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

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

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

Internet
info@miele.fr
www.miele.fr

Miele AG
Schweiz
Limmatstr.4
8957 Spreitenbach

Internet www.miele.ch/contact

1ère édition
MMS 18-2354
N° M. 11157640 (08/19)
Prix : 19,99€

Miele

Four vapeur combiné XL

Miele

Four vapeur combiné

Livre de recettes

Four vapeur combiné

Livre de recettes

Introduction

Chers gourmets,

C’est en se réunissant autour d’un bon repas que l’on vit les meilleures conversations et les plus beaux moments. C’est un plaisir partagé qui rassemble, surtout quand il met tout le monde d’accord. Et ce, au quotidien comme pour les grandes occasions.

Votre nouveau four vapeur combiné 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’imprévus. 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

Introduction 3
Table des matières 4
À propos de ce livre de recettes 6
Modes de cuisson 8
Fonctions spéciales 10
Confort d'utilisation 12
Glossaire 14
Quantités et mesures 15
Accessoires Miele 16
Produits d'entretien Miele 18
Annexe : tableaux 372
Recettes de A à Z 404

Gâteaux 21
Moelleux aux pommes 26
Tourte aux pommes 28
Strudel aux pommes 30
Gâteau express 32
Génoise 34
Fourrages pour la génoise 36
Biscuit roulé 38
Variations de biscuits roulés 40
Carré aux amandes 42
Gâteau au fromage blanc et aux griottes 44
Gâteau marbré 46
Tarte aux fruits nappée (pâte feuilletée) 48
Tarte aux fruits nappée (pâte brisée) 50
Quatre-quarts 52
Roulé au chocolat 54
Pain de Noël allemand 56
Tarte aux fruits et au crumble 58

Petits gâteaux 61
Biscuits à l'emporte-pièce 62
Muffins aux myrtilles 64
Biscuits au fromage 66
Macarons aux amandes 68
Sprits 70
Croissants sablés à la vanille 72
Muffins aux noix 74
Choux à la crème 76
Variations autour du chou à la crème 78

Petits pains 81
Petits pains sucrés au levain 82
Petits pains sucrés au fromage blanc 84
Brioche 86
Croissants 88
Petits pains aux céréales 90
Petits pains de seigle 92
Petits pains blancs 94

Pains 97
Baguettes 102
Pain de campagne suisse 104
Pain à l'épeautre 106
Pita 108
Brioche tressée 110
Tresse suisse 112
Pain aux noix 114
Pain de seigle mélangé 116
Pain aux graines 118
Pain tigré 120
Pain blanc (cuisson avec moule) 122
Pain blanc (cuisson sans moule) 124
Pain complet au froment 126
Craquelin 128

Pizzas, tartes salées 131
Tarte flambée 132
Tarte au saumon 134
Pizza (pâte levée) 136
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc) 138
Quiche lorraine 140
Quiche au saumon fumé 142
Tarte salée (pâte feuilletée) 144
Tarte salée (pâte brisée) 146

Viandes 149
Canard (farci) 154
Canard rôti 156
Magret de canard à la mode de Shanghai 158
Oie rôtie 160
Poulet rôti 162
Pilaf de poulet 164
Blanc de poulet 166
Blancs de poulet aux tomates séchées 168
Cuisses de poulet 170
Poulet au poivron 172
Dinde (farcie) 174
Filet de dinde et son méli-mélo d'asperges 176
Cuisse de dinde 178
Autruche (touche du chef) 180
Tikka massala au riz 182
Filet de veau (rôti) 184
Filet de veau (touche du chef) 186
Jarret de veau 188
Selle de veau (rôtie) 190
Selle de veau (touche du chef) 192
Veau en daube 194
Jarret d'agneau 196
Gigot d'agneau (touche du chef) 198
Selle d'agneau (touche du chef) 200
Boulettes de bœuf au paprika et à la crème d'avocat 202
Chou farci 204
Filet de bœuf 206
Filet de bœuf (rôti) 208

Filet de bœuf (touche du chef) 210
Filet de bœuf poché et ses légumes 212
Hachis de bœuf 214
Paupiettes de bœuf 216
Bœuf en daube 218
Ragoût de bœuf à l'anglaise 220
Rosbif (rôti) 222
Rosbif (touche du chef) 224
Mitonné de bœuf, sauce aux pommes et raifort 226
Pot-au-feu viennois 228
Yorkshire Pudding 230
Pain de viande 232
Rôti de porc fumé 234
Rôti de porc croustillant 236
Rôti de jambon 238
Filet de porc (rôti) 240
Cuissot de cerf (touche du chef) 242
Selle de cerf (touche du chef) 244
Lapin 246
Cuissot de chevreuil (touche du chef) 248
Selle de chevreuil, sauce au Porto (touche du chef) 250
Cuisse de sanglier (touche du chef) 252

Poissons 255
Curry de poisson aux pêches 258
Truite forestière 260
Filet de saumon (cuisson basse température) 262
Feuilleté au saumon 264
Truite saumonée en croûte de sel 266
Maquereaux à la hongroise 268
Coquillages en sauce 270
Sébaste farci 272
Loup de mer farci 274

Gratins & Co. 277
Endives au jambon 278
Gratin de fenouil et de carottes 280
Soufflé au fromage et à la ciboulette 282
Gratin de pommes de terre au fromage 284
Lasagnes 286
Gratin de pâtes 288
Gratin de pâtes au jambon 290

Accompagnements et légumes 293
Antipasti 294
Chou rouge rôti 296
Fenouil aux petits légumes 298
Soufflé aux légumes 300
Boulettes de pomme de terre 302
Purée de pommes de terre 304
Potatoes 306
Knödels poêlés au fromage 308
Risotto au potiron 310
Carottes aux échalotes caramélisées 312
Ballotines de courgette à la feta 314
Concombres braisés 316
Knödels de pain 318
Tomates à la grecque 320
Soupes, potages et consommés 323
Ragoût d'agneau aux haricots verts 324
Goulasch 326
Soupe de volaille 328
Soupe de pommes de terre 330
Soupe de potiron à 332
l'australienne 332
Riz à la viande 334
Soupe aux légumes printaniers 336

Desserts 339
Pudding aux fruits rouges 340
Christmas Pudding 342
Crème brûlée 344
Knödel fourré à la crème de pruneaux 346
Gâteau de semoule 348
Kaiserschmarrn 350
Crème au caramel 352
Gâteau aux dattes et caramel 354
Poires au four 356
Cheesecake au citron vert 358
Beignets au praliné 360
Knödel au fromage blanc 362
Entremets au fromage blanc 364
Poires pochées au vin rouge 366
Treacle Sponge Pudding 368
Pudding au chocolat et aux noix 370

À propos de ce livre de recettes

En préambule, nous avons réuni quelques indications pour vous guider sur l'utilisation de ce livre de recettes.
Pour vous permettre de vous familiariser avec votre four vapeur combiné 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 vapeur combiné ne dispose pas du programme automatique correspondant. Si tel est le cas, référez-vous aux réglages manuels.
- 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.

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.
Programmes personnalisés : vous pouvez enregistrer tous vos réglages manuels pour créer des programmes sur mesure pour vos recettes préférées. Ainsi, votre four vapeur combiné sera capable de gérer la température et le mode de cuisson sans intervention de votre part. Vous pouvez créer jusqu'à 20 programmes personnalisés composés de 9 étapes maximum.

Modes de cuisson

Cuisson combinée

Pour cuire et rôtir avec un apport d'humidité. Utilisez ce mode pour cuire le pain, les biscuits, le poisson, la viande et bien d'autres préparations encore.

Le capteur climatique Miele mesure et régule avec précision l'humidité dans l'enceinte afin de créer des conditions de cuisson optimales. Le pain développe ainsi une croûte brillante et croustillante. La viande et le poisson sont cuits à point, avec une texture parfaite. Le séchage des aromates, des fruits et des légumes se déroule rapidement et tout en douceur.

Vous disposez des combinaisons suivantes :

Cuisson combinée + Chaleur tournante +

Cuisson combinée + Chaleur sole/voûte

Cuisson combinée + Gril

Cuisson vapeur

Pour une cuisson délicate de tout type d'aliments. Vous pouvez cuire simultanément sur tous les niveaux sans transfert de goût. Grâce à la technologie DualSteam et au puissant générateur de vapeur, les nutriments, le goût et la texture des aliments sont parfaitement préservés. Le poisson et la viande ne se dessèchent pas, les légumes conservent leurs couleurs et le riz garde toute sa légèreté.

Sous-vide

Ce mode permet de cuire des aliments sous vide à basse température. Grâce à la mise sous vide, il n'y a aucun dégagement de vapeur en cours de cuisson et tous les arômes sont préservés.

Pour découvrir toujours plus de recettes, d'idées et d'astuces, vous pouvez également compter sur notre application Miele@mobile.

Chaleur tournante +

Pour une cuisson classique. Vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux et sélectionner 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.

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.

Turbogril

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.

Gâteaux spéciaux

Pour les spécialités à base de pâte à gâteau. Aucune humidité ne se dissipe hors de l'enceinte de cuisson, de telle manière que le gâteau reste parfaitement moelleux.

Fonctions spéciales

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

Mix & Match

Pour préparer facilement des plats complets, utilisez la fonction spéciale Mix & Match. Avec cette application, vous pouvez réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou composer un plat tout prêt à partir d'aliments frais et le cuire sur une assiette.

Vous pouvez choisir entre un résultat de cuisson croustillant et doré ou des aliments délicatement préparés, sans coloration supplémentaire.

Pour trouver les meilleures associations d'aliments avec la fonction Mix & Match, consultez notre application Miele@mobile.

Cuisson de menu

Vous ne pouvez pas tout faire en même temps ? Avec la fonction Cuisson de menu automatique, mettez notre savoir-faire au défi !
Vous pouvez sélectionner jusqu'à trois composantes de menu sur l'écran de votre four vapeur combiné. Il ne vous reste plus alors qu'à suivre les instructions qui s'affichent.
Le four vapeur combiné vous indique à quel moment enfourner les différentes composantes et vous informe par un signal sonore. Toutes les composantes sont cuites à 100 °C et prêtes à servir en même temps.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes. Vous pouvez modifier le temps de levée pour vous assurer que votre pâte ait suffisamment pris en volume.

Blanchir

Le blanchiment permet de conserver toutes les qualités des fruits et légumes pendant leur stockage. Ils sont enfournés à 100 °C pendant 1 minute. Ce chauffage court permet de réduire tous les enzymes qui altèrent la saveur et les vitamines des fruits et légumes pendant la congélation.

Décongélation

La Décongélation au four vapeur combiné est beaucoup plus rapide qu'à l'air ambiant. Les aliments sont décongelés doucement, de façon homogène. A 50-60 °C, tous les produits surgelés comme les légumes, les fruits, le poisson, la viande, la volaille et les plats préparés sont décongelés en douceur. Les produits laitiers et les pâtisseries sont également rapidement prêts à être consommés.

Préparation de conserves

La stérilisation au four vapeur combiné Miele est particulièrement pratique, car cette opération ne doit pas être surveillée. Vous pouvez stériliser vos fruits et légumes ainsi que vos viandes et vos charcuteries. Le four vapeur combiné se charge même de la stérilisation des bocaux. Veuillez consulter le mode d'emploi à ce sujet.

Confort d’utilisation

Arrêt automatique

Votre four vapeur combiné est équipé d’un système électronique intelligent pour un confort d’utilisation maximal. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four vapeur combiné 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.

Arrêt à

Vous pouvez programmer l’heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l’enceinte de cuisson s’arrête automatiquement à ce moment-là.

Départ à

Vous déterminez l’heure à laquelle le cycle de cuisson doit commencer. Le chauffage de l’enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

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.

Booster

Pour accélérer la montée en température dans l’enceinte, votre four vapeur combiné 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.
Le Booster est activé par défaut pour le préchauffage et les modes Chaleur tournante + et Chaleur sole/voûte. Vous pouvez toutefois le désactiver manuellement.

Crisp function

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

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés. Combinez jusqu'à 9 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, le taux d'humidité, la durée de cuisson ou la température à cœur.

Thermosonde

La thermosonde (disponibilité selon le modèle) permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson. Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde. Si votre appareil ne dispose pas d'une thermosonde, référez-vous à la durée de cuisson indiquée.

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.

Vous trouverez des informations complémentaires sur les différents aliments et les températures à cœur correspondantes dans les tableaux de cuisson à la fin du livre.

Glossaire

Terme	Signification
Lamage	Désignation pour l'incision souhaitée des pains.
Désossé	Viande dont on a retiré les os.
Craquelure	La craquelure désigne les petites fentes et fissures qui se trouvent sur la croûte.
Paré, préparé ou prêt à cuire	Aliments qui ont été nettoyés mais pas encore cuits. Par exemple : viande dégraissée et dénervée, poisson écaillé et vidé ou fruits et légumes déjà lavés et épluchés.
Pâton	Morceau de pâte crue, travaillée et mise en forme.
Clé	Désignation pour la soudure du pain qui se fait lors du façonnage.
Fleuron	Désignation pour la texture en feuilles de la croûte.
Tourne	Technique de façonnage des pains et petits pains. Vous trouverez une description plus précise au chapitre « Pains & petits pains ».

Quantités et mesures

c. à c. = cuillère à café
c. à s. = cuillère à soupe
g = gramme
kg = kilogramme
ml = millilitre
p. de c. = pointe de couteau

1 cuillère à café équivaut à environ :
- 3 g de levure chimique
- 5 g de sel/sucre/sucre vanillé
- 5 g de farine
- 5 ml de liquide

1 cuillère à soupe équivaut à environ :
- 10 g de farine/fécule/chapelure
- 10 g de beurre
- 15 g de sucre
- 10 ml de liquide
- 10 g de moutarde

Accessoires Miele

Accessoires

Avec notre large gamme d'accessoires, nous vous aidons à obtenir des résultats de cuisson impeccables. Chaque accessoire possède des dimensions et un fonctionnement spécialement adaptés aux fours vapeur combinés 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.

Les plaques de cuisson et plaques multi-usages Miele sont également dotées du revêtement PerfectClean. Il simplifie leur nettoyage et 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.

Plat perforé Crousti-chef

Le plat perforé Crousti-chef 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, le plat perforé Crousti-chef 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.

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.

Plats de cuisson non perforés

Nos plats de cuisson non perforés conviennent particulièrement bien pour la cuisson de plats en sauce ou au court-bouillon ainsi qu'à la cuisson par absorption, par exemple pour du riz, une soupe ou une potée.

Ils sont par ailleurs disponibles en différentes profondeurs et tailles : les plats de cuisson peu profonds servent à la préparation de plus petites quantités ou d'aliments n'ayant pas besoin d'être entièrement recouverts de liquide. Les plats de cuisson plus profonds conviennent à la préparation de plus grandes quantités ou d'aliments nécessitant d'être entièrement recouverts de liquide, comme une potée, un ragoût ou une soupe.

Plats de cuisson perforés

Nos plats de cuisson perforés conviennent parfaitement pour la cuisson vapeur directe ou pour blanchir des aliments. La perforation permet à la vapeur d'enrober les aliments de toutes parts. C'est pourquoi il est recommandé de disposer les aliments à plat et sans les superposer, dans la mesure du possible.

Plat à rôtir Gourmet

Le plat à rôtir Gourmet de Miele s'utilise aussi bien sur une plaque de cuisson que dans votre four vapeur combiné. 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 Miele

Grâce à un nettoyage et un entretien réguliers, votre appareil restera performant et en bon état sur la durée. Les produits d’entretien d’origine Miele sont en parfaite adéquation avec les appareils 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.

DGClean

Grâce à son pouvoir dégraissant ultra-puissant, le nettoyant spray pour four vapeur combiné DGClean aide à éliminer les taches tenaces. Sa formule est spécialement adaptée pour le revêtement PerfectClean qui habille l’enceinte de cuisson.

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

Eliminez sans effort les traces de doigts et les traces légères grâce à ce kit : il contient un chiffon universel, un chiffon pour le verre et un chiffon pour faire briller. 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'embarras 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 ?

Gâteaux

Conseils de préparation

Dans les pages suivantes, vous trouverez quelques conseils et connaissances pour vous permettre de bien débuter 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 fond à un gâteau, vous devez le cuire la veille, car sa découpe en sera nettement facilitée.

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 croisez 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 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.

Gâteaux

Pâte à choux

Le nom annonce d'emblée la couleur. 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 choux est si sensible que cela l'empêcherait de lever convenablement.

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

Pâte brisée ou sablée

Les pâtes sablées ou brisées sont particulièrement réussies dans les fours vapeur combinés, car l'ajout de vapeur permet d'en optimiser la texture.

Quels sont les points à observer ?

Pétrissez brièvement la pâte. Si vous la pétrissez trop longtemps, elle perdra la texture souhaitée.

Afin d'obtenir des temps de pétrissage courts, utilisez de préférence du beurre pommade.

Le temps de refroidissement après pétrissage permet d'optimiser la consistance friable de la pâte finie.

Lors de l'abaissement de la pâte, utilisez le moins de farine possible. Cela permet de conserver une pâte lisse et souple.

Vous pouvez réintégrer les chutes à la pâte. Si la pâte devient trop friable, ajoutez simplement un peu d'eau.

La pâte brisée ou sablée est facile à préparer. Bien emballée, elle se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Pâte à gâteau

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

Quels sont les points à observer ?

Mélangez le sucre et le beurre jusqu'à obtenir

une 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-les 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 qui s'y collent.

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 levée et lui est très similaire après pétrissage.

Quels sont les points à observer ?

Pétrissez les ingrédients brièvement. Sinon, la pâte risque de devenir trop collante.

Cuisez la pâte immédiatement après sa préparation.

Moelleux aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 90 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 :
Moule à manqué, Ø 26 cm
Grille

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.

Introduire la grille.

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.

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 sur la grille et faire cuire le gâteau selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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

Réglages
Programme automatique
Gâteaux | Gâteau fin aux pommes
Durée du programme : 50 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 140 à 160 °C
Durée cuisson : 50 minutes
Niveau : 2

Moelleux aux pommes

Tourte aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 100 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

Pour le glaçage :
100 g de sucre glace
2 c. à s. d'eau | chaude

Accessoires :
Grille
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. Laisser la pâte reposer au frais pendant 60 minutes.

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

Introduire la grille.

Beurrer le moule à manqué.

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

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

Enfourner le moule à manqué sur la grille et faire cuire le gâteau selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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 :
52 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 2 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Température : 165 à 185 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 50 minutes

Tourte aux pommes

Strudel aux pommes

12 parts | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
30 g de beurre
250 g de farine de blé, type 45
1 pincée de sel
1 œuf, calibre M
90 ml d'eau

Pour le plan de travail :
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Pour la garniture :
100 g de raisins secs
3 c. à s. de calvados
60 g de beurre
80 g de chapelure
900 g de pommes | épluchées, en dés
1 c. à c. de cannelle, moulue
60 g de sucre
1 c. à s. de sucre glace

Pour dorer :
20 g de beurre

Accessoires :
Papier sulfurisé
Rouleau à pâtisserie
Torchon
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Pour la pâte, faire fondre le beurre à basse température et laisser refroidir. Mettre un peu de beurre de côté. Prendre le reste de beurre et le pétrir avec la farine, le sel, l'œuf et l'eau, jusqu'à obtenir une pâte brillante. Travailler cette pâte pour former une boule lisse, la badigeonner avec le beurre réservé plus tôt avant de l'emballer dans du papier sulfurisé. Puis la mettre dans un saladier à découvert, placer le saladier dans l'enceinte et laisser reposer avec les réglages indiqués.

Pour la garniture, mélanger les raisins secs et le calvados, puis réserver.

Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter la chapelure, faire dorer et laisser refroidir.

Mélanger les pommes avec la cannelle et le sucre.

Travailler à nouveau la pâte sur un grand torchon à l'aide d'un rouleau recouvert de farine pour en faire un rectangle. Continuer à étirer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez fine pour laisser voir les motifs du torchon par transparence (env. 60 x 40 cm). Pour ce faire, saisir la pâte par le dessous et l'étirer sur le dos de vos mains en partant du centre.

Répartir la chapelure sur la pâte en laissant une large bande libre sur les bords. Répartir les pommes et les raisins secs sur la chapelure. Découper les bords plus épais sur tout le pourtour de la pâte. Rabattre la pâte vers l'intérieur au niveau des côtés longs et l'enrouler à partir du côté le plus court.

Faire fondre le beurre destiné à faire dorer la pâte. Badigeonner la « soudure » de beurre pour que la pâte adhère bien.

Placer le strudel sur la plaque de cuisson multi-usages et le badigeonner légèrement de beurre au pinceau. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Enduire le strudel avec le beurre restant, saupoudrer de sucre glace et servir chaud.

Réglage
Laisser reposer la pâte
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 20 %
Temps de repos : 30 minutes

Programme automatique
Gâteaux | Strudel aux pommes
Durée du programme :
42 à 67 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 90 %
Durée cuisson : 7 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 35 à 60 minutes

Strudel aux pommes

Gâteau express

12 parts | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

Pour le gâteau :
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

Préparation

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

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

Incorporer les pépites de chocolat et la cannelle.

Beurrer et foncer le moule à manqué.

Enfourner 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 : 55 à 70 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 140 à 180 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 55 à 70 minutes
Niveau : 1

Conseil
Pour renforcer le goût, il est possible de remplacer un cinquième 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.

Gâteau express

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 une génoise au chocolat :
2 à 3 c. à s. de cacao

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 et préchauffer en démarrant le programme automatique ou conformément aux réglages manuels.

Pour une génoise au chocolat : ajouter le cacao à la farine.

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

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

Enfourner le moule à manqué sur la grille. Faire cuire la génoise selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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

Étaler le fourrage préparé.

Réglages
Programme automatique
Gâteaux | Abaisse de génoise
Durée du programme : 32 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 140 à 170 °C
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 32 minutes
Niveau : 2

Fourrages pour la génoise

Temps de préparation : 30 minutes

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

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 une variante fruitée :
1 c. à s. de citron, non traité | uniquement le zeste | râpé
300 g de quartiers de mandarine | égouttés

Pour badigeonner :
3 c. à s. de crème

Pour le saupoudrage :
1 c. à s. de cacao

Accessoires :
Présentoir à gâteau
Chinois, fin

Temps de préparation : 30 minutes

Conseil
Pour la variante fruitée, vous pouvez remplacer les quartiers de mandarine par des morceaux d'abricot.

Préparation

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.

Pour la variante fruitée, incorporer les quartiers de mandarine à la préparation.

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.

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 g de sucre
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
125 g de farine de blé, type 45
70 g de fécule
1 c. à c. de levure chimique
4 œufs, calibre M
4 c. à s. d'eau | chaude

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Accessoires :
Chinois, fin
Papier sulfurisé
Plaque de cuisson multi-usages
Torchon

Préparation

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

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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Beurrer 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 : 16 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 160 °C
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 16 minutes
Niveau : 2

Biscuit roulé

Variations de biscuits roulés

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

Pour la crème de liqueur aux œufs :
3 feuilles de gélatine blanche
150 ml de liqueur aux œufs
500 g de crème fleurette

Pour la crème aux airelles :
500 g de crème fleurette
16 g de sucre vanillé
200 g d'airelles (en bocal)

Pour la crème à la mangue :
2 mangues,
mûres (300 g chacune)
½ orange, non traitée |
uniquement le zeste | râpé
120 g de sucre
2 oranges |
uniquement le jus (120 ml)
1 citron vert | uniquement le jus
7 feuilles de gélatine, blanche
500 g de crème fleurette

Pour saupoudrer :
1 c. à s. de sucre glace

Accessoires :
Présentoir à gâteau
Chinois, fin

Temps de préparation :
30 minutes

Préparation

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

Ajouter un peu de liqueur aux œufs dans la gélatine et remuer. Verser le tout dans le reste de liqueur aux œufs et remuer. Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

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

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

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

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

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

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

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.

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.

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

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Carré aux amandes

20 parts | Temps de préparation : 95 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
42 g de levure, fraîche
200 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède
500 g de farine de blé, type 45
50 g de sucre
½ c. à c. de sel
50 g de beurre
1 œuf, calibre M

Pour la garniture :
100 g de beurre | pommade
16 g de sucre vanillé
120 g de sucre
100 g d'amandes effilées

Accessoires :
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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque multi-usages. Faire de nouveau lever suivant les réglages indiqués.

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.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Réglages
Faire lever la pâte
Phases de levée 1 et 2
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes pour chaque phase

Programme automatique
Gâteaux | Carré aux amandes
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 160 °C
Humidité : 90 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 120 à 165 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 10 minutes

Carré aux amandes

Gâteau au fromage blanc et aux griottes

16 parts | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
470 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique
220 g de beurre
125 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs, calibre M

Pour la garniture :
1 kg de fromage blanc maigre
1 sachet de poudre à pudding, à la vanille
1 œuf, calibre M
125 g de sucre
1 pincée de sel
850 g de griottes

Pour les miettes de crumble :
300 g de farine de blé, type 45
200 g de beurre
200 g de sucre
1 pincée de sel

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Travailler la farine, la levure chimique, le beurre, le sucre, le sel et les œufs afin de former une pâte brisée et réserver au frais pendant 30 minutes.

Étaler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages.

Mélanger le fromage blanc, la poudre à pudding, l'œuf, le sucre et le sel et répartir le mélange sur le fond de pâte. Répartir les griottes bien égouttées.

Travailler la farine, le beurre, le sucre et le sel pour en faire des miettes de crumble à répartir de façon uniforme sur le gâteau, puis enfourner conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 170 à 190 °C
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 1

Gâteau au fromage blanc et aux griottes

Gâteau marbré

18 parts | Temps de préparation : 85 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 s. 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 selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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

Réglages
Programme automatique
Gâteaux | Gâteau marbré
Durée du programme : 55 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 145 à 180 °C
Durée cuisson : 55 minutes
Niveau : 1

Gâteau marbré

Tarte aux fruits nappée

(pâte feuilletée)

8 parts | Temps de préparation : 45–55 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 le nappage :
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 conformément aux réglages manuels.

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

Faire cuire la tarte aux fruits selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Gâteaux | Tarte aux fruits | Pâte feuilletée
Durée du programme : 45 à 50 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 220 °C
Préchauffage : activé
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 190 à 205 °C
Durée cuisson : 10 minutes
Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Chaleur sole
Température : 200 °C
Durée cuisson : 35 à 40 minutes

Tarte aux fruits nappée

Tarte aux fruits nappée

(pâte brisée)

8 parts | 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 le nappage :
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 conformément aux réglages manuels.

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

Faire cuire la tarte aux fruits selon le programme ou l'étape de cuisson 2 et 3 des réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Gâteaux | Tarte aux fruits | pâte brisée
Durée du programme : 36 à 42 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 220 °C
Préchauffage : activé
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 190 à 210 °C
Durée cuisson : 10 minutes
Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Chaleur sole
Température : 190 à 200 °C
Durée cuisson : 26 à 32 minutes

Tarte aux fruits nappée

Quatre-quarts

18 parts | Temps de préparation : 95 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 fécule
2 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre
1 c. à s. de chapelure

Accessoires :
Moule rectangulaire,
30 cm de long
Grille

Préparation

Beurrer le moule et le chemiser de chapelure.

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 fécule, 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 selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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 : 60 minutes

Réglages manuels
Cuisson
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 160 à 180 °C
Durée cuisson : 60 minutes
Niveau : 1

Roulé au chocolat

1 gâteau | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

Pour la génoise au chocolat :
2 c. à s. de sucre
6 œufs, calibre M
175 g de sucre
1 c. à c. d'extrait de vanille
50 g de cacao en poudre, tamisé
2 c. à s. de sucre

Pour la garniture :
1 bocal de griottes (390 g)
150 g de crème fleurette
150 g de crème aigre
2 c. à s. de sucre glace

Accessoires :
Moule, rectangulaire
33 cm x 23 cm
Papier sulfurisé
Plaque de cuisson multi-usages
Torchon

Préparation

Recouvrir le moule de papier cuisson et saupoudrer de sucre.

