du moule à manqué sur environ 4 cm de haut. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Placer le dernier tiers entre 2 couches de film alimentaire et l'abaisser pour qu'il fasse la taille du moule à manqué.

Mélanger les pommes avec le sucre et répartir le tout sur le fond de pâte. Poser dessus le dernier tiers de pâte et faire le raccord avec la pâte du rebord.

Enfourner le moule à manqué sur la grille et faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Mélanger le sucre glace dans l'eau et en badigeonner le gâteau.

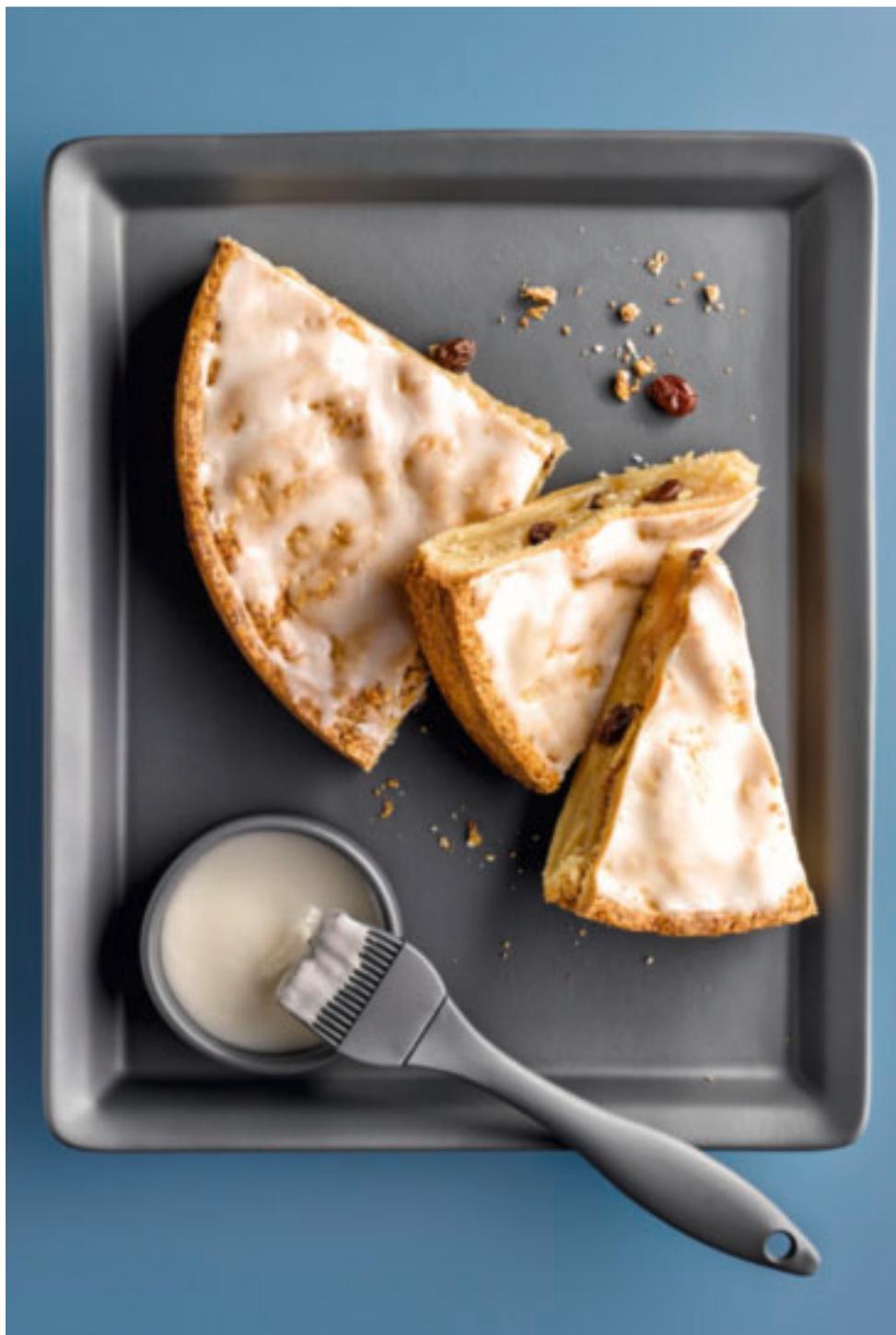
Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Tourte aux pommes
Durée du programme :
env. 70 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson:
Cuisson intensive
Température : 150 à 160 °C
Préchauffage: désactivé
Crisp fonction: désactivé
Durée cuisson : 70 à 80 minutes
Niveau : 1



Tourte aux pommes

Gâteau express

12 parts | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

Ingrédients :

4 œufs, calibre M
250 g de beurre
250 g de sucre
1 c. à c. de sel
250 g de farine de blé, type 45
3 c. à c. de levure chimique
100 g de pépites de chocolat
1 c. à c. de cannelle, moulue

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule à manqué, Ø 26 cm
Grille

Conseil

Pour renforcer le goût, il est possible de remplacer 50 g de sucre par du miel. Vous pouvez ajouter à la pâte des fruits secs, des noix concassées ou de l'extrait de vanille, selon vos préférences.

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le beurre, le sucre, le sel et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Monter les blancs en neige. Incorporer sans les casser la moitié des blancs en neige au mélange sucre-jaunes d'œufs. Mélanger la levure et la farine, puis ajouter à la préparation. Incorporer le reste des blancs en neige.

Incorporer les pépites de chocolat et la cannelle.

Beurrer et foncer le moule à manqué.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner le moule à manqué et faire cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau express

Durée du programme : env. 60 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 190 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Étape de cuisson 2

Température : 150 à 180 °C

Durée cuisson : 60 à 65 minutes

Niveau : 1



Génoise

12 parts | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

4 œufs, calibre M

4 c. à s. d'eau | chaude

175 g de sucre

200 g de farine de blé, type 45

1 c. à c. de levure chimique

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Chinois, fin

Moule à manqué, Ø 26 cm

Papier sulfurisé

Grille

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige très ferme avec de l'eau. Ajouter petit à petit le sucre. Battre les jaunes d'œufs, incorporer délicatement.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger la farine avec la levure, tamiser le tout sur la préparation à base d'œufs et incorporer en douceur à l'aide d'un grand fouet.

Beurrer le fond du moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser.

Enfourner la génoise et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Après cuisson, laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille. Couper la génoise deux fois à l'horizontale pour obtenir trois fonds.

Étaler le fourrage préparé.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de génoise

Durée du programme : env. 38 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 1

Conseil

Pour une génoise au chocolat, ajoutez 2 à 3 c. à c. de cacao au mélange de farine.



Fourrages pour la génoise

Ingrédients

Fourrage crème et fromage blanc :

500 g de fromage blanc
(20 % de MG)
100 g de sucre
100 ml de lait, 3,5 % de MG
8 g de sucre vanillé
1 citron | uniquement le jus
6 feuilles de gélatine, blanche
500 g de crème fleurette

Pour le saupoudrage :

1 c. à s. de sucre glace

Préparation du fourrage à la crème et au fromage blanc

Pour le fourrage à la crème et au fromage blanc, mélanger le fromage blanc avec le sucre, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson.

Ajouter un peu du mélange au fromage blanc à la gélatine et remuer.

Incorporer ce mélange au restant de fromage blanc et réserver au frais. Fouetter la crème bien ferme et l'incorporer à la préparation à base de fromage blanc.

Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteau et étaler la moitié du fourrage dessus. Superposer le deuxième disque de génoise, étaler le reste de fourrage puis couvrir le tout avec le dernier disque de génoise.

Bien laisser refroidir le gâteau. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

Conseil

Vous pouvez donner une note fruitée au fourrage crème-fromage blanc en ajoutant des zestes de citron et env. 300 g de quartiers de mandarine ou de morceaux d'abricot.

Ingrédients

Fourrage au cappuccino :

100 g de chocolat noir
500 g de crème fleurette
6 feuilles de gélatine, blanche
80 ml de café espresso
80 ml de liqueur de café
16 g de sucre vanillé
1 c. à s. de cacao

Pour le saupoudrage :

1 c. à s. de cacao

Accessoires :

Présentoir à gâteau
Chinois, fin

Temps de préparation :

30 minutes

Préparation du fourrage au cappuccino

Pour le fourrage au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème fleurette, et réserver une petite quantité pour badigeonner le niveau supérieur. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Verser la moitié de l'espresso et de la liqueur de café dans la gélatine et incorporer à la crème.

Diviser le mélange café-crème en deux portions. Incorporer le sucre vanillé à la première moitié, le chocolat et le cacao à la seconde moitié.

Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteau, imbiber d'un peu de liqueur de café et d'espresso et badigeonner avec la crème chocolatée. Déposer le deuxième disque de génoise, imbiber avec le reste du liquide et badigeonner avec la crème vanillée. Couvrir avec le dernier disque de génoise, badigeonner de crème réservée et saupoudrer de cacao.

Biscuit roulé

16 parts | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

150 g de sucre
1 c. à c. de sucre vanillé
1 pincée de sel
100 g de farine de blé type 45
55 g de fécule
1 c. à c. de levure chimique
3 œufs, calibre M
3 c. à s. d'eau | chaude

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Chinois, fin
Papier sulfurisé
Plat en verre
Torchon

Conseil

Pour la confection d'une génoise au chocolat noir, remplacer les 20 g de farine de blé par 20 g de cacao.

Préparation

Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un récipient. Verser la farine, la fécule et la levure chimique dans un autre récipient.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec l'eau chaude. Verser lentement le sucre en pluie en continuant à remuer. Incorporer progressivement les jaunes d'œufs.

Tamiser le mélange de farine sur la préparation à base d'œufs. Incorporer en douceur à l'aide d'un grand fouet.

Beurrer le plat en verre et le tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dessus et lisser la surface.

Enfourner le biscuit et le faire cuire.

Si la pâte doit servir à réaliser un biscuit roulé, retourner le biscuit sur un torchon humide immédiatement après la cuisson, décoller le papier sulfurisé et rouler le biscuit. Laisser refroidir.

Étaler le fourrage préparé et rouler de nouveau.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de Génoise
Durée du programme : env. 28 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 170 à 180 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 15 à 25 minutes
Niveau : 2



Variations de biscuits roulés

Ingrédients

Pour la crème de liqueur

aux œufs :

2 feuilles de gélatine blanche

125 ml de liqueur aux œufs

400 g de crème fleurette

Pour la crème aux airelles :

400 g de crème fleurette

12 g de sucre vanillé

200 g d'airelles (en bocal)

Préparation de la crème de liqueur aux œufs

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Ajouter un peu de liqueur aux œufs dans la gélatine et remuer. Verser le tout dans le reste de liqueur aux œufs et remuer.

Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Une fois que la préparation à base de liqueur est assez ferme pour que les traces du fouet soient bien visibles, incorporer délicatement la crème. Laisser prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Etaler ensuite la crème sur le biscuit. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Préparation de la crème aux airelles

Fouetter la crème avec le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

Etaler les airelles sur le biscuit. Répartir ensuite la crème dessus. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Ingrédients

Pour la crème à la mangue :

2 mangues mûres (2 x 300 g)

Zeste râpé d'½ orange non traitée

100 g de sucre

Jus de 2 oranges (200 ml)

3 c. à s. de jus de citron vert

6 feuilles de gélatine blanche

400 g de crème fleurette

Pour parsemer :

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires :

Présentoir à gâteau

Chinois

Temps de préparation :

30 minutes

Préparation de la crème à la mangue

Réduire les mangues en purée avec le zeste d'orange, le sucre et le jus d'orange et de citron vert.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu. Ajouter un peu de purée de mangue dans la gélatine, remuer, verser le tout sur le reste de la purée de mangue et mélanger. Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Une fois que la préparation à base de mangue est assez ferme pour que les traces du fouet soient bien visibles, incorporer délicatement la crème. Laisser prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Étaler ensuite la crème sur le biscuit. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Carré aux amandes

16 parts | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

42 g de levure fraîche
160 ml de lait, 3,5 % de MG |
tiède
400 g de farine de blé, type 45
40 g de sucre
1 pincée de sel
40 g de beurre
1 œuf, calibre M

Pour la garniture :

80 g de beurre pommade
8 g de sucre vanillé
100 g de sucre
80 g d'amandes effilées

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec le reste des ingrédients pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le plat en verre. Pétrir à nouveau brièvement la pâte et l'abaisser sur le plat en verre. Recouvrir d'un torchon humide et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Pour la garniture, mélanger le beurre, le sucre vanillé et la moitié du sucre. Creuser des puits dans la pâte avec les doigts. Verser le mélange beurre-sucre dans les puits. Saupoudrer la pâte avec le reste de sucre et les amandes effilées.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le gâteau.

Réglages manuels :

Faire lever pendant 10 minutes à température ambiante. Ensuite, enfourner le gâteau et le faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Faire lever la pâte

Phases de levée 1 et 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 20 minutes pour chaque phase

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Carré aux amandes

Durée du programme : env. 34 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 175 à 185 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 1



Gâteau au yaourt à l'orange

10 parts | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

4 œufs, calibre M
250 g de beurre pommade
250 g de sucre
Zeste râpé d'1 orange non traitée
180 g de semoule de blé fine
150 g de farine de blé, type 45
8 g de bicarbonate de soude
250 g de yaourt à la grecque

Pour la sauce :

Jus de 5 oranges (450 ml)
250 g de sucre

Accessoires :

Moule à manqué, Ø 24 cm
Plat en verre
Cure-dents

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le beurre, le sucre et le zeste d'orange jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer les jaunes d'œufs un à un. Mélanger la farine, la semoule et le bicarbonate de soude. Incorporer au reste de la préparation avec le yaourt.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporer délicatement à la pâte. Verser la pâte dans le moule à manqué. Enfourner le moule à manqué sur la grille et faire cuire le gâteau.

Pour le glaçage, porter à ébullition le jus d'orange et le sucre dans une casserole et laisser mijoter env. 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que le jus d'orange s'épaississe.

Percer le gâteau encore chaud en plusieurs endroits avec le cure-dent et répartir uniformément le glaçage.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau yaourt à l'orange
Durée du programme : env. 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +
Température : 150 °C
Puissance : 80 W
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 40 minutes
Niveau : 1

Conseil

Une fois le gâteau refroidi, servez-le accompagné de crème fouettée.



Cheesecake

12 parts | Temps de préparation : 160 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

150 g de farine de blé type 45
2 c. à c. de levure chimique
80 g de sucre
1 jaune d'œuf (calibre M)
80 g de beurre

Pour la garniture :

2 œufs, calibre M
1 œuf, calibre M |
uniquement le blanc
200 g de sucre
1½ c. à c. de sucre vanillé
34 g de poudre de sauce à la
vanille (à cuire)
1 flacon d'arôme de citron ou de
vanille
1 kg de fromage blanc maigre

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule à manqué, Ø 26 cm
Grille

Préparation

Mélanger la farine, la levure chimique et le sucre. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver env. 60 minutes au réfrigérateur.

Beurrer le moule à manqué.

Abaisser les deux tiers de la pâte sur le fond du moule à manqué. Assembler le moule à manqué. Façonner le reste de la pâte en un long rouleau et presser d'environ 2 cm sur le bord du moule.

Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients, verser le tout sur le fond de pâte et lisser.

Enfourner le moule à manqué sur la grille. Faire cuire le gâteau.

Réglage

Modes de cuisson: Cuisson intensive

Température : 150 à 160 °C

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 90 à 100 minutes

Niveau : 1



Gâteau marbré

18 parts | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de beurre pommade
200 g de sucre
8 g de sucre vanillé
4 œufs, calibre M
200 g de crème épaisse
400 g de farine de blé, type 45
16 g de levure chimique
1 pincée de sel
3 c. à s. de cacao

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule en forme de couronne,
Ø 26 cm
Grille

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un à un et remuer pendant 30 secondes à chaque fois. Ajouter la crème épaisse. Mélanger la farine, la levure et le sel et incorporer au reste des ingrédients.

Beurrer le moule en forme de couronne et verser la moitié de la pâte.

Ajouter le cacao dans l'autre moitié de la pâte et mélanger. Verser la pâte chocolatée sur la pâte nature. Passer une fourchette à travers les couches de pâte en décrivant une spirale.

Enfourner le moule en forme de couronne sur la grille et faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau marbré

Durée du programme : env. 60 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +

Température : 150 à 160 °C

Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : 1



Tarte tatin aux prunes

pour 10 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

Pour la garniture :

6 prunes coupées en huit
2 bouts de gingembre confit en petits morceaux
2 c. à s. du sirop du gingembre confit

Pour la sauce au caramel :

150 g de sucre roux
60 g de beurre
150 g de crème fleurette

Pour la pâte :

175 g de farine de blé type 45
2 c. à c. de levure chimique
150 g de beurre
125 g de sucre roux
2 œufs, calibre L
2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG
½ c. à s. de gingembre moulu
½ c. à c. de mélange d'épices
« mixed spice »

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule à flan micro-ondable
Ø 25 cm
Papier sulfurisé
Grille

Préparation

Pour la sauce caramel, verser le sucre, le beurre et la crème dans une casserole, porter à ébullition et laisser encore frémir pendant 2 minutes. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir.

Beurrer le moule à flan et le tapisser de papier sulfurisé. Verser 4 c. à s. de sauce caramel au fond, répartir ensuite uniformément les prunes, le gingembre et le sirop de gingembre.

Pour la pâte, mélanger la farine et la levure chimique. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et incorporer alternativement les œufs, la farine, le lait et les épices.

Étaler uniformément la pâte sur les prunes.

Programme automatique :

Enfourner le moule à flan sur la grille et faire cuire la tarte.

Réglages manuels :

Enfourner le moule à flan sur la grille et faire cuire la tarte conformément aux étapes de cuisson 1 à 3.

Renverser la tarte encore chaude sur un plat de service et répartir le reste de la sauce caramel dessus.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux prunes
Durée du programme : env.
30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson:
Chaleur tournante +
Température : 170 °C
Booster: activé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson: MO +
Chaleur tournante +
Température : 170 °C
Puissance : 80 W
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 3

Température : 170 °C
Puissance : 150 W
Durée cuisson : 10 minutes



Quatre-quarts

18 parts | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de beurre pommade
250 g de sucre
8 g de sucre vanillé
4 œufs, calibre M
2 c. à s. de rhum
200 g de farine de blé, type 45
100 g de féculé
2 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre
1 c. à s. de chapelure

Accessoires :

Moule rectangulaire,
30 cm de long
Grille

Préparation

Beurrer le moule et le chemiser de chapelure.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer alternativement les œufs et le rhum.

Mélanger la farine, la féculé, la levure et le sel, puis incorporer le tout aux autres ingrédients.

Verser la pâte dans le moule et enfourner sur la grille dans le sens de la longueur. Faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Quatre-quarts

Durée du programme : env. 85 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 155 à 165 °C

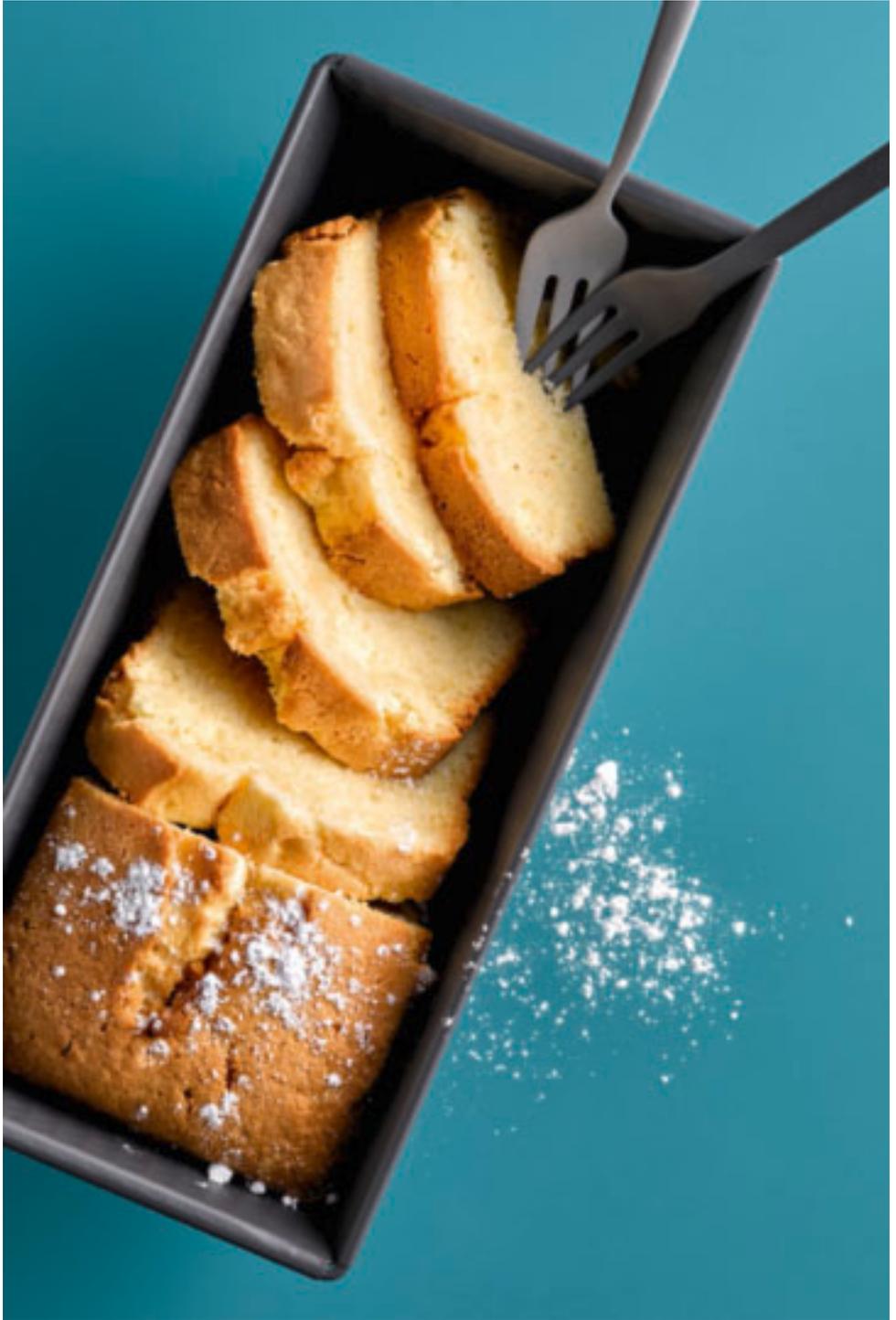
Booster: désactivé

Préchauffage: activé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 1



Tarte aux fruits et au crumble

16 parts | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

42 g de levure, fraîche
150 ml de lait, 3,5 % de MG |
tiède
450 g de farine de blé, type 45
50 g de sucre
90 g de beurre pommade
1 œuf, calibre M

Pour la garniture :

1,25 kg de pommes

Pour les miettes de crumble :

240 g de farine de blé, type 45
150 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 c. à c. de cannelle
150 g de beurre pommade

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Conseil

Vous pouvez aussi remplacer les pommes par 1 kg de prunes ou de cerises dénoyautées.

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.
Beurrer le plat en verre.

Pétrir à nouveau brièvement la pâte et l'abaisser sur le plat en verre. Répartir les pommes uniformément sur la pâte. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Pétrir avec le beurre pour faire les miettes. Saupoudrer sur les pommes.

