

**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**  
Schweiz  
Limmatstr.4  
8957 Spreitenbach

Internet [www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

Miele Experience Center Paris  
Rive droite  
55 boulevard Maiesherbes  
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](mailto: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  
20-0252 (02/20)  
N° M-11 271 390  
Prix : 19,99 €

# Fours multifonctions

## Cahier de recettes

Fours multifonctions

# Fours multifonctions

Cahier 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 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	Tarte aux fruits (pâte feuilletée)	50
	À propos de ce livre de recettes	6	Tarte aux fruits (pâte brisée)	52
	Aperçu des modes de cuisson	9	Sachertorte	54
	À savoir	11	Quatre-quarts	56
	Accessoires Miele	13	Gâteau chocolat-noisettes	58
			Pain de Noël allemand	60
			Tarte aux fruits et au crumble	62
			<b>Petits gâteaux</b>	
			Biscuits à l'emporte-pièce	66
			Muffins aux myrtilles	68
			Sablés de Linz	70
			Macarons aux amandes	72
			Sprits	74
			Croissants sablés à la vanille	76
			Muffins aux noix	78
			Choux à la crème	80
			Variations autour du chou à la crème	82
			<b>Pains</b>	
			Baguettes	90
			Pain de campagne suisse	92
			Pain à l'épeautre	94
			Pita	96
		24	Brioche tressée	98
			Tresse suisse	100
		26	Pain aux noix	102
		28	Pain de seigle mélangé	104
		30	Pain aux graines	106
		32	Pain tigré	108
		34	Pain blanc (cuisson avec moule)	110
		36	Pain blanc (cuisson sans moule)	112
		38	Pain complet au froment	114
		40	Craquelin	116
		42	Petits pains aux céréales	118
		44	Petits pains de seigle	120
		45	Petits pains blancs	122
		46		
		48		
	<b>Gâteaux</b>			
	Moelleux aux pommes	22		
	Tourte aux pommes	24		
	Tarte aux abricots avec nappage à base de crème	26		
	Gâteau express	28		
	Gâteau aux poires et aux amandes	30		
	Génoise	32		
	Fourrages pour la génoise	34		
	Biscuit roulé	36		
	Variations de biscuits roulés	38		
	Carré aux amandes	40		
	Gâteau aux fruits secs (Ø 15 cm)	42		
	Gâteau aux fruits secs (Ø 20 cm)	44		
	Gâteau aux fruits secs (Ø 25 cm)	45		
	Cheesecake (plaque)	46		
	Gâteau marbré	48		

**Pizzas, tartes salées...**

Tarte flambée	126
Pizza (pâte levée)	128
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)	130
Quiche lorraine	132
Tarte salée piquante (pâte feuilletée)	134
Tarte salée piquante (pâte brisée)	136

**Viandes**

Canard (farci)	142
Oie (farcié)	144
Oie	146
Poulet	148
Cuisses de poulet	150
Dinde (farcié)	152
Cuisse de dinde	154
Filet de veau (rôti)	156
Filet de veau (cuisson à basse température)	158
Jarret de veau	160
Selle de veau (rôtie)	162
Selle de veau (cuisson à basse température)	164
Veau en daube	166
Osso buco	168
Carré d'agneau avec légumes	170
Gigot d'agneau	172
Selle d'agneau (rôtie)	174
Selle d'agneau (cuisson à basse température)	176
Bœuf façon Wellington	178
Hachis de bœuf	180
Filet de bœuf (rôti)	182
Filet de bœuf (cuisson à basse température)	184
Bœuf en daube	186
Rosbif (rôti)	188
Rosbif (cuisson à basse température)	190
Yorkshire Pudding	192
Pain de viande	194
Rôti de porc fumé	196
Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)	198

Rôti de porc croustillant	200
Rôti de jambon	202
Poitrine de porc	204
Filet de porc (rôti)	206
Filet de porc (cuisson à basse température)	208
Jambon de Noël	210
Cuisse de lièvre	212
Lapin	214
Selle de cerf	216
Selle de chevreuil	218

**Poissons**

Daurade	224
Truite	226
Carpe	228
Filet de saumon	230
Truite saumonée	232
Filet de colin	234
Filet de sandre sur petits légumes	236

**Gratins & Co.**

Endives au jambon	240
Gratin suédois	242
Gratin de pommes de terre	244
Gratin de pommes de terre au fromage	246
Soufflé au fromage	248
Lasagnes	250
Moussaka	252
Gratin de pâtes	254
Parmentier d'agneau	256

**Desserts**

Strudel aux pommes viennois	260
Meringue	262
Tarte au citron meringuée	264
Tartelettes au chocolat	266

# À propos de ce livre de recettes

6 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 Miele, 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.

## 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

Ce livre de recettes est joint à des fours de tailles différentes. Si les réglages ou les quantités d'ingrédients diffèrent selon les appareils, ils apparaissent dans l'ordre suivant :

- Fours avec 5 niveaux de cuisson
- [Fours avec 3 niveaux de cuisson] entre crochets
- (Fours 90 cm) entre parenthèses

Lorsque les réglages sont identiques pour toutes les tailles d'enceinte, seul un réglage sans parenthèses est indiqué.

Si votre four ne dispose pas de la Fonction spéciale | Faire lever la pâte, sélectionnez Programmes automatiques | Gâteaux | Pâte levée. Vous pouvez également utiliser le mode Chaleur sole/voûte à une température de 30 °C, en couvrant la pâte d'un torchon humide.

Si votre four ne dispose pas des modes HydraCook + Chaleur sole/voûte, HydraCook + Rôtissage auto, HydraCook + Chal.tournante+ ou HydraCook + Cuisson intens., sélectionnez le mode HydraCook. Si une recette fait mention du mode HydraCook + Chaleur sole/voûte alors que vous ne l'avez pas, réduisez la température de 20 °C par rapport à la valeur indiquée dans les réglages manuels.

# À propos de ce livre de recettes

Si votre four ne dispose pas de la Fonction spéciale | Cuisson basse température, utilisez le mode Chaleur sole/voûte. Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Lorsque vous enfournez un plat, baissez la température à 100 °C.

Pour les fours munis de rails coulissants FlexiClips, installez-les si possible un niveau en-dessous par rapport au niveau indiqué. Du fait du montage particulier des rails, les accessoires de cuisson se retrouvent en effet légèrement surélevés.

Utilisez dans votre four, les rails coulissants FlexiClip qui sont montés entre les supports de chaque niveau et par conséquent se trouvent au même niveau que celui indiqué dans la recette.

## 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.

# Aperçu des modes de cuisson

## HydraCook

Pour les pâtisseries et la cuisson des viandes avec apport d'humidité. Utilisez ce mode de cuisson pour cuire vos pains et pâtisseries et pour cuire vos viandes et poissons.

Grâce à la cuisson HydraCook, vos pains auront une mie uniforme et une croûte croustillante (croustillante à l'extérieur sans s'émietter). Les pâtes lèvent à la perfection. La viande et le poisson cuisent tout en douceur et restent juteux.

Sélectionnez parmi les combinaisons suivantes, la cuisson la plus adaptée :

HydraCook + Chal.tournante+

HydraCook + Chaleur sole/voûte

HydraCook + Rôtissage auto

HydraCook + Cuisson intens.

## 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.

# Aperçu des modes de cuisson

## Chaleur sole

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

## Chaleur voûte

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

## Multigril

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.

## Gril éco

Pour les grillades peu épaisses en petites quantités et faire gratiner vos préparations dans de petits moules. Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit 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.

## 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.

# À savoir

## TasteControl

La fonction TasteControl sert à refroidir rapidement l'enceinte de cuisson et l'aliment en fin de cuisson. Cela permet ainsi d'éviter une coloration trop forte ou une surcuisson de l'aliment. Si TasteControl est associée à la fonction Maintien au chaud, il est possible d'obtenir des résultats parfaits en terme de temps et de goût.

## 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.

# À savoir

## Thermosonde

La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson. Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde.

La pointe métallique de la thermosonde doit être enfoncée dans la pièce à cuire. Elle mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant la cuisson. La température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit (max. 99 °C) par exemple.

Utilisation : la pointe en métal de la thermosonde doit être complètement enfoncée dans l'aliment et toucher son centre. Si vous cuisez des pièces de viande peu épaisses et qu'une partie de la pointe de la thermosonde reste nue, nous recommandons de la recouvrir avec un bout de pomme de terre ou de viande (gras, nerf, etc.). A défaut, cela risquerait de fausser la mesure de la température à cœur.

## Fonctions spéciales

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

## Faire lever la pâte

Pour faire lever la pâte sûrement et facilement. Vous pouvez sélectionner un temps de levée de 15, 30 ou 45 minutes. Laissez lever la pâte à découvert et dans un environnement humide et chaud 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.

# 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.

## Plaque de cuisson

La plaque de cuisson très plate convient parfaitement à tous les plats qui perdent du liquide en quantité très minime lors de leur cuisson. C'est par exemple le cas pour les pâtisseries, les pains, les frites et les légumes.

## Plaque de cuisson multi-usages

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages plus profonde pour des gâteaux plus hauts, pour recueillir le jus de cuisson ou pour cuire des viandes.

## Plaque de cuisson Gourmet

La plaque de cuisson perforée a été développée spécialement pour la fonction HydraCook. Elle convient parfaitement pour les pâtisseries faites de pâte fraîche levée et de pâte à base d'huile et de fromage blanc, pour le pain et les petits pains. Les fines perforations permettent de dorer les aliments également par le dessous.

De plus, la plaque de cuisson convient parfaitement pour sécher ou déshydrater les fruits et les légumes.

## Plat à tarte

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

Avec le revêtement PerfectClean, il n'est plus nécessaire de graisser le plat ni d'utiliser du papier sulfurisé. Pour une utilisation optimale de la fonction HydraCook, le plat à tarte existe aussi en version perforée.

# Accessoires Miele

## Plaque à griller et rôtir

La plaque pour cuire et rôtir est conçue pour être posée sur la plaque de cuisson multi-usages, afin d'éviter que la viande ne repose dans son jus de cuisson. La surface reste croustillante et cela évite au jus de cuisson de coller. Le jus recueilli convient parfaitement pour la préparation de sauces.

La forme nervurée et rainurée de la plaque à cuire et rôtir évite également les éclaboussures de graisse et prévient ainsi de toute salissure de l'enceinte de cuisson.

## Plat à rôtir Gourmet

Le plat à rôtir Gourmet de Miele s'utilise aussi bien sur une table de cuisson que dans un four. Commencez par saisir les aliments sur la table de cuisson, puis insérez le plat à rôtir Gourmet sans effort dans les grilles latérales de l'enceinte de cuisson. Grâce aux rails coulissants FlexiClips, vous pouvez sortir le plat de l'enceinte de cuisson en toute simplicité pour mouiller votre rôti ou mélanger des aliments en cours de cuisson.

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.

## Rails coulissants FlexiClips

Les rails coulissants FlexiClips permettent de faire coulisser les plats et les grilles en toute sécurité en dehors de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez les insérer et les déplacer facilement sur tous les niveaux de l'enceinte. Les rails coulissants FlexiClips sont disponibles avec le revêtement PerfectClean ou PyroFit.

## 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.

## Pastilles détartrantes

Pour détartrer les circuits d'eau et réservoirs, Miele a développé des pastilles détartrantes spéciales. Elles permettent de détartrer très efficacement votre appareil, tout en préservant les matériaux.

## 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 ?

# Conseils de préparation

18 Dans les pages suivantes, vous trouverez quelques conseils et connaissances pour vous permettre de bien débiter en pâtisserie.

## Types de farine

Pour la transformation en farine, on mout le grain entier ou partiellement, selon le type de farine souhaité.

La teneur en minéraux, indiquée en mg/100 g de produit, varie selon le type de farine. Les farines sont classées en fonction de leur taux d'extraction. Plus la classification est importante, plus l'apport nutritionnel est intéressant. Pour la farine de blé, par exemple, il existe les variétés suivantes :

### Type 45

Farine blanche fine, idéale pour la cuisine comme pour la pâtisserie. Elle est principalement constituée d'amidon et de gluten.

### Type 55

Farine idéale pour les pâtes fines en pâtisserie, utilisable pour de nombreuses recettes.

### Type 110

Farine à mouture moyenne, de couleur plus foncée, dite complète. Dans une recette, ce type de farine peut être remplacé pour moitié par de la farine blanche sans modification significative du résultat.

### Type 150

Il s'agit d'une farine foncée qui contient la majeure partie des éléments du grain. Elle convient particulièrement bien à la préparation du pain.

## Farine intégrale

Cette farine, dite intégrale, est classée sous le type 150. Elle contient l'intégralité du grain et tous les minéraux. Elle peut être moulue finement ou grossièrement et est particulièrement adaptée à la préparation du pain.

## Agents levants

Les agents de fermentation font lever la pâte et permettent d'assouplir la préparation lorsque vous la pétrissez ou la mélangez.

### Levure

Il existe deux types de levure qui conviennent pour la préparation de pâtes légères à base de farine de blé : la levure de boulanger fraîche et la levure de boulanger sèche. Mélangée avec du liquide (par exemple, de l'eau), de l'amidon (par exemple, de la farine) et du sucre, à une température comprise entre 35 et 50 °C maximum, la levure fait lever la pâte.

### Levure chimique

La levure chimique est généralement utilisée pour la préparation de pâtes à gâteau. Avec l'aide de l'humidité et de la chaleur, la levure en poudre permet de faire lever la pâte et d'obtenir une pâte moelleuse.

### Carbonate de potassium

Le carbonate de potassium et le carbonate d'ammonium sont utilisés notamment pour la fabrication de certains pains d'épices.

### Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est une poudre blanche au goût légèrement alcalin. Il entre dans la composition de la levure chimique et permet également d'accélérer la cuisson des légumes secs.

# Types de pâte

## Génoise

La pâte à biscuit est une pâte tendre et souple. On parvient à ce résultat en battant le jaune d'oeuf, les oeufs entiers et en mélangeant les blancs d'oeufs montés en neige.

### **A quoi faut-il prêter attention lors de la préparation de la pâte ?**

Utilisez de préférence des oeufs frais. Battez les blancs d'œufs battus aussi fermement que possible. Cuisez la pâte immédiatement après sa préparation.

### **Quels sont les points à observer lors de la cuisson ?**

Ne laissez pas la pâte devenir trop sombre. Sinon, la pâte devient trop ferme et peut se casser plus facilement.

### **Quels sont les points à observer après la cuisson ?**

Le gâteau chaud se détache plus facilement si vous brossez le papier sulfurisé avec un peu d'eau par le bas.

Si la base du biscuit doit servir de base à un gâteau, vous devez le cuire la veille, car il peut alors être coupé avec précision et facilement.

Pour couper le gâteau horizontalement, il est préférable de couper le gâteau tout autour avec un couteau aiguisé à intervalles réguliers. Placez un fil dans les découpes et croiser les extrémités à l'avant. En tirant sur les extrémités des fils, on obtient une division régulière à 2 niveaux.

## Pâte feuilletée

La pâte feuilletée se compose de plusieurs couches qui lèvent sous forme de feuilles pendant la cuisson.

### **Quels sont les points à observer ?**

Ne pétrissez pas les chutes de pâte, car cela empêche les feuilles de se lever. De préférence : Déposez le reste de la pâte l'un sur l'autre et roulez à nouveau.

L'ajout d'humidité dans la première phase de cuisson améliore la levée de la pâte sous forme de feuilles et crée un bel éclat à la surface de la pâte.

## Pâte à chou

Déjà son nom indique sa spécialité. Cette pâte est « brûlée » pendant la préparation dans une casserole et ensuite cuite au four.

### **Quels sont les points à observer ?**

Ne fermez pas la porte pendant les 10 premières minutes de cuisson. Pendant ce laps de temps, la pâte à chou est si sensible que cela éviterait toute levée souple et aérée.

Remplissez le chou ou l'éclair juste avant de servir. Le biscuit reste ainsi croustillant.

# Types de pâte

20

## Pâte Brisée

Les pâtes pétrie ou Brisée sont particulièrement appréciées dans les fours avec fonction Hydra-Cook, car l'ajout de vapeur rend la pâte particulièrement friable.

### Quels sont les points à observer ?

Pétrissez votre pâte seulement brièvement, car le produit fini n'obtient pas la consistance friable désirée après un long temps de pétrissage.

Afin d'obtenir des temps de pétrissage courts, utiliser la graisse la plus douce possible.

Le temps de refroidissement après pétrissage augmente la consistance friable souhaitée de la pâte finie.

Lors de l'abaissement de la pâte, utilisez le moins de farine possible. L'onctuosité de la pâte est ainsi mieux préservée.

Les restes de pâte peuvent être pétris ensemble encore et encore. Si la pâte devient trop friable, ajoutez simplement un peu d'eau.

La pâte Brisée est facile à préparer. Elle reste fraîche au réfrigérateur - bien emballée - pendant 2 à 3 jours.

## Pâte à gâteau

La pâte à gâteau est une pâte crémeuse à visqueuse composée principalement de graisse, de sucre et d'œufs. Ces ingrédients font en sorte que le gâteau soit bon et juteux.

### Quels sont les points à observer ?

Mélangez le sucre et le beurre jusqu'à consistance crémeuse et ajoutez rapidement les autres ingrédients au mélange.

Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante.

Si la pâte devient trop ferme, on peut y ajouter un peu de liquide, comme du lait.

Saupoudrez les fruits, les noix et les morceaux de chocolat avec un peu de farine et les mélangez à la pâte à la fin. Ainsi, ces ingrédients se répartissent uniformément dans le gâteau, même pendant la cuisson.

Cuisez la pâte directement après sa préparation.

Pour vérifier la cuisson, il suffit de piquer un cure-dent en bois dans le gâteau. Le gâteau est entièrement cuit lorsqu'il n'y a pas de miettes humides et collantes qui s'y collent après qu'il a été retiré.

Le gâteau chaud se détache plus facilement si vous brossez le papier sulfurisé avec un peu d'eau par le bas.

## Pâte à l'huile et au fromage blanc

La pâte à l'huile et au fromage blanc est une alternative rapide à la pâte à levure et est très similaire à la pâte à l'état frais.

### **Quels sont les points à observer ?**

Pétrissez les ingrédients seulement brièvement.  
Sinon, la pâte risque de devenir trop collante.  
Cuissez la pâte immédiatement après sa préparation.

# Moelleux aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 95 minutes

## Ingrédients

### Pour la garniture :

500 g de pommes, acidulées

### Pour la pâte :

150 g de beurre | pommade

150 g de sucre

8 g de sucre vanillé

3 œufs (calibre M)

2 c. à s. de jus de citron

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 :

Grille

Moule à manqué, Ø 26 cm

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

### Automatikprogramm

Gâteaux | Gâteau fin aux pommes

Durée du programme : 63 [65] (65) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé (activé) [désactivé]

Durée cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



Moelleux aux pommes

# Tourte aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 140 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

200 g de beurre | pommade  
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

### Glaçage :

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. Réserver la pâte au frais pendant une heure. 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.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. 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 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 : 77 [70] (78) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 185 à 195 °C  
Booster : désactivé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : activé  
Durée cuisson : 55 à 65 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)



Tourte aux pommes

# Tarte aux abricots avec nappage à base de crème

12 parts | Temps de préparation : 80 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

250 g de farine de blé, type 45  
1 c. à c. de levure chimique  
125 g de beurre  
125 g de sucre  
1 œuf, calibre M

### Pour la garniture :

480 g d'abricots en boîte  
(poids égoutté)

### Pour le nappage :

250 g de crème fleurette  
2 œufs, calibre M  
2 c. à s. de féculé  
16 g de sucre vanillé  
½ citron | uniquement le jus

### Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

Moule à manqué, Ø 26 cm  
Grille

## Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Beurrer le moule à manqué. Foncer la pâte uniformément sur le fond du moule à manqué.

Disposer les abricots sur la pâte avec le côté bombé vers le haut.

Pour le nappage, mélanger tous les ingrédients. Répartir le nappage sur les abricots.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

## Réglages

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 160 à 170 °C

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Gâteau express

12 parts | Temps de préparation : 80 minutes

## 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 fonder 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 : 65 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Température : 150 à 180 °C

Durée cuisson : 60 à 65 minutes



# Gâteau aux poires et aux amandes

20 parts | Temps de préparation : 95 minutes

## Ingrédients

### Pour le biscuit :

470 g de farine de blé, type 45

125 g de sucre

20 g de sucre vanillé

250 g de beurre

1 œuf, calibre M

### Pour la garniture :

3 boîtes de poires

(de 460 g chacune)

### Pour le nappage :

550 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

4 œufs, calibre M

65 g de sucre

2 c. à c. de cannelle

40 g d'amandes effilées

### Accessoires :

Plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

Pétrir la farine, le sucre, le sucre vanillé, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages.

Couper les poires en tranches d'1 cm d'épaisseur et répartir régulièrement sur la pâte.

Mélanger la crème fraîche, la féculé, les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.

Répartir la préparation sur les poires. Saupoudrer avec les amandes effilées.

Enfourner la plaque de cuisson et faire cuire le gâteau.

## Réglages

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 150 à 160 °C

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Génoise

16 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 :

Grille

Chinois, fin

Moule à manqué, Ø 26 cm

Papier sulfurisé

## 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, verser 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 le gâteau 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 : 46 [47] (47) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 160 à 170 C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (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

### **Pour le nappage :**

3 c. à s. de crème fleurette | fouettée

### **Pour le saupoudrage :**

1 c. à s. de cacao

### **Accessoires :**

Présentoir à gâteau  
Chinois, fin

### **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.

## 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.

## 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 nappage :**

3 c. à s. de crème fleurette |  
fouettée

### **Pour le saupoudrage :**

1 c. à s. de cacao

### **Accessoires :**

Présentoir à gâteau  
Chinois, fin

## Préparation du fourrage au cappuccino

Pour le fourrage au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. 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 et saupoudrer de cacao.

# Biscuit roulé

16 parts | Temps de préparation : 55 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

190 (290) g de sucre  
8 (12) g de sucre vanillé  
1 pincée (2 pincées) de sel  
125 (190) g de farine de blé,  
type 45  
70 (110) g de féculé  
1 (1½) c. à c. de levure chimique  
4 (6) œufs, calibre M  
4 (6) c. à s. d'eau | chaude

### Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

Chinois, fin  
Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages  
Papier sulfurisé  
Torchon

## Préparation

Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un récipient. Verser la farine, la féculé 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 la plaque ou la plaque de cuisson multi-usages et 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.

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de Génoise

Durée du programme : 25 [24] (26) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 15 à 25 minutes

Niveau : 1



Biscuit roulé

# Variations de biscuits roulés

## Ingrédients

### **Pour la crème de liqueur aux œufs :**

3 (5) feuilles de gélatine, blanche  
150 (230) ml de liqueur aux œufs  
500 (750) g de crème fleurette

### **Pour la crème aux airelles :**

500 (750) g de crème fleurette  
16 (24) g de sucre vanillé  
200 (300) g d'airelles (en bocal)

### **Pour parsemer :**

1 c. à s. de sucre glace

### **Accessoires :**

Présentoir à gâteau  
Chinois, fin

## 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.

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.

## Préparation de la crème aux airelles

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

Étaler 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 (3) mangues mûres (300 g chacune)

½ (1) orange, non traitée | uniquement le zeste | râpé

120 (180) g de sucre

2 (3) oranges | uniquement le jus (120 ml)

1 (1½) citron vert | uniquement le jus

7 (11) feuilles de gélatine, blanche

500 (750) g de crème fleurette

### Pour parsemer :

1 c. à s. de sucre glace

### Accessoires :

Présentoir à gâteau

Chinois, fin

## 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 et remuer. Verser le tout dans le reste de purée de mangue 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 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

20 (30) parts | Temps de préparation : 95 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

42 (63) g de levure, fraîche  
200 (300) ml de lait, 3,5 % de MG | tiède  
500 (750) g de farine de blé, type 45  
50 (80) g de sucre  
½ (¾) c. à c. de sel  
50 (80) g de beurre | pomme  
1 (2) œuf(s), calibre M

### Pour la garniture :

100 (150) g de beurre | pomme  
100 (150) g d'amandes effilées  
120 (180) g de sucre  
16 (24) g de sucre vanillé

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

## 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.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque ou la plaque multi-usages. Faire lever à couvert 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

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 30 °C  
Temps de levée : 20 minutes pour chaque phase

## Cuisson

### Programme automatique

Gâteaux | Carré aux amandes

Durée du programme : 32 [34] (30) 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 : 2



# Gâteau aux fruits secs (Ø 15 cm)

8 parts | Temps de préparation : 225 minutes + 12 heures pour faire macérer

## Ingrédients

### Pour le gâteau :

50 g de cerises cocktail (poids égoutté) | égouttées  
50 g d'abricots, secs  
25 g de fruits, confits  
110 g de raisins de Smyrne  
110 g de raisins secs  
85 g de raisins de Corinthe  
3 c. à s. de brandy  
110 g de beurre | pommade  
110 g de sucre, roux  
2 œufs, calibre L  
1 c. à s. de sirop de sucre blanc (mélasse)  
110 g de farine de blé, type 45  
¼ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)  
¼ c. à c. de cannelle  
⅓ c. à c. de muscade, fraîchement moulue  
25 g d'amandes, concassées  
½ citron, non traité | uniquement le zeste  
½ orange, non traitée | uniquement le zeste

### Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

Moule à manqué, Ø 15 cm  
Papier sulfurisé  
Papier anti-graisse  
Fil de cuisine  
Grille

## Préparation

Emincer les cerises, les abricots et les fruits confits et les mettre avec tous les types de raisins dans un grand saladier. Ajouter le brandy, mélanger et laisser macérer pendant 12 heures.

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter le sirop de sucre.

Mélanger la farine et les épices. Incorporer dans la préparation la farine mélangée avec les épices, les amandes, les zestes de citron et d'orange et les fruits macérés dans le brandy. Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Couvrir le moule avec deux feuilles de papier anti-graisse. Fixer les feuilles au bord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique : Enfournier le moule sur la grille et faire cuire.

Réglages manuels : Enfournier le moule sur la grille et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Laisser refroidir dans le moule.

### Conseil:

Vous pouvez conserver le gâteau dans du papier anti-graisse et du papier aluminium pendant environ 3 mois. Dans ce cas, arrosez-le régulièrement de brandy ou de sherry.