Introduire la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les blancs d'œufs. Mélanger les jaunes, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporer le cacao en poudre.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange chocolaté. Répartir uniformément dans le moule.

Placer le moule sur la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Placer une grande feuille de papier cuisson sur le plan de travail et la saupoudrer de sucre. Immédiatement après la cuisson, démouler le fond de gâteau au chocolat sur le papier sulfurisé, le recouvrir avec un torchon et le laisser refroidir.

Égoutter les griottes et recueillir le jus. Couper les griottes en deux.

Fouetter la crème et incorporer la crème aigre à la crème fouettée.

Retirer le papier cuisson. Badigeonner le fond de gâteau d'un peu de jus de griotte et découper proprement les côtés. Couper une bande de 1,5 cm de large sur la longueur d'un des côtés les plus courts. Enduire le fond de gâteau du mélange de crème, disposer les griottes dessus puis enrouler le tout en commençant par le côté découpé.

Placer sur un présentoir à gâteau et saupoudrer de sucre glace.

Réglages
Programme automatique
Gâteaux | Gâteau roulé au chocolat
Durée du programme : 20 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 160 °C
Humidité : 50 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 1

Roulé au chocolat

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
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 multi-usages
Chinois, fin

Conseil
Enveloppez le pain de Noël dans du papier d'aluminium et conservez-le 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. Placer la pâte dans un saladier à découvert, puis enfourner et faire lever conformément aux réglages.

Fariner le plan de travail puis façonner un pain d'env. 30 cm de long. Poser sur 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
Fonctions spéciales |
Faire lever la pâte
Temps de levée : 60 minutes

Programme automatique
Gâteaux | Pain de Noël
Durée du programme :
65 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 130 à 160 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 45 minutes

Pain de Noël allemand

Tarte aux fruits et au crumble

20 parts | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

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

Pour la garniture :
1,25 kg de pommes

Pour les miettes de crumble :
240 g de farine de blé, type 45
150 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 c. à c. de cannelle
150 g de beurre | pommade

Accessoires :
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 indiqués.

Eplucher et couper les pommes en tranches.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur 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.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Gâteaux | Tarte fruits et crumble
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels
Cuisson
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 145 à 165 °C
Humidité : 30 %
Durée cuisson : 45 minutes
Niveau : 2

Tarte aux fruits et au crumble

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 : 165 minutes

Ingrédients

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

Accessoires :
Rouleau à pâtisserie
Petits emporte-pièces
1 plaque de cuisson 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.

Diviser la pâte en deux puis abaisser la première moitié de pâte (3 mm d’épaisseur) et façonner les sablés avec un emporte-pièce.

Placer les sablés sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Cuire selon le programme automatique ou conformément aux réglages manuels.

Répéter le processus pour la deuxième partie de la pâte.

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Sablés | 1 plaque
Durée du programme : 24 à 32 minutes par plaque

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 160 °C
Humidité : 60 %
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 160 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 14 à 22 minutes

Biscuits à l'emporte-pièce

Muffins aux myrtilles

Pour 12 pièces | Temps de préparation : 55 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 de muffins sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Muffins aux myrtilles
Durée du programme : 32 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 140 à 180 °C
Durée cuisson : 32 minutes
Niveau : 2

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

Muffins aux myrtilles

Biscuits au fromage

15 à 20 pièces | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
125 g de beurre
1 œuf, calibre M
¼ c. à c. de sel
200 g de farine de blé, type 45
10 g de pavot
125 g de fromage, râpé

Pour le plan de travail :
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Accessoires :
Rouleau à pâtisserie
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Couper le beurre en dés, le travailler rapidement avec l'œuf, le sel, la farine, le pavot et le fromage afin de former une pâte brisée et la réserver au frais pendant ½ heure.

Fariner le plan de travail et abaisser la pâte froide sur ½ cm d'épaisseur à l'aide du rouleau à pâtisserie. Découper les biscuits à l'emporte-pièce, les disposer sur la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Biscuits au fromage
Durée du programme : 18 à 23 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 185 °C
Durée cuisson : 18 à 23 minutes
Niveau : 2

Biscuits au fromage

Macarons aux amandes

Pour 30 pièces | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

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

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages
Papier sulfurisé
Poche à douille lisse

Préparation

Mixer en deux fois les amandes avec un tiers du sucre.

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

Chemiser la plaque de cuisson multi-usages de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, former de petites boules de pâte.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Macarons
Durée du programme : 10 à 15 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 175 °C
Humidité : 10 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 10 à 15 minutes
Niveau : 1

Macarons aux amandes

Sprits

Pour 50 pièces (2 plaques) | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

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

Accessoires :
Poche à douille
Embout en étoile, 9 mm
1 plaque de cuisson multi-usages

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.

Diviser la pâte en deux, verser la première moitié de pâte dans la poche à douille et former des bandes d'environ 5 à 6 cm de long sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Répéter le processus pour la deuxième partie de la pâte.

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Sprits | 1 plaque
Durée du programme : 29 minutes par plaque

Réglages manuels
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 140 à 160 °C
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 29 minutes
Niveau : 2

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

Sprits

Croissants sablés à la vanille

Pour 90 pièces (2 plaques) | Temps de préparation : 120 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
280 g de farine de blé, type 45
210 g de beurre | pommade
70 g de sucre
100 g d'amandes, en poudre

Pour enrober :
70 g de sucre vanillé

Accessoires :
1 plaque de cuisson multi-usages

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 minutes environ.

Diviser la pâte en deux. A partir de la première moitié de pâte, faire des petites portions d'environ 7 g. Les façonner en forme de rouleaux, puis de croissants, et les disposer sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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.

Répéter le processus pour la deuxième partie de la pâte.

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Croissants sablés vanille | 1 plaque
Durée du programme : 17 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 150 à 180 °C
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 17 minutes
Niveau : 2

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

Croissants sablés à la vanille

Muffins aux noix

Pour 12 pièces | Temps de préparation : 90 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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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 de muffins sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Petits gâteaux | Muffins aux noix
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 150 à 180 °C
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

Muffins aux noix

Choux à la crème

Pour 12 pièces | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

250 ml d'eau
50 g de beurre
1 pincée de sel
170 g de farine de blé, type 45
4-5 œufs, calibre M
1 c. à c. de levure chimique

Accessoires :
Poche à douille
Embout en étoile, 11 mm
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 cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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 : 50 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée |
Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 à 185 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 50 minutes
Niveau : 2

Choux à la crème

Variations autour du chou à la crème

Pour 12 choux | Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

Pour la crème à la mandarine :
400 g de crème fleurette
16 g de sucre vanillé
16 g de fixe chantilly
350 g de mandarines en boîte (poids égoutté) | égouttées

Pour la crème aux griottes :
350 g de griottes en bocal (poids égoutté)
100 ml de jus de griotte (du bocal)
40 g de sucre
1 c. à s. de fécule
1 c. à s. d'eau
500 g de crème fleurette
30 g de sucre glace
8 g de sucre vanillé
16 g de fixe chantilly

Pour la crème au café :
750 g de crème fleurette
100 g de sucre
2 c. à c. de café, instantané
16 g de fixe chantilly

Pour le saupoudrage :
1 c. à s. de sucre glace

Accessoires :
Poche à douille
Embout en étoile, 12 mm

Préparation

Préparation de la crème à la mandarine

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

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

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 fleurette 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.

Préparation de la crème au café

Monter la crème 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.

Variations autour du chou à la crème

Petits pains

Petits pains sucrés au levain

12 petits pains de 74 g | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour les petits pains :
500 g de farine de blé, type 45
60 g de sucre
45 g de beurre
1 c. à c. de sel
42 g de levure, fraîche
250 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède

Variante 1 : petits pains aux raisins
75 g de raisins secs

Variante 2 : petits pains aux pépites de chocolat
75 g de pépites de chocolat, résistantes à la cuisson

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mettre la farine, le sucre, le beurre et le sel dans un récipient. Délayer la levure dans le lait, ajouter le reste des ingrédients et pétrir pendant env. 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Pour la variante 1, ajouter les raisins secs.

Laisser la pâte dans le récipient à découvert, puis enfourner et faire lever conformément aux réglages.

Pour la variante 2, ajouter les pépites de chocolat.

Pétrir la pâte en profondeur, former 12 petits pains et les poser sur la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Petits pains | Petits pains sucrés | Pâte levée
Durée du programme :
33 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 2 minutes
Étape de cuisson 3
Température : 140 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 10 minutes
Étape de cuisson 4
Température : 140 à 180 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 13 minutes

Petits pains sucrés au levain

Petits pains sucrés au fromage blanc

12 petits pains de 90 g | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
250 g de fromage blanc maigre
90 ml de lait, 3,5 % de MG
90 ml d'huile de tournesol
1 œuf, calibre M
500 g de farine de blé, type 45
15 g de levure chimique
100 g de sucre
8 g de sucre vanillé
½ c. à c. de sel

Variante 1 : petits pains aux raisins
75 g de raisins secs

Variante 2 : petits pains aux pépites de chocolat
75 g de pépites de chocolat, résistantes à la cuisson

Pour le plan de travail :
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Accessoires :
Papier sulfurisé
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger le fromage blanc, le lait, l'huile et l'œuf avec un fouet.

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le sel.

Pour la variante 1, ajouter les raisins secs.

Pour la variante 2, ajouter les pépites de chocolat.

Pétrir tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes.

Laisser reposer la pâte pendant 5 à 10 minutes.

Couper la pâte en 12 morceaux de taille égale.

Enduire les mains de farine, former 1 petit pain avec chaque morceau. Poser les petits pains sur la plaque de cuisson multi-usages chemisée de papier sulfurisé.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Petits pains | Petits pains sucrés | Pâte huile-fromage blanc
Durée du programme : 26 à 36 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 5 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Température : 165 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 165 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 16 à 26 minutes

Petits pains sucrés au fromage blanc

Brioche

Pour 2 à 3 brioches | Temps de préparation : 125 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
500 g de farine de blé, type 45
7 g de sel
75 g de sucre
90 g de beurre | pommade
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
7 g de levure de boulanger sèche
220 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède
½ citron, non traité | uniquement le zeste râpé
½ orange, non traitée | uniquement le zeste râpé

Pour dorer :
1 œuf | battu
3 c. à s. de sucre perlé
5 c. à s. d'amandes, hachées

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Pour la pâte, verser tous les ingrédients dans le récipient et pétrir la pâte à la plus petite vitesse pendant 10 minutes pour obtenir une pâte lisse.

Faire reposer la pâte à couvert pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

Former des petites boules de pâte de 100 g chacune, les allonger en boudins et en faire des tresses à 3 brins.

Disposer les tresses de pâte sur la plaque de cuisson multi-usages et les laisser lever 35 minutes dans un endroit chaud.

Badigeonner les tresses d'œuf battu et les parsemer de sucre perlé et d'amandes.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Faire cuire selon le programme ou les étapes de cuisson 2 à 4 des réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Petits pains | Brioche viennoise
Durée du programme :
10 à 15 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 180 °C
Préchauffage : activé

Étape de cuisson 2
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 5 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 3
Humidité : 70 %
Durée cuisson : 5 à 10 minutes

Étape de cuisson 4
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 5 à 10 minutes

Brioche

Croissants

8 pièces de 130 g | Temps de préparation : 200 minutes

Ingrédients

Pour la pâte levée :
500 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de sel
50 g de sucre
50 g de beurre | pommade
42 g de levure, fraîche
300 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède

Pour recouvrir :
150 g de beurre | froid

Pour le plan de travail :
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Accessoires :
Rouleau à pâtisserie
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mettre la farine, le sel, le sucre et le beurre dans un récipient. Délayer la levure dans du lait et ajouter. Pétrir tous les ingrédients pendant 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser la pâte dans le récipient à découvert, puis enfourner et faire lever conformément aux réglages.

Travailler rapidement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, former une boule et laisser reposer 1 minute. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte pour former un rectangle (40 x 25 cm).

Couper le beurre en 8 à 10 fines tranches et en garnir la moitié du rectangle de pâte (20 x 25 cm), en laissant une bordure d'1 cm. Rabattre par-dessus l'autre moitié du rectangle de pâte et appuyer sur les bords.

Étaler la pâte pour former un nouveau rectangle (40 x 25 cm). Plier ensuite les deux côtés courts vers le milieu de façon à ce que les bords se rejoignent. Rabattre ensuite une nouvelle fois les côtés courts vers le milieu pour obtenir quatre couches. Réserver au frais 15 minutes sur une planche.

Étaler de nouveau la pâte pour former un rectangle (40 x 25 cm) et plier en partant des côtés courts pour obtenir trois couches. Réserver au frais pendant 10 minutes. Répéter l'opération.

Étaler la pâte pour former un losange (60 x 22 cm) et découper 2 x 4 triangles (15 x 22 cm) à l'aide d'un grand couteau en respectant un décalage latéral. Laisser reposer la pâte 5 minutes.

Enrouler les triangles jusqu'à la pointe, puis poser les croissants ainsi formés sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 45 minutes

Programme automatique
Petits pains | Croissants
Durée du programme :
39 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 90 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 2 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Température : 160 °C
Humidité : 90 %
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 160 à 190 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 27 minutes

Croissants

Petits pains aux céréales

Pour 8 pièces | Temps de préparation : 200 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 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.

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

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 de cuisson multi-usages.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 45 minutes

Programme automatique
Petits pains | Petits pains aux céréales
Durée du programme : 42 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 225 °C
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 12 minutes

Petits pains aux céréales

Petits pains de seigle

Pour 8 pièces | Temps de préparation : 140 minutes + 12 à 15 heures pour le levain

Ingrédients

Pour la pâte :
250 g de farine de seigle complète
75 g de levain, liquide
7 g de levure de boulanger sèche
300 ml d'eau | froide
300 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel

Pour parsemer :
2 c. à s. de farine de seigle complète

Accessoires :
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 indiqués.

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 de cuisson multi-usages avec l'ouverture vers le haut et saupoudrer généreusement de farine.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 45 minutes

Programme automatique
Petits pains | Pain campagne au seigle
Durée du programme :
65 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Température : 155 °C
Humidité : 90 %
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 190 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 25 minutes

Petits pains de seigle

Petits pains blancs

Pour 8 pièces | Temps de préparation : 120 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
10 g de levure, fraîche
200 ml d'eau | froide
340 g de farine de blé, type 45
1½ c. à c. de sel
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de beurre | pommade

Accessoires :
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 indiqués.

Façonner 8 petits pains de 70 g et les poser sur la plaque de cuisson multi-usages. Grigner en forme de croix sur ½ cm de profondeur.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 45 minutes

Programme automatique
Petits pains | Petits pains blancs | 1 plaque
Durée du programme : 42 minutes

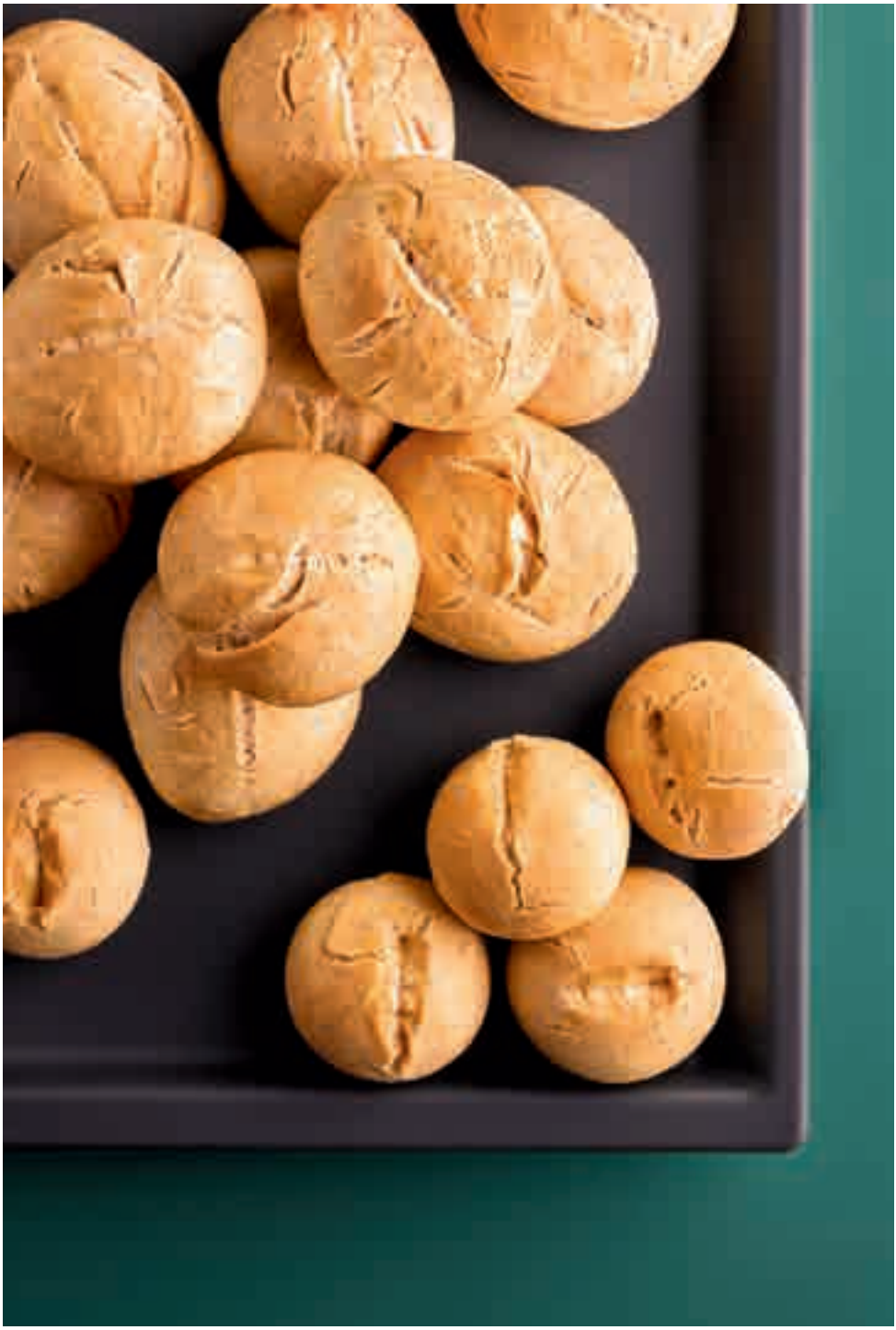
Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 225 °C
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 12 minutes

Conseil
Badigeonnez les petits pains d'eau avant de les parsemer de grains de pavot ou de sésame. Vous pouvez également utiliser du gros sel et du cumin.



Petits pains blancs

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 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.

La pousse des pâtes à pain et à petit pain est provoquée 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 levée.

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

- Au cours de la cuisson, la croûte 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.

1. Préparez la pâte levée selon les instructions de la recette et laissez-la lever. Vous trouverez également des vidéos utiles sur la manière de préparer le pain et les petits pains dans l'application Miele@mobile.
2. La nécessité de fleurer le plan de travail pour le pétrissage 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 opération au moins six fois. Le pâton doit être placé avec la clé 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 pains et de baguettes non moulés

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

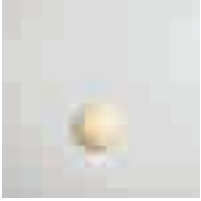
1. Placez le morceau de pâte avec la clé tournée vers le haut et enfoncez-le avec le bord de la main le long du centre de la pâte.

2. Pliez un côté vers le milieu et appuyez fermement. Répétez l'opération de l'autre côté. Ensuite, retournez la pâte et roulez-la avec un peu de pression pour lui donner la bonne forme.

3. Il y a 2 manières de faire le lamage :

– Si vous souhaitez une ouverture uniforme, disposez les pâtons avec la clé dirigée vers le bas, puis grignez sur la face supérieure lisse.

– Pour un aspect plus rustique, placez les pâtons sur le côté lisse de sorte que la clé 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.

…le pain n'est pas cuit 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.

Grignez 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.

…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 : 85 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 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 indiqués.

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

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Pains | Baguettes
Durée du programme : 48 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 4 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 6 minutes

Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 180 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 30 minutes

Baguettes

Pain de campagne suisse

15 tranches | Temps de préparation: 160 minutes

Ingrédients

Pour le pain :
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 multi-usages

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

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 conformément aux réglages manuels.

Faire cuire selon le programme ou les étapes de cuisson 2 à 8 des réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pains | Pain de campagne suisse
Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 200 °C
Préchauffage : activé

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 3 minutes

Niveau : 1
Étape de cuisson 3
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 4
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 5
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 6
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 7
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 8
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 22 minutes

Pain de campagne suisse

Pain à l’épeautre

20 tranches | Temps de préparation: 100 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 multi-usages

Conseil
Vous pouvez également remplacer les amandes par des noix ou des graines de courge.

Préparation

Éplucher et 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 indiqués.

Pétrir brièvement la pâte, former un pâton de 25 cm de long, le poser en biais sur la plaque de cuisson multi-usages puis le grigner plusieurs fois en biais sur ½ cm de profondeur.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales |
Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Pains | Pain à l'épeautre
Durée du programme :
48 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson :
Cuisson combinée |
Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 4 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 6 minutes

Étape de cuisson 4
Température : 180 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 30 minutes

Pain à l'épeautre

Pita

Pour 1 pita (4 personnes) | Temps de préparation: 85 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
42 g de levure, fraîche
200 ml d'eau | froide
375 g de farine de blé, type 45
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 multi-usages

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 indiqués.

Abaisser la pâte pour former une galette d'environ 25 cm de diamètre et la déposer sur la plaque de cuisson multi-usages.

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

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Pains | Pita
Durée du programme : 43 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 2 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 6 minutes

Étape de cuisson 4
Température : 155 à 190 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 25 minutes

Pita

Brioche tressée

16 tranches | Temps de préparation: 100 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 multi-usages

Conseil
Vous pouvez ajouter des 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 indiqués.

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 de cuisson multi-usages.

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

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 30 minutes

Programme automatique
Pains | Brioche tressée
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 2 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 200 °C
Humidité : 27 %
Durée cuisson : 15 minutes

Étape de cuisson 4
Température : 140 à 170 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 20 minutes

Brioche tressée

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 multi-usages

Préparation

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

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 de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Faire cuire selon le programme ou les étapes de cuisson 2 à 6 des réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pains | Tresse suisse
Durée du programme :
55 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 °C
Préchauffage : activé

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 170 à 200 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 3 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 3
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 4
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 5
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 6
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 43 minutes

Tresse suisse

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 de boulanger 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 c. de beurre

Accessoires :
Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille
Présentoir à gâteau

Conseil
Le pain sera encore meilleur si vous ne l'entamez que le lendemain.

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.

Placer sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Démouler le pain, le laisser refroidir sur un présentoir à gâteau puis le placer dans un récipient hermétique.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 60 minutes

Programme automatique
Pains | Pain aux noix
Durée du programme : 125 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 150 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 150 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 100 minutes

Pain aux noix

Pain de seigle mélangé

20 tranches | Temps de préparation: 105 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 c. de beurre

Accessoires :
Moule rectangulaire, 25 cm de long
Grille

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

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 indiqués.

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.

Placer sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Pains | Pain de seigle mélangé
Durée du programme : 75 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 190 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 50 minutes

Pain de seigle mélangé

Pain aux graines

25 tranches | Temps de préparation: 110 minutes

Ingrédients

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

Pour parsemer :
1 c. à s. de sésame
1 c. à s. de graines de lin
1 c. à s. de graines de tournesol

Pour dorer :
Eau

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Accessoires :
Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille

Préparation

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

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

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

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 cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 20 minutes

Programme automatique
Pains | Pain aux graines
Durée du programme : 70 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 170 à 180 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 45 minutes

Pain aux graines

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 de boulanger 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.

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.

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

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

Badigeonner le pain avec ce mélange.

Placer le moule sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux étapes de cuisson 2 à 4 des réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pains | Pain tigré
Durée du programme :
76 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Booster : activé
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Température : 220 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 10 minutes
Étape de cuisson 3
Humidité : 20 %
Durée cuisson : 10 minutes
Étape de cuisson 4
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 16 à 34 minutes

Pain tigré

Pain blanc (cuisson avec moule)

25 tranches | Temps de préparation: 100 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 c. de beurre

Accessoires :
Moule rectangulaire,
30 cm de long
Grille

Préparation

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

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages indiqués.

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.

Enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 30 minutes

Programme automatique
Pains | Pain blanc | moule
Durée du programme :
48 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 4 minutes
Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 6 minutes
Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 170 à 225 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 30 minutes

Pain blanc (cuisson avec moule)

Pain blanc (cuisson sans moule)

20 tranches | Temps de préparation: 100 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 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 indiqués.

Pétrir brièvement la pâte, former un pâton de 25 cm de long et le poser en biais sur la plaque de cuisson multi-usages.
Faire plusieurs entailles de 1 cm de profondeur.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 30 minutes

Programme automatique
Pains | Pain blanc | non moulé
Durée du programme :
48 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 4 minutes
Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 6 minutes
Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 170 à 210 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 30 minutes

Pain blanc (cuisson sans moule)

Pain complet au froment

20 tranches | Temps de préparation: 145 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
350 g de farine de froment
150 g de farine de seigle, type 130
7 g de levure de boulanger sèche
2 ½ c. à c. de sel
300 ml d'eau | froide
1 c. à c. de miel
50 ml d'huile

Pour saupoudrer :
1 c. à s. de farine de froment

Pour le moule :
1 c. à c. 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. Quadriller la surface de plusieurs entailles d'environ 1 cm de profondeur, dans le sens de la longueur puis en biais. Mettre la pâte dans le moule.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Saupoudrer ensuite de farine.

Placer le moule sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Durée cuisson : 30 minutes

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Durée cuisson : 15 minutes

Programme automatique
Pains | Pain au froment sombre
Durée du programme : 76 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 6 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Gâteaux spéciaux
Température : 210 °C
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 195 à 205 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 35 minutes

Pain complet au froment

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 c. 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 le moule sur la grille. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Saupoudrer le craquelin avec du sucre.

Faire cuire selon le programme ou les étapes de cuisson 2 et 3 des réglages manuels jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Réglages
Programme automatique
Pains | Craquelin
Durée du programme : 59 à 65 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 180 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 24 à 30 minutes

Craquelin

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 personnes | Temps de préparation : 135 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
275 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de sel
3½ c. à s. d'huile d'olive
120 ml d'eau | froide

Pour la garniture :
120 g d'oignons
100 g de lard, fumé
200 g de crème fraîche
Sel
Poivre
Noix de muscade

Accessoires :
Rouleau à pâtisserie
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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Etaler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages et la piquer plusieurs fois avec une fourchette. Etaler la crème fraîche sur la pâte puis répartir le mélange lard-oignons.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Tarte flambée
Durée du programme : 20 à 40 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 210 °C
Humidité : 30 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 20 à 40 minutes
Niveau : 1

Tarte flambée

Tarte au saumon

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
2 œufs, calibre M
200 g de farine de blé intégrale
100 g de beurre | pommade
1 pincée de sucre
1 c. à c. de sel
3 c. à s. d'eau | froide

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Pour la garniture :
250 g de feuilles d'épinards, surgelées | décongelées
150 g de saumon fumé | finement émincé
400 g de filet de saumon, sans peau, nettoyé | en dés
1 c. à s. d'aneth | ciselé
Sel, poivre
Noix de muscade
1 c. à s. de jus de citron
200 g de fromage, râpé

Pour le dressage :
1 bouquet d'aneth (20 g)
150 g de fromage blanc (40 % MG)
Sel, poivre
100 g de saumon fumé

Accessoires :
Moule à manqué, Ø 26 cm
Grille

Conseil
Vous pouvez déguster la tarte au saumon chaude ou froide.

Préparation

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les blancs d'œufs. Pétrir les jaunes d'œufs avec la farine, le beurre, le sucre, le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Beurrer et foncer le moule en formant un rebord d'env. 3 cm de haut. Piquer la pâte à la fourchette et réserver au frais pendant 30 minutes.