Enfourner et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.
Faire dorer au four.

Réglages

Faire lever la pâte

Phases de levée 1 et 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Tarte fruits et crumble

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Puissance : 150 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2



Tarte aux fruits et au crumble

Gâteau moelleux au citron

16 parts | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

Pour le gâteau :

225 g de beurre pommade
225 g de sucre
4 œufs, calibre M
225 g de farine de blé type 45
2 c. à c. de levure chimique
Zeste râpé de 2 citrons non traités

Pour la sauce :

Jus de 2 citrons
90 g de sucre

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule rectangulaire en verre,
25 cm de long
Papier sulfurisé
Plat en verre
Cure-dents

Préparation

Beurrer le moule rectangulaire en verre et couvrir de papier sulfurisé.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux puis ajouter les œufs un à un.

Mélanger la farine et la levure et incorporer le tout au mélange à base d'œufs.

Verser la pâte dans le moule rectangulaire en verre et lisser.

Programme automatique :

Enfourner le moule rectangulaire en verre sur le plat en verre.
Faire cuire le gâteau.

Réglages manuels :

Enfourner le moule rectangulaire en verre sur le plat en verre.
Cuire suivant les étapes de cuisson 2 et 3.

Mélanger le jus de citron et le sucre jusqu'à obtention d'un glaçage épais.

Percer en plusieurs endroits le gâteau encore chaud avec un cure-dent et badigeonner avec le glaçage au citron.

Laisser refroidir dans le moule.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau moelleux au citron

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Puissance : 80 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 3

Température : 160 °C

Puissance : 150 W

Durée cuisson : 10 minutes



Petits gâteaux

Petites gourmandises

Muffins, petits gâteaux, choux... tout le monde raffole de ces mignardises. Parfois, les petites choses sont les plus savoureuses. Petits et grands sont toujours ravis de déguster ces gourmandises au format miniature.

Biscuits à l'emporte-pièce

70 parts (2 plats en verre) | Temps de préparation : 135 minutes

Ingrédients

Pour les biscuits :

250 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de levure chimique
80 g de sucre
8 g de sucre vanillé
½ flacon d'arôme de rhum
3 c. à c. d'eau
120 g de beurre pommade

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Rouleau à pâtisserie
Petits emporte-pièces
Plat en verre

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver au moins 60 minutes au réfrigérateur.

Beurrer le plat en verre. Abaisser la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur, façonner les biscuits avec un emporte-pièce et les placer sur le plat en verre.

Enfourner les biscuits et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sablés
Durée du programme : env. 5 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +
Température : 140 à 150 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 25 à 35 minutes
Niveau : 2

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plats en verre. Si vous n'utilisez qu'1 plat en verre, divisez les quantités par deux ou réalisez de petites fournées.



Biscuits à l'emporte-pièce

Muffins aux myrtilles

Pour 12 pièces | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

225 g de farine de blé, type 45
110 g de sucre
8 g de levure chimique
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 c. à s. de miel
2 œufs, calibre M
100 ml de petit lait
60 g de beurre pomade
250 g de myrtilles
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Accessoires :

Plaque pour 12 muffins Ø 5 cm
12 petits moules à muffins en papier, Ø 5 cm
Grille

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le miel, les œufs, le petit lait et le beurre, remuer un court instant.

Mélanger les myrtilles avec la farine et incorporer le tout délicatement à la pâte.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules à l'aide de 2 cuillères à soupe.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Muffins aux myrtilles
Durée du programme : env. 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 160 à 170 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 1

Conseil

Préférez des myrtilles du commerce. Utilisez des myrtilles surgelées encore congelées.



Muffins aux myrtilles

Macarons aux amandes

30 parts (2 plats en verre) | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

100 g d'amandes amères,
émondées
200 g d'amandes, douces,
émondées
600 g de sucre
1 pincée de sel
4 œufs, calibre M |
uniquement le blanc

Accessoires :

Plat en verre
Papier sulfurisé
Poche à douille lisse

Préparation

Mixer les amandes par portions avec un tiers du sucre.

Mélanger les amandes, le reste de sucre, le sel et du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Tapisser le plat en verre de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, former de petites boules de pâte sur le plat en verre.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mouiller une cuillère et étaler les boules de pâte avec le dos.

Programme automatique :

Enfourner les macarons aux amandes et les cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Réglages manuels :

Enfourner les macarons aux amandes et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3.

Laisser refroidir les macarons aux amandes sur le papier sulfurisé avant de les détacher.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Macarons
Durée du programme :
env. 17 minutes

Étape de cuisson 2

Température : 190 °C

Durée cuisson : 12 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée cuisson : 1 à 7 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson:

Chaleur tournante +
Température : 200 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Conseil

Vous pouvez remplacer les amandes amères par des amandes douces et un demi-flacon d'extrait d'amande amère.



Sprits

50 pièces (2 plats en verre) | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

160 g de beurre pommade
50 g de sucre roux
50 g de sucre glace
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
200 g de farine de blé, type 45
1 œuf, calibre M |
uniquement le blanc

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Poche à douille
Embout en étoile, 9 mm
Plat en verre

Préparation

Mélanger le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une consistance souple. Incorporer la farine, puis le blanc d'œuf.

Beurrer le plat en verre. Verser la pâte dans une poche à douille et former des bandes d'environ 5 à 6 cm de long sur le plat en verre.

Enfourner les sprits et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sprits
Durée du programme : env. 25 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 20 à 30 minutes
Niveau : 2

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plats en verre. Si vous n'utilisez qu'1 plat en verre, divisez les quantités par deux ou réalisez de petites fournées.



Croissants sablés à la vanille

90 pièces (2 plats en verre) | Temps de préparation : 110 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

280 g de farine de blé, type 45

210 g de beurre pommade

70 g de sucre

100 g de poudre d'amandes

Pour enrober :

70 g de sucre vanillé

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Pétrir la farine, le beurre, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver la pâte au frais pendant env. 30 minutes.

Beurrer le plat en verre. Diviser la pâte en petites portions d'environ 7 g. Les façonner en forme de rouleaux, puis de croissants, et les disposer sur le plat en verre.

Enfourner les croissants à la vanille et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Les rouler dans le sucre vanillé tant qu'ils sont chauds.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Croissants sablés vanille

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +

Température : 140 à 150 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2



Muffins aux noix

pour 12 muffins | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

80 g de raisins secs
40 ml de rhum
120 g de beurre pommade
120 g de sucre
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M
140 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique
120 g de cerneaux de noix
grossièrement hachés

Accessoires :

Plaque pour 12 muffins Ø 5 cm
Petits moules à muffins en
papier, Ø 5 cm
Grille

Préparation

Faire macérer les raisins secs dans le rhum pendant environ 30 minutes.

Mélanger le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, puis le sucre vanillé et enfin les œufs. Mélanger la levure et la farine et incorporer au reste de la préparation. Incorporer les noix. Pour finir, incorporer les raisins secs macérés.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Muffins aux noix
Durée du programme : env. 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 2



Pains

Un plaisir croustillant et moelleux

Du pain tout juste sorti du four, voilà sans doute l'un des plaisirs gourmands les plus faciles à préparer. Et qu'y a-t-il de plus agréable que de démarrer la journée avec la bonne odeur du pain frais ?

Baguettes

pour 2 baguettes (10 tranches) | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

21 g de levure fraîche
270 ml d'eau | froide
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre | pommade

Pour badigeonner :

1 c. à s. d'eau

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la recouvrir d'un torchon humide, l'enfourner et la faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le plat en verre. Diviser la pâte en deux moitiés, former des baguettes de 35 cm de long et les disposer en biais sur le plat en verre. Faire plusieurs entailles de biais de 1 cm de profondeur.

Recouvrir d'un torchon humide et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Badigeonner le pâton d'eau. Enfourner les baguettes et les faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Baguettes
Durée du programme :
env. 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson:
Chaleur tournante +
Température : 190 à 200 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 2



Pita

pour 1 pita de 8 portions | Temps de préparation : 85 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

42 g de levure fraîche
200 ml d'eau | froide
375 g de farine de blé, type 45
1 ½ c. à c. de sel
2 c. à s. d'huile d'olive

Pour badigeonner :

Eau
½ c. à s. d'huile d'olive

Pour parsemer :

½ c. à s. de cumin noir

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Conseil

Pour ajouter une touche méditerranéenne, pétrissez la pâte en y ajoutant 50 g d'oignons grillés et 2 c. à c. d'herbes de Provence ou 50 g d'olives noires hachées, 1 c. à s. de pignons de pin hachés et 1 c. à c. de romarin.

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel et l'huile pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Beurrer le plat en verre. Abaisser la pâte pour former une galette d'environ 25 cm de diamètre et la déposer sur le plat en verre.

Badigeonner légèrement avec de l'eau, parsemer de cumin noir et faire pénétrer. Badigeonner d'huile d'olive.

Faire lever pendant 10 minutes supplémentaires à température ambiante.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

Enfourner et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Enfourner le pain suivant les réglages et cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pita

Durée du programme :

env. 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/vôte

Température : 200 à 210 °C

Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 1



Brioche tressée

16 tranches | Temps de préparation : 140 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

42 g de levure fraîche
150 ml de lait, 3,5 % de MG |
tiède
500 g de farine de blé, type 45
70 g de sucre
100 g de beurre
1 œuf, calibre M
1 c. à c. de zeste de citron
2 pincées de sel

Pour badigeonner :

2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG

Pour parsemer :

20 g d'amandes effilées
20 g de sucre perlé

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre, l'œuf, le zeste de citron et le sel pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le plat en verre. Avec la pâte, former 3 rouleaux de 300 g et 40 cm de long. Tresser ces 3 rouleaux ensemble et placer la tresse sur le plat en verre.

Badigeonner la brioche tressée avec du lait et parsemer d'amandes effilées et de sucre perlé.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner la brioche tressée.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Cuire ensuite la brioche tressée.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever
la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever
la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 15 minutes

Cuisson

Programme automatique

Pains | Brioche tressée
Durée du programme :
env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson:
Chaleur tournante +
Température : 160 à 170 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 2

Conseil

Vous pouvez ajouter 100 g de raisins secs dans la pâte.



Pain aux graines

25 tranches | Temps de préparation : 110 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

42 g de levure fraîche
420 ml d'eau | froide
400 g de farine de seigle,
type 130
200 g de farine de blé, type 45
3 c. à c. de sel
1 c. à c. de miel
150 g de levain liquide
20 g de graines de lin
50 g de graines de tournesol
50 g de sésame

Pour parsemer :

1 c. à s. de sésame
1 c. à s. de graines de lin
1 c. à s. de graines de tournesol

Pour badigeonner :

1 c. à c. d'eau

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule rectangulaire,
30 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le miel et le levain pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

Ajouter les graines de lin, les graines de tournesol et le sésame et pétrir encore 1 à 2 minutes.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte et en garnir le moule. Lisser la surface à l'aide d'une spatule en caoutchouc mouillée, badigeonner d'eau et parsemer du mélange de graines.

Enfourner le pain. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Retirer le pain de l'enceinte. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Enfourner le pain et le faire cuire.

Après la cuisson, retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever
la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever
la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée :
10 à 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain aux graines
Durée du programme :
env. 80 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte
Température : 220 °C, puis
190 °C au bout de 15 minutes
Booster: activé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 55 à 65 minutes
Niveau : 1



Pain blanc (cuisson avec moule)

25 tranches | Temps de préparation : 140 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

21 g de levure fraîche
290 ml d'eau | froide
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre

Pour badigeonner :

Eau

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule rectangulaire,
30 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte, former un rouleau d'environ 28 cm de long et le mettre dans le moule. Entailler dans le sens de la longueur sur environ 1 cm de profondeur.

Recouvrir d'un torchon humide et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Badigeonner le pâton d'eau. Enfourner et cuire conformément aux réglages.

Après la cuisson, retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever
la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever
la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain blanc | moule
Durée du programme :
env. 70 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte
Température : 190 à 200 °C
Booster: activé
Préchauffage: désactivé
Crisp fonction: désactivé
Durée cuisson : 50 à 60 minutes
Niveau : 1



Pain blanc (cuisson sans moule)

20 tranches | Temps de préparation : 130 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

21 g de levure fraîche
260 ml d'eau | froide
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre

Pour badigeonner :

Eau

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le plat en verre. Pétrir légèrement la pâte, former une miché de pain d'env. 25 cm de long et la placer en biais sur le plat en verre. Faire plusieurs entailles de 1 cm de profondeur.

Recouvrir d'un torchon humide et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Badigeonner le pâton d'eau. Enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Température : 30 °C
Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain blanc | non moulé
Durée du programme :
env. 45 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson:
Chaleur tournante +
Température : 190 à 200 °C
Booster: activé
Préchauffage: désactivé
Crisp fonction: désactivé
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 1



Pain blanc (cuisson sans moule)

Craquelin

15 tranches | Temps de préparation : 120 minutes

Ingrédients

Pour le pain :

25 g de levure fraîche
100 ml de lait, 3,5 % de MG |
tiède
500 g de farine de blé, type 45
1 pincée de sel
90 g de beurre
2 œufs, calibre M
3 c. à s. de sirop de gingembre
40 g de gingembre, confit |
haché
1 c. à c. de cannelle
100 g de sucre perlé

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre
1 c. à s. de sucre

Accessoires :

Moule rectangulaire,
25 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine, le sel, le beurre, les œufs et le sirop de gingembre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule avec la pâte et faire lever dans un saladier à température ambiante pendant 60 minutes.

Beurrer le moule et le chemiser de sucre.

Incorporer le gingembre, la cannelle et le sucre perlé à la pâte. Travailler la pâte, la placer dans le moule et faire lever encore 15 minutes.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Saupoudrer le craquelin avec du sucre.

Programme automatique :

Enfourner le craquelin et le cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages manuels :

Enfourner le craquelin et le faire cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3 jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Pains | Craquelin

Durée du programme :
env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson:
Chaleur tournante +
Température : 200 °C
Booster: activé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 190 °C
Durée cuisson : 25 minutes
Étape de cuisson 3
Température : 170 °C
Durée cuisson : 5 à 10 minutes



Pizzas, tartes salées...

Succès garanti

Les tartes, quiches, pizzas et autres en-cas remportent toujours un vif succès, que ce soit à l'occasion d'une réunion de famille, d'un buffet ou autour d'un plateau-télé. Avec des ingrédients savoureux à varier selon son bon plaisir, ces spécialités sont à la fois raffinées, faciles à préparer et peuvent être déclinées à l'infini.

Pizza (pâte levée)

pour 4 portions (plat en verre), pour 2 portions (plat à tarte) | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

Pour la pâte (plat en verre) :

21 g de levure fraîche
140 ml d'eau tiède
250 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de thym haché
1 c. à c. d'origan, moulu
1 c. à c. d'huile

Pour la garniture (plat en verre) :

2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates pelées (boîte)
2 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan, moulu
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
Poivre
100 g de mozzarella
100 g de fromage, râpé

Pour saisir :

1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires :

Plat en verre ou plat à tarte avec plat en verre

Conseil

Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons de Paris, oignon, thon...

Pour la pâte (plat à tarte) :

10 g de levure fraîche
70 ml d'eau tiède
130 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. de sel
Thym, moulu
½ c. à c. d'origan, moulu
1 c. à c. d'huile

Pour la garniture (plat à tarte) :

1 oignon
½ gousse d'ail
200 g de tomates pelées (boîte)
1 c. à s. de concentré de tomates
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. d'origan, moulu
½ feuille de laurier
½ c. à c. de sel
Poivre
60 g de mozzarella
60 g de fromage, râpé

Pour saisir :

1 c. à c. d'huile d'olive

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sucre, le sel, le thym, l'origan et l'huile pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la couvrir d'un torchon humide et la faire lever dans un saladier à température ambiante pendant 20 minutes.

Pour la garniture, couper l'oignon (ou les oignons) et l'ail en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Porter la sauce à ébullition et la laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Retirer la feuille de laurier, saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Beurrer le plat en verre. Abaisser la pâte et la poser dans le plat en verre ou le plat à tarte. Recouvrir d'un torchon humide et faire lever à température ambiante pendant 10 minutes.

Verser la sauce sur la pâte en laissant un rebord d'environ

1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de fromage râpé.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four (préchauffage uniquement pour les pizzas dans un moule). Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte levée | Plat en verre / Plat à tarte

Durée du programme :
38 minutes

Réglages manuels

Plat à tarte

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Puissance : 150 W

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 1

Plat en verre

Modes de cuisson: MO +

Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Puissance : 80 W

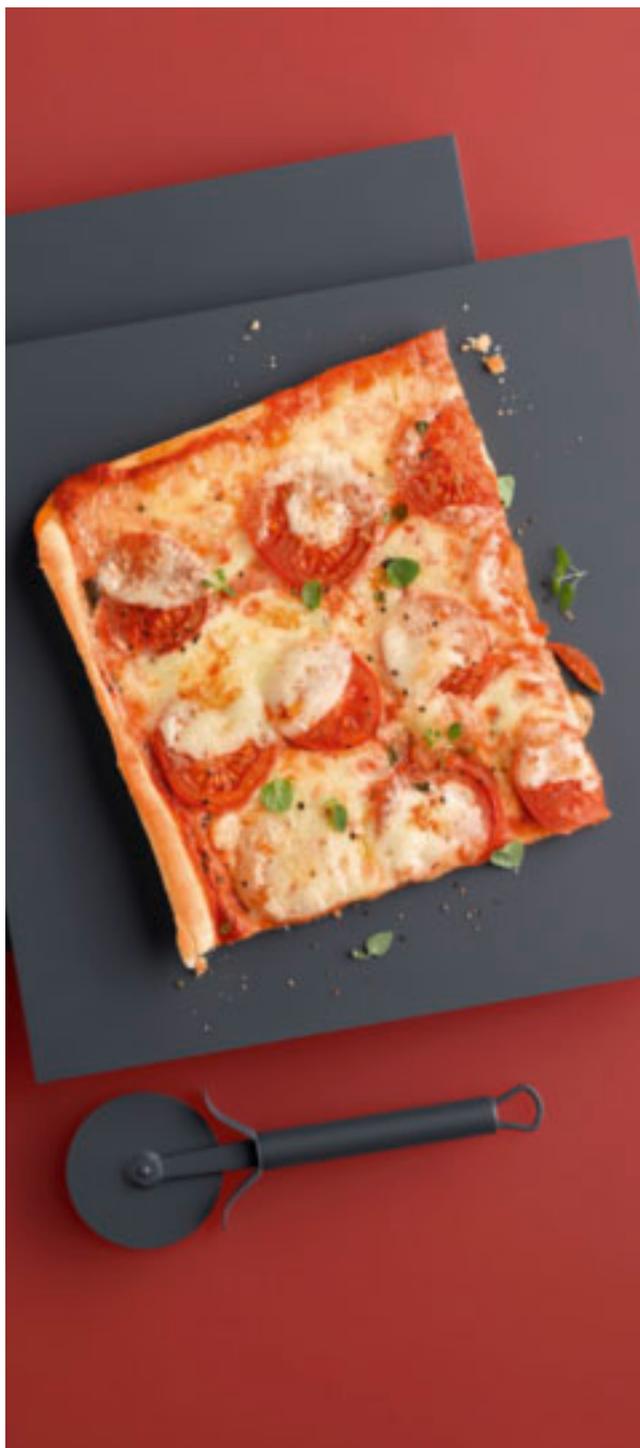
Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2



Pizza (pâte levée)

Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)

pour 4 portions (plat en verre), pour 2 portions (plat à tarte) | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la pâte (plat en verre) :

100 g de fromage blanc
(20 % de MG)
3 c. à s. de lait, 3,5 % de MG
3 c. à s. d'huile
2 œufs, calibre M | uniquement
le jaune
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de levure chimique
200 g de farine de blé, type 45

Pour la garniture (plat en verre) :

2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates pelées (boîte)
2 c. à s. de concentré de
tomates
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan, moulu
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
Poivre
100 g de mozzarella
100 g de fromage, râpé

Pour saisir :

1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires :

Plat en verre ou plat à tarte avec
plat en verre

Conseil

Variez les plaisirs avec d'autres
ingrédients : jambon, salami,
champignons de Paris, oignon,
thon...

Pour la pâte (plat à tarte) :

50 g de fromage blanc
(20 % de MG)
2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG
2 c. à s. d'huile
½ c. à c. de sel
1 œuf, calibre M | uniquement
le jaune
1 c. à c. de levure chimique
110 g de farine de blé, type 45

Pour la garniture (plat à tarte) :

1 oignon
½ gousse d'ail
200 g de tomates pelées (boîte)
1 c. à s. de concentré de
tomates
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. d'origan, moulu
½ feuille de laurier
½ c. à c. de sel
Poivre
60 g de mozzarella
60 g de fromage, râpé

Pour saisir :

1 c. à c. d'huile d'olive

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Préparation

Pour la garniture, couper les oi-
gnons et l'ail en petits dés. Faire
chauffer l'huile dans une poêle.
Faire revenir l'ail et les oignons
jusqu'à ce qu'ils soient translu-
cides. Ajouter les tomates, le
concentré de tomates, le sucre,
l'origan, la feuille de laurier et le
sel.

Porter la sauce à ébullition et la
laisser mijoter à feu doux pen-
dant quelques minutes.

Retirer la feuille de laurier. Saler
et poivrer. Couper la mozzarella
en tranches.

Pour la pâte, travailler le fromage
blanc, le lait, l'huile, le jaune
d'œuf et le sel. Mélanger la farine
et la levure chimique. En mélan-
ger la moitié avec la pâte. Incor-
porer ensuite le reste.

Beurrer le plat en verre. Abaisser
la pâte et la poser dans le plat en
verre ou le plat à tarte.

Verser la sauce sur la pâte. Lais-
ser un rebord d'environ 1 cm.
Garnir de mozzarella et parsemer
de fromage râpé.

Démarrer le programme automa-
tique ou préchauffer le four (pré-
chauffage uniquement pour les
pizzas dans un moule). Enfourner
la pizza et la faire cuire.

