



Préparations salées et sucrées au four micro-ondes





Chère lectrice,
cher lecteur,

Que ce soit en famille ou entre amis, les repas sont l'occasion de partager un moment de convivialité autour de plats simples ou de mets raffinés.

C'est donc avec une grande joie que nous apportons ici notre contribution à ce qui est pour nous un métier et pour vous, comme pour des millions de personnes dans le monde, une réelle passion. Je veux bien-sûr parler du plaisir de cuisiner. Sur notre plateau, la cuisine d'essai Miele, nous marions jour après jour une touche de savoir-faire, une pincée de curiosité, sans oublier un zeste de tradition et d'imprévus.

Ce livre de recettes reflète notre expérience, notre passion et notre goût de l'innovation. Ce travail quotidien aux côtés de nos chefs nous permet de vous proposer aujourd'hui des créations simples et originales. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir partagé dans la réalisation et la dégustation de ces recettes.

Vous avez des questions, des remarques ou des demandes ?

Nous vous invitons à nous contacter. Nous serons heureux de vous conseiller. Vous trouverez nos coordonnées à la suite de ce document.

La cuisine d'essai Miele

Table des matières

| | |
|--|----|
| Prologue | 3 |
| À propos de ce petit livre de recettes | 10 |
| Mode micro-ondes | 12 |
| Conseils pratiques | 12 |
| Accessoires et produits d'entretien en option | 14 |
| Pains et pâtisseries | 16 |
| Conseils de préparation et informations | 16 |
| Carrés aux pommes..... | 19 |
| Tarte aux pommes | 20 |
| Tarte fine aux pommes..... | 21 |
| Tourte aux pommes | 22 |
| Tarte aux pommes et nougatine de noisettes..... | 23 |
| Gâteau pommes cannelle | 24 |
| Crumble aux abricots..... | 25 |
| Quatre-quarts..... | 26 |
| Gâteau poires glacé aux amandes | 27 |
| Génoise..... | 28 |
| I. Fourrage crème et fromage blanc | 30 |
| II. Fourrage cappuccino | 31 |
| Gâteau au beurre | 32 |
| Crumble cappuccino..... | 34 |
| Tranches d'espresso | 35 |
| Gâteau au citron..... | 36 |
| Tarte aux prunes renversée..... | 37 |
| Gâteau au yaourt à l'orange..... | 39 |
| Gâteau au fromage | 40 |
| Kouglof..... | 41 |
| Gâteau aux griottes..... | 42 |
| Gâteau marbré | 43 |
| Crumble aux fruits..... | 44 |
| Génoise tranchée fourrée à la crème d'orange..... | 46 |
| Gâteau au fromage blanc..... | 48 |
| Brioche tressée aux raisins secs..... | 49 |
| Quatre-quarts..... | 50 |
| Gâteau à la liqueur d'œufs et au chocolat | 51 |
| Gâteau au chocolat..... | 52 |
| Crumble fourré à la confiture d'abricots | 53 |
| Tarte au citron | 54 |
| Muffins chocolat-cerise | 55 |

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Muffins aux noix..... | 56 |
| Petits biscuits au beurre | 57 |
| Pain d'épices..... | 58 |
| Macarons aux amandes..... | 59 |
| Choux noix de coco-mangue | 60 |
| Baisers au moka | 61 |
| Biscuits aux noisettes, raisins sec et glaçage chocolat..... | 62 |
| Croissants sablés à la vanille | 63 |
| Pita..... | 64 |
| Brioche tressée | 65 |
| Pain aux noix et au yaourt | 67 |
| Pain blanc moulé..... | 68 |
| Ciabatta aux herbes..... | 69 |
| Pain aux olives | 70 |
| Cramique..... | 71 |
| Baguette aux lardons ou aux fines herbes | 72 |
| Pain blanc | 74 |
| Craquelin..... | 75 |
| Entrées et plats légers..... | 76 |
| Chaussons « Palermo »..... | 77 |
| Pâté de truite saumonée..... | 78 |
| Poivron grillé mariné..... | 79 |
| Cœurs d'artichauts gratinés..... | 80 |
| Soupes, potages et consommés..... | 81 |
| Conseils de préparation et informations | 81 |
| Soupe de crevettes au curry..... | 83 |
| Risotto de volaille..... | 84 |
| Soupe au potiron | 85 |
| Soupe à la crème de maïs | 86 |
| Minestrone | 87 |
| Potée au bœuf et à la betterave..... | 88 |
| Soupe de tomate à la crème de basilic | 89 |
| Soupe du jardinier à la viennoise | 90 |
| Gratins..... | 91 |
| Moussaka..... | 92 |
| Pâté au poulet et aux champignons de Paris | 93 |
| Endives au jambon..... | 95 |
| Lasagnes de saumon..... | 96 |
| Gratin de pâtes | 97 |
| Moussaka de courgettes | 98 |

Table des matières

| | |
|--|-----|
| Plats végétariens | 99 |
| Casserole de champignons et brocolis | 100 |
| Lasagnes aux champignons de Paris. | 101 |
| Knödel au fromage..... | 102 |
| Lasagne aux épinards et fromage de brebis | 103 |
| Lasagnes aux légumes | 104 |
| Poissons | 106 |
| Conseils de préparation et informations | 106 |
| Curry de poisson..... | 108 |
| Poisson sur lit de légumes | 109 |
| Saumon sur légumes printaniers | 110 |
| Marmite de poisson | 111 |
| Paella..... | 112 |
| Brochettes de scampis | 113 |
| Filet de carrelet sur feuilles d'épinards | 114 |
| Colin en croûte de raifort | 115 |
| Sandre et sa crème aux herbes | 116 |
| Viandes et volailles | 117 |
| Viande : Conseils de préparation et informations | 118 |
| Volailles : Conseils de préparation et informations | 119 |
| Rosbif / Filet de bœuf | 120 |
| Bœuf en daube | 121 |
| Emincé de bœuf hollandais | 122 |
| Rôti de porc | 123 |
| Filet de porc sauce roquefort..... | 124 |
| Filet de porc en croustade | 125 |
| Pain de viande au paprika..... | 126 |
| Pain de viande hachée..... | 127 |
| Veau à la crème..... | 128 |
| Jarret de veau | 129 |
| Gigot | 130 |
| Selle d'agneau en croûte herbes-moutarde | 131 |
| Canard à l'orange..... | 132 |
| Poulet aux épices..... | 133 |
| Poulet mariné aux épices et aubergines à l'orientale | 134 |
| Poulet à la moutarde | 136 |
| Dinde farcie | 137 |
| Escalope de dinde farcie au mascarpone et aux herbes..... | 138 |
| Cuisse de dinde au chutney | 139 |
| Cuisses de lièvre | 140 |
| Râble de lièvre | 141 |

Table des matières

| | |
|---|-----|
| Lapin à la moutarde | 142 |
| Selle de chevreuil / de cerf..... | 143 |
| Accompagnements et légumes | 144 |
| Conseils de préparation et informations | 144 |
| Aubergines farcies | 146 |
| Pommes de terre au four | 147 |
| Chou-fleur sauce moutarde | 148 |
| Haricots gratinés..... | 149 |
| Endives au jambon..... | 150 |
| Gnocchi..... | 151 |
| Spätzle gratinés aux herbes..... | 152 |
| Concombres et leur duo de sauces..... | 153 |
| Gratin de pommes de terre au fromage..... | 154 |
| Gratin de chou-rave et de cresson | 155 |
| Gratin de choux de Bruxelles..... | 156 |
| Pommes de terre gourmet | 157 |
| Gratin d'haricots à l'espagnole | 158 |
| Risotto de tomates..... | 159 |
| Gratin de courgettes | 160 |
| Sauces et chutneys | 161 |
| Sauce au poivrons et aux piments..... | 162 |
| Chutney de mangue..... | 163 |
| Chutney de prunes..... | 164 |
| Chutney de courgettes et d'oranges | 165 |
| Manger sur le pouce | 166 |
| Pain pita et yaourt | 167 |
| Petits biscuits au fromage..... | 168 |
| Muffins au jambon et au fromage | 169 |
| Plusieurs recettes de pizza | 170 |
| Farandole de pains grillés | 172 |
| Petits roulés façon pizza | 174 |
| Noix au four épicées | 175 |
| Desserts | 176 |
| Compote de baies froide | 177 |
| Crumble aux fruits..... | 178 |
| Gratin au fromage blanc | 179 |
| Crème aigre et purée de fraises..... | 180 |
| Pain perdu gratiné..... | 181 |
| Mousse au citron | 182 |

Table des matières

| | |
|--|-----|
| Boissons | 183 |
| Café d'orange | 184 |
| Chocolata..... | 185 |
| Confitures | 186 |
| Confiture de pêches..... | 188 |
| Compote de prunes | 189 |
| Confiture de griottes et vanille | 190 |

À propos de ce petit livre de recettes


Modes de cuisson

A chaque préparation son mode de cuisson. Selon le modèle de four micro-ondes, vous disposez de différents modes de cuisson ou fonctions spéciales qui peuvent ne pas être utilisés dans les recettes suivantes.