Battre les blancs en neige ferme et réserver au frais. Bien essorer les épinards et les hacher menu. Mélanger le saumon fumé avec les dés de saumon, les épinards et l'aneth. Assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le jus de citron. Incorporer les blancs en neige.

Verser l'appareil sur la pâte, parsemer de fromage râpé.

Enfourner le moule à manqué sur la grille.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Avant de servir, effeuiller l'aneth, le hacher menu et le mélanger avec le fromage blanc, le sel et le poivre. Pour le dressage, couper le saumon fumé en 6 morceaux, déposer un peu de fromage blanc à l'aneth dessus et décorer la tarte avec.

Réglages
Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Tourte au saumon
Durée du programme : 55 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 180 à 225 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 55 minutes
Niveau : 2

Tarte au saumon

Pizza (pâte levée)

Pour 4 personnes (plaque) ou 2 personnes (plat à tarte) | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

Pour la pâte (plaque de cuisson multi-usages) :
30 g de levure, fraîche
170 ml d'eau | tiède
300 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de thym haché
1 c. à c. d'origan, moulu
1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la garniture (plaque de cuisson multi-usages) :
2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates en conserve, pelées, en morceaux
2 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan, moulu
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
Poivre
125 g de mozzarella
125 g de fromage, râpé

Pour saisir (plaque de cuisson multi-usages) :
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 d'olive

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 (moule à tarte) :
1 c. à c. d'huile d'olive

Accessoires :
Rouleau à pâtisserie
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 à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Pour la garniture, couper 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 de cuisson multi-usages.

Si vous utilisez le plat à tarte, le foncer avec la pâte.

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

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages (ou le plat à tarte sur la grille) et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 15 minutes

Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte levée | Plaque multi-usages ou (Plat à tarte)
Durée du programme :
30 (25) minutes

Réglages manuels
Plaque de cuisson multi-usages
Modes de cuisson :
Cuisson intensive
Température : 175 à 220 °C
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 1

Plat à tarte
Modes de cuisson :
Cuisson intensive
Température : 175 à 220 °C
Durée cuisson : 25 minutes
Niveau : 1

Pizza (pâte levée)

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

Pour 4 personnes (plaque) ou 2 personnes (plat à tarte) | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la pâte (plaque de cuisson multi-usages) :
120 g de fromage blanc, 20 % de MG
4 c. à s. de lait, 3,5 % de MG)
4 c. à s. d'huile
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
1 c. à c. de sel
1½ c. à c. de levure chimique
250 g de farine de blé, type 45

Pour la garniture (plaque de cuisson multi-usages) :
2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates en conserve, pelées, en morceaux
2 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan, moulu
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
Poivre
125 g de mozzarella
125 g de fromage, râpé

Pour saisir (plaque de cuisson multi-usages) :
1 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 œuf, calibre M | uniquement le jaune
1 c. à c. de levure chimique
110 g de farine de blé, type 45

Pour la garniture (plat à tarte) :
1 oignon
½ gousse d'ail
200 g de tomates 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 (moule à tarte) :
1 c. à c. d'huile d'olive

Accessoires :
Rouleau à pâtisserie
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

Pour la garniture, couper 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.

Abaisser la pâte et la poser dans la plaque de cuisson multi-usages ou le plat à tarte.

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

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages (ou le plat à tarte sur la grille) et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte huilefromage blanc | Plaque multi-usages ou (Plat à tarte)
Durée du programme :
30 (25) minutes

Réglages manuels
Plaque de cuisson multi-usages
Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 160 à 195 °C
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 2

Plat à tarte
Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 160 à 195 °C
Durée cuisson : 25 minutes
Niveau : 1

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

Quiche lorraine

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
125 g de farine de blé, type 45
40 ml d'eau
50 g de beurre

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

Pour l'appareil :
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.

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.

Placer sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Quiche lorraine
Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 190 à 220 °C
Durée cuisson : 35 minutes
Niveau : 1

Quiche lorraine

Quiche au saumon fumé

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
125 g de farine de blé, type 45
40 ml d'eau
50 g de beurre
½ c. à c. de sel

Pour la garniture :
1 c. à s. de beurre
300 g de poireaux | en rondelles
150 g de crème aigre
1 c. à s. de fécule
2 œufs, calibre M
Sel
Poivre
1 bouquet d'aneth (20 g) | ciselé
200 g de saumon fumé | en lamelles

Accessoires :
Moule à tarte ou
Plaque de cuisson Ø 30 cm
Grille

Préparation

Travailler la farine, l'eau, le beurre et le sel jusqu'à obtenir une pâte élastique, l'étaler et foncer le moule à tarte ou la plaque. Relever les bords.

Pour la garniture, faire chauffer du beurre à la poêle et faire suer les poireaux.

Mélanger la crème avec la fécule, les œufs, le sel, le poivre et l'aneth ; ajouter le poireau et le saumon et verser la préparation sur le fond de pâte.

Placer sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 200 °C
Durée cuisson : 30 à 35 minutes
Niveau : 1

Quiche au saumon fumé

Tarte salée (pâte feuilletée)

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
230 g de pâte feuilletée

Pour une tarte 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, fruité | râpé

Pour une tarte au fromage :
70 g de lard | coupé en dés
280 g de fromage, fruité | râpé

Pour l'appareil :
2 œufs, calibre M
200 g de crème fleurette
Sel
Poivre
Noix de muscade

Accessoires :
Plat à tarte, Ø 27 cm
Grille

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

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 parsemer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :
Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir. Répartir sur la pâte et parsemer de fromage.

Introduire la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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.

Placer le plat à tarte sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Tarte salée | Pâte feuilletée
Durée du programme : 45 à 55 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 220 °C
Préchauffage : activé
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 190 à 205 °C
Durée cuisson : 10 à 15 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Chaleur sole
Température : 200 °C
Durée cuisson : 35 à 40 minutes

Tarte salée (pâte feuilletée)

Tarte salée (pâte brisée)

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 120 minutes

Ingrédients

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

Pour une tarte 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, fruité | râpé

Pour une tarte au fromage :
70 g de lard | coupé en dés
290 g de fromage, fruité (par ex. comté ou Beaufort) | râpé

Pour l'appareil :
2 œufs, calibre M
200 g de crème fleurette
Sel
Poivre
Noix de muscade

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 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 parsemer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :
Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir. Répartir sur la pâte et parsemer de fromage.

Introduire la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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.

Placer le plat à tarte sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Pizzas, tartes salées... | Tarte salée | pâte brisée
Durée du programme :
36 à 42 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 220 °C
Préchauffage : activé
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 190 à 210 °C
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Chaleur sole
Température : 190 à 200 °C
Durée cuisson : 26 à 32 minutes

Tarte salée (pâte brisée)

Viandes

Viande et volaille
La viande se cuisine de mille et une façons. Relevée d'épices ou agrémentée de sauces et de garnitures, la viande permet d'explorer toutes les facettes du goût. Chaque morceau mérite une cuisson au degré près afin d'en révéler toute la tendreté et toutes les saveurs.

Viandes

Conseils de préparation

Votre four vapeur combiné Miele réunit tous les atouts pour exprimer le meilleur de la viande. Voici une sélection de conseils de notre cuisine d'essai pour vous guider vers la réussite :

– Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Certaines recettes vous demandent d'utiliser de la viande désossée.

– Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez si possible des morceaux de même épaisseur. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la nature de la viande et non de son poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson sera long. Par exemple, une pièce de 500 g et 10 cm de hauteur nécessite une cuisson plus longue qu'une pièce de 500 g et 5 cm de hauteur.

– Rôtissez la viande sur la grille, en prenant soin d'insérer la plaque de cuisson multi-usages en-dessous. Lors de la cuisson, vous pouvez réutiliser le jus de viande pour préparer vos sauces.

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

– Avant de servir, laissez reposer le rôti cuit pendant une dizaine de minutes environ : le rôti perdra moins de jus à la découpe.

– La viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Cuisson combinée

En associant chaleur et humidité, la cuisson combinée facilite la préparation de la viande. Vous trouverez des conseils et des exemples concernant les différentes sortes de viande et méthodes de cuisson dans les chapitres suivants et dans les tableaux à la fin du livre.

Rôti touche du chef

Grâce aux programmes automatiques Rôti touche du chef, la viande devient particulièrement tendre, avec une cuisson très homogène. Les différents réglages sont détaillés dans les tableaux à la fin de ce livre.

Avec la fonction Rôti touche du chef, plus besoin de saisir la viande au préalable. Il vous suffit de préchauffer votre four puis de placer votre pièce de viande crue sur la grille. Une phase de saisie est prévue dans les programmes automatiques.

Grâce à un contrôle continu de la température et du taux d'humidité, la viande est cuite avec une grande précision. La viande de bœuf et de veau ont besoin d'une phase de maturation pour révéler toute leur tendreté. C'est pourquoi nos programmes sont dotés d'une phase supplémentaire durant laquelle la température à cœur atteint entre 45 et 50 °C. Cette température permet de stimuler l'activité enzymatique, avec pour effets de détendre les fibres et de développer le goût de la viande. Enfin, lors de la dernière étape, la température à cœur augmente progressivement jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité.

Les programmes Rôti touche du chef permettent de planifier vos menus en toute simplicité : la durée des programmes varie peu. Ainsi, vous pouvez estimer facilement le temps de cuisson de vos viandes.

L'extérieur de la viande a tendance à brunir lorsque vous la faites rôtir à haute température. Utilisez le mode de cuisson Turbogril et la thermosonde si vous cherchez une alternative plus rapide aux programmes Rôti touche du chef. Pour plus de précision, référez-vous aux tableaux de cuisson à la fin du livre.

Mijotage

En règle générale, la viande que l'on fait mijoter est constituée de morceaux moins nobles. Pour qu'elle reste tendre et savoureuse, utilisez des températures plus basses, une humidité relativement élevée (> 60 %) et un temps de cuisson plus long.

Si vous sélectionnez un programme automatique pour faire mijoter la viande, évitez de saisir celle-ci au préalable.

Viandes

Volaille et viande grasse

Les volailles et rôtis à la peau croustillante font le bonheur des gourmets. Le mode Cuisson combinée a justement été conçu pour atteindre des résultats exceptionnels.

En début de cuisson, sélectionnez une température élevée et une humidité basse à moyenne pour faire chauffer les parties grasses de la viande. Réduisez ensuite la température et choisissez un taux d'humidité intermédiaire afin d'éliminer la graisse tout en cuisant la chair. Pour terminer, activez le gril sans apport d'humidité afin de rendre la peau croustillante.

Cuisson vapeur

Le mode Cuisson vapeur est tout indiqué pour préparer certains morceaux qui ne nécessitent pas d'être saisis. Le paleron de bœuf en est un bon exemple. La Cuisson vapeur permet de préserver les vitamines, les minéraux et les saveurs de la viande. Celle-ci ne s'assèche pas et développe un goût intense.

Vous pouvez cuire d'autres ingrédients simultanément ou les enfourner ultérieurement. Vous n'avez pas besoin de surveiller la cuisson, car les aliments ne risquent pas d'attacher ni de brûler dans ce mode de cuisson.

Profitez des avantages de la vapeur pour réaliser de délicieux plats en sauce, par ex. un émincé, un curry ou un ragoût. Mélangez les ingrédients de la sauce, nappez-en la viande et faites cuire le tout dans votre four vapeur combiné.

Thermosonde

La température à cœur d'un morceau de viande permet de connaître son degré de cuisson. La viande parfaitement cuite n'est plus l'apanage des seuls professionnels.

– 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.

Encore quelques conseils

– Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Certaines recettes vous demandent d'utiliser de la viande désossée.

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

– La viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Canard (farci)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 220 minutes

Ingrédients

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

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

Pour la sauce :
125 ml de vin blanc
350 ml de fond de volaille
125 ml de jus d'orange
1 c. à c. de fécule
1 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
4 pics en bois
Fil de cuisine

Préparation

Saler et poivrer le canard et assaisonner avec le thym.

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

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

Poser le canard sur la grille avec la poitrine tournée vers le haut. Enfourner de façon à ce que les pattes du canard soient tournées vers la porte. Introduire la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Pour la sauce, verser le vin blanc, le fond de volaille et le jus d'orange dans une casserole et réduire la sauce de moitié.

En fin de cuisson, sortir le canard du four, dégraisser (plus ou moins selon les goûts) et verser le jus de cuisson dans un verre gradué. Ajouter 400 ml de jus de cuisson à la sauce puis porter à ébullition.

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

Conseil
Si vous cuisinez un canard plus petit, vous devez raccourcir le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g. Si vous avez acheté un plus gros canard, rallongez le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Canard | aliment entier | farci
Durée du programme : 183 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 °C
Humidité : 40 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 100 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 140 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 190 °C
Durée cuisson : 23 minutes

Canard (farci)

Canard rôti

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 155 minutes

Ingrédients

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

Pour la sauce :
250 g de carottes | en gros dés
250 g de céleri-rave | en gros dés
2 oignons | en gros dés
2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de concentré de tomates
250 ml de vin rouge, sec
25 g de farine de blé, type 45
400 ml d'eau | froide
250 g de poireau | en gros dés
1 brin de thym
Sel
Poivre

Accessoires :
Fil de cuisine
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Plat à rôtir Gourmet
Chinois, fin

Préparation

Assaisonner le canard avec du sel, du poivre et du thym et ficeler les cuisses ensemble avec du fil de cuisine. Poser le canard sur la grille, sur le dos et pattes tournées vers la porte du four.

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Pour la sauce, faire revenir les carottes, le céleri et les oignons avec un peu d'huile dans le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson. Ajouter le concentré de tomates et continuer à cuire. Déglacer avec 1/4 du vin rouge et faire réduire. Répéter l'opération trois fois. Finalement, lier la sauce avec la farine. Reprendre brièvement la cuisson.

Arroser d'eau. Ajouter les poireaux et baisser le feu.
Ajouter le thym et laisser mijoter pendant 15 minutes.

Retirer le thym, mixer la sauce et la transvaser dans une casserole en la passant au chinois.

Une fois la cuisson du canard terminée, verser le jus de cuisson dans un verre gradué et dégraisser selon vos goûts.

Ajouter env. 400 ml de jus de cuisson à la sauce et faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Passer la sauce au chinois.
Saler et poivrer.

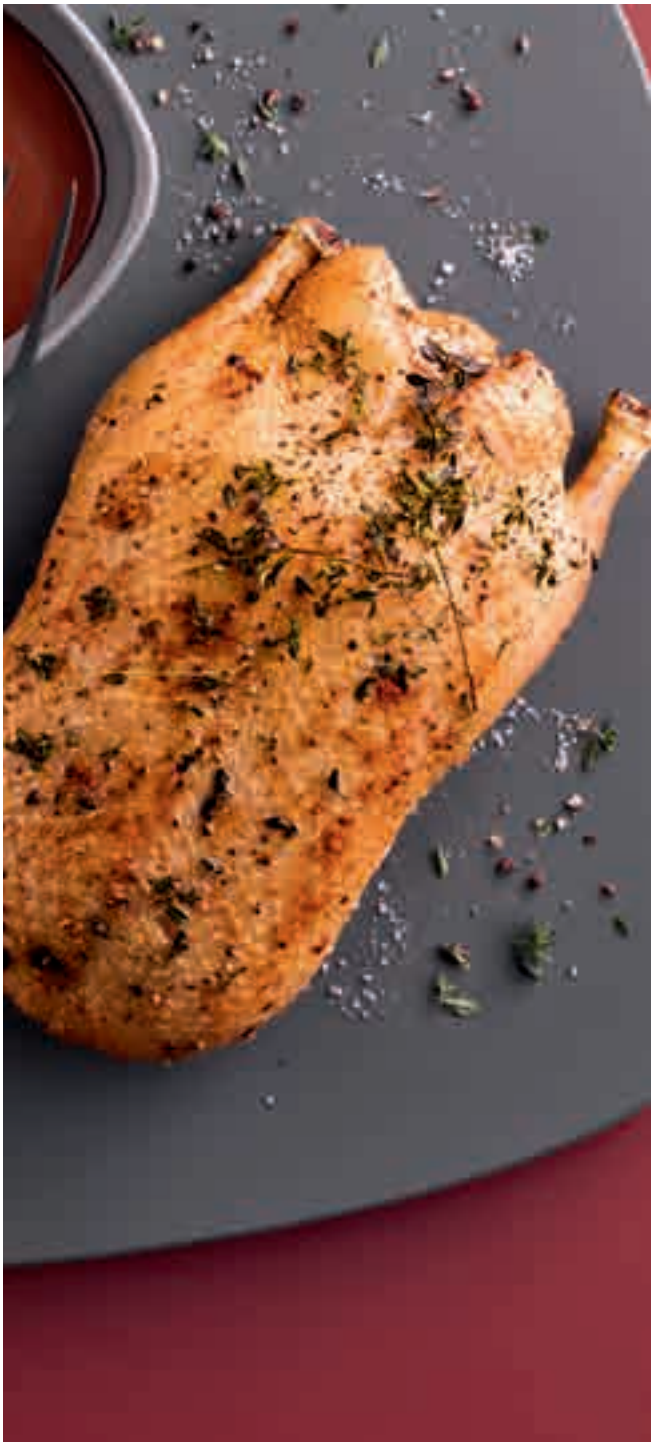
Conseil
Si vous cuisinez un canard plus petit, vous devez raccourcir le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g.
Si vous avez acheté un plus gros canard, rallongez le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Canard | aliment entier | non farci
Durée du programme : 143 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 °C
Humidité : 40 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 100 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 100 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 190 °C
Durée cuisson : 23 minutes



Canard rôti

Magret de canard à la mode de Shanghai

4 personnes | Temps de préparation : 15 minutes + 60 minutes de marinade

Ingrédients

Pour le magret de canard :
4 magrets de canard avec la peau (300 g pièce)
1 c. à c. de sel

Pour la marinade :
4 c. à s. de sauce soja, sucrée (kecap manis)
1 ½ c. à s. de mirin (saké japonais)
1 gousse d'ail
1 étoile de badiane, concassée
1 c. à c. d'huile de sésame

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois

Conseil
Vous pouvez accompagner le canard de pak choi et de riz à la noix de coco cuits à la vapeur.

Préparation

Entailler plusieurs fois la peau en biais et frotter avec du sel.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade. Ajouter les magrets, les enduire de marinade puis les laisser mariner pendant une heure.

Enfourner la grille sur la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Placer les magrets sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Passer la marinade au chinois et la faire réduire dans une casserole pour en faire une sauce.

Servir avec le canard.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Canard | Canard à la mode Shangai
Durée du programme : 6 à 12 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 210 °C
Préchauffage : activé
Niveau : 3

Cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 85 %
Crisp function : activé
Durée cuisson : 6 à 12 minutes

Magret de canard à la mode de Shanghai

Oie rôtie

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 335 minutes

Ingrédients

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

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Conseil
Si vous cuisinez une oie plus petite, vous devez raccourcir le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g. Si vous avez acheté une oie plus grosse, rallongez le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 1 kg.

Préparation

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

Poser l'oie sur la grille, sur le dos et enfourner la grille sur la plaque de cuisson multi-usages.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Oie
Durée du programme : 323 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 °C
Humidité : 40 %
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau :
Grille sur plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 100 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 270 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 190 °C
Durée cuisson : 23 minutes

Oie rôtie

Poulet rôti

Pour 2 personnes | Temps de préparation : 70 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
Plaque de cuisson multi-usages
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 sur la grille avec la poitrine tournée vers le haut. Enfourner de façon à ce que les pattes soient tournées vers la porte. Introduire la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Poulet | aliment entier
Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 30 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 55 %
Durée cuisson : 30 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 200 °C
Durée cuisson : 15 minutes

Poulet rôti

Pilaf de poulet

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour le poulet :
4 blancs de poulet
4 c. à s. de chutney de mangue
1 c. à s. de curry en poudre, garam masala
3 c. à c. de cumin, entier
4 c. à c. d'huile de tournesol
Sel
Poivre

Pour le riz parfumé :
200 g de riz basmati
10 feuilles de curry
½ bâton de cannelle
¼ c. à c. de curcuma
400 ml de bouillon de légumes
1 poignée de feuilles de coriandre, fraîches
½ citron | uniquement le jus

Pour le dressage :
2 à 4 échalotes | en rondelles
1 c. à s. d'huile végétale
1 c. à c. de beurre
Yaourt
Menthe
Quartiers de citron

Accessoires :
Cure-dents
Plaque de cuisson
Plat de cuisson non perforé, petit

Préparation

Découper une petite poche le long de chaque blanc de poulet, en faisant attention à ce que le couteau ne traverse pas la poche. Remplir les poches avec le chutney de mangue puis les refermer à l'aide de cure-dents.

Mélanger le curry en poudre, les graines de cumin et l'huile de tournesol. Saler et poivrer. En enduire les blancs de poulet puis les déposer sur la plaque de cuisson.

Mettre le riz basmati dans un plat non perforé, ajouter les feuilles de curry, le bâton de cannelle, le curcuma et le bouillon de légumes. Bien mélanger.

Enfourner le riz au niveau 1 et le poulet au niveau 2. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Sortir le riz basmati, y ajouter la coriandre et le jus de citron, couvrir et réserver.

Réglages manuels : continuer à cuire le poulet conformément à l'étape de cuisson 2.

Faire griller les échalotes à la poêle dans de l'huile et du beurre.

Sortir le poulet du four et verser le jus de cuisson sur le riz basmati.

Dresser les assiettes avec les échalotes, le yaourt, la menthe et les quartiers de citron puis servir.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Poulet | Poulet & riz pilaf
Durée du programme : 20 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 180 °C
Humidité : 100 %
Niveau :
Plat de cuisson non perforé ‘(riz basmati) : 1
Plaque de cuisson (poulet) : 2
Durée cuisson : 15 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 30 %
Durée cuisson : 5 minutes

Pilaf de poulet

Blanc de poulet

Pour 6 à 8 personnes | Temps de préparation : 30 minutes + 120 minutes de marinade

Ingrédients

Pour la marinade :
1 c. à c. de zeste de citron, râpé
4 ½ c. à s. de jus de citron
5 ½ c. à s. d'huile
2 gousses d'ail
3 cm de gingembre | râpé
2 c. à c. de cumin, en poudre
1 c. à s. de coriandre, moulue
½ c. à c. de piment de Cayenne, en poudre
1 ¼ c. à c. de paprika en poudre, doux

Pour les blancs de poulet :
4 blancs de poulet, avec la peau
Sel
Poivre

Pour la sauce au yaourt et à la menthe :
200 ml de yaourt nature
1 ½ c. à s. de menthe, fraîche | ciselée
¾ c. à s. de ciboulette | ciselée
2 gousses d'ail | finement hachées
2 à 3 c. à s. de jus de citron
⅓ c. à c. de gros sel

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Papier aluminium

Préparation

Mélanger les ingrédients de la marinade et y laisser mariner les blancs de poulet pendant au moins 2 heures.

Saler et poivrer les blancs de poulet des deux côtés.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Poser les blancs sur la grille avec la peau vers le haut. Enfourner la grille avec la plaque de cuisson multi-usages. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Mélanger les ingrédients de la sauce.

Couvrir les blancs de poulet avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.

Découper les blancs et dresser avec la sauce.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Poulet | Blanc de poulet
Durée du programme : 15 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 225 °C
Humidité : 60 %
Préchauffage : activé
Cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 85 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 3

Blanc de poulet

Blancs de poulet aux tomates séchées

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour les blancs de poulet :
4 blancs de poulet (de 150 g), parés
Sel

Pour la farce au fromage frais :
75 g de fromage frais, cream cheese
30 g de crème fraîche
15 g de basilic
15 g d'origan
Sel
Poivre
Coriandre
50 g de tomates, séchées, marinées dans l'huile

Accessoires :
Chinois
Plat de cuisson perforé
4 pics en bois

Préparation

Pratiquer une incision profonde sur le côté des blancs de poulet et saler.

Mélanger le fromage frais, la crème fraîche, le basilic et l'origan, puis assaisonner avec le sel, le poivre et la coriandre.

Bien égoutter les tomates dans un chinois, les couper en petits morceaux et les ajouter au mélange de fromage frais.

Farcir les blancs de poulet avec le mélange et fermer avec un pic en bois si nécessaire.

Les mettre dans un plat de cuisson perforé et cuire conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 8 minutes

Blancs de poulet aux tomates séchées

Cuisses de poulet

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 95 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 (de 200 g), prêtes à cuisiner

Pour les légumes :
1 poivron, rouge | en gros morceaux de taille égale
1 poivron, jaune | en gros morceaux de taille égale
1 aubergine | en gros morceaux de taille égale
1 courgette | en gros morceaux de taille égale
2 oignons, rouges
2 gousses d'ail | légèrement écrasées
200 g de tomates cerises
4 c. à s. d'huile
2 brins de romarin, frais
4 brins de thym, frais
200 ml de coulis de tomates
100 ml de bouillon de légumes
1 c. à c. de sucre
½ c. à c. de sel
Poivre
Paprika en poudre, fort

Accessoires :
Grille
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 grille et enfourner. Introduire la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

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

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

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

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Poulet | Cuisse de poulet
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 30 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 55 %
Durée cuisson : 15 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 200 °C
Durée cuisson : 15 minutes

Cuisses de poulet

Poulet au poivron

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

2 poivrons, jaunes | en gros morceaux
2 poivrons, rouges | en gros morceaux
4 échalotes | en gros morceaux
2 gousses d'ail
4 cuisses de poulet
Sel
Paprika, doux
1 citron | uniquement le jus
100 g de crème fraîche

Accessoires :
Plat à rôtir Gourmet
Mixeur à purée

Préparation

Placer les poivrons, les échalotes et l'ail dans le plat à rôtir Gourmet.

Saler les cuisses de poulet, les assaisonner avec du paprika et les déposer sur les légumes.

Arroser le tout de jus de citron et enfourner. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Retirer les cuisses de poulet du plat à rôtir et réserver au chaud.

Mixer la sauce au poivron, ajouter la crème et remuer pour obtenir une sauce onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement et servir les cuisses de poulet avec la sauce.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Poulet | Poulet au paprika
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 225 °C
Humidité : 70 %
Niveau : 1
Durée cuisson : 20 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 160 °C
Humidité : 40 %
Durée cuisson : 20 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 10 %
Durée cuisson : 5 minutes

Conseil
Vous pouvez servir ce plat avec de la polenta ou des pâtes, par exemple.

Poulet au poivron

Dinde (farcie)

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 320 minutes (5 heures 20 minutes)

Ingrédients

Pour la farce :
125 g de raisins secs
2 c. à s. de Madère
3 c. à s. d'huile
3 oignons | émincés
100 g de riz étuvé
150 ml d'eau
½ c. à c. de sel
100 g de pistaches, décortiquées
Sel
Poivre
Curry
Garam masala (mélange d'épices)

Pour la dinde :
1 dinde, prête à cuire (5 kg)
1 c. à s. de sel
2 c. à c. de poivre

Pour la sauce :
250 ml d'eau
150 g de crème fraîche
2 c. à s. de fécule
2 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :
Plat de cuisson, non perforé avec couvercle
6 cure-dents
Fil de cuisine
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois, fin

Préparation

Pour la farce, arroser les raisins secs de quelques gouttes de madère. Mettre les oignons et l'huile dans un plat de cuisson non perforé, couvrir et enfourner. Faire suer les oignons conformément aux réglages.