Réglages**Programme automatique**

Pizzas, tartes salées... | Pizza |
Pâte huile-fromage blanc | Plat
en verre / Plat à tarte
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels

Plat à tarte

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte

Température : 190 à 200 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 2

Plat en verre

Modes de cuisson:

Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

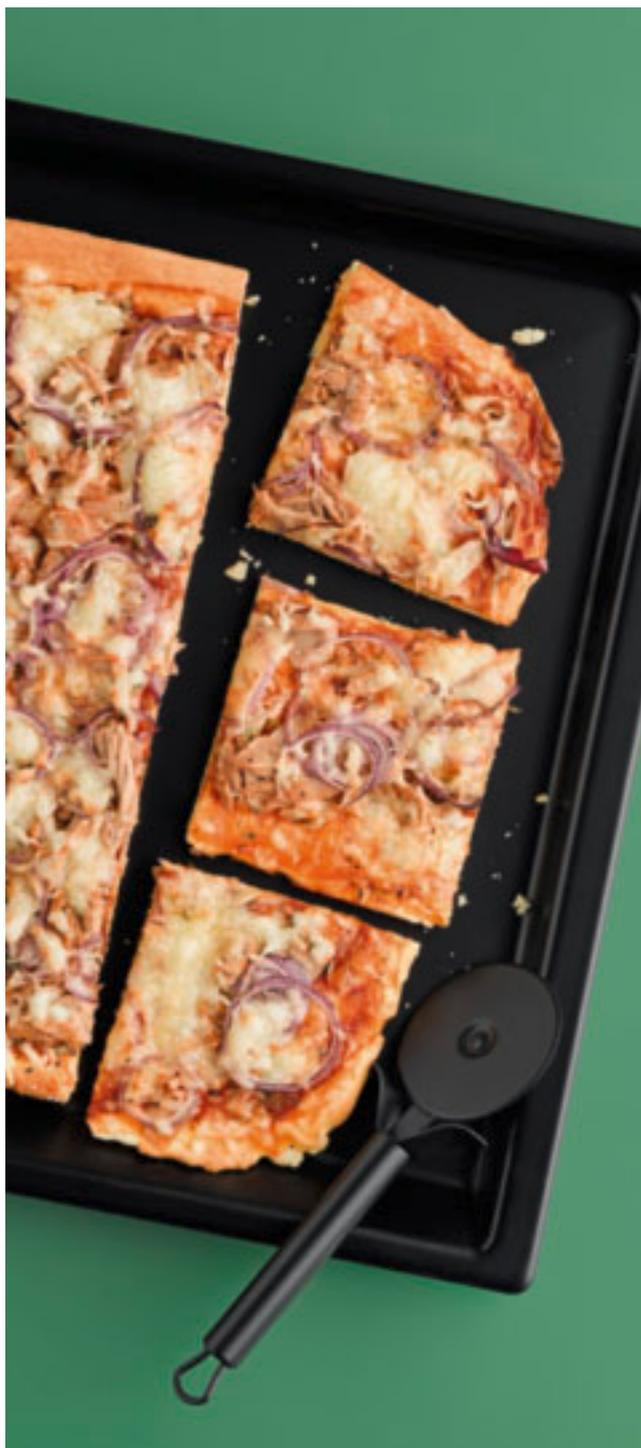
Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2



Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)

Quiche lorraine

pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

125 g de farine de blé, type 45
40 ml d'eau
50 g de beurre

Pour la garniture :

25 g de tranches de lard, fumé
75 g de lard maigre
100 g de jambon cuit
1 gousse d'ail
25 g de persil frais
100 g de fromage, râpé
100 g d'emmental râpé

Pour la sauce :

125 g de crème fleurette
2 œufs, calibre M
Noix de muscade

Accessoires :

Moule, Ø 27 cm
Grille

Préparation

Pétrir la farine, le beurre et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Réserver au réfrigérateur pendant 30 min.

Pour la garniture, couper en dés le lard fumé, le lard maigre et le jambon. Hacher la gousse d'ail et le persil. Faire suer le lard fumé dans une poêle avec revêtement anti-adhésif. Ajouter et faire suer le lard maigre et le jambon. Ajouter l'ail et le persil et laisser refroidir.

Pour l'appareil, mélanger la crème, les œufs et la muscade.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Abaisser la pâte et la poser dans le plat à tarte. Relever les bords.
Répartir la viande sur la pâte et parsemer de fromage.
Verser dessus l'appareil.

Enfourner la quiche et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Quiche lorraine
Durée du programme : 42 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 210 à 220 °C
Booster: activé
Préchauffage: activé
Crisp function: activé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 1



Viandes

Un effet bœuf !

La viande se cuisine de 1001 façons. La consommation régulière de porc, de bœuf, d'agneau, de volaille ou de gibier contribue à une alimentation saine et équilibrée, garante de bien-être et de santé. Relevée d'épices ou agrémentée de sauces et de garnitures, la viande permet d'explorer toutes les facettes du goût à travers une palette de recettes traditionnelles ou exotiques.

Canard (farci)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 135 minutes

Ingrédients

Pour le canard :

1 canard, prêt à cuire (2 kg)
1 c. à c. de sel
Poivre
1 c. à c. de thym

Pour la farce :

2 oranges | coupées en dés
1 pomme | coupée en dés
1 oignon | émincé
½ c. à c. de sel
Poivre
1 c. à c. de thym, ciselé
1 feuille de laurier

Pour la sauce :

350 ml de fond de volaille
125 ml de vin blanc
125 ml de jus d'orange
1 c. à c. de féculé
1 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :

4 pics en bois
Fil de cuisine
Plat à rôtir en verre
Thermosonde
Grille

Préparation

Saler et poivrer le canard et assaisonner avec le thym.

Pour la farce, mélanger les dés d'orange, de pomme et d'oignon. Saler, poivrer et assaisonner avec le thym et le laurier.

Farcir le canard et le refermer avec des pics en bois et du fil de cuisine.

Poser le canard dans le plat à rôtir en verre avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir sur la grille.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire le canard.

Réglages manuels :

Cuire le canard selon les réglages. Au bout de 30 minutes, verser ¼ l de liquide et terminer la cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir le canard. Dégraisser (plus ou moins selon les goûts) et verser le jus de cuisson dans une casserole. Ajouter le reste du fond de volaille, le vin blanc et le jus d'orange pour faire la sauce.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Ensuite, porter à ébullition. Saler et poivrer.

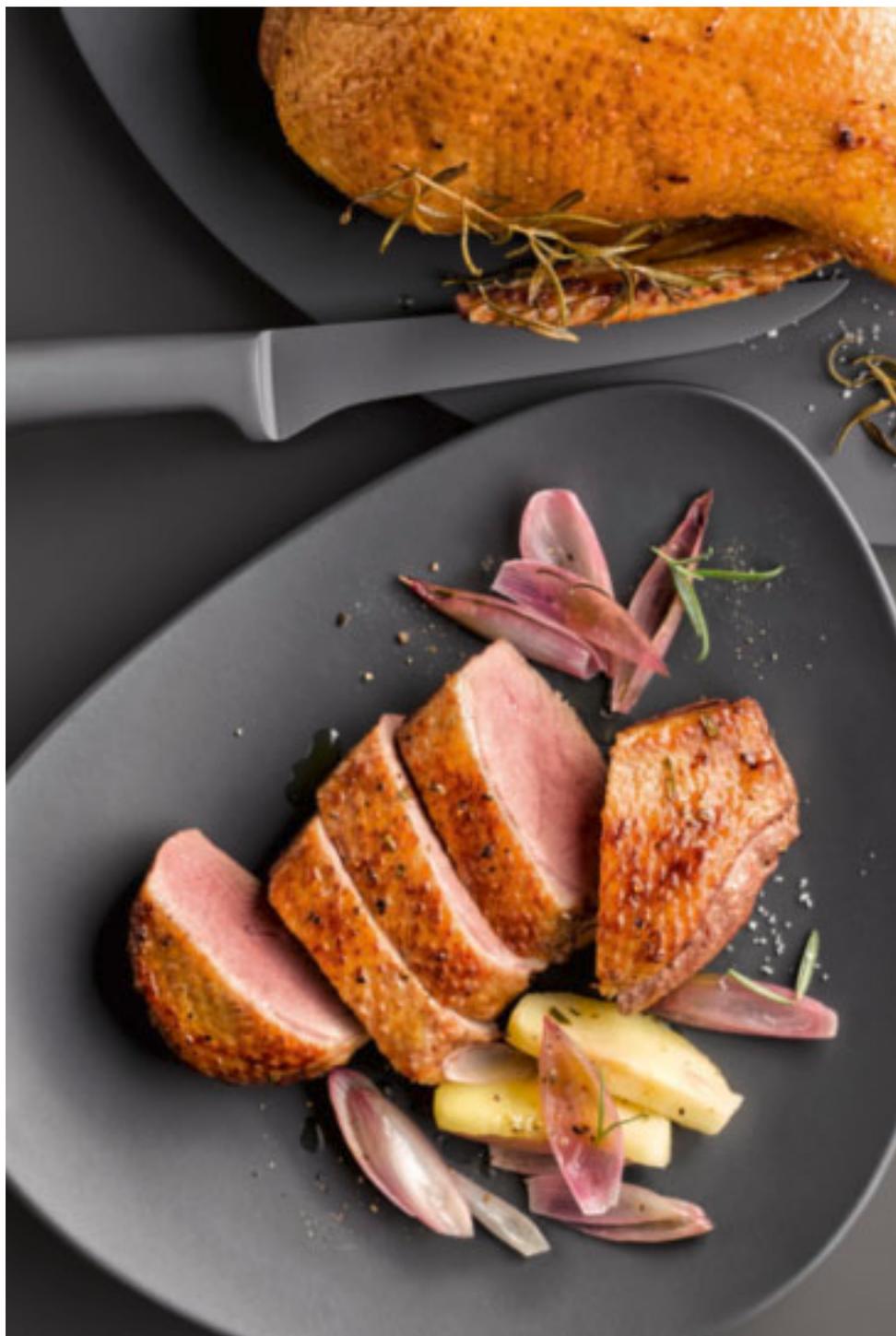
Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Canard
Durée du programme :
env. 110 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO +
rôtissage automatique
Température : 170 à 180 °C
Puissance : 80 W
Température à cœur : 95 °C
Booster: activé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson :
env. 110–120 minutes
Niveau : 1



Oie rôtie

pour 4 personnes | Temps de préparation : 160 minutes

Ingrédients

1 oie, prête à cuire (4,5 kg)
2 c. à s. de sel
500 ml de bouillon de légumes

Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet
Thermosonde
Plat en verre

Préparation

Frotter du sel à l'intérieur et à l'extérieur de l'oie.

Poser l'oie dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde. Poser le plat à rôtir Gourmet sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire l'oie.

Réglages manuels :

Cuire l'oie. Au bout de 30 minutes, arroser de fond de volaille. Puis arroser de jus de cuisson toutes les 30 minutes et terminer la cuisson.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | non farcie

Durée du programme : env. 85 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Puissance : 80 W

Température à cœur : 95 °C

Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 140 à 160 minutes

Niveau : 1



Poulet

pour 2 personnes | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

1 poulet, prêt à cuire (1,2 kg)
2 c. à s. d'huile
1½ c. à c. de sel
2 c. à c. de paprika doux
1 c. à c. de curry

Accessoires :

Fil de cuisine
Thermosonde
Grille
Plat en verre

Préparation

Mélanger l'huile avec le sel, le paprika et le curry. Enduire le poulet de ce mélange.

Lier les cuisses du poulet avec du fil de cuisine et poser le poulet sur la grille avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde.

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner avec les cuisses tournées vers la porte. Faire rôtir le poulet.

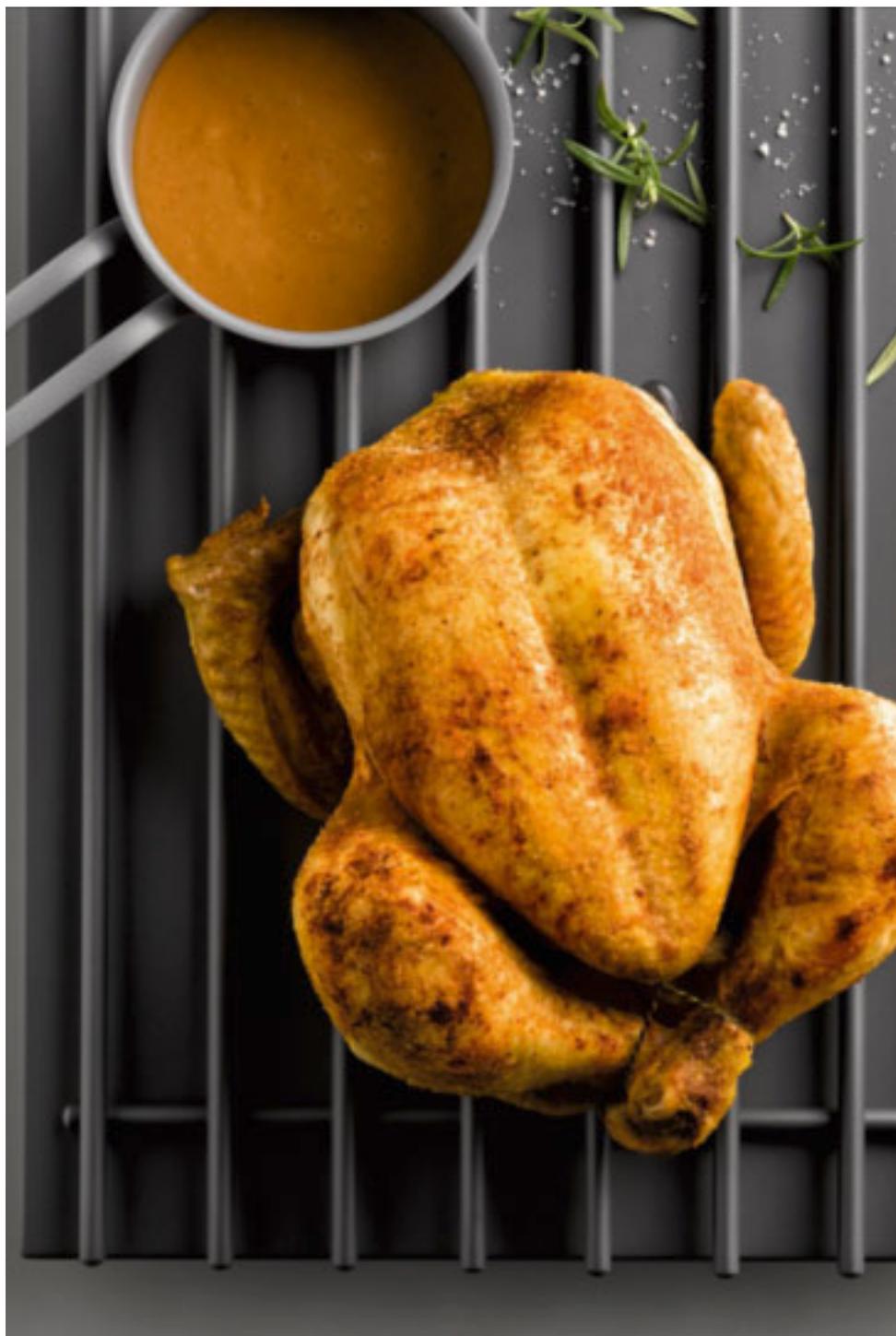
Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | aliment entier
Durée du programme : env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + rôtissage automatique
Température : 170 à 180 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 85 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : env. 40 à 50 minutes
Niveau : 1



Blanc de poulet à la moutarde

pour 4 personnes | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

250 g de crème fraîche
1 gousse d'ail | écrasée
4 c. à s. de moutarde douce
1½ c. à c. de sel
½ c. à c. de sauge hachée
4 blancs de poulet, ouverts
(4 x 200 g)

Accessoires :

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Pour la sauce, mélanger la crème fraîche, l'ail, la moutarde, le sel et la sauge.

Mettre les blancs de poulet dans le plat à rôtir en verre et verser la sauce dessus.

Poser le plat à rôtir couvert sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les blancs de poulet.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1. Mélanger la sauce et tourner les blancs de poulet. Cuire les blancs de poulet conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet sauce moutarde

Durée du programme : env. 21 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 4 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 17 minutes

Conseil

Vous pouvez aussi utiliser de la moutarde à l'ancienne.



Blanc de poulet à l'aubergine

pour 4 personnes | Temps de préparation : 70 minutes + 4 heures de marinade

Ingrédients

Pour les blancs :

4 blancs de poulet, ouverts
5 c. à s. d'huile d'olive
2 gousses d'ail |
finement hachées
10 g de gingembre frais finement
haché
1¼ c. à c. de cumin
1 c. à c. de curcuma
1¼ c. à c. de paprika en poudre
(doux)
1 oignon émincé
1 aubergine en petits dés
2½ c. à s. de miel
8 dattes fraîches en quartiers
2½ c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre
125 g de yaourt (3,5 % de MG)

Pour parsemer :

2½ c. à s. de persil finement
haché

Accessoires :

Plat en verre
Plat à gratin
(adapté au micro-ondes)

Conseil

A servir accompagné de semoule
ou de riz.

Préparation

Couper les blancs de poulet en deux. Mélanger la moitié de l'huile avec l'ail, le gingembre, le cumin, le curcuma et la poudre de paprika. S'en servir comme marinade pour les blancs de poulet, réserver au frais pendant au moins 4 heures.

Mettre dans un plat à gratin l'oignon, l'aubergine et le reste de l'huile.

Poser le plat à gratin sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les blancs de poulet.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1. Ajouter le miel, les dattes et le poulet, bien mélanger et cuire à découvert conformément à l'étape de cuisson 2.

Ajouter la moitié du jus de citron avant de servir. Saler et poivrer. Laisser reposer environ 5 minutes.

Mélanger le yaourt avec le reste du jus de citron et verser sur le poulet. Décorer avec le persil.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet aux aubergines

Durée du programme :
env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson: Micro-ondes
Puissance : 600 W
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson: Micro-ondes
+ Turbogril
Température : 180 °C
Puissance : 300 W
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 20 minutes



Blanc de poulet à l'aubergine

Cuisses de poulet

pour 4 personnes | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

Pour les cuisses :

2 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de paprika en poudre

4 cuisses de poulet (4 x 200 g)

Pour les légumes :

4 c. à s. d'huile

1 poivron, rouge | en gros

morceaux de taille égale

1 poivron, jaune | en gros

morceaux de taille égale

1 aubergine | en gros morceaux
de taille égale

1 courgette | en gros morceaux
de taille égale

2 oignons rouges grossièrement
hachés

2 gousses d'ail | légèrement
écrasées

2 brins de romarin, frais

4 brins de thym, frais

200 g de tomates cerises
coupées en deux

200 ml de coulis de tomates

100 ml de bouillon de légumes

½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de sucre

Paprika en poudre, fort

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Mélanger l'huile, le sel, le poivre et la poudre de paprika. Badigeonner les cuisses de poulet avec ce mélange. Placer les cuisses de poulet sur le plat en verre, enfourner et cuire.

Pour les légumes, faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson à feu moyen à vif. Saisir les poivrons et l'aubergine en remuant régulièrement pendant 4 minutes. Ajouter la courgette, les oignons et l'ail puis faire cuire à feu moyen en remuant régulièrement pendant 5 minutes.

Lier ensemble le romarin et le thym. Ajouter les herbes aromatiques, les tomates coupées en deux, le coulis de tomates et le bouillon, puis porter à ébullition à feu moyen à vif. Laisser mijoter environ 15 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le paprika.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | Cuisse de poulet

Durée du programme : env. 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + rôtissage automatique

Température : 190 à 200 °C

Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2



Dinde (farcie)

pour 8 personnes | Temps de préparation : 200 minutes

Ingrédients

Pour la farce :

125 g de raisins secs

2 c. à s. de Madère

3 c. à s. d'huile

3 oignons émincés

100 g de riz étuvé

150 ml d'eau

½ c. à c. de sel

100 g de pistaches décortiquées

Sel

Poivre

Curry

Garam masala

(mélange d'épices)

Pour la dinde :

1 dinde, prête à cuire (5 kg)

1 c. à s. de sel

2 c. à c. de poivre

500 ml de bouillon de volaille

Pour la sauce :

250 ml d'eau

150 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Accessoires :

6 brochettes en bois

Fil de cuisine

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Plat en verre

Préparation

Pour la farce, arroser les raisins secs de quelques gouttes de madère. Faire suer les oignons dans l'huile. Ajouter le riz, faire revenir un court instant, puis mouiller d'eau. Ajouter le sel. Porter brièvement à ébullition et laisser gonfler le riz à feu doux. Ajouter les pistaches et les raisins secs et mélanger. Assaisonner avec le sel, le poivre, le curry et le garam masala.

Saler et poivrer la dinde. Farcir la dinde et la refermer avec des pics en bois et du fil de cuisine. Éventuellement, lier légèrement les cuisses. Poser la dinde dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut et enfoncer la thermosonde.

Poser le plat à rôtir Gourmet sur le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire la dinde.

Réglages manuels :

Cuire la dinde. Au bout de 30 minutes, arroser de fond de volaille. Puis arroser de jus de cuisson toutes les 30 minutes et terminer la cuisson.

Sortir la dinde et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Ensuite, porter à ébullition. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Dinde | aliment entier

Durée du programme :

env. 160 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO +

Chaleur tournante +

Température : 150 à 160 °C

Puissance : 80 W

Température à cœur : 85 °C

Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 180 à

220 minutes

Niveau : 1



Dinde (farcie)

Cuisse de dinde

pour 4 personnes | Temps de préparation : 125 minutes

Ingrédients

Pour la cuisse :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 haut de cuisse de dinde, avec os, prêt à cuire (1,2 kg)

250 ml d'eau

Pour la sauce :

150 ml d'eau

200 g de crème fleurette

200 g de chutney de mangue

1 boîte d'oreillons d'abricots

(280 g), égouttés | en morceaux

Sel

Poivre

Accessoires :

Plat en verre

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la cuisse de dinde avec ce mélange. Poser la cuisse de dinde dans le plat à rôtir Gourmet avec le côté peau tourné vers le haut et enfoncer la thermosonde. Poser le plat à rôtir Gourmet sur le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire la cuisse de dinde.

Réglages manuels :

Cuire la cuisse de dinde. Au bout de 45 minutes, arroser d'eau et terminer la cuisson.

Sortir la cuisse de dinde. Pour la sauce, délayer le jus de cuisson dans de l'eau. Ajouter la crème et le chutney et porter brièvement à ébullition.

Mettre les morceaux d'abricots dans la sauce. Saler et poivrer. Porter à nouveau à ébullition.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | Cuisse

Durée du programme : env. 120 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + rôtissage automatique

Température : 170 à 180 °C

Puissance : 80 W

Température à cœur : 85 °C

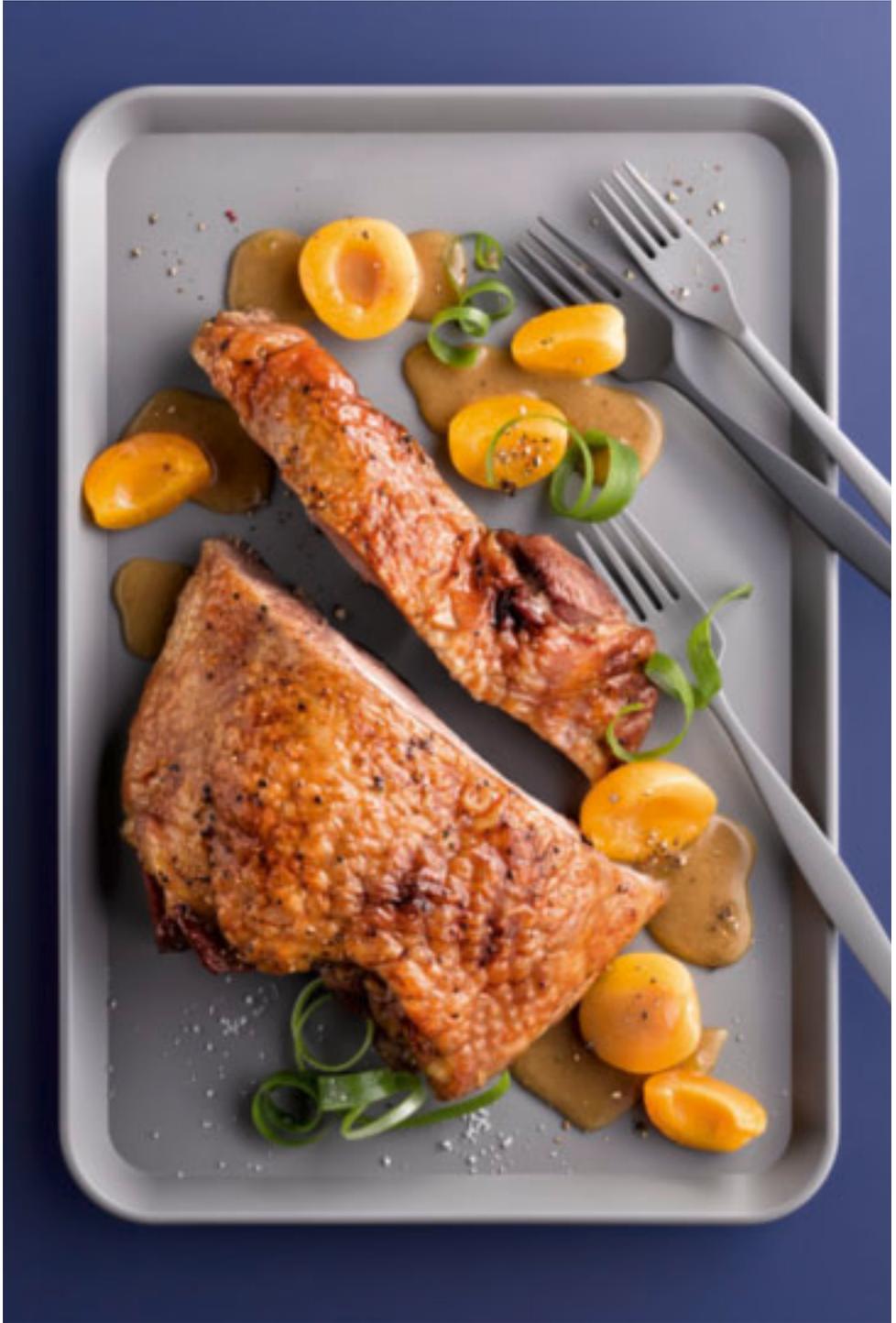
Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 60–80 minutes

Niveau : 1



Filet de veau (cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 120 minutes

Ingrédients

Pour le filet :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet mignon de veau,
préparé

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner.

Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de veau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de veau et enfoncer la thermosonde.

Poser le filet de veau sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Filet mignon de veau | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 100 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé), 57 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 40 à 60 minutes, (rosé), 70 à 80 minutes (à point), 90 à 120 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Filet de veau (cuisson à basse température)

Filet de veau (rôti)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour le filet :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet mignon de veau,
préparé

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce :

30 g de morilles, séchées

300 ml d'eau bouillante

1 oignon

30 g de beurre

150 g de crème fleurette

30 ml de vin blanc

3 c. à s. d'eau | froide

1 c. à s. de féculé

Sel

Poivre

Sucre

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Chinois, fin

Conseil

Vous pouvez remplacer les morilles par des cèpes.

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de veau avec ce mélange.

Poser le filet de veau sur la grille et enfoncer la thermosonde.

Poser la grille sur le plat en verre, enfourner et cuire le filet de veau.

Pour la sauce, recouvrir les morilles d'eau et laisser gonfler pendant 15 minutes.

Émincer l'oignon. Égoutter les morilles et réserver l'eau. Absorber le reste d'eau des morilles avec de l'essuie-tout et les couper en petits dés.

Faire suer l'oignon dans le beurre pendant 5 minutes.

Ajouter les morilles et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Ajouter l'eau des morilles, la crème et le vin, puis porter le tout à ébullition. Allonger la féculé avec de l'eau froide et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Filet mignon de veau | Rôtir

Durée du programme :
env. 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur :

45 °C (rosé), 57 °C (à point),

75 °C (bien cuit)

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson :

env. 25 à 35 minutes (rosé),

35 à 45 minutes (à point),

45 à 55 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Jarret de veau

pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour le jarret :

2 c. à s. d'huile
1½ c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
1 jarret de veau, prêt à cuire
(1,5 kg)
1 oignon
1 clou de girofle
2 carottes
80 g de céleri
1 c. à s. de concentré de tomates
800 ml de fond de veau

Pour la sauce :

75 g de crème fleurette
1½ c. à s. de féculé
2 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet
Grille
Thermosonde
Mixeur à purée
Chinois, fin

Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le jarret de veau avec ce mélange.

Couper l'oignon en quatre et le piquer avec le clou de girofle.
Éplucher le céleri et les carottes et les couper en gros dés.

Mettre les légumes, le concentré de tomates et le jarret de veau dans le plat à rôtir Gourmet. Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir Gourmet sur la grille.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire le jarret de veau.

Réglages manuels :

Cuire le jarret de veau. Au bout de 30 minutes, arroser de fond de veau et terminer la cuisson.

Sortir le jarret de veau et les légumes. Retirer le clou de girofle de l'oignon.

Mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, verser la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce.
Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

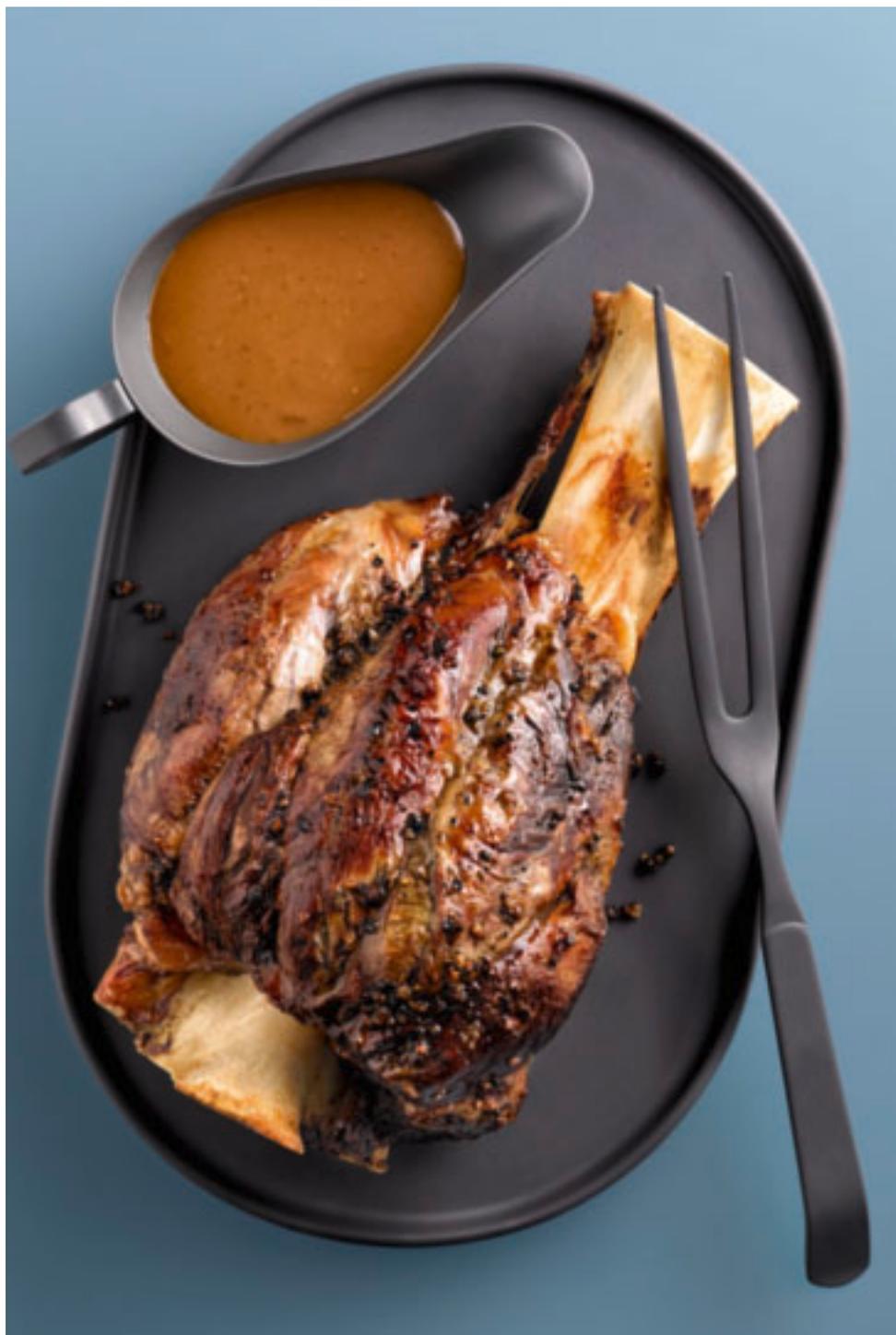
Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Jarret de veau
Durée du programme :
env. 100 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte
Température : 190 à 200 °C
Température à cœur : 76 °C
Booster: activé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson :
env. 90–100 minutes
Niveau : 1



Jarret de veau

Selle de veau (rôtie)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour la selle de veau :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de selle de veau, préparée

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir la selle de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la selle de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la selle de veau avec ce mélange.

Insérer la thermosonde. Poser la selle de veau sur la grille. Poser la grille sur le plat en verre, enfourner et cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande Veau | Selle de veau | Rôtir

Durée du programme : env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé), 57 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 40 à 50 minutes (rosé), 50 à 60 minutes (à point), 60 à 70 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Selle de veau (rôtie)

Selle de veau (cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour la selle de veau :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de selle de veau, préparée

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner.

Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la selle de veau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir la selle de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la selle de veau et enfoncer la thermosonde.

Poser la selle de veau sur la grille et cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Selle de veau | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 80 minutes

Réglages manuels

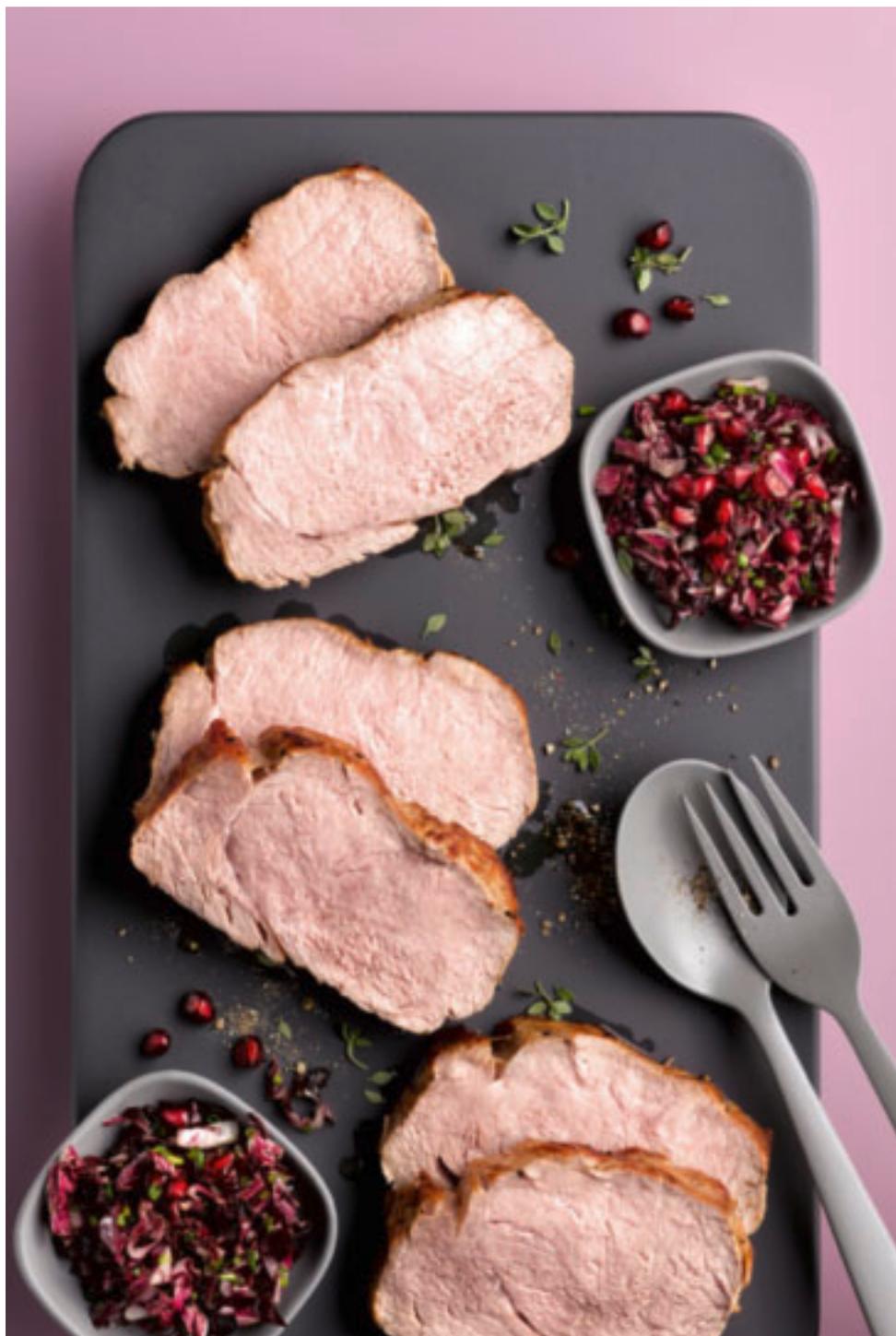
Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé), 57 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 70 à 90 minutes (rosé), 100 à 130 minutes (à point), 130 à 150 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Selle de veau (cuisson à basse température)

Veau en daube

pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de viande de veau

(jarret ou noix), préparée

2 carottes | en gros dés

2 tomates | coupées en gros dés

2 oignons | en gros dés

2 os à moelle (veau ou bœuf)

500 ml de fond de veau

250 ml d'eau

Pour la sauce :

250 g de crème fleurette

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat à rôti Gourmet avec couvercle

Plat en verre

Mixeur à purée

Chinois, fin

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Faire chauffer l'huile dans le plat à rôti Gourmet et saisir la viande de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la viande de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la viande de veau avec ce mélange. Mélanger le fond de veau et l'eau.

Saisir les légumes dans le plat à rôti Gourmet. Ajouter les os à moelle et la viande. Verser l'eau et la moitié du fond de veau. Poser le plat à rôti Gourmet sur le plat en verre et enfourner à couvert.

Programme automatique :

Suivre les instructions à l'écran et cuire la viande de veau.

Réglages manuels :

Au bout de 95 minutes, retirer le couvercle. Au bout de 5 minutes supplémentaires, verser ½ l de liquide et terminer la cuisson.

Retirer la viande de veau, les os et la moitié des légumes. Mettre les légumes restant et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Veau en daube

Durée du programme : env. 90 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 120 à 130 minutes

Niveau : 1



Gigot d'agneau

pour 6 personnes | Temps de préparation : 110 minutes

Ingrédients

Pour le gigot :

3 c. à s. d'huile
1½ c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
2 gousses d'ail | écrasées
3 c. à c. d'herbes de Provence
1 gigot d'agneau (1,5 kg),
prêt à cuisiner

Pour mouiller :

100 ml de vin rouge
400 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce :

50 g de crème fraîche
3 c. à s. d'eau | froide
3 c. à c. de féculé
Sel
Poivre

Accessoires :

Plat à rôtir en verre avec
couvercle
Thermosonde
Grille

Préparation

Mélanger l'huile avec le sel, l'ail et les aromates. Badigeonner le gigot d'agneau avec ce mélange.

Poser le gigot d'agneau dans le plat à rôtir en verre et enfoncer la thermosonde.

Enfourner le plat à rôtir à couvert sur la grille.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique. Suivre les instructions à l'écran et cuire le gigot d'agneau.

Réglages manuels :

Cuire le gigot d'agneau. Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle. Verser le vin rouge et le bouillon de légumes, puis terminer la cuisson.

Sortir le gigot d'agneau. Pour la sauce, délayer le jus de cuisson dans de l'eau. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition un court instant. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Gigot

Durée du programme : env. 100 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + rôtissage automatique

Température : 170 à 180 °C

Puissance : 80 W

Température à cœur : 76 °C

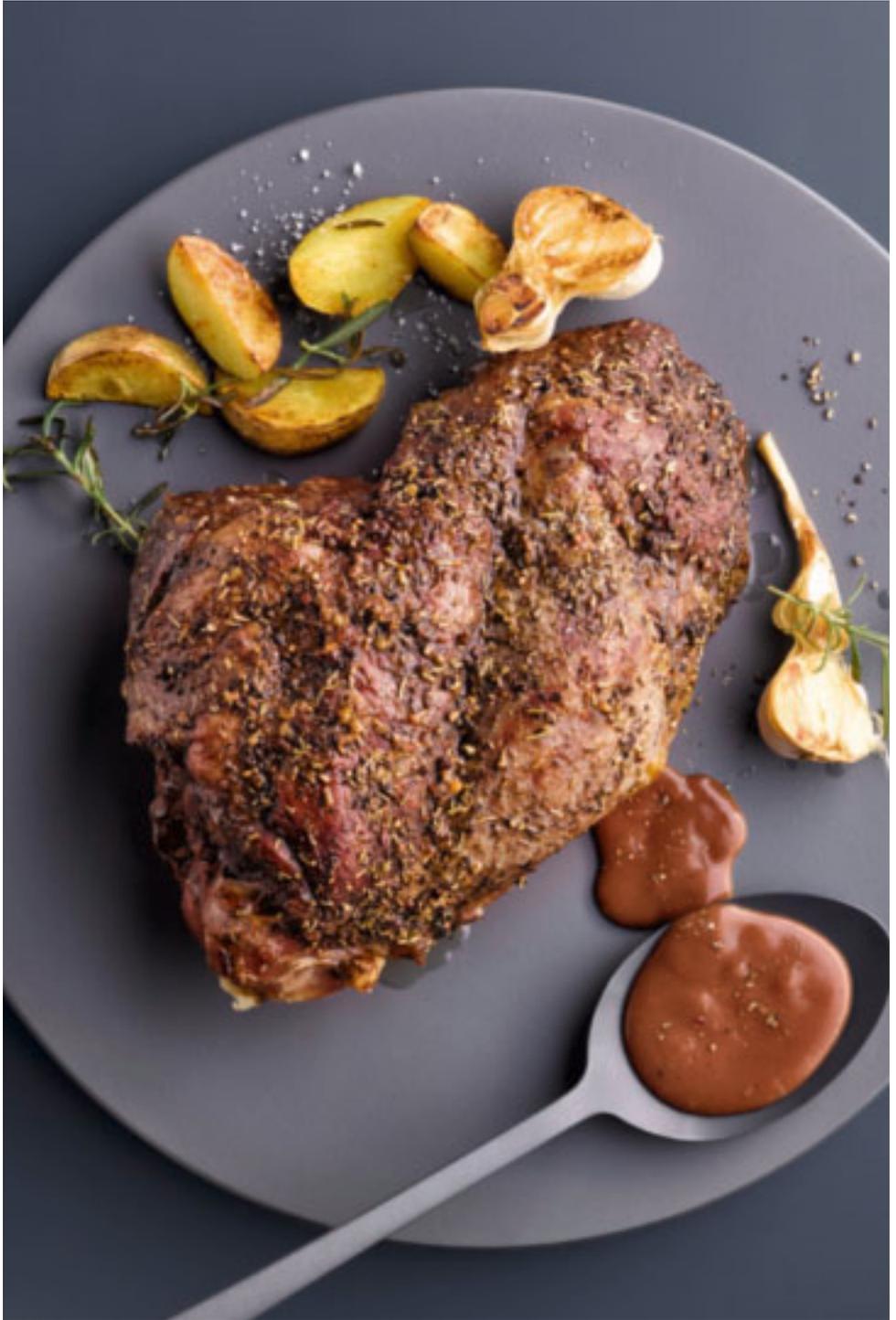
Booster: activé

Préchauffage: désactivé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : env. 90–110 minutes

Niveau : 1



Selle d'agneau (rôtie)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

Pour l'agneau :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 carrés d'agneau préparés

(300 g chacun)

Pour saisir :

1 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les carrés d'agneau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les carrés d'agneau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les carrés d'agneau avec ce mélange.

Poser les carrés d'agneau sur la grille et enfoncer la thermosonde. Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Cuire les carrés d'agneau.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau | Rôtir

Durée du programme : env. 45 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur : 53 °C (rosé), 65 °C (à point), 80 °C (bien cuit)

Booster: activé

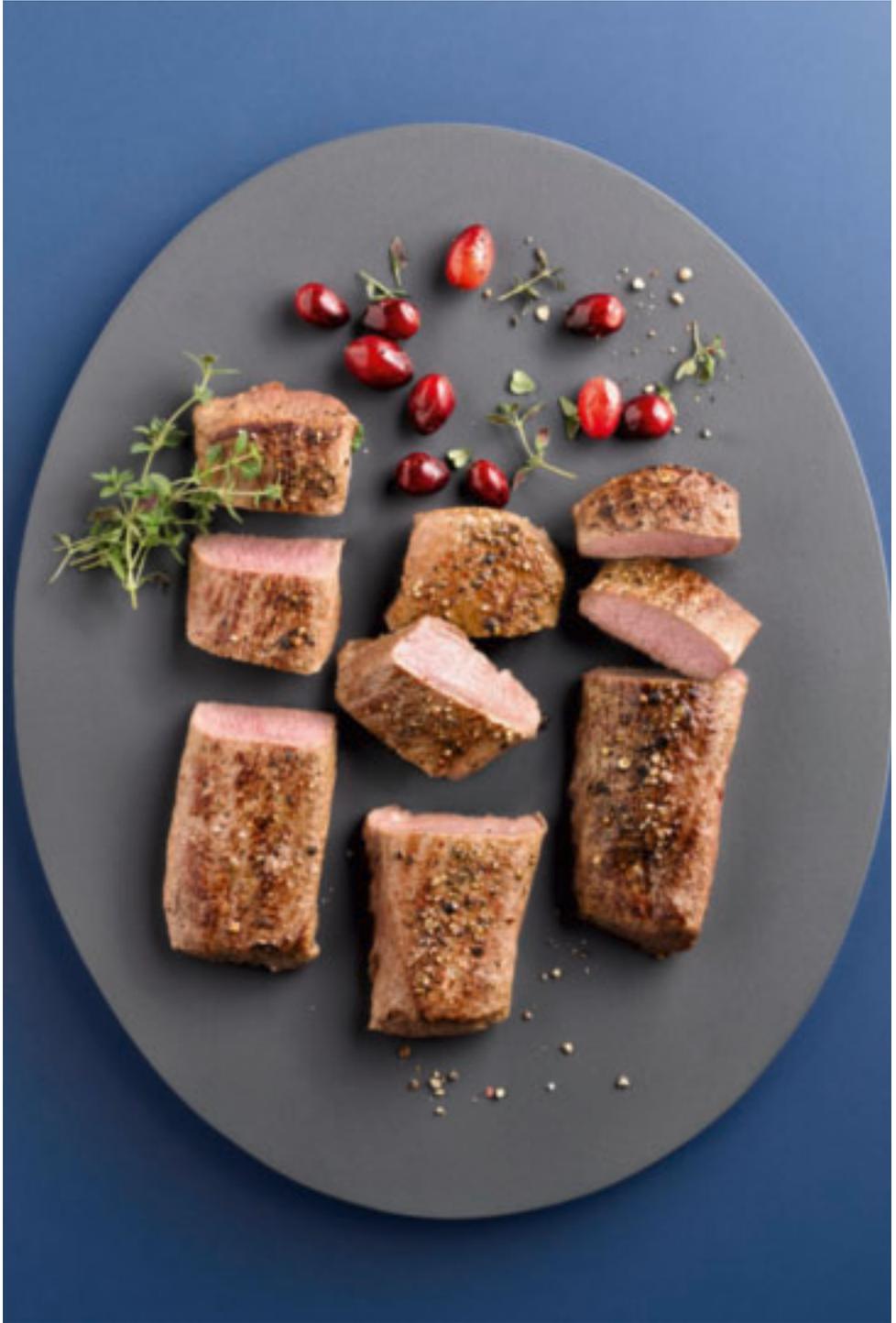
Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : : env. 10 à 15 minutes (rosé), 15 à 20 minutes

(à point), 20 à 25 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Selle d'agneau

(cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 110 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
3 carrés d'agneau préparés
(300 g chacun)

Accessoires :

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les carrés d'agneau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les carrés d'agneau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les carrés d'agneau et enfoncer la thermosonde.