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux fruits secs |

Moule démontable de 15 cm

Durée du programme : 195 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée cuisson : 150 minutes



Gâteau aux fruits secs (Ø 15 cm)

# Gâteau aux fruits secs (Ø 20 cm)

12 parts | Temps de préparation : 270 minutes + 12 heures pour faire macérer

## Ingrédients

100 g de cerises cocktail (poids égoutté) | égouttées  
100 g d'abricots, secs  
50 g de fruits, confits  
230 g de raisins de Smyrne  
230 g de raisins secs  
170 g de raisins de Corinthe  
6 c. à s. de brandy  
250 g de beurre | pommade  
250 g de sucre, roux  
4 œufs, calibre M  
2 c. à s. de sirop de sucre blanc (mélasse)  
250 g de farine de blé, type 45  
½ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)  
½ c. à c. de cannelle  
¼ c. à c. de muscade, fraîchement moulue  
50 g d'amandes, concassées  
1 citron, non traité | uniquement le zeste  
1 orange, non traitée | uniquement le zeste

### Accessoires :

Moule à manqué, Ø 20 cm  
Papier sulfurisé  
Papier anti-graisse  
Fil de cuisine  
Grille

### Conseil:

Vous pouvez conserver le gâteau dans du papier anti-graisse et du papier aluminium pendant environ 3 mois. Dans ce cas, arrosez-le régulièrement de brandy ou de sherry.

## Préparation

Emincer les cerises, les abricots et les fruits confits et les mettre avec tous les types de raisins dans un grand saladier. Ajouter le brandy, mélanger et laisser macérer pendant 12 heures.

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter le sirop de sucre. Mélanger la farine et les épices. Incorporer dans la préparation la farine mélangée avec les épices, les amandes, les zestes de citron et d'orange et les fruits macérés dans le brandy. Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Couvrir le moule avec deux feuilles de papier anti-graisse. Fixer les feuilles au bord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique : Enfourner le moule sur la grille et faire cuire.

Réglages manuels : Enfourner le moule sur la grille et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Laisser refroidir dans le moule.

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux fruits secs | Moule démontable de 20 cm  
Durée du programme : 240 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1  
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 140 °C  
Booster : désactivé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp fonction : désactivé  
Durée cuisson : 60 minutes  
Niveau : 1

Étape de cuisson 2  
Température : 120 °C  
Durée cuisson : 180 minutes

# Gâteau aux fruits secs (Ø 25 cm)

16 parts | Temps de préparation : 315 minutes + 12 heures pour faire macérer

## Ingrédients

175 g de cerises cocktail (poids égoutté) | égouttées  
175 g d'abricots, secs  
75 g de fruits, confits  
360 g de raisins de Smyrne  
360 g de raisins secs  
280 g de raisins de Corinthe  
10 c. à s. de brandy  
400 g de beurre | pommade  
400 g de sucre, roux  
7 œufs, calibre M  
3 c. à s. de sirop de sucre blanc (mélasse)  
400 g de farine de blé, type 45  
½ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)  
⅔ c. à c. de cannelle  
½ c. à c. de muscade, fraîchement moulue  
75 g d'amandes, concassées  
1½ citron, non traité | uniquement le zeste  
1½ orange, non traitée | uniquement le zeste

### Accessoires :

Moule à manqué, Ø 25 cm  
Papier sulfurisé  
Papier anti-graisse  
Fil de cuisine  
Grille

### Conseil:

Vous pouvez conserver le gâteau dans du papier anti-graisse et du papier aluminium pendant environ 3 mois. Dans ce cas, arrosez-le régulièrement de brandy ou de sherry.

## Préparation

Emincer les cerises, les abricots et les fruits confits et les mettre avec tous les types de raisins dans un grand saladier. Ajouter le brandy, mélanger et laisser macérer pendant 12 heures.

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter le sirop de sucre.

Mélanger la farine et les épices. Incorporer dans la préparation la farine mélangée avec les épices, les amandes, les zestes de citron et d'orange et les fruits macérés dans le brandy. Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Couvrir le moule avec deux feuilles de papier anti-graisse. Fixer les feuilles au bord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique : Enfourner le moule sur la grille et faire cuire.

Réglages manuels : Enfourner le moule sur la grille et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Laisser refroidir dans le moule.

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux fruits secs | Moule démontable de 25 cm  
Durée du programme : 285 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 75 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée cuisson : 210 minutes

# Cheesecake (plaque)

20 parts | Temps de préparation : 170 minutes

## Ingrédients

### Pour le biscuit :

340 (530) g de farine de blé,  
type 45

4 (6) c. à c. de levure chimique  
180 (280) g de sucre  
2 (3) œufs, calibre M |  
uniquement le jaune  
180 (280) g de beurre

### Pour la garniture :

4 (6) œufs, calibre M  
2 (3) œufs, calibre M |  
uniquement le blanc  
460 (700) g de sucre  
18 (28) g de sucre vanillé  
85 g (119 g) de poudre de sauce  
à la vanille (à cuire)  
2 (4) flacons d'arôme de citron  
ou de vanille  
2,3 (3,5) kg de fromage blanc  
maigre

### Accessoires :

Plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

Avec les ingrédients, confectionner une pâte pour le fond du gâteau.  
Réserver au frais pendant env. 60 minutes.

Étaler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages. Étirer la pâte  
jusqu'au rebord de la plaque. Percer la pâte à l'aide d'une fourchette.

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

Enfourner et faire cuire.

Une fois la cuisson terminée, laisser le gâteau 5 minutes dans le four  
éteint.

### Réglages

Modes de cuisson : Cuisson intensive  
Température : 150 à 160 °C  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : activé  
Durée cuisson : 70 à 80 minutes  
Niveau : 2 [1] (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 : 55 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	150 à 160 C
Booster :	activé
Préchauffage :	désactivé
Crisp fonction :	désactivé
Durée cuisson :	50 à 60 minutes
Niveau :	2 [1] (1)



# Tarte aux fruits (pâte feuilletée)

pour 8 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

230 g de pâte feuilletée

### Pour la garniture :

30 g de noisettes, en poudre

500 g de fruits (par ex. abricots, prunes, poires, pommes ou cerises) | en petits morceaux

### Pour l'appareil :

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

50 g de sucre

1 c. à c. de sucre vanillé

### Accessoires :

Plat à tarte, Ø 27 cm

Grille

## Préparation

Foncer le plat à tarte avec la pâte feuilletée et saupoudrer de poudre de noisettes.

Répartir les morceaux de fruits sur la pâte.

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

Pour l'appareil, mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé puis verser sur les fruits.

Réglages manuels :

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

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

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Tarte aux fruits | Pâte feuilletée

Durée du programme : 36 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 36 à 42 minutes



# Tarte aux fruits (pâte brisée)

pour 8 personnes | Temps de préparation : 120 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

200 g de farine de blé, type 45  
65 ml d'eau  
80 g de beurre  
¼ c. à c. de sel

### Pour la garniture :

30 g de noisettes, en poudre  
500 g de fruits (par ex. abricots, prunes, poires, pommes ou cerises) | en petits morceaux

### Pour l'appareil :

2 œufs, calibre M  
200 g de crème fleurette  
50 g de sucre  
1 c. à c. de sucre vanillé

### Accessoires :

Plat à tarte, Ø 27 cm  
Grille

## Préparation

Pétrir rapidement la farine avec le beurre coupé en dés, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Réserver au frais pendant 30 minutes.

Foncer le plat à tarte avec la pâte et saupoudrer de poudre de noisettes.

Répartir les fruits uniformément sur la pâte.

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

Pour l'appareil, mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé puis verser sur les fruits.

Réglages manuels :

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

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

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Tarte aux fruits | pâte brisée

Durée du programme : 43 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 240 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 36 à 45 minutes



Tarte aux fruits (pâte brisée)

# Sachertorte

12 parts | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

130 g de chocolat, noir  
140 g de beurre  
110 g de sucre glace  
8 g de sucre vanillé  
6 œufs, calibre M  
1 pincée de sel  
110 g de sucre  
140 g de farine de blé, type 45  
1 c. à c. de levure chimique

### Pour le nappage :

200 g de confiture d'abricots

### Pour le glaçage :

200 g de sucre  
125 ml d'eau  
150 g de chocolat, noir

### Accessoires :

Chinois, fin  
Grille  
Moule à manqué, Ø 24 cm  
Papier sulfurisé

## Préparation

Faire fondre le chocolat noir. Mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Séparer les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œufs. Incorporer le chocolat.

Tamiser la farine et mélanger avec la levure chimique. Monter les blancs en neige avec le sucre et le sel. Incorporer tour à tour le mélange de farine et le blanc d'œuf à la pâte

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

Tapiser le moule à manqué de papier sulfurisé et verser la pâte à l'intérieur. Enfourner le pain et le faire cuire.

Laisser refroidir le fond de tarte. Pendant ce temps, réchauffer la confiture d'abricots et la faire passer au tamis.

Découper le fond de tarte, étaler la confiture d'abricots en fines couches sur les surfaces découpées et les côtés.

Pour le glaçage, faire chauffer le mélange sucre-eau, ajouter le chocolat et faire fondre.

Répartir uniformément le glaçage au chocolat sur la Sachertorte.

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Sachertorte

Durée du programme : 55 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé pendant 10 minutes après avoir enfourné la préparation

Durée cuisson : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (2)



Sachertorte

# 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 :

Grille  
Moule rectangulaire, 30 cm de long

## 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 : 78 [83] (78) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 155 à 165 °C  
Booster : désactivé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : activé  
Durée cuisson : 60 à 70 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)



# Gâteau chocolat-noisettes

16 parts | Temps de préparation : 75 minutes + 12 heures au frais

## Ingrédients

200 g de beurre  
250 g de chocolat noir  
250 g de noisettes en poudre  
160 g de sucre  
3 c. à s. de café espresso  
1 c. à c. d'arôme de vanille  
bourbon  
6 œufs (calibre M)

### Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Moule à manqué, Ø 26 cm ou  
24 petits moules individuels (de  
100 ml)  
Papier sulfurisé  
Grille

### Conseil

Servez avec des fruits rouges  
frais. Pour 12 petits moules,  
réduisez les quantités de moitié.  
Le temps de cuisson reste  
inchangé.

## Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat. Ajouter les noisettes, le sucre, l'espresso et l'arôme de vanille bourbon. Laisser refroidir.  
Séparer les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange beurre-chocolat. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporer à la pâte.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.  
Beurrer le moule à manqué et le tapisser de papier sulfurisé ou beurrer les petits moules. Verser la pâte dans le moule à manqué ou dans les petits moules.

Enfourner sur la grille et faire cuire.  
Placer 12 heures au réfrigérateur avant de servir.

## Réglages

### Programme automatique

Gâteaux | Gâteau noix-chocolat | un grand / plusieurs petits  
Durée du programme pour un grand : 55 minutes  
Durée du programme pour plusieurs petits : 40 [28] (40) minutes

### Réglages manuels

#### Pour un grand gâteau

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	150 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	activé
Crisp fonction :	désactivé
Durée cuisson :	55 minutes
Niveau :	2 [1] (1)

#### plusieurs petits

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	150 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	activé
Crisp fonction :	désactivé
Durée cuisson :	40 [28] (40) minutes
Niveau :	2 [1] (2)



Gâteau chocolat-noisettes

# Pain de Noël allemand

15 tranches | Temps de préparation : 160 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

42 g de levure, fraîche  
8 g de sucre vanillé  
70 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède  
200 g de raisins secs  
50 g d'amandes, concassées  
50 g d'écorces de cédrat confites  
50 g d'écorces d'orange amère confites  
2 à 3 c. à s. de rhum  
275 g de beurre | pommade  
500 g de farine de blé, type 45  
1 pincée de sel  
100 g de sucre  
½ c. à c. de zeste de citron, râpé  
1 œuf, calibre M

### Pour badigeonner :

75 g de beurre

### Pour parsemer :

50 g de sucre

### Pour le saupoudrage :

35 g de sucre glace

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

### Conseil:

Envelopper le pain dans du papier d'aluminium et le conserver dans un sac en plastique parfaitement étanche.

## Préparation

Délayer la levure et le sucre vanillé dans le lait et laisser reposer à couvert pendant 15 minutes. Mélanger les raisins secs, les amandes, le cédrat confit, l'orange confite et le rhum ; réserver.

Travailler le lait contenant la levure avec le beurre, la farine, le sel, le sucre, le zeste de citron et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer rapidement le rhum au mélange de cédrat confit, d'orange confite, de raisins secs et d'amandes.

Mettre la pâte dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Fariner le plan de travail puis façonner un pain d'env. 30 cm de long. Poser le pain sur la plaque de cuisson ou la plaque multi-usages, l'enfourner et cuire.

Faire fondre le beurre, en badigeonner le pain encore chaud et saupoudrer de sucre.

Laisser refroidir puis répartir une couche épaisse de sucre glace.

## Réglages

### Faire lever la pâte

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 30 °C  
Temps de levée : 60 minutes

### Cuisson

#### Programme automatique

Gâteaux | Pain de Noël

Durée du programme : 60 [55] (60) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 150 à 160 °C  
Booster : désactivé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : désactivé  
Durée cuisson : 55 à 65 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)



# Tarte aux fruits et au crumble

20 (30) parts | Temps de préparation : 150 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

42 (63) g de levure, fraîche  
150 (220) ml de lait, 3,5 % de  
MG | tiède  
450 (680) g de farine de blé,  
type 45  
50 (80) g de sucre  
90 (140) g de beurre | pommade  
1 (2) œuf(s), calibre M

### Pour la garniture :

1,25 (1,9) kg de pommes

### Pour les miettes de crumble :

240 (360) g de farine de blé,  
type 45  
150 (230) g de sucre  
16 (24) g de sucre vanillé  
1 (2) c. à c. de cannelle  
150 (230) g de beurre |  
pommade

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

### 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 à découvert et l'enfourner.  
Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque ou la plaque  
multi-usages. 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

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

## Cuisson

### Programme automatique

Gâteaux | Tarte fruits et crumble

Durée du programme : 56 [48] (56) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé [désactivé] (activé)

Durée cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : 3 [2] (2)





# 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

pour 70 pièces (2 plaques) | Temps de préparation : 135 minutes

## Ingrédients

250 (380) g de farine de blé,  
type 45  
½ (1) c. à c. de levure chimique  
80 (120) g de sucre  
8 (12) g de sucre vanillé  
1 (1½) flacon d'arôme de rhum  
3 (4) c. à s. d'eau  
120 (180) g de beurre |  
pommade

### Accessoires :

Rouleau à pâtisserie  
Petits emporte-pièces  
2 plaques de cuisson ou  
plaques multi-usages

## 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.

Abaisser la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur, façonner les biscuits à l'emporte-pièce et les placer sur les plaques de cuisson ou plaques multi-usages.

Enfourner les biscuits et les faire cuire.

### Réglages

#### Programme automatique

Petits gâteaux | Sablés | 1 plaque / 2 plaques

Durée du programme pour 1 plaque : 25 [24] (25) minutes

Durée du programme pour 2 plaques : 26 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	140 à 150 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	désactivé
Crisp fonction :	désactivé
Durée cuisson :	25 à 35 minutes
Niveau pour 1 plaque :	2 [2] (1)
Niveaux pour 2 plaques :	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Conseil:

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.



Biscuits à l'emporte-pièce

# Muffins aux myrtilles

pour 12 muffins | 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 | pommade  
250 g de myrtilles  
1 c. à s. de farine de blé, type 45

### Accessoires :

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

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

### Réglages

#### Programme automatique

Petits gâteaux | Muffins aux myrtilles

Durée du programme : 38 [41] (38) minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 165 à 175 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé [activé] (désactivé)

Durée cuisson : 35 à 45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Conseil:

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



# Sablés de Linz

pour 30 pièces | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

### Pour les sablés :

200 g de beurre  
300 g de farine de blé, type 45  
100 g de sucre glace  
8 g de sucre vanillé  
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune  
100 g d'amandes émondées et moulues  
½ citron, non traité | uniquement le zeste | râpé

### Pour les fruits :

200 g de gelée de groseilles

### Accessoires :

Film alimentaire  
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages  
Petits emporte-pièces, ronds (2 tailles)

### Conseil:

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

## Préparation

Couper le beurre en dés et pétrir avec la farine, le sucre glace, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, les amandes et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Envelopper de film alimentaire et placer 30 minutes au réfrigérateur.

Étaler finement la pâte (env. 2 mm d'épaisseur) et découper des cercles. Sur la moitié des biscuits, découper un petit trou supplémentaire au centre (pour des biscuits plus gros, découper 3 trous).

Poser les sablés sur la plaque de cuisson ou la plaque multi-usages, enfourner et cuire.

Après cuisson, laisser refroidir brièvement. Badigeonner les biscuits tièdes non troués avec la gelée de groseilles légèrement réchauffée. Placer dessus les biscuits troués. Saupoudrer de sucre glace.

## Réglages

### Programme automatique

Petits gâteaux | Sablés de Noël | 1 plaque / 2 plaques  
Durée du programme pour 1 plaque : 12 minutes  
Durée du programme pour 2 plaques : 17 minutes

### Réglages manuels

#### Pour 1 plaque

Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 160 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp fonction : désactivé  
Durée cuisson : 10 à 15 minutes  
Niveau : 2

#### Pour 2 plaques

Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 160 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp fonction : désactivé  
Durée cuisson : 13 à 19 minutes  
Niveaux : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)



Sablés de Linz

# Macarons aux amandes

pour 30 macarons | Temps de préparation : 35 minutes

## Ingrédients

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

### Accessoires :

2 plaques de cuisson ou  
plaques multi-usages  
Papier sulfurisé  
Poche à douille lisse

### Conseil:

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

Les quantités sont indiquées  
pour 2 plaques. Si vous n'utilisez  
qu'1 plaque, divisez les quan-  
tités par deux ou réalisez deux  
fourées.

## Préparation

Mixer en deux fois les amandes avec un tiers du sucre. Mélanger le  
reste de sucre, un peu de sel et les blancs d'œufs jusqu'à obtention  
d'une pâte onctueuse. Tapisser la(les) plaque(s) ou plaque(s) de cuis-  
son multi-usages de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille,  
former de petites boules de pâte. Démarrer le programme automa-  
tique 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 | 1 plaque / 2 plaques  
Durée du programme : 15 minutes

### Réglages manuels

#### Pour 1 plaque

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur  
sole/voûte

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée cuisson : 11 minutes

Niveau : 2 [3] (2)

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur  
tournante +

Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 2 à 4 minutes

## Pour 2 plaques

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur  
sole/voûte

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur  
tournante +

Température : 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 11 minutes

Niveaux : 1+3 [2+4] (1+3)

Étape de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée cuisson : 2 à 6 minutes



# Sprits

pour 50 (75) pièces (2 plaques) | Temps de préparation : 50 minutes

## Ingrédients

160 (240) g de beurre |  
pommade  
50 (80) g de sucre, roux  
50 (80) g de sucre glace  
8 (12) g de sucre vanillé  
1 (2) pincée(s) de sel  
200 (300) g de farine de blé,  
type 45  
1 (2) œuf(s), calibre M |  
uniquement le blanc

### Accessoires :

Poche à douille  
Embout en étoile, 9 mm  
2 plaques de cuisson ou  
plaques multi-usages

### Conseil:

Les quantités sont indiquées  
pour 2 plaques. Si vous n'utilisez  
qu'1 plaque, divisez les quan-  
tités par deux ou réalisez deux  
fournées.

## 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.

Verser la pâte dans une poche à douille et former des bandes d'environ 5 à 6 cm de long sur les plaques.

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

### Réglages

#### Programme automatique

Petits gâteaux | Sprits | 1 plaque / 2 plaques

Durée du programme pour 1 plaque : 22 [21] (31) minutes

Durée du programme pour 2 plaques : 33 minutes

### Réglages manuels

#### 1 plaque

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 [2] (1)

#### 2 plaques

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	140 à 150 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	désactivé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	30 à 40 minutes
Niveaux :	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)



# Croissants sablés à la vanille

pour 90 (130) pièces (2 plaques) | Temps de préparation : 110 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

280 (420) g de farine de blé,  
type 45

210 (320) g de beurre |

pommade

70 (110) g de sucre

100 (150) g d'amandes, en  
poudre

### Pour enrober :

70 (110) g de sucre vanillé

### Accessoires :

2 plaques de cuisson ou  
plaques multi-usages

### Conseil:

Les quantités sont indiquées  
pour 2 plaques. Si vous n'utilisez  
qu'1 plaque, divisez les quan-  
tités par deux ou réalisez deux  
fourées.

## Préparation

Pétrir la farine, le beurre, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à  
obtention d'une pâte lisse. Mettre la pâte au frais pendant 30 mi-  
nutes environ.

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

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 | 1 plaque/ 2 plaques

Durée du programme pour 1 plaque : 31 minutes

Durée du programme pour 2 plaques : 35 [36] (40) minutes

### Réglages manuels

#### 1 plaque

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 [2] (1)

#### 2 plaques

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	135 à 145 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	désactivé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	30 à 40 minutes
Niveaux :	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)



# 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 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 noix  
Durée du programme : 38 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 [1] (1)



# Choux à la crème

pour 12 (18) choux | Temps de préparation : 80 minutes

## Ingrédients

250 (375) ml d'eau  
50 (75) g de beurre  
1 (2) pincée(s) de sel  
170 (225) g de farine de blé,  
type 45  
4 (6) œufs, calibre M  
1 (1½) c. à c. de levure chimique

### Accessoires :

Poche à douille  
Embout en étoile, 11 mm  
Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel dans une casserole.

Retirer la casserole du feu. Verser la farine sur le liquide en ébullition et remuer sans interruption jusqu'à former une boule. Laisser la pâte « accrocher » à feu vif en mélangeant jusqu'à ce qu'une couche blanche se forme au fond de la casserole.

Verser dans un saladier. Incorporer les œufs un à un jusqu'à ce que des pointes molles et luisantes sortent de la boule de pâte lorsqu'on y plante une cuillère et qu'on la retire de la boule. Enfin, incorporer la levure chimique.

Verser la pâte dans une poche à douille. Former des petites boules sur la plaque. Faire dorer au four.

Après cuisson, couper immédiatement les choux dans le sens de la largeur, puis laisser refroidir. S'il reste de la pâte non cuite, l'enlever.

## Réglages

### Programme automatique

Petits gâteaux | Choux

Durée du programme : 48 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tour-  
nante+

Température : 160 à 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion de vapeur/  
automatique

Durée cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Variations autour du chou à la crème

pour 12 (18) choux | Temps de préparation : 20 minutes

## Ingrédients

### Pour la crème à la mandarine :

400 (600) g de crème fleurette  
16 (24) g de sucre vanillé  
16 (24) g de fixe chantilly  
350 (530) g de mandarines en boîte (poids égoutté)

### Pour la crème au café :

750 g (1,125 kg) de crème fleurette  
100 (150) g de sucre  
2 (3) c. à c. de café, instantané  
16 (24) g de fixe chantilly

### Pour parsemer :

1 c. à s. de sucre glace

### Accessoires :

Poche à douille  
Embout en étoile, 12 mm

## Préparation de la crème à la mandarine

Fouetter la crème avec le sucre vanillé et le fixe chantilly. Égoutter les fruits et les déposer sur la moitié inférieure des choux. Remplir la poche à douille de crème et en garnir les fruits.

Refermer les choux avec les couvercles et servir saupoudrés de sucre glace.

## Préparation de la crème au café

Monter la crème liquide avec le sucre, le café en poudre et le fixe chantilly et en garnir une poche à douille.

Déposer la crème au café sur la moitié inférieure des choux.

Refermer les choux avec les couvercles et servir saupoudrés de sucre glace.

## Ingrédients

### Pour la crème aux griottes :

350 (530) g de griottes en bocal  
(poids égoutté)  
100 (150) ml de jus de griotte  
(du bocal)  
40 (60) g de sucre  
1 (1½) c. à s. de fécule  
1 (2) c. à s. d'eau  
500 (750) g de crème fleurette  
30 (40) g de sucre glace  
8 (12) g de sucre vanillé  
16 (24) g de fixe chantilly

### Pour parsemer :

1 c. à s. de sucre glace

### Accessoires :

Poche à douille  
Embout en étoile, 12 mm

## Préparation de la crème aux griottes

Égoutter les griottes et récupérer le jus.

Porter le jus à ébullition avec du sucre.

Délayer la fécule avec de l'eau, puis incorporer ce mélange au liquide chaud. Porter à ébullition, puis ajouter les griottes et réserver au frais.

Fouetter la crème liquide pendant trente secondes ; tamiser le sucre glace, le mélanger avec le sucre vanillé et le fixe chantilly avant d'ajouter le tout à la crème. Fouetter le tout jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.

Déposer les griottes sur la moitié inférieure des choux. Remplir la poche à douille de crème et en garnir les griottes.

Refermer les choux avec les couvercles et servir saupoudrés de sucre glace.



# 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 ?

## Conseils de préparation

Pour réussir votre pain à coup sûr, nous avons réuni pour vous les principales consignes pour façonner votre pâte.

Le bon temps de pétrissage est crucial pour un bon pain :

- Les pâtes solides nécessitent un temps de pétrissage plus court que les pâtes molles.
- Les pâtes à la farine de seigle nécessitent moins de temps de pétrissage que les pâtes à la farine de blé.

Les pâtes à pain et à petit pain sont détachées avec de la levure ou du levain. Pour que les micro-organismes contenus dans la pâte aient des conditions de travail optimales et pour que la pâte puisse lever le mieux possible, un climat humide et chaud est nécessaire. C'est pourquoi nous vous recommandons un programme automatique spécial pour la maturation de votre pâte à levure.

Si de l'humidité est ajoutée pendant la cuisson, cela a 2 effets positifs :

- Au cours de la cuisson, une peau ne se forme que très lentement sur la pâte. Le pain a donc plus de temps pour lever.
- La gélatinisation de l'amidon à la surface du pain produit une croûte brillante et croustillante.

## Préparation de la pâte levée pour le pain

1. Préparer la pâte levée selon les instructions de la recette et laisser la lever. Vous trouverez également des vidéos utiles sur la façon de façonner le pain et les petits pains dans l'application Miele@mobile.



2. La nécessité de fariner le plan de travail pour le traitement de la pâte dépend de sa composition : si la pâte adhère aux doigts au toucher, le plan de travail doit toujours être légèrement fariné.



3. Saisissez les bords de la pâte, relevez les et appuyez au milieu. Répétez cette procédure au moins six fois. La pâte est placée avec l'extrémité tournée vers le bas.