Ajouter le riz, l'eau, le sel, les pistaches et les raisins secs. Cuire le riz conformément aux réglages. 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 sur la grille, sur le dos et pattes tournées vers la porte du four. Enfourner la grille avec la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Sortir la dinde. Passer le jus de cuisson au chinois et verser dans une casserole. Ajouter l'eau et la crème fraîche. Allonger la fécule avec de l'eau 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. 265 minutes (4 heures 25 minutes)

Faire suer les oignons
Fonctions utiles | Faire suer les oignons
Durée du programme : 4 minutes

Cuire le riz
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 14 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 190 °C
Humidité : 40 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau :
Grille sur plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 100 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 225 minutes (4 heures 25 minutes)

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 190 °C
Durée cuisson : 20 minutes

Dinde (farcie)

Filet de dinde et son méli-mélo d'asperges

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 110 minutes

Ingrédients

Pour la viande :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
1 kg de poitrine de dinde, préparée

Pour les légumes :
600 g d'asperges, blanches
600 g d'asperges, vertes
500 ml d'eau
Sel
1 c. à c. de beurre
1 c. à c. de sucre

Pour la sauce :
50 g de beurre
1 botte d'oignons nouveaux | en fines rondelles
30 g de farine de blé, type 45
100 g de crème fleurette
¼ de citron, non traité | zeste râpé et jus
1 c. à c. de sucre
Poivre
1 bouquet de cerfeuil (15 g) | finement ciselé

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois

Préparation

Mélanger le sel, le poivre et l'huile pour en badigeonner la viande.

Déposer la poitrine de dinde sur la grille puis enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Laver les asperges. Éplucher entièrement les asperges blanches, séparer les pointes. Éplucher seulement le tiers inférieur des asperges vertes. Couper l'extrémité sèche puis détailler les asperges en morceaux de 4 cm de long.

Mettre les extrémités sèches et les épluchures dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Saler légèrement et faire cuire pendant 10 minutes à couvert. Passer au chinois et recueillir le liquide.

Reverser le liquide recueilli dans une casserole, ajouter du beurre et du sucre, puis porter à ébullition. Ajouter les asperges blanches (sans les pointes) et cuire pendant 5 minutes. Ajouter les morceaux d'asperges vertes et les pointes blanches et remettre à cuire pendant 3 à 5 minutes. Égoutter les asperges tout en prenant soin de recueillir le bouillon.

Pour la sauce, faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajouter les oignons nouveaux et les faire suer sans les colorer. Saupoudrer de farine et faire suer pour obtenir une teinte claire, puis déglacer avec du bouillon d'asperges. Laisser mijoter 3 à 4 minutes. Ajouter la crème fleurette et assaisonner avec le zeste et le jus de citron, le sel, le poivre et le sucre.

Mettre les morceaux d'asperges dans la sauce et la faire chauffer. Ajouter le cerfeuil.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Dinde | Blanc | Rôtir
Durée du programme :
87 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 170 °C
Humidité : 65 %
Durée cuisson : 85 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Multigril : niveau 3
Durée cuisson : 2 minutes

Filet de dinde et son méli-mélo d'asperges

Cuisse de dinde

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 115 minutes

Ingrédients

Pour la cuisse :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 haut de cuisse de dinde, prêt à cuire (1,2 kg)

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 :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois, fin

Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la cuisse de dinde avec ce mélange. Poser le haut de cuisse de dinde (avec les os) sur la grille avec la peau vers le haut. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Couper les oreillons d'abricots en morceaux.

Sortir la cuisse de dinde. Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec de l'eau et verser dans une casserole en passant au chinois. 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 :
95 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson :
Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 30 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson :
Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 55 %
Durée cuisson : 60 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 200 °C
Durée cuisson : 20 minutes

Cuisse de dinde

Autruche (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 195 minutes

Ingrédients

1 c. à s. d'huile
Sel
Poivre
800 g de viande d'autruche, préparée

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages
Grille

Préparation

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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

Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Autruche | Rôti touche du chef
Durée du programme : 180 à 185 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Autruche (touche du chef)

Tikka massala au riz

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes + 30 minutes de marinade

Ingrédients

Pour la marinade :
4 gousses d'ail
2,5 cm de gingembre
1 piment, rouge, de grande taille
2 c. à c. de cumin, en poudre
2 c. à c. de coriandre, moulue
1 c. à c. de curcuma
1 c. à c. de paprika en poudre
1 c. à c. de garam masala
1 c. à c. de sel
1½ c. à s. d'huile
100 g de yaourt nature

Pour le poulet :
500 g de blancs de poulet, parés | en dés

Pour la sauce :
2 oignons | en lamelles
1 c. à s. d'huile
1 c. à s. de beurre
1 boîte de tomates, concassées (de 400 g)
1 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à s. de chutney de mangue
100 ml de crème fleurette

Pour le riz :
300 g de riz basmati
450 ml d'eau

Pour le dressage :
½ bouquet de coriandre (70 g) | ciselée

Accessoires :
2 plats de cuisson non perforés
Mixeur à purée

Préparation

Mixer l'ail, le gingembre et le piment avec les épices, le sel et l'huile pour obtenir une pâte. Mélanger avec le yaourt nature et y faire mariner le poulet pendant au moins 30 minutes.

Sur la table de cuisson, faire suer les oignons dans l'huile et le beurre pendant 10 à 12 minutes. Ajouter le poulet et la marinade et poursuivre la cuisson pendant 3 à 4 minutes à feu moyen. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le chutney de mangue et la crème, porter brièvement à ébullition.

Verser le tout dans un plat de cuisson non perforé et couvrir. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Mettre le riz basmati dans un plat de cuisson non perforé et recouvrir d'eau.

Programme automatique :
Ajouter le riz basmati et continuer de cuire conformément aux instructions du programme.

Réglages manuels :
Ajouter le riz basmati et finir de cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Garnir de coriandre.

Réglages
Programme automatique
Viande | Volaille | Poulet | Poulet tikka massala & riz
Durée du programme :
30 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson :
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 minutes
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson :
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 minutes

Tikka massala au riz

Filet de veau (rôti)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60–90 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 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 fécule
Sel
Poivre
Sucre

Accessoires :
Grille
Thermosonde
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois, fin

Préparation

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

Poser le filet de veau sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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

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

Faire suer l'oignon dans le beurre pendant 5 minutes. Ajouter les morilles et poursuivre la cuisson encore 5 minutes. Ajouter l'eau des morilles, la crème et le vin, puis porter le tout à ébullition. Allonger la fécule 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 | aliment entier | Rôtir
Durée du programme : 30 à 60 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Conseil
Vous pouvez remplacer les morilles par des cèpes.

Filet de veau (rôti)

Filet de veau (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 110–190 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de filet mignon de veau, préparé

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de veau avec ce mélange. Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Veau | Filet mignon de veau | aliment entier | Rôti touche du chef
Durée du programme : 87 à 160 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Filet de veau (touche du chef)

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)

Pour la sauce :
1 oignon
1 clou de girofle
2 carottes
50 g de céleri
1 c. à s. de concentré de tomates
800 ml de fond de veau
150 ml d'eau
75 g de crème fleurette
1½ c. à s. de fécule
2 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Mixeur à purée
Chinois, fin

Conseil
Si vous avez acheté un plus gros jarret, rallongez le temps de cuisson indiqué à l'étape 1, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g.

Préparation

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

Placer le jarret sur la grille, enfourner avec la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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.

Faire revenir les légumes sur la table de cuisson à feu vif. Ajouter le concentré de tomates et cuire brièvement. Ajouter le fond de veau et cuire les légumes à feu moyen.

Réserver le jarret, déglacer le jus de cuisson avec de l'eau et verser dans la casserole.

Retirer le clou de girofle de l'oignon et mixer les légumes. 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 :
127 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 84 %
Durée cuisson : 110 minutes
Niveau :
Grille sur plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 190 °C
Durée cuisson : 17 minutes

Jarret de veau

Selle de veau (rôtie)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55–85 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de selle de veau, préparée

Accessoires :
Grille
Thermosonde
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

Poser la selle de veau sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Veau | Selle de veau | pièce entière | Rôtir
Durée du programme : 45 à 75 minutes

Réglages manuels
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Selle de veau (rôtie)

Selle de veau (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90–195 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de selle de veau, préparée

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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

Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Veau | Selle de veau | pièce entière | Rôti touche du chef
Durée du programme : 78 à 185 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Selle de veau (touche du chef)

Veau en daube

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 130 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de viande de veau
(jarret ou noix), préparée
2 carottes | en gros dés
2 tomates | coupées en gros dés
2 oignons | en gros dés
2 os à moelle (veau ou bœuf)

Pour la sauce :
250 g de crème fleurette
1 c. à c. de fécule
1 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages
Mixeur à purée
Chinois, fin

Préparation

Détailler les carottes, les tomates et les oignons en gros dés.

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

Poser la viande dans la plaque de cuisson multi-usages, répartir les légumes et les os à moelle autour de la viande. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réserver la viande et passer le jus de cuisson au chinois en le transvasant dans un verre gradué.

Verser 400 ml du jus de cuisson (compléter éventuellement avec de l'eau) et la moitié des légumes dans une casserole puis 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 | Veau en daube
Durée du programme : 90 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée |
Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée |
Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 84 %
Durée cuisson : 70 minutes

Veau en daube

Jarret d’agneau

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 210 minutes

Ingrédients

6 jarrets d’agneau (de 250 à 300 g)
Sel
Poivre
2 tranches de bacon | en morceaux
1 oignon
3 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à c. de cannelle
2 c. à c. de cumin
6 clous de girofle
4 gousses d’ail, de grande taille | pelées
250 ml de vin rouge
100 ml de jus de bœuf
600 ml de bouillon de poule
2 oranges | uniquement le zeste râpé
1 branche de romarin

Accessoires :
Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Placer les jarrets d’agneau dans le plat à rôtir Gourmet, saler et poivrer. Ajouter le reste des ingrédients.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Retourner les jarrets au bout de 85 minutes.

Réserver les jarrets au chaud.

Faire mijoter le jus de cuisson dans une casserole, puis écumer la graisse et les matières solides. Ecraser l’ail et ajouter à la sauce. Faire mijoter jusqu’à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer.

Placer les jarrets dans le plat à rôtir Gourmet, couvrir de sauce et servir.

Réglages
Programme automatique
Viande | Agneau | Gigot d'agneau
Durée du programme : 170 minutes

Réglages manuels
Cuisson
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 130 °C
Humidité : 90 %
Durée cuisson : 170 minutes
Niveau : 2

Jarret d'agneau

Gigot d'agneau (touche du chef)

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 160 minutes

Ingrédients

Pour la farce :
100 g de manchego | râpé finement
100 g de noix | concassées
100 g de pruneaux | dénoyautés et hachés
1 c. à c. de sel
Poivre
1 c. à s. d'herbes de Provence

Pour le gigot :
1 gigot d'agneau, désossé (1,4 kg), prêt à cuisiner
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre

Pour la sauce :
250 g de carottes | en gros dés
250 g de céleri-rave | en gros dés
2 oignons | en gros dés
2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de concentré de tomates
250 ml de vin rouge, sec
25 g de farine de blé, type 45
400 ml de bouillon de légumes
400 ml d'eau | froide
250 g de poireau
3 brins de persil
Sel
Poivre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Fil de cuisine
Plat à rôtir Gourmet
Chinois, fin

Préparation

Pour la farce, mélanger le manchego, les noix et les pruneaux. Assaisonner avec du sel, du poivre et des herbes de Provence.

Farcir le gigot et le ficeler pour lui donner la forme d'un rôti.

Placer le gigot sur la grille et enfourner la grille avec la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Pour la sauce, faire revenir les carottes, le céleri et les oignons avec un peu d'huile dans le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson.

Ajouter le concentré de tomates et continuer à cuire. Déglacer avec 1/4 du vin rouge et faire réduire. Répéter l'opération trois fois. Finalement, lier la sauce avec la farine. Reprendre brièvement la cuisson.

Arroser de bouillon de légumes et d'eau. Ajouter le poireau et le persil. Faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Passer la sauce au chinois et verser dans une casserole.

Sortir le gigot du four. Passer le jus de cuisson au chinois et ajouter à la sauce.

Conseil
Si vous cuisinez un gigot plus petit, vous devez raccourcir le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g. Si vous avez acheté un plus gros gigot, rallongez le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g.

Réglages
Programme automatique
Viande | Agneau | Gigot | Rôti
touche du chef
Durée du programme :
128 minutes

Réglages manuels
via Programmes
personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Multigril :
niveau 3
Durée cuisson : 18 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson
multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson
combinée | Cuisson combi+
Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 70 %
Durée cuisson : 110 minutes

Gigot d'agneau (touche du chef)

Selle d’agneau (touche du chef)

Pour 2 personnes | Temps de préparation : 100–165 minutes

Ingrédients

Pour l’agneau :
1 kg de selle d’agneau, parée
2 c. à s. d’huile
1 c. à c. de sel
Poivre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

Mélanger l’huile, le sel et le poivre. Badigeonner la selle d’agneau avec ce mélange.

Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Agneau | Selle d'agneau | Rôti touche du chef
Durée du programme : 88 à 153 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Selle d'agneau (touche du chef)

Boulettes de bœuf au paprika et à la crème d'avocat

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

Pour les légumes :
1 oignon | finement émincé
½ poivron, rouge | en dés
1 c. à s. d'huile d'olive
Sel
1 c. à c. de paprika en poudre, fort

Pour les boulettes :
1 petit pain (rassis)
Eau | tiède
500 g de viande de bœuf hachée
1 œuf, calibre M
Poivre
2 à 3 c. à s. de chapelure

Pour la crème d'avocat :
2 avocats, mûrs (230 g pièce)
2 c. à s. de jus de citron
150 g de fromage frais, cream cheese
1 à 2 gousses d'ail | finement hachées
Piment de Cayenne
2 tomates (de 100 g chacune) | mondées et en petits dés
½ poivron, jaune | en petits dés

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Grille

Conseil
Pour les monder, faites cuire les tomates avec l'huile d'olive, l'oignon et le poivron. Réservez les tomates au bout d'1 minute de cuisson.

Préparation

Verser l'huile d'olive, l'oignon et le poivron dans le plat de cuisson non perforé, enfourner et faire suer l'oignon conformément aux réglages. Saler, saupoudrer de paprika puis laisser refroidir.

Faire tremper le pain dans l'eau et presser pour bien égoutter l'excédent.

Malaxer le pain avec la viande hachée, les légumes refroidis et l'œuf. Saler et poivrer. Si la préparation à base de viande est trop molle, ajouter un peu de chapelure.

Former 8 boulettes plates, les disposer sur la grille et les faire griller conformément aux réglages.

Pour la crème d'avocat, mixer la chair d'avocat avec le jus de citron.

Mélanger la purée d'avocat avec le fromage frais et l'ail, puis assaisonner avec le sel et le piment de Cayenne. Incorporer les dés de tomate et de poivron.

Réglages
Faire suer les oignons
Fonctions utiles | Faire suer les oignons
Durée du programme : 4 minutes

Gril
Modes de cuisson : Multigril : niveau 3
Durée cuisson : 20 minutes
(retourner la viande aux deux tiers du temps)
Niveau :
Grille : 3
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Boulettes de bœuf au paprika et à la crème d'avocat

Chou farci

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 85 minutes

Ingrédients

Pour le chou blanc :
1 chou blanc (de 1,2 kg)

Pour la farce :
2 petits pains
1 oignon | finement ciselé
30 g de beurre clarifié
450 g de viande hachée, mi-bœuf, mi-porc
1 œuf (calibre M)
2 gousses d'ail | finement hachées
Sel
Poivre
Marjolaine
2 c. à c. de persil | haché

Pour les légumes :
4 échalotes | finement émincées
2 gousses d'ail | finement hachées
2 poivrons (de 175 g), jaunes | en gros dés
2 poivrons (de 175 g), rouges | en gros dés
100 g de crème fraîche
1 citron | uniquement le jus

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Mixeur plongeant

Préparation

Retirer le tronc du chou blanc et blanchir dans un plat de cuisson non perforé conformément au réglage.

Prélever les feuilles extérieures et les déposer sur le plan de travail.

Pour la farce, faire tremper les petits pains dans un peu d'eau, bien presser et égoutter.

Faire dorer les oignons dans le beurre clarifié.

Bien mélanger la viande hachée, le pain trempé, l'œuf, l'ail, les épices, le persil et les oignons.

Aplatir les feuilles de chou blanc et répartir sur la farce.
Replier les extrémités des feuilles de chou et rouler.

Mettre les échalotes, l'ail et les poivrons dans un plat de cuisson non perforé, déposer les roulés de chou, ouverture vers le bas, sur le lit de légumes, puis démarrer le programme automatique ou cuire conformément aux réglages manuels.

Retirer les roulés de chou du plat de cuisson non perforé et garder au chaud.

Ajouter la crème et le jus de citron aux légumes, mixer et saler.

Programme automatique et manuel :
Déposer les roulés de chou dans la sauce aux poivrons et finir de cuire conformément à la phase de cuisson.

Réglage
programme automatique et manuel
Blanchir le chou
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : 10 à 15 minutes

Réglages
Programme automatique
Cuire les roulés de chou
Viande | Bœuf | Chou farci
Durée du programme :
30 minutes

Réglages manuels
Cuire les roulés de chou
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 30 minutes

Programme automatique et manuel
Fin de cuisson
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 5 minutes

Chou farci

Filet de bœuf

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40–90 minutes

Ingrédients

Pour le filet :
450 à 650 g de filet de bœuf, paré
3 c. à s. d'huile
250 g de crème aigre
70 g de mayonnaise
3 c. à c. de crème au raifort
2 c. à c. de moutarde, à l'ancienne
3 à 4 tomates, séchées | finement hachées
Sel
Poivre
1 à 2 mini-baguettes | coupées en 2 dans la longueur

Pour le dressage :
100 g de roquette

Accessoires :
Fil de cuisine
Plat de cuisson non perforé

Conseil
Le degré de cuisson dépend de l'épaisseur de la pièce de viande. Si le morceau est peu épais, nous vous conseillons de choisir un temps de cuisson plus court.

Préparation

Ficeler la viande pour obtenir un morceau d'épaisseur uniforme.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, bien saisir le filet de bœuf, transférer dans un plat de cuisson non perforé et cuire conformément au programme ou aux réglages manuels.

En fin de cuisson, laisser reposer le filet de bœuf pendant 5 à 10 minutes. Mélanger la crème aigre, la mayonnaise, la crème au raifort, la moutarde, les tomates, le sel et le poivre, puis répartir sur les demi-baguettes.

Couper la viande en tranches très fines et disposer celles-ci sur les demi-baguettes. Agrémenter avec de la roquette.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Filet de bœuf | pièce entière
Durée du programme Entier : 60 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température :
53/63/75 °C | saignant/à point/bien cuit
Temps de cuisson :
70/60/50 minutes |
saignant/à point/bien cuit

Filet de bœuf

Filet de bœuf (rôti)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 45–85 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de filet de bœuf, paré

Accessoires :
Grille
Thermosonde
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

Poser le filet de bœuf sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglage
Programme automatique
Viande | Bœuf | Filet de bœuf | pièce entière | Rôtir
Durée du programme : 35 à 75 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Filet de bœuf (rôti)

Filet de bœuf (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90–225 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de filet de bœuf, paré

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange. Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Filet de bœuf | pièce entière | Rôti touche du chef
Durée du programme : 80 à 213 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Filet de bœuf (touche du chef)

Filet de bœuf poché et ses légumes

Pour 2 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

Pour les légumes :
250 ml de bouillon de bœuf
200 g de carottes | en morceaux de la taille d'une bouchée
200 g de chou-fleur | en bouquets
2 courgettes (de 200 g) | en morceaux de la taille d'une bouchée
8 oignons nouveaux | sans le vert
100 g de pois mange-tout

Pour le filet :
500 g de filet de bœuf, paré
Persil | haché

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Mettre le bouillon de bœuf à cuire dans un plat de cuisson non perforé avec les carottes et le chou-fleur conformément à l'étape de cuisson 1.

Ajouter les courgettes, les oignons nouveaux et les pois, puis cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Sortir les légumes du bouillon et les réserver au chaud.

Couper le filet de bœuf en tranches d'1 cm d'épaisseur et les mettre à pocher dans le jus obtenu, conformément à l'étape de cuisson 3.

Dresser la viande avec les légumes et servir parsemé de persil.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 8 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 4 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 4 minutes

Filet de bœuf poché et ses

Hachis de bœuf

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 250 minutes

Ingrédients

30 g de beurre
3 c. à s. d'huile
1,2 kg de viande de bœuf, parée | en dés
Poivre
Sel
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

Préparation

Chauffer le beurre dans le plat à rôtir Gourmet. 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.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et cuire conformément aux réglages manuels. Remuer au bout de 90 minutes.

Saler et poivrer une dernière fois avant de servir.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Hachis de bœuf | Rôtir
Durée du programme : 180 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 150 °C
Humidité : 90 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 180 minutes
Niveau : 2

Hachis de bœuf

Paupiettes de bœuf

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour les paupiettes :
8 tranches de bœuf, fines (de 150 g)
Sel
Poivre

Pour la farce, variante 1 :
8 c. à s. de moutarde
200 g d'oignons | finement émincés
100 g de lard, coupé en dés
8 cornichons, de taille moyenne (de 30 g) | coupés en 4 dans la longueur

Pour la farce, variante 2 :
8 c. à s. de concentré de tomates
150 g d'oignons | en fines lamelles
200 g de poivrons, rouges | en fines lamelles
200 g de feta | en dés

Pour le mirepoix de légumes :
70 g d'oignons | en gros dés
100 g de carottes | en gros dés
100 g de céleri | en gros dés
100 g de poireau | en gros dés
2 c. à s. de concentré de tomates

Pour la sauce :
50 g de sucre
250 ml de vin rouge, sec
1 feuille de laurier
1 c. à c. de baies de genévrier
½ c. à c. de poivre en grains
Sel
Poivre
1 c. à s. de fécule
1 c. à s. d'eau

Accessoires :
8 brochettes en bois
Fil de cuisine
Plaque de cuisson multi-usages
Mixeur à purée
Chinois, fin

Conseil
Si les paupiettes sont trop irrégulières, vous pouvez rabattre les parties qui dépassent vers l'intérieur, sur la farce.

Préparation

Pour le mirepoix, mélanger les oignons, les carottes, le céleri, le poireau et le concentré de tomates.

Disposer les tranches de bœuf sur le plan de travail, saler et poivrer. Selon la farce, étaler la moutarde ou le concentré de tomates puis la farce sur les tranches. Enrouler les tranches et les fermer à l'aide de brochettes et de fil de cuisine.

Disposer les paupiettes et le mirepoix sur la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Faire caraméliser le sucre à feu moyen dans une casserole. Déglacer au vin rouge. Ajouter les épices et faire réduire.

Verser le jus de cuisson et le mirepoix de légumes dans la casserole. Mixer le tout et passer au chinois. Saler et poivrer. Allonger la fécule avec de l'eau et épaissir la sauce si nécessaire.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Paupiettes de bœuf |
Durée du programme :
105 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 84 %
Durée cuisson : 90 minutes

Paupiettes de bœuf

Bœuf en daube

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 175 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :
2 carottes | en gros dés
2 oignons | en gros dés
50 g de céleri | en gros dés
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de viande de bœuf (culotte ou épaule), parée
1 feuille de laurier

Pour la sauce :
250 ml d'eau ou de fond de veau
125 g de crème fraîche
1 c. à c. de fécule
1 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages
Mixeur à purée
Chinois, fin

Conseil
Si vous avez acheté un plus gros morceau de viande, rallongez le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g. Si vous cuisinez un morceau plus petit, vous devez raccourcir le temps de cuisson indiqué à l'étape 2, à raison d'environ 30 minutes par tranche de 500 g.

Préparation

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

Disposer la viande sur la plaque de cuisson multi-usages, ajouter les légumes, la feuille de laurier puis enfourner.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réserver la viande et passer le jus de cuisson au chinois en le transvasant dans un verre gradué.

Verser 400 ml du jus de cuisson et la moitié des légumes dans une casserole puis 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 : 130 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Humidité : 84 %
Durée cuisson : 110 minutes

Bœuf en daube

Ragoût de bœuf à l'anglaise

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour la viande de bœuf :
60 g de farine de blé, type 45
Poivre | fraîchement moulu
1 kg de viande de bœuf (épaule) | en petits dés
3 c. à s. d'huile
1 oignon, gros | en fines rondelles
1 poireau, gros | en fines rondelles
350 g de carottes | en dés
3 branches de céleri | en dés
250 g de champignons de Paris | en quarts
2 à 3 brins de thym
2 feuilles de laurier
200 ml de bouillon de bœuf
200 ml de bière brune
2 c. à s. de ketchup

Pour les quenelles :
100 g de farine de blé, type 45
3 g de levure chimique
50 g de beurre clarifié
1 c. à c. de persil | haché
½ c. à s. de ciboulette | ciselée
Sel
Grains de poivre, fraîchement moulus
4 à 5 c. à s. d'eau | froide

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Poivrer la farine puis y rouler les morceaux de viande.

Faire chauffer la moitié de l'huile dans une poêle, puis saisir la viande, en petites portions, à feu vif sur toutes les faces, puis réserver.

Chauffer l'autre moitié de l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons pendant 3 minutes. Ajouter les poireaux, les carottes et le céleri et laisser cuire encore 5 minutes.

Ajouter ensuite les champignons, le thym et les feuilles de laurier.

Ajouter la viande, le bouillon, la bière et le ketchup, laisser mijoter un court instant, verser dans un plat de cuisson non perforé et couvrir. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1 des réglages manuels.

Entre-temps, mélanger la farine et la levure dans un récipient, ajouter le beurre clarifié, le persil et la ciboulette, puis saler et poivrer, avant d'incorporer l'eau pour obtenir une pâte souple.

Diviser la pâte en 8 portions, se fariner les mains et former de petites boules.

Programme automatique :
Conformément au programme, mélanger brièvement le ragoût, ajouter les quenelles, arroser d'un peu de jus de cuisson et continuer à cuire.

Réglages manuels :
Mélanger brièvement le ragoût, ajouter les quenelles et arroser d'un peu de jus de cuisson. Cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages
Programme automatique
Soupes/ potages | Ragoût de bœuf à l'anglaise
Durée du programme : 120 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 90 minutes

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 30 minutes

Ragoût de bœuf à l'anglaise

Rosbif (rôti)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55–100 minutes

Ingrédients

Pour le rosbif :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de rosbif, prêt à cuisiner

Pour la rémoulade :
150 g de yaourt, 3,5 % de MG
150 g de mayonnaise
2 cornichons
2 c. à s. de câpres
1 c. à s. de persil
2 échalotes
1 c. à s. de ciboulette
½ c. à c. de jus de citron
Sel
Sucre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Thermosonde

Préparation

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

Poser le rosbif sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

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 | pièce entière | Rôtir
Durée du programme : 45 à 85 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Rosbif (rôti)

Rosbif (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90–255 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de rosbif, prêt à cuisiner

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Enfourner la grille avec la plaque de cuisson multi-usages.
Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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

Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Rosbif | pièce entière | Rôti touche du chef
Durée du programme : 80 à 243 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Rosbif (touche du chef)

Mitonné de bœuf, sauce aux pommes et raifort

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 160 minutes

Ingrédients

Pour le mitonné :
200 g de carottes | en dés
200 g de céleri-rave | en dés
50 g de persil tubéreux | en dés
800 g de viande à pot-au-feu, parée
2 c. à c. de sel
5 grains de poivre
2 feuilles de laurier

Pour les légumes :
250 g de pommes de terre, petites, à chair ferme | en tranches ovales
250 g de carottes en botte | en tranches ovales
250 g de chou-rave | en tranches ovales

Pour la sauce :
2 pommes, acidulées | râpées grossièrement
200 g de crème aigre
1 botte de ciboulette (de 20 g) | en fines rondelles
1 c. à s. de raifort, râpé
Poivre

Accessoires :
2 plats de cuisson non perforés

Préparation

Mettre les carottes, le céleri-rave et le persil tubéreux avec la viande, le sel, les grains de poivre et les feuilles de laurier dans un plat de cuisson non perforé, puis cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

À la fin du temps de cuisson, prélever 6 c. à s. du jus obtenu, tout en laissant le plat de cuisson avec la viande dans le four. Verser le jus sur les pommes de terre, les carottes et le chou-rave dans un plat de cuisson non perforé. Enfourner ce plat de cuisson avec le premier plat de cuisson et cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Mélanger les pommes avec la crème. Ajouter la ciboulette et le raifort. Saler et poivrer.