Vous trouverez de plus amples informations sur leur utilisation dans le mode d'emploi de votre appareil.

Programmes automatiques

Selon le modèle four micro-ondes, vous disposez de nombreux programmes automatiques.

Pour y accéder, sélectionnez le mode de cuisson Programmes automatiques .

Vous pouvez préparer toutes les recettes, même si les programmes automatiques correspondants ne sont pas disponibles. Il vous suffit d'utiliser les réglages alternatifs.

Thermosonde

Selon le modèle, votre four équipé de micro-ondes est équipé d'une thermosonde.

Vous trouverez les détails sur son utilisation dans le mode d'emploi.

Si votre four n'est pas équipé d'une thermosonde, utilisez les réglages alternatifs.

Plats de cuisson

Les ustensiles de cuisson doivent être adaptés à une utilisation au micro-ondes ou supporter des températures élevées, selon le mode de cuisson sélectionné. Veuillez lire impérativement les conseils d'utilisation de ces accessoires.

Températures

Les températures sont indiquées en degrés Celsius (°C).

En règle générale, réglez la température indiquée la moins élevée.

Vous pouvez réduire ou augmenter légèrement le réglage de température selon la forme du moule, la quantité de pâte et le brunissage souhaité.

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée. Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

Durées

Le temps s'affiche en minutes. En règle générale, choisissez la durée indiquée la plus courte.

Niveau

Les niveaux sont numérotés de haut en bas.


1 = niveau inférieur

2 = niveau intermédiaire

3 = niveau supérieur

Préchauffage

Vous pouvez enfourner la plupart des préparations dans le four froid puis utiliser la chaleur dégagées pendant la phase de préchauffage.

Lorsqu'un préchauffage est nécessaire, respectez les réglages indiqués. Le temps de préchauffage n'est pas compris dans le temps de cuisson. En mode Programmes automatiques  le temps de préchauffage est compris dans la durée totale du programme.

Phase de préchauffage / Préchauffage accéléré

La température configurée est supérieure à 100 °C dans certains modes de cuisson. Le cas échéant, toutes les sources de chaleur sont activées pendant la phase de préchauffage pour que le four atteigne la température souhaitée aussi vite que possible.

Pendant la phase de préchauffage, l'écran affiche "Préchauffage accéléré" et les réglages signalent s'il vous faut désactiver cette fonction pour certaines préparations. Selon le modèle, choisissez l'option "Phase de préchauffage – normale" ou "Préchauffage accéléré – désactivé".

Quantités et mesures

Abréviations

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

1 c. à c. équivaut à environ

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

1 c. à s. équivaut à environ

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

1 sachet équivaut à environ


- 8 g de sucre vanillé
- 8 g de Cremfix (préparation pour crème fouettée)
- 16 g de levure chimique
- 7 g de levure du boulanger sèche
- 37 g de poudre pour flan

1 pincée équivaut à

- la quantité que l'on peut saisir entre le pouce et l'index.

Mode micro-ondes

Conseils pratiques

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

Ces valeurs sont données à titre indicatif.

Mode micro-ondes

| Aliments | Quantité/ poids | Puissance [W] | Temps [min] | Remarques |
|---|---|---------------|-------------|---|
| Faire griller du bacon | 100 g | 850 | 2–3 | Poser sur du papier absorbant sans couvrir |
| Faire mariner de la viande | 1000 g | 150 | 15–20 | Dans un plat fermé, retourner de temps en temps puis faire cuire. |
| Faire ramollir de la glace avant de servir | 500 g | 150 | 2 | Enfourner sans couvrir |
| Ramollir des fruits secs | 250 g | 80 | 20 | Laisser dans un peu de liquide à découvert |
| Préparer du porridge | 250 ml de lait + 4 c. à s. de flocons d'avoine | 850 + 150 | 2–3 + 2–3 | Réchauffer puis cuire dans un plat avec couvercle, remuer |
| Emonder des tomates | 3 pièces | 450 | 7–8 | Incisez les tomates en croix au niveau du pédoncule. Plongez-les quelques instants dans l'eau bouillante, couvrez puis sortez-les et émondez-les. Attention ! Les tomates sont brûlantes. |
| Petits pains | 2 pièces | | | |
| Décongélation | | 150 | 1–2 | Décongeler sans couvercle sur la grille, retourner à mi-cuisson |
| Faire dorer | | Gril Niveau 3 | 3–4 | |
| Préparer une royale | 150 g avec 2 œufs, 4 c. à s. de crème, sel, muscade | 450 | 3–4 | Mélanger la crème, le sel, et la noix de muscade, couvrir puis laisser cuire. |
| Préparer de la confiture de fraises | 300 g de fraises 300 g de sucre cristallisé | 850 | 7–9 | Mélanger les fruits et le sucre, cuire à couvert |

Accessoires et produits d'entretien en option

Les accessoires Miele vous permettent d'exploiter tout le potentiel de votre appareil.

Les accessoires Miele sont conçus spécialement pour les appareils Miele et leurs fonctions pour une réussite garantie de vos recettes et une expérience de cuisine optimale. Les accessoires ont par ailleurs été soigneusement testés selon les normes Miele. Vous pouvez commander vos produits facilement via la boutique en ligne Miele.



www.miele-shop.com

Plat à tarte HBF27-1



Sa forme ronde convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

La plupart du temps grâce aux surfaces avec revêtement PerfectClean, vous n'avez plus besoin de graisses de cuisson ou de papier sulfurisé. En outre, cette surface est extrêmement résistante aux rayures.

Vous pouvez poser le plat à tarte rond sur une grille ou un plat en verre. Ne l'utilisez pas en mode micro-ondes.

Plats à rôti HUB et couvercle pour plats à rôti HBD

Les plats à rôti Miele conviennent parfaitement à la préparation de potées, gratins, plats de pâtes, soupes et poissons, ainsi que pour cuire des morceaux de viande ou des roulades. Les grands plats peuvent facilement accueillir une oie, et les petits un canard.

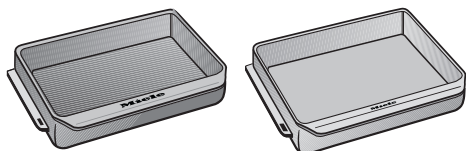
Le revêtement antiadhésif des plats à rôti permet une cuisson hypocalorique des aliments ainsi qu'un nettoyage simple et rapide.

Accessoires et produits d'entretien en option

Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

HUB 61-22
HUB 62-22*

HUB 61-35



* convient aux tables de cuisson à induction

Les plats à rôtir doivent être placés au niveau inférieur.

Les couvercles des plats à rôtir, en acier inoxydable résistant à la chaleur sont naturellement disponibles pour les deux variantes de plats.

HBD 60-22

HBD 60-35



Le plat à rôtir HUB 61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

N'utilisez pas le plat à rôtir avec le couvercle en mode micro-ondes.

Produits d'entretien d'origine Miele

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil et prolonger sa durée de vie, il existe plusieurs produits d'entretien et de nettoyage spécialement conçus pour les appareils Miele et qui ont fait l'objet de nombreux tests, par exemple le nettoyant pour four Miele. Grâce à ces produits, vos appareils Miele garderont leur aspect soigné et séduisant au fil des années.

Produit nettoyant pour fours Miele

Ce produit spécial Miele garantit un nettoyage optimal, une utilisation en toute sécurité de vos appareils Miele et l'élimination des salissures les plus tenaces. La mousse gélifiée adhère aussi aux surfaces verticales. Elle nettoie les restes de cuisson incrustés et autres salissures. Le temps d'action très court permet une utilisation simple et rapide du nettoyant spécial four sur les surfaces recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

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. De même qu'une table bien dressée ou une conversation agréable, ils contribuent au plaisir de vos invités et de votre famille. 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 ?