Poser les carrés d'agneau sur la grille et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau | Cuisson basse température
Durée du programme : env. 100 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température
Température : 95 à 105 °C
Température à coeur : 53 °C (rosé), 65 °C (à point), 68 °C (bien cuit)
Durée cuisson : : env. 35 à 45 minutes (rosé), 75 à 85 minutes (à point), 90 à 100 minutes (bien cuit)
Niveau : 1



Selle d'agneau (cuisson à basse température)

Filet de bœuf (rôti)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour le filet :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de bœuf (préparé)

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Sortir le filet de bœuf. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Poser le filet de bœuf sur la grille et enfoncer la thermosonde.

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Cuire le filet de bœuf.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Rôtir

Durée du programme : env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé), 54 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster: activé

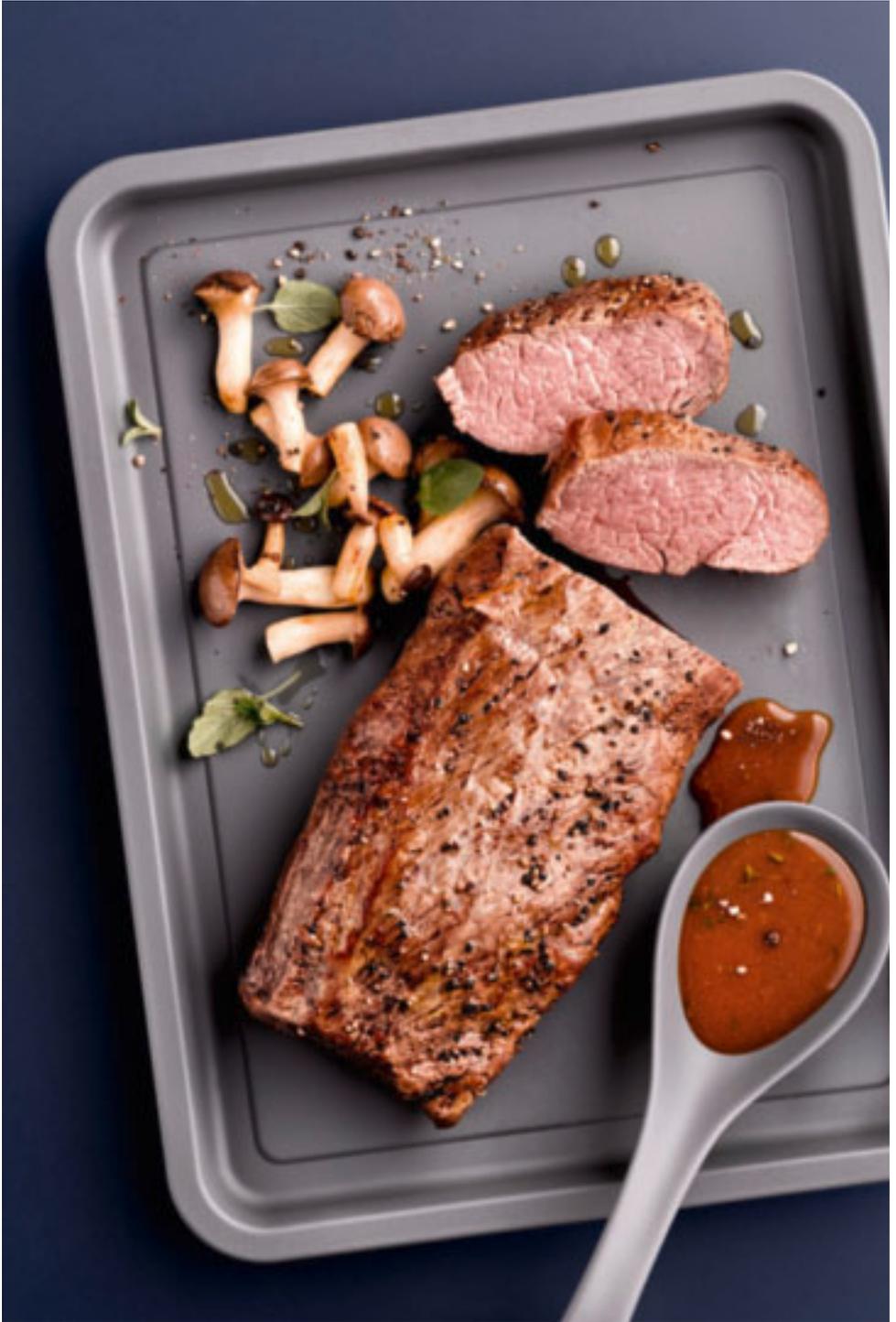
Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 20 à 30 minutes (rosé), 35 à 45 minutes

(à point), 50 à 60 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Filet de bœuf (rôti)

Filet de bœuf (cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

Pour le filet :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de bœuf (préparé)

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner.

Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de bœuf et enfoncer la thermosonde.

Poser le filet de bœuf sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 60 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé), 54 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 50 à 70 minutes (rosé), 70 à 90 minutes (à point), 100 à 120 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Filet de bœuf (cuisson à basse température)

Hachis de bœuf

pour 8 personnes | Temps de préparation : 250 minutes

Ingrédients

30 g de beurre
3 c. à s. d'huile
1,2 kg de viande de bœuf,
parée | en dés
Sel
Poivre
500 g d'oignons finement
émincés
2 feuilles de laurier
4 clous de girofle
1 c. à s. de sucre roux
2 c. à s. de farine de blé, type 45
1,2 l de bouillon de bœuf
70 ml de vinaigre

Accessoires :

Plat à rôtir en verre
Grille

Préparation

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Dès que des bulles se forment, ajouter l'huile et faire chauffer.

Saler et poivrer la viande de bœuf, puis saisir la viande des deux côtés dans la poêle.

Ajouter les oignons, les feuilles de laurier, les clous de girofle et le sucre roux puis laisser cuire 3 minutes supplémentaires.

Saupoudrer la viande de farine et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes.

Tout en remuant, ajouter le bouillon de bœuf et le vinaigre, jusqu'à obtention d'une sauce lisse.

Enfouner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mettre le hachis de bœuf dans le plat à rôtir en verre.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfouner le plat à rôtir et faire cuire. Remuer à mi-cuisson. Saler et poivrer une dernière fois avant de servir.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Hachis de bœuf

Durée du programme :
env. 210 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson:
Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Booster: activé
Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson: MO +
Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Puissance : 300 W
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 180 minutes



Hachis de bœuf

Bœuf en daube

pour 4 personnes | Temps de préparation : 145 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de viande de bœuf

(culotte ou épaule), parée

200 g de carottes coupées en gros dés

2 oignons émincés

50 g de céleri coupé en dés

1 feuille de laurier

500 ml de fond de bœuf

250 ml d'eau

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce :

250 ml d'eau

125 g de crème fraîche

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Plat en verre

Chinois, fin

Mixeur à purée

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Saisir la viande à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Retirer la viande. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la viande avec ce mélange.

Saisir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter la viande et la feuille de laurier. Verser l'eau et la moitié du fond de bœuf.

Poser le plat à rôtir Gourmet sur le plat en verre.

Programme automatique :

Suivre les instructions à l'écran et cuire la viande de bœuf.

Réglages manuels :

Verser ½ l de liquide au bout de 105 minutes. Après 10 minutes supplémentaires, retirer le couvercle et terminer la cuisson de la viande de bœuf.

Sortir la viande de bœuf et la feuille de laurier. Verser si nécessaire de l'eau. Pour la sauce, mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce.

Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Bœuf en daube

Durée du programme :

env. 120 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson:

Chaleur tournante +

Température : 150 à 160 °C

Booster: activé

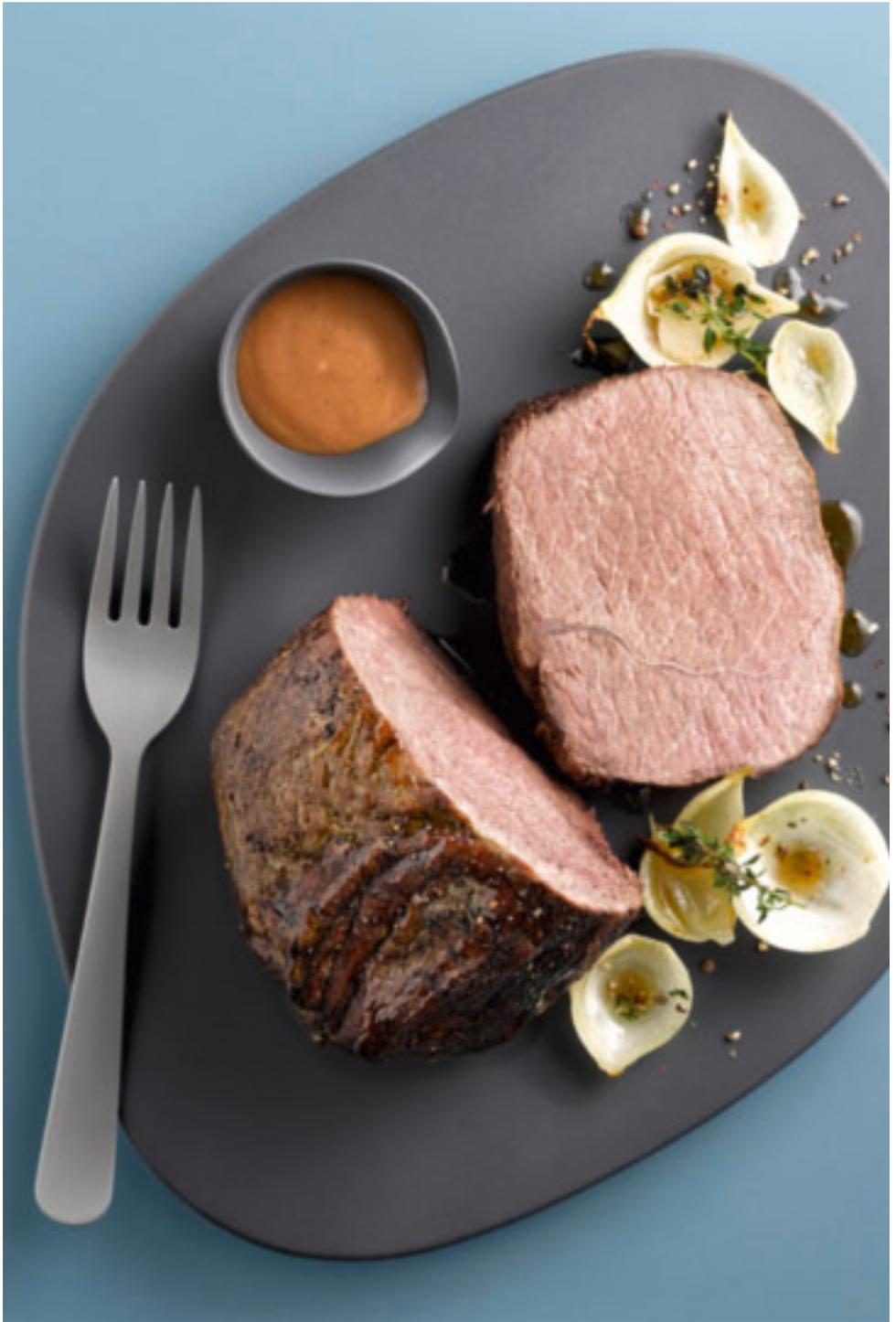
Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 120 à

130 minutes

Niveau : 1



Rosbif (rôti)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

Pour le rosbif :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de rosbif, prêt à cuisiner

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Pour la rémoulade :

150 g de yaourt (3,5 % de MG)

150 g de mayonnaise

2 cornichons

2 c. à s. de câpres

1 c. à s. de persil

2 échalotes

1 c. à s. de ciboulette

½ c. à c. de jus de citron

Sel

Sucre

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le rosbif avec ce mélange.

Poser le rosbif sur la grille et enfoncer la thermosonde. Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Cuire le rosbif.

Pour la sauce rémoulade, mélanger le yaourt et la mayonnaise jusqu'à obtenir une consistance lisse. Hacher finement les cornichons, les câpres et le persil. Émincer finement les échalotes et hacher la ciboulette. Ajouter le tout au mélange yaourt-mayonnaise.

Assaisonner la sauce rémoulade avec le jus de citron, le sel et le sucre.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Rôtir

Durée du programme : env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé), 54 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 35 à 45 minutes (rosé), 45 à 55 minutes (à point), 55 à 65 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Rosbif (cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 130 minutes

Ingrédients

Pour le rosbif :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de rosbif, prêt à cuisiner

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le rosbif avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif et enfoncer la thermosonde.

Poser le rosbif sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 100 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé), 54 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 50 à 60 minutes (rosé), 75 à 100 minutes (à point), 115 à 130 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Rosbif (cuisson à basse température)

Pain de viande

pour 10 personnes | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

1 kg de viande hachée, de porc
3 œufs, calibre M
200 g de chapelure
1 c. à c. de paprika en poudre
Sel
Poivre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Mélanger la viande hachée avec les œufs, la chapelure, le paprika, le sel et le poivre.

Travailler la préparation en forme de miche de pain puis la poser sur le plat en verre.

Programme automatique :

Enfournier le plat en verre et cuire le pain de viande.

Réglages manuels :

Enfournier le plat en verre et cuire le pain de viande conformément aux étapes de cuisson 1, 2 et 3.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Pain de viande

Durée du programme :

env. 62 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson:

Chaleur tournante +

Température : 220 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 12 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson: MO +

Chaleur tournante +

Puissance : 150 W

Température : 160 °C

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson: Gril

Niveau : 3

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 5 à 10 minutes



Rôti de porc fumé

pour 4 personnes | Temps de préparation : 90 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :

1 kg de rôti de porc fumé,
préparé

Pour le pesto :

50 g de pignons de pin
60 g de tomates, séchées,
marinées dans l'huile
30 g de persil, plat
30 g de basilic
1 gousse d'ail
50 g de parmesan, râpé
5 c. à s. d'huile de tournesol
5 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires :

Plat en verre
Thermosonde
Mixeur à purée

Préparation

Poser le rôti sur le plat en verre et enfoncer la thermosonde.
Enfourner le plat en verre et cuire le rôti.

Pour le pesto, faire dorer les pignons dans une poêle. Emincer grossièrement les tomates, le persil, le basilic et l'ail. Mixer le tout avec les pignons de pin, le parmesan et l'huile de tournesol. Incorporer l'huile d'olive.

Réglages

Programme automatique

Porc | Rôti de porc fumé | Rôtir
Durée du programme : env. 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C
Puissance : 80 W
Température à cœur : 63 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : env. 45 à 55 minutes
Niveau : 1

Conseil

Si vous utilisez des tomates séchées non marinées dans l'huile, 30 g suffiront. Avant de réaliser le pesto, arrosez-les d'eau bouillante et laissez-les tremper environ 10 minutes. Ensuite, égouttez l'eau.



Rôti de porc fumé

Rôti de porc fumé

(cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 170 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :

1 kg de rôti de porc fumé,
préparé

Pour saisir :

1 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir le rôti à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rôti et enfoncer la thermosonde.

Poser le rôti sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Porc | Rôti de porc fumé | Cuisson basse température
Durée du programme : env. 110 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température
Température : 95 à 105 °C
Température à cœur : 63 °C
Durée cuisson : env. 140 à 160 minutes
Niveau : 1



Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)

Boulettes de viande en sauce

pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour les boulettes :

40 g de chapelure
110 ml d'eau
1 oignon
250 g de viande de porc hachée
250 g de viande de bœuf hachée
1 œuf, calibre M
1 c. à c. de sel
Poivre

Pour la sauce :

40 g de beurre pommade
40 g de farine de blé, type 45
500 ml de bouillon de bœuf froid
2 c. à s. de crème fleurette
1 c. à s. de câpres
1 c. à c. de sucre

Accessoires :

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Mélanger la chapelure avec l'eau et laisser gonfler.

Émincer finement l'oignon. Ajouter la viande hachée et l'oignon à la chapelure. Travailler avec l'œuf, le sel et le poivre pour former une farce. Façonner 8 boulettes et les mettre dans le plat à rôtir en verre.

Pour la sauce, mélanger le beurre et la farine. Répartir de petites portions de ce mélange à côté des boulettes de viande. Ajouter le bouillon de bœuf.

Enfourner sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1.

Poser le plat à rôtir couvert sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les boulettes de viande en sauce.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1. Ajouter la crème, les câpres et le sucre. Mélanger la sauce et cuire les boulettes de viande en sauce conformément à l'étape 2.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Boul. de viande
sauce câpres

Durée du programme :
env. 14 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson: Micro-ondes
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Puissance : 450 W
Durée cuisson : 4 minutes



Rôti de jambon

pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :

2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
½ c. à c. de paprika en poudre
1 kg de viande de porc
(noix de jambon), préparée
250 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce :

250 ml de bouillon de légumes
100 g de crème fraîche
1 c. à c. de féculé
1 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre
Sucre

Accessoires :

Plat à rôtir en verre avec
couvercle
Thermosonde
Grille

Préparation

Mélanger l'huile avec la moutarde, le poivre et le paprika.
Badigeonner la viande de ce mélange.

Poser la viande dans le plat à rôtir en verre et enfoncer la
thermosonde. Enfourné le plat à rôtir à couvert sur la grille.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran
et cuire la viande de porc.

Réglages manuels :

Cuire la viande de porc. Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle.
Au bout de 10 minutes supplémentaires, verser ¼ l de liquide et
terminer la cuisson.

Réserver la viande de porc. Délayer le jus de cuisson avec de l'eau et
verser dans une casserole. Ajouter la crème fraîche et porter à
ébullition. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la
sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Assaisonner
avec le sel, le poivre et le sucre.

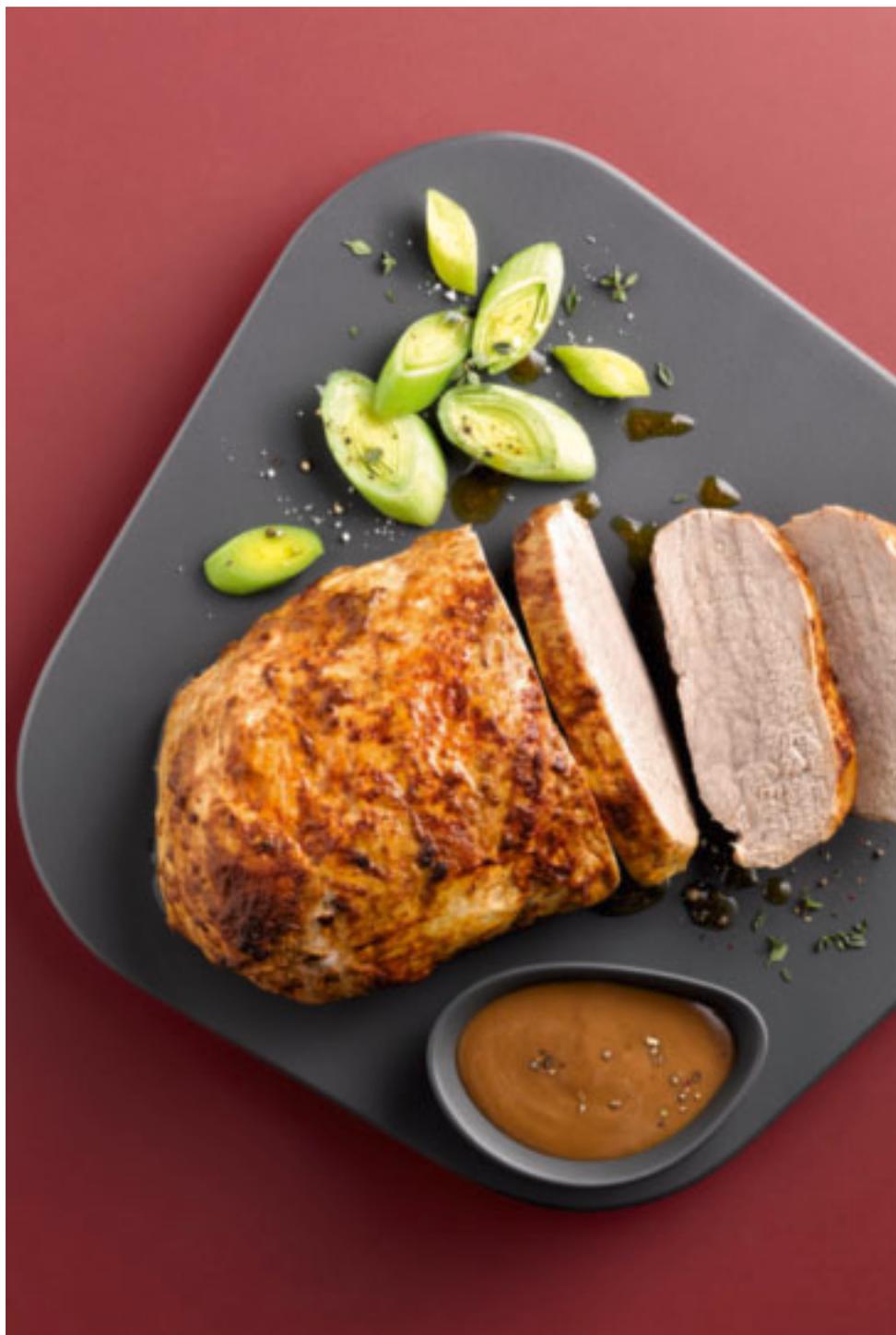
Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de jambon
Durée du programme : env. 95 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C
Puissance : 80 W
Température à cœur : 85 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : env. 85 à 105 minutes
Niveau : 1



Rôti de jambon

Filet de porc (rôti)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la viande :

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
3 filets de porc préparés
(3 x 350 g)

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce :

500 g d'échalotes
20 g de beurre
1 c. à s. de sucre
100 ml de vin blanc
400 ml de bouillon de légumes
4 c. à s. de vinaigre balsamique
3 c. à c. de miel
½ c. à c. de sel
Poivre
1 ½ c. à c. de féculé
2 c. à s. d'eau | froide

Accessoires :

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les filets de porc à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les filets de porc avec ce mélange.

Poser les filets de porc sur la grille et enfoncer la thermosonde. Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Cuire les filets de porc.

Pour la sauce, couper les échalotes en deux dans le sens de la longueur puis émincer finement. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Y faire suer les échalotes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement.

Saupoudrer les échalotes de sucre et laisser caraméliser à feu doux. Mouiller avec le vin, le bouillon de légumes et le vinaigre balsamique. Laisser mijoter environ 30 minutes à feu moyen.

Assaisonner la sauce avec du miel, du sel et du poivre. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant.