4. La pâte doit maintenant reposer pendant au moins 1 minute avant d'être transformée en pain ou en petits pains.



## Préparation de pain et de baguette non moulés

Les pains qui ne sont pas cuits dans un moule sont des pains non moulés.

1. Aligner le morceau de pâte avec l'extrémité de la pâte tournée vers le haut et l'enfoncer avec le bord de la main le long du centre de la pâte.
2. Plier un côté vers le milieu et appuyer fermement. Répéter le process de l'autre côté. Ensuite, retourner la pâte et la rouler avec un peu de pression pour lui donner la bonne forme.
3. Il y a 2 manières de le faire :

Si une ouverture uniforme est nécessaire, les pâtons sont placés avec l'extrémité de la pâte dirigée vers le bas, puis coupés sur la face supérieure lisse.

Si un contour rustique doit être créé, les pâtons sont placés sur le côté lisse de sorte que la fermeture de la pâte pointe vers le haut.

## Que faut-il faire si...

### la pâte est trop dure ou trop sèche ?

Ajoutez du liquide pour adapter le taux d'humidité pendant la pousse. Selon la qualité de la farine utilisée, la quantité de liquide peut varier.

### la pâte est trop humide ou trop molle ?

Pétrissez plus longuement, sans jamais dépasser 10 minutes.

Si cela ne suffit pas, ajoutez progressivement de la farine et pétrissez rapidement.

### le pain s'affaisse ?

Une solution consiste à réduire le temps de pousse. Si cette phase dure trop longtemps, les bulles de gaz deviennent trop nombreuses et s'échappent de la pâte. La pâte a trop levé : elle s'affaisse.

Les ingrédients liquides doivent être froids avant d'être travaillés. Ils se réchaufferont au cours du pétrissage. Si la température de la pâte est trop élevée, la pousse s'effectue trop rapidement.

Au cours des 10 premières minutes, faites cuire le pain à une température plus élevée.

# Pains

88

## Que faut-il faire si...

### **le pain n'est pas cuit de partout ou présente une coulée d'eau ?**

Au cours des 10 premières minutes, faites cuire le pain à une température moins élevée.

Si l'environnement est trop humide, la pâte ne peut pas évacuer sa propre humidité.

Allongez la pousse pour que l'humidité puisse pénétrer jusqu'au coeur de la pâte.

### **le pain se fend au mauvais endroit ?**

Pendant la pousse et la première phase de cuisson, il doit y avoir suffisamment d'humidité dans l'enceinte du four. Le cas échéant, une fine pellicule de condensation se forme en surface et rend la pâte particulièrement extensible.

Griguez le pâton plus profondément et plus régulièrement.

### **la croûte du pain reste mate ?**

Pour une croûte bien brillante, le taux d'humidité doit être suffisant pendant la pousse comme pendant la première phase de cuisson. L'humidité aide en effet l'amidon à se fixer à la surface du pain.

### **si le pain n'est pas assez croustillant ?**

Augmentez le taux d'humidité pendant la première phase de cuisson.

Allongez le temps de cuisson pour que la pâte restitue davantage d'humidité à son environnement. Ainsi, la croûte deviendra plus épaisse.

Au cours des 10 premières minutes, faites cuire le pain à une température plus élevée.



# Baguettes

pour 2 baguettes de 10 tranches | Temps de préparation : 120 minutes

## Ingrédients

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

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

## 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Diviser la pâte en deux portions, former deux baguettes de 35 cm de long, les poser en diagonale sur la plaque puis les grigner plusieurs fois en biais sur 1 cm de profondeur.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner les baguettes.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Ensuite, faire cuire les baguettes.

### Réglages

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 min

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Baguettes

Durée du programme : 69 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 190 à 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Pain de campagne suisse

15 tranches | Temps de préparation : 160 minutes

## Ingrédients

25 g de levure, fraîche  
300 ml de lait | tiède  
350 g de farine de blé, type 45  
150 g de farine de seigle,  
type 85  
1 c. à c. de sel

### Pour le saupoudrage :

1 c. à s. de farine de blé, type 45

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant 60 minutes à température ambiante.

Former un pain rond avec la pâte et le poser sur la plaque. Saupoudrer de farine. Entailler la partie supérieure en longueur et en largeur, en enfonçant la lame d'env. 1 cm.

Faire lever pendant 30 minutes à température ambiante.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Enfourner le pain et le faire cuire.

## Réglages

### Programme automatique

Pains | Pain de campagne suisse

Durée du programme : 48 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 180 à 210 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/manuel, la 1ère au bout de 6 minutes, la 2nde au bout de 6 minutes supplémentaires

Durée cuisson : 40 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

### Conseil:

Lors de la confection du pain, vous pouvez ajouter des larçons, des noix, etc. à la pâte.



Pain de campagne suisse

# Pain à l'épeautre

20 tranches | Temps de préparation : 130 minutes

## Ingrédients

120 g de carottes  
42 g de levure, fraîche  
210 ml d'eau | froide  
300 g de farine d'épeautre  
intégrale  
200 g de farine d'épeautre,  
type 55  
2 c. à c. de sel  
100 g d'amandes, entières

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Râper finement les carottes.

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel et les carottes pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter les amandes et continuer à pétrir pendant 2 à 3 minutes.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1. Pétrir brièvement la pâte, former un pâton de 25 cm de long, le poser en diagonale sur la plaque puis le grigner plusieurs fois en biais sur ½ cm de profondeur.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

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

### Réglages Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever  
la pâte | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever  
la pâte | Faire lever 15 min

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain à l'épeautre

Durée du programme : 72 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 180 à 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après  
introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Conseil:

Vous pouvez également rempla-  
cer les amandes par des noix ou  
des graines de courge.



Pain à l'épeautre

# Pita

pour 1 pita de 8 portions | Temps de préparation : 100 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

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

### Pour dorer :

Eau  
½ c. à s. d'huile d'olive

### Pour parsemer :

½ c. à s. de cumin noir

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

### 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Abaisser la pâte pour former une galette d'environ 25 cm de diamètre et la déposer sur la plaque. Badigeonner avec un peu d'eau. Parsemer de cumin noir et faire pénétrer. Badigeonner d'huile d'olive.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

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

### Réglages

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1	Phase de levée 2
Fonctions spéciales   Faire lever la pâte   Faire lever 30 min	à température ambiante Temps de levée : 10 minutes

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pita  
Durée du programme : 44 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte  
Température : 200 à 210 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : désactivé  
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire  
Durée cuisson : 25 à 35 minutes  
Niveau : 2 [1] (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 dorer :

2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG

### Pour parsemer :

20 g d'amandes effilées  
20 g de sucre perlé

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

### Conseil:

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

## 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Avec la pâte, former 3 rouleaux de 300 g et 40 cm de long. Faire une tresse avec les 3 rouleaux et la placer sur la plaque.

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 | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever  
la pâte | Faire lever 15 min

#### Cuire le pain

##### Programme automatique

Pains | Brioche tressée

Durée du programme : 55 [50] (55) minutes

##### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 160 à 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après  
introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Tresse suisse

20 tranches | Temps de préparation : 120 minutes

## Ingrédients

675 g de farine de blé, type 45  
75 g de farine d'épeautre  
(type 55)  
120 g de beurre | pommade  
2 c. à c. de sel  
42 g de levure, fraîche  
400 ml de lait | tiède

### Accessoires :

Chinois, fin

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Tamiser la farine dans un récipient et ajouter le beurre et le sel.  
Délayer la levure dans du lait et ajouter au mélange.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule avec la  
pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide.  
Faire lever pendant environ 60 minutes à température ambiante.

Avec la pâte, former 3 rouleaux. Faire une tresse avec les 3 rouleaux  
et la placer sur la plaque.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Enfourner et cuire

### Réglages

#### Programme automatique

Pains | Tresse suisse

Durée du programme : 55 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 190 °C

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/manuel, la 1ère au bout de  
6 minutes, la 2nde au bout de 6 minutes  
supplémentaires

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (2)



# Pain aux noix

25 tranches | Temps de préparation : 200 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

175 g de seigle égrugé  
500 g de farine de blé intégrale  
14 g de levure sèche  
2 c. à c. de sel  
75 g de sirop de betterave à sucre  
500 ml de petit-lait | tiède  
50 g de cerneaux de noix, coupés en deux  
100 g de noisettes, entières

### Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Moule rectangulaire, 30 cm de long  
Grille  
Présentoir à gâteau

## Préparation

Mélanger le seigle, la farine, le sel et la levure sèche. Pétrir avec le sirop et le petit-lait pendant 4 à 5 minutes. Ajouter les noix, les noisettes et pétrir pendant 2 à 3 minutes.

Mettre la pâte dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Beurrer le moule. Fariner le plan de travail, pétrir brièvement la pâte, former un pâton d'env. 28 cm de long et le mettre dans le moule.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Après cuisson, démouler le pain, le laisser refroidir sur un présentoir à gâteau puis le placer dans un récipient hermétique. Le pain sera encore meilleur si vous ne l'entamez que le lendemain.

## Réglages

### Faire lever la pâte

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 min  
Faire lever pendant 15 minutes supplémentaires dans le four éteint.

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain aux noix

Durée du programme : 105 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 150 à 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/commandé par la durée, la 1ère au bout de 3 minutes, la 2nde au bout de 10 minutes

Durée cuisson : 95 à 105 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



Pain aux noix

# Pain de seigle mélangé

20 tranches | Temps de préparation : 140 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

21 g de levure, fraîche  
1 c. à s. d'extrait de malt  
350 ml d'eau | froide  
350 g de farine de seigle,  
type 130  
170 g de farine de blé, type 45  
2½ c. à c. de sel  
75 g de levain, liquide

### Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Moule rectangulaire, 25 cm de  
long  
Grille

## Préparation

Délayer la levure et l'extrait de malt dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel et le levain pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mettre la pâte dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Malaxer brièvement la pâte à l'aide d'une maryse et la verser dans le moule. Lisser la surface à l'aide de la maryse mouillée.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Faire cuire le pain.

### Réglages

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 15 minutes

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain de seigle mélangé

Durée du programme : 69 [67] (69) minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 220 °C, puis 190 °C au bout de 15 minutes

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/commandé par la durée, la 1ère au bout de 1 minute, la 2nde au bout de 7 minutes

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Conseil:

Vous pouvez remplacer l'extrait de malt par du miel ou du sirop de betterave à sucre.



# Pain aux graines

25 tranches | Temps de préparation : 140 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 dorer :

Eau

### Pour le moule :

1 c. à s. 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.

Mettre la pâte dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Malaxer brièvement la pâte à l'aide d'une maryse et la verser dans le moule. Lisser la surface à l'aide de la maryse mouillée, badigeonner d'eau et parsemer du mélange de graines.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Faire cuire le pain.

### Réglages

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1  
Fonctions spéciales | Faire lever  
la pâte | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur  
sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 10 à 15 mi-  
nutes

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain aux graines

Durée du programme : 69 [66] (69) minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal. sole/voûte

Température : 220 °C, au bout de 15 minutes 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/commandé par la durée, la  
1ère au bout de 1 minute, la 2nde au bout  
de 7 minutes

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Pain tigré

15 tranches | Temps de préparation : 125 minutes

## Ingrédients

### Pour le pain :

15 g de levure, fraîche  
300 ml d'eau | tiède  
500 g de farine de blé, type 45  
2 c. à c. de sel  
20 g de beurre

### Pour le nappage :

100 g de farine de riz  
125 ml d'eau  
1 c. à c. de sucre  
5 g de levure sèche

### Accessoires :

Moule rectangulaire, 25 cm de long  
Grille

## Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et faire lever à couvert dans un saladier à température ambiante pendant 30 minutes.

Entre-temps, mélanger les ingrédients pour le nappage et les faire lever à couvert et à température ambiante pendant 30 minutes.

Ensuite, abaisser la pâte en un carré de 30 cm de côté. Rabattre 2 côtés sur le milieu, de sorte qu'ils se rencontrent. Enrouler le pain sur un des côtés rabattus et placer dans le moule rectangulaire. Faire lever une nouvelle fois la pâte à couvert pendant 30 minutes.

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

Badigeonner le pain avec ce mélange.

Réglages manuels : Enfourner le pain et le faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Programme automatique : Enfourner et faire cuire.

## Réglages

### Programme automatique

Pains | Pain tigré

Durée du programme : 35 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +  
Chal.tournante+

Température : 220 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de  
diffusions de vapeur : 2 diffusions/manual, la  
1ère immédiatement après  
introduction du produit à  
cuire, la 2nde au bout de  
5 minutes

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 175 à 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

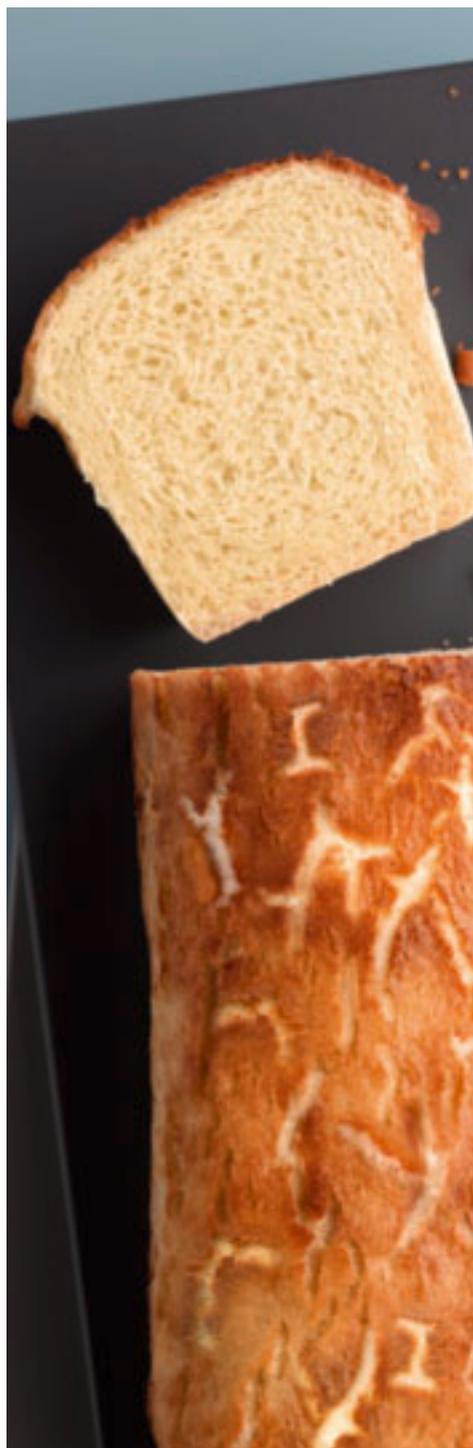
Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 10 à 15 minutes

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Temps de cuisson : 10-15 minutes



# 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 le moule :

1 c. à s. 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 à découvert et l'enfourner. 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.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire cuire.

### Réglages

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 min

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain blanc | moule

Durée du programme : 87 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Pain blanc (cuisson sans moule)

20 tranches | Temps de préparation : 140 minutes

## Ingrédients

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

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

## 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir brièvement la pâte, former un pàton de 25 cm de long et le poser en diagonale sur la plaque. Faire plusieurs entailles de 1 cm de profondeur.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

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

### Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 min

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain blanc | non moulé

Durée du programme : 64 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/commandé par la durée, la 1ère au bout de 1 minute, la 2nde au bout de 8 minutes

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Pain complet au froment

20 tranches | Temps de préparation : 140 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

350 g de farine de froment  
150 g de farine de seigle,  
type 130  
7 g de levure sèche  
2½ c. à c. de sel  
300 ml d'eau | froide  
1 c. à c. de miel  
50 ml d'huile

### Pour parsemer :

1 c. à s. de farine de froment

### Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Moule rectangulaire, 25 cm de  
long  
Grille

## Préparation

Mélanger la farine, le sel et la levure sèche. Pétrir avec l'eau, le miel 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte, former un rouleau de 23 cm de long et le mettre dans le moule. Quadriller la surface de plusieurs entailles d'environ 1 cm de profondeur, dans le sens de la longueur puis en biais. Saupoudrer de farine.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

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

### Réglages

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever  
la pâte | Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever  
la pâte | Faire lever 15 min

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Pains | Pain au froment sombre

Durée du programme : 92 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

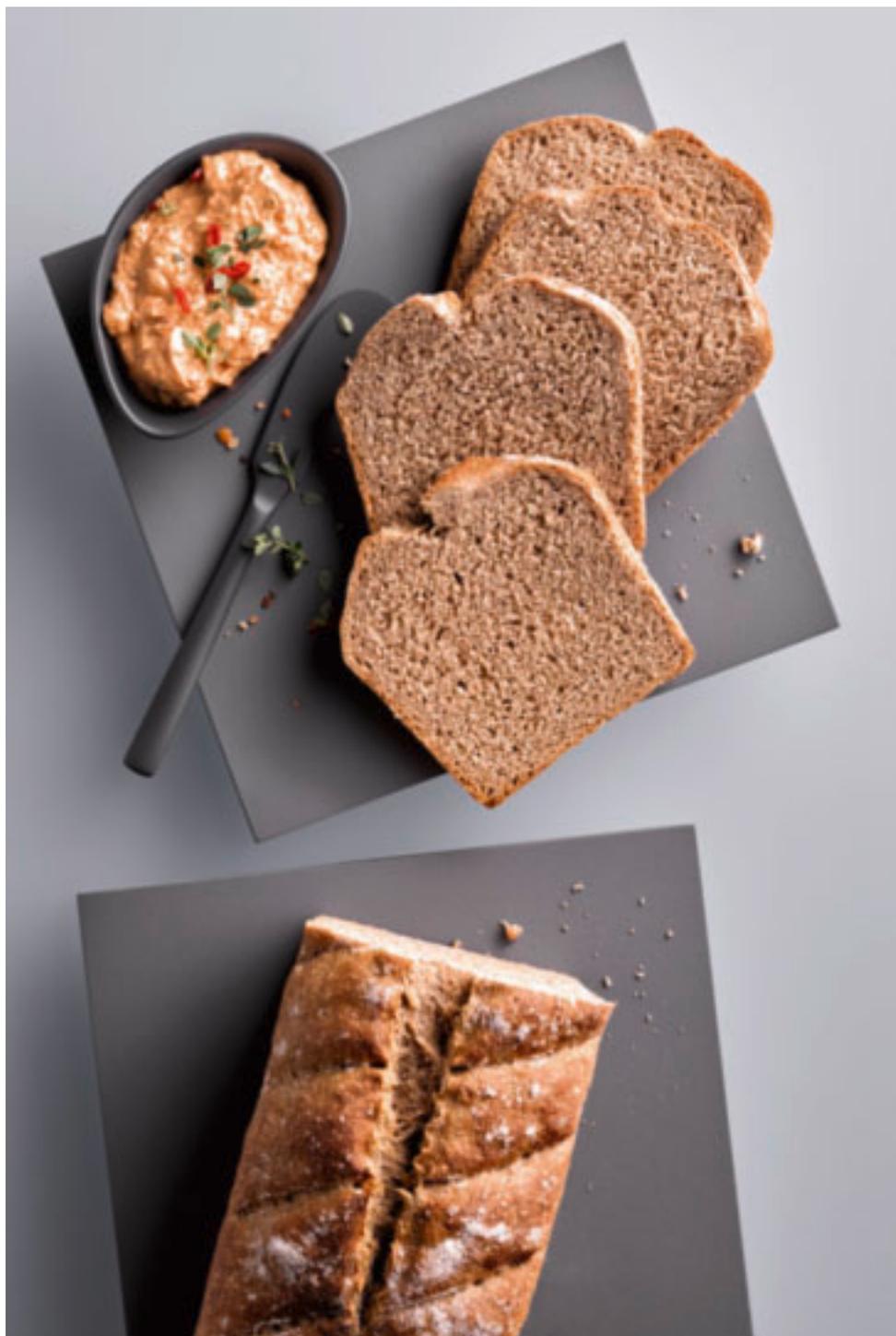
Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de

diffusions de vapeur : 2 diffusions/commandé par la durée, la  
1ère au bout de 1 minute, la 2nde au bout  
de 8 minutes

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# 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 : 40 minutes

#### Réglages manuels

Étape de cuisson 1  
Modes de  
cuisson : HydraCook  
+ Chal.tour-  
nante+  
Température : 200 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : désactivé  
Niveau : 2 [1] (2)

#### Étape de cuisson 2

Température : 190 °C  
Nombre/Type de diffusions de  
vapeur : 1 diffusion/  
manuel, immédiatement après  
introduction du produit à cuire  
Durée cuisson : 5 minutes

#### Étape de cuisson 3

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



# Petits pains aux céréales

pour 8 petits pains | Temps de préparation : 140 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

10 g de son de blé  
25 g de graines de chia  
25 g de graines de tournesol  
½ c. à c. de sel  
240 ml d'eau | tiède  
150 g de farine d'épeautre,  
type 55  
150 g de farine de blé intégrale  
1 pincée de sucre  
1 c. à c. de sel  
10 g de levure, fraîche  
½ c. à c. de vinaigre  
1 c. à c. d'huile

### Pour dorer :

Eau

### Pour enrober :

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

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Mélanger le son de blé, les graines de chia, de tournesol, le sel et l'eau, puis laisser gonfler pendant au moins 90 minutes.

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Émietter la levure par-dessus. Ajouter le vinaigre, l'huile, les graines avec leur eau et pétrir pendant 9 à 10 minutes pour obtenir une pâte souple.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1. Mélanger les graines de lin, de sésame et de pavot.

Façonner 8 petits pains de 75 g à partir de la pâte. Badigeonner le dessus avec un peu d'eau, enrober les petits pains dans les graines puis les poser sur la plaque.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner les petits pains.

Réglages manuels : Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner ensuite les petits pains.

## Réglages

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte |

Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte |

Faire lever 30 min

## Cuisson

### Programme automatique

Petits pains | Petits pains aux céréales

Durée du programme : 77 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +  
Chal.tournante+

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé au bout  
de 15 minutes

Nombre/Type de  
diffusions de vapeur : 1 diffusion/manual,  
immédiatement après  
introduction du produit à  
cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Petits pains de seigle

pour 8 petits pains | Temps de préparation : 140 minutes + 12 à 15 heures de pré-pétrissage

## Ingrédients

### Pour la pâte :

250 g de farine de seigle complète

75 g de levain, liquide

7 g de levure sèche

300 ml d'eau | froide

300 g de farine de blé, type 45

2 c. à c. de sel

### Pour saupoudrer :

2 c. à s. de farine de seigle complète

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

Mélanger la farine de seigle avec le levain liquide, la levure sèche et l'eau pour obtenir une bouillie. Verser dans un saladier et couvrir avec un torchon. Faire lever à température ambiante pendant 12 à 15 heures.

Pétrir avec la farine de blé 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Fariner le plan de travail, diviser la pâte en 8 pâtons de 110 g.

Saisir les bords de la pâte, les relever et appuyer au milieu. Répéter l'opération plusieurs fois. Former des boules avec la paume de la main.

Poser les pâtons sur la plaque avec l'ouverture vers le haut et saupoudrer généreusement de farine. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Enfourner ensuite les petits pains.

## Réglages

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte |

Faire lever 45 min

Faire lever pendant 15 minutes supplémentaires dans le four éteint.

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

### Cuire le pain

#### Programme automatique

Petits pains | Pain campagne au seigle

Durée du programme : env. 45 [42] (45) minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +  
Chal.tournante+

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé au bout de  
15 minutes

Nombre/Type de  
diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel,  
immédiatement après  
introduction du produit à  
cuire

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2 [2] (1)



# Petits pains blancs

pour 8 petits pains | Temps de préparation : 140 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

10 g de levure, fraîche  
200 ml d'eau | froide  
340 g de farine de blé, type 45  
1 ½ c. à c. de sel  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

## 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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Façonner 8 petits pains et les poser sur la plaque. Grigner en forme de croix sur ½ cm de profondeur.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner les petits pains.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfouner ensuite les petits pains.

## Réglages

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 min

## Cuisson

### Programme automatique

Petits pains | Petits pains blancs

Durée du programme : 72 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :

HydraCook + Chal.tournante+

Température :

170 à 180 °C

Booster :

désactivé

Préchauffage :

désactivé

Crisp function :

activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson :

30 à 40 minutes

Niveau :

2 [1] (1)

### Conseil:

Former des petits pains, les badigeonner avec de l'eau et les tremper dans des graines de pavot ou de sésame.  
Sinon, saupoudrer de gros sel et de graines de cumin entières.





# 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.

# Tarte flambée

pour 4 (6) parts | Temps de préparation : 150 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

275 (410) g de farine de blé,  
type 45

1 (1½) c. à c. de sel

3½ (5) c. à s. d'huile d'olive

120 (180) ml d'eau | froide

### Pour la garniture :

120 (180) g d'oignons

100 (150) g de lard, fumé

200 (300) g de crème fraîche

Sel

Poivre

Noix de muscade

### Accessoires :

Rouleau à pâtisserie

Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Pétrir la farine, le sel, l'huile et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide. Laisser reposer 90 minutes à température ambiante.

Pour la garniture, émincer les oignons et le lard en dés. Faire chauffer une poêle anti-adhésive et saisir le lard. Ajouter les oignons, les faire suer puis réserver. Assaisonner la crème fraîche avec le sel, le poivre et la muscade.

Étaler la pâte sur la plaque et la piquer plusieurs fois avec une fourchette.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Étaler la crème fraîche sur la pâte puis répartir le mélange lard-oignons.

Enfourner la tarte flambée et la faire cuire.

## Réglages

### Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Tarte flambée

Durée du programme : 34 [30] (43) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 230 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 1

### Conseil:

Pour changer de la recette classique, vous pouvez utiliser des tomates-cerises et du fromage de chèvre frais. Après cuisson, laissez couler 1 c. à s. de miel liquide et garnissez la tarte flambée de roquette.