Conseils de préparation et informations

En cas de cuisson dans un moule, vérifiez que votre gâteau est cuit en y enfonçant un bâtonnet en bois au bout du temps de cuisson minimal. Si rien ne colle au bâtonnet, c'est que votre gâteau est cuit.

Laissez reposer les gâteaux cuits dans des moules pendant environ dix minutes avant de les démouler.

Détachez le gâteau avec un couteau et retournez le moule pour démouler le gâteau. Si le gâteau colle encore au moule, posez une serviette humide sur le moule. La vapeur détachera le gâteau.

Si les pâtes à cake montent très haut et s'effondrent en fin de cuisson, c'est peut-être que la pâte a été mélangée trop longtemps et qu'on y a ajouté trop de crème ou trop de liquide.

Les ingrédients qui composent la recette de la pâte à cake, à commencer par les œufs et les matières grasses, doivent être à peu près à la même température, à savoir à 20 °C environ.

En revanche pour la pâte sablée, il vaut mieux utiliser du beurre bien froid sur une pâte lisse et non collante.

Cuisez la pâte biscuitée immédiatement après l'avoir préparée. Pour les tartes, cuisez la pâte un jour avant de la garnir. Ainsi, vous pourrez facilement couper la tarte en portions bien découpées.

Après la cuisson, retournez immédiatement la plaque des biscuits sur une serviette humide parsemée de sucre puis enroulez-le dans une serviette.

Lorsque vous cuisez en mode combiné Micro-ondes + Chaleur tournante, commencez par désactiver le mode micro-ondes. Réglez ensuite la puissance du micro-ondes sur 80 W ou 150 W maximum.

En mode combiné, vous pouvez utiliser plusieurs types de moules : le verre, la céramique, le plastique, le plastique mou et le métal sont des matériaux résistants aux températures élevées qui conviennent à une utilisation au four. Les moules métalliques peuvent parfois provoquer l'apparition d'étincelles. Le cas échéant, posez le moule ailleurs sur la grille ou le plat en verre. Si des étincelles continuent d'apparaître ou que vous percevez des odeurs de brûlé, c'est que le moule ne convient pas.

Pains et pâtisseries

Tarte aux amandes à l'amaretto

Temps de préparation : 55 à 65 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

4 jaunes d'œufs
Zeste d'1 citron
Pulpe d'une gousse de vanille
100 g de sucre glace
4 blancs d'œuf
50 g de farine
1 c. à c. $\frac{1}{2}$ de levure chimique
100 g d'amandes en poudre non pelées
10 c. à s. d'amaretto

Ingrédients du glaçage

50 g de sucre glace
2 c. à s. d'amaretto

Saupoudrage

40 g d'amandes en poudre

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

Mélanger le jaune d'œuf, la pulpe de vanille et le sucre glace jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Batre le blanc d'œuf en neige puis l'incorporer délicatement au mélange. Mélanger la farine, les amandes et la levure en poudre et les ajouter peu à peu aux autres ingrédients.

Verser la pâte dans un moule à charnière enduit de matière grasse et fariné, lisser le dessus puis enfourner jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Dès que la tarte aux amandes est cuite, arroser d'amaretto et laisser refroidir.

Mélanger le sucre glace à l'amaretto puis étaler ce mélange sur la tarte.

Faire dorer la poudre d'amandes dans une poêle sans matières grasses puis en saupoudrer le sirop d'amaretto.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Carrés aux pommes

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
pour 8 pièces

Ingrédients

8 feuilles de pâte feuilletée surgelée,
soit 300 g environ
1 à 2 pommes acidulées coupées en
petits dés
30 g de pâte d'amandes coupée en pe-
tits dés
30 g de noisettes grossièrement ha-
chées
30 g de raisins secs marinés dans du
rhum
2 c. à s. de mélange de sucre et de
cannelle

Pour dorer

1 blanc d'œuf
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de lait

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Décongeler la pâte feuilletée en suivant
les indications sur l'emballage et l'étaler
en 8 carrés (env. 15 x 15 cm).

Répartir les dés de pommes et de pâte
d'amandes sur les carrés, ajouter les
noisettes et les raisins secs. Saupou-
drer avec le mélange sucre-cannelle.

Badigeonner le pourtour de chaque
carré avec du blanc d'œuf puis rabattre
les quatre coins complètement vers le
centre. Les bords doivent se toucher.

Poser les carrés aux pommes sur le plat
en verre passé sous l'eau froide. Mélan-
ger le jaune d'œuf au lait puis étaler ce
mélange sur les carrés. Laisser cuire et
dorer au four.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20–25 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 18 à 25 minutes

Conseil

Utilisez des pommes les plus acidulées
possible (Boskoop, Elstar). Elles don-
nent aux carrés un goût plus fruité que
les variétés de pommes sucrées.

Pains et pâtisseries

Tarte aux pommes

Temps de préparation : 80 à 90 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

200 g de farine
100 g de beurre
60 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 œuf

Ingrédients pour la garniture

600 g de pommes épluchées et coupées en quartiers

Ingrédients pour le caramel

100 g de sucre
20 ml de jus de pomme
Jus d'1/2 citron

Saupoudrage

Sucre glace

Accessoires

Moule à tarte Ø 26 cm

Préparation

Pétrir la farine, le beurre, le sucre glace, le sel et l'œuf pour former une pâte onctueuse. Mettre la pâte au frais pendant 30 minutes.

Fariner le plan de travail, y abaisser la pâte puis foncer le moule à tarte. Enfin, disposer les tranches de pommes en rosace.

Faire caraméliser le sucre dans une poêle à feu vif sans cesser de mélanger. Arroser ensuite avec le jus de pommes et le jus de citron, mélanger puis répartir le caramel sur les morceaux de pommes et enfourner la tarte dans l'enceinte de cuisson préchauffée.

Saupoudrer de sucre glace une fois cuit.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Conseil

Vous pouvez remplacer le caramel par un nappage à base de 150 g de crème fraîche, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé et 1 c. à s. de sucre glace. Répartir ce mélange sur les pommes. Le cas échéant, prolonger le temps de cuisson de 10 minutes environ.

Tarte fine aux pommes

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

150 g de beurre
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
Jus d' $\frac{1}{2}$ citron
150 g de farine
 $\frac{1}{2}$ c. à c. de levure chimique

Ingrédients pour la garniture

750 g de pommes

Saupoudrage ou nappage

Sucre glace ou confiture d'abricots

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une crème puis ajouter les œufs un par un.

Ajouter le jus de citron et la farine mélangée à la levure en poudre. Étaler ce mélange dans un moule à charnière préalablement beurré.

Éplucher les pommes, les couper en quatre et les épépiner. Les inciser sur le dessus puis les enfoncer dans la pâte côté rond vers le haut. Cuire cette tarte jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Une fois la tarte refroidie, la saupoudrer de sucre glace ou la napper d'un peu de confiture d'abricots.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gâteaux \ Gâteau fin aux pommes
Durée du programme : env. 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 80 W + 160 °C

Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Conseil

Les pommes peuvent également être coupées en dés et mélangées à la pâte. Également excellent avec 500 g de griottes, de myrtilles ou d'abricots.

Pains et pâtisseries

Tourte aux pommes

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

300 g de farine
1/2 c. à c. de levure chimique
200 g de beurre
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf

Ingrédients pour la garniture

1 kg de pommes
50 g de raisins secs
50 g de sucre
1/2 c. à c. de cannelle
3 c. à s. d'eau

Saupoudrage ou nappage

1 œuf mélangé à un peu de lait

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf pour obtenir une pâte lisse.

Étaler 2/3 de la pâte uniformément sur le fond d'un moule à charnière préalablement beurré en laissant un rebord d'env. 2 cm de haut et précuire (en mode "Cuisson intensive" et "Programme automatique", la précuisson n'est pas nécessaire).

Peler les pommes, les couper en quatre, les épépiner et les couper en gros dés. Faire revenir pendant 1 minute à la poêle avec les raisins secs, le sucre, la cannelle et l'eau puis les répartir sur le fond de pâte.

Saupoudrer le plan de travail de farine, abaisser le reste de la pâte, le poser sur les pommes et enfourner la tourte.

En programme automatique : Appliquer le mélange jaune d'œuf-lait tout de suite sur la tourte.