Réglages

Programme automatique

Porc | Filet mignon de porc | Rôtir
Durée du programme : env. 45 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 150 à 160 °C
Température à coeur : 60 °C (rosé), 66 °C (à point), 75 °C (bien cuit)
Booster: activé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : env. 25 à 35 minutes (rosé), 35 à 45 minutes (à point), 45 à 55 minutes (bien cuit)
Niveau : 1



Filet de porc (rôti)

Filet de porc (cuisson à basse température)

pour 4 personnes | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

Pour la viande :

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 filets de porc préparés

(3 x 350 g)

Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

Accessoires :

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les filets de porc avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les filets de porc à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les filets de porc et enfoncer la thermosonde.

Poser les filets de porc sur la grille et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Porc | Filet mignon de porc | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 110 minutes

Réglages manuels

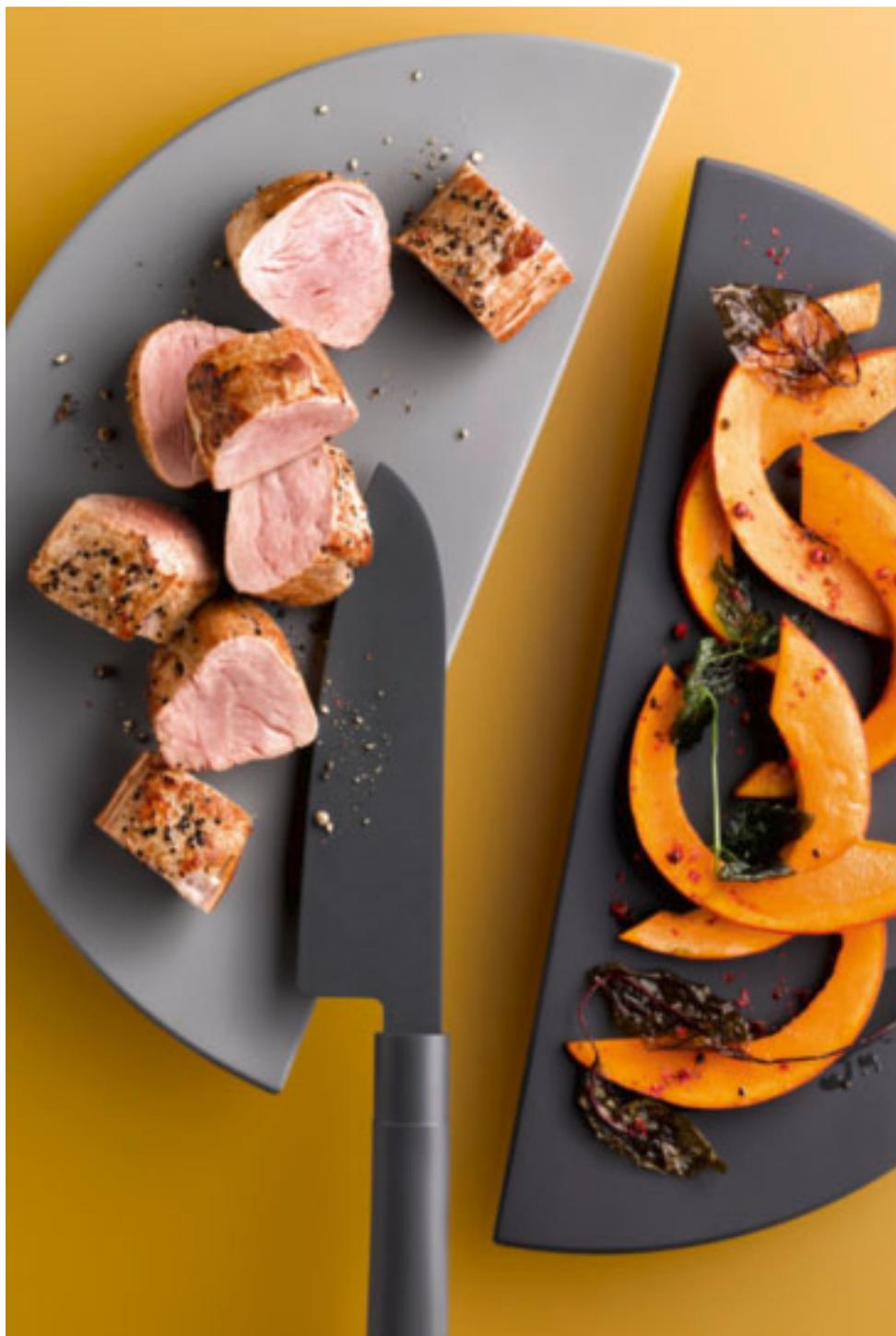
Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 90 à 100 °C

Température à coeur : 60 °C (rosé), 66 °C (à point), 69 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 60 à 75 minutes (rosé), 75 à 85 minutes (à point), 85 à 95 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Filet de porc sauce roquefort

pour 4 personnes | Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

200 g de roquefort
2 oignons émincés
2 c. à s. de persil haché
125 g de crème fleurette
50 ml de vin blanc
3 c. à s. d'huile
½ c. à c. de sel
Poivre
1 kg de filet de porc (préparé)

Accessoires :

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Ecraser le roquefort à la fourchette. Ajouter les oignons et le persil.

Ajouter la crème, le vin et l'huile. Saler et poivrer.

Mettre la viande dans le plat à rôtir en verre et la recouvrir de sauce.

Poser le plat à rôtir en verre sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire le filet de porc.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1. Mélanger la sauce et tourner les filets de porc. Cuire les filets de porc conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Filet de porc au Roquefort

Durée du programme : env. 19 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

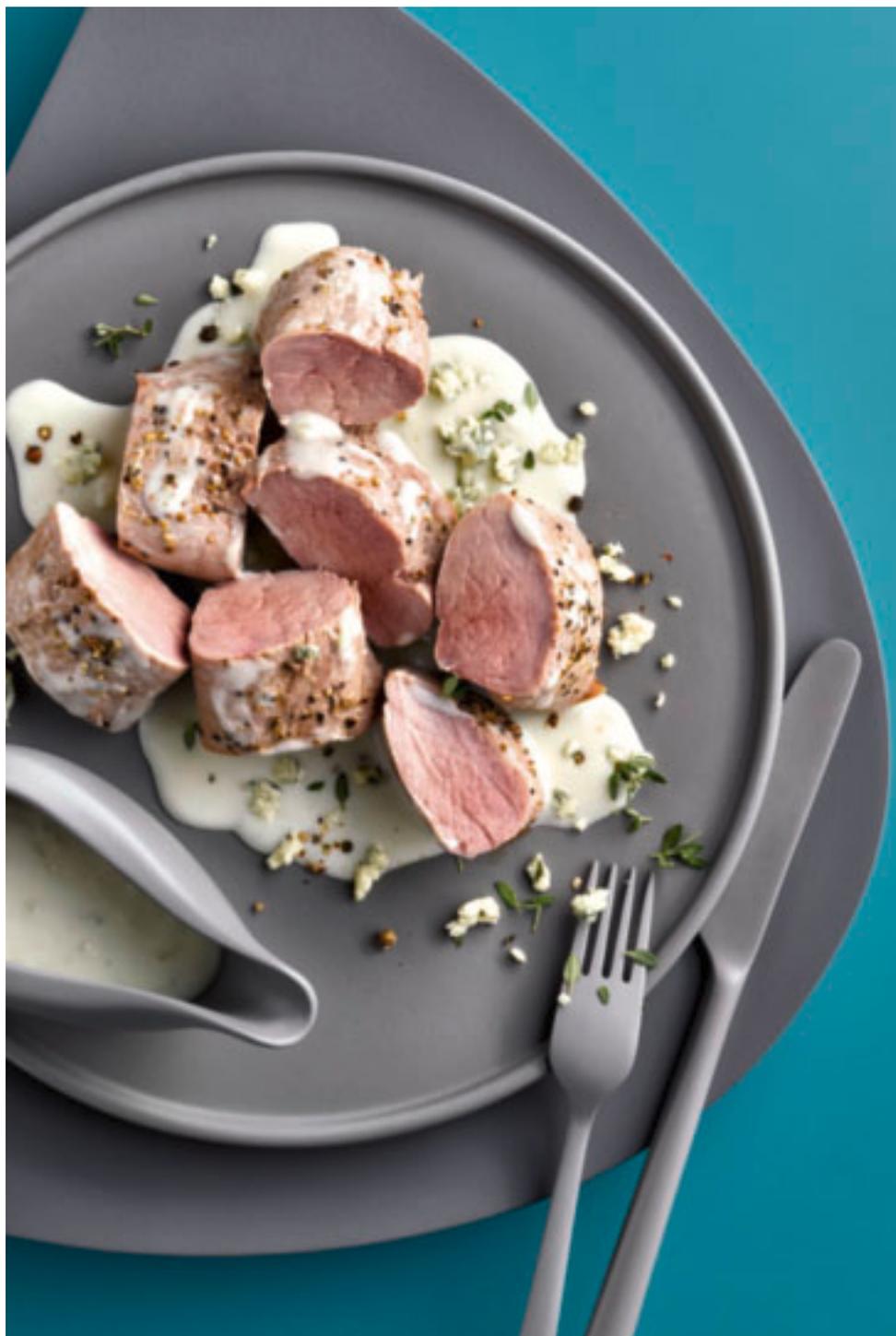
Durée cuisson : 8 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 11 minutes



Filet de porc sauce roquefort

Cuisse de lièvre

pour 6 personnes | Temps de préparation : 150 minutes (+ 12 heures)

Ingrédients

2 cuisses de lièvre préparées
(2 x 400 g)
500 ml de petit lait
Sel
Poivre
2 c. à s. de beurre clarifié
50 ml de vin rouge
200 g de crème fleurette
6 baies de genièvre
2 feuilles de laurier
50 g de lard gras ou maigre en tranches
250 ml de bouillon
150 ml d'eau
2 c. à s. de fécule
2 c. à s. d'eau

Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Retirer les peaux de la cuisse de lièvre et laisser dans le petit lait. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

Sortir la cuisse de lièvre, rincer à l'eau froide et sécher sur du papier absorbant. Saler et poivrer.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson. Saisir les cuisses de lièvre à feu vif de chaque côté. Mouiller avec le vin rouge et la moitié de la crème. Ajouter les baies de genièvre et les feuilles de laurier. Enrouler les cuisses dans des tranches de lard.

Programme automatique :
Suivre les instructions à l'écran et cuire la cuisse de lièvre.

Réglages manuels :
Au bout de 20 minutes, verser ¼ l de liquide et terminer la cuisson de la cuisse de lièvre.

Poser le plat à rôtir Gourmet sur le plat en verre. Enfourner et faire cuire à couvert.

Au bout de 15 minutes, ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson à couvert.

Sortir les cuisses de lièvre et allonger le jus de cuisson avec le reste de la crème et l'eau. Allonger la fécule avec de l'eau et lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant.

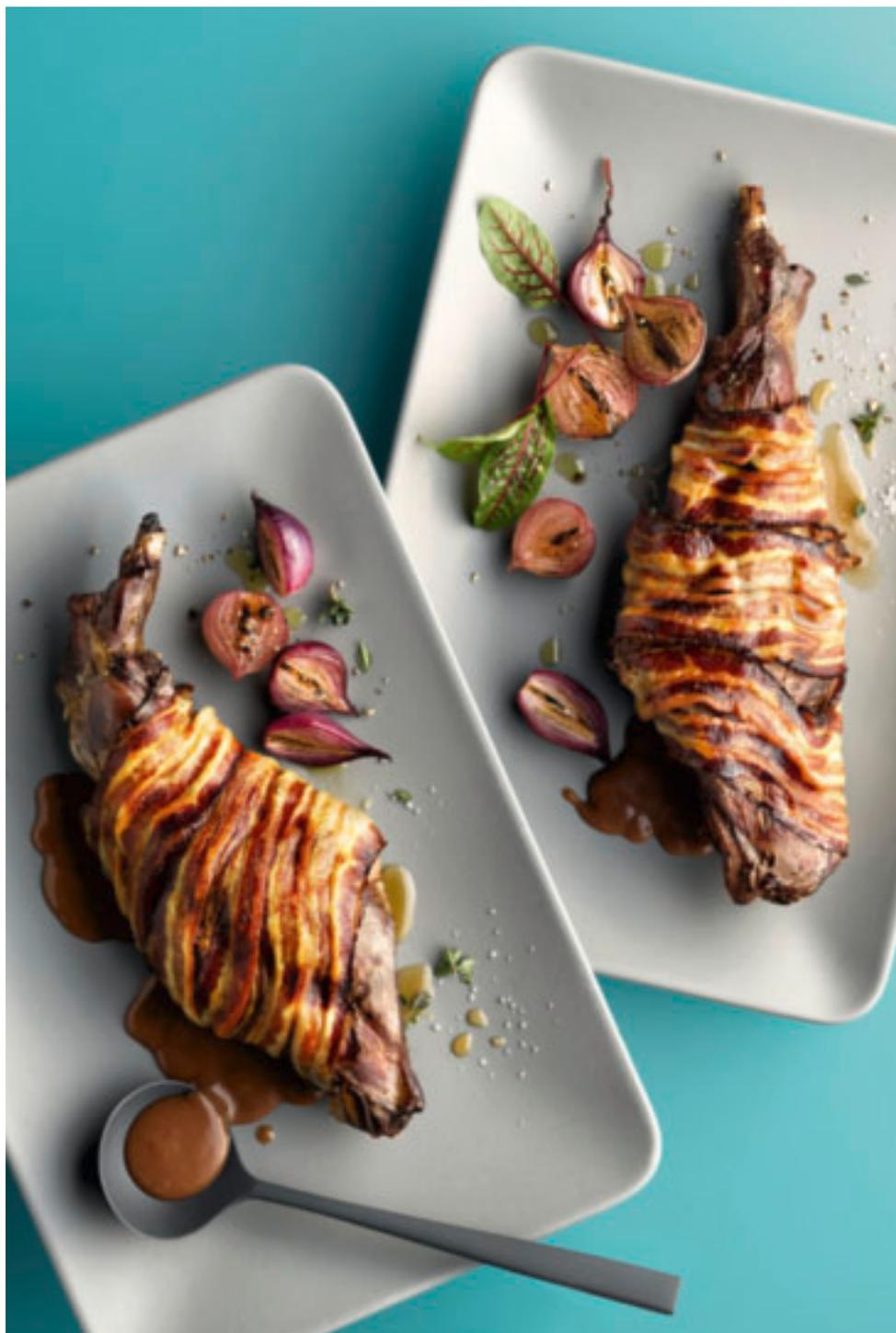
Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Cuisse de lièvre
Durée du programme :
env. 60 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte
Température : 140 à 150 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson :
120 à 130 minutes
Niveau : 1



Lapin

pour 4 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

Pour le lapin :

1,3 kg de viande de lapin,
prête à cuire
1 c. à c. de sel
Poivre
2 c. à s. de moutarde de Dijon
30 g de beurre
100 g de lard maigre, en dés
2 oignons émincés
1 c. à c. de thym, ciselé
125 ml de vin blanc
125 ml d'eau

Pour la sauce :

1 c. à s. de moutarde de Dijon
100 g de crème fraîche
1 c. à s. de féculé
2 c. à s. d'eau
Sel
Poivre

Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec
couvercle
Plat en verre

Préparation

Couper le lapin en 6 morceaux. Saler, poivrer et badigeonner de moutarde.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Chauffer le beurre dans le plat à rôtir Gourmet. Saisir les lardons et les morceaux de lapin. Ajouter les oignons et le thym. Mouiller au vin blanc et à l'eau.

Poser le plat à rôtir Gourmet sur le plat en verre. Enfournier et faire cuire le lapin à couvert.

Réserver les morceaux de lapin. Pour la sauce, ajouter la moutarde et la crème fraîche puis porter à ébullition sur la table de cuisson.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Lapin

Durée du programme : env. 82 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 140 à 150 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: activé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 1



Selle de cerf

pour 4 personnes | Temps de préparation : 110 minutes (+ 24 heures)

Ingrédients

Pour la marinade :

500 ml de vin rouge
250 ml d'eau
1 carotte coupée en dés
3 oignons émincés

Pour la selle :

1,2 kg de selle de cerf,
prête à cuire
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de poivre grossièrement
moulu
½ c. à c. de sauge moulue
½ c. à c. de thym
60 g de tranches de lard maigre
500 ml de bouillon ou de fond de
gibier

Pour la sauce :

350 g de griottes en bocal
(poids égoutté)
200 ml de jus de griotte
(du bocal)
200 g de crème fleurette
150 ml d'eau ou de marinade
1 c. à s. de fécule
1 c. à s. d'eau ou de marinade
Sel
Poivre
Sucre

Accessoires :

Grille
Plat en verre
Fil de cuisine
Thermosonde
Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Pour la marinade, porter à ébullition le vin, l'eau, les carottes et les oignons. Lorsque le liquide est tiède, le verser sur la selle de cerf et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Sortir la selle de cerf et l'essuyer. Réserver la marinade. Mélanger le sel, le poivre et les aromates. S'en servir pour frotter la selle de cerf. Enrober la selle de cerf de lard, puis lier le tout avec du fil de cuisine si nécessaire.

Poser la selle de cerf dans un plat à rôtir Gourmet et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir Gourmet sur la grille. Cuire la selle de cerf.

Au bout de 30 minutes, arroser de bouillon ou de fond de gibier et poursuivre la cuisson.

Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec le fond de gibier dans le plat à rôtir Gourmet. Égoutter les griottes et recueillir le jus. Sortir la selle de cerf et allonger le jus de cuisson avec le jus de griottes, la crème et de l'eau ou de la marinade.

Allonger la fécule avec de l'eau et ajouter à la sauce. Porter le tout à ébullition et ajouter les griottes. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, du sucre et éventuellement de la marinade.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de cerf
Durée du programme :
env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte
Température : 160 à 170 °C

Température à coeur :

60 °C (rosé), 72 °C (à point),
81 °C (bien cuit)

Booster: désactivé

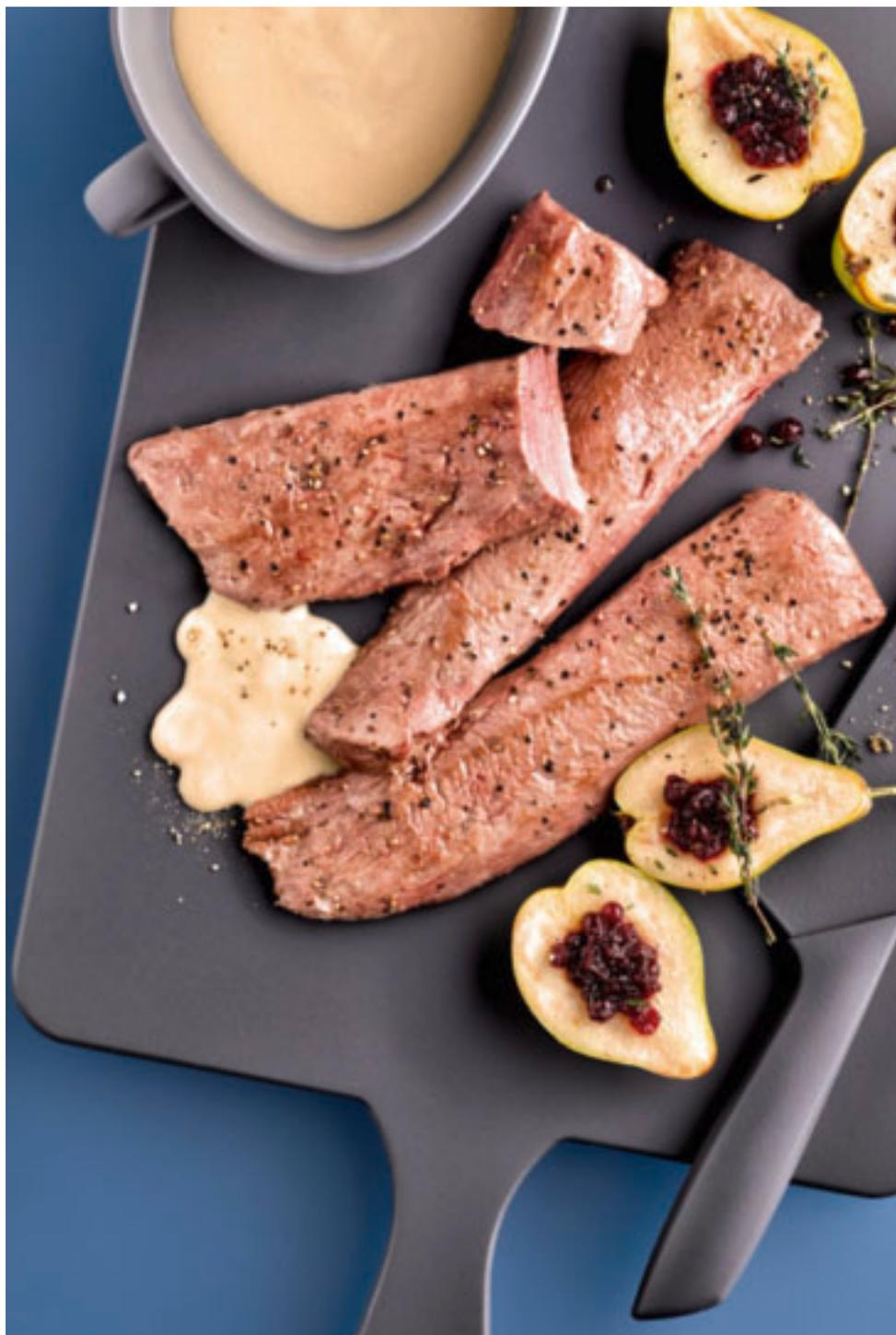
Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson :

env. 55 à 65 minutes (rosé),
65 à 75 minutes (à point),
75 à 85 minutes (bien cuit)

Niveau : 1



Selle de chevreuil

pour 6 personnes | Temps de préparation : 80 minutes (+ 24 heures)

Ingrédients

Pour la selle :

1,2 kg de selle de chevreuil, désossée
1½ l de petit lait
1 c. à c. d'épices pour gibier (mélange)
1 c. à c. de sel
Poivre

Pour saisir :

30 g de beurre clarifié

Pour la sauce :

125 ml de vin rouge
800 ml de fond de gibier
125 g de crème fraîche
1 c. à s. de fécule
2 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre
Epices pour gibier (mélange)

Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet
Grille
Plat en verre
Thermosonde

Conseil

Pour le dressage, réchauffez légèrement 6 moitiés de poires en conserve. Disposez-les autour de la viande avec la partie creuse vers le haut et garnissez chacune d'elles avec 1 c. à c. de confiture d'airelles.

Préparation

Enlever la peau de la viande. Faire macérer la selle dans le petit-lait pendant 24 heures. La retourner plusieurs fois.

Sortir la selle de chevreuil, rincer à l'eau froide et sécher sur du papier absorbant. Assaisonner avec le mélange d'épices pour gibier, le sel et le poivre.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet et saisir la viande à feu vif sur toutes ses faces. Si nécessaire, couper la viande en plusieurs morceaux.

Sortir la selle de chevreuil, la poser sur la grille et enfoncer la thermosonde. Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Cuire la selle de chevreuil.

Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec le vin rouge et le fond de gibier dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter la crème fraîche. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à ébullition. Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le mélange d'épices pour gibier.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de chevreuil
Durée du programme : env. 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 140 à 150 °C
Température à coeur : 60 °C (rosé), 72 °C (à point), 81 °C (bien cuit)
Booster: désactivé
Préchauffage: activé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : env. 30 à 40 minutes (rosé), 40 à 50 minutes (à point), 50 à 60 minutes (bien cuit)
Niveau : 1



Selle de chevreuil

Poissons

Régalez-vous !