# Pizza (pâte levée)

pour 4 (6) personnes (plaque), pour 2 personnes (Plat à tarte) | Temps de préparation : 90 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte (plaque) :

30 (42) g de levure, fraîche  
170 (250) ml d'eau | tiède  
300 (450) g de farine de blé,  
type 45  
1 (1½) c. à c. de sucre  
1 (1½) c. à c. de sel  
½ (1) c. à c. de thym, moulu  
1 (1½) c. à c. d'origan, moulu  
1 (1½) c. à s. d'huile

### Pour la garniture (plaque) :

2 (3) oignons  
1 (1½) gousse d'ail  
400 (600) g de tomates en  
conserves, pelées, en morceaux  
2 (3) c. à s. de concentré de tomates  
1 (1½) c. à c. de sucre  
1 (1½) c. à c. d'origan, moulu  
1 (1½) feuille de laurier  
1 (1½) c. à c. de sel  
Poivre  
125 (190) g de mozzarella  
125 (190) g de fromage, râpé

### Pour saisir :

1 c. à s. d'huile d'olive

### 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 en conserve,  
pelées, en morceaux  
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

### Accessoires :

Rouleau à pâtisserie  
Plaque de cuisson, plaque de  
cuisson multi-usages ou plat à  
tarte et grille

### Conseil:

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

## 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 mettre  
dans un récipient et recouvrir  
d'un torchon humide. Faire lever  
pendant 20 minutes à tempéra-  
ture ambiante.

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.

Étaler la pâte sur la plaque. Si  
vous utilisez le plat à tarte, le  
foncer avec la pâte. Faire lever  
pendant 10 minutes à température  
ambiante.

Démarrer le programme automa-  
tique ou préchauffer le four confor-  
mément à l'étape de cuisson 1.  
Verser la sauce sur la pâte. Laisser  
un rebord d'environ 1 cm. Garnir  
de mozzarella et parsemer de  
fromage râpé.

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

Enfourner la pizza et la faire cuire.

### Réglages

#### Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza |  
 Pâte levée | plaque / Plat à tarte  
 Durée du programme pour la  
 plaque : 42 [45] (46) minutes  
 Durée du programme pour le  
 Plat à tarte : 33 [29] (33) minutes

### Réglages manuels

#### plaque

Modes de cuisson : Chaleur  
 sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

#### Plat à tarte

Modes de cuisson : Chaleur  
 sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

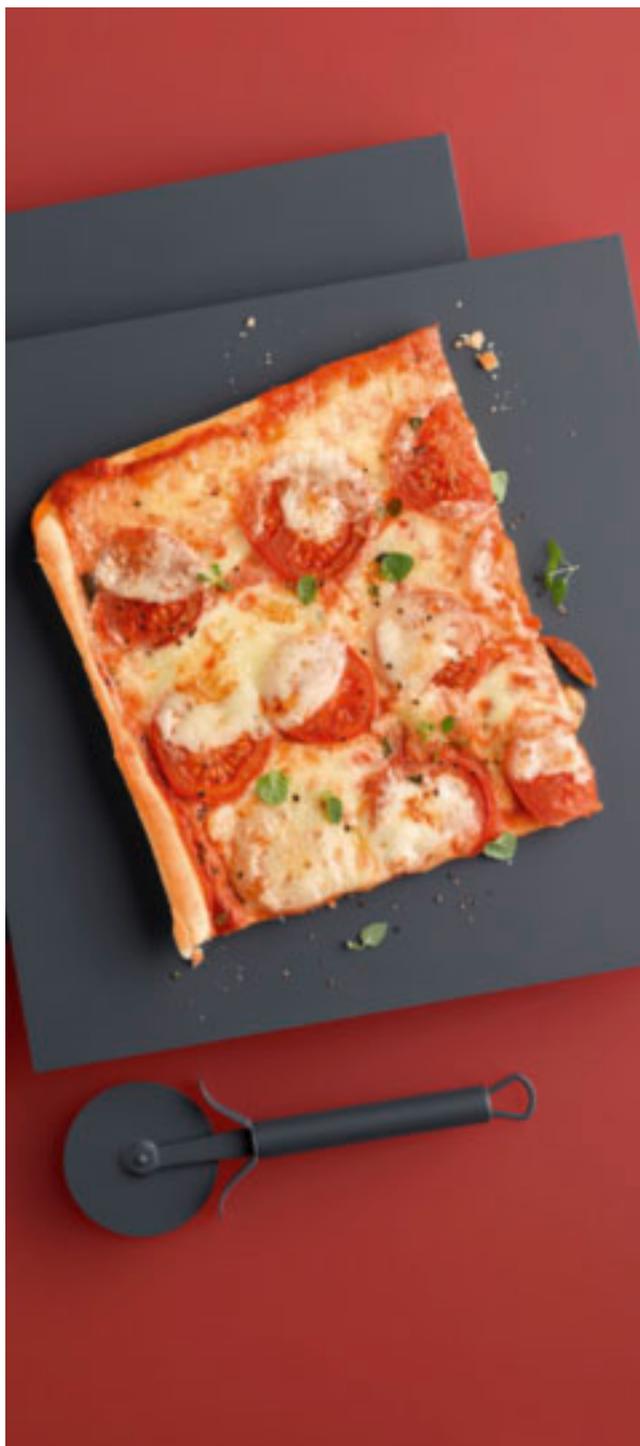
Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 1



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

pour 4 (6) portions (plaque), pour 2 portions (plat à tarte) | Temps de préparation : 60 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte (plaque) :

120 (180) g de fromage blanc  
(20 % de MG)  
4 (6) c. à s. de lait, 3,5 % de MG  
4 (6) c. à s. d'huile  
2 (3) œufs, calibre M | uniquement le jaune  
1 (1½) c. à c. de sel  
1½ (2½) c. à c. de levure chimique  
250 (380) g de farine de blé, type 45

### Pour la garniture (plaque) :

2 (3) oignons  
1 (1½) gousse d'ail  
400 (600) g de tomates en conserve, pelées, en morceaux  
2 (3) c. à s. de concentré de tomates  
1 (1½) c. à c. de sucre  
1 (1½) c. à c. d'origan  
1 (1½) feuille de laurier  
1 (1½) c. à c. de sel  
Poivre  
125 (190) g de mozzarella  
125 (190) g de fromage, râpé

### Pour saisir :

1 (1½) c. à s. d'huile d'olive

### 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 jaune d'œuf (calibre M)  
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 en conserve, pelées, en morceaux  
1 c. à s. de concentré de tomates  
½ c. à c. de sucre  
½ c. à c. d'origan  
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

### Accessoires :

Rouleau à pâtisserie  
Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages ou plat à tarte et grille

### Conseil:

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

## Préparation

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.

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 mélanger la moitié avec la pâte. Incorporer ensuite le reste. Étaler la pâte sur la plaque. Si vous utilisez le plat à tarte, le fonder avec la pâte. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Enfourner la pizza et la faire cuire.

## Réglages

### Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza |  
Pâte huile fromage blanc | plaque  
/ Plat à tarte

Durée du programme pour la  
plaque :

38 [33] (40) minutes

Durée du programme pour la Plat  
à tarte :

33 [27] (32) minutes

### Réglages manuels

#### plaque

Modes de cuisson : Chaleur  
sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 3 [1] (2)

#### Plat à tarte

Modes de cuisson : Chaleur  
sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

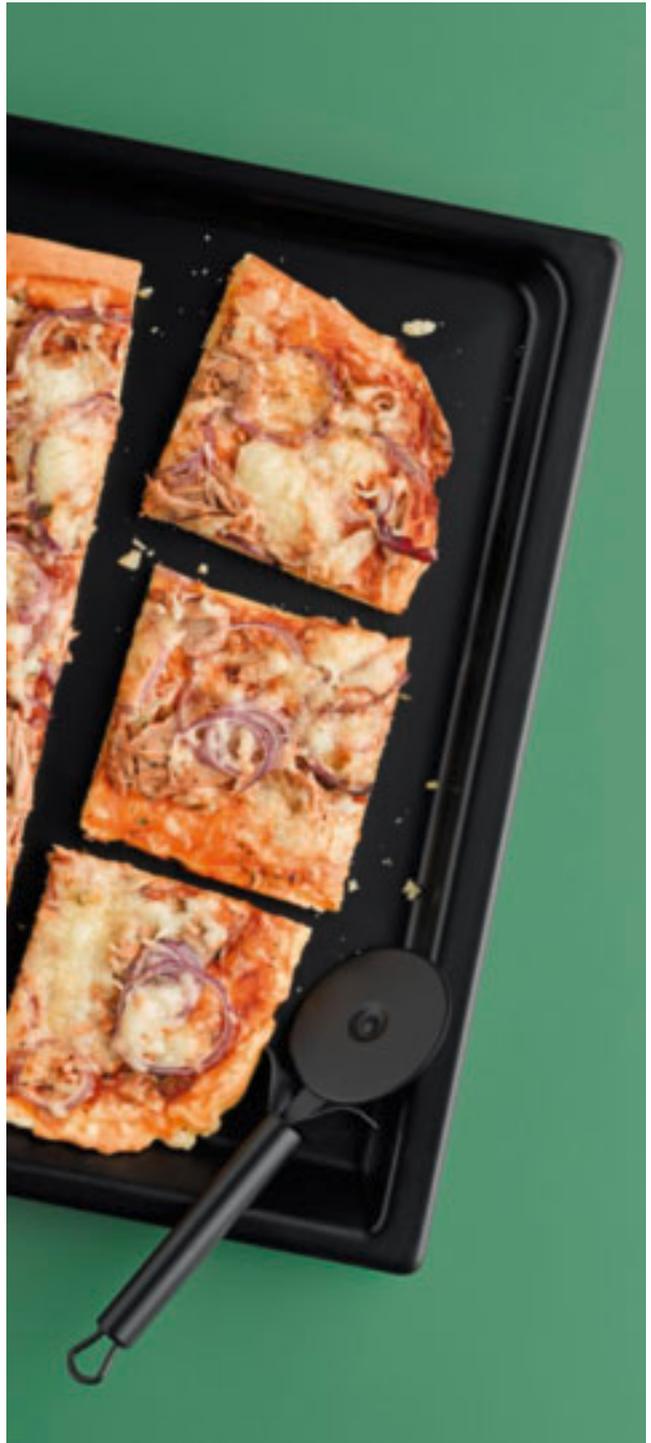
Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 3 [2] (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 gouda râpé  
100 g d'emmental râpé

### Pour le nappage :

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

### Accessoires :

Rouleau à pâtisserie  
Plat à tarte  
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.

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 sur la grille et faire cuire.

## Réglages

### Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Quiche lorraine

Durée du programme : 36 [32] (46) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 230 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 1



# Tarte salée piquante (pâte feuilletée)

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

230 g de pâte feuilletée

### Pour la farce aux légumes :

500 g de légumes (par ex. poireaux, carottes, brocoli ou épinards) | coupés en petits morceaux

1 c. à c. de beurre

50 g de fromage râpé

### Pour la garniture au fromage :

70 g de lard | coupé en dés

280 g de fromage râpé

### Pour le nappage :

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

Sel

Poivre

Noix de muscade

### Accessoires :

Plat à tarte, Ø 27 cm

Grille

## Préparation

Foncer le moule avec la pâte feuilletée.

Préparation de la tarte salée aux légumes :

Faire revenir les légumes dans du beurre, puis les laisser refroidir. Les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :

Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir. Répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

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

Pour l'appareil, mélanger la crème et les œufs. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

## Réglages

### Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Tarte salée | Pâte feuilletée

Durée du programme : 36 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 36 à 42 minutes

Niveau : 1

## Conseil:

Conseil : Vous pouvez utiliser du comté ou du Beaufort, par exemple.



Tarte salée piquante (pâte feuilletée)

# Tarte salée piquante (pâte Brisée)

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte Brisée :

80 g de beurre  
200 g de farine de blé, type 45  
65 ml d'eau  
¼ c. à c. de sel

### Pour la farce aux légumes :

500 g de légumes (par ex. poireaux, carottes, brocoli ou épinards) | coupés en petits morceaux  
1 c. à c. de beurre  
50 g de fromage râpé

### Pour la garniture au fromage :

70 g de lard | coupé en dés  
290 g de fromage | râpé

### Pour le nappage :

2 œufs, calibre M  
200 g de crème fleurette  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade

### Accessoires :

Plat à tarte, Ø 27 cm  
Grille

### Conseil:

Vous pouvez aussi utiliser 230 g de pâte Brisée industrielle.

## Préparation

Pétrir rapidement la farine avec le beurre coupé en dés, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Réserver au frais pendant 30 minutes.

Foncer la pâte dans un moule.

Préparation de la tarte salée aux légumes :

Faire revenir les légumes dans du beurre, puis les laisser refroidir. Les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :

Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir. Répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

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

Pour l'appareil, mélanger la crème et les œufs. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Verser cette préparation sur la tarte.

Enfourner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

### Réglages Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Tarte salée | pâte Brisée  
Durée du programme : 43 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température :	220 à 240 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	activé
Crisp function :	activé
Durée cuisson :	36 à 45 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.

# Conseils de préparation

140

## Rôtir

En raison de la chaleur élevée pendant la cuisson, une croûte brune se forme. Les résidus de croûte sont responsables du goût typique du rôti.

- Assaisonnez la volaille ou la viande selon vos goûts et badigeonnez-la d'huile à l'aide d'un pinceau avant de la placer dans l'enceinte de cuisson.
- Si l'utilisation d'un plat à rôtir Gourmet est recommandée dans un programme automatique ou une recette, ces programmes sont parfaitement adaptés au plat à rôtir Gourmet. Si vous utilisez des plats à rôtir en verre, en céramique ou en acier inoxydable, vous devrez peut-être réduire les quantités de liquide à ajouter.
- Dans certains programmes, du liquide doit être ajouté après un certain temps de cuisson et le couvercle enlevé s'il y en avait un. Un message à l'écran vous le signale. Pour les réglages manuels, l'étape est notée dans la recette.
- Placez toujours la volaille dans le four avec le ventre vers le haut. Badigeonnez la peau 10 minutes avant la fin du temps de cuisson avec de l'eau légèrement salée. La peau sera ainsi plus croustillante.

## Cuisson à basse température

La cuisson à basse température consiste à faire cuire la viande dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit chaude, puis à la cuire à une température inférieure à 100 °C. Cette méthode convient particulièrement bien aux morceaux de viande maigres, qui deviennent alors tendres et juteux.

- Utilisez de la viande maigre bien rassise, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.
- La viande a une température de dégustation optimale après cuisson. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

## Thermosonde

La viande parfaitement cuite n'est plus l'apanage des seuls professionnels. La température à cœur d'un morceau de viande permet de connaître son degré de cuisson. De nombreux fours Miele sont munis de thermosondes qui vous aideront à obtenir un résultat parfait.

- Vérifiez que la pointe métallique de la thermosonde est bien enfoncée au milieu 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.
- Lorsque vous utilisez la thermosonde sans fil, la poignée doit être dirigée vers le haut aussi obliquement que possible.
- Au début de la cuisson s'affiche une durée approximative de cuisson ; elle sera adaptée à la fin.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

# 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 les fruits :

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 effeuillé  
1 feuille de laurier

### Pour la sauce :

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

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
Thermosonde  
4 pics à brochettes

## 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 à brochettes.

Poser le canard dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique. Mélanger le fond de volaille et l'eau. Verser ¼ l de liquide, toutes les 40 minutes à chaque fois que le message correspondant vous y invite !

Réglages manuels :

Cuire selon les réglages. Mélanger le fond de volaille et l'eau. Verser ¼ l de liquide toutes les 40 minutes.

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.

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

### Réglages

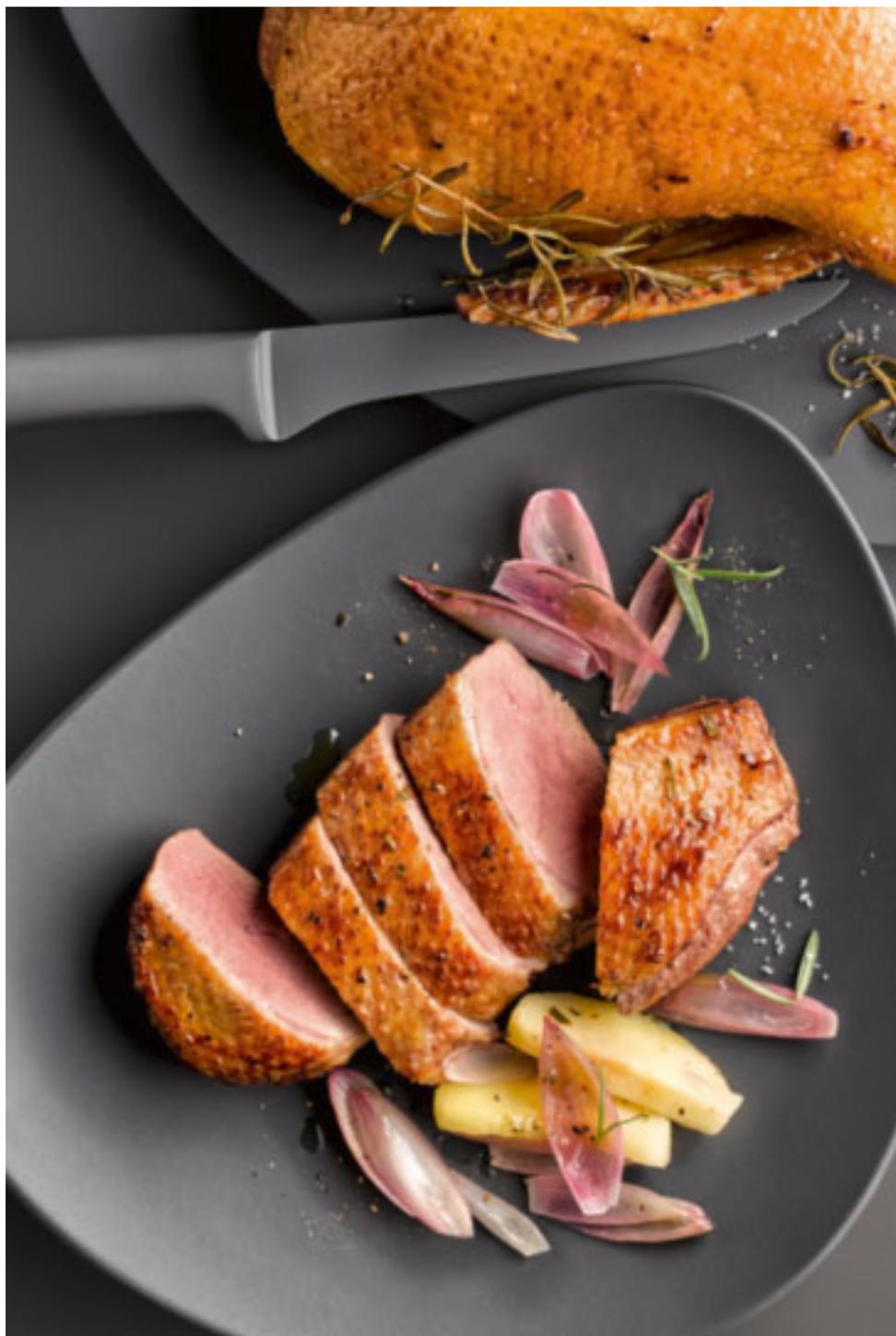
#### Programme automatique

Viande | Volaille | Canard

Durée du programme : env. 115 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Rôtissage automatique
Température :	180 à 190 °C
Température à cœur :	95 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	désactivé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	100 à 120 minutes
Niveau :	2 [2] (1)



# Oie (farcié)

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 200 minutes

## Ingrédients

2 c. à c. de cumin moulu  
1 c. à s. de marjolaine  
Sel  
Poivre  
1 oie (de 3½ kg) vidée, préparée  
2 pommes  
2 oranges, non traitées  
3 oignons nouveaux  
250 ml de vin rouge  
250 ml de fond d'oie

### Accessoires :

plusieurs cure-dents  
Plat à rôtir Gourmet  
Grille

## Préparation

Mélanger le cumin, la marjolaine, le sel et le poivre, et assaisonner l'oie avec ce mélange. Laisser reposer pendant 15 minutes. Pendant ce temps, laver les pommes et les oranges, les couper en gros dés (sans les épucher) et placer cette farce dans l'abdomen de l'oie. Si nécessaire, fermer l'ouverture à l'aide de cure-dents. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Remplir le plat à rôtir Miele d'eau chaude à hauteur d'un pouce. Placer l'oie poitrine vers le bas dans le plat à rôtir Gourmet. Poser les oignons de printemps autour.

Programme automatique :

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et faire cuire.

Réglages manuels :

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et cuire conformément aux étapes 1, 2 et 3.

Retourner l'oie à mi-cuisson. Verser la graisse du plat à rôtir Gourmet dans la casserole.

A la fin de la cuisson, retirer l'oie du plat à rôtir Gourmet et laisser reposer. La garniture à l'orange et à la pomme est destinée uniquement au goût et n'est pas destinée à la consommation.

Retirer les oignons nouveaux. Déglacer le jus de cuisson avec du vin rouge, ajouter le fond d'oie et laisser réduire sur la table de cuisson. Servir l'oie avec la sauce.

### Conseil:

Pour réchauffer, placer l'oie tranchée sur une plaque de cuisson, et réchauffer pendant 5 minutes sous le gril préchauffé, à 240 °C.

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | farcie

Durée du programme : 180 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +  
Chal.tournante+

Température : 220 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de  
diffusions de vapeur : 3 diffusions/manuel, la  
1ère immédiatement  
après introduction du  
produit à cuire, la 2nde  
au bout de 5 minutes, la  
3ème après 10 minutes  
de plus.

Durée cuisson : 25 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 75 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 140 °C

Durée cuisson : 80 minutes



# Oie

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 200 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

## 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. Enfourner le plat à rôtir et cuire.

Au bout de 30 minutes, verser le bouillon de légumes, puis arroser de jus de cuisson toutes les 30 minutes.

### Réglages Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | non farcie

Durée du programme : env. 170 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 160 à 170 °C

Température à cœur : 95 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 180 à 200 minutes

Niveau : 2 [2] (1)



# Poulet

pour 2 personnes | Temps de préparation : 230 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 :

Grille  
Plat à gratin 22 cm x 29 cm  
Thermosonde  
Fil de cuisine

## 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 dans un plat à gratin avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde.

Poser le plat à gratin sur la grille 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. 60 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 170 à 180 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# 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 morceaux de taille égale  
1 poivron jaune en morceaux de taille égale  
1 aubergine en morceaux de taille égale  
1 courgette en morceaux de taille égale  
2 oignons rouges grossièrement hachés  
2 gousses d'ail écrasées  
2 tiges fraîches de romarin  
4 tiges fraîches de thym  
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 :

Plaque de cuisson multi-usages  
Plat à rôtir Gourmet

## Préparation

Mélanger l'huile, le sel, le poivre et le paprika. Badigeonner les cuisses de poulet avec ce mélange. Placer les cuisses de poulet sur la plaque de cuisson multi-usages, enfourner et faire 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 sans cesser de remuer. Ajouter la courgette, les oignons et l'ail puis faire cuire à feu moyen sans cesser de remuer.

Lier ensemble le romarin et le thym. Ajouter les herbes aromatiques, les tomates, 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. Dresser les cuisses de poulet sur les légumes.

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | Cuisse de poulet

Durée du programme : 33 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Rôtissage auto  
Température : 190 à 200 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : désactivé  
Nombre/ Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/ commandée par la durée, au bout de 15 minutes  
Durée cuisson : 30 à 40 minutes  
Niveau : 2 [2] (1)



# Dinde (farcie)

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 230 minutes

## Ingrédients

### Pour les fruits :

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 :

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

6 cure-dents

Fil de cuisine

## 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 cure-dents 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.

Enfourner le plat à rôtir et cuire.

Arroser de ¼ de bouillon de volaille après 30 minutes puis après 30 minutes supplémentaires. Puis badigeonner de jus de cuisson toutes les 30 minutes.

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

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | aliment entier

Durée du programme : env. 180 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 150 à 160 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 160 à 180 minutes

Niveau : 2 [2] (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 cuisse de dinde, prête à cuire  
(1,2 kg)  
500 ml d'eau

### Pour la sauce :

1 boîte d'oreillons d'abricots  
(280 g) égouttés  
150 ml d'eau  
200 g de crème fleurette  
200 g de chutney de mangue  
Sel  
Poivre

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
Thermosonde

## Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la cuisse de dinde avec ce mélange. Mettre la cuisse de dinde avec le côté de la peau vers le haut dans un plat à rôtir Gourmet et insérer la thermosonde. Enfournier le plat à rôtir et cuire.

Au bout de 45 minutes, arroser d'eau et poursuivre la cuisson. Pendant ce temps, couper les oreillons d'abricots en morceaux.

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.