Sans programme automatique : Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner la tourte avec le mélange à base de jaune d'œuf et de lait.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Tourte aux pommes

Durée du programme : env. 75 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Cuisson intensive

Température : 150 à 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 60 à 70 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson :

Précuisson : 20 à 25 minutes + préchauffage

Cuisson : 30 à 35 minutes

Tarte aux pommes et nougatine de noisettes

Temps de préparation : 100 à 110 minutes

12 parts

Ingrédients pour la pâte

200 g de beurre fondu
350 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
60 g de pralin de noisettes

Ingrédients pour la garniture

1 kg de pommes acidulées (par exemple, Boskoop)
50 g de sucre
Zeste d'1 citron
Jus d'1 citron

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre légèrement refroidi. Mélanger les ingrédients pour former les miettes de crumble.

Étaler environ 2/3 des grains de pâte uniformément sur le fond d'un moule à charnière préalablement beurré en laissant un rebord de 2 cm de haut. Mélanger le reste de miettes de crumble avec la poudre de noisettes.

Peler les pommes, les couper en quatre, les épépiner et les couper en gros dés. Mélanger avec le sucre, le jus et le zeste de citron et répartir sur les miettes de pâte. Recouvrir avec les grains de pâte à base de nougatine de noisettes et faire cuire le crumble.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gâteaux \ Gâteau aux pommes au crumble
Durée du programme : env. 63 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 65 à 75 minutes
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Pains et pâtisseries

Gâteau pommes cannelle

Temps de préparation : 90 à 100 minutes

16 parts

Ingrédients

225 g de beurre ramolli

200 g de sucre

4 œufs

450 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 c. à s. de cannelle

600 g de pommes épluchées et coupées en fines tranches

150 g d'airelles

Pour le moule

Beurre

Chapelure

Accessoires

Moule en forme de couronne Ø 26 cm

Préparation

Amollir le beurre, ajouter alternativement les œufs et le sucre, mélanger. Incorporer la farine mélangée à la cannelle et à la levure en poudre et mélanger.

Ensuite, ajouter délicatement les pommes et les airelles.

Verser la pâte dans un moule en forme de couronne préalablement enduit de beurre et saupoudré de chapelure, faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 80 W + 160 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Crumble aux abricots

Temps de préparation : 55 à 65 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

200 g de fromage blanc
6 c. à s. de lait
8 c. à s. d'huile
1 œuf
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
400 g de farine
1 sachet et 1 c. à s. de levure chimique

Ingrédients pour la garniture

2 boîtes d'abricots égouttés (de 800 g chacune)

Ingrédients du crumble

200 g de farine
125 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre coupé en dés
1/2 c. à c. de cannelle

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger le fromage blanc, le lait, l'huile, l'œuf, le sucre vanillé et le sel. Mélanger la moitié avec la farine mélangée à la levure, ajouter le reste en malaxant.

Étaler la pâte sur le plat en verre. Placer les demi-abricots sur la pâte.

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le beurre et la cannelle pour obtenir les miettes de pâte puis répartir sur les abricots. Faites cuire le tout jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Conseil

Vous pouvez aussi remplacer les abricots par des prunes, des griottes ou des groseilles à maquereau.

Pains et pâtisseries

Quatre-quarts

Temps de préparation : 75 minutes

12 parts

Ingrédients

4 œufs

250 g de sucre

1 c. à c. rase de sel

250 g de farine

3 c. à c. rase de levure chimique

250 g de beurre

En option :

100 g de pépites de chocolat

100 g de fruits secs finement hachés

100 g de noix hachés

1 c. à c. d'arôme de vanille

1 c. à c. de cannelle moulue

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

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

Monter les blancs en neige. Ajouter sans les casser la moitié des blancs en neige dans le mélange sucre-jaune d'œuf. Incorporer ensuite la moitié de blanc en neige restante dans la farine mélangée avec la levure en poudre.

Si vous le souhaitez, vous pouvez incorporer d'autres arômes tels que le chocolat, la cannelle, la vanille, les fruits ou les noix. Pour terminer, verser la pâte dans un moule à charnière préalablement beurré puis le placer dans un four préchauffé et laisser dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau au verre

Niveau : voir affichage

Durée du programme : env. 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Préchauffage : oui

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 °C

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 °C

Temps de cuisson : 57 à 63 minutes

Niveau : 2

Conseil

Pour accentuer le goût, vous pouvez remplacer les 200 g de sucre par 50 g de miel.

Gâteau poires glacé aux amandes

Temps de préparation : 90 à 100 minutes

16 parts

Ingrédients pour la pâte

375 g de farine

100 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

200 g de beurre

1 œuf

Ingrédients pour la garniture

3 boîtes de poires (de 460 g chacune)

Ingrédients du glaçage

450 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

3 œufs

50 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1 c. à c. $\frac{1}{2}$ de cannelle

30 g d'amandes effilées

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger la farine, le beurre, le sucre vanillé et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur le plat en verre.

Bien égoutter les poires (étuver brièvement les poires fraîches), les couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur et répartir régulièrement sur la pâte.

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

Répartir ce mélange sur les poires. Saupoudrer avec les amandes effilées, cuire et laisser dorer légèrement le tout.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Cuisson intensive

Température : 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W + 160 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Pains et pâtisseries

Génoise

Temps de préparation : 70 à 80 minutes

16 parts

Ingrédients de base

4 blancs d'œufs

4 c. à s. d'eau chaude

175 g de sucre

4 jaunes d'œufs

200 g de farine

2 c. à c. de levure chimique

Ingrédients pour le fond de tarte fin

6 blancs d'œufs

180 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

6 jaunes d'œufs

90 g de farine

90 g de fécule

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation de la pâte

Battre les œufs en neige très ferme avec un peu d'eau puis ajouter le sucre peu à peu. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs battus.

Mélanger la farine et la levure en poudre (ou la fécule sans levure en poudre) puis verser sur le mélange et bien remuer.

Prendre un moule à charnière préalablement beurré puis le couvrir de papier sulfurisé. Verser la pâte dessus, lisser puis enfourner jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

En fin de cuisson, détacher le gâteau avec un couteau. Retourner le moule pour démouler le gâteau, enlever le papier sulfurisé puis découper la pâte de manière à obtenir trois disques. Etaler la garniture de votre choix.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Génoise \ 4 œufs ou 5-6 œufs

Durée du programme :

- Recette de base : env. 29 minutes
- Fond de tarte fin : env. 45 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson :

- Recette de base : 20 à 25 minutes + préchauffage
- Fond de tarte fin : 35 à 40 minutes + préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson :

- Recette de base : 30 à 35 minutes + préchauffage
- Fond de tarte fin : 40 à 50 minutes + préchauffage

Conseil

Si vous voulez garnir le gâteau avec des fruits, diviser les quantités indiquées par deux. A température égale, réduire le temps de cuisson de 5 minutes environ. Pour une génoise au chocolat, ajouter 1 à 2 cuil à café de cacao au mélange à base de farine.

Pains et pâtisseries

I. Fourrage crème et fromage blanc

Ingrédients

500 g de fromage blanc
100 g de sucre
100 ml de lait
1 sachet de sucre vanillé
Jus d'1 citron
12 feuilles de gélatine blanche
500 ml de crème fleurette

Saupoudrage

Sucre glace

Préparation

Mélanger le fromage blanc, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre au micro-ondes 20 secondes à 450 W ou sur la table de cuisson à feu doux. Laisser refroidir puis ajouter un peu de fromage blanc à la gélatine et mélanger.

Mélanger avec le reste du fromage blanc puis réserver au réfrigérateur en remuant de temps en temps. Enfoncer une cuillère dans la masse : si cette dernière est bien épaissie, incorporer la crème fouettée.

Poser le fond de génoise sur un plat, étaler le mélange au fromage blanc, rajouter un disque de génoise, étaler une autre couche de mélange puis couvrir avec le dernier disque de génoise. Mettre au frais puis parsemer de sucre glace.

Conseil

Vous pouvez donner une note fruitée au mélange à base de fromage blanc en ajoutant 300 g cerises à l'eau de vie égouttées, des quartiers de mandarine ou des morceaux d'abricot.

II. Fourrage cappuccino

Ingrédients

100 g de chocolat noir
6 feuilles de gélatine incolore
80 ml d'espresso
500 ml de crème fleurette
2 sachets de sucre vanillé
80 ml de liqueur de café
1 c. à s. de cacao

Saupoudrage

Cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat, fouetter la crème fleurette, faire tremper la gélatine dans l'eau froide puis l'égoutter et la laisser dissoudre au micro-ondes pendant 20 secondes à 450 W ou sur la table de cuisson à feu doux. Laisser refroidir. Mélanger la moitié de l'espresso et de la liqueur de café à la gélatine puis incorporer ce mélange à la crème fouettée. Réserver environ 3 c. à s. de cette préparation. Diviser la crème restante en deux portions. Mélanger une moitié avec le sucre vanillé et l'autre avec le chocolat et le cacao.