Généralement, nos recettes préférées sont bonnes... sauf pour la ligne ! Heureusement, à chaque règle ses exceptions : en termes de propriétés gustatives et nutritionnelles, le poisson excelle sur tous les tableaux. Au gré des inspirations et des arrivages, des spécialités du monde entier s'invitent à notre table. Dans ce chapitre, nous proposons quelques recettes qui vous plairont à coup sûr.

Curry de poisson

pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

1 ananas frais (400 g)
1 poivron rouge
1 banane
600 g de filet de sébaste préparé
3 c. à s. de jus de citron
125 ml de vin blanc
125 ml de jus d'ananas
1½ c. à c. de féculé
½ c. à c. de piment de Cayenne
2 c. à s. de curry
1½ c. à c. de sel
1 c. à c. de sucre

Accessoires :

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Éplucher l'ananas, le couper en quatre, retirer le trognon et couper la chair en dés. Couper le poivron en fines lamelles et la banane en rondelles.

Couper les filets de poisson en gros dés, les mettre dans un plat à rôtir en verre et les arroser de jus de citron. Ajouter l'ananas, le poivron, la banane et mélanger.

Mélanger le vin blanc et le jus d'ananas avec la féculé, le piment de Cayenne, le curry, le sel et le sucre. Verser la sauce sur le poisson.

Poser le plat à rôtir couvert sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire le curry de poisson.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1. Mélanger la sauce et cuire le curry de poisson conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Curry de poisson

Durée du programme : env. 25 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 9 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 16 minutes

Conseil

À servir accompagné de riz.



Truite

4 parts | Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

Pour le poisson :

4 truites préparées
(250 g chacune)
2 c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre

Pour la farce :

200 g de champignons
de Paris frais
½ oignon
1 gousse d'ail
25 g de persil
Sel
Poivre
3 c. à s. de beurre

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Arroser les truites de jus de citron. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, nettoyer les champignons de Paris. Emincer l'oignon, l'ail, les champignons de Paris et le persil puis les mélanger. Saler et poivrer le mélange.

Beurrer le plat en verre. Farcir les truites et les placer côte à côte sur le plat en verre. Insérer la thermosonde. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner le plat en verre et cuire.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Truite

Durée du programme : env. 20 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur : 75 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 15 à 25 minutes

Niveau : 1

Conseil

Servez les truites accompagnées de rondelles de citron et de beurre noisette.



Carpe

pour 6 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

450 ml d'eau
50 ml de vinaigre
50 ml de vin blanc
1 carpe vidée et préparée,
avec les écailles (1,5 kg)
Sel
1 feuille de laurier
5 grains de poivre

Accessoires :

Plat à rôtir en verre
Grille
Thermosonde

Préparation

Faire bouillir l'eau sur la table de cuisson avec le vinaigre et le vin blanc.

Nettoyer délicatement la carpe sous l'eau en prenant garde de ne pas endommager les écailles.

Saler l'intérieur de la carpe et verser la moitié de l'eau vinaigrée.

Poser la carpe dans le plat à rôtir en verre. Insérer la thermosonde. Ajouter le reste de l'eau vinaigrée avec la feuille de laurier et les grains de poivre.

Enfourner le plat à rôtir sur la grille et faire cuire la carpe.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Carpe

Durée du programme : env. 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur : 75 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

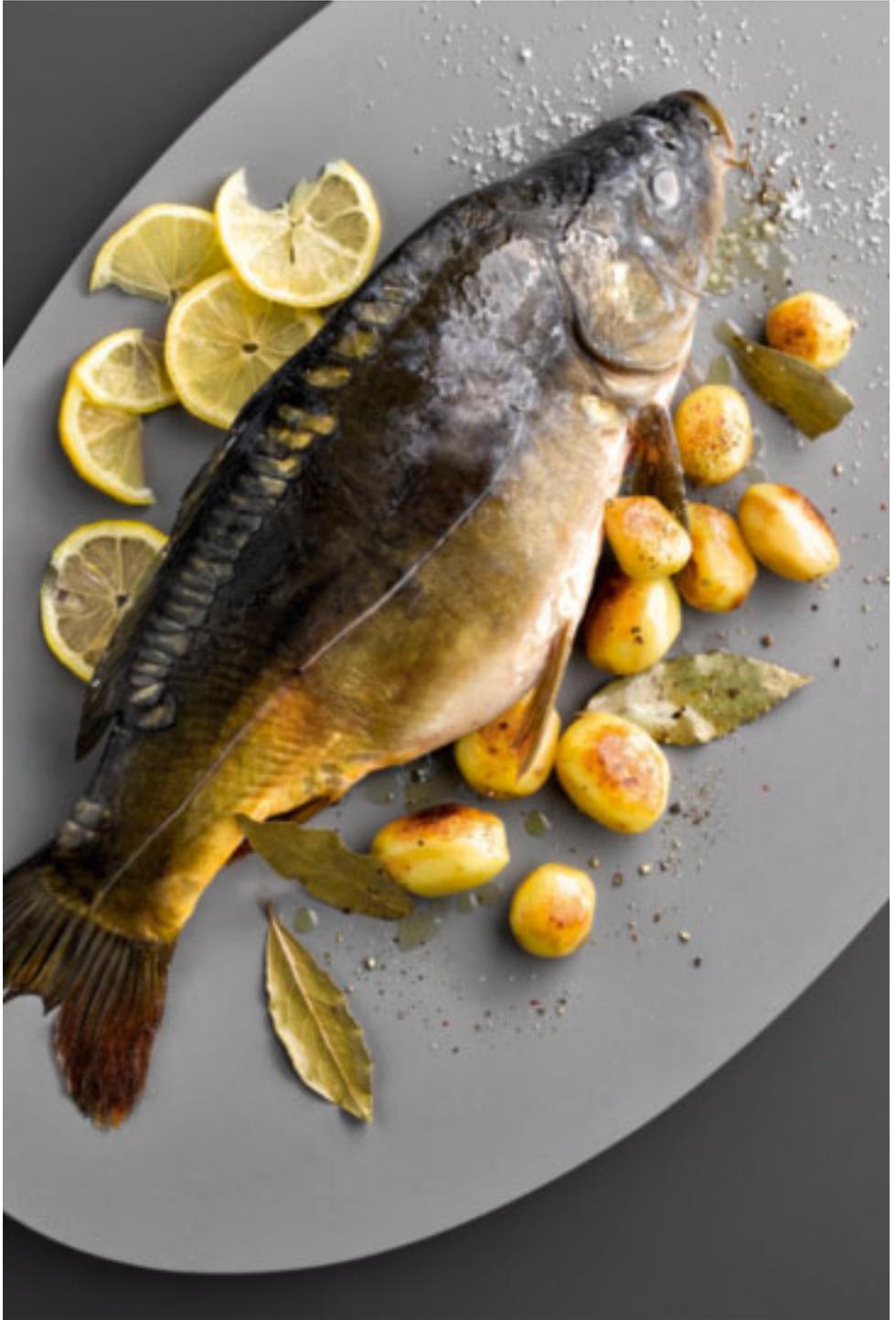
Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 45 à 55 minutes

Niveau : 1

Conseil

Servez la carpe accompagnée de rondelles de citron et de beurre noisette.



Truite saumonée

pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour le poisson :

1 truite saumonée entière,
préparée (1 kg)
1 citron | uniquement le jus
Sel

Pour la farce :

2 échalotes
2 gousses d'ail
2 tranches de pain de mie
50 g de petites câpres
1 œuf, calibre M |
uniquement le jaune
2 c. à s. d'huile d'olive
Piment en poudre
Poivre

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Cure-dents
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Arroser la truite saumonée de jus de citron. Saler l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, couper en petits dés les échalotes, l'ail et le pain de mie. Mélanger les câpres, le jaune d'œuf, l'huile d'olive, les échalotes, l'ail et le pain de mie. Saler, poivrer et ajouter de la poudre de piment.

Farcir la truite saumonée avec ce mélange. Refermer à l'aide de cure-dents.

Beurrer le plat en verre. Poser la truite saumonée dans le plat en verre et enfoncer la thermosonde. Enfournier le plat en verre et cuire.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Truite saumonée

Durée du programme : env. 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur : 75 °C

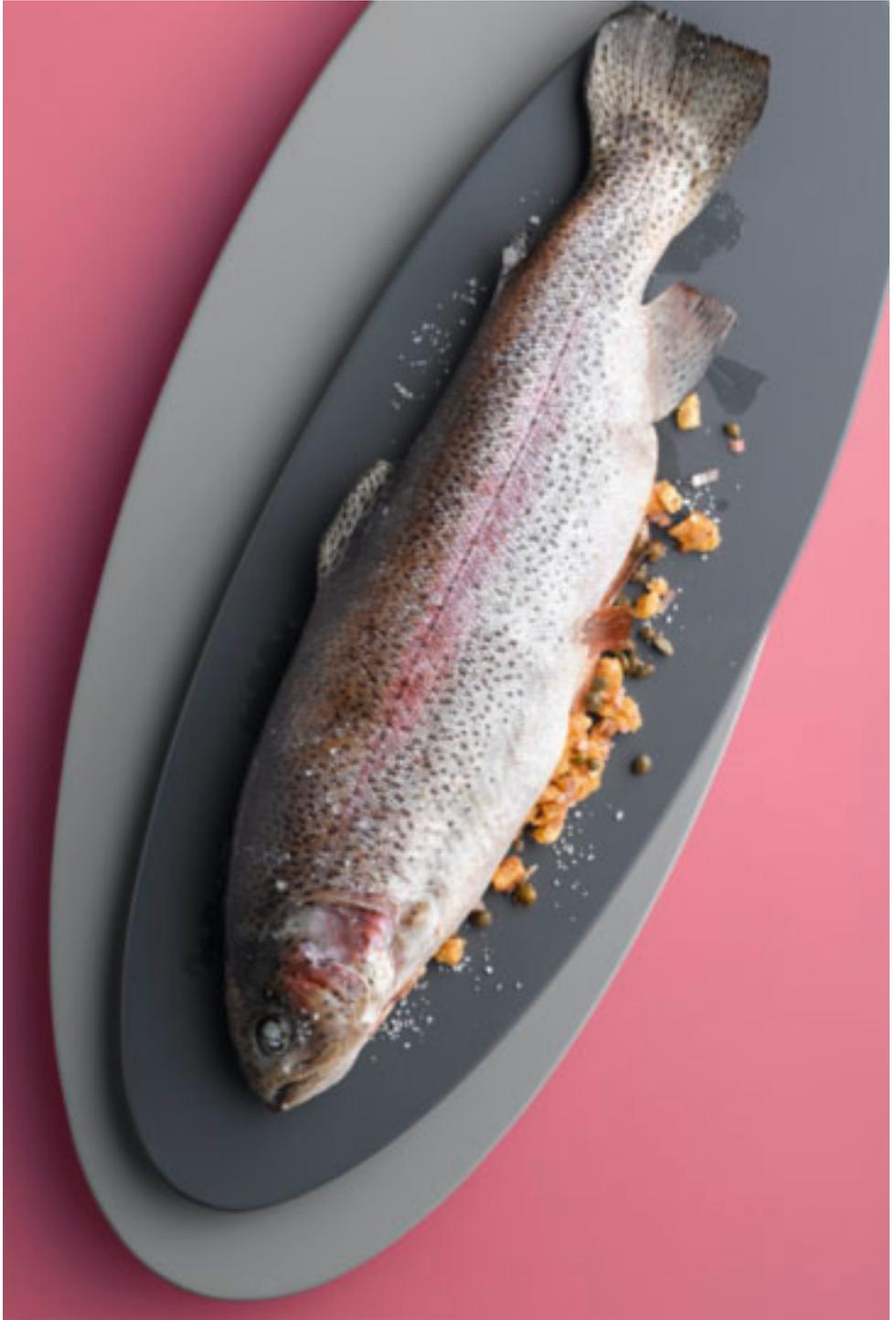
Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 35 à 45 minutes

Niveau : 1



Filet de saumon

pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour le poisson :

4 filets de saumon sans peau

(4 x 200 g)

2 c. à s. de jus de citron

Sel

Poivre

3 c. à s. de beurre

1 c. à c. d'aneth haché

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Beurrer le plat en verre.

Disposer les filets de saumon dans le plat en verre. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Parsemer les morceaux de saumon de noix de beurre et d'aneth. Insérer la thermosonde.

Enfourner le plat en verre et cuire.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 20 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur : 75 °C

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : env. 20 à 30 minutes

Niveau : 1



Gratins & Co.

Savoureux rendez-vous

Rares sont les plats qui se déclinent avec autant de variantes que le gratin. Vous pouvez combiner une multitude d'ingrédients de multiples façons, au gré des saisons et des produits disponibles. Cette rencontre gustative doit être préparée avec soin pour ravir vos convives. Et s'il devait en rester, un gratin sera toujours délicieux même réchauffé.

Endives au jambon

Pour 5 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour les endives :

8 endives
50 g de beurre
5 c. à c. de sucre
Sel
Poivre
8 tranches de jambon
(3 à 4 mm d'épaisseur), cuit

Pour la sauce au fromage :

30 g de beurre
40 g de farine de blé, type 45
750 ml de lait, 1,5 % de MG
125 g de fromage râpé
1 œuf, calibre M |
uniquement le jaune
Noix de muscade
Sel
Poivre
1 larme de jus de citron

Pour parsemer :

125 g de fromage râpé

Accessoires :

Plat à gratin
Grille

Préparation

Retirer le trognon dur et amer des endives.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire revenir les endives. Ensuite, les étuver à feu doux pendant 25 minutes.

Sucrer, saler et poivrer.

Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon. Les disposer les unes à côté des autres dans un plat à gratin.

Pour la sauce au fromage, faire fondre du beurre dans une casserole. Incorporer la farine, remuer et faire légèrement dorer. Ajouter le lait en remuant vigoureusement, porter à ébullition et incorporer le fromage, le jaune d'œuf, la noix de muscade, le sel, le poivre et le jus de citron.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Verser la sauce au fromage sur les endives et parsemer avec le fromage.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner et faire cuire les endives jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin d'endives

Durée du programme :

env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Chaleur sole/
voûte

Température : 200 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée cuisson : 25 à 40 minutes



Feuilleté au poulet et aux champignons

pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour le feuilleté :

1 échalote finement émincée
2 gousses d'ail |
finement hachées
1 petit poireau en rondelles
8 tranches de lard maigre
200 g de champignons
de Paris en dés de 1 cm
150 g de pleurotes
en dés de 1 cm
1½ c. à c. de thym séché
Persil finement haché
1½ c. à c. de moutarde en grains
Sel
Poivre
150 ml de vin blanc
50 g de beurre
60 g de farine de blé type 45
250 g de crème fleurette
500 ml de bouillon de poule
250 g de pâte feuilletée
2 blancs de poulet
préparés en dés de 1 cm
4 cuisses de poulet
(sans peau ni os) en dés de 1 cm
2 œufs, calibre M |
uniquement le jaune

Pour saisir :

1 c. à s. d'huile

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Moule haut, rond et
micro-ondable Ø 26 cm
Grille

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire suer l'échalote.
Ajouter l'ail, le poireau et le lard, puis faire revenir.

Ajouter les champignons de Paris et les pleurotes et continuer à cuire.

Transvaser dans un plat. Ajouter les herbes aromatiques et la moutarde. Saler et poivrer.

Pour la sauce, verser le vin blanc dans une casserole et laisser réduire à feu doux. Ajouter le beurre et laisser fondre. Incorporer la farine jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajouter la crème et le bouillon et porter à ébullition sans cesser de remuer, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Transvaser la sauce dans un plat.

Découper la pâte feuilletée de manière à ce qu'elle puisse recouvrir le moule.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mélanger la préparation champignons-échalote avec la sauce et rectifier l'assaisonnement. Ajouter les dés de poulet et verser dans le moule.

Badigeonner le bord du moule avec le jaune d'œuf et couvrir avec la pâte feuilletée. Couper la pâte qui dépasse et faire des entailles en forme de petites croix avec un couteau aiguisé sur la pâte feuilletée, de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson. Badigeonner de jaune d'œuf.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner le feuilleté et le cuire.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Terrine de volaille

Durée du programme : env. 25 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: activé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Puissance : 300 W

Durée cuisson : 25 minutes



Feuilleté au poulet et aux champignons

Gratin de pommes de terre au fromage

pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

Pour le gratin :

600 g de pommes de terre,
farineuses
75 g de fromage, râpé

Pour la sauce :

250 g de crème fleurette
1 c. à c. de sel
Poivre
Noix de muscade

Pour parsemer :

75 g de fromage, râpé

Pour le moule :

1 gousse d'ail

Accessoires :

Plat à gratin (Ø 26 cm)
Grille

Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

Pour la sauce, mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines de 3 à 4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le fromage et la sauce et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de fromage râpé.

Enfourner et faire cuire le gratin de pommes de terre au fromage sur la grille.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin pommes de terre & from.

Durée du programme : env. 28 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Puissance : 300 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 1



Lasagnes

pour 4 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

Pour les lasagnes :

8 feuilles de lasagnes
(sans précuisson)

Pour la sauce bolognaise :

50 g de lard, maigre, fumé |
coupé en petits dés
2 oignons émincés
375 g de viande hachée,
mi-bœuf, mi-porc
800 g de tomates pelées (boîte)
30 g de concentré de tomates
125 ml de bouillon
1 c. à c. de thym, frais | haché
1 c. à c. d'origan, frais | haché
1 c. à c. de basilic, frais | haché
Sel
Poivre

Pour la sauce aux champignons :

20 g de beurre
1 oignon | émincé
100 g de champignons de Paris,
frais | émincés
2 c. à s. de farine de blé, type 45
250 g de crème fleurette
250 ml de lait, 3,5 % de MG
Sel
Poivre
Noix de muscade
2 c. à s. de persil frais haché

Pour parsemer :

200 g de fromage râpé

Accessoires :

Plat à gratin 32 cm x 22 cm
Grille

Préparation

Faire chauffer une poêle pour la sauce bolognaise. Saisir les lardons, ajouter la viande hachée et faire revenir en remuant. Ajouter les oignons et les faire suer. Couper les tomates en petits morceaux. Ajouter les tomates, le jus des tomates, le concentré de tomates et le bouillon. Assaisonner avec du sel, du poivre et les herbes aromatiques. Faire mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes.

Pour la sauce aux champignons, faire suer l'oignon dans le beurre. Ajouter les champignons et saisir un court instant. Saupoudrer de farine et remuer. Mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Faire mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes. Ajouter le persil à la fin.

Pour les lasagnes, disposer les ingrédients dans le plat à gratin en formant des couches dans l'ordre suivant :

- un tiers de la sauce bolognaise
- 4 feuilles de lasagnes
- un tiers de la sauce bolognaise
- la moitié de la sauce aux champignons
- 4 feuilles de lasagnes
- un tiers de la sauce bolognaise
- la moitié de la sauce aux champignons

Parsemer les lasagnes de fromage râpé, les enfourner sur la grille et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Lasagnes

Durée du programme :
env. 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO +

Chaleur tournante +

Température: 170–180

Puissance : 300 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 1



Gratin de pâtes

pour 4 personnes | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

Pour les pâtes :

150 g de pâtes (penne),
temps de cuisson indiqué sur le
paquet : 11 minutes
1½ l d'eau
3 c. à c. de sel

Pour le gratin :

1½ c. à s. de beurre
2 oignons émincés
1 poivron | en dés de 1 cm
2 carottes, petites | en rondelles
150 g de crème fraîche
75 ml de lait, 3,5 % de MG
Sel
Poivre
300 g de tomates charnues |
en gros dés
100 g de jambon, cuit |
coupé en dés
150 g de feta

Pour parsemer :

100 g de fromage, râpé

Accessoires :

Plat à gratin, 24 cm x 24 cm
Grille

Préparation

Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau salée.

Faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter le poivron et les carottes et faire revenir encore 5 minutes.

Mélanger la crème fraîche avec le lait et ajouter ce mélange aux légumes. Assaisonner généreusement.

Mettre les pâtes, les tomates, le jambon et la feta dans le plat à gratin. Incorporer la sauce aux légumes.

Parsemer le gratin de pâtes de fromage râpé.

Enfourner le gratin de pâtes sur la grille. Faire gratiner jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin de pâtes

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Puissance : 300 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 1

Conseil

Pour le gratin, vous pouvez aussi
utiliser 350 g de pâtes cuites la
veille.



Gratin de pâtes

Paella

pour 8 personnes | Temps de préparation : 120 minutes

Ingrédients

Pour la paella :

300 g de riz long
2 oignons
2 gousses d'ail
1 poivron rouge
2 tomates
300 g de blancs de poulet,
parés | en dés
200 g de petits pois (surgelés)
300 g de rondelles de calamars
300 g de crevettes
200 g de moules (juste la chair)

Ingrédients :

750 ml de bouillon
6 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de paprika doux
½ c. à c. de safran moulu
Sel
Poivre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Répartir le riz dans le plat en verre. Émincer finement l'oignon et les gousses d'ail. Couper le poivron en lamelles et les tomates en gros dés. Répartir le riz sur les légumes.

Disposer le blanc de poulet, les petits pois, les rondelles de calamar, les crevettes et les moules sur les légumes.

Pour la sauce, mélanger le bouillon, l'huile d'olive, le paprika et le safran. Saler et poivrer, et verser sur les ingrédients. Enfourné le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire la paella.

Réglages manuels :

Cuire la paella selon les réglages. Remuer toutes les 30 minutes et terminer la cuisson.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Paëlla

Durée du programme : env. 75 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 120 à 130 °C

Puissance : 150 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes



Moussaka aux courgettes

pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour la moussaka :

5 courgettes coupées
en rondelles
1 oignon émincé
2 poivrons finement émincés
1 gousse d'ail | finement émincée
1 boîte de tomates entières
(400 g)
2 c. à s. de concentré de
tomates
35 g de menthe ciselée
Sel
Poivre
150 g de tranches de gruyère
3 c. à s. de farine de blé type 45
500 g de yaourt (3,5 % de MG)
2 œufs, calibre M
180 g de fromage râpé

Pour saisir :

2½ c. à s. d'huile d'olive

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat à gratin
(adapté au micro-ondes)
Grille

Conseil

Vous pouvez remplacer les courgettes par des aubergines, du potiron ou des patates douces.

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les courgettes par petites portions, puis les réserver lorsqu'elles sont bien dorées.

Cuire l'oignon, l'ail et les lamelles de poivrons dans la même poêle pendant 4 minutes. Ajouter les tomates, le concentré de tomates et la menthe. Saler et poivrer.

Beurrer un plat à gratin. Garnir le fond avec la moitié des courgettes, verser la moitié de la sauce tomate et disposer les tranches de romage. Couvrir de sauce tomate et finir en répartissant uniformément les tranches de courgettes restantes.

Mélanger la farine, le yaourt, les œufs et le fromage, verser le tout sur la moussaka.

Enfourner le plat à gratin sur la grille. Cuire la moussaka.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Moussaka aux courgettes

Durée du programme : env. 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Micro-ondes + Turbogril

Température : 180 °C

Puissance : 300 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp fonction: désactivé

Durée cuisson : 35 minutes

Niveau : 1



Accompagnements et légumes

Indispensables garnitures

Pommes de terre, riz et pâtes accompagnent la plupart de nos recettes et sont essentiels pour notre bien-être et pour l'équilibre de notre alimentation.

Ces aliments universels qui se déclinent de multiples façons sont des seconds rôles indispensables qui arrondissent les saveurs dans nos assiettes.