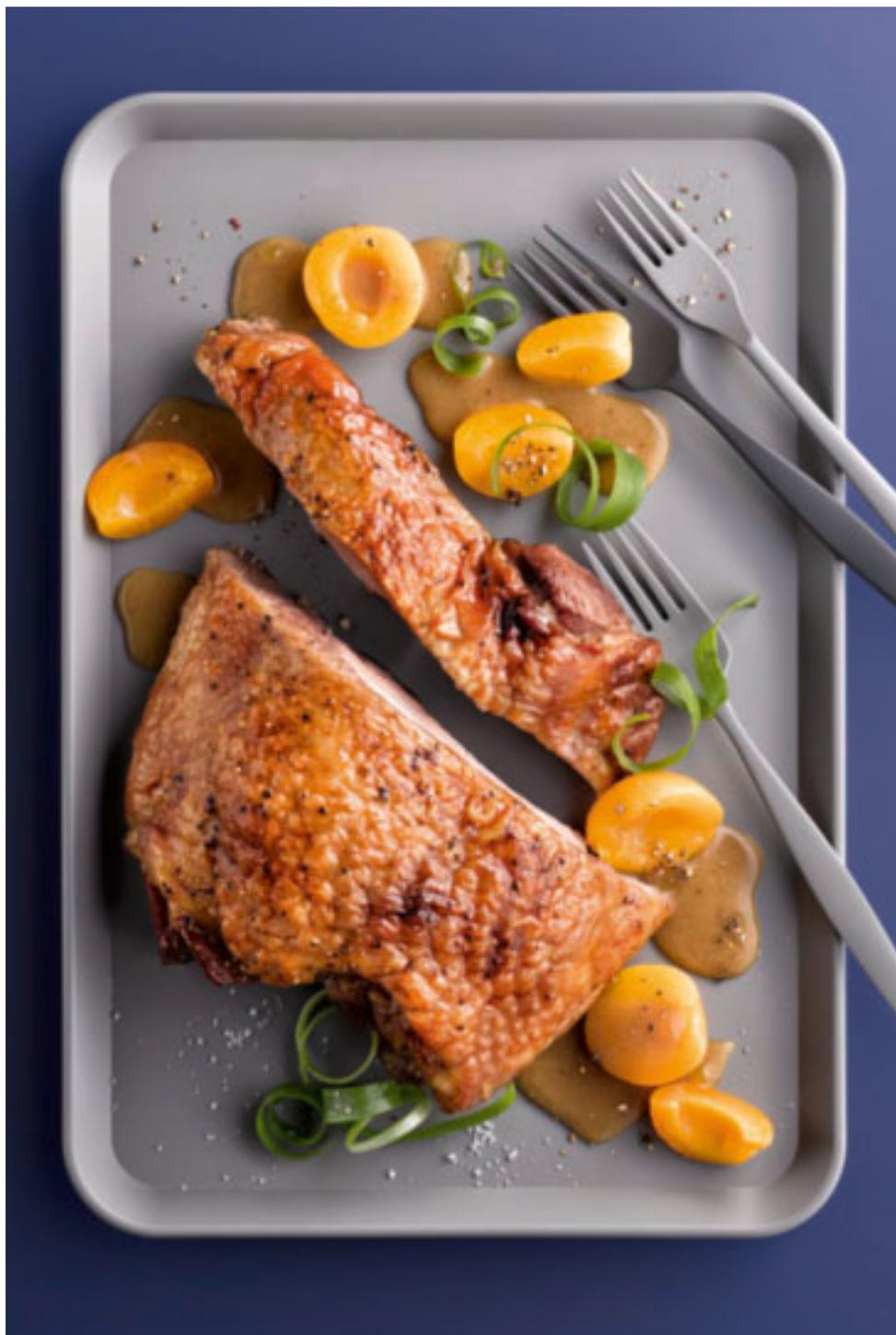
### Réglages Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | Cuisse

Durée du programme : env. 76 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Rôtissage auto  
Température : 190 à 200 °C  
Température à cœur : 85 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : désactivé  
Nombre/ Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions/ commandé par la durée, la 1ère au bout de 10 minutes, la 2nde au bout de 25 minutes supplémentaires  
Durée cuisson : env. 70 à 80 minutes  
Niveau : 2 [2] (1)



# Filet de veau (rôti)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 125 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 :

Plaque de cuisson multi-usages

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.

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

Placer le filet mignon de veau sur la plaque et piquer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages 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 les oignons 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 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 | Rôti

Durée du programme : env. 43 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 160 à 170 °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. 30 à 40 minutes, (rosé), 40 à 50 minutes (à point), 50 à 60 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)



Filet de veau (rôti)

# Filet de veau (cuisson à basse température)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 100 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

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages 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. 92 minutes

#### Réglages manuels

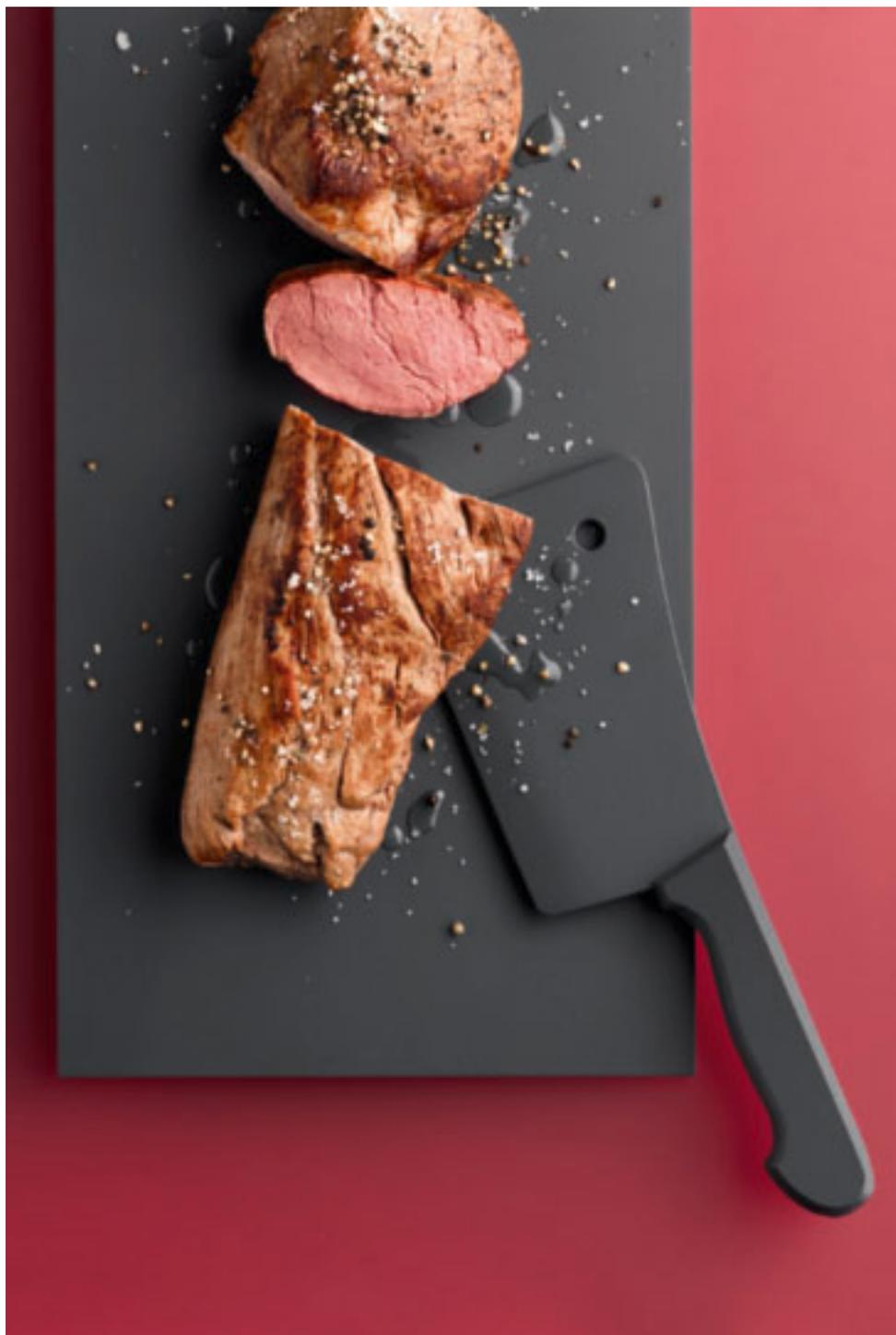
Fonctions spéciales | Cuisson basse température

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 : 2 [1] (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  
200 ml d'eau

### Pour la sauce :

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

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
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. Enfouir le plat à rôtir et cuire.

Au bout de 50 minutes, arroser de la moitié de fond et la moitié d'eau. Au bout de 30 minutes, arroser de l'autre moitié de fond et d'eau.

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

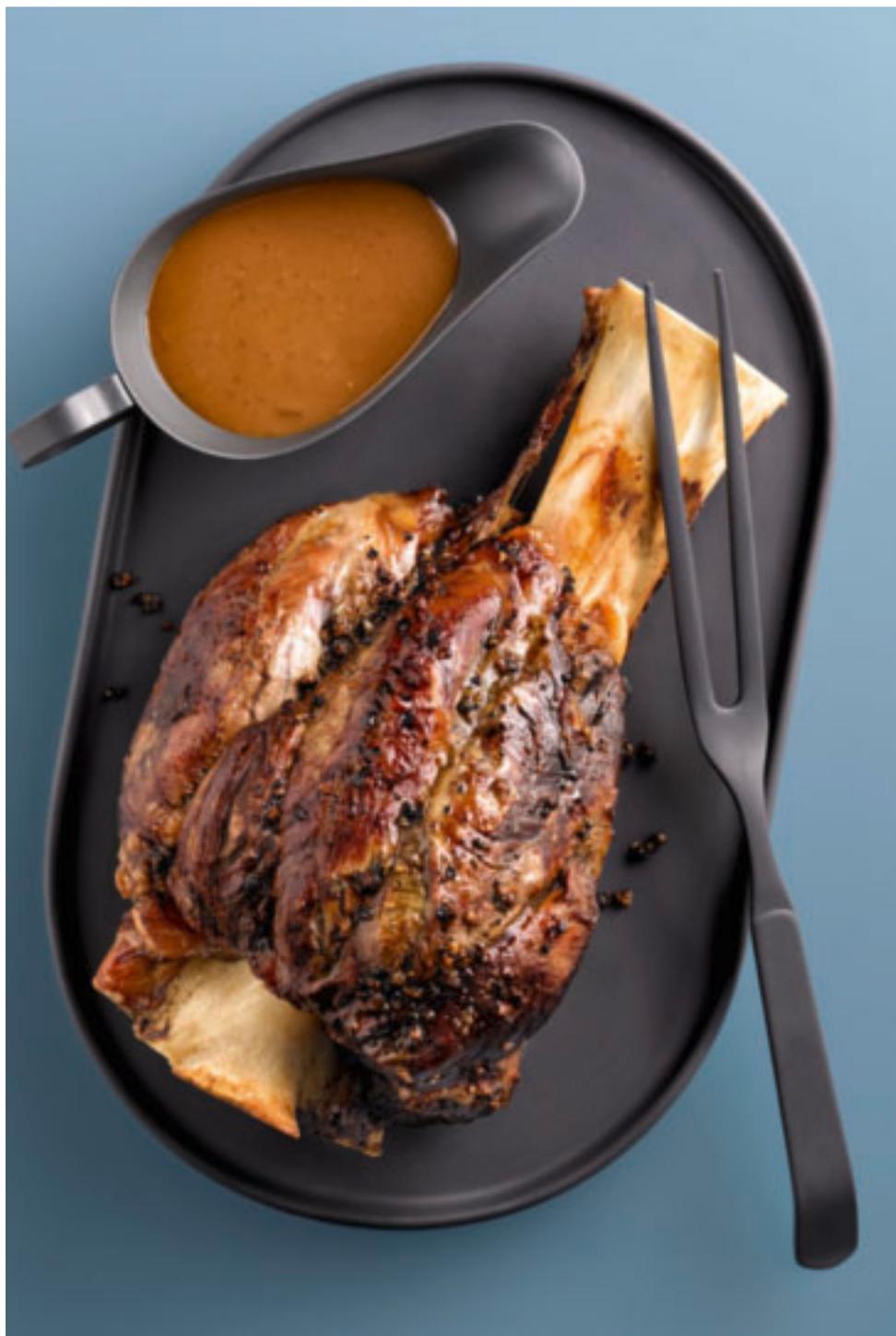
## Réglages

### Programme automatique

Viande | Veau | Jarret de veau  
Durée du programme : env. 120 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. 120 à 130 minutes  
Niveau : 2 [2] (1)



# Selle de veau (rôtie)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 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 :

Thermosonde

Plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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. Placer la selle de veau sur la plaque de cuisson multi-usages et faire 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)

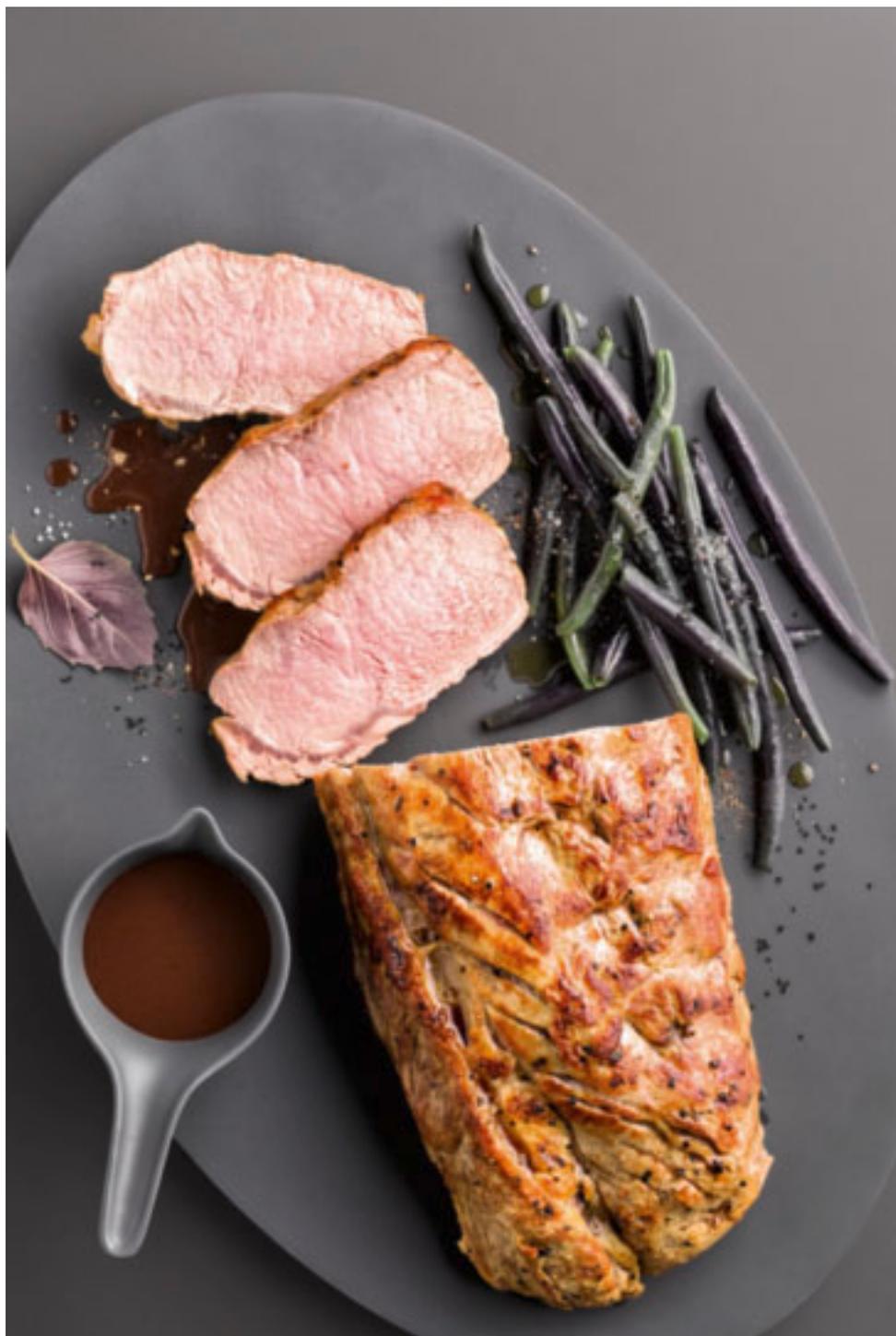
Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : env. 30 à 40 minutes (rosé), 40 à 50 minutes (à point), 50 à 60 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (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

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages 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. 134 minutes

### Réglages manuels

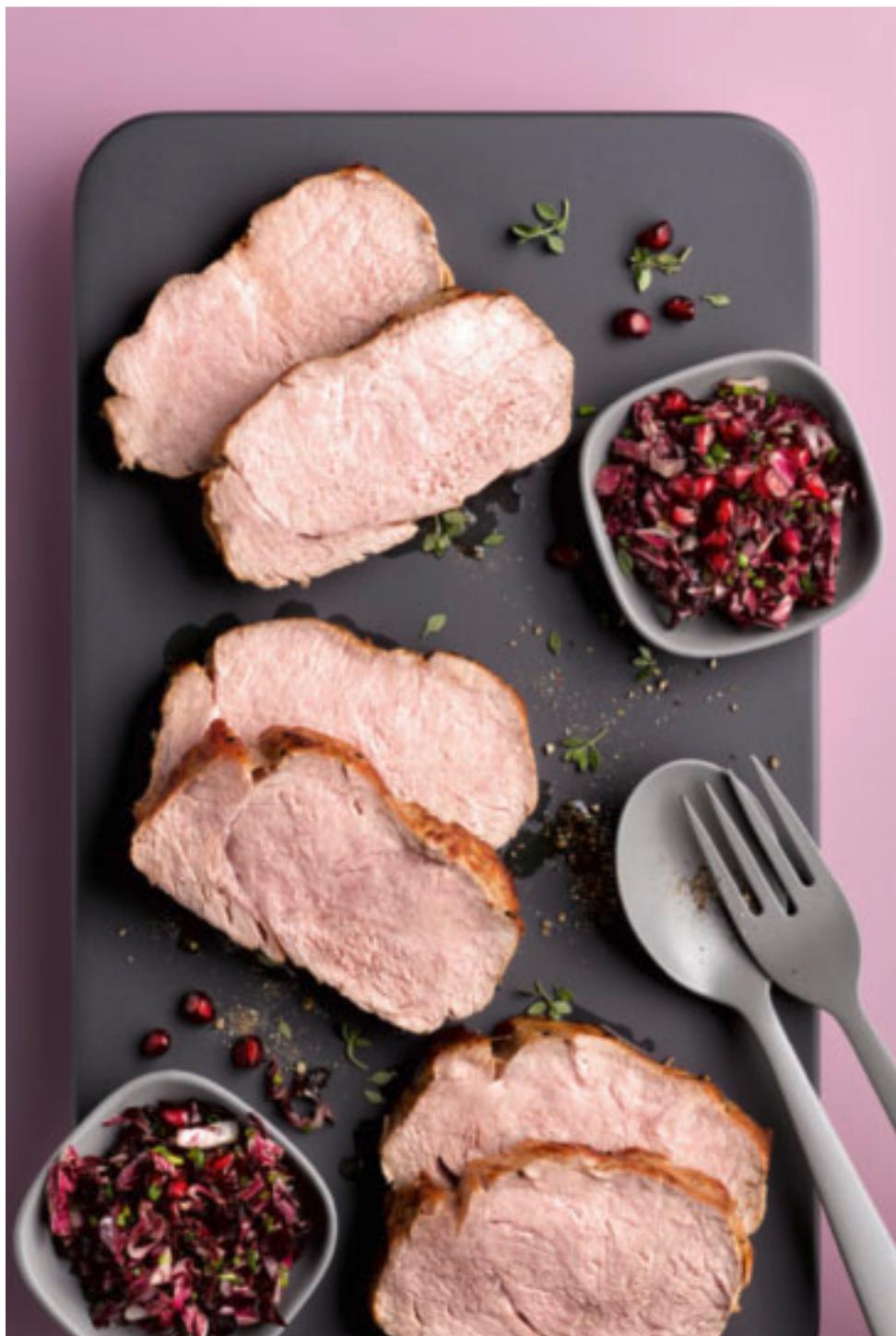
Fonctions spéciales | Cuisson basse température

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 : 2 [1] (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 préparée  
(jarret ou noix)

2 carottes coupées en gros dés

2 tomates coupées en gros dés

2 oignons grossièrement hachés

2 os à moelle (veau ou bœuf)

500 ml de fond de veau

500 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 :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Chinois, fin

Mixeur à purée

## Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir 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.

Saisir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter les os à moelle et la viande de veau. Verser la moitié de l'eau et la moitié du fond de veau. Enfourner le plat à rôtir. Cuire à couvert.

Au bout de 95 minutes, retirer le couvercle et au bout de 5 minutes supplémentaires, verser le reste de fond de veau et d'eau puis 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 : 127 [125] (127) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

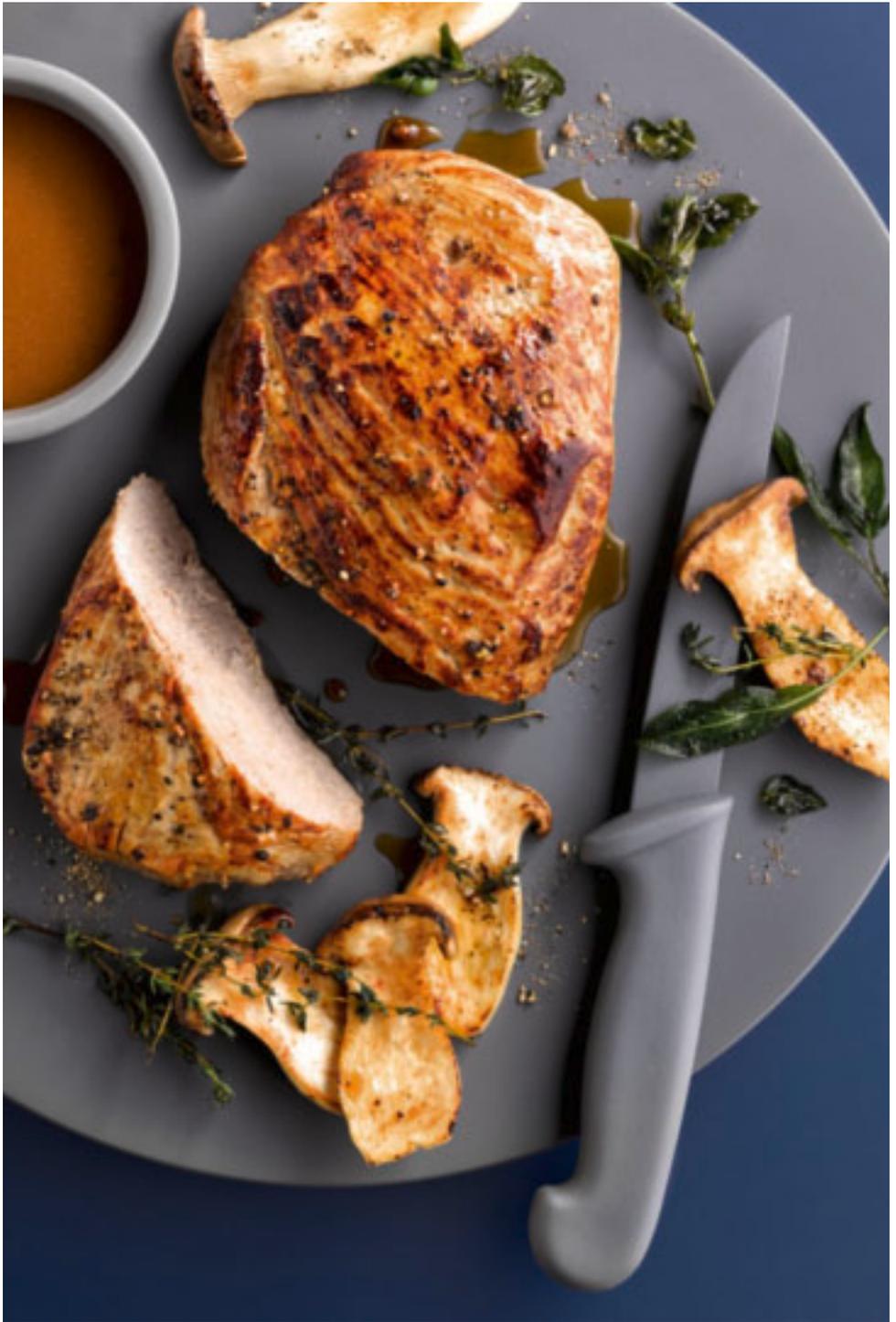
Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 120 à 130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)



# Osso buco

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 130 minutes

## Ingrédients

### Pour l'osso buco :

2 c. à s. d'huile  
1 tomate | finement émincée  
1 oignon | finement haché  
80 g de carottes | en dés  
80 g de céleri | coupé en dés  
50 g de poireaux | en rondelles  
4 gousses d'ail | finement hachées  
1 c. à s. de concentré de tomates  
6 tranches de jarret de veau (d'env. 250 g)  
Sel  
Poivre | fraîchement moulu  
2 c. à s. de farine de blé type 45  
50 g de beurre clarifié  
200 ml de vin blanc  
800 ml de bouillon de bœuf  
1 c. à s. de sauce pour rôti sous forme de pâte  
30 g de romarin  
30 g de sauge  
30 g de thym

### Pour parsemer :

1 c. à s. de persil haché  
1 citron non traité | uniquement le zeste | râpé

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

## Préparation

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

Verser l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter les légumes, l'ail et le concentré de tomate.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte et faire revenir conformément à la phase de cuisson 2.

Saler et poivrer le jarret de veau, le passer dans la farine. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir le jarret 3 à 4 minutes de chaque côté.

Ajouter le jarret de veau, le vin blanc, le bouillon de bœuf, la sauce pour rôti et les herbes aux légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Laisser cuire doucement à couvert conformément à l'étape de cuisson 3.

Servir le jarret de veau avec la sauce, le zeste râpé de citron et le persil.

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Veau | Osso buco

Durée du programme : 110 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Étape de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Étape de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée cuisson : 90 minutes



# Carré d'agneau avec légumes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

## Ingrédients

1 c. à c. de romarin  
2 gousses d'ail, hachées  
30 g d'huile  
80 g de moutarde de Dijon  
2 c. à s. de cumin  
1 c. à c. de miel  
¼ c. à c. de sel  
Poivre, fraîchement moulu  
2 carrés d'agneau (avec 8 côtes-  
lettes chacun), préparés  
2 carottes  
1 patate douce  
4 pommes de terre primeurs  
2 betteraves rouge, petites  
2 oignons  
2 c. à s. d'huile  
Sel  
Poivre

## Préparation

Mélanger le romarin, l'ail, l'huile, la moutarde de Dijon, le cumin, le miel, le sel et le poivre et en badigeonner les carrés d'agneau. Poser les carrés d'agneau sur la grille ou la tôle pour griller et rôtir et l'enfourner.

Éplucher les carottes et les patates douces et les couper en petits dés. Couper en deux les pommes de terre primeurs. Couper les oignons et les betteraves en tranches. Mélanger les légumes avec l'huile, les placer sur une plaque et saler. Enfourner la plaque avec les légumes en dessous de la viande et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Retirer les carrés d'agneau du four, enfourner les légumes au niveau supérieur et continuer la cuisson conformément à l'étape de cuisson 2.

Envelopper les carrés d'agneau cuits dans une feuille d'aluminium, les laisser reposer pendant environ 10 minutes, puis les découper et les servir avec les légumes.

### Accessoires :

Grille ou gril & tôle de rôtissage  
Plaque de cuisson multi-usages  
Papier aluminium

### Réglages

#### Programme automatique

Viande | Agneau | Carré  
d'agneau avec légumes  
Durée du programme :  
34 minutes

#### Réglages manuels

Étape de cuisson 1  
Modes de cuisson :  
HydraCook + Chal.tournante+  
Température : 190 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de  
vapeur : 2 diffusions/ manuel, la  
1ère après avoir atteint  
la température, la 2nde  
au bout de 10 minutes  
supplémentaires

Durée cuisson : 24 minutes  
Niveau : 3 (carré d'agneau) +  
2 (légumes) [3 (carré  
d'agneau) +  
1 (légumes)] (2)

Étape de cuisson 2  
Modes de cuisson : Turbogril  
Température : 190 °C  
Durée cuisson : 10 minutes  
Niveau : 2



# Gigot d'agneau

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 140 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 :

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

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle  
Thermosonde

## Préparation

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

Poser le gigot d'agneau dans le plat à rôtir Gourmet et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir. Cuire à couvert.

Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle. Verser le vin rouge et le bouillon de légumes, puis poursuivre la cuisson.

Sortir le gigot d'agneau et délayer le jus de cuisson avec 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. 130 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température:	170 à 180 °C
Température à cœur :	76 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	désactivé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	env. 100 à 120 minutes
Niveau :	2 [2] (1)



# Selle d'agneau (rôtie)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 30 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 :

Plaque de cuisson multi-usages

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.

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

Placer les carrés d'agneau sur la plaque et piquer la thermosonde. Enfournier le plat de cuisson multi-usages. Cuire les carrés d'agneau.

### Réglages

#### Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau | Rôtir

Durée du programme : env. 23 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)

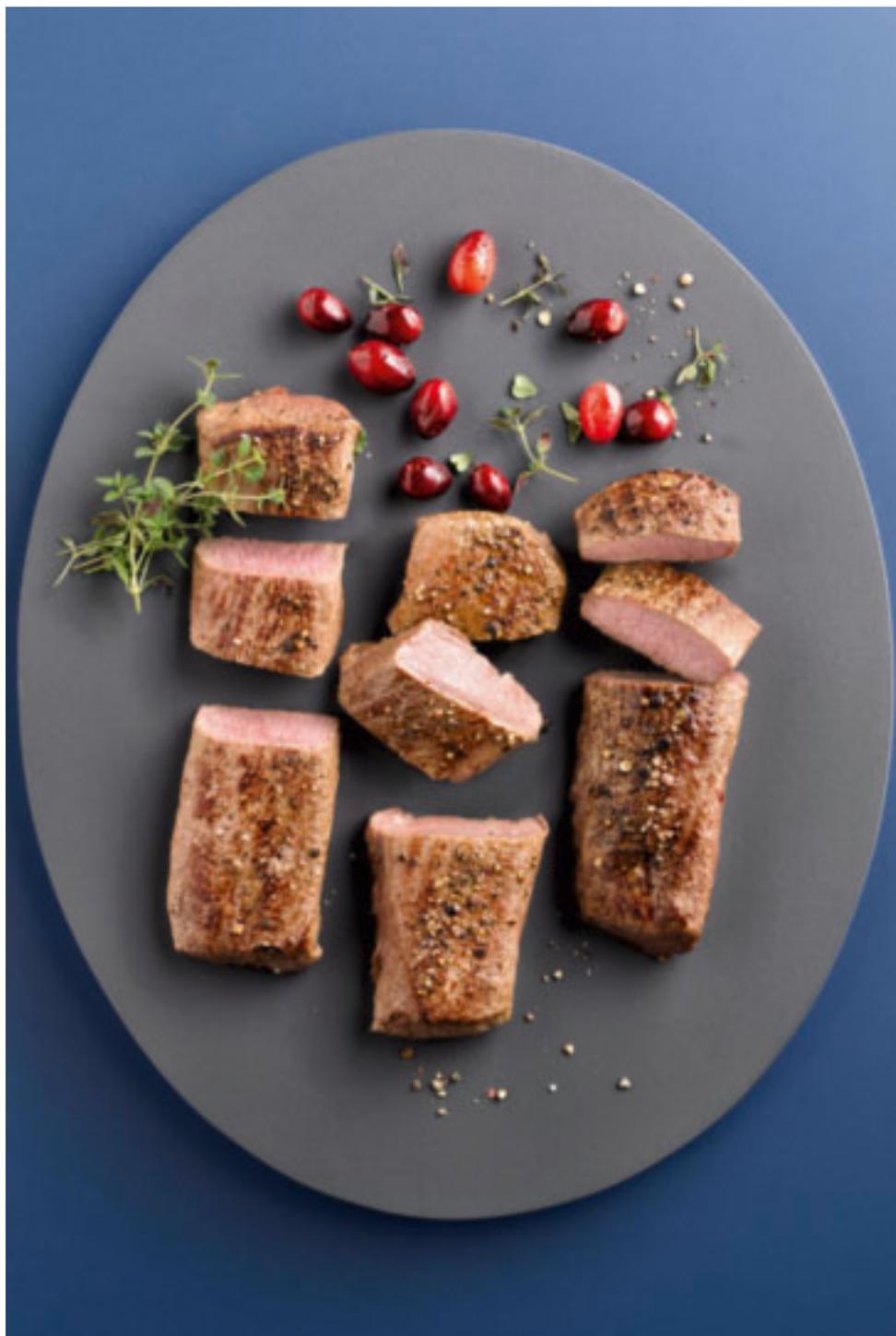
Booster : activé

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 : 2 [1] (1)



Selle d'agneau (rôtie)

# Selle d'agneau (cuisson à basse température)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90 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

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages 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 et 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. 75 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. 25 à 35 minutes, (rosé), 65 à 75 minutes (à point), 80 à 90 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)



Selle d'agneau (cuisson à basse température)

# Bœuf façon Wellington

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 120 minutes

## Ingrédients

850 g de filet de bœuf, paré  
Poivre, noir | fraîchement moulu  
Sel  
1½ c. à s. d'huile  
3 c. à s. de beurre  
2 échalottes | émincées  
finement  
2 gousses d'ail | écrasées  
250 g de champignons |  
émincés finement  
2 c. à s. de feuilles de thym,  
frais | hachées  
100 ml de vermouth, extra sec  
150 g de pâté de foie, de qualité  
15 g de persil frais  
12 tranches de lard nature  
500 g de pâte feuilletée  
2 œufs, calibre M | uniquement  
le jaune | battus  
1 c. à c. d'eau

### Pour saisir :

1 c. à s. d'huile

### Accessoires :

Film alimentaire  
Papier sulfurisé  
Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages  
Thermosonde

### Conseil:

Vous pouvez accompagner  
votre viande d'haricots verts.  
Vous pouvez aussi utiliser du  
vin blanc sec à la place du  
vermouth.

## Préparation

Badigeonner le filet de bœuf d'huile, saler et poivrer. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif de chaque côté. Laisser refroidir.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire revenir les échalotes et l'ail jusqu'à ce que les échalotes deviennent transparentes. Ajouter ensuite les champignons et le thym. Etuver pendant 5 à 6 minutes supplémentaires. Ajouter le vin et laisser cuire la préparation 10 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le liquide se soit complètement évaporé. Incorporer le pâté de foie et le persil. Assaisonner la préparation selon votre goût. Laisser refroidir.

Superposer 2 feuilles de film adhésif sur une surface de travail propre ou sur une grande planche à découper. Déposer le lard en deux couches sur les films fraîcheur en veillant à ce que les tranches se chevauchent légèrement. Répartir la moitié des champignons. Placer le filet de bœuf dessus et répartir le reste des champignons. À l'aide du film fraîcheur, envelopper le lard autour du filet de bœuf, de manière à obtenir un rouleau ferme. Mettre la viande au réfrigérateur.

Dérouler la pâte feuilletée. Saupoudrer la surface de farine. Dérouler un tiers de la pâte sur 18 cm x 30 cm, puis le reste de pâte sur 28 cm x 36 cm. Retirer le filet de boeuf du film fraîcheur et placer le au milieu de la plus petite bande de pâte. Battre le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonner les bords de pâte ainsi que la partie supérieure et les côtés du filet emballé.

À l'aide d'un rouleau, soulever avec précaution la plus grande pièce de pâte et placer la autour du filet de bœuf puis bien appuyer. Former une bordure de pâte d'environ 3 cm de large. Fermer hermétiquement le bord à l'aide d'une fourchette. Badigeonner l'ensemble de la pâte avec plus de jaune d'oeuf. Mettre au frais entre 30 minutes minimum et 24 heures.

Tapisser de papier sulfurisé la plaque ou la plaque de cuisson multi-usages puis poser dessus le bœuf Wellington. Insérer la thermosonde. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Programme automatique :  
Enfourner le bœuf Wellington et le faire cuire.

Réglages manuels :  
Enfourner le bœuf Wellington et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3.

Laisser reposer 10 minutes avec la thermosonde.  
Couper la viande en tranches et dresser.

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Bœuf | Bœuf Wellington

Durée du programme : env. 60 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 210 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : HydraCook +  
Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de  
diffusions de vapeur : 2 diffusions/ manuel, la  
1ère au bout de 10 mi-  
nutes, la 2nde au bout de  
5 minutes supplémentaires

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Température à coeur : 48 °C (rosé), 53 °C  
(à point), 60 °C (bien cuit)

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé

Durée cuisson : env. 45 minutes



# 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 en morceaux  
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 Gourmet avec couvercle

## 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 encore 3 minutes.

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. Placer la viande dans le plat à rôtir Gourmet. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Programme automatique  
Enfourner le plat à rôtir et cuire.

Réglages manuels :  
Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et cuire conformément aux étapes 1 et 2.

Saler et poivrer une dernière fois avant de servir.

### Réglages

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Hachis de bœuf  
Durée du programme : 210 minutes

#### Réglages manuels

Étape de cuisson 1  
Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 180 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : désactivé  
Durée cuisson : 45 minutes  
Niveau : 2

Étape de cuisson 2  
Température : 150 °C  
Durée cuisson : 165 minutes



# Filet de bœuf (rôti)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 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 :

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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 plaque de cuisson multi-usages, enfoncer la thermosonde puis enfourner. Cuire le filet de bœuf.

### Réglages

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Rôti

Durée du programme : env. 43 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)

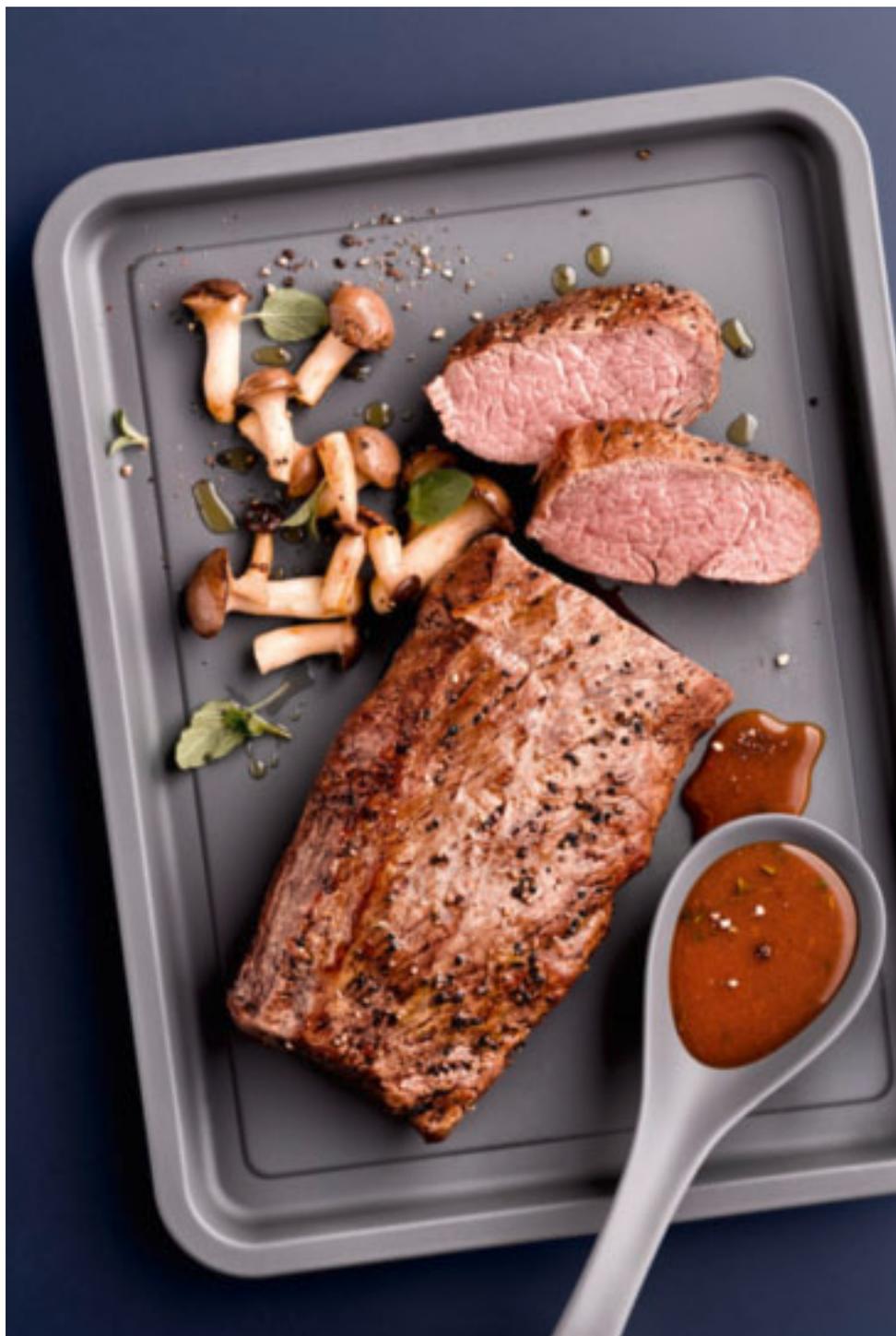
Booster : activé

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 : 2 [1] (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

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages 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. 85 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. 50 à 70 minutes (rosé), 70 à 90 minutes (à point), 100 à 120 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)



Filet de bœuf (cuisson à basse température)

# 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 préparée (culotte ou épaule)  
200 g de carottes coupées en gros dés  
2 oignons grossièrement hachés  
50 g de céleri coupé en dés  
1 feuille de laurier  
500 ml de fond de bœuf  
500 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 fécule  
1 c. à s. d'eau | froide  
Sel  
Poivre

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle  
Passoire  
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 le bœuf avec ce mélange.

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

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et cuire à couvert.

Au bout de 105 minutes, verser le reste de fond de bœuf et d'eau puis retirer le couvercle au bout de 10 minutes supplémentaires.

Pour la sauce, sortir la viande et la feuille de laurier. Verser si nécessaire de l'eau. 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 fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

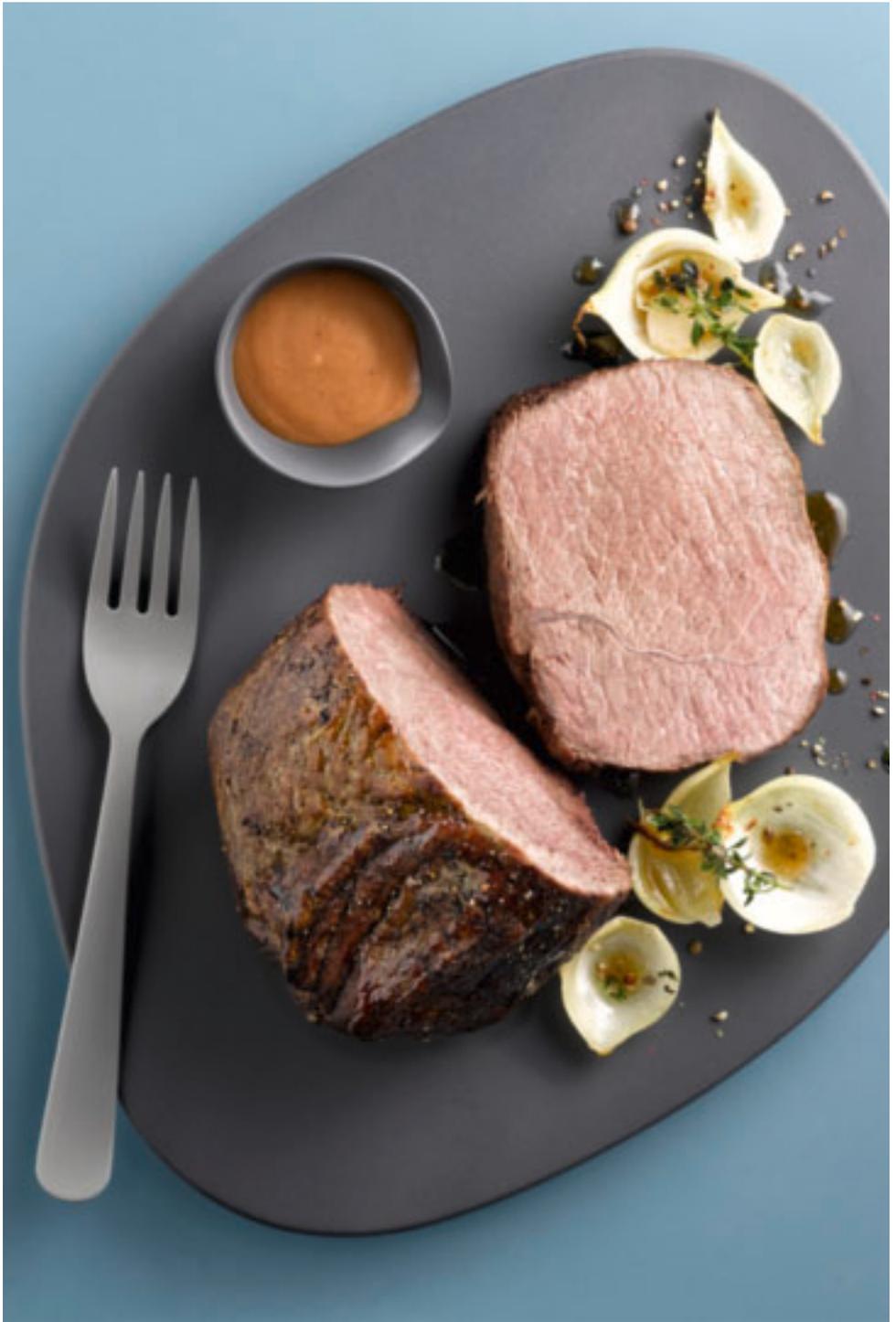
## Réglages

### Programme automatique

Viande | Bœuf | Bœuf en daube  
Durée du programme : 131 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 150 à 160 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : désactivé  
Durée cuisson : 120 à 130 minutes  
Niveau : 2 [2] (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 (préparé)

### 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 :

Plaque de cuisson multi-usages  
Thermosonde

## Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. 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 plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et 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. 53 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 : 2 [1] (1)



Rosbif (rôti)

# 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 (préparé)

### Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

### Accessoires :

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages 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. 117 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. 60 à 80 minutes (rosé), 100 à 130 minutes (à point), 130 à 160 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)



Rosbif (cuisson à basse température)

# Yorkshire Pudding

pour 12 macarons | Temps de préparation : 40 minutes

## Ingrédients

12 c. à c. d'huile  
220 g de farine de blé (type 45)  
1 c. à c. de sel  
3 œufs, calibre M  
225 ml de lait (3,5 % de MG)

### Accessoires :

Plaque pour 12 muffins Ø 5 cm  
Grille

## Préparation

Verser une c. à c. d'huile dans chacun des 12 moules de la plaque à muffins. Poser la plaque à muffins sur la grille et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mélanger la farine et le sel. Creuser un puits, ajouter les œufs, mélanger en commençant par les œufs et en incorporant petit à petit la farine. Ajouter le lait et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Dès que l'enceinte a atteint la bonne température, répartir la pâte uniformément dans les moules à muffins et la faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages manuels :

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

### Réglages

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Yorkshire pudding

Durée du programme : 28 [30] (22) minutes

#### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson:

Chaleur tournante + (Chaleur sole/voûte)

Température :  
210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster :  
activé

Préchauffage :  
activé

Crisp function :  
désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :  
1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire

Niveau :  
2 [2] (1)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson :

HydraCook + Chal.tournante+  
Température :

210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster :

activé

Préchauffage :

activé

Crisp function :

désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson :

26-30 [28-32] (20-25) minutes



Yorkshire Pudding

# Pain de viande

pour 10 personnes | Temps de préparation : 85 minutes

## Ingrédients

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

### Accessoires :

Plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

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

Travailler la préparation en forme de miché de pain puis la poser sur la plaque de cuisson multi-usages.

Programme automatique :

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire le pain de viande.

Réglages manuels :

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages 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 : 75 minutes

#### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 220 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 15 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 170 °C

Nombre/ Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion de vapeur/  
automatique

Durée cuisson : 40 minutes

Étape de cuisson 3

Température : 140 °C

Durée cuisson : 20 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 et  
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 :

Plaque de cuisson multi-usages  
Thermosonde  
Mixeur à purée

## Préparation

Poser le carré de porc sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire le carré de porc.

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. 55 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson :	HydraCook + Chal.tournante+
Température :	150 à 160 °C
Température à cœur :	63 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	désactivé
Crisp function :	désactivé
Nombre/ Type de diffusions de vapeur :	commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au bout de 20 minutes, la 3ème au bout de 40 minutes
Durée cuisson :	env. 50 à 60 minutes
Niveau :	2 [1] (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 :

2 c. à s. d'huile

### Accessoires :

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

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. 160 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 : 2 [1] (1)



Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)

# Rôti de porc croustillant

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 190 minutes

## Ingrédients

### Pour le rôti :

1,5 kg viande de porc avec couenne (quasi), préparée  
3 c. à s. d'huile  
1½ c. à c. de sel  
½ c. à c. de poivre

### Pour mouiller :

500 ml de bouillon de légumes

### Pour la sauce :

400 ml d'eau  
150 g de crème fraîche  
3 c. à c. de féculé  
3 c. à s. d'eau froide  
Sel  
Poivre

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
Thermosonde

## Préparation

Inciser la couenne tous les 2 centimètres à l'aide d'un couteau aiguisé. Mélanger l'huile, le poivre et le sel. Badigeonner la viande de ce mélange.

Placer la viande de porc avec la couenne dirigée vers le haut dans le plat à rôtir Gourmet, insérer la thermosonde, enfourner et cuire. Au bout de 90 minutes, arroser avec le bouillon de légumes et poursuivre la cuisson.

Réserver la viande de porc et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. 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. Saler et poivrer.

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de porc croustillant

Durée du programme : env. 155 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 130 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

3 diffusions de vapeur/ commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au bout de 20 minutes, la 3ème au bout de 70 minutes

Durée cuisson : env. 50 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Température : 250 °C

Crisp function : activé

Durée cuisson : env. 20 minutes

Étape de cuisson 3

Température : 190 à 200 °C

Durée cuisson : env. 80–90 minutes



# Rôti de jambon

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

## Ingrédients

### Pour le rôti :

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 préparée  
(noix de jambon)

### Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

### Pour mouiller :

250 ml de bouillon de légumes

### Pour la sauce :

300 ml d'eau

250 ml de bouillon de légumes

100 g de crème fraîche

2 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Sucre

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Thermosonde

## Préparation

Mélanger la moutarde, le sel, le poivre et le paprika. Badigeonner la viande de ce mélange. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet et bien faire revenir la viande de porc sur tous les côtés. Mouiller avec ¼ l de bouillon de légumes.

Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir. Cuire le rôti de jambon à couvert. Au bout de 55 minutes, retirer le couvercle et terminer la cuisson.

Réserver la viande de porc. Délayer le jus de cuisson dans l'eau et le bouillon de légumes. 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. 138 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 160 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions, commandé par la durée, la 1ère au bout de 60 minutes, la 2nde au bout de 90 minutes

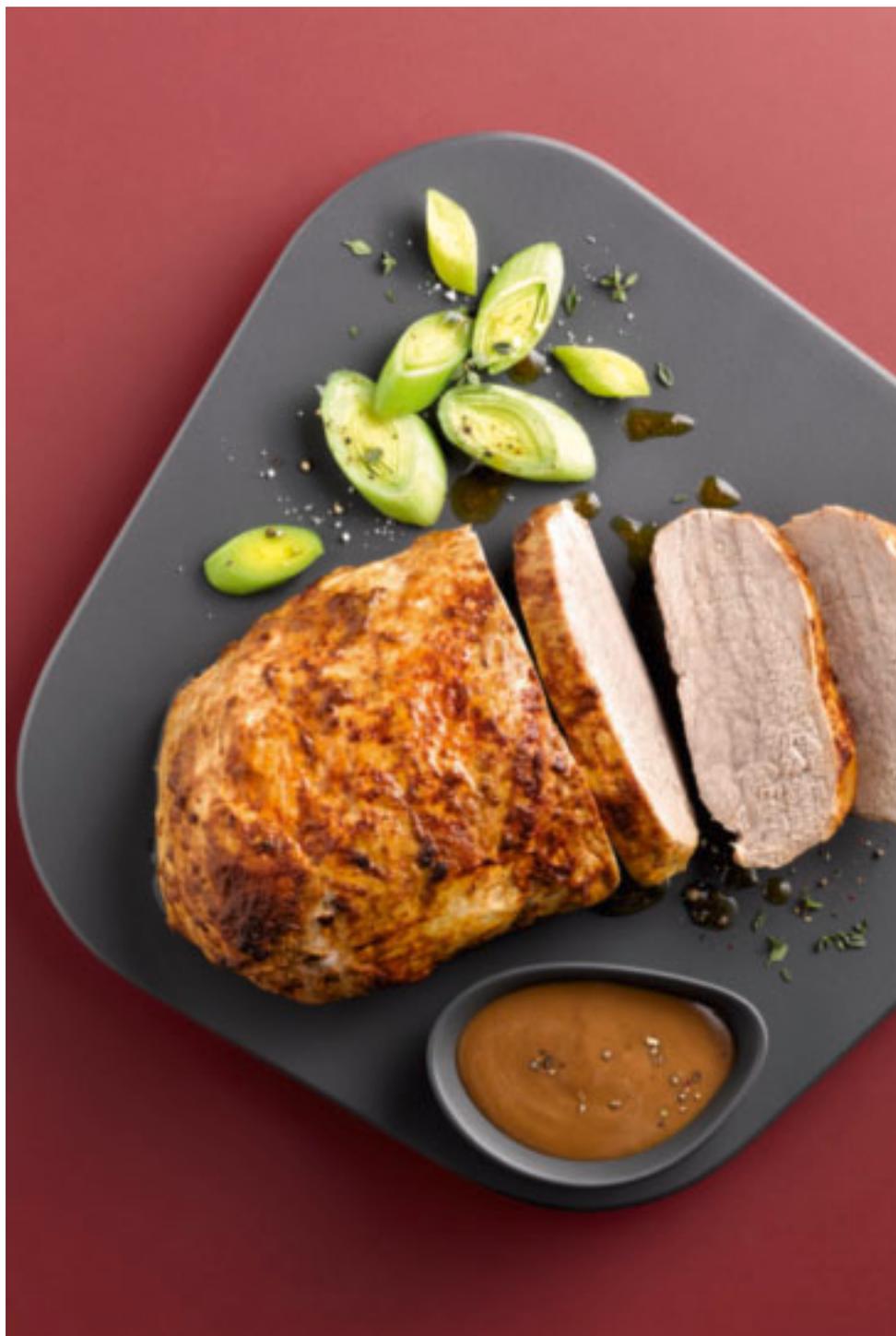
Durée cuisson : env. 55 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Étape de cuisson 2

Température : 140 °C

Durée cuisson : env. 70 à 80 minutes



Rôti de jambon

# Poitrine de porc

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 210 minutes

## Ingrédients

1 poitrine de porc (1,5 à 2 kg, désossée), préparée

Sel

250 g de miel | liquide

2 c. à s. de sauce soja, sucrée

2 c. à c. de sauce soja

1 c. à c. de gingembre, frais | finement râpé

1 c. à c. de poudre cinq épices (Five Spice)

1 gros piment, rouge | épépiné et finement émincé

1 gros piment, vert | épépiné et finement émincé

### Accessoires :

Grille ou gril & tôle de rôtissage

Plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

Entailler la peau de la poitrine de porc avec un couteau bien aiguisé dans le sens de la longueur et en biais, en traçant des lignes espacées d'1 cm. Placer la viande avec la peau vers le haut sur la grille ou le plat multi-usages et cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner.