Placer un premier disque de génoise sur un plat de service, parfumer d'un peu de liqueur de café et d'espresso puis étaler la crème foncée. Superposer le deuxième disque de génoise, arroser avec le reste de liqueur et de café puis étaler la crème claire. Couvrir le tout avec le dernier disque de génoise, étaler la crème réservée puis saupoudrer de cacao.

Pains et pâtisseries

Gâteau au beurre

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

30 g de levure du boulanger
150 à 200 ml de lait tiède
400 g de farine
50 g de sucre
1 pincée de sel
40 g de beurre
1 jaune d'œuf

Ingrédients pour la garniture

125 g de beurre
150 g d'amandes effilées
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Dans un plat, verser la farine, le beurre, la levure émiettée, le sucre, le sel et le jaune d'œuf. Ajouter du lait et travailler au crochet de pétrissage jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.

Laisser monter la pâte à température ambiante pendant env. 20 minutes, pétrir brièvement. Étaler sur le plat en verre préalablement enduit de beurre et laisser à nouveau monter pendant env. 20 minutes. Faire des creux en enfonçant le bout des doigts dans la pâte levée.

Mélanger le beurre avec le sucre vanillé et la moitié du sucre. Dessiner des creux dans la pâte avec le bout des doigts puis placer de petites portions de ce mélange sur la pâte à l'aide de

deux cuillères à café. Parsemer le reste de sucre et les amandes effilées sur la pâte.

Avec programme automatique :
Enfourner puis démarrer le programme automatique.

Sans programme automatique :
Laisser à nouveau lever le gâteau pendant environ 10 minutes puis cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau au beurre \ Plat en verre

Durée du programme : env. 28 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes +
Préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 150 à 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Conseil

Sucre vanillé maison :

Couper une gousse de vanille dans le sens de la longueur, couper chaque moitié en 4-5 morceaux et les conserver avec 500 g de sucre pendant 3 jours dans un bocal hermétique. Pour obtenir un arôme plus prononcé, on peut gratter la pulpe de la vanille et l'ajouter au sucre.

Pains et pâtisseries

Crumble cappuccino

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

350 g de beurre fondu
500 g de farine
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
2 c. à c. de levure chimique

Ingrédients pour la garniture

25 g de beurre fondu
500 g de fromage blanc
6 jaunes d'œuf
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
6 c. à c. de poudre de cappuccino (instantané)
3 c. à s. de liqueur d'amande
1 c. à s. de féculé
6 blancs d'œuf

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Ajouter le beurre. Mélanger les ingrédients pour former les miettes de crumble.

Verser 2/3 de la préparation dans le plat en verre préalablement enduit de beurre et étaler en une pâte lisse.

Mélanger le beurre, le fromage blanc, le jaune d'œuf, le sucre, le sucre vanillé, la poudre de cappuccino, la liqueur et la féculé. Incorporer le blanc d'œuf battu. Étaler le fromage blanc sur la pâte.

Étaler le dernier tiers du crumble sur le fromage blanc puis faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau moelleux \ avec farce

Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé

Température : 150 à 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 170 à 190 °C

Chauffage accéléré : désactivé

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Tranches d'espresso

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

250 g de beurre ramolli
180 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
4 œufs
150 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
100 ml d'espresso ou 2 c. à s. de poudre d'espresso instantané
100 g de pépites de chocolat
100 g de noisettes moulues

Ingrédients du glaçage

200 g de sucre glace
4 c. à s. d'espresso
2 c. à s. de liqueur de café, de moka ou de whiskey

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Amollir le beurre, mélanger alternativement le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Incorporer la farine mélangée à la levure en poudre, l'espresso ou la poudre d'espresso et les noisettes. Incorporer enfin brièvement les pépites de chocolat.

Étaler la pâte sur le plat en verre préalablement enduit de beurre et faire cuire et légèrement dorer.

Mélanger le sucre glace avec l'espresso et la liqueur jusqu'à obtention d'un mélange sans grumeaux. Badigeonner le coulis sur le gâteau encore légèrement chaud.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes +
Préchauffage

Pains et pâtisseries

Gâteau au citron

Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients

225 g de beurre ramolli
225 g de sucre
4 œufs
Zeste râpé de 2 citrons
225 g de farine
2 c. à c. de levure chimique

Ingrédients du glaçage

Jus de 2 citrons
90 g de sucre

Accessoires

Moule rectangulaire en verre de 25 cm de long
Plat en verre

Préparation

Enduire le moule avec du beurre puis couvrir avec un papier cuisson.

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

Mélanger la farine et la levure en poudre et incorporer au zeste de citron.

Verser la pâte sur le plat, étaler uniformément, disposer sur le plat en verre dans l'enceinte de cuisson préchauffée puis démarrer la cuisson.

Mélanger le jus de citron et le sucre jusqu'à obtention d'un coulis dense.

Percer en plusieurs endroits le gâteau encore chaud avec un bâtonnet et badigeonner avec le coulis au citron. Laisser refroidir dans le moule.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau moelleux au citron

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 °C

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 80 W +
160 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 20 minutes

Phase de cuisson 3 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W +
160 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 10 minutes

Tarte aux prunes renversée

Temps de préparation : 50 minutes
10 portions

Ingrédients pour la garniture

6 prunes
2 morceaux de gingembre mariné
4 c. à s. du sirop du gingembre mariné

Ingrédients sauce au caramel

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

Ingrédients pour la pâte

175 g de farine
2 c. à c. de levure chimique
150 g de beurre
125 g de sucre roux
2 œufs de calibre L
2 c. à s. de lait
1/2 c. à s. de gingembre moulu
1/2 c. à c. de mélange d'épices « Mixed Spice »

Accessoires

Marmite
Moule à flan Ø 25 cm (adapté au micro-ondes)

Préparation

Laver, épépiner puis couper les prunes en huit.

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

Couper le gingembre en petits morceaux.

Enduire un moule à flan de beurre puis le couvrir de papier cuisson. Verser 8 c. à s. de sauce caramel sur le fond puis répartir uniformément les prunes, le gingembre et le sirop de gingembre.

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

Étaler uniformément la pâte sur les prunes puis faire cuire.

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

Pains et pâtisseries

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Tarte renversée

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 80 W + 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 15 minutes

Phase de cuisson 3 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W + 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 10 minutes

Conseil

Mixed Spice est un mélange d'épices très utilisé en Grande-Bretagne. Pour obtenir le même mélange, utilisez les épices moulues suivantes : 4 c. à c. de coriandre, 4 c. à c. de cannelle, 1 c. à c. de piment, 4 c. à c. de noix de muscade, 2 c. à c. de gingembre et 1 c. à c. de clou de girofle. Vous pouvez aussi utiliser les épices pour pain d'épices.

Gâteau au yaourt à l'orange

Temps de préparation : 60 à 75 minutes
6 à 8 parts

Ingrédients pour la pâte

250 g de sucre
250 g de beurre ramolli
Zeste d'une orange
4 œufs
180 g de semoule fine
150 g de farine
8 g de bicarbonate de soude
250 g de yaourt grec

Ingrédients du glaçage

450 ml de jus d'orange fraîchement pressé
250 g de sucre

Accessoires

Moule à charnière Ø 24 cm

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le beurre, le sucre et le zeste d'orange jusqu'à obtention d'une crème puis ajouter les jaunes un par un en mélangeant bien. Mélanger avec la farine, la levure, la semoule et le bicarbonate de soude puis ajouter le yaourt.

Battre les œufs en neige et incorporer délicatement à la pâte. La verser dans un moule à charnière préalablement beurré puis démarrer la cuisson.

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

Percer le gâteau encore chaud en plusieurs endroits avec un bâtonnet, répartir uniformément le coulis à l'orange, laisser refroidir et servir avec de la crème fouettée.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau au yaourt à l'orange

Durée du programme : env. 30 à 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 80 W + 150 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Pains et pâtisseries

Gâteau au fromage

Temps de préparation : 95 à 105 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

200 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
100 g de sucre
100 g de beurre
1 œuf

Ingrédients pour la garniture

1 kg de fromage blanc
2 sachets de poudre pour flan à la vanille
4 c. à s. d'huile
200 g de sucre
1 œuf
125 ml de lait
250 ml de crème fleurette

Accessoires

Moule à charnière Ø 28 cm

Préparation

Un moule à charnière est requis pour cette recette. Si le moule est trop petit, le fromage blanc débordera.