Couper la viande en fines tranches, perpendiculairement au sens des fibres, et dresser avec les légumes et la sauce.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 110 à 120 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 minutes

Mitonné de bœuf, sauce aux pommes et raifort

Pot-au-feu viennois

Pour 10 personnes | Temps de préparation : 160 minutes

Ingrédients

2 kg de viande à pot-au-feu, entière, parée
2 oignons | coupés en deux
1 botte de légumes à potage | hachés grossièrement
15 g de livèche
7 grains de poivre
2 feuilles de laurier
5 baies de genièvre
Sel

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Déposer la viande, face grasse vers le bas, dans un plat de cuisson non perforé.

Faire brunir les oignons, face coupée vers le bas, dans une poêle en acier sans ajout de matière grasse.

Ajouter les légumes à potage, les herbes, les oignons et les épices à la viande et cuire.

Laisser reposer un peu la viande avant de couper.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Pot-au-feu viennois
Durée du programme : 150 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 150 minutes

Pot-au-feu viennois

Yorkshire Pudding

Pour 12 pièces | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

12 c. à c. d'huile
190 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 1 c. à c. d'huile dans chacun des moules de la plaque à muffins.

Poser la plaque à muffins sur la grille et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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 enfourner.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Yorkshire pudding
Durée du programme : 25 à 28 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée |
Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 à 215 °C
Humidité : 50 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 25 à 28 minutes
Niveau : 2

Yorkshire Pudding

Pain de viande

Pour 10 personnes | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

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

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger la viande hachée, les œufs, la chapelure, le paprika en poudre, le sel et le poivre. Donner à cette préparation la forme d'une miche de pain.

Placer le pain de viande sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Porc | Pain de viande
Durée du programme : 60 à 70 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 140 à 180 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 60 à 70 minutes
Niveau : 1

Pain de viande

Rôti de porc fumé

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :
1 kg de rôti de porc fumé, préparé

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

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Thermosonde
Mixeur à purée

Préparation

Poser le rôti sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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
Viande | Porc | Rôti de porc fumé | pièce entière | Rôtir
Durée du programme : 50 à 65 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 130 °C
Humidité : 100 %
Affichage temp. à cœur : 63 °C
Durée cuisson : selon l'affichage

Rôti de porc fumé

Rôti de porc croustillant

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 140 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 la sauce :
400 ml de bouillon de légumes
150 g de crème fraîche
3 c. à c. de fécule
3 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois, fin

Préparation

Inciser la couenne en biais et en longueur tous les 2 cm à l'aide d'un couteau aiguisé.

Mélanger l'huile, le poivre et le sel, puis en badigeonner la viande.

Poser la viande sur la grille avec la couenne vers le haut. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réserver la viande et passer le jus de cuisson. Verser avec le bouillon de légumes dans une casserole. Dégraisser au goût. Ajouter la crème fraîche 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 | Porc | Rôti de porc croustillant
Durée du programme : 128 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 160 °C
Humidité : 80 %
Durée cuisson : 120 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 2
Humidité : 20 %
Durée cuisson : 8 minutes

Rôti de porc croustillant

Rôti de jambon

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 150 minutes

Ingrédients

Pour le rôti :
2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de moutarde
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
½ c. à c. de paprika en poudre
1 kg de viande de porc
(noix de jambon), préparée

Pour la sauce :
300 ml de bouillon de légumes
100 g de crème fraîche
1 c. à c. de fécule
1 c. à s. d'eau | froide
Sel
Poivre
Sucre

Accessoires :
Grille
Thermosonde
Plaque de cuisson multi-usages
Chinois, fin

Préparation

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

Poser la viande sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réserver le rôti, verser le bouillon de légumes dans le jus de cuisson et passer au chinois avant de transvaser dans une casserole. Ajouter la crème fraîche 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. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Réglages
Programme automatique
Viande | Porc | Rôti de jambon
Durée du programme : 130 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 180 °C
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 120 °C
Humidité : 65 %
Affichage temp. à cœur : 85 °C
Durée cuisson : selon l'affichage

Rôti de jambon

Filet de porc (rôti)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour la viande :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
3 filets de porc (de 350 g), prêts à cuisiner

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 :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Thermosonde

Préparation

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

Poser les filets de porc sur la grille et enfoncer la thermosonde. Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

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
Viande | Porc |Filet mignon de porc | pièce entière
Durée du programme : 25 à 35 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Turbogril
Température : 200 °C
Affichage temp. à cœur : 60 à 75 °C
Durée cuisson : selon l'affichage
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Filet de porc (rôti)

Cuissot de cerf (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 200 minutes

Ingrédients

Pour le cuissot :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
800 g de cuissot de cerf (noix), paré

Pour les légumes :
200 g de lentilles, brunes
2 c. à s. d'huile
70 g d'oignons | finement émincés
400 ml de bouillon de légumes
2 feuilles de laurier
100 g de carottes | en petits dés
100 g de céleri | en petits dés
100 g de poireau | en petits dés
1 c. à s. de beurre
1 poire (200 g), mûre, ferme (par ex. Williams) | épluchée, en petits dés
40 g de cerneaux de noix | grossièrement hachés
2 c. à s. de vinaigre balsamique
2 c. à c. de miel
Sel
Poivre
1 pincée de cannelle

Pour la sauce :
30 g d'oignons | finement émincés
1 c. à s. de beurre
1 c. à s. de farine de blé, type 45
100 ml de vin rouge, sec
3 c. à s. de vinaigre balsamique
200 ml de fond de gibier
75 g de beurre | froid | en dés
Sel
Poivre

Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le cuissot avec ce mélange, maintenir si nécessaire avec du fil de cuisine.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages. Enfourner le cuissot sur la grille. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Pour les légumes, laver les lentilles et bien les égoutter. Faire chauffer de l'huile dans une casserole à feu moyen, faire revenir les lentilles et les oignons. Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter les feuilles de laurier et baisser le feu. Laisser mijoter à couvert pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les lentilles soient bien tendres.

Faire chauffer de l'huile dans une casserole à feu moyen, ajouter du beurre et faire revenir les carottes, le céleri et le poireau pendant env. 2 minutes. Ajouter la poire et continuer de cuire pendant 2 à 3 minutes.

Sortir les feuilles de laurier des lentilles. Ajouter les lentilles et les cerneaux de noix aux légumes, mélanger et assaisonner avec le vinaigre balsamique, le miel, le sel, le poivre et la cannelle.

Pour la sauce, faire revenir les oignons dans du beurre à feu moyen. Saupoudrer de farine et faire suer les oignons pendant 1 minute sans cesser de remuer. Déglacer avec le vin rouge, le vinaigre balsamique et le fond de gibier. Faire réduire de moitié pendant env. 10 minutes. Incorporer progressivement les dés de beurre pour lier la sauce. Saler et poivrer. Sortir la sauce du feu.

Accessoires :
Fil de cuisine
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Conseil
Vous pouvez aussi utiliser d'autres morceaux que la noix pour cette recette, par exemple le gîte ou le filet.

Réglages
Programme automatique
Viande | Gibier | Cerf | Cuissot de cerf | Rôti touche du chef
Durée du programme :
180 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Multigril : niveau 3
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 57 %
Durée cuisson : 160 minutes

Cuissot de cerf (touche du chef)

Selle de cerf (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 100–170 minutes

Ingrédients

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
800 g de selle de cerf désossée, parée

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Viande | Gibier | Cerf | Selle de cerf | Rôti touche du chef
Durée du programme : 87 à 158 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Selle de cerf (touche du chef)

Lapin

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 160 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
100 g de lard maigre, en dés
2 oignons | émincés
30 g de beurre
1 c. à c. de thym, ciselé
125 ml de vin blanc
125 ml d'eau

Pour la sauce :
1 c. à s. de moutarde de Dijon
100 g de crème fraîche
1 c. à s. de fécule
2 c. à s. d'eau
Sel
Poivre

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Couper le lapin en 3 morceaux. Saler, poivrer et badigeonner de moutarde. Placer les morceaux sur la plaque de cuisson multi-usages les uns à côté des autres.

Couper le lard en dés. Ajouter les dés de lard et d'oignon, le beurre, le vin blanc, l'eau et le thym dans la plaque de cuisson multi-usages.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Après cuisson, réserver les morceaux de viande. Verser le bouillon dans une casserole. 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 : 110 minutes

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 84 %
Durée cuisson : 90 minutes

Lapin

Cuissot de chevreuil (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 165 minutes

Ingrédients

Pour le cuissot de chevreuil :
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
2 c. à s. d'huile
800 g de cuissot de chevreuil (noix), paré

Pour les échalotes :
750 g d'échalotes
3 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de sirop d'érable
5 c. à s. de vinaigre balsamique
150 ml de vin rouge, sec
150 ml de bouillon de légumes
6 brins de thym
1 c. à s. de liant pour sauce, sombre
Sel
Poivre

Accessoires :
Fil de cuisine
Grille
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger le sel, le poivre et l'huile pour en badigeonner la viande. Maintenir éventuellement le cuissot à l'aide de fil de cuisine.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages. Enfourner le cuissot sur la grille. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Verser de l'eau bouillante sur les échalotes, laisser reposer 1 minute et vider l'eau. Éplucher les échalotes et les couper éventuellement en deux selon leur taille.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole et faire revenir les échalotes pendant env. 4 minutes.

Arroser de sirop d'érable et faire caraméliser légèrement.

Réserver un peu de vinaigre balsamique pour rectifier l'assaisonnement. Déglacer les échalotes avec du vinaigre balsamique, du vin rouge et du bouillon de légumes, ajouter le thym et laisser mijoter pendant env. 15 minutes à feu doux.

Retirer le thym et épaissir légèrement la sauce à l'aide du liant. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le reste du vinaigre balsamique.

Réglages
Programme automatique
Viande | Gibier | Chevreuil | Cuissot de chevreuil | Rôti touche du chef
Durée du programme : 150 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Multigril : niveau 3
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 57 %
Durée cuisson : 130 minutes

Cuissot de chevreuil (touche du chef)

Selle de chevreuil, sauce au Porto (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 115 minutes

Ingrédients

Pour la selle :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
1,3 kg de selle de chevreuil avec os, parée

Pour la sauce :
50 g de pruneaux | en petits dés
1 oignon | finement ciselé
1 c. à s. de beurre
200 ml de porto
200 ml de fond de gibier
1 c. à c. de compote de prunes
100 g de beurre | froid, coupé en dés
Sel
Poivre
Noix de muscade

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages
Grille

Préparation

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

Enfourner la grille et la plaque de cuisson multi-usages. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Placer la viande sur la grille et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Faire revenir les pruneaux et l'oignon dans du beurre à feu moyen pendant 2 minutes. Déglacer au porto et au fond de gibier. Ajouter la compote et faire réduire la sauce de deux tiers.

Ajouter progressivement les dés de beurre sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce lie. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Retirer du feu.

Réglages
Programme automatique
Viande | Gibier | Chevreuil | Selle de chevreuil | Rôti touche du chef
Durée du programme : 90 à 106 minutes

Réglages manuels
Régler via Programmes personnalisés :
Voir tableaux à la fin du livre.
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Selle de chevreuil, sauce au Porto (touche du chef)

Cuisse de sanglier (touche du chef)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 170 minutes

Ingrédients

Pour la cuisse de sanglier :
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
1 kg de cuisse de sanglier, désossée (hauteur max. 6 cm), parée

Pour la sauce :
25 g de cèpes, séchés
500 ml d'eau | bouillante
100 g de pancetta | en tranches
2 gousses d'ail | finement émincées
100 g d'oignons | finement émincés
2 c. à s. d'huile
½ bouquet de basilic (15 g) | uniquement les feuilles, ciselées
250 g de mascarpone
Sel
Poivre

Accessoires :
Grille
Plaque de cuisson multi-usages
Essuie-tout

Conseil
Vous pouvez remplacer l'essuie-tout par un filtre à café.

Préparation

Mélanger l'huile avec du sel et du poivre, en badigeonner la cuisse de sanglier. La maintenir éventuellement avec du fil de cuisine.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages. Enfourner la cuisse de sanglier sur la grille. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Verser l'eau bouillante sur les cèpes séchés et laisser gonfler 10 minutes.

Pendant ce temps, saisir la pancetta pour qu'elle devienne croustillante.

Garnir un chinois d'essuie-tout, passer les cèpes et recueillir le liquide. Rincer les cèpes, puis les égoutter avant de les couper en petits morceaux.

Faire revenir l'ail et les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les cèpes et cuire 1 à 2 minutes. Mouiller avec 400 ml du liquide précédemment recueilli et cuire à couvert pendant 5 minutes.

Ajouter le basilic, le mascarpone et la pancetta à la sauce, chauffer et rectifier l'assaisonnement.

Réglages
Programme automatique
Viande | Gibier | Sanglier | Cuisse de sanglier | Rôti touche du chef
Durée du programme : 165 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Multigril : niveau 3
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau :
Grille : 2
Plaque de cuisson multi-usages : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 100 °C
Humidité : 57 %
Durée cuisson : 145 minutes

Cuisse de sanglier (touche du chef)

Poissons

Le poisson : l'atout santé
Un repas à base de poisson est un baume pour le corps et pour l'esprit : par leur forte teneur en iode, en vitamines, en protéines faciles à digérer et en acides gras oméga-3, les poissons de mer sont bénéfiques pour la santé, contribuent à notre bien-être, améliorent notre faculté de concentration et entretiennent notre mémoire. Les plats de poisson sont peu caloriques, variés et raffinés, pour ainsi dire parfaits.

Poissons

Conseils de préparation

Pour la préparation du poisson, il existe différents modes de cuisson, par exemple Cuisson vapeur, Gril ou Cuisson combinée.
Les conseils suivants vous aideront à réussir la cuisson :

– Les poissons entiers sont cuits lorsque les pupilles deviennent blanches et que la nageoire dorsale se détache facilement.

– Un poisson cuit en papillote ou grillé est prêt lorsque la chair se détache facilement des arêtes.

– Vérifiez que la pointe métallique de la thermo-sonde est bien enfoncée au milieu de la partie la plus épaisse du poisson.

Curry de poisson aux pêches

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

Pour le poisson :
400 g de silure, préparé | en dés
3 c. à s. de sauce soja
1 c. à s. de jus de citron vert
Sel
Poivre

Pour le curry :
10 g de gingembre | finement râpé
1 gousse d'ail | finement émincée
1 piment | épépiné et finement émincé
2 c. à s. de noix de coco râpée
200 ml de lait de coco
2 c. à s. de curry
1 botte d'oignons nouveaux (150 g) | en fines rondelles
2 pêches, mûres | pelées | en dés

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Assaisonner le poisson avec la sauce soja, le jus de citron vert, le sel et le poivre.

Mettre tous les ingrédients, sauf les oignons nouveaux et les pêches, dans un plat de cuisson non perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Ajouter les oignons nouveaux et les pêches aux autres ingrédients et cuire le tout conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 5 minutes

Curry de poisson aux pêches

Truite forestière

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

Pour les truites :
4 truites (250 g chacune), préparées
3 c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre

Pour les champignons :
1 oignon | finement haché
2 bouquets de persil (30 g) | finement haché
600 g de chanterelles, de cèpes ou de champignons de Paris | en rondelles

Pour cuire :
50 g de beurre | en morceaux

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Arroser les truites de jus de citron, saler et poivrer.

Mélanger les oignons, le persil et les champignons.

Farcir les truites avec une partie des champignons, placer les truites et le reste des champignons dans le plat de cuisson non perforé. Disposer les truites sur le ventre, les parsemer de noix de beurre et cuire conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Durée cuisson : 20 minutes

Conseil
Servir avec des pommes de terre persillées.

Truite forestière

Filet de saumon

(cuisson basse température)

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 45 minutes + 60 minutes de marinade

Ingrédients

Pour la marinade :
2 tiges de citronnelle | uniquement la partie blanche, finement râpée
110 ml de sauce soja
½ bouquet de coriandre (70 g) | ciselé
2 cm de gingembre | finement râpé
1 gousse d'ail | écrasée

Pour la sauce soja sucrée :
200 ml de sauce soja
200 ml de kecap manis (sauce soja sucrée indonésienne)
100 ml de miel

Pour le saumon :
4 filets de saumon (200 g chacun)

Pour le dressage :
2 c. à s. de sauce soja
4 oignons nouveaux | émincés
½ bouquet de coriandre (70 g) | uniquement les feuilles
2 piments, rouges | émincés finement
1 citron vert | coupé en huit

Accessoires :
Papier sulfurisé
Plat de cuisson perforé

Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients pour la marinade.

Mettre le saumon dans un plat rectangulaire, le couvrir de marinade et laisser reposer 60 minutes.

Pour la sauce soja sucrée, verser les ingrédients dans une petite casserole et porter à ébullition à feu moyen. Réduire le feu au minium et faire cuire 25 minutes jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers.

Chemiser un récipient de cuisson perforé de papier sulfurisé et y déposer le saumon. Répandre environ 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée sur le saumon.

Enfourner, puis démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Verser de la sauce soja sucrée sur le saumon après la cuisson.

Dresser avec les oignons nouveaux, les feuilles de coriandre, le piment et le citron vert, puis servir.

Réglages
Programme automatique
Poisson | Saumon | Filet de saumon
Durée du programme : 20 à 25 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 50 à 75 °C
Humidité : 70 %
Durée cuisson : 20 à 25 minutes
Niveau : 2

Filet de saumon

Feuilleté au saumon

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

240 g de feuilles d'épinard, fraîches
375 g de pâte feuilletée
1 citron | uniquement le zeste râpé
100 g de fromage frais
Sel
Poivre
1 œuf, calibre M | battu
1 filet de saumon, sans peau (800 g)
3 brins d'aneth | ciselés

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Plaque de cuisson

Préparation

Blanchir les feuilles d'épinard.

Placer les feuilles d'épinard dans un torchon propre, les presser pour extraire le jus et les hacher finement.

Abaisser la pâte feuilletée en un grand carré (deux fois plus grand que le filet de saumon) et la couper en deux rectangles.

Ajouter le zeste de citron, le fromage frais, le sel et le poivre aux épinards. Bien mélanger.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément à l'étape de cuisson 1 des réglages manuels.

Poser un rectangle de pâte feuilletée sur la plaque de cuisson et l'enduire d'œuf. Répartir uniformément le mélange à base d'épinards sur la pâte, poser le filet de saumon dessus et parsemer d'aneth. Poivrer à nouveau.

Déposer le deuxième rectangle de pâte feuilletée sur le filet de saumon, refermer les bords et couper ce qui dépasse. Badigeonner avec l'œuf et cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Poisson | Saumon | Filet de saumon en croûte
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 20 %
Préchauffage : activé
Niveau : 1
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 2
Température : 200 °C
Humidité : 75 %
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 3
Température : 210 °C
Humidité : 20 %
Durée cuisson : 10 minutes

Feuilleté au saumon

Truite saumonée en croûte de sel

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour la truite saumonée :
3 kg de gros sel
200 ml d'eau
1 truite saumonée (1,6 kg), préparée
2 c. à s. d'huile d'olive

Pour la sauce :
2 gousses d'ail | finement émincées
6 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de jus de citron
Sel

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Humidifier le sel avec l'eau et en étaler environ les deux tiers sur la plaque de cuisson multi-usages.

Frotter la truite saumonée avec de l'huile et la déposer sur du gros sel. Recouvrir complètement le poisson avec le reste du sel. Tasser légèrement. Enfourner et cuire conformément aux réglages manuels.

Pour la sauce, mélanger l'ail avec l'huile et le jus de citron et saler.

Après cuisson, briser la croûte de sel et retirer la truite saumonée. Procéder à la découpe.

Réglages
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 190 °C
Durée cuisson : 50 minutes
Niveau : 1

Truite saumonée en croûte de sel

Maquereaux à la hongroise

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour les maquereaux :
4 maquereaux
(de 320 g chacun), préparés
Sel
Poivre
2 c. à s. de jus de citron
4 c. à s. d'huile d'olive

Pour les tomates :
2 c. à s. de vinaigre de xérès
Poivre
60 ml d'huile d'olive
2 tomates charnues | mondées, épépinées et émincées
5 g de basilic | ciselé

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Saler, poivrer et arroser les maquereaux de jus de citron. Entailler plusieurs fois la peau des maquereaux, badigeonner entièrement d'huile d'olive. Enfourner sur la plaque de cuisson multi-usages et griller conformément aux réglages.

Pour les tomates, mélanger le vinaigre, le sel et le poivre. Incorporer l'huile d'olive.

Ajouter les dés de tomate et le basilic.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 3
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 20 à 25 minutes
Niveau : 2

Conseil
Pour monder les tomates, utilisez le mode Cuisson vapeur à 100 °C pendant 1 minute.

Maquereaux à la hongroise

Coquillages en sauce

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour la sauce
2 échalotes | finement émincées
3 gousses d'ail | finement émincées
1 tomate, grosse | finement émincée
125 ml de vin blanc
350 ml de coulis de tomates
180 g de bacon | en lanières
1 pincée de safran
1 trait de tabasco
1 citron | un gros quartier
3 tiges de persil
6 brins de thym

Pour les coquillages
700 g de coquillages, parés
Sel
Grains de poivre noir | fraîchement moulus

Garniture
2 c. à s. de persil | haché

Accessoires
Plat de cuisson non perforé
Fil de cuisine

Préparation

Mettre les échalotes, l'ail, la tomate, le vin blanc, la purée de tomates, le bacon, le safran, le tabasco et le quartier de citron dans un plat de cuisson non perforé.

Ajouter le persil et le thym liés en fagot, puis couvrir. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1 des réglages manuels.

Programme automatique :
Ajouter les coquillages à la sauce et continuer de cuire à découvert conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages manuels :
Ajouter les coquillages à la sauce et continuer de cuire à découvert conformément à l'étape de cuisson 2.

Retirer les herbes, presser le quartier de citron, saler et poivrer.

Parsemer de persil et servir.

Réglages
Programme automatique
Coquillages | Coquillages en sauce
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels
Etape de cuisson 1
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 25 minutes
Etape de cuisson 2
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 5 minutes

Coquillages en sauce

Sébaste farci

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

2 sébastes (800 g chacun), préparés
4 c. à s. de jus de citron
4 gousses d'ail | finement hachées
2 bouquets de persil (30 g) | finement haché
1 c. à c. de sel
1 pointe de poivre, blanc | fraîchement moulu
4 tranches de pain de mie | sans les bords, en dés
1 c. à s. de paprika en poudre, doux
80 ml d'huile d'olive

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Arroser les sébastes de jus de citron.

Mélanger l'ail et le persil.

Frotter l'intérieur et l'extérieur des poissons avec le sel et le poivre, puis les poser sur la plaque de cuisson multi-usages. Farcir le ventre des poissons avec la moitié de la farce à base de persil et d'ail.

Mélanger le reste de la farce avec les dés de pain, le paprika et l'huile ; répartir le mélange sur les sébastes et enfourner.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 180 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 35 minutes
Niveau : 1

Sébaste farci

Loup de mer farci

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour les loups de mer :
3 loups de mer (500 g chacun), préparés
1 citron | uniquement le jus
½ c. à c. de poivre

Pour la farce :
200 g de champignons de Paris | émincés
2 échalotes | émincées
½ c. à c. de sel
200 g de crème fraîche
1 pointe de poivre, blanc | fraîchement moulu
200 g de pain blanc, rassis | sans la croûte, en gros dés
1 bouquet de cerfeuil (30 g)
1 œuf, calibre M
1 pincée de noix de muscade

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages
Fil de cuisine ou pics en bois

Préparation

Arroser les loups de mer de jus de citron et frotter l'intérieur de poivre.

Laisser mijoter les champignons avec les échalotes, le sel, la crème fraîche et le poivre sans cesser de remuer, jusqu'à ce que toute l'eau des champignons se soit évaporée. Laisser légèrement refroidir le mélange.

Emincer finement le pain et le cerfeuil. Mélanger avec les champignons, l'œuf et la noix de muscade.

Déposer les poissons sur la plaque de cuisson multi-usages, les farcir avec la préparation aux champignons, refermer l'ouverture au niveau du ventre avec du fil de cuisine ou des pics en bois, puis cuire conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 180 °C
Humidité : 50 %
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 1

Loup de mer farci

Gratins & Co.

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

Endives au jambon

Pour 5 personnes | Temps de préparation : 85 minutes

Ingrédients

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

Pour la sauce au fromage :
30 g de beurre
40 g de farine de blé, type 45
750 ml de lait, 1,5 % de MG
250 g de fromage, râpé
1 œuf, calibre M |
uniquement le jaune
Noix de muscade
Sel
Poivre
Quelques gouttes de jus de citron

Accessoires :
Plat à gratin
Grille

Préparation

Retirer le trognon dur et amer des endives, puis les cuire à la vapeur conformément aux réglages.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire dorer les endives puis réduire la température et continuer à cuire à l'étuvée, 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.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

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 et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Cuisson vapeur
Modes de cuisson :
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 12 minutes

Réglages
Programme automatique
Gratins | Gratin d'endives
Durée du programme :
12 à 26 minutes

Réglages manuels via
Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Préchauffage : activé
Température : 190 °C
Humidité : 90 %

Cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combinée + Gril : niveau 1
Humidité : 40 %
Durée cuisson : 12 à 26 minutes
Niveau : 1

Endives au jambon

Gratin de fenouil et de carottes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

Pour les légumes :
750 g de fenouil | en morceaux d'1 cm d'épaisseur
3 carottes, grosses | en rondelles de ½ cm d'épaisseur
12 olives, noires, dénoyautées
12 olives, vertes, dénoyautées
Sel
Poivre | fraîchement moulu

Pour la chapelure pain-parmesan :
½ orange, non traitée | uniquement le zeste
4 tranches de pain de mie | sans les bords, en petits dés
1 brin de thym | uniquement les feuilles
3 gousses d'ail | écrasées
80 g de parmesan, râpé

Pour gratiner :
1 c. à s. de beurre | fondu

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Mettre le céleri et les carottes dans un plat de cuisson perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Râper le zeste d'orange sur les dés de pain, ajouter le thym et l'ail. Ajouter le parmesan.

Mettre les légumes cuits dans un récipient de cuisson non perforé, mélanger avec les olives, saler et poivrer. Parsemer les légumes avec la chapelure pain-parmesan puis avec le beurre, enfourner et faire gratiner selon l'étape de cuisson 2.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 à 18 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Multigril : niveau 3
Durée cuisson : 10 minutes

Gratin de fenouil et de carottes

Soufflé au fromage et à la ciboulette

Pour 6 à 8 personnes | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Pour le soufflé :
250 ml de lait, 3,5 % de MG
50 g de beurre
50 g de farine de blé, type 45
100 g de fromage, râpé
¼ de c. à c. de noix de muscade, moulue
2 c. à s. de ciboulette | hachée
Sel
Poivre
5 œufs, calibre M

Accessoires :
1 moule à soufflé de 20 cm ou 8 moules à soufflés, petits
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Beurrer le moule ou les petits moules à soufflé, puis le(s) fariner.

Faire tiédir le lait dans une casserole, puis y faire fondre le beurre. Ajouter la farine sans cesser de remuer et porter à ébullition.

Sans cesser de mélanger, ajouter le fromage, la muscade et la ciboulette. Saler, poivrer et laisser refroidir.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages, puis démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les blancs d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange.

Battre les blancs en neige dans un récipient et les incorporer petit à petit à la préparation.

Verser la préparation dans le moule à soufflé ou dans les moules individuels, enfourner sur la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire conformément au programme automatique ou aux réglages manuels.

Servir aussitôt la cuisson terminée.

Réglages
Programme automatique
Gratins | Soufflé fromage et ciboulette
Durée du programme : 15 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 200 °C
Humidité : 60 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 1

Soufflé au fromage et à la ciboulette

Gratin de pommes de terre au fromage

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour le gratin :
600 g de pommes de terre, farineuses
75 g de fromage, râpé

Pour la sauce :
250 g de crème fleurette
1 c. à c. de sel
Poivre
Noix de muscade

Pour parsemer :
75 g de fromage, râpé

Pour le moule :
1 gousse d'ail

Accessoires :
Plat à gratin (Ø 26 cm)
Grille

Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

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

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

Parsemer de fromage râpé.