Programme automatique : Pour terminer, cuire.

Réglages manuels : Cuire conformément à l'étape de cuisson 1 à 4.

Pour la sauce, mettre le miel, la sauce soja, le gingembre et la poudre cinq épices dans une casserole, remuer et mijoter à feu moyen pendant 10 minutes. Maintenir au chaud et ajouter le piment juste avant de servir.

Laisser reposer la poitrine de porc pendant 10 minutes avant de la trancher. Couper la viande en portions et servir avec la sauce.

### Réglages

#### Programme automatique

Viande | Porc | Lard de poitrine

Durée du programme : 165 minutes

### Conseil:

Par conséquent, servir le pak choi ou le chou chinois cuit à la vapeur.

## Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +  
Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 170 minutes

Nombre/ Type de  
diffusions de vapeur : 2 diffusions/ manuel,  
la 1ère immédiatement  
après introduction du  
produit à cuire, la 2nde  
au bout de 30 minutes  
supplémentaires

Durée cuisson : 30 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Température : 150 °C

Crisp function : activé

Nombre/ Type de  
diffusions de vapeur : 1 diffusion de vapeur /  
manuel / immédiatement  
après introduction du  
produit à cuire

Durée cuisson : 120 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 210 [230] (230) °C

Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 4

Modes de cuisson : Turbogril

Température : 210 [230] (230) °C

Durée cuisson : 10 minutes



# 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  
1½ c. à c. de fécule  
2 c. à s. d'eau froide

### Accessoires :

Plaque de cuisson multi-usages  
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 plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. 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 fécule 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 | Rôti

Durée du programme : env. 44 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 : 2 [1] (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

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

## Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

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.

Programme automatique :

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

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2. 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. 83 minutes

### Réglages manuels

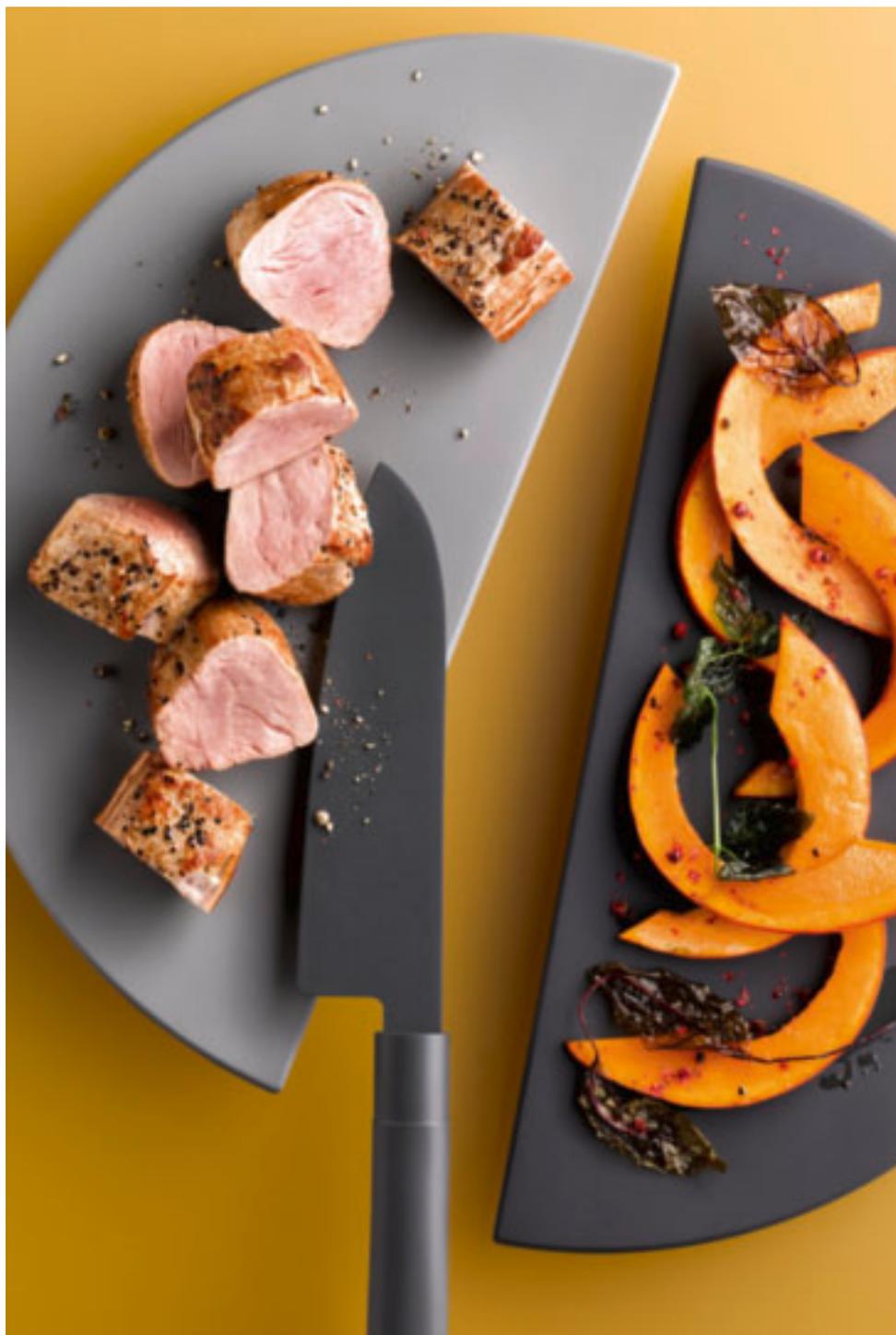
Fonctions spéciales | Cuisson basse température

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 : 2 [1] (1)



Filet de porc (cuisson à basse température)

# Jambon de Noël

14 parts | Temps de préparation : 190 minutes + 5 heures pour la lixiviation

## Ingrédients

3½ kg de jambon avec couenne, saumuré, préparé  
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune  
2 c. à s. de féculé  
2 c. à s. de moutarde de Dijon, forte  
2 c. à s. de moutarde douce  
1 c. à c. de chapelure

### Accessoires :

Plat à rôti Gourmet  
Thermosonde  
Papier aluminium

## Préparation

Placer le jambon dans un grand plat avec de l'eau pendant env. 5 heures pour lixiviation.

Avec un couteau bien aiguisé, couper la couenne en croix. Emballer le jambon dans du papier aluminium, puis le placer dans un plat à rôti Gourmet. Piquer la thermosonde à travers le papier aluminium et enfourner le jambon.

Retirer le jambon et le laisser refroidir. Retirer le papier aluminium et enlever le dessus de la couenne. Préchauffer le four conformément aux réglages.

Mélanger le jaune d'œuf, la féculé et la moutarde puis badigeonner le dessus de la viande. Saupoudrer de chapelure et faire gratiner le jambon.

## Réglages

### Programme automatique

Viande | Porc | Jambon de Noël

Durée du programme : env. 170 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température :	165 à 175 °C
Température à cœur :	85 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	activé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	env. 160 à 170 minutes
Niveau :	2 [2] (1)
Gratiner le jambon	
Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température :	225 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	activé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	15 minutes
Niveau :	2 [2] (1)



# 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  
20 g 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 féculé  
2 c. à s. d'eau

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

## Préparation

Laisser tremper les cuisses de lapin dans le petit lait pendant environ 12 heures. La retourner plusieurs fois.

Rincer les cuisses de lièvre à l'eau, les essuyer et retirer la peau. Saler et poivrer.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Chauffer le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet sur la zone 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.

Enfourner les plats à rôtir Gourmet. Cuire à couvert les cuisses de lapin, conformément à l'étape de cuisson 1.

Au bout de 20 minutes, ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson à couvert.

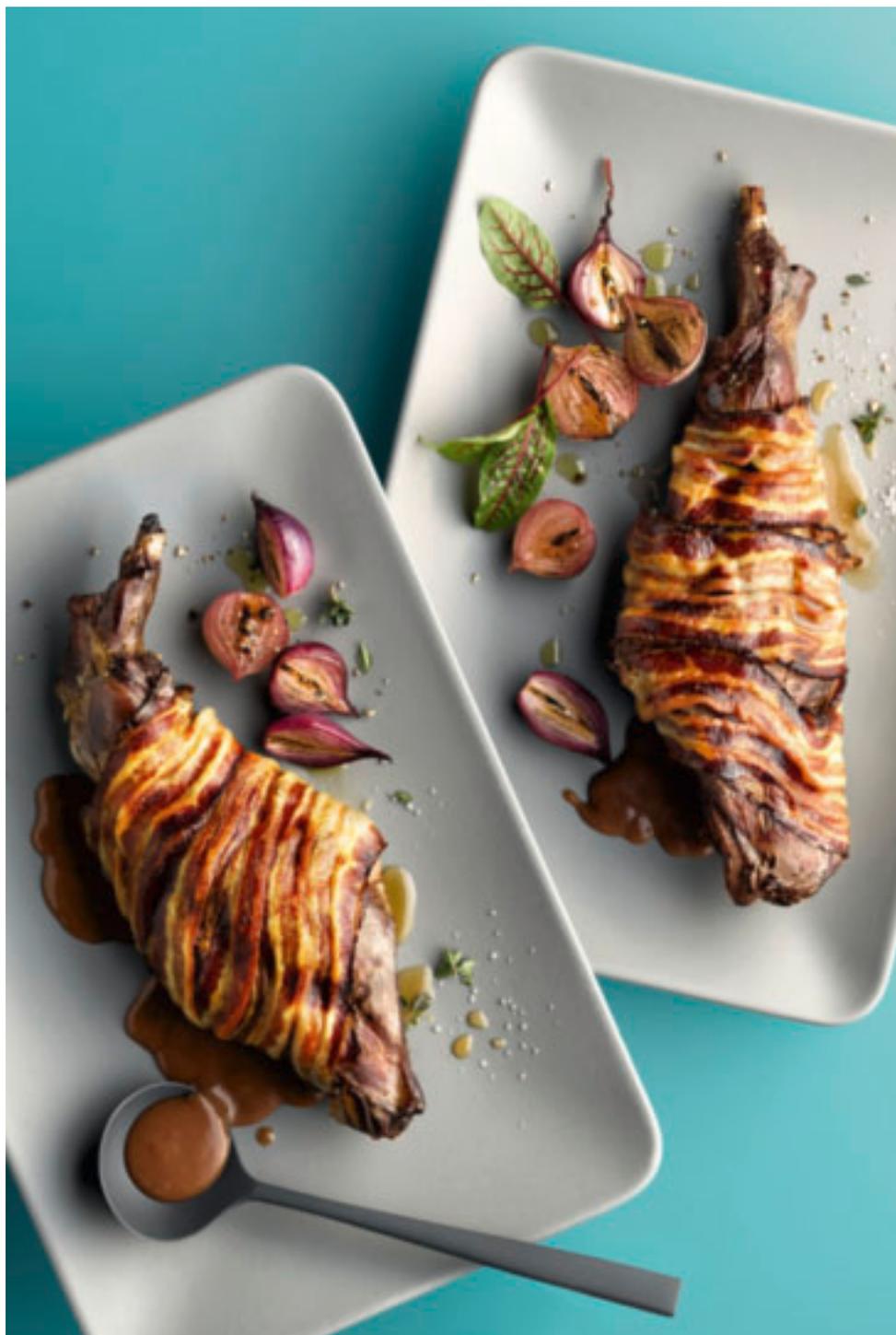
Sortir les cuisses de lièvre et allonger le jus de cuisson avec le reste de la crème et l'eau. Allonger la féculé avec de l'eau et ajouter à la sauce. Porter le tout à ébullition. Remettre les cuisses de lièvre dans la sauce.

### Réglages Programme automatique

Viande | Gibier | Cuisse de lièvre  
Durée du programme : 132 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 : 2 [2] (1)



# Lapin

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 110 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 lardons

2 oignons émincés

1 c. à c. de thym effeuillé

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 fécule

2 c. à s. d'eau

Sel

Poivre

### Accessoires :

Plat à rôti Gourmet avec couvercle

## 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 rôti Gourmet. Saisir les lardons et les morceaux de lapin. Ajouter les oignons et le thym. Mouiller au vin blanc et à l'eau.

Enfourner le plat à rôti. Cuire le lapin à couvert.

Réserver les morceaux de lapin. Ajouter la moutarde et la crème fraîche puis porter à ébullition sur la table de cuisson.

Allonger la fécule 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 : 82 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 2 [2] (1)



# Selle de cerf

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 160 minutes + 24 heures à mariner

## 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

### Pour la sauce :

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

### Pour saisir :

2 c. à s. d'huile

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
Plaque de cuisson multi-usages  
Thermosonde

## 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. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Faire chauffer l'huile dans un plat à rôtir Gourmet et saisir la selle de cerf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Poser la selle de cerf sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enrober la selle de cerf de lard. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire la selle de cerf. Au bout de 35 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.

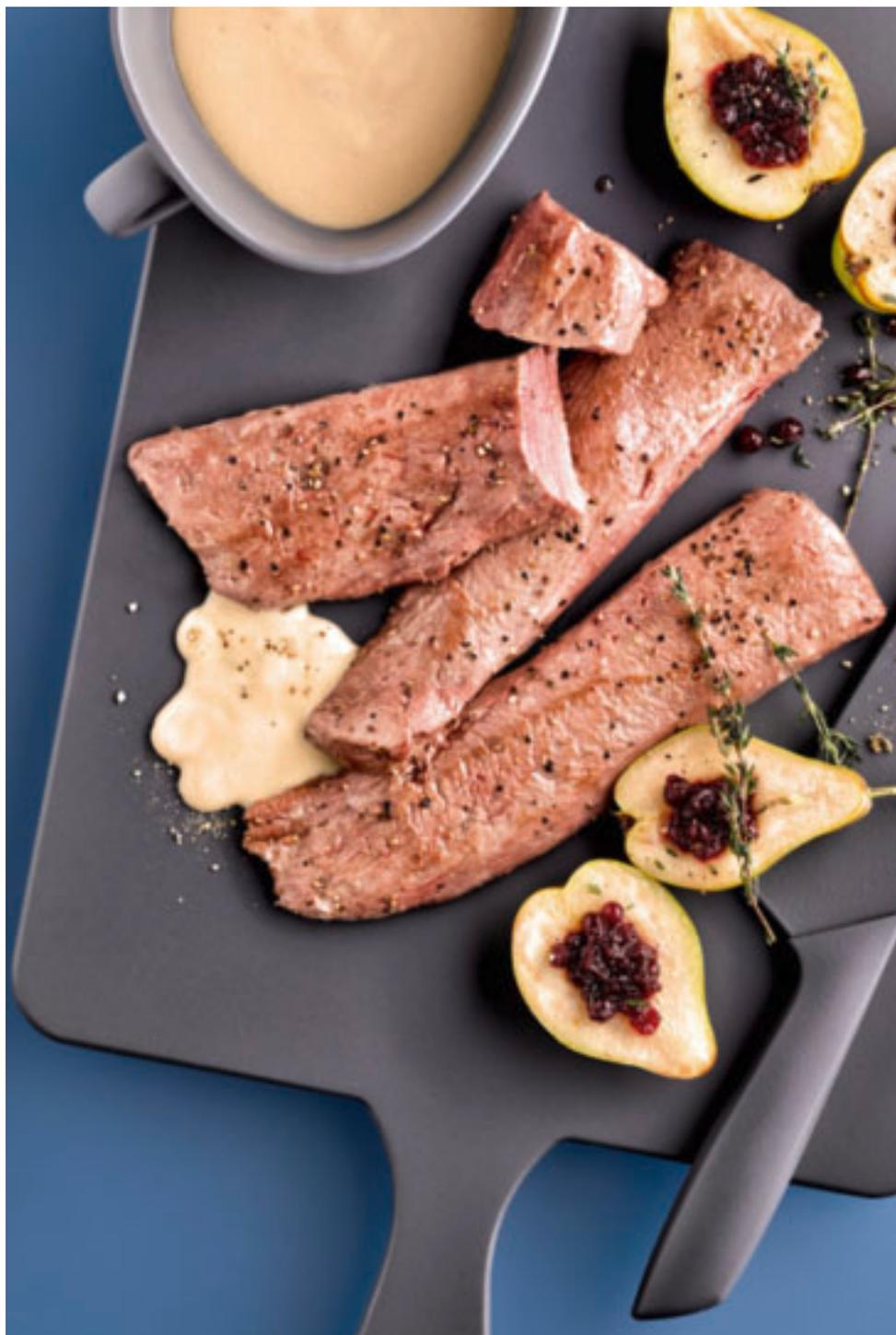
### Réglages Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de cerf

Durée du programme : env. 100 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 160 à 170 °C °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. 75 à 85 minutes (rosé), 85 à 95 minutes (à point), 95 à 105 minutes (bien cuit)  
Niveau : 2 [1] (2)



# Selle de chevreuil

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 110 minutes (+ 24 heures)

## Ingrédients

### Pour la selle :

1,2 kg de selle de chevreuil, désossée, parée  
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  
2 c. à s. de féculé  
4 c. à s. d'eau froide  
Sel  
Poivre  
Sucre  
Epices pour gibier (mélange)

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
Plaque de cuisson multi-usages  
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.

Rincer la viande à l'eau froide et l'essuyer. 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 plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfouir le plat de cuisson multi-usages. 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 féculé 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. 55 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 fonction : désactivé

Durée cuisson : env. 20 à 30 minutes (rosé), 30 à 40 minutes (à point), 40 à 50 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (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.

# Poissons

222

## Conseils de préparation

Pour la préparation du poisson, il existe différents modes de fonctionnement, par exemple Hydra-Cook, Chaleur tournante + ou Chaleur sole/voûte.

Les conseils suivants vous donneront une bonne orientation lorsque vous cuisinez :

- Les poissons entiers sont cuits lorsque les pupilles deviennent blanches et que leur nageoire dorsale se détache facilement.
- Un poisson cuit en papillote ou grillé est prêt lorsque la chair se détache facilement des arêtes.
- Assaisonner le poisson selon vos goûts et ajouter quelques noix de beurre avant de l'enfourner.
- Vérifiez que la pointe métallique de la thermosonde est bien enfoncée au milieu de la partie la plus épaisse du poisson.
- Piquez la thermosonde derrière la tête du poisson en parallèle de l'arête centrale.



# Daurade

pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

## Ingrédients

800 g de petites pommes de terre (grenailles)  
4 daurades entières préparées (300 g chacune)  
1 citron | uniquement le jus  
Sel  
Poivre au citron  
2 poivrons, rouge | en gros morceaux de taille égale  
3 courgettes, vertes ou jaunes | en rondelles  
4 échalotes | en tranches  
3 gousses d'ail | finement hachées  
300 g de feta | en dés  
4 brins de romarin  
4 brins de thym  
10 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet  
Thermosonde

## Préparation

Précuire les pommes de terre non pelées pendant 10 minutes.

Préchauffer le four.

Arroser les daurades de jus de citron. Assaisonner avec le sel et le poivre au citron.

Mélanger les pommes de terre, les légumes, la feta, les brins de thym et de romarin. Assaisonner avec du sel et du poivre citronné et le placer dans le grand plat à rôtir Gourmet.

Poser la daurade sur les légumes et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir et cuire les daurades.

### Réglage

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions, commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au bout de 15 minutes

Durée cuisson : env. 30 à 45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Conseil:

Les grenailles sont de petites pommes de terre mesurant 2,5 à 4 cm de diamètre.



Daurade

# Truite

pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

## Ingrédients

### Pour les truites :

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

### Pour les fruits :

200 g de champignons de Paris  
frais  
½ oignon  
1 gousse d'ail  
25 g de persil  
Sel  
Poivre

### Pour recouvrir :

3 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Plaque de cuisson multi-usages  
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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir les truites et les placer côte à côte sur la plaque de cuisson multi-usages. Insérer la thermosonde. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire les truites.

## Réglage

### Programme automatique

Poisson | Truite

Durée du programme : env. 36 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion, commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes.

Durée cuisson : env. 15 à 25 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Conseil:

Servir la truite accompagnée de rondelles de citron et de beurre noisette.



# Carpe

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 90 minutes

## Ingrédients

228 450 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 Gourmet  
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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Poser les carpes dans le plat à rôtir Gourmet et enfoncer la thermosonde. Ajouter le reste de l'eau vinaigrée avec la feuille de laurier et les grains de poivre.

Enfourner le plat à rôtir. Cuire les carpes à couvert.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Carpe

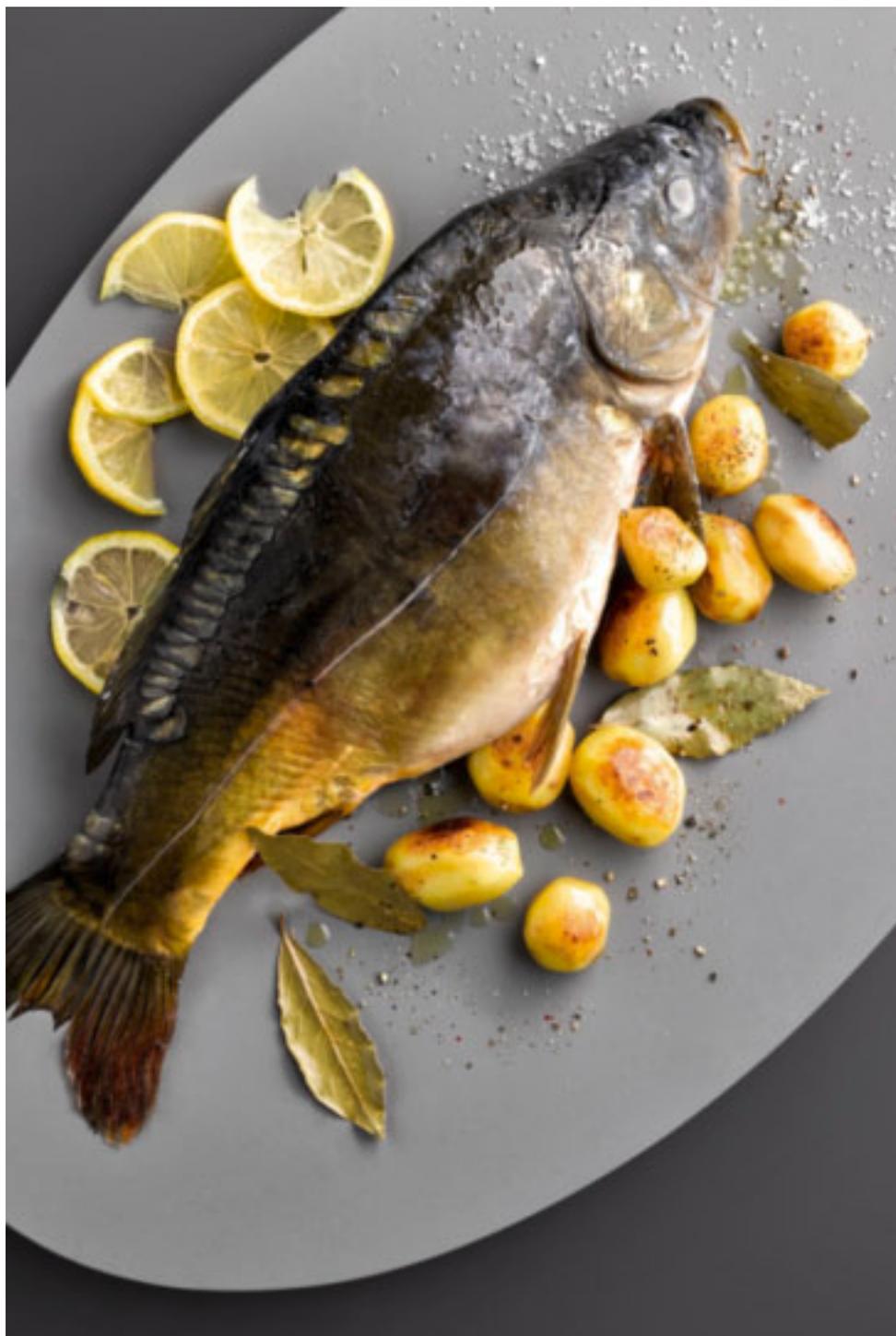
Durée du programme : env. 77 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température :	190 à 200 °C
Température à cœur :	75 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	activé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	env. 60 à 70 minutes
Niveau :	2 [2] (1)

### Conseil:

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



Carpe

# Filet de saumon

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

## Ingrédients

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

### Accessoires :

Plaques de cuisson multi-usages  
Thermosonde

## Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer les filets de saumon sur la plaque. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Parsemer les morceaux de saumon de noix de beurre et d'aneth. Insérer la thermosonde.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire les filets de saumon.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 30 minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 200 à 210 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion, commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes

Durée cuisson : env. 10 à 20 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



# Truite saumonée

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

## Ingrédients

### Pour la truite saumonée :

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

### Pour les fruits :

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

### Accessoires :

Cure-dents  
Plaque de cuisson multi-usages  
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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Poser la truite saumonée sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire la truite saumonée.