Mélanger la farine, le beurre, le sucre, la levure et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Appuyer la pâte sur le fond du moule à charnière et former un petit rebord.

Mélanger le fromage blanc, la poudre pour pudding vanillée, l'huile, le sucre, l'œuf et le lait. Fouetter la crème et incorporer au fromage blanc.

Verser la préparation sur la pâte puis enfourner.

Après la cuisson, laisser brièvement refroidir le gâteau dans le moule.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Cuisson intensive
Température : 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 75 à 85 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 75 à 85 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 75 à 85 minutes

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 150 W + 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Kouglof

Temps de préparation : 80 à 90 minutes
16 parts

Ingrédients

60 g de beurre
50 g de sucre
1 œuf
1/2 cube de levure du boulanger (21 g)
375 ml de lait tiède
Zeste d'un 1/2 citron
1 pincée de sel
500 g de farine
50 g de raisins secs

Saupoudrage

Sucre glace

Accessoires

Moule à kouglof Ø 24 cm

Préparation

Ramollir le beurre avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit crémeux, ajouter le sucre et le jaune d'œuf et bien mélanger. Délayer la levure dans le lait tiède tout en mélangeant puis travailler cette préparation avec le zeste de citron, le sel et la farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Incorporer le blanc d'œuf monté en neige et les raisins secs. Verser la pâte dans un moule à kouglof préalablement enduit de beurre et fariné.

Avec programme automatique :
Enfourner le moule et démarrer le programme automatique.

Sans programme automatique :
Après avoir rempli le moule, laisser lever la pâte à couvert pendant environ 30 minutes à température ambiante ou

au four à 35 °C pendant environ 15 minutes en mode chaleur sole-voûte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Ensuite, faire cuire et dorer.

Une fois le gâteau cuit, démouler et saupoudrer de sucre glace.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Kouglof

Durée du programme : env. 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé

Température : 150 à 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Pains et pâtisseries

Gâteau aux griottes

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
100 g de beurre
50 g de sucre

Saupoudrage

40 g de poudre d'amandes

Ingrédients pour la garniture

2 bocaux de griottes (de 680 g chacun)

Ingrédients du glaçage

1 œuf
70 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 c. à s. de crème fleurette
3 c. à s. de fécule
3 gouttes d'extrait d'amande amère
100 g d'amandes effilées

Accessoires

Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

Mélanger la farine, le beurre et la levure et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Appuyer la pâte uniformément sur le fond d'un moule à charnière préalablement beurré puis former un rebord de 2 cm de haut.

Percer en plusieurs endroits la pâte avec une fourchette et saupoudrer d'amandes moulues. Répartir les griottes bien égouttées.

Mélanger tous les ingrédients du coulis. Verser le coulis sur les griottes puis enfourner jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Gâteau marbré

Temps de préparation : 85 à 90 minutes
18 parts

Ingrédients

250 g de beurre
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
4 c. à s. de rhum
150 ml de lait
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 c. à s. de cacao

Accessoires

Moule en forme de couronne Ø 26 cm

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les œufs pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter le rhum, 120 ml de lait et la farine mélangée à la levure.

Prélever 1/3 de la pâte et la mélanger avec le cacao et le lait.

Verser la moitié de la pâte claire dans un moule en forme de couronne. Verser et répartir la pâte au cacao. Ajouter une couche de pâte claire.

Passer une fourchette à travers les couches de pâte en décrivant une spirale. Cuire le gâteau.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gâteaux \ Gâteau marbré
\ Moule en forme de couronne
Durée du programme : env. 65 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 60 à 70 minutes
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 60 à 70 minutes

Pains et pâtisseries

Crumble aux fruits

Temps de préparation : 110 à 120 minutes

16 parts

Ingrédients pour la pâte

375 g de farine

1 cube de levure du boulanger (42 g)

125 ml de lait tiède

40 g de sucre

75 g de beurre fondu

1 œuf

Ingrédients pour la garniture

1 kg de pommes épluchées et coupées en lamelles ou de prunes ou cerises dénoyautées

Ingrédients du crumble

200 g de farine

125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 c. à c. de cannelle

125 g de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Verser la farine en puits dans un saladier. Ajouter la levure émiettée, un peu de sucre et de lait dans le puits, mélanger avec un peu de farine pour obtenir un mélange lisse. Laisser monter au four pendant env. 20 minutes à 50 °C en mode Chaleur sole-voûte.

Mélanger le levain obtenu aux autres ingrédients de la pâte, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et faire à nouveau lever env. 30 minutes à 50 °C en mode Chaleur sole-voûte. Mélanger

encore un peu la pâte puis l'étaler dans le plat en verre préalablement enduit de beurre.

Répartir uniformément les fruits préparés sur la pâte.

Mélanger les ingrédients de saupoudrage jusqu'à obtenir une pâte qui s'effrite comme un crumble. La parsemer sur les fruits, laisser lever encore env. 30 minutes à 50 °C en mode Chaleur sole-voûte puis laisser cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau moelleux \ avec farce

Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 170 à 190 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W + 170 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Conseil

Pour un simple crumble :
préparez le gâteau sans fruits. Utilisez
le programme automatique "Gâteaux \
Gâteau moelleux \ simple" ou raccour-
cissez le temps de cuisson dans les au-
tres réglages possibles de 5 à 10 minu-
tes.

Pains et pâtisseries

Génoise tranchée fourrée à la crème d'orange

Temps de préparation : 70 à 80 minutes

12 parts

Ingrédients pour la pâte

50 g de beurre

4 œufs

4 c. à s. d'eau tiède

120 g de sucre

80 g de farine

50 g de fécule

1 g de levure chimique

Zeste d'une orange

Du sucre pour saupoudrer

Ingrédients du fourrage

200 ml de crème fleurette

250 g de fromage blanc maigre

3 g de sucre vanillé

80 à 90 g de marmelade d'oranges

20 ml de liqueur d'orange

3 feuilles de gélatine blanche

Garniture

2 oranges

100 ml de crème fleurette

3 g de sucre vanillé

Citronnelle

Accessoires

Papier sulfurisé

Plat en verre

Préparation

Faire fondre le beurre puis le laisser refroidir. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau en un mélange crémeux.

Ajouter le beurre. Incorporer délicatement la farine, la fécule, la levure et le zeste d'orange. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer doucement. Étaler la pâte sur un plat en verre

couvert de papier cuisson puis faire cuire et dorer immédiatement. Renverser le plat cuit sur une serviette parsemée de sucre, retirer le papier et laisser refroidir. Couper la génoise en deux dans l'épaisseur.

Battre la crème. Mélanger le fromage frais avec le sucre vanillé, la marmelade et la liqueur. Humidifier la gélatine en respectant les consignes de l'emballage, dissoudre, mélanger au fromage frais et mettre au réfrigérateur. Dès que la crème commence à se gélifier, incorporer délicatement la crème battue.

Badigeonner une moitié de la génoise avec la crème, couvrir avec la deuxième moitié, appuyer légèrement et mettre au réfrigérateur env. 2 heures.

Éplucher les oranges en enlevant la peau blanche et les filets. Battre la crème avec le sucre vanillé. Couper délicatement la génoise en tranches, tartiner avec la crème, les filets d'orange et la citronnelle.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 170 à 190 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 18 à 23 minutes +

Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Pains et pâtisseries

Gâteau au fromage blanc

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

250 g de beurre
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf
1 pincée de sel
500 g de farine
1 sachet de levure chimique

Ingrédients pour la garniture

1 kg de fromage blanc
1 sachet de poudre de sauce à la vanille
1 œuf
200 g de sucre
100 g de raisins secs

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et le sel en un mélange crémeux. Ajouter la moitié de la farine mélangée à la levure. Ajouter le reste de la farine de manière à obtenir une préparation qui s'émiette.

Poser la moitié de la préparation qui s'émiette sur le plat en verre préalablement enduit de beurre, appuyer ou étaler de manière à obtenir un aspect lisse.

Mélanger le fromage frais avec la sauce en poudre, l'œuf et le sucre, incorporer délicatement les raisins secs et badigeonner la pâte. Répartir le reste de la pâte qui s'émiette, faire cuire et dorer.