Placer sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Gratins | Gratin pommes de terre & from.
Durée du programme : 34 à 48 minutes
Niveau : 2

Réglages manuels
via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 170° C
Humidité : 95 %
Durée cuisson : 33 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Multigril : niveau 2
Température :
Humidité : 70 %
Durée cuisson : 1 à 15 minutes

Gratin de pommes de terre au fromage

Lasagnes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients

Pour les lasagnes :
8 feuilles de lasagnes
(sans précuisson)

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

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

Pour parsemer :
200 g de fromage, râpé

Accessoires :
Plat à gratin 32 cm x 22 cm
Grille

Préparation

Faire chauffer une poêle pour la sauce bolognaise. Faire rissoler le lard. Ajouter la viande hachée et faire cuire uniformément. Ajouter les oignons et les faire suer. 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, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Gratins | Lasagnes
Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 170 à 200 °C
Humidité : 95 %
Durée cuisson : 40 minutes
Niveau : 1

Gratin de pâtes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 70 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 :
2 oignons | émincés
1½ c. à s. de beurre
1 poivron | en dés de 1 cm
2 carottes, petites | en rondelles
150 g de crème fraîche
75 ml de lait, 3,5 % de MG
Sel
Poivre
300 g de tomates charnues | en gros dés
100 g de jambon, cuit | coupé en dés
150 g de feta

Pour parsemer :
100 g de fromage, râpé

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Plat à gratin, 24 cm x 24 cm
Grille

Préparation

Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau salée.

Mettre les oignons émincés avec le beurre, le poivron et les carottes dans un plat de cuisson non perforé, enfourner et faire suer les oignons à couvert conformément aux réglages.

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.

Placer sur la grille, enfourner et faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Gratins | Gratin de pâtes
Durée du programme : 40 minutes

Réglages
Faire suer les oignons
Fonctions utiles | Faire suer les oignons
Durée du programme : 4 minutes

Réglages manuels
Cuisson
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 150 à 180 °C
Humidité : 95 %
Durée cuisson : 40 minutes
Niveau : 2

Gratin de pâtes

Gratin de pâtes au jambon

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 65 minutes

Ingrédients

Pour le gratin :
250 g de pâtes
(par ex. fusilli ou coquillettes)
Sel
200 g de jambon cuit |
en petits dés
80 g de beurre
3 œufs, calibre M |
jaunes et blancs séparés
2 œufs, calibre M
Sel
250 ml de crème aigre
150 ml de crème fleurette
Poivre, fraîchement moulu
Noix de muscade

Pour le plat à rôtir :
1 c. à s. de beurre

Pour parsemer :
Chapelure
Parmesan, râpé
Beurre

Accessoires :
Plat à rôtir
Grille

Préparation

Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée sur la table de cuisson.

Dans un récipient, battre le beurre avec les œufs, le jaune d'œuf et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer le jambon cuit.

Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel et mélanger avec la crème aigre, la crème fleurette et les pâtes, ainsi que le mélange beurre-œuf.

Mélanger le tout et ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade.

Beurrer généreusement le plat à rôtir et y verser le mélange.

Saupoudrer avec la chapelure et le parmesan, répartir les noix de beurre sur le gratin.

Enfourner le plat à rôtir sur la grille.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Gratins | Gratin de pâtes
au jambon
Durée du programme :
35 minutes

Réglages manuels
via Programmes
personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson
combinée | Cuisson comb.+
Chal.tournante+
Température : 170 °C
Humidité : 70 %
Durée cuisson : 25 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson
combinée | Cuisson combinée +
Gril : niveau 3
Humidité : 30 %
Durée cuisson : 10 minutes

Gratin de pâtes au jambon

Accompagnements et légumes

Indispensables garnitures
Pommes de terre, riz et pâtes accompagnent la plupart de nos recettes et sont essentiels pour notre bien-être et pour l'équilibre de notre alimentation.
Ces aliments universels qui se déclinent de multiples façons sont des seconds rôles indispensables qui arrondissent les saveurs dans nos assiettes.

Antipasti

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes + au moins 3 heures de marinade

Ingrédients

Pour les légumes :
2 poivrons (de 200 g), jaunes | en lamelles
2 poivrons (de 200 g), rouges | en lamelles
1 aubergine (de 200 g) | en tranches
2 courgettes (de 200 g) | en rondelles
500 g de champignons de Paris

Pour la marinade :
6 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de vinaigre de vin
4 c. à s. de vin blanc, sec
1 gousse d'ail | émincée
Sel
Poivre
1 pincée de sucre
2 c. à s. d'herbes de Provence | finement hachées

Accessoires :
Plat de cuisson perforé

Préparation

Mettre les poivrons, l'aubergine, les courgettes et les champignons dans un plat de cuisson perforé et cuire conformément aux réglages.

Confectionner une marinade avec l'huile d'olive, le vinaigre de vin, le vin blanc, l'ail, le sel, le poivre, le sucre et les aromates.

Disposer les légumes sur une plaque, arroser de marinade et laisser reposer pendant au moins 3 heures.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 3 à 4 minutes

Chou rouge rôti

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 165 minutes

Ingrédients

125 g d'oignons | en dés
50 g de saindoux
700 g de chou rouge | en lamelles
150 ml de jus de pomme
50 ml de vinaigre de vin
1 feuille de laurier
3 clous de girofle
25 g de sucre
Sel
Poivre
1 pomme | coupée en dés
30 g d'airelles
50 ml de vin rouge

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Mettre les oignons et le saindoux dans un plat de cuisson non perforé, couvrir et cuire à l'étuvée conformément à l'étape de cuisson 1.

Ajouter le chou rouge aux oignons avec le jus de pomme, le vinaigre de vin, la feuille de laurier, les clous de girofle et le sucre.
Saler, poivrer et enfourner conformément à l'étape de cuisson 2.

Ajouter la pomme, les airelles et le vin rouge aux autres ingrédients, puis finir de cuire conformément à l'étape de cuisson 3.

Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 4 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 60 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 60 minutes

Chou rouge rôti

Fenouil aux petits légumes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

2 fenouils
2 carottes | en rondelles de ½ cm d'épaisseur
1 poireau, petit | en rondelles de 1 cm d'épaisseur
2 tiges de céleri branches | en morceaux de ½ cm d'épaisseur
1 c. à c. de jus de citron
½ c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
2 oignons | émincés
2 c. à s. de beurre
Poivre
150 g de crème fraîche épaisse (min. 30 à 40 % de MG)

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Couper les fenouils en quarts, ôter leur tige et creuser leur base en forme de cône. Hacher finement les fanes de fenouil et mettre de côté pour le dressage.

Mettre les carottes, le poireau et le céleri dans un plat de cuisson perforé et disposer le fenouil dessus.

Mélanger le jus de citron, le sel et le sucre et verser sur le fenouil. Enfourner le plat de cuisson et placer dessous un plat de cuisson non perforé pour recueillir le jus de cuisson des légumes.

Dans une casserole, faire suer les oignons dans le beurre et mouiller avec 150 ml de jus de cuisson des légumes. Saler et poivrer. Incorporer la crème fraîche. Dresser joliment le fenouil aux légumes et décorer avec les fanes de fenouil hachées.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 10 à 12 minutes

Fenouil aux petits légumes

Soufflé aux légumes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90 minutes

Ingrédients

Pour l'appareil de chou-fleur :
500 g de chou-fleur | en bouquets
4 œufs, calibre M
Sel
Poivre
Noix de muscade

Pour les petits moules à soufflé :
1 c. à s. de beurre

Pour la sauce :
2 échalotes | émincées
20 g de beurre
20 g de farine de blé, type 45
20 ml de vin blanc, sec
100 ml de bouillon de légumes
100 g de crème fleurette
Poivre

Pour le dressage :
1 c. à s. de persil | haché

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Mixeur à purée
4 petits moules à soufflé
Grille

Conseil
Vous pouvez remplacer le chou-fleur par du brocoli ou des carottes.
Vous pouvez remplacer les moules à soufflé par des tasses.

Préparation

Mettre le chou-fleur dans un plat de cuisson perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Laisser refroidir le chou-fleur avant de le mixer. Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les blancs d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation à base de chou-fleur et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer au mélange.

Graisser les moules à soufflé, remplir avec la préparation et cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Dans une casserole, faire suer les échalotes dans le beurre. Ajouter la farine et déglacer avec le vin blanc.

Mélanger avec le bouillon de légumes jusqu'à obtenir une texture lisse, incorporer la crème fleurette, saler et poivrer.

Démouler les soufflés aux légumes sur des assiettes, les entourer d'un lit de sauce et décorer avec le persil.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 14 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Durée cuisson : 15 à 18 minutes

Soufflé aux légumes

Boulettes de pomme de terre

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 110 minutes

Ingrédients

Pour les boulettes de pomme de terre :
1 kg de pommes de terre, farineuses
2 œufs, calibre M
Sel
Noix de muscade
50 g de farine de blé, type 45
50 g de fécule de pomme de terre

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Presse-purée

Préparation

Laver les pommes de terre et les mettre à cuire dans un plat de cuisson perforé, conformément à l'étape de cuisson 1.

Éplucher les pommes de terre pendant qu'elles sont encore chaudes et les passer directement au presse-purée.

Ajouter les œufs aux pommes de terre et assaisonner avec le sel et la noix de muscade. Incorporer la farine et la fécule de pomme de terre.

Former un boudin avec la pâte, le couper en 12 morceaux et former des boulettes.

Graisser le plat de cuisson perforé, déposer les boulettes et cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 28 à 34 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 à 18 minutes

Boulettes de pomme de terre

Purée de pomme de terre

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

Pour la purée :
1 kg de pommes de terre, farineuses | pelées et coupées en quatre
250 g de crème fleurette
100 ml de bouillon de légumes
20 g de beurre
Sel
Poivre

Pour le dressage :
1 c. à s. de persil | finement haché

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Plat de cuisson non perforé
Presse-purée

Préparation

Disposer les pommes de terre dans un plat de cuisson perforé. Mettre la crème fleurette et le bouillon de légumes dans un plat de cuisson non perforé, enfourner sous les pommes de terre.

Passer les pommes de terre au presse-purée et les mélanger avec la crème et le bouillon pour obtenir une purée bien lisse. Incorporer le beurre, saler et poivrer la purée.

Parsemer de persil et servir.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 à 17 minutes

Purée de pomme de terre

Potatoes

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

1 kg de pommes de terre, à chair ferme | en tranches fines dans la longueur
1 ½ c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
1 c. à c. de paprika en poudre, fort
1 c. à c. de sucre
8 c. à s. d'huile d'olive
6 c. à s. de sésame

Accessoires :
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger les épices et le sucre avec l'huile d'olive et le sésame, enrober les tranches de pommes de terre dedans. Répartir le tout sur la plaque multi-usages et enfourner.

Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Réglages
Programme automatique
Légumes | Pommes de terre | Potatoes
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 180 à 220 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 45 minutes
Niveau : 2

Potatoes

Knödels poêlés au fromage

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90 minutes

Ingrédients

500 ml de lait, 3,5 % de MG
150 g d'oignons | hachés finement
20 g de beurre
500 g de croûtons
2 pommes de terre | cuites
250 g de fromage, appenzell ou comté | en dés
4 œufs, calibre M
½ bouquet de persil (30 g) | finement haché
Sel
Poivre
Noix de muscade
2 c. à s. de beurre clarifié

Accessoires :
Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Faire chauffer le lait sur la table de cuisson. Faire rissoler les oignons dans le beurre. Mettre les croûtons dans un grand récipient, arroser avec le lait chaud et laisser gonfler.

Râper les pommes de terre.

Une fois les croûtons et le lait refroidis, ajouter les dés de fromage, les oignons, les œufs, le persil et les pommes de terre, puis mélanger intimement.

Former des boulettes de 100 g avec les mains humides, puis les aplatir.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Verser le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet, puis faire cuire selon le programme ou conformément à l'étape de cuisson 2 des réglages manuels.

Dès que le beurre clarifié est chaud, placer les knödels dans le plat à rôtir Gourmet, puis faire cuire conformément à l'étape de cuisson 3 des réglages manuels.

Retourner les knödels au fromage et terminer la cuisson conformément à l'étape de cuisson 4.

Réglages
Programme automatique
Pâtes alimentaires | Knödels poêlés au fromage
Durée du programme : 29 minutes
Niveau : 1

Réglages manuels via Programmes personnalisés :
Préchauffage 1
Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 210 °C
Préchauffage : activé
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 210 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 210 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 7 minutes

Étape de cuisson 4
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson combi+ Chal.sole/voûte
Température : 210 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 7 minutes

Knödels poêlés au fromage

Risotto au potiron

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

300 g de riz à risotto
60 g de beurre
2 gousses d'ail | finement émincées
1 petit oignon | finement émincé
70 ml de vin blanc
625 ml de bouillon de poule
500 g de chair de potiron | en dés de 1 cm
85 g de jambon de Parme (prosciutto) | finement haché
1 citron | uniquement l'écorce
20 g d'origan frais | finement haché
75 g de feuilles d'épinard fraîches
50 g de parmesan râpé
70 g de mascarpone
Sel
Poivre

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Mettre le riz à risotto, le beurre, l'ail, l'oignon, le vin blanc, le bouillon, le potiron, le jambon de Parme et le zeste râpé de citron dans un plat de cuisson non perforé. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1 du réglage manuel.

Incorporer les épinards, le parmesan et le mascarpone au riz.

Programme automatique :
Cuire selon le programme automatique.

Réglages manuels :
Cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Avant de servir, saler et poivrer.

Réglages
Programme automatique
Riz | Riz rond | Risotto potiron et jambon cru
Durée du programme : 20 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 19 minutes

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 1 minutes

Risotto au potiron

Carottes aux échalotes caramélisées

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients

500 g de carottes | en rondelles
4 échalotes | pelées et coupées en deux
2 c. à s. de beurre
Sel
Poivre
1 c. à s. de persil | haché

Accessoires :
Plat de cuisson perforé
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Disposer les carottes dans un plat de cuisson perforé.

Mettre les échalotes avec le beurre dans un plat de cuisson non perforé et couvrir. Cuire les deux plats de cuisson simultanément.

Ajouter les carottes aux échalotes, saler et poivrer.

Parsemer de persil et servir.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 6 minutes

Carottes aux échalotes

Ballotines de courgette à la feta

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

1 courgette (de 200 g)
200 g de feta
Sel
Poivre
1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires :
Plat de cuisson perforé

Préparation

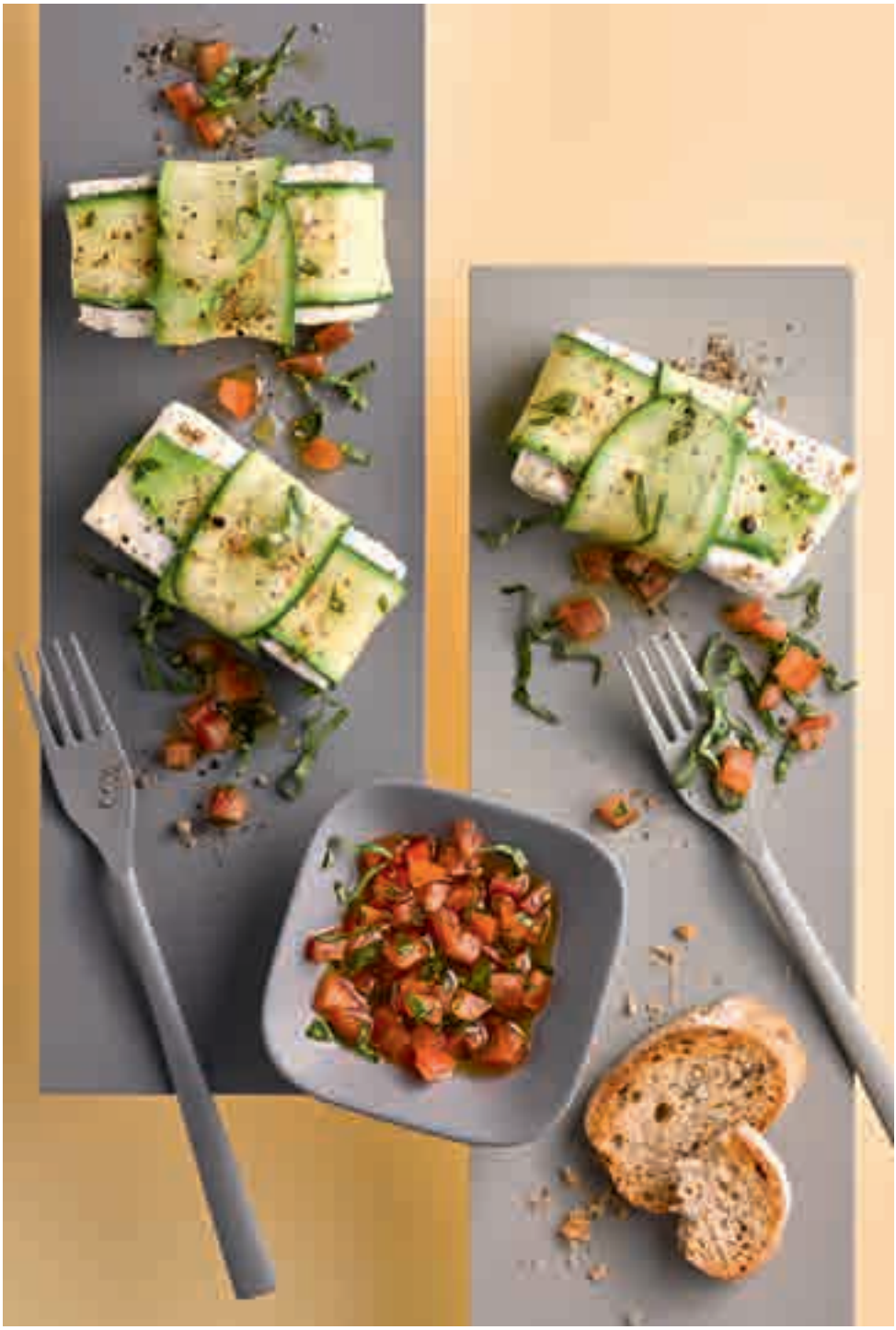
Découper la courgette en fines tranches dans le sens de la longueur, déposer dans un plat de cuisson perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Couper la feta en bandes de 2 cm de large, saler et poivrer.

Retirer les courgettes du plat de cuisson. Enrouler les tranches de courgette autour de la feta, saler et poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive, enfourner dans un plat de cuisson perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 1 minute

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 3 minutes



Ballotines de courgette à la feta

Concombres braisés

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

2 oignons | émincés
200 g de lard, maigre | en dés
6 concombres à braiser (de 500 g)
400 g de crème épaisse
1 c. à s. d'aneth | ciselé
1 pincée de sucre
Sel
Poivre

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Mettre les oignons et le lard dans un plat de cuisson non perforé, couvrir et cuire à l'étuvée conformément à l'étape de cuisson 1.

Éplucher les concombres, les couper en deux, retirer les pépins avec une cuillère et les couper en fines tranches. Ajouter les concombres et la crème au mélange de lard et d'oignons.

Assaisonner avec l'aneth, le sucre, le sel, le poivre et cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Une fois la cuisson terminée, rectifier l'assaisonnement et servir.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 4 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 à 20 minutes

Conseil
Vous pouvez remplacer les concombres à braiser par des concombres classiques.

Concombres braisés

Knödels de pain

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 115 minutes

Ingrédients

Pour les knödels de pain :
8 petits pains |
en gros dés de ½ cm
500 ml de lait, 3,5 % de MG
1 oignon | émincé
20 g de beurre
2 œufs, calibre M
1 c. à s. de persil | haché

Pour graisser :
Beurre

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Plat de cuisson perforé

Préparation

Mettre le lait à chauffer dans un plat de cuisson non perforé conformément à l'étape de cuisson 1.

Verser le lait chaud sur les dés de pain et laisser infuser une demi-heure.

Mettre les oignons et le beurre dans un plat de cuisson non perforé, couvrir de papier d'aluminium et cuire à l'étuvée conformément à l'étape de cuisson 2.

Ajouter les oignons cuits, les œufs et le persil aux dés de pain.

Avec les mains humides, former 12 boulettes de pain, puis graisser un plat de cuisson perforé, y déposer les boulettes et cuire conformément à l'étape de cuisson 3.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 95 °C
Durée cuisson : 2 à 3 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 4 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 à 18 minutes

Knödels de pain

Tomates à la grecque

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

4 tomates | coupées en deux dans la largeur
2 gousses d'ail | finement hachées
Sel
Poivre
4 tiges de basilic | finement haché
100 g de feta | en petits dés

Accessoires :
Plat de cuisson perforé

Préparation

Déposer les tomates dans un plat de cuisson perforé, face coupée vers le haut.

Frotter les faces de coupe des tomates avec l'ail. Saler et poivrer.

Répartir le basilic sur les tomates.

Déposer la feta sur les tomates et cuire conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 3 à 4 minutes

Tomates à la grecque

Soupes, potages et consommés

Une marque de bon goût
Le potage est certainement l'entrée la plus légère qui soit mais il est également reconstituant et stimulant. Pommes de terre, légumes, poisson… : un bon bouillon peut se marier avec tous les aliments qui constituent la base de notre alimentation. En élargissant la palette des saveurs et des couleurs, une soupe habilement épicée ou un velouté onctueux ont toutes les qualités pour jouer dans la cour des grands. Pour ne rien enlever, des recherches en psychologie montreraient que consommer de la soupe mettrait de bonne humeur et aiderait à soulager le stress.

Ragoût d’agneau aux haricots verts

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients

Pour le ragoût :
500 g de viande d’agneau, parée | en petits dés
2 c. à s. d’huile de tournesol
1 oignon | émincé
200 ml de bouillon de légumes
400 g de pommes de terre, à chair ferme | en dés
200 g de haricots verts | coupés en deux
3 carottes (de 60 g) | en dés
1 branche de romarin | uniquement les aiguilles, hachées
300 ml de bouillon de légumes
Sel
Poivre

Pour le dressage :
2 oignons nouveaux | en fines rondelles

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Saisir brièvement la viande d’agneau dans une poêle avec de l’huile de tournesol. Ajouter et faire suer l’oignon. Mouiller avec le bouillon de légumes.

Mettre la viande avec le bouillon dans un plat de cuisson non perforé. Ajouter les pommes de terre, les haricots verts, les carottes et le romarin, puis cuire conformément à l’étape de cuisson 1.

Après cuisson, ajouter le reste du bouillon de légumes, saler et poivrer, puis cuire conformément à l’étape de cuisson 2.

Dresser avec les oignons nouveaux avant de servir.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 15 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 95 °C
Durée cuisson : 2 minutes

Conseil
Vous pouvez remplacer la viande d’agneau par du bœuf, des boulettes de chair à saucisse ou des petites saucisses fumées.

Ragoût d'agneau aux haricots verts

Goulasch

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 125 minutes

Ingrédients

250 g de pommes de terre à chair ferme
25 g de beurre clarifié
200 g d'oignons | finement émincés
250 g de viande de bœuf (épaule) | en dés de 1–1,5 cm
20 g de farine de blé (type 45)
20 g de concentré de tomates
Sel
Poivre
20 g de paprika, doux
3 gousses d'ail | hachées
1 c. à s. de marjolaine, séchée
1 pincée de cumin, moulu
1 c. à s. de vinaigre
1 l de bouillon de légumes

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Peler les pommes de terre, les couper en dés de 1 x 1 cm et les mettre dans un saladier avec de l'eau froide, afin qu'elles ne s'oxydent pas.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et faire lentement revenir les oignons, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Mettre les oignons dans un plat de cuisson non perforé, puis ajouter la viande, la farine, le concentré de tomates, toutes les épices et le vinaigre.

Mouiller avec le bouillon de légumes, bien mélanger, puis démarrer le programme automatique ou cuire conformément à l'étape de cuisson 1 des réglages manuels.

Programme automatique :
Ajouter les pommes de terre et continuer de cuire conformément au cycle du programme. Rectifier l'assaisonnement.

Réglages manuels :
Ajouter les pommes de terre et finir de cuire conformément à l'étape de cuisson 2. Rectifier l'assaisonnement.

Réglages
Programme automatique
Viande | Bœuf | Soupe de gulasch
Durée du programme : 105 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 60 minutes

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 45 minutes

Goulasch

Soupe de volaille

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 125 minutes

Ingrédients

1 poule à bouillon (de 1,5 kg), parée
200 ml d'eau
1 kg de légumes pour pot-au-feu
120 g de pâtes à potage
800 ml d'eau
Sel
Poivre
1 c. à s. de persil | haché

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Chinois

Préparation

Mettre la poule avec de l'eau dans un plat de cuisson non perforé.

Nettoyer les légumes pour potage, les éplucher, couper la moitié en gros morceaux, les ajouter à la poule et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Émincer finement le reste des légumes à potage : couper le poireau en rondelles, les carottes et le céleri-rave en fins bâtonnets, puis réserver.

Une fois la cuisson terminée, sortir la poule, passer le bouillon au chinois et le remettre dans le plat de cuisson non perforé.

Détacher la viande, la couper en petites bouchées, la mettre dans le plat de cuisson non perforé avec les légumes émincés, les pâtes à potage et le reste d'eau, puis cuire conformément à l'étape de cuisson 2. Si vous trouvez la soupe trop épaisse, vous pouvez augmenter la quantité d'eau.

Saler, poivrer, parsemer de persil et servir.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 50 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 10 minutes

Conseil
Vous pouvez remplacer la poule à bouillon par une poularde.

Soupe de volaille

Soupe de pommes de terre

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

180 g de poireaux | en rondelles
250 g de pommes de terre, farineuses | en dés
500 ml de bouillon de légumes
Sel
Poivre
100 g de crème fleurette
2 c. à c. de basilic | haché
2 c. à c. de persil | haché
2 c. à s. de ciboulette | hachée

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Mixeur à purée

Préparation

Mettre les poireaux et les pommes de terre avec le bouillon dans un plat de cuisson non perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Mixer la soupe dans le plat de cuisson, puis saler et poivrer. Incorporer la crème fleurette et mettre à chauffer, conformément à l'étape de cuisson 2.

Mélanger le basilic, le persil et la ciboulette, puis parsemer sur la soupe avant de servir.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 16 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 95 °C
Durée cuisson : 2 minutes

Soupe de pommes de terre

Soupe de potiron à l'australienne

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

Pour la soupe :
1 kg de chair de potiron | en dés
400 g de patates douces | en dés
2 oignons | émincés
250 ml de bouillon de poule
Sel
Poivre

Pour le dressage :
250 g de chorizo | en petits dés
250 ml de crème aigre
10 g de coriandre fraîche | hachée

Accessoires :
Plat de cuisson perforé

Préparation

Mettre la chair de potiron, les patates douces et les oignons dans un plat de cuisson perforé et cuire.

Faire revenir le chorizo.

Réduire les légumes en purée, ajouter le bouillon de poule et 250 ml de jus de cuisson, mélanger, puis saler et poivrer.

Verser la soupe dans une soupière préalablement chauffée. Garnir avec la crème, le chorizo et la coriandre.

Réglages
Programme automatique
Soupes/ potages | Soupe au potiron
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 25 minutes

Soupe de potiron à l'australienne

Riz à la viande

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 90 minutes

Ingrédients

250 g d'oignons | finement émincés
2 c. à s. de beurre clarifié
2 c. à s. de paprika en poudre
1 c. à s. de concentré de tomates
250 g de viande de bœuf (épaule) | en dés de 1 cm
250 g de coulis de tomates
1 c. à s. de vinaigre de vin blanc
1 gousse d'ail | finement émincée
1 c. à c. de marjolaine
Cumin
Sel
Poivre
½ poivron (de 175 g), rouge | en petits dés
½ poivron (de 175 g), jaune | en petits dés
250 g de riz long
500 ml de bouillon de légumes

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Faire revenir les oignons une poêle avec le beurre clarifié.

Incorporer le paprika et le concentré de tomates.