## Réglage

### Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 52 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

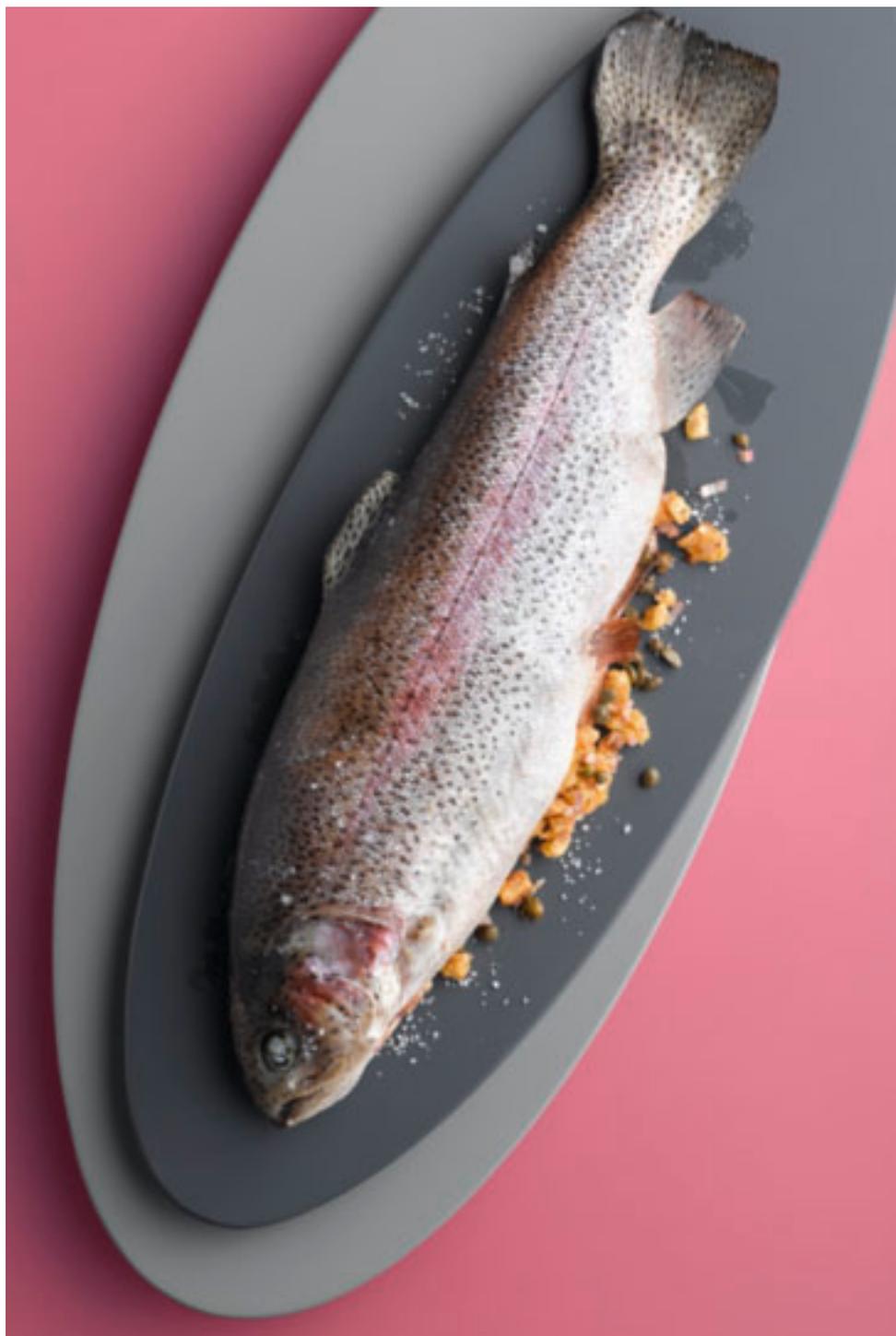
Crisp function : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Nombre/ Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/ commandée par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes

Durée cuisson : env. 30-40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



Truite saumonée

# Filet de colin

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

3 oignons  
40 g de beurre  
500 g de tomates  
750 g de filet de lieu noir, paré  
Jus d'½ citron  
Sel  
Poivre  
100 ml de lait, 3,5 % de MG  
1 c. à s. de chapelure  
2 c. à s. de persil haché

### Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

Plat à gratin, Ø 26 cm  
Thermosonde  
Grille

## Préparation

Couper les oignons en fines tranches, faire revenir dans la moitié du beurre. Couper les tomates en tranches.

Arroser le filet de lieu noir de jus de citron. Saler et poivrer.

Beurrer un plat à gratin. Déposer les oignons dans un plat à gratin. Superposer les tomates. Saler et poivrer. Poser le filet de lieu noir sur les tomates.

Enfourner la grille. Préchauffer le four.

Faire fondre le reste du beurre. Arroser le filet de lieu noir de beurre et de lait. Parsemer de chapelure. Insérer la thermosonde.

Enfourner le filet et le faire cuire.

Parsemer de persil et servir.

## Réglage

Modes de cuisson HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 30 à 40 minutes

Nombre/ Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions, commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au bout de 15 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Conseil:

Vous pouvez également remplacer le lieu noir par de la daurade.



Filet de colin

# Filet de sandre sur petits légumes

pour 4 personnes | Temps de préparation : 30 minutes

## Ingrédients

4 filets de sandre (de 150 g),  
parés  
1 citron | uniquement le jus  
Sel  
Poivre  
4 échalotes | émincées  
150 g de tomates cocktail  
1 poivron, rouge | en dés de  
1 cm  
1 poivron, jaune | en dés de  
1 cm  
1 courgette | en dés de 1 cm  
1 c. à s. de fines herbes, mélan-  
gées | hachées  
5 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires :

Plat à rôtir Gourmet

## Préparation

Enfourner le plat à rôtir. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Arroser les filets du jus de citron puis saler et poivrer.

Bien mélanger les légumes dans un saladier. Assaisonner avec du sel, du poivre et les herbes aromatiques.

Sortir le plat à rôtir Gourmet préchauffé de l'enceinte et badigeonner d'huile d'olive. Répartir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet.

Enfourner et faire cuire.

Réglages manuels :

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

Déposer les filets de poisson sur les légumes et cuire.

### Réglage Programme automatique

Poisson | Sandre et légumes

Durée du programme : 15 minutes

### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de

diffusions de vapeur : 1 diffusion/ manuel, la 1ère immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 3 [2] (3)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Multigril

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Température : 240 °C

Durée cuisson : 5 minutes



Filet de sandre sur petits légumes



# 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 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

## Ingrédients

### Pour les endives :

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

### 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)  
250 g de fromage râpé  
1 jaune d'œuf (calibre M)  
Noix de muscade  
Sel  
Poivre  
Un peu de jus de citron

### 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 la moitié du fromage, le jaune d'œuf, la noix de muscade, le sel, le poivre et le jus de citron.

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

Enfourner le gratin d'endives sur la grille et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur bien dorée.

## Réglages

### Programme automatique

Gratins | Gratin d'endives

Durée du programme : 40 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 180 °C  
Booster : désactivé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : désactivé  
Durée cuisson : 33 à 46 minutes  
Niveau : 2 [1] (2)



# Gratin suédois

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 95 minutes

## Ingrédients

### Pour le gratin :

1 kg de pommes de terre  
125 g de filets d'anchois suédois  
1 oignon | en fines rondelles  
200 g de crème fleurette  
2 c. à s. de chapelure

### Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

Mandoline  
Plat à gratin 29 cm x 21 cm  
Papier aluminium

## Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre en bâtons très fins et ou les râper avec une grosse râpe. Beurrer un plat à gratin.

Superposer les couches de pommes de terre avec les filets d'anchois et les rondelles d'oignons, en commençant et en finissant avec une couche de pommes de terre. Napper de sauce et parsemer de chapelure.

Enfourner le gratin et le faire cuire.

Au bout de 30 minutes, recouvrir de papier aluminium, pour que la surface ne soit pas trop sombre.

## Réglages

### Programme automatique

Gratins | Gratin suédois

Durée du programme : 67 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +  
Température : 170 à 180 °C  
Booster : désactivé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : désactivé  
Durée cuisson : 65 à 75 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

## Conseil:

Cette recette est une spécialité suédoise.



Gratin suédois

# Gratin de pommes de terre

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

### Pour les endives :

1 kg de pommes de terre, à chair ferme | en fines tranches  
400 g de crème fleurette  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade  
50 g de fromage râpé

### Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Plat à gratin en porcelaine, contenance 3 l  
Grille

## Préparation

Beurrer un plat à gratin. Ajouter les rondelles de pommes de terre.

Mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade aux rondelles de pommes de terre.

Parsemer de fromage.

Enfourner sur la grille et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur bien dorée.

## Réglages

### Programme automatique

Gratins | Gratin pommes de terre & from.

Durée du programme : 50 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 50 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Conseil:

Pour alléger le gratin, utilisez un mélange de lait et de crème.



# Gratin de pommes de terre au fromage

Pour 4 personnes |

## Ingrédients

### Pour les endives :

600 g de pommes de terre farineuses  
75 g de gouda râpé

### Pour le nappage :

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

### Pour parsemer :

75 g de gouda 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. 58 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température :	180 à 190 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	désactivé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	55 à 65 minutes
Niveau :	2 [1] (1)



Gratin de pommes de terre au fromage

# Soufflé au fromage

pour 4 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

### Pour le soufflé :

40 g de beurre  
40 g de farine de blé type 45  
375 ml de lait (3,5 % de MG)  
100 g de fromage type emmental | râpé  
3 œufs (calibre M)  
Sel  
Poivre

### Pour le moule :

1 c. à s. de beurre

### Accessoires :

Moule à soufflé, Ø 20 cm  
Plaque de cuisson multi-usages

## Préparation

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine. Ajouter le lait en remuant constamment et porter à ébullition jusqu'à l'obtention d'une sauce béchamel très épaisse.

Réduire la sauce en remuant constamment pendant quelques minutes. Ajouter le fromage en mélangeant.

Graisser le plat à soufflé. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et monter les blancs en neige.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Incorporer les jaunes d'œufs dans la préparation légèrement refroidie. Incorporer doucement les blancs en neige. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans le moule à soufflé. Disposer sur la plaque de cuisson multi-usages, verser environ 1 l d'eau dans la plaque, (four 90 cm : environ 2 l).

## Réglages

### Programme automatique

Gratins | Soufflé au fromage

Durée du programme : 41 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +  
Température : 160 à 170 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : activé  
Crisp function : désactivé  
Durée cuisson : 35 à 45 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)



Soufflé au fromage

# Lasagnes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 125 minutes

## Ingrédients

### Pour les lasagnes :

8 feuilles de lasagnes (sans précuison)

### Pour la sauce bolognaise :

50 g de lardons fumés  
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 gouda 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. Laisser cuire 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 : 60 [60] (58) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte  
Température : 185 à 195 °C  
Booster : activé  
Préchauffage : désactivé  
Crisp function : activé  
Durée cuisson : 55 à 65 minutes  
Niveau : 1



# Moussaka

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

## Ingrédients

1,25 kg d'aubergines  
Sel  
90 ml d'huile d'olive

### Pour la sauce bolognaise :

3 c. à s. d'huile  
750 g de viande hachée,  
mi-bœuf, mi-porc  
1 oignon émincé  
480 g de tomates en conserve  
(poids égoutté) | coupées en  
petits morceaux  
2 c. à s. de persil frais haché  
125 ml de vin blanc  
Sel  
Poivre  
3 c. à s. de chapelure  
2 oeufs | uniquement le blanc

### Pour la sauce béchamel :

40 g de beurre  
40 g de farine de blé type 45  
500 ml de lait, 3,5 %  
1 c. à c. de sel  
Poivre  
Noix de muscade  
50 g de gouda râpé  
2 jaunes d'œufs

### Pour parsemer :

50 g de gouda râpé

### Accessoires :

Grille  
2 plaques de cuisson  
Essuie-tout  
Plat à gratin 32 cm x 22 cm

## Préparation

Couper les aubergines en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur, saler et laisser reposer pendant env. 20 minutes.

Pour la sauce bolognaise, saisir la viande hachée dans l'huile. Ajouter les oignons et cuire. Ajouter les tomates, le persil et le vin. Assaisonner généreusement. Laisser cuire à feu doux environ 15 minutes. Laisser un peu refroidir la sauce. Incorporer la chapelure et les blancs d'œufs pour lier. Préchauffer le four conformément aux réglages. Sécher les aubergines sur du papier absorbant et répartir sur 2 plaques de cuisson. Badigeonner légèrement d'huile d'olive des deux côtés. Enfournier les plaques de cuisson et cuire.

Retourner les aubergines à la moitié du temps de cuisson et continuer à cuire jusqu'à l'obtention d'une légère coloration dorée.

Pour la sauce béchamel, chauffer le beurre, mélanger la farine et faire réduire. Mouiller avec le lait. Faire mijoter la sauce en remuant constamment pendant 5 minutes. Assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Retirer la casserole du feu. Mélanger le fromage et le jaune d'œuf.

Garnir un plat à gratin de la moitié des aubergines puis verser la sauce bolognaise. Répartir ensuite le reste des aubergines et verser la béchamel. Parsemer la moussaka avec le reste de fromage.

Enfournier sur la grille et faire cuire.

### Réglages Cuire les aubergines

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	200 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	activé
Crisp fonction :	activé
Durée cuisson :	20 à 25 minutes
Niveaux :	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Réglages

#### Programme automatique

Gratins | Moussaka

Durée du programme : 47 [47] (43) minutes

#### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	170 à 180 °C
Booster :	activé
Préchauffage :	désactivé
Crisp fonction :	désactivé
Durée cuisson :	40 à 50 minutes
Niveau :	2 [1] (1)



# Gratin de pâtes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 85 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 petites carottes en rondelles  
150 g de crème fraîche  
75 ml de lait (3,5 % de MG)  
Sel  
Poivre  
300 g de tomates charnues cou-  
pées en gros dés  
100 g de dés de jambon cuit  
150 g de feta

### Pour parsemer :

100 g de gouda râpé

### Accessoires :

Plat à gratin 24 cm x 24 cm  
Grille

## Préparation

Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau salée.

Chauffer le beurre dans une casserole, et faire revenir les dés d'oignons à l'intérieur. 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 : 40 [38] (40) minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 35 à 45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Conseil:

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



Gratin de pâtes

# Parmentier d'agneau

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

## Ingrédients

### Pour le gratin :

2 oignons | hachés finement  
2 carottes | en dés  
2 branches de céleri | en dés  
1 kg de viande d'agneau hachée  
½ c. à c. de thym frais haché  
½ c. à c. de romarin frais haché  
1 ½ c. à c. de concentré de tomates  
200 ml de vin rouge  
1 c. à s. de farine de blé, type 45  
250 ml de bouillon de poule  
1 c. à s. de sauce Worcestershire  
Sel  
Poivre  
1,5 kg de pommes de terre, farineuses | en dés  
25 g de beurre  
5 c. à s. de lait (3,5 % de MG)

### Pour saisir :

2 ½ c. à s. de beurre

### Accessoires :

Plat à gratin, contenance 2,5 l

## Préparation

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire suer les oignons dans le beurre pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les carottes et le céleri et faire suer pendant 8 à 10 minutes supplémentaires. Ajouter la viande hachée et faire cuire uniformément. Ôter l'excès de gras, ajouter le thym, le romarin, le concentré de tomates et le vin rouge.

Faire réduire la sauce de trois-quarts à feu moyen, saupoudrer la farine et faire mijoter 2 à 3 minutes supplémentaires.

Ajouter le bouillon de poule et la sauce Worcestershire et faire mijoter pendant 45 à 50 minutes supplémentaires. Saler et poivrer. Pendant ce temps, préparer les pommes de terre en purée avec le beurre et le lait.

Verser le mélange de viande hachée dans le plat à gratin, répartir dessus la purée de pommes de terre. Enfourner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

## Réglages

### Programme automatique

Gratins | Parmentier d'agneau

Durée du programme : 50 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson :	Chaleur tournante +
Température :	180 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	désactivé
Crisp fonction :	désactivé
Durée cuisson :	50 minutes
Niveau :	2 [1] (1)

### Conseil:

Il est possible d'utiliser aussi de la viande hachée de bœuf à la place de la viande d'agneau.





# 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.

# Strudel aux pommes viennois

pour 2 strudels | Temps de préparation : 70 minutes

## Ingrédients

100 g de chapelure  
4 feuilles pour 2 strudels  
(pâte déjà prête)  
100 g de beurre fondu  
1,5 kg de pommes | en fines  
rondelles  
150 g de sucre  
50 g de raisins secs  
cannelle

### Pour faire dorer :

50 g de beurre

### Accessoires :

2 torchons  
Plaque de cuisson ou plaque de  
cuisson multi-usages

## Préparation

Chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer la chapelure.

Étaler deux feuilles de strudel, se chevauchant légèrement, sur un torchon de cuisine. Recommencer cette étape sur un deuxième torchon.

Badigeonner les feuilles de strudel de beurre et répartir dessus la chapelure revenue dans le beurre.

Mélanger les pommes avec le sucre, les raisins et la cannelle.  
Placer le mélange de pommes sur la chapelure.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Rouler les strudels, et les badigeonner de beurre fondu. Poser sur la plaque de cuisson ou la plaque multi-usages, l'enfourner et cuire.

## Réglages

### Programme automatique

Desserts | Strudel aux pommes

Durée du programme : 45 minutes

### Réglages manuels

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 170 °C

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 40 à 50 minutes

Niveau : 2 [1] (2)



Strudel aux pommes viennois

# Meringue

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 130 minutes

## Ingrédients

5 blancs d'œufs (calibre M)  
275 g de sucre  
1 c. à c. d'arôme de vanille  
1 c. à c. de vinaigre, blanc  
600 g de crème fleurette  
1 c. à s. de sucre glace  
500 g de myrtilles  
500 g de fraises  
500 g de framboises

### Accessoires :

1 ou 2 plaques de cuisson  
ou 1 plaque de cuisson  
multi-usages  
Papier sulfurisé

## Préparation

Battre les blancs en neige ferme puis verser lentement le sucre en pluie tout en remuant constamment. Mélanger l'extrait de vanille et le vinaigre. Pour une grande meringue, beurrer une plaque et la recouvrir de papier cuisson et pour plusieurs petites meringues, beurrer 2 plaques et les recouvrir de papier cuisson.

Pour les fours de 90 cm : Recouvrir la plaque de papier de cuisson.

Verser la préparation à base de blancs d'œufs sur la plaque de cuisson ou sur la plaque de cuisson multi-usages former un cercle d'une hauteur d'environ 3 à 4 cm ou plusieurs petits cercles d'un diamètre d'environ 8 cm

Programme automatique : Enfourner et faire cuire.

Réglages manuels :

Enfourner et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Bien laisser refroidir.

Battre la crème avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange ferme, puis répartir ce mélange uniformément sur la ou les meringue(s). Garnir le tout avec les fruits.

### Réglages Programme automatique

Desserts | Meringue | unique / plusieurs petits

Durée du programme unique : 100 minutes

Durée du programme plusieurs petits : 65 minutes

### Réglages manuels

un seul

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur

plusieurs petits

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur

tournante +

Température : 110 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 80 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 30 °C

Durée cuisson : 20 minutes

Température : 110 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Niveaux : 1+3 [1+3] (1)

Étape de cuisson 2

Température : 30 °C

Durée cuisson : 20 minutes



Meringue

# Tarte au citron meringuée

10 parts | Temps de préparation : 80 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

275 g de farine de blé, type 45

150 g de beurre

25 g de sucre

2 œufs, calibre M | uniquement le jaune

2 à 3 c. à s. d'eau | froide

### Pour les fruits :

4 citrons, non traités | jus et écorce, râpé

75 g de fécule de maïs

500 ml d'eau

5 œufs (calibre M)

175 g de sucre

### Pour le nappage :

275 g de sucre

### Accessoires :

Moule à tarte, Ø 25 cm

Grille

## Préparation

Pour la pâte, pétrir la farine, le beurre, le sucre, l'eau et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis la mettre au frais pendant 30 minutes.

Pour la garniture, mélanger le zeste de citron, le jus de citron et la fécule de maïs. Faire bouillir l'eau à feu doux, ajouter le mélange à base de citron et de fécule de maïs et laisser mijoter en remuant constamment, jusqu'à obtention d'un liquide épais.

Séparer les blancs des jaunes. Mettre le blanc d'œuf de côté pour le glaçage. Incorporer le sucre et les jaunes d'œufs, faire mijoter la préparation, retirer du feu et laisser refroidir.

Abaisser la pâte, la foncer dans un moule à tarte, ajouter la crème au citron et l'étaler uniformément. Enfoumer la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour le glaçage, monter les blancs en neige avec le sucre. Pour terminer, répartir uniformément la crème de citron.

Programme automatique :

Enfoumer et cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages manuels :

Enfoumer et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2 jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

### Réglages

#### Programme automatique

Desserts | Tarte au citron meringuée

Durée du programme :

60 minutes

#### Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson :

Cuisson intensive

Température : 185 [185] (180) °C

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 40 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 170 °C

Durée cuisson. : 20 minutes



# 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  
500 ml de sauce à la vanille  
200 g de crème fleurette

### Pour le saupoudrage :

40 g de sucre glace

### Pour le moule :

1 c. à c. de beurre

### Accessoires :

8 moules à tartelette, Ø 6 cm  
Plaque de cuisson multi-usages  
Chinois, fin

## Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux, puis laisser refroidir un peu.

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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à l'appareil au chocolat.

Beurrer les moules à tartelette. Verser la préparation.

Poser les petits moules sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Cuire les tartelettes au chocolat.

Fouetter la crème fleurette et l'incorporer à la sauce vanille. Répartir uniformément sur les assiettes à dessert.

Démouler les tartelettes au chocolat à l'aide d'un couteau. Disposer une tartelette sur chaque assiette à dessert. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

## Réglages

Modes de cuisson :	Chaleur sole/voûte
Température :	150 à 160 °C
Booster :	désactivé
Préchauffage :	activé
Crisp function :	désactivé
Durée cuisson :	35 à 45 minutes
Niveau :	1



Tartelettes au chocolat

# Recettes de A à Z

268

Baguettes	90	Génoise	32
Biscuit roulé	36	Gigot d'agneau	172
Biscuits à l'emporte-pièce	66	Gratin de pâtes	254
Bœuf en daube	186	Gratin de pommes de terre	244
Bœuf façon Wellington	178	Gratin de pommes de terre au fromage	246
Brioche tressée	98	Gratin suédois	242
Canard (farci)	142	Hachis de bœuf	180
Carpe	228	Jambon de Noël	210
Carré aux amandes	40	Jarret de veau	160
Carré d'agneau avec légumes	170	Lapin	214
Cheesecake (plaque)	46	Lasagnes	250
Choux à la crème	80	Macarons aux amandes	72
Craquelin	116	Meringue	262
Croissants sablés à la vanille	76	Moelleux aux pommes	22
Cuisse de dinde	154	Moussaka	252
Cuisse de lièvre	212	Muffins aux myrtilles	68
Cuisses de poulet	150	Muffins aux noix	78
Daurade	224	Oie	146
Dinde (farcié)	152	Oie (farcié)	144
Endives au jambon	240	Osso buco	168
Filet de bœuf (cuisson à basse température)	184	Pain à l'épeautre	94
Filet de bœuf (rôti)	182	Pain aux graines	106
Filet de colin	234	Pain aux noix	102
Filet de porc (cuisson à basse température)	208	Pain blanc (cuisson avec moule)	110
Filet de porc (rôti)	206	Pain blanc (cuisson sans moule)	112
Filet de sandre sur petits légumes	236	Pain complet au froment	114
Filet de saumon	230	Pain de campagne suisse	92
Filet de veau (cuisson à basse température)	158	Pain de Noël allemand	60
Filet de veau (rôti)	156	Pain de seigle mélangé	104
Fourrages pour la génoise	34	Pain de viande	194
Gâteau aux fruits secs (Ø 15 cm)	42	Pain tigré	108
Gâteau aux fruits secs (Ø 20 cm)	44	Parmentier d'agneau	256
Gâteau aux fruits secs (Ø 25 cm)	45	Petits pains aux céréales	118
Gâteau aux poires et aux amandes	30	Petits pains blancs	122
Gâteau chocolat-noisettes	58	Petits pains de seigle	120
Gâteau express	28	Pita	96
Gâteau marbré	48		

# Edition

Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)	130	Variations autour du chou à la crème	82
Pizza (pâte levée)	128	Variations de biscuits roulés	38
Poitrine de porc	204	Veau en daube	166
Poulet	148		
		Yorkshire Pudding	192
Quatre-quarts	56		
Quiche lorraine	132		
Rosbif (cuisson à basse température)	190		
Rosbif (rôti)	188		
Rôti de jambon	202		
Rôti de porc croustillant	200		
Rôti de porc fumé	196		
Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)	198		
Sablés de Linz	70		
Sachertorte	54		
Selle d'agneau (cuisson à basse température)	176		
Selle d'agneau (rôtie)	174		
Selle de cerf	216		
Selle de chevreuil	218		
Selle de veau (cuisson à basse température)	164		
Selle de veau (rôtie)	162		
Soufflé au fromage	248		
Sprits	74		
Strudel aux pommes viennois	260		
Tarte au citron meringuée	264		
Tarte aux abricots avec nappage à base de crème	26		
Tarte aux fruits (pâte brisée)	52		
Tarte aux fruits (pâte feuilletée)	50		
Tarte aux fruits et au crumble	62		
Tarte flambée	126		
Tarte salée piquante (pâte brisée)	136		
Tarte salée piquante (pâte feuilletée)	134		
Tartelettes au chocolat	266		
Tourte aux pommes	24		
Tresse suisse	100		
Truite	226		
Truite saumonée	232		



**Rédaction :**

Usine de Oelde  
Usine de Gütersloh

**Recettes :**

Cuisine d'essai, usine d'Oelde

**Photographie :**

Fotostudio Casa, Münster

**Styling :**

Renate Neetix, Bielefeld  
Fotostudio Casa, Münster

**Foodstyling :**

Renate Neetix, Bielefeld

**Conception, composition 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 20-0252  
N° Mat. 11271390 (02/20)