Pour une variante fruitée, laisser de côté les raisins secs. Répartir des griottes ou des mirabelles dénoyautées sur la préparation au fromage frais, parsemer avec les miettes de pâte puis enfourner.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gâteaux \ Gâteau moelleux \ avec farce

Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé

Température : 150 à 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Conseil

Les fromages frais et les fromages blancs appartiennent à la même famille de fromages. Il existe plusieurs pourcentages de MG : le fromage frais maigre, avec moins de 10 % de matières grasses, l'allégé, avec env. 20 %, le fromage blanc à la crème, avec 40 %. En Autriche, on trouve également une sorte de fromage blanc qui n'a que 10 % de MG (« Topfen »).

Brioche tressée aux raisins secs

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

75 g de fromage blanc
50 ml de lait
40 ml d'huile
40 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 petite bouteille d'essence de beurre et de vanille
1 pincée de sel
200 g de farine
4 c. à c. de levure chimique

Ingrédients du fourrage

100 g de pâte d'amandes coupée en petits dés
50 g de beurre ramolli
1 œuf
125 g de raisins secs
50 g de noisettes hachées
1 pointe de cannelle
1 mignonnette de rhum (arôme)

Ingrédients du glaçage

75 g de sucre glace
1 à 2 c. à s. de rhum

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger le fromage blanc, le lait, l'huile, l'œuf, le sucre vanillé, l'essence et le sel. Mélanger la moitié avec la farine mélangée à la levure, ajouter le reste en malaxant.

Avec la pâte, former un rectangle (25 x 30 cm) d'un demi centimètre d'épaisseur sur une surface farinée et poser sur le plat en verre préalablement enduit de beurre.

Pour le mélange à la pâte d'amandes, mettre cette dernière dans un saladier avec le beurre, l'œuf, les raisins, les noisettes, la cannelle et le rhum puis étaler cette préparation sur un plan de travail préalablement fariné.

Rabattre le bord supérieur et inférieur de la pâte sur 2 cm vers le milieu. Cuire et laisser dorer la brioche tressée.

Immédiatement après cuisson, badigeonner avec le rhum mélangé au sucre. Couper une fois en travers toute la brioche puis sur la longueur en 8 tranches.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes +
Préchauffage

Pains et pâtisseries

Quatre-quarts

Temps de préparation : 100 à 110 minutes
12 parts

Ingrédients

200 g de beurre
200 g de sucre
4 œufs
Zeste d'1 citron
Jus d'1 citron
125 g de féculé
125 g de farine
1 c. à c. de levure chimique

Saupoudrage

Sucre glace

Glaçage

200 g de sucre glace
20 ml de jus de citron

Accessoires

Moule rectangulaire

Préparation

Battre le beurre et le sucre en un mélange crémeux. Ajouter les œufs puis le jus de citron et le zeste.

Incorporer la farine mélangée à la levure et à la féculé.

Beurrer le moule et le couvrir de papier cuisson. Verser la pâte dans le moule et fendre la surface avec un couteau sur 1 cm d'épaisseur. Faire cuire et dorer le gâteau.

Une fois le gâteau cuit, le démouler et enlever le papier. Saupoudrer de sucre glace ou préparer un coulis avec le sucre glace et le jus de citron et badigeonner le gâteau.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gâteaux \ Quatre-quarts
Durée du programme : env. 85 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 140 à 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 65 à 80 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 60 à 80 minutes

Conseils

- Variante 1
Préparez le glaçage à l'orange avec 20 ml de jus d'orange et glacez le quatre-quarts.
- Variante 2
Piquez le gâteau en plusieurs endroits à plusieurs endroits pour l'imprégner de Grand Marnier ou de Cointreau.

Gâteau à la liqueur d'œufs et au chocolat

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
16 parts

Ingrédients

100 g de chocolat amer
250 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
250 ml de liqueur aux œufs
Matière grasse et chapelure pour le moule

Saupoudrage

Sucre glace

Accessoires

Moule à savarin

Préparation

Couper le chocolat en morceaux. Battre le beurre, le sucre et les œufs en un mélange crémeux. Mélanger la farine et la levure, ajouter rapidement à la liqueur d'œufs. Incorporer doucement les morceaux de chocolat.

Verser la pâte dans un moule à savarin préalablement enduit de beurre et saupoudré de chapelure puis faire cuire et dorer.

Une fois le gâteau refroidi, saupoudrer éventuellement de sucre.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 140 à 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Pains et pâtisseries

Gâteau au chocolat

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

300 g de chocolat noir
150 g de beurre
5 œufs
100 g de sucre
100 g de farine

Ingrédients du glaçage

100 g de glaçage au chocolat noir

Accessoires

Marmite
Moule à charnière Ø 26 cm

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole, laisser refroidir.

Mélanger le jaune d'œuf, le sucre et la farine. Incorporer ensuite le blanc d'œuf monté en neige.

Verser la pâte dans un moule à charnière préalablement beurré puis enfourner et faire dorer.

Une fois refroidi, badigeonner avec le glaçage au chocolat dissous. Étant donné que le gâteau contient beaucoup de chocolat, il reste toujours quelque peu humide à l'intérieur.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 40 minutes +
Préchauffage

Crumble fourré à la confiture d'abricots

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

400 g de farine
2 c. à c. de levure chimique
125 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
200 g de beurre
1 œuf
1 mignonnette de rhum (arôme)

Ingrédients du fourrage

200 g de confiture d'abricots

Ingrédients du crumble

350 g de farine
175 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 c. à c. de cannelle
200 g de beurre fondu

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger les ingrédients pour former une pâte.

Dérouler la pâte sur le plat en verre beurré et la piquer plusieurs fois avec la fourchette.

Étaler la confiture d'abricots sur la pâte.

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Ajouter le beurre légèrement refroidi. Mélanger les ingrédients pour former les miettes de crumble. Répartir les miettes de crumble sur le gâteau puis le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gâteaux \ Gâteau moelleux \ simple
Durée du programme : env. 38 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Pains et pâtisseries

Tarte au citron

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
12 parts

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine
1 pincée de sel
100 g de beurre
1 œuf

Ingrédients pour la garniture

150 g de beurre
100 g de sucre
3 œufs
100 g de poudre d'amandes
Jus de 1 à 2 citrons
2 citrons pelés en tranches

Accessoires

Moule à tarte Ø 28 cm

Préparation

Mélanger la farine, le beurre, le sel et l'œuf puis pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène. Refroidir la pâte environ 30 minutes.

Étaler la pâte sur une surface farinée puis l'étaler dans un moule à tarte, la mettre dans le fond et précuire.

Pour la garniture, faire fondre le beurre. Battre le jaune d'œuf et le sucre en un mélange crémeux. Ajouter le beurre, les amandes et le jus de citron et mélanger. Incorporer le blanc d'œuf battu en neige.

Éplucher 2 citrons et les couper en tranches. Bien enlever la peau blanche. Répartir le citron sur le fond de la pâte, garnir avec les citrons frais ou confits, faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Précuisson : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Cuisson intensive
Température : 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de fonctionnement : Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Précuisson : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes +
Préchauffage

Conseil

Préparer des rondelles de citron confites :

Verser dans une casserole 250 ml d'eau avec 200 g de sucre, le jus d'un citron et les moitiés de citron puis laisser cuire à feu doux pendant env. 45 minutes. Couper un citron en 12 tranches très fines, les mettre dans le sirop de citron et laisser tremper pendant env. 30 minutes. Retirer les tranches et bien égoutter.

Avec ce confit, les tranches de citron restent moelleuses, elles ne sont pas enveloppées d'une croûte de sucre solide. Elles ne se conservent donc pas longtemps et ne doivent pas être utilisées à des fins de décoration.

Muffins chocolat-cerise

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
12 pièces

Ingrédients pour la pâte

100 g de chocolat moka ou amer
100 g de beurre
3 œufs
80 g de sucre glace
10 g de poudre de cappuccino
100 g de farine
1 c. à c. de levure chimique

Ingrédients du fourrage

200 g de faisselle
70 g de sucre glace
1 œuf
10 g de farine
200 g de griottes (bocal) égouttées

Accessoires

12 petits moules à muffins Ø env. 7 cm

Préparation

Faire fondre le chocolat (micro-ondes 450 W, 2 à 3 minutes). Amollir le beurre, ajouter alternativement les œufs et le sucre, mélanger. Incorporer le chocolat refroidi, la poudre de cappuccino et la farine mélangée à la levure.

Mélanger la faisselle, le sucre glace, l'œuf et la farine.