Mettre la viande de bœuf dans un plat de cuisson non perforé. Ajouter les oignons, le coulis de tomates, le vinaigre de vin blanc, l'ail et les épices. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1 du réglage manuel.

Programme automatique :
Ajouter les poivrons, le riz et le bouillon et continuer de cuire conformément au programme.

Réglages manuels :
Ajouter les poivrons, le riz et le bouillon et finir de cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages
Programme automatique
Soupes/ potages | Riz à la viande
Durée du programme : 70 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 45 minutes

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 25 minutes

Riz à la viande

Soupe aux légumes printaniers

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 55 minutes

Ingrédients

Pour la soupe :
150 g de céleri-rave | en fins bâtonnets
3 carottes (de 60 g) | en fins bâtonnets
200 g d'oignons nouveaux | en rondelles obliques
100 g de pois mange-tout
600 ml de bouillon de légumes
1 œuf, calibre M
1 c. à s. de chapelure
Sel
Poivre
Noix de muscade
1 c. à s. de cerfeuil | haché
1 c. à s. de persil | haché

Pour le dressage :
1 c. à s. de persil | haché

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Mettre le céleri-rave, les carottes, les oignons nouveaux et les pois mange-tout avec la moitié du bouillon dans un plat de cuisson non perforé et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

À la fin du temps de cuisson, ajouter le reste du bouillon de légumes, puis cuire conformément à l'étape de cuisson 2.

Mélanger l'œuf, la chapelure, le sel, le poivre, la muscade et les aromates hachés, les incorporer à la soupe et finir de cuire conformément à l'étape de cuisson 3.

Saler et poivrer la soupe, parsemer de persil haché avant de servir.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 10 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 95 °C
Durée cuisson : 2 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 95 °C
Durée cuisson : 2 minutes

Soupe aux légumes printaniers

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.

Pudding aux fruits rouges

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 105 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
225 g de biscottes
50 g de beurre
40 g de miel, liquide
300 ml de lait, 3,5 % de MG

Pour les fruits rouges :
200 g de fraises | en quarts
125 g de framboises
125 g de mûres
1 pomme, petite, acidulée | en petits dés
1 gousse de vanille | uniquement la pulpe
40 g de sucre

Pour la glace :
6 boules de glace à la vanille

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Accessoires :
Moule à pudding avec couvercle, env. 1,25 l de contenance
Grille

Conseil
Vous pouvez remplacer le moule à pudding par un plat à gratin haut et résistant à la chaleur. Pour couvrir le plat à gratin, pliez du papier sulfurisé en deux, posez-le sur le plat et liez-le avec du fil de cuisine.

Préparation

Écraser ou moudre grossièrement les biscottes. Faire fondre le beurre avec le miel et incorporer aux biscottes avec le lait.

Mélanger les fraises, la pomme, les framboises, les mûres, la pulpe de vanille et le sucre.

Graisser le moule à pudding, verser ¾ de la pâte et aplatir la pâte vers le haut sur les bords. Verser les fruits rouges et presser légèrement. Couvrir du reste de pâte et bien aplatir les bords. Refermer le moule avec le couvercle. Enfourner sur la grille et cuire conformément aux réglages.

Après cuisson, laisser reposer au moins 15 minutes dans le moule.

Démouler sur une assiette, couper en parts et servir accompagné de crème glacée.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 60 minutes

Pudding aux fruits rouges

Christmas Pudding

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 380 minutes + 24 heures de marinade

Ingrédients

Pour le Christmas Pudding :
170 g de farine de blé (type 45)
¾ c. à c. de cannelle
¾ c. à c. de mélange d'épices (Mixed Spice)
115 g de chapelure
115 g de beurre clarifié
115 g de sucre roux
30 g d'amandes, entières
115 g de raisins secs
115 g de raisins de Corinthe
115 g de sultanines
55 g de cerises, confites
55 g de fruits, confits
1 pomme, petite | râpée
1 citron, non traité | uniquement l'écorce
1 orange, non traitée | uniquement l'écorce
½ orange | uniquement le jus
2 c. à s. de cognac
2 œufs (calibre M)
1 c. à s. de malt d'orge, liquide
75 ml de bière brune, par ex. Guinness

Pour le plat en céramique :
1 c. à s. de beurre

Accessoires :
Plat en céramique, contenance 1,2 litres
Papier cuisson
Papier aluminium
Grille

Préparation

Mettre la farine et les épices dans un grand saladier. Ajouter la chapelure, le beurre clarifié, le sucre, les amandes, les fruits, les zestes d'agrumes et le jus d'orange. Faire un puits au centre du saladier et verser le cognac, les œufs battus et le malt d'orge. Ajouter la bière petit à petit et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Recouvrir le récipient et réserver toute la nuit.

Beurrer le plat en céramique, y mettre la pâte et aplatir. Recouvrir le plat de papier sulfurisé et aluminium, enfourner sur la grille dans l'enceinte de cuisson et cuire conformément aux réglages.

Recouvrir à nouveau le plat avec du papier sulfurisé et aluminium. Conserver le pudding à l'abri de la lumière, au frais et au sec, jusqu'au moment de servir.

Réchauffer avant de servir.

Réglages
Programme automatique
Variante Cuisson :
Desserts | Christmas Pudding | Cuisson
Durée du programme : 360 minutes
ou variante Réchauffage :
Desserts | Christmas Pudding | Réchauffage
Durée du programme : 105 minutes

Conseil
Le Christmas Pudding est un dessert traditionnel en Grande-Bretagne qui se déguste à Noël. Préparé entre six et douze mois à l'avance, on l'arrose de temps à autre avec du cognac.

Réglages manuels
Variante Cuisson
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 360 minutes

Variante Réchauffage
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 360 minutes

Christmas Pudding

Crème brûlée

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 75 minutes + 4 heures au frais

Ingrédients

Pour la crème brûlée :
200 g de crème fleurette
250 ml de lait, 3,5 % de MG
8 g de sucre vanillé
1 c. à s. de sucre
4 œufs, calibre M | uniquement le jaune

Pour caraméliser :
3 c. à s. de cassonade (sucre roux)

Accessoires :
Chinois, fin
6 petits moules à soufflé
Grille
Chalumeau

Préparation

Faire chauffer la crème et le lait sur le feu, presque jusqu'au point d'ébullition. Sortir du feu et réserver.

Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer lentement le mélange de crème et de lait une fois qu'il a légèrement refroidi. Passer l'ensemble de la préparation dans un chinois fin.

Verser la préparation dans les moules, si possible sans faire mousser, puis filmer. Enfourner sur la grille et cuire conformément aux réglages.

Réserver au frais pendant 4 heures.

Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Durée cuisson : 30 à 35 minutes

Conseil
Vous pouvez utiliser des tasses à la place des moules à soufflé.

Crème brûlée

Knödel fourré à la crème de pruneaux

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
42 g de levure, fraîche
250 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède
500 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de sucre
1 pincée de sel
50 g de margarine | ramollie

Pour la sauce :
4 c. à s. de crème de pruneaux
250 g de crème fleurette
8 g de sucre vanillé
½ c. à c. de cannelle, moulue
1 pincée de sel

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Accessoires :
Chinois, fin
Saladier, résistant à la chaleur
Grille
Plat de cuisson perforé

Préparation

Tamiser la farine dans un saladier. Délayer la levure dans du lait et ajouter. Ajouter le sucre, le sel et la margarine et pétrir pendant environ 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule. Laisser la pâte dans le récipient à découvert, puis enfourner sur la grille et faire lever conformément aux réglages.

Diviser la pâte en 8 morceaux, former des boulettes et faire une nouvelle fois lever à couvert pendant environ 15 minutes dans un endroit chaud. Graisser le plat de cuisson perforé, déposer les boulettes et cuire conformément aux réglages.

Verser la crème de pruneaux, la crème fleurette, le sucre vanillé, la cannelle et le sel dans une casserole et porter brièvement à ébullition sur la table de cuisson en mélangeant constamment. Servir comme sauce.

Réglages
Faire lever la pâte
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps de levée : 15 minutes

Cuisson
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 14 minutes

Conseil
Si vous utilisez des brioches vapeur surgelées, laissez-les décongeler 15 minutes à température ambiante avant de les faire cuire comme indiqué dans la recette.

Knödel fourré à la crème de pruneaux

Gâteau de semoule

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients

Pour le mélange de lait :
1 gousse de vanille
250 ml de lait, 3,5 % de MG
50 g de beurre

Pour le mélange de semoule :
50 g de semoule de blé dur
5 œufs, calibre M
60 g de sucre

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre
1 c. à s. de sucre

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
8 petits moules à soufflé
Grille

Préparation

Avec un couteau, couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter la pulpe.

Mettre le lait, le beurre, la pulpe de vanille et la gousse de vanille dans un plat de cuisson non perforé et chauffer conformément à l'étape de cuisson 1.

Sortir le mélange de lait du four. Ajouter la semoule en pluie sans cesser de remuer et laisser reposer pendant 1 à 2 minutes.

Mélanger une nouvelle fois et cuire conformément à l'étape de cuisson 2. Mélanger une fois à mi-cuisson.

Sortir le mélange de semoule du four, verser dans un saladier, mélanger et laisser refroidir à couvert. Enlever ensuite la gousse de vanille.

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les blancs d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange de semoule. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre, puis incorporer au mélange à base de semoule.

Beurrer les petits moules à soufflé et chemiser de sucre. Verser la préparation dans les moules à soufflé, puis enfourner sur la grille dans l'enceinte de cuisson et cuire conformément à l'étape de cuisson 3.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson :
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson :
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 1 minute

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson :
Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Durée cuisson : 25 à 30 minutes

Conseil
Vous pouvez remplacer les moules à soufflé par des tasses.

Gâteau de semoule

Kaiserschmarrn

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

Pour le kaiserschmarrn (crêpes autrichiennes) :
9 œufs, calibre M
3 c. à s. de sucre
350 ml de lait, 3,5 % de MG
190 g de farine de blé, type 45
1 citron, non traité | uniquement le zeste râpé
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
3 c. à s. de raisins secs, macérés dans du rhum
3 c. à s. de beurre

Pour le saupoudrage :
5 c. à s. de sucre glace
1 pointe de cannelle, en poudre

Accessoires :
Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les jaunes. Monter les blancs en neige avec le sucre.

Mélanger le lait, la farine, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Incorporer les blancs montés en neige et les raisins à la pâte.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer conformément aux réglages manuels.

Chauffer le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson, y faire fondre le beurre. Verser la pâte et enfourner le plat à rôtir Gourmet.

Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Laisser reposer brièvement le kaiserschmarrn.

Découper le kaiserschmarrn et saupoudrer de sucre glace et de cannelle.

Réglages
Programme automatique
Desserts | Kaiserschmarrn
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 210 °C
Humidité : 70 %
Préchauffage : activé
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 1

Kaiserschmarrn

Crème au caramel

Pour 8 moules en porcelaine individuels de 100 ml ou 6 moules de 150 ml | Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients

Pour le caramel :
100 g de sucre
50 ml d'eau

Pour la crème de vanille :
500 ml de lait (3,5 % de MG)
1 gousse de vanille | coupée dans la longueur
4 œufs (calibre M)

Garniture :
200 ml de crème fleurette | fouettée

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé
Grille

Préparation

Faire caraméliser le sucre et l'eau dans une poêle et verser le caramel liquide obtenu dans les moules en porcelaine.

Programme automatique :
Mettre le lait et la gousse de vanille dans un plat de cuisson non perforé et chauffer conformément au cycle du programme.

Réglages manuels :
Mettre le lait et la gousse de vanille dans un plat de cuisson non perforé et chauffer conformément à l'étape de cuisson 1.

Après cuisson, enlever la gousse de vanille.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse, puis incorporer peu à peu le lait chaud à la vanille. Répartir dans les moules en porcelaine.

Enfourner sur la grille de cuisson et continuer à cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3 des réglages manuels.

Laisser refroidir les crèmes au caramel deux à trois heures au réfrigérateur.

Avant de servir, démouler les crèmes sur des assiettes et décorer avec de la crème fouettée.

Réglages
Programme automatique
Desserts | Pâte à tartiner au caramel
Durée du programme :
Pour 8 moules en porcelaine de 100 ml : 17 minutes
Pour 6 moules en porcelaine de 150 ml : 18 minutes

Réglages manuels
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 3 minutes

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 85 °C
Temps de cuisson :
Pour 8 moules en porcelaine de 100 ml : 9 minutes
Pour 6 moules en porcelaine de 150 ml : 12 minutes

Étape de cuisson 3
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps de cuisson : 5 minutes

Crème au caramel

Fondant aux dattes et caramel

Pour 12 portions (plat de cuisson ou moules à muffin) | Temps de préparation : 60-100 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
275 g de dattes, séchées, dénoyautées | finement hachées
1 c. à c. de bicarbonate de soude
250 ml d'eau | bouillante
25 g de beurre
160 g de sucre roux
2 œufs (calibre M)
½ c. à c. d'extrait de vanille
3 g de levure chimique
195 g de farine de blé (type 45)

Pour la sauce au caramel :
225 g de sucre roux
250 g de crème fleurette
40 g de beurre

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé (pour un grand moule)
Papier cuisson
ou 12 petits moules à muffin, Ø 5 cm
Grille

Préparation

Mettre les dattes dans un saladier avec le bicarbonate de soude et arroser avec l'eau bouillante. Réserver au frais.

Dans un grand récipient, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajouter les œufs un à un ainsi que l'extrait de vanille. Ajouter la farine mélangée à la levure, les dattes et leur eau de trempage.

Chemiser le plat de cuisson non perforé de papier sulfurisé ou préparer 12 moules à muffin et verser la pâte. Recouvrir, puis enfourner sur la grille dans l'enceinte de cuisson et cuire.

Pour la sauce au caramel, faire chauffer les ingrédients dans une casserole à feu moyen, sans cesser de remuer. Laisser mijoter pendant 3 minutes jusqu'à obtention d'une masse onctueuse.

Servir le fondant aux dattes encore chaud avec la sauce au caramel.

Réglages
Programme automatique
Desserts | Fondant aux dattes | un grand / plusieurs petits
Durée du programme :
Pour le grand moule (plat de cuisson non perforé) : 70 minutes
Pour les moules à muffin : 30 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson :
Pour le grand moule (plat de cuisson non perforé) : 70 minutes
Pour les moules à muffin : 30 minutes

Fondant aux dattes et caramel

Poires au four

Pour 12 personnes | Temps de préparation : 35–85 minutes

Ingrédients

Pour la sauce :
2 bâtons de cannelle
3 clous de girofle
½ citron | uniquement l'écorce
1 feuille de laurier
400 ml de vin rouge
300 ml d'eau
400 ml de jus de groseilles
100 g de sucre

Pour les poires au four :
1 kg de poires à cuire

Accessoires :
Plat de cuisson non perforé

Conseil
Pour un résultat optimal, laissez reposer les poires dans le sirop une nuit entière au réfrigérateur.

Préparation

Pour le sirop, mettre les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Éplucher les poires sans retirer la queue. Les poires peuvent être cuites entières, en moitiés ou en quarts.

Répartir les poires dans un plat de cuisson non perforé, les arroser de sirop, afin qu'elles soient entièrement recouvertes. Enfourner les poires, puis démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément aux réglages manuels.

Programme automatique :
Affiner le programme en fonction de la taille et de la découpe des poires.

Réglages manuels :
Choisir le temps de cuisson en fonction de la taille et de la découpe des poires.

Enfourner les poires et cuire.

Réglages
Programme automatique
Fruits | Poires au sirop
Durée du programme : 21 à 75 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson :
Poires entières : 50/70/75 minutes | petites/moyennes/grosses
Moitiés de poire : 35 minutes
Quarts de poire : 27 minutes

Poires au four

Cheesecake au citron vert

Pour 12 parts (moule à manqué) ou 6 parts (petits moules à soufflé)
Temps de préparation : 75 minutes + 120 minutes au frais

Ingrédients

Pour le biscuit :
200 g de biscuits, blé complet
100 g de beurre | fondu
750 g de fromage frais
225 g de sucre
4 œufs, calibre M
4 citrons verts | jus et zeste râpé

Pour le dressage :
1 mangue | pelée, en tranches
3 fruits de la passion | uniquement la chair

Accessoires :
Mixeur plongeant
Papier sulfurisé
Moule à manqué, Ø 26 cm
ou 6 petits moules à soufflé
Grille

Préparation

Concasser les biscuits avec un mixeur plongeant, incorporer le beurre et bien mélanger. Verser le mélange dans un moule à manqué au fond tapissé de papier sulfurisé ou dans des petits moules à soufflé, aplatir légèrement et placer au réfrigérateur.

Mélanger le fromage frais, le sucre, les œufs ainsi que les zestes et le jus des citrons verts et verser sur le fond/les fonds de gâteau.

Recouvrir le moule à manqué ou les moules à soufflé, puis enfourner sur la grille et cuire.

Découvrir les moules et placer au réfrigérateur pendant env. 2 heures.

Avant de servir, décorer avec les tranches de mangue et la pulpe des fruits de la passion.

Réglages
Programme automatique
Desserts | Cheesecake au citron vert | un grand / plusieurs petits

Durée du programme :
Pour le moule à manqué : 60 minutes
Pour les petits moules à soufflé : 20 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson :
Pour le moule à manqué : 60 minutes
Pour les petits moules à soufflé : 20 minutes

Beignets au praliné

12 pièces | Temps de préparation : 130 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :
500 g de farine de blé, type 45
7 g de levure de boulanger sèche
80 g de sucre glace
2 œufs, calibre M
100 g de beurre | pommade
1 pincée de sel
1 gousse de vanille | uniquement la pulpe
180 ml de lait | tiède

Pour le praliné :
120 g de praliné | refroidi

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre

Pour le coulis de framboise :
500 g de framboises
50 à 70 g de sucre glace

Accessoires :
Plat à gratin, fond plat, 32 cm x 22 cm
Grille

Conseil
Vous pouvez également fourrer les beignets avec des fruits ou de la confiture. Servez avec une crème anglaise.

Préparation

Travailler la farine, la levure, le sucre glace, les œufs, le beurre, le sel, la pulpe de vanille et le lait pendant env. 7 minutes pour obtenir une pâte lisse. Laisser la pâte dans un saladier à découvert, puis enfourner et faire lever conformément aux réglages.

Diviser le praliné et la pâte en 12 portions. Poser une noix de praliné sur chaque morceau de pâte et former des boules. Disposer les boules côte à côte dans le plat à gratin préalablement beurré. Enfourner le plat à gratin sur la grille dans le sens de la largeur. Faire cuire selon le programme ou conformément aux réglages manuels.

Réserver quelques framboises pour le dressage.
Mixer le reste et sucrer au goût.

Réglages
Faire lever la pâte
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
Temps de levée : 60 minutes

Régler via Programmes personnalisés :
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 100 °C
Humidité : 100 %
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante+
Température : 165 °C
Humidité : 0 %
Durée cuisson : 35 à 40 minutes

Beignets au praliné

Knödel au fromage blanc

Pour 10 personnes | Temps de préparation : 50 minutes + 60 minutes au frais

Ingrédients

Pour les knödel au fromage blanc :
200 g de beurre
1 c. à s. de sucre glace
1 c. à s. de rhum
1 c. à c. de zeste de citron, râpé
750 g de fromage blanc (type faisselle) maigre
2 œufs (calibre M)
180 g de chapelure
1 pincée de sel

Pour le crumble :
150 g de beurre
250 g de chapelure

Pour le moule :
1 c. à s. de beurre

Accessoires :
Plat de cuisson perforé

Préparation

Dans un saladier, battre en mousse le beurre avec le sucre glace, le rhum et le zeste de citron.

Ajouter le fromage blanc, les œufs et le sel, puis bien mélanger.

Placer le mélange au moins 1 heure au réfrigérateur.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Former 20 knödel à partir de la pâte. Beurrer le plat de cuisson perforé, y déposer les knödel de fromage blanc et cuire.

Pour le crumble, faire chauffer le beurre dans une poêle et ajouter la chapelure. Faire dorer la chapelure sans cesser de remuer.

Avant de servir, saupoudrer le crumble sur les knödel.

Réglages
Programme automatique
Desserts | Knödel au fromage blanc
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 95 °C
Temps de cuisson : 25 minutes

Knödel au fromage blanc

Entremets au fromage blanc

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients

Pour le fromage blanc :
280 g de fromage blanc,
20 % de MG
4 œufs, calibre M
1 c. à c. de zeste de citron, râpé
80 g de sucre

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre
1 c. à s. de sucre

Accessoires :
8 petits moules à soufflé
Grille

Préparation

Séparer les blancs des jaunes et mettre de côté les blancs d'œufs. Mélanger le fromage blanc et le jaune d'œuf, puis ajouter le zeste de citron.

Avec un fouet, battre les blancs en neige ferme avec le sucre, puis incorporer au mélange de fromage blanc.

Beurrer les petits moules à soufflé et chemiser de sucre. Répartir la préparation. Enfourner sur la grille et cuire conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Durée cuisson : 20 à 25 minutes

Conseil
Vous pouvez remplacer les moules à soufflé par des tasses.

Entremets au fromage blanc

Poires pochées au vin rouge

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 45 minutes + 12 heures au frais

Ingrédients

Pour le sirop de vin rouge :
1 orange, non traitée | le jus et 2–3 fines lamelles d'écorce
500 ml de vin rouge, sec
60 g de sucre roux
¼ c. à c. de cannelle, moulue

Pour la crème de vanille :
75 g de sucre
1 gousse de vanille | uniquement la pulpe
50 g de crème fleurette

Pour les poires :
4 poires, fermes

Accompagnement :
250 g de mascarpone
100 g de fromage blanc maigre

Accessoires :
2 plats de cuisson non perforés

Préparation

Verser le jus d'orange, le vin rouge, le sucre roux, la cannelle et les écorces d'orange dans un plat de cuisson non perforé, puis faire chauffer conformément à l'étape de cuisson 1.

Pour la crème de vanille, mélanger le sucre, la pulpe de vanille et la crème fleurette dans un plat de cuisson non perforé.

Éplucher les poires sans retirer la queue. Déposer les poires entières dans la décoction de vin rouge.

Cuire les deux plats simultanément conformément à l'étape de cuisson 2.

Après cuisson, sortir la crème de vanille du four et laisser refroidir.

Enrober les poires une fois dans le sirop de vin rouge et continuer à les faire pocher, conformément à l'étape de cuisson 3.

Après cuisson, retirer les écorces d'orange du sirop de vin rouge. Laisser les poires dans le sirop de vin rouge toute une nuit au réfrigérateur, ainsi que la crème de vanille.

Avant de servir, mélanger le mascarpone et le fromage blanc dans la crème de vanille. Arroser les poires d'un peu de sirop de vin rouge et dresser avec la crème de vanille.

Réglages
Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 8 minutes

Étape de cuisson 3
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée cuisson : 8 minutes

Poires pochées au vin rouge

Treacle Sponge Pudding

Pour 6 personnes (plat ou moules individuels) | Temps de préparation : 70–120 minutes, selon le moule

Ingrédients

Pour le moule :
1 c. à s. de beurre

Pour le pudding :
3 c. à s. de sirop d'érable, clair
125 g de farine de blé type 45
5 g de levure chimique
125 g de beurre | pommade
3 œufs (calibre M)
125 g de sucre
1 c. à s. de sirop de betterave

Accessoires :
1 grand plat en céramique (1 litre)
6 moules individuels de 150 ml
Papier cuisson
Papier aluminium
Fil de cuisine
Plat de cuisson non perforé

Préparation

Beurrer le plat en céramique ou les moules individuels.
Verser le sirop d'érable.

Tamiser la farine et la levure dans un grand saladier, puis ajouter le beurre, les œufs, le sucre et le sirop de betterave. Mélanger pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et transférer dans le plat en céramique ou les moules individuels.
Lisser la surface avec le dos d'une cuillère.

Dans du papier cuisson, découper un ou plusieurs disques, d'un diamètre supérieur à celui formé par les bords du plat en céramique ou des moules. Faire un double pli le long de la diagonale du disque/des disques et placer sur le plat en céramique/les moules. Couvrir avec du papier aluminium, rabattre les côtés et maintenir le tout avec du fil de cuisine.

Déposer le plat en céramique/les moules dans un plat de cuisson non perforé et cuire.

Passer la lame d'un couteau le long du bord du moule pour décoller le pudding. Pour le démouler, le retourner sur une assiette préalablement chauffée et napper avec le sirop d'érable.

Servir immédiatement.

Réglages
Programme automatique
Desserts | Pudding à la mélasse |
un grand / plusieurs petits
Durée du programme :
Pour le moule en céramique : 90 minutes
Pour les moules individuels : 40 minutes

Réglages manuels
Mode de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson :
Pour le moule en céramique : 90 minutes
Pour les moules individuels : 40 minutes

Treacle Sponge Pudding

Pudding au chocolat et aux noix

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 70 minutes

Ingrédients

Pour le pudding :
100 g de chocolat, noir
5 œufs, calibre M
80 g de beurre
80 g de sucre
8 g de sucre vanillé
80 g de noix, concassées
80 g de chapelure

Pour le moule :
1 c. à c. de beurre
1 c. à s. de sucre glace

Accessoires :
8 petits moules à soufflé
Grille

Préparation

Faire fondre le chocolat et séparer les blancs des jaunes. Mettre de côté les blancs d'œufs. Battre le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange mousseux, ajouter les jaunes et mélanger.

Laisser refroidir le chocolat, puis l'incorporer au mélange avec les noix et la chapelure.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer au mélange.

Beurrer les petits moules à soufflé et chemiser de sucre glace.

Remplir les moules. Enfourner sur la grille et cuire conformément aux réglages.

Réglages
Modes de cuisson : Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Durée cuisson : 30 minutes

Conseil
Vous pouvez remplacer les moules à soufflé par des tasses.

Pudding au chocolat et aux noix

Cuisson vapeur dans le four vapeur combiné Miele

Le temps de cuisson d'un aliment dépend de la fraîcheur du produit, de la qualité, de la taille, de la provenance et du degré de cuisson souhaité. De plus, les fruits et légumes ne sont pas toujours de la même taille ni coupés de la même façon. Le tableau prend pour base une taille standard moyenne et un degré de cuisson moyen « ferme ». Les légumes secs peuvent être préparés de multiples façons. Pour cette raison, les temps de cuisson indiqués pour les petits pois, haricots et lentilles valent pour une cuisson ferme, mais ils peuvent cuire plus longtemps.