Pommes de terre au four

pour 4 personnes | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

Pour les pommes de terre :

4 pommes de terre au four

(4 x 200 g)

1 c. à s. d'huile

Sel

Poivre

Accompagnement :

4 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat en verre

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Piquer les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Mélanger l'huile avec le sel et le poivre, puis badigeonner les pommes de terre avec ce mélange. Disposer les pommes de terre dans le plat en verre.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner le plat en verre. Cuire les pommes de terre au four.

Couper les pommes de terre dans le sens de la longueur et servir avec du beurre.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Pommes de terre |

Pommes de terre au four

Durée du programme : env. 27 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Puissance : 300 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 minutes

Niveau : 1



Haricots et leur sauce au thym

4 parts | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

750 g de haricots verts (surgelés)
50 ml d'eau
150 g de crème fleurette
150 g de crème fraîche
2 c. à c. de moutarde
1 ½ c. à c. de sel
1 c. à c. de féculé
1 c. à s. de thym
Poivre

Accessoires :

Récipient en verre avec
couvercle, Ø 23 cm
Plat en verre

Préparation

Mettre les haricots dans le récipient en verre.

Mélanger l'eau, la crème, la crème fraîche, la moutarde, le sel, la féculé et le thym. Poivrer.

Verser la sauce sur les légumes et remuer. Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les haricots.

Réglages manuels :

Cuire conformément aux réglages de l'étape de cuisson 1.

Remuer les haricots et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Haricots, sauce au thym

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 10 minutes



Haricots et leur sauce au thym

Carottes à la crème de cerfeuil

4 parts | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

1 kg de carottes en rondelles
1 c. à s. de beurre
100 ml de bouillon de légumes
150 g de crème fleurette
2 c. à s. de vin blanc
1 c. à c. de sucre
1½ c. à c. de sel
1 c. à c. de féculé
1 c. à c. de moutarde
1 c. à s. de cerfeuil haché
Poivre

Accessoires :

Récipient en verre avec couvercle, Ø 23 cm
Plat en verre

Préparation

Mettre les carottes avec le beurre et le bouillon de légumes dans le récipient en verre.

Pour la sauce, mélanger la crème avec le vin blanc, le sucre, le sel, la féculé, la moutarde et le cerfeuil. Poivrer. Verser la sauce sur les légumes et remuer. Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les carottes.

Réglages manuels :

Cuire conformément aux réglages de l'étape de cuisson 1.
Remuer les carottes et terminer la cuisson suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Carottes, crème de cerfeuil

Durée du programme : env. 18 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 6 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 600 W

Durée cuisson : 12 minutes



Carottes à la crème de cerfeuil

Pommes de terre en robe des champs

pour 4 personnes | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

Pour les pommes de terre :

800 g de pommes de terre à chair ferme

160 ml d'eau

Pour la sauce aux fines

herbes:

1 oignon | finement ciselé

1 gousse d'ail en petits dés

250 g de fromage blanc

(type faisselle) maigre

100 g de crème fraîche

2 c. à s. de fines herbes hachées

Sel

Poivre

Pour la sauce au saumon :

150 g de saumon fumé

200 g de fromage frais double crème

100 g de crème fraîche

½ c. à c. d'aneth séché

Sel

Poivre

Accessoires :

Récipient en verre micro-ondable avec couvercle, Ø 23 cm

Plat en verre

Préparation

Mettre les pommes de terre dans le récipient en verre avec l'eau.

Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner à couvert.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les pommes de terre en robe des champs.

Réglages manuels :

Cuire conformément aux réglages de l'étape de cuisson 1.

Remuer les pommes de terre en robe des champs et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Pour la sauce aux fines herbes, mélanger l'oignon et l'ail avec le quark, la crème fraîche et les fines herbes. Saler et poivrer.

Pour la sauce au saumon, couper le saumon en lamelles. Mélanger le fromage frais, la crème fraîche et l'aneth. Incorporer les bandes de saumon. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Robe des champs

Durée du programme : env. 26 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 9 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 300 W

Durée cuisson : 17 minutes



Pommes de terre en robe des champs

Riz

pour 4 personnes | Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients

200 g de riz étuvé
400 ml d'eau
1 c. à c. de sel

Accessoires :

Récipient en verre micro-ondable
avec couvercle, Ø 23 cm
Plat en verre

Préparation

Mettre le riz dans le récipient en verre avec l'eau et le sel.
Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner à couvert.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran
et cuire les pommes de terre en robe des champs.

Réglages manuels :

Cuire conformément aux réglages de l'étape de cuisson 1.

Remuer les pommes de terre en robe des champs et cuire suivant
l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Riz

Durée du programme : env. 20 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 5 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 150 W

Durée cuisson : 15 minutes



Pommes de terre à l'eau

pour 4 personnes | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

900 g de pommes de terre à chair ferme
120 ml d'eau
1 c. à c. de sel

Accessoires :

Récipient en verre micro-ondable avec couvercle, Ø 23 cm
Plat en verre

Préparation

Éplucher et laver les pommes de terre.
Mettre dans le récipient en verre avec l'eau et le sel.

Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner à couvert.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire les pommes de terre à l'eau.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1. Remuer les pommes de terre à l'eau et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Pommes de terre pelées

Durée du programme : env. 21 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 8 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 300 W

Durée cuisson : 14 minutes



Pommes de terre à l'eau

Risotto à la tomate

pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour le risotto :

1 oignon rouge finement émincé

125 g de chorizo en dés

2½ c. à s. d'huile d'olive

1 boîte de tomates concassées

(400 g)

375 ml de bouillon de poule

200 g de riz à risotto

1 courgette coupée en petits dés

30 g de beurre

50 g de parmesan, râpé

2 c. à s. de persil haché

100 g d'olives noires

dénoyautées, finement hachées

2 c. à s. de ciboulette | hachée

Accompagnement :

60 g de fromage de chèvre

50 g de feuilles de basilic

Accessoires :

Plat à gratin micro-ondable avec couvercle

Plat en verre

Préparation

Mettre l'oignon, le chorizo et l'huile d'olive dans le plat à gratin.

Poser le plat à gratin sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Programme automatique :

Ajouter les tomates, le bouillon de poule et le riz, puis poursuivre la cuisson.

Réglages manuels :

Ajouter les tomates, le bouillon de poule et le riz, cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Programme automatique :

Ajouter la courgette, bien mélanger et poursuivre la cuisson.

Réglages manuels :

Ajouter la courgette, bien mélanger et cuire suivant l'étape de cuisson 3.

Laisser reposer le risotto 2 minutes. Ajouter le beurre et le parmesan.

Avant de servir, ajouter le persil, les olives et la ciboulette.

Accompagner de fromage de chèvre et de basilic.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Risotto à la tomate

Durée du programme : env. 21 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 3 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 8 minutes

Étape de cuisson 3

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes



Soupes, potages et consommés

Une entrée savoureuse et originale

Les soupes et potages ouvrent l'appétit mais alternent aussi les saveurs et enrichissent la palette de couleurs de votre table. Le potage est certainement l'entrée la plus légère qui soit mais il est également reconstituant et stimulant. Des recherches en psychologie montreraient que consommer de la soupe mettrait de bonne humeur et aiderait les personnes stressées à se détendre.

Royale

pour 6 personnes | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

Pour la royale :

6 œufs, calibre M

300 ml de lait, 3,5 % de MG

¼ c. à c. de sel

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

Plat à gratin micro-ondable

20 cm x 20 cm

Film alimentaire résistant à la chaleur

Grille

Préparation

Mélanger les œufs et le lait sans faire mousser. Saler.

Beurrer un plat à gratin. Verser la préparation à base d'œufs et recouvrir de film alimentaire.

Enfourner le plat à gratin sur la grille. Cuire la royale.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Royale

Durée du programme : env. 19 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 95 °C

Puissance : 150 W

Booster: désactivé

Crisp function: désactivé

Préchauffage: désactivé

Durée cuisson : 17 à 22 minutes

Niveau : 1



Soupe au potimarron

pour 6 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour la soupe :

750 g de potimarron épluché et coupé en dés
1 oignon émincé
125 ml de lait, 3,5 % de MG
375 ml de bouillon de légumes
1½ c. à c. de sel
2 c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre
1 c. à s. de crème fraîche
Poivre

Pour décorer :

6 c. à s. de crème fleurette
1 c. à s. de graines de courge
hachées grossièrement

Accessoires :

Réceptacle en verre micro-ondable
avec couvercle, Ø 23 cm
Plat en verre
Mixeur à purée

Préparation

Mettre les dés de potimarron et d'oignon dans le réceptacle en verre.

Ajouter le lait, le bouillon de légumes, le sel et le sucre, puis mélanger. Poser le réceptacle en verre sur le plat en verre. Enfourner sur le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire la soupe de potiron.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Remuer la soupe de potiron et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Mixer la soupe en ajoutant le beurre et la crème fraîche. Poivrer.

Servir la soupe décorée de crème et de graines de courge.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Soupe au potiron

Durée du programme : env. 22 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 12 minutes



Soupe au potimarron

Minestrone

pour 4 personnes | Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

Pour le minestrone :

50 g de lardons | en dés

1 oignon | émincé

150 g de céleri | coupé en dés

2 tomates | en dés

150 g de carottes en rondelles

100 g de haricots verts (surgelés)

100 g de petits pois (surgelés)

50 g de pâtes (conchiglie)

1 c. à s. de mélange d'herbes

italiennes

1 l de bouillon de légumes

Pour parsemer :

100 g de parmesan en morceau

Accessoires :

Récipient en verre micro-ondable
avec couvercle, Ø 23 cm

Plat en verre

Préparation

Mettre les lardons, l'oignon, le céleri, les tomates et les carottes dans un plat en verre.

Ajouter les haricots, les petits pois, les pâtes et les aromates avec le bouillon et remuer. Poser le récipient en verre sur le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire le minestrone.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Remuer le minestrone et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Râper le parmesan et en saupoudrer le minestrone.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Minestrone

Durée du programme : env. 25 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 15 minutes

Conseil

Vous pouvez aussi remplacer les pâtes par 150 g de pommes de terre coupées en dés.



Minestrone

Soupe à la tomate

pour 4 personnes | Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

Pour la soupe :

250 g de carottes en rondelles

1 oignon | émincé

1 c. à s. de beurre

850 g de tomates en conserve
(poids égoutté)

350 ml de bouillon de légumes

1 c. à c. de sel

1 c. à c. de sucre

Poivre

Pour décorer :

100 g de crème fleurette

12 feuilles de basilic

Accessoires :

Récipient en verre micro-ondable
avec couvercle, Ø 23 cm

Plat en verre

Mixeur à purée

Préparation

Mettre les carottes, l'oignon, le beurre, les tomates, le bouillon de légumes, le sel et le sucre dans le récipient en verre.
Enfourner le récipient en verre sur le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire la soupe à la tomate.

Réglages manuels :

Cuire la soupe à la tomate conformément à l'étape de cuisson 1.

Remuer la soupe et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Mixer la soupe. Poivrer.

Fouetter la crème jusqu'à obtenir une consistance légère et aérée, puis ciseler le basilic. Avant de servir, dresser avec la crème et le basilic.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Soupe à la tomate

Durée du programme : env. 35 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 11 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 24 minutes



Soupe à la tomate

Potée de chou blanc

pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

200 g de viande de bœuf hachée
½ c. à c. de sel
½ c. à c. de paprika en poudre (doux)
Poivre
1 oignon
250 g de pommes de terre
100 g de poireau
250 g de chou blanc
250 g de betterave rouge
250 ml de bouillon de bœuf
1½ c. à c. de sel
150 g de crème fraîche
1 c. à s. de persil haché
2 c. à s. de vinaigre de vin rouge

Accessoires :

Mandoline
Récipient en verre micro-ondable avec couvercle, Ø 23 cm
Plat en verre

Préparation

Travailler la viande hachée avec le sel, la poudre de paprika et le poivre. Former de petites boulettes de viande hachée et les mettre dans le récipient en verre.

Émincer l'oignon et les pommes de terre. Couper le poireau en rondelles. Couper le chou blanc en fines lanières. Couper en gros dés la betterave.

Verser les légumes sur les boulettes de viande. Ajouter le bouillon de bœuf et le sel. Enfourner le récipient en verre sur le plat en verre.

Programme automatique :

Démarrer le programme automatique, suivre les instructions à l'écran et cuire la potée de chou blanc.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Remuer la potée de chou et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Incorporer la crème fraîche et le persil. Assaisonner avec le vinaigre de vin rouge.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Potée de chou blanc

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 20 minutes



Potée de chou blanc

Desserts

Pour finir en beauté

Vous savez qu'un dessert est réussi quand vos invités trouvent encore une petite place pour lui. En effet, que serait un repas sans ce point d'orgue qui flatte le palais des gourmands ? Qu'un dessert soit à base de fruits frais, de chocolat ou de crème, les convives aiment à se laisser surprendre par son inventivité et ses alliages de saveurs.

Gâteau de pain perdu

pour 10 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

14 tranches de pain blanc
70 g de beurre doux ramolli
8 jaunes d'œufs (calibre M)
150 g de sucre
1 gousse de vanille
300 ml de lait, 3,5 % de MG
300 g de crème fleurette
100 g de raisins secs

Pour parsemer :

1 c. à s. de sucre

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat à gratin, fond plat
Grille

Préparation

Beurrer un plat à gratin.
Retirer la croûte du pain. Tartiner les tranches de pain avec le beurre et les couper en diagonale.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur et la mettre à chauffer dans une casserole avec le lait et la crème.

Retirer la gousse de vanille et verser doucement le lait dans la préparation à base d'œufs et de sucre sans cesser de remuer.

Répartir uniformément la moitié du pain dans le plat à gratin.
Parsemer de raisins secs et disposer le reste du pain dessus.

Verser uniformément le lait chaud sur le plat et laisser reposer 20 minutes.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Saupoudrer le gratin de sucre.

Réglages manuels :
Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.
Enfourner et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Gâteau de pain perdu

Durée du programme :

env. 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson:

Chaleur tournante +

Température : 190 °C

Booster: activé

Préchauffage: activé

Crisp function: désactivé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson:

MO + Chaleur tournante +

Température : 190 °C

Puissance : 80 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 25 minutes



Gâteau de pain perdu

Crème au caramel

pour 10 personnes | Temps de préparation : 65 minutes + 4-5 heures au frais

Ingrédients

Pour le caramel :

150 g de sucre
80 ml d'eau

Pour la crème :

1 gousse de vanille
500 ml de lait, 3,5 % de MG
75 g de sucre
250 g de crème fleurette
2 œufs, calibre M
4 jaunes d'œufs (calibre M)

Accessoires :

Plat à gratin en verre, Ø 22 cm
Film alimentaire résistant à la chaleur
Grille

Conseil

Servez la crème avec une noisette de crème chantilly et des fruits rouges.

Préparation

Pour le caramel, mélanger le sucre et l'eau dans une casserole et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée ou commence à brunir. Veiller à ce que le caramel ne soit pas trop foncé : il deviendrait trop amer.

Verser le caramel dans le plat à gratin et laisser refroidir.

Pour la crème, inciser la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter la pulpe avec un couteau. Mélanger le lait, le sucre, la gousse et la pulpe de vanille et porter à ébullition.

Ajouter la crème et laisser refroidir le mélange à environ 60 °C.

Battre les œufs et les jaunes d'œufs puis les incorporer au mélange lait-crème. Retirer la gousse de vanille.

Verser le mélange dans le plat à gratin et recouvrir de film alimentaire. Enfournier le plat à gratin sur la grille. Faire cuire la crème.

Laisser refroidir la crème 4 à 5 heures ou, si possible, la placer une nuit au réfrigérateur.

Pour que la crème et le caramel se décollent bien du moule, placer le moule 2 à 3 minutes dans de l'eau chaude. Décoller la crème du bord avec précaution et la retourner sur un plat.

Réglage

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 95 °C

Puissance : 150 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 22 à 26 minutes

Niveau : 1



Crème au caramel

Crumble aux fruits

pour 6 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour le gratin :

800 g de pommes coupées
en tranches
65 g de sucre
200 g de myrtilles fraîches
75 g de farine de blé type 45
90 g de sucre roux
2 c. à c. de cannelle, moulue
60 g de beurre
50 g de flocons d'avoine
50 g de noix de pécan

Pour les miettes de crumble :

75 g de farine de blé type 45
90 g de sucre roux
2 c. à c. de cannelle, moulue
60 g de beurre
50 g de flocons d'avoine
50 g de noix de pécan

Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

Accessoires :

Plat à gratin micro-ondable,
Ø 25 cm
Plat en verre

Conseil

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires, des abricots, des pêches ou des fruits similaires. Vous pouvez remplacer les myrtilles par des framboises, du cassis, des fraises ou des rondelles de bananes. Servez le crumble aux fruits accompagné de crème fouettée ou de yaourt à la grecque.

Préparation

Beurrer un plat à gratin.

Mettre les tranches de pommes dans le plat à gratin et saupoudrer de sucre. Poser le plat à gratin sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et la cannelle. Ajouter le beurre, les flocons d'avoine et les noix de pécan, puis pétrir les ingrédients pour former des miettes.

Programme automatique :

Ajouter d'abord les myrtilles, puis le crumble sur les pommes, et enfin poursuivre la cuisson.

Réglages manuels :

Ajouter d'abord les myrtilles, puis le crumble sur les pommes, et enfin cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Laisser refroidir le crumble aux fruits pendant 10 minutes.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Crumble aux fruits
Durée du programme :
env. 24 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson: Micro-ondes
+ Turbogril
Puissance : 300 W
Température : 180 °C
Booster: désactivé
Préchauffage: désactivé
Crisp function: désactivé
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Puissance : 300 W
Température : 180 °C
Durée cuisson : 14 minutes



Crumble aux fruits

Soufflé au fromage blanc

pour 4 personnes | Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

500 g de fromage blanc
(type faisselle) maigre
2 œufs, calibre M
100 g de sucre
8 g de sucre vanillé
4 c. à s. de jus de citron
125 g de raisins secs
37 g de poudre pour flan
à la vanille
½ c. à c. de levure chimique
30 g de beurre

Pour parsemer :

2 c. à s. de chapelure

Pour recouvrir :

30 g de beurre

Accessoires :

Plat à gratin micro-ondable,
Ø 22 cm
Plat en verre

Préparation

Mélanger le fromage blanc, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et les raisins secs.

Mélanger la poudre pour flan et la levure puis incorporer au reste de la préparation. Verser la préparation dans le plat à gratin, saupoudrer de chapelure et parsemer de quelques noix de beurre.

Poser le plat à gratin sur le plat en verre et enfourner. Cuire le soufflé.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Gâteau au fromage blanc

Durée du programme : env. 10 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Conseil

Variante : remplacez la poudre pour flan par 125 g de semoule.



Soufflé au fromage blanc

Tartelettes au chocolat

pour 8 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

70 g de chocolat noir
70 g de beurre
70 g de sucre
4 œufs, calibre M
70 g de poudre d'amandes
20 g de chapelure

Pour la sauce :

500 ml de sauce à la vanille
200 g de crème fleurette

Pour le saupoudrage :

20 g de sucre glace

Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

Accessoires :

8 moules à tartelette, Ø 6 cm
Plat en verre

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux, puis laisser refroidir un peu.

Beurrer les moules à tartelette. Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer le chocolat, la poudre d'amandes et la chapelure.

Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à l'appareil au chocolat.

Verser la préparation au chocolat dans les moules.

Placer les moules à tartelette sur le plat en verre et enfourner. Cuire les tartelettes au chocolat.

Pour la sauce, fouetter la crème fleurette et l'incorporer à la sauce vanille. Dresser en portions égales sur des assiettes à dessert.

Démouler immédiatement les tartelettes au chocolat après leur cuisson et dresser sur des assiettes à dessert. Dresser les tartelettes avec la sauce vanille et saupoudrer de sucre glace. Servir tiède.

Réglage

Modes de cuisson: MO + Chaleur tournante +

Température : 150 °C

Puissance : 80 W

Booster: désactivé

Préchauffage: désactivé

Crisp function: désactivé

Durée cuisson : 17 minutes

Niveau : 1



Tartelettes au chocolat

Recettes de A à Z

228

Baguettes	66	Gâteau marbré	40
Biscuit roulé	30	Gâteau moelleux au citron	48
Biscuits à l'emporte-pièce	52	Génoise	26
Blanc de poulet à l'aubergine	98	Gigot d'agneau	118
Blanc de poulet à la moutarde	96	Gratin de pâtes	182
Bœuf en daube	130	Gratin de pommes de terre au fromage	178
Boulettes de viande en sauce	142		
Brioche tressée	70	Hachis de bœuf	128
		Haricots et leur sauce au thym	192
Canard (farci)	90		
Carottes à la crème de cerfeuil	194	Jarret de veau	110
Carpe	166		
Carré aux amandes	34	Lapin	154
Cheesecake	38	Lasagnes	180
Craquelin	78		
Croissants sablés à la vanille	60	Macarons aux amandes	56
Cuisse de dinde	104	Minestrone	210
Cuisse de lièvre	152	Moelleux aux pommes	20
Cuisses de poulet	100	Moussaka aux courgettes	186
Curry de poisson	162	Muffins aux myrtilles	54
		Muffins aux noix	62
Dinde (farci)	102		
		Oie rôtie	92
Endives au jambon	174		
		Paella	184
Feuilleté au poulet et aux champignons	176	Pain aux graines	72
Filet de bœuf (cuisson à basse température)	126	Pain blanc (cuisson avec moule)	74
Filet de bœuf (rôti)	124	Pain blanc (cuisson sans moule)	76
Filet de porc (cuisson à basse température)	148	Pain de viande	136
Filet de porc (rôti)	146	Petits gâteaux	51
Filet de porc sauce roquefort	150	Pita	68
Filet de saumon	170	Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)	84
Filet de veau (cuisson à basse température)	106	Pizza (pâte levée)	82
Filet de veau (rôti)	108	Pommes de terre à l'eau	200
Fourrages pour la génoise	28	Pommes de terre au four	190
		Pommes de terre en robe des champs	196
Gâteau au yaourt à l'orange	36	Potée de chou blanc	214
Gâteau express	24	Poulet	94

Quatre-quarts	44
Quiche lorraine	86
Risotto à la tomate	202
Riz	198
Rosbif (cuisson à basse température)	134
Rosbif (rôti)	132
Rôti de jambon	144
Rôti de porc fumé	138
Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)	140
Royale	206
Selle d'agneau (cuisson à basse température)	122
Selle d'agneau (rôtie)	120
Selle de cerf	156
Selle de chevreuil	158
Selle de veau (cuisson à basse température)	114
Selle de veau (rôtie)	112
Soupe à la tomate	212
Soupe au potimarron	208
Sprits	58
Tarte aux fruits et au crumble	46
Tarte tatin aux prunes	42
Tourte aux pommes	22
Truite	164
Truite saumonée	168
Variations de biscuits roulés	32
Veau en daube	116

Rédaction :

Usine d'Oelde

Création de recettes :

Cuisine d'essai, usine d'Oelde

Photographie :

Fotostudio Casa, Münster

Styling :

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling :

Renate Neetix, Bielefeld

Concept et production :

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

Reproduction, même partielle uniquement sur
autorisation expresse de Miele & Cie. KG avec
citation des sources.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Sous réserve de modifications

2e édition
MMS 20-0254 (02/20)
N° Mat. 11386620
Prix : 19,90 € TTC