Dans les moules à muffins, répartir la moitié de la pâte chocolatée puis la moitié des griottes et de la préparation au fromage frais. Répartir le reste de la pâte et des cerises dans les moules puis enfourner les muffins.

Décorer éventuellement avec un glaçage au chocolat noir ou au lait.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Petits gâteaux \ Muffins \ avec fruits
Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Température : 150 W + 160 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Conseils

- Le gâteau peut aussi être cuit dans un moule à charnière préalablement beurré. Le cas échéant, doubler la quantité de fruits puis prolonger le temps de cuisson d'environ 50 minutes à température égale.
- Vous pouvez remplacer les cerises par des abricots.

Pains et pâtisseries

Muffins aux noix

Temps de préparation : 85 à 95 minutes
12 pièces

Ingrédients

100 g de raisins secs
5 c. à s. de rhum
150 g de beurre
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
150 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
125 g de cerneaux de noix grossièrement hachés

Accessoires

12 petits moules à muffins Ø env. 7 à 8 cm

Préparation

Faire tremper les raisins secs dans le rhum pendant env. 30 minutes.

Travailler le beurre pour l'amollir puis ajouter le sucre, le sucre vanillé et les œufs et mélanger. Incorporer la farine mélangée à la levure et les noix. Ajouter les grains de raisin.

À l'aide de deux cuillères à soupe, verser la pâte dans les moules à muffins, placer les moules sur la grille puis faire cuire les muffins jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Petits gâteaux \ Muffins \ sans fruits
Durée du programme : env. 36 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 160 à 180 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes + Préchauffage

Petits biscuits au beurre

Temps de préparation : 30 à 40 minutes
pour 40 pièces

Ingrédients pour la pâte

150 g de beurre ramolli
140 g de sucre
1/2 oeuf
Zeste d'1 citron
180 g de farine

Pour dorer

le reste de l'œuf

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Battre l'œuf, mélanger la première moitié. Mélanger la farine et le zeste de citron.

Étaler la pâte sur env. 2/3 de la surface du plat en verre. Badigeonner avec le reste de l'œuf. Faire cuire et dorer.

Couper immédiatement en losanges (la pâte est très tendre et se casse donc facilement).

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 10 à 18 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Pains et pâtisseries

Pain d'épices

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
pour 50 pièces

Ingrédients pour la pâte

250 g de farine
1/2 c. à c. de levure chimique
170 g de beurre ramolli
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
Zeste d'une orange
1/2 c. à c. de gingembre moulu

Ingrédients pour la garniture

75 g de confiture d'abricots
75 g de fruits de gingembre marinés finement hachés

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le zeste d'orange et le gingembre au crochet pour obtenir des miettes de crumble.

Mélanger la moitié du crumble jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler la pâte sur env. 2/3 de la surface du plat en verre avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir un fond lisse.

Couvrir le fond de confiture d'abricots. Répartir ensuite les dés de gingembre puis le reste du crumble. Faire cuire et dorer.

Couper ensuite le pain encore chaud en rectangles de 2 x 4 cm.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 15 à 25 minutes +
Préchauffage

Conseil

Sans confiture d'abricot ni gingembre, vous obtiendrez des petits gâteaux au levain.

Macarons aux amandes

Temps de préparation : 35 minutes
pour 30 à 35 pièces

Ingrédients

100 g d'amandes amères
200 g d'amandes douces
600 g de sucre
3 à 4 blancs d'oeuf (moyens)
Sel

Accessoires

Papier sulfurisé
Plat en verre

Préparation

Moudre les amandes émondées en machine en deux étapes avec 150 g de sucre.

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

Verser la pâte dans une poche à douille plate et tracer des petites boules sur le plat en verre recouvert de papier sulfurisé.

Etaler les boules de pâte avec le dos d'une cuillère humide et mettre à cuire.

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

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Petits gâteaux \ Macarons
Niveau : voir affichage
Durée du programme : env. 24 minutes

Autre possibilité de réglage

Préchauffage : oui
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 200 °C
Phase de chauffage : rapide
Niveau : 2

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 °C
Temps de cuisson : 12 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Temps de cuisson : 1 à 7 minutes

Conseil

Vous pouvez remplacer les amandes amères par des amandes douces et ½ mignonette d'arôme d'amande amère.

Pains et pâtisseries

Choux noix de coco-mangue

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
16 pièces

Ingrédients pour la pâte

250 ml d'eau
50 g de beurre
1 pincée de sel
170 g de farine
4 œufs
1 c. à c. de levure chimique

Ingrédients du fourrage

1 mangue mûre
150 ml de lait de coco
5 feuilles de gélatine blanche
400 ml de crème fleurette
2 sachets de sucre vanillé
40 g de sucre
2 c. à s. de noix de coco râpée et grillée

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel dans une casserole. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Dès que celle-ci sèche et se détache des parois de la casserole, enlever la boule de pâte et la déposer 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. Incorporer enfin la levure.

Poser avec deux cuillères à café 16 petites boules sur le plat en verre fariné et faire cuire et dorer immédiatement.

Tant qu'ils sont encore chauds, les couper en deux dans le sens de la largeur avec des ciseaux. S'il reste de la pâte non cuite, l'enlever. Laisser refroidir les choux.

Eplucher la mangue, retirer le noyau en coupant la chair en quartiers puis couper en dés et écraser. Humidifier la gélatine en respectant les consignes de l'emballage et dissoudre dans un peu de lait de coco réchauffé. Ajouter le reste du lait de coco, incorporer la purée de mangue et mettre brièvement au réfrigérateur. Fouetter la crème avec le sucre et le sucre vanillé. Dès que la crème commence à se gélifier, incorporer délicatement la crème et la noix de coco râpée.

Fourrer la moitié inférieure du chou avec la crème de mangue, coiffer avec le couvercle puis servir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 25 à 35 minutes +
Préchauffage

Baisers au moka

Temps de préparation : 35 à 45 minutes
pour 40 pièces

Ingrédients

2 blancs d'œufs
130 g de sucre
125 g d'amandes effilées
125 g de copeaux de chocolat noir
1 c. à c. de poudre d'espresso ou de
café (instantané)

Accessoires

Papier sulfurisé
Plat en verre

Préparation

Faire dorer les amandes effilées dans
une poêle sans graisse, laisser refroidir.
Mélanger avec les copeaux de chocolat
et la poudre d'espresso.

Bien battre les œufs en neige en y ajou-
tant petit à petit le sucre. Incorporer le
mélange d'espresso, de chocolat et
d'amandes.

Avec deux cuillères à café, poser des
petites boulettes sur le plat en verre re-
couvert de papier cuisson et faire cuire
de manière à obtenir des baisers bien
clairs.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 130 à 140 °C
Niveau : 1 et 3 en partant du bas
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 130 à 140 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes +
Préchauffage

Pains et pâtisseries

Biscuits aux noisettes, raisins sec et glaçage chocolat

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
pour 90 pièces

Ingrédients pour la pâte

4 jaunes d'œufs
250 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
4 blancs d'œuf
1 petite bouteille d'essence de citron
1 pincée de sel
250 g de farine
250 g de noisettes grossièrement hachées
200 g de raisins secs
40 ml de rhum
200 g de copeaux de chocolat noir

Ingrédients du glaçage

100 g de glaçage au chocolat noir

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Faire tremper les raisins secs dans le rhum pendant env. 30 minutes.

Mélanger le jaune d'œuf, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une crème. Incorporer doucement le blanc d'œuf monté en neige.

Mélanger l'essence de citron, le sel, la farine, la crème de noisette, les raisins au rhum et les copeaux de chocolat. Étaler la pâte sur le plat en verre et faire cuire et dorer. Immédiatement après la cuisson, badigeonner de glaçage au chocolat et couper en carrés de 3 x 3 cm.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes +
Préchauffage

Croissants sablés à la vanille

Temps de préparation : 100 à 120 minutes
pour 90 pièces

Ingrédients pour la pâte

280 g de farine
210 g de beurre
70 g de sucre
100 g de poudre d'amandes

Nappage

70 g de sucre vanillé

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger la farine, le beurre, la poudre d'amandes et le sucre pour former une pâte lisse. Laisser refroidir la pâte pendant 30 minutes.

Diviser la pâte en petites portions. Façonner en petits rouleaux puis tordre et pincer les extrémités pour former des croissants.

Disposer sur le plat en verre beurré et mettre à cuire (ils doivent être tout juste blonds).

Tant qu'ils sont encore chauds, les passer dans le sucre vanillé.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Petits gâteaux \ Croissants