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

Aliments	**Cuisson vapeur**		**Plats de cuisson**	
	Température en °C	**Temps de cuisson en minutes**	**Plat de cuisson perforé**	**Plat de cuisson non perforé**
Légumes				
Artichauts	100	32–38	•	
Chou-fleur, entier	100	27–28	•	
Chou-fleur, en bouquets	100	8	•	
Haricots verts	100	10–12	•	
Brocoli, en bouquets	100	3–4	•	
Carottes, coupées en morceaux	100	6	•	
Carottes, entières	100	7–8	•	
Carottes en botte, coupées en deux	100	6–7	•	
Carottes en botte, en rondelles	100	4	•	
Endives, coupées en deux	100	4–5	•	
Chou chinois, émincé	100	3	•	
Petits pois	100	3	•	
Mange-tout	100	5–7	•	
Fenouil, coupé en deux	100	10–12	•	

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Fenouil, en lamelles	100	4–5	•	
Chou vert, émincé	100	23–26	•	
Pommes de terre à chair ferme, pelées, entières	100	27–29	•	
Pommes de terre à chair ferme, pelées, coupées en deux	100	21–22	•	
Pommes de terre à chair ferme, pelées, coupées en quatre	100	16–18	•	
Pommes de terre à chair plutôt ferme, pelées, entières	100	25–27	•	
Pommes de terre à chair plutôt ferme, pelées, coupées en deux	100	19–21	•	
Pommes de terre à chair plutôt ferme, pelées, coupées en quatre	100	17–18	•	
Pommes de terre à chair farineuse, pelées, entières	100	26–28	•	
Pommes de terre à chair farineuse, pelées, coupées en deux	100	19–20	•	
Pommes de terre à chair farineuse, pelées, coupées en quatre	100	15–16	•	
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	100	30–32	•	
Chou-rave, en bâtonnets	100	6–7	•	
Potiron, en dés	100	2–4	•	
Épi de maïs	100	30–35	•	
Blettes, émincées	100	2–3	•	

Cuisson vapeur dans le four vapeur combiné Miele

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Poivrons, en dés ou en lamelles	100	2	•	
Champignons	100	2	•	
Poireaux, émincés	100	4–5	•	
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	100	6	•	
Chou Romanesco, entier	100	22–25	•	
Chou Romanesco, en bouquets	100	5–7	•	
Choux de Bruxelles	100	10–12	•	
Betteraves, entières	100	53–57	•	
Chou rouge, émincé	100	23–26	•	
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	100	9–10	•	
Céleri-rave, en bâtonnets	100	6–7	•	
Asperges vertes	100	7	•	
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	100	9–10	•	
Epinards	100	1–2		•
Chou pointu, émincé	100	10–11	•	
Céleri branche, émincé	100	4–5	•	
Navets, émincés	100	6–7	•	
Chou blanc, émincé	100	12	•	
Chou frisé, émincé	100	10–11	•	
Courgettes, rondelles	100	2–3	•	
Légumineuses				
Haricots, non ramollis, proportions haricots/eau 1:3				
Haricots rouges	100	130–140		•

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Haricots rouges (haricots Azuki)	100	95–105		•
Haricots noirs	100	100–120		•
Haricots pinto	100	115–135		•
Haricots blancs	100	80–90		•
Haricots, ramollis, recouverts d'eau				
Haricots rouges	100	55–65		•
Haricots rouges (haricots Azuki)	100	20–25		•
Haricots noirs	100	55–60		•
Haricots pinto	100	55–65		•
Haricots blancs	100	34–36		•
Pois, non ramollis, proportions pois/eau 1:3				
Pois jaunes	100	110–130		•
Pois verts, écossés	100	60–70		•
Pois, ramollis, recouverts d'eau				
Pois jaunes	100	40–50		•
Pois verts, écossés	100	27		•
Lentilles, non ramollies, proportions lentilles/eau 1:2				
Lentilles brunes	100	13–14		•
Lentilles rouges/corail	100	7		•
Fruits				
Pommes, en morceaux	100	1–3		•
Poires, en morceaux	100	1–3		•
Cerises et griottes	100	2–4		•
Mirabelles	100	1–2		•
Nectarines/pêches, en morceaux	100	1–2		•

Cuisson vapeur dans le four vapeur combiné Miele

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Prunes	100	1–3		•
Coings, en dés	100	6–8		•
Rhubarbe, en bâtonnets	100	1–2		•
Groseilles à maquereau	100	2–3		•
Œufs				
Œufs, calibre M, à la coque	100	4	•	
Œufs, calibre M, mollets	100	6	•	
Œufs, calibre M, durs	100	10	•	
Œufs, calibre L, à la coque	100	5	•	
Œufs, calibre L, mollets	100	6–7	•	
Œufs, calibre L, durs	100	12	•	
Divers				
Faire fondre du chocolat	65	20		•
Blanchir les légumes	100	1	•	
Blanchir des fruits	100	1	•	
Faire suer les oignons	100	4		•
Faire suer du lard	100	4		•
Réchauffer des liquides, tasse/gobelet	100	2		•
Préparer des yaourts maison, pots à yaourt	40	300	•	
Faire lever la pâte, récipient/ saladier	40	min. 15	•	
Monder des tomates	95	1	•	
Retirer la peau des poivrons	100	4	•	
Préparer des serviettes chaudes	70	2	•	
Décristalliser du miel	60	90	•	

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Conserver des pommes	50	5	•	
Royale	100	4		•
Céréales (proportions céréales/eau)				
Amarante (1:1,5)	100	15–17		•
Boulgour (1:1,5)	100	9		•
Blé vert, entier (1:1)	100	18–20		•
Blé vert, concassé (1:1)	100	7		•
Avoine, entière (1:1)	100	18		•
Avoine, concassée (1:1)	100	7		•
Millet (1:1,5)	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15		•
Seigle, entier (1:1)	100	35		•
Seigle, concassé (1:1)	100	10		•
Blé, entier (1:1)	100	30		•
Blé, concassé (1:1)	100	8		•
Dumplings				
Dumplings à l'étuvée	100	30	•	
Dumplings au levain	100	20	•	
Dumplings à base de pomme de terre, en sachets cuisson	100	20		•
Dumplings de pain, en sachets cuisson, recouverts d'eau	100	18–20		•
Pâtes				
Tagliatelles, recouvertes d'eau	100	14		•

Cuisson vapeur dans le four vapeur combiné Miele

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Pâtes à potage, recouvertes d'eau	100	8		•
Riz (proportions riz/eau)				
Riz basmati (1:1,5)	100	15		•
Riz étuvé (1:1,5)	100	23–25		•
Riz complet (1:1,5)	100	26–29		•
Riz sauvage (1:1,5)	100	26–29		•
Riz rond (proportions riz/liquide)				
Riz au lait (1:2,5)	100	30		•
Riz à risotto (1:2,5)	100	18–19		•
Liants				
Gélatine	90	1		•
Boulettes de farine	100	3		•
Sagou (ou tapioca)				
remuer 1 x	100	20		•
sans remuer	–	–		•
Poissons et crustacés				
Anguille	100	5–7	•	
Filet de perche	100	8–10	•	
Crevettes	90	3	•	
Filet de daurade	85	3	•	
Truite, 250 g	90	10–13	•	
Crevettes roses	90	3	•	
Filet de flétan	85	4–6	•	
Coquilles Saint-Jacques	90	5	•	
Filet de cabillaud	100	6	•	
Carpe, 1,5 kg	100	18–25	•	

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Gambas	90	4	•	
Filet de saumon	100	6–8	•	
Pavé de saumon	100	8–10	•	
Truite saumonée	100	14–17	•	•
Langoustes	95	10–15	•	
Moules	90	12	•	•
Filet de pangasius	85	3	•	
Filet de sébaste	100	6–8	•	
Filet d'aiglefin	100	4–6	•	
Filet de carrelet	85	4–5	•	
Filet de lotte	85	8–10	•	
Filet de sole	85	3	•	
Filet de turbot	85	5–8	•	
Filet de thon	85	5–10	•	
Palourdes	90	4	•	•
Filet de sandre	85	4	•	
Viandes et saucisses				
Gîte, recouvert d'eau	100	110–120		•
Saucisses apéritif	90	6–8	•	•
Jambonneau	100	135–145		•
Blanc de poulet	100	8–10	•	•
Jarret	100	105–115		•
Côte à l'os, recouverte d'eau	100	110–120		•
Emincé de veau	100	3–4	•	

Cuisson vapeur dans le four vapeur combiné Miele

Aliments	Cuisson vapeur		Plats de cuisson	
	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Plat de cuisson perforé	Plat de cuisson non perforé
Rôti de porc fumé en tranches	100	6–8	•	•
Sauté d'agneau	100	12–16		•
Paupiettes de dinde	100	12–15	•	
Escalope de dinde	100	4–6	•	•
Poularde	100	60–70		•
Plat de côtes, recouvert d'eau	100	130–140		•
Ragoût de bœuf	100	105–115		•
Poule à bouillir, recouverte d'eau	100	80–90		•
Aiguillettes de bœuf	100	110–120		•
Boudin blanc	90	6–8	•	•

Cuire dans le four vapeur combiné Miele

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des instructions figurant dans le mode d'emploi. Entrez les différentes étapes à l'aide de la fonction « Programmes personnalisés ». Considérez les réglages détaillés dans le tableau comme des valeurs indicatives. Faites des essais afin de déterminer les réglages qui vous conviennent le mieux.

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

À propos des abréviations dans les tableaux : Pr : préchauffage (commencez par préchauffer l'enceinte de cuisson avec le plat **sans** aliments) ; G : grille ; P : plaque de cuisson multi-usages ; G+P : plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus

Préparations	**Phase**	**Mode de cuisson**	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Temps en minutes**	**Niveau**
Gratin						
Gratin de pâtes	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	150–180	95	40	G : 2
Lasagnes	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	170–200	95	40	G : 1
Pâte à génoise						
Fond	Pr 1	Chaleur sole/voûte	140–170	–	–	G : 2
	2	Chaleur sole/voûte	140–170		32	
Plaque	Pr 1	Chaleur sole/voûte	160	–	–	P : 2
	2	Chaleur sole/voûte	160		16	
Pâte à choux						
Choux à la crème	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	150–185	0	50	P : 2
Pâte à pain						
Tarte flambée	Pr 1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	210	30	–	P : 1
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	210	30	20–40	

Cuire dans le four vapeur combiné Miele

Préparations	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Niveau
Légumes & gratin						
Gratin de pommes de terre au fromage	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	170	95	33	G : 2
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 2	70	1–15	
Potatoes	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	180–220	0	45	P : 2
Gratin de fenouil et de carottes	1	Cuisson vapeur Plat de cuisson perforé	100	0	15–18	G : 2
	2	Multigril Plat de cuisson non perforé	Niveau 3	0	10	
Pâte levée						
Baguettes	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	40	100	8	P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	50	100	4	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	6	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	180–210	0	30	
Petits pains sucrés	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	40	100	8	P : 1
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	50	100	2	
	3	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	140	50	10	
	4	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	140–180	0	13	
Carré aux amandes	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	160	90	15	P : 2
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	120–165	0	10	

Préparations	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Niveau
Croissants	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	90	100	2	P : 2
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	160	90	10	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	160–190	0	27	
Pain à l'épeautre	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	40	100	8	P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	50	100	4	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	6	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	180–210	0	30	
Pita	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	40	100	10	P : 2
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	50	100	2	
	3	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	210	0	6	
	4	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	155–190	0	25	
Brioche tressée	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	40	100	8	P : 2
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	50	100	2	
	3	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	200	27	15	
	4	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	140–170	0	20	

Cuire dans le four vapeur combiné Miele

Préparations	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Niveau
Petits pains aux céréales	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	20	P : 2
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	150	50	5	
	3	Gâteaux spéciaux	225	–	5	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	190–210	0	12	
Beignets au praliné	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	100	100	10	G : 2
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	165	0	35–40	
Pain aux noix	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	15	G : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	150	50	10	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	150	0	100	
Pizza, moule rond	1	Cuisson intensive	175–220	–	25	G : 1
Plaque de cuisson multi-usages	1	Cuisson intensive	175–220	–	30	P : 1
Pain aux graines	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	15	G : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	10	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	170–180	0	45	
Pain de Noël allemand	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	150	80	20	P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	130–160	0	45	
Tarte aux fruits et au crumble	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	145–165	30	45	P : 2

Préparations	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Niveau
Pain blanc	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	40	100	8	P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	50	100	4	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	6	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	170–210	0	30	
Pain blanc, moule rectangulaire	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	40	100	8	G : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	50	100	4	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	6	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	170–225	0	30	
Petits pains blancs	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	20	P : 2
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	150	50	5	
	3	Gâteaux spéciaux	225	–	5	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	190–210	0	12	
Pain complet au froment	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	30	G : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	6	
	3	Gâteaux spéciaux	210	–	5	
	4	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	195–205	0	35	

Cuire dans le four vapeur combiné Miele

Préparations	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Niveau
Pâte brisée/sablée						
Tourte aux pommes	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	100	100	2	G : 2
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	165–185	0	50	
Biscuits à l'emporte-pièce	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	160	60	10	P : 2
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	160	0	14–22	
Biscuits au fromage	1	Chaleur tournante +	185	–	18–23	P : 2
Gâteau au fromage blanc et aux griottes	1	Cuisson intensive	170–190	–	35–45	P : 1
Tarte au saumon	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	180–225	50	55	P : 2
Quiche lorraine	1	Cuisson intensive	190–220	–	35	G : 1
Quiche au saumon fumé	1	Cuisson intensive	200	–	30–35	G : 1
Sprits	Pr 1	Gâteaux spéciaux	140–160	–	–	P : 2
	2	Gâteaux spéciaux	140–160		29	
Croissants sablés à la vanille	Pr 1	Chaleur sole/voûte	150–180	–	–	P : 2
	2	Chaleur sole/voûte	150–180		17	
Pâte à l'huile et au fromage blanc						
Petits pains sucrés	1	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	50	100	5	P : 2
	2	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	165	50	5	
	3	Cuisson combi+ Chal.sole/voûte	165	0	16–26	
Pizza, moule rond	1	Cuisson intensive	160–195	–	25	G : 1
Plaque de cuisson multi-usages	1	Cuisson intensive	160–195	–	30	P : 2

Préparations	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Niveau
Pâte à gâteau						
Moelleux aux pommes	1	Chaleur sole/voûte	140–160	–	50	G : 2
Muffins aux myrtilles	1	Gâteaux spéciaux	140–180	–	32	G : 2
Gâteau marbré	1	Gâteaux spéciaux	145–180	–	55	G : 1
Quatre-quarts	1	Gâteaux spéciaux	160–180	–	60	G : 1
Muffins aux noix	Pr 1	Chaleur sole/voûte	150–180	–	–	G : 2
	2	Chaleur sole/voûte	150–180		25	
Levain						
Petits pains de seigle	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	30	P : 2
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	155	90	10	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	190–210	0	25	
Pain de seigle mélangé	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	100	20	G : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	210	50	5	
	3	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	190–210	0	50	
Pâte à strudel						
Strudel aux pommes	1	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	30	90	7	P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal.tournante+	190	0	45–60	

Rôtir dans le four vapeur combiné Miele

Entrez les différentes étapes à l'aide de la fonction « Programmes personnalisés ». Considérez les réglages détaillés dans le tableau comme des valeurs indicatives. Faites des essais afin de déterminer les réglages qui vous conviennent le mieux. Vous pouvez mariner la viande au préalable. Dans ce cas, rappelez-vous que la viande marinée devient plus brune à la cuisson. Selon le morceau de viande (sauf les volailles entières), vous obtiendrez un jus de cuisson que vous pouvez diluer dans de l'eau ou du bouillon et faire réduire sur le plan de cuisson pour obtenir une sauce. Si une température à cœur est indiquée, veuillez utiliser la thermosonde jointe (en fonction de l'appareil) ou respectez le temps indiqué. Si une étape avec une température de 30 °C est indiquée, il s'agit d'une phase de refroidissement.

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des instructions figurant dans le mode d'emploi. À propos des abréviations dans les tableaux : Pr : préchauffage (commencez par préchauffer l'enceinte de cuisson avec le plat **sans** aliments) ; G : grille ; P : plaque de cuisson multi-usages ; G+P : plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus

Viandes à rôtir	**Phase**	**Mode de cuisson**	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Temps en minutes**	**Température à cœur en °C**	**Niveau**
Poisson							
Truite saumonée en croûte de sel	1	Chaleur sole/voûte	190	–	50	–	P : 1
Maquereaux à la hongroise	1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	20–25	–	P : 2
Sébaste farci	1	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	180	50	35	–	P : 1
Loup de mer farci	1	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	180	50	30–40	–	P : 1
Volailles							
Canard jusqu'à 2 kg, farci	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	190	40	20	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	100	80	140		
	3	Turbogril	190	–	23		

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
Canard jusqu'à 2 kg, non farci	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	190	40	20	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	100	80	100		
	3	Turbogril	190	–	23		
Oie, 4,5 kg	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	190	40	30	–	G+P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	100	80	270		
	3	Turbogril	190	–	23		
Poulet, entier	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	200	30	15	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	150	55	30		
	3	Turbogril	200	–	15		
Cuisses de poulet	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	200	30	15	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	150	55	15		
	3	Turbogril	200	–	15		
Dinde, entière (farcie)	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	190	40	20	–	G+P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	100	80	225		
	3	Turbogril	190	–	20		
Blanc de dinde	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	170	65	85	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	2		

Rôtir dans le four vapeur combiné Miele

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
Cuisse de dinde	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	200	30	15	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	150	55	60		
	3	Turbogril	200	–	20		
Autruche (touche du chef)							
saignant	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	8		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	15		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	157		
à point	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	13		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	15		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	80	66	157		
bien cuit	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	13		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	57	142		
Veau							
Filet / Selle (rôti)							
rosé	1	Turbogril	175	–	30	45	G : 2 P : 1
à point	2	Turbogril	165		45	55	
bien cuit	3	Turbogril	160		60	75	

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
Filet / Selle (touche du chef)							
rosé	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	8		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	60	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	60	49	30		
à point	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	70	51	60		
Filet (touche du chef)							
bien cuit	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	90	68	50		
	6	Turbogril	200	–	5		

Rôtir dans le four vapeur combiné Miele

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
Selle (touche du chef)							
bien cuit	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	90	68	80		
	6	Turbogril	200	–	5		
Jarret	1	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	84	110	–	G+P : 1
	2	Turbogril	190	–	17		
Daube	1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	20	–	P : 2
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	84	70		
Agneau							
Gigot (touche du chef)	1	Multigril	Niveau 3	–	18	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	70	110		
Selle (touche du chef)							
rosé	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	8		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	75	47	40		

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
bien cuit	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	13		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	57	100		
Bœuf							
Filet (rôti)							
saignant	1	Turbogril	175	–	35	45	G : 2 P : 1
à point	1	Turbogril	170		55	55	
bien cuit	1	Turbogril	165		75	75	
Filet (touche du chef)							
saignant	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	60	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	60	49	30		
à point	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	70	51	60		

Rôtir dans le four vapeur combiné Miele

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
bien cuit	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	90	68	105		
	6	Turbogril	200	–	8		
Rosbif (rôti)							
saignant	1	Turbogril	175	–	45	45	G : 2 P : 1
à point	1	Turbogril	170		65	55	
bien cuit	1	Turbogril	165		85	75	
Rosbif (touche du chef)							
saignant	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	60	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	60	49	30		

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
à point	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	70	51	60		
bien cuit	Pr 1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	0	20		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	65	49	60		
	5	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	90	68	135		
	6	Turbogril	200	–	8		
Paupiettes	1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	15	–	P : 2
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	84	90		
Daube	1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	0	20	–	P : 2
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	84	110		

Rôtir dans le four vapeur combiné Miele

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
Porc							
Filet (rôti) rosé / bien cuit	1	Turbogril	200	–	25–35	60–75	G : 2 P : 1
Rôti de porc fumé	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	200	0	30	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	130	100	50–65	63	
Rôti de porc croustillant	1	Cuisson comb.+ Chal. tournante+	160	80	120	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combinée + Gril	Niveau 2	20	8		
Rôti de jambon	1	Turbogril	180	–	15	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	120	65	130	85	
Gibier							
Cuissot de cerf (touche du chef)	1	Multigril	Niveau 3	–	20	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	57	160		
Selle de cerf (touche du chef)							
rosé	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	7		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	75	52	40		
bien cuit	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	13		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	30		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	47	105		

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps en minutes	Température à cœur en °C	Niveau
Lapin	1	Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	–	20	–	P : 2
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	84	90		
Cuissot de chevreuil (touche du chef)	1	Multigril	Niveau 3	–	20	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	57	130		
Selle de chevreuil (touche du chef)							
rosé	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	15		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	75	47	55		
bien cuit	Pr 1	Multigril	Niveau 3	–	10	–	G : 2 P : 1
	2	Multigril	Niveau 3	–	10		
	3	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	30	0	1		
	4	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	47	85		
Cuisse de sanglier (touche du chef)	1	Multigril	Niveau 3	–	20	–	G : 2 P : 1
	2	Cuisson combi + Chal.sole/voûte	100	57	145		
Divers							
Boulettes de bœuf au paprika et à la crème d'avocat	1	Multigril	Niveau 3	–	20	–	G : 3 P : 1

Réchauffer au four vapeur combiné Miele

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des instructions figurant dans le mode d'emploi. Pour les réglages suivants, sélectionnez la fonction spéciale Réchauffage. Les durées sont valables pour des aliments réchauffés sur une assiette. Il est conseillé de réchauffer séparément les sauces, exception faite des plats en sauce (ex. : ragoût).

Aliments	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Temps en minutes**
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
Garnitures			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8–10
Purée de pommes de terre	140	70	18–20
Viande et volaille			
Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Escalopes de poulet Escalopes de dinde, en tranches	140	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	140	70	10–12
Plats cuisinés			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci coupé en deux et riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon Potée	120	70	10–12

Décongeler au four vapeur combiné Miele

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des instructions figurant dans le mode d'emploi.
Pour les réglages suivants, sélectionnez la fonction spéciale Décongélation.

Aliments à décongeler	Poids en grammes	Température en °C	Temps de dé-congélation en minutes	Temps de repos en minutes
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Pommes en morceaux	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises / Groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300	60	20–25	10–15
Poissons				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crevettes	300	60	4–6	5

Décongeler au four vapeur combiné Miele

Aliments à décongeler	Poids en grammes	Température en °C	Temps de dé-congélation en minutes	Temps de repos en minutes
Plats cuisinés				
Viandes, légumes, féculents / Consommés / Soupes et potages	480	60	20–25	10–15
Viandes				
Rôti, en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Ragoût	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses	800	60	25–35	15–20
Volailles				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes levées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400	60	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain, tranché	250	60	40	15
Pain complet, tranché	250	60	65	15
Pain blanc, tranché	150	60	30	20

Stérilisation au four vapeur combiné Miele

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des instructions figurant dans le mode d'emploi. Sélectionnez le mode Cuisson vapeur.

Aliments à stériliser	Température en °C	Temps en minutes*
Fruits à baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60
Viandes		
précuites	90	90
rôties	90	90

* Les temps de cuisson pour la stérilisation s'appliquent pour des bocaux d'1,0 l. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez la durée de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Déshydratation dans le four vapeur combiné Miele

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des instructions figurant dans le mode d'emploi.
La déshydratation implique le séchage des aliments sur une longue période. Considérez les réglages détaillés dans le tableau comme des valeurs indicatives. Vous devrez probablement réaliser plusieurs tests avant de trouver le degré de séchage qui vous convient le mieux. Pour les réglages suivants, sélectionnez la fonction spéciale Sécher ou les Modes de cuisson : Cuisson comb.+ Chal.tournante+.

Aliment	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Temps en heures**
Pomme, en rondelles	70	0	6–8
Abricots, oreillons, dénoyautés	60–70	0	10–12
Poires, en tranches	70	0	7–9
Herbes aromatiques	60	0	1,5–2,5
Champignons	70	0	3–5
Tomates, en rondelles	70	0	7–9
Agrumes, en rondelles	70	0	8–9
Quetsches, dénoyautées	60–70	0	10–12

Table des matières

Antipasti 294
Autruche (touche du chef) 180

Baguettes 102
Ballotines de courgette à la feta 314
Beignets au praliné 360
Biscuit roulé 38
Biscuits à l'emporte-pièce 62
Biscuits au fromage 66
Blanc de poulet 166
Blancs de poulet aux tomates séchées 168
Bœuf en daube 218
Boulettes de bœuf au paprika et à la crème d'avocat 202
Boulettes de pomme de terre 302
Brioche tressée 110
Brioche 86

Canard (farci) 154
Canard rôti 156
Carottes aux échalotes caramélisées 312
Carré aux amandes 42
Cheesecake au citron vert 358
Chou farci 204
Chou rouge rôti 296
Choux à la crème 76
Christmas Pudding 342
Concombres braisés 316
Craquelin 128
Crème au caramel 352
Crème brûlée 344
Croissants sablés à la vanille 72
Croissants 88
Cuisse de dinde 178
Cuisse de sanglier (touche du chef) 252
Cuisses de poulet 170
Cuissot de cerf (touche du chef) 242
Cuissot de chevreuil (touche du chef) 248
Curry de poisson aux pêches 258

Dinde (farcie) 174

Endives au jambon 278
Entremets au fromage blanc 364

Fenouil aux petits légumes 298
Feuilleté au saumon 264
Filet de bœuf (rôti) 208
Filet de bœuf (touche du chef) 210
Filet de bœuf poché et ses légumes 212
Filet de bœuf 206
Filet de dinde et son méli-mélo d'asperges 176
Filet de porc (rôti) 240
Filet de saumon (cuisson basse température) 262
Filet de veau (rôti) 184
Filet de veau (touche du chef) 186
Fourrages pour la génoise 36

Gâteau au fromage blanc et aux griottes 44
Gâteau aux dattes et caramel 354
Gâteau de semoule 348
Gâteau express 32
Gâteau marbré 46
Génoise 34
Gigot d'agneau (touche du chef) 198
Goulasch 326
Gratin de fenouil et de carottes 280
Gratin de pâtes au jambon 290
Gratin de pâtes 288
Gratin de pommes de terre au fromage 284

Hachis de bœuf 214

Jarret d'agneau 196
Jarret de veau 188

Kaiserschmarrn 350
Knödel au fromage blanc 362
Knödel fourré à la crème de pruneaux 346
Knödels de pain 318
Knödels poêlés au fromage 308

Lapin 246
Lasagnes 286
Loup de mer farci 274

Macarons aux amandes 68
Magret de canard à la mode de Shanghai 158
Maquereaux à la hongroise 268
Coquillages en sauce 270
Mitonné de bœuf, sauce aux pommes et raifort 226
Moelleux aux pommes 26
Muffins aux myrtilles 64
Muffins aux noix 74

Oie rôtie 160

Pain à l'épeautre 106
Pain aux graines 118

Pain aux noix 114
Pain blanc (cuisson avec moule) 122
Pain blanc (cuisson sans moule) 124
Pain complet au froment 126
Pain de campagne suisse 104
Pain de Noël allemand 56
Pain de seigle mélangé 116
Pain de viande 232
Pain tigré 120
Paupiettes de bœuf 216
Petits pains aux céréales 90
Petits pains blancs 94
Petits pains de seigle 92
Petits pains sucrés au fromage blanc 84
Petits pains sucrés au levain 82
Pilaf de poulet 164
Pita 108
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc) 138
Pizza (pâte levée) 136
Poires au four 356
Poires pochées au vin rouge 366
Pot-au-feu viennois 228
Potatoes 306
Poulet au poivron 172
Poulet rôti 162
Pudding au chocolat et aux noix 370
Pudding aux fruits rouges 340
Purée de pommes de terre 304

Quatre-quarts 52
Quiche au saumon fumé 142
Quiche lorraine 140

Ragoût d'agneau aux haricots verts 324
Ragoût de bœuf à l'anglaise 220
Risotto au potiron 310
Riz à la viande 334
Rosbif (rôti) 222
Rosbif (touche du chef) 224
Rôti de jambon 238
Rôti de porc croustillant 236
Rôti de porc fumé 234
Roulé au chocolat 54

Sébaste farci 272
Selle d'agneau (touche du chef) 200
Selle de cerf (touche du chef) 244
Selle de chevreuil, sauce au Porto (touche du chef) 250
Selle de veau (rôtie) 190
Selle de veau (touche du chef) 192
Soufflé au fromage et à la ciboulette 282
Soufflé aux légumes 300
Soupe aux légumes printaniers 336
Soupe de pommes de terre 330
Soupe de potiron à l'australienne 332
Soupe de volaille 328
Sprits 70
Strudel aux pommes 30

Tarte au saumon 134
Tarte aux fruits et au crumble 58
Tarte aux fruits nappée (pâte brisée) 50
Tarte aux fruits nappée (pâte feuilletée) 48
Tarte flambée 132
Tarte salée (pâte brisée) 146
Tarte salée (pâte feuilletée) 144
Tikka massala au riz 182
Tomates à la grecque 320
Tourte aux pommes 28
Treacle Sponge Pudding 368
Tresse suisse 112
Truite forestière 260
Truite saumonée en croûte de sel 266

Variations autour du chou à la crème 78
Variations de biscuits roulés 40
Veau en daube 194

Yorkshire Pudding 230

Rédaction :
Usine de Gütersloh
Usine de Bünde

Recettes :
Cuisine d'essai, usine de Bünde

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

1ère édition
MMS 18-2354
N° M. 11157640
Prix : 19,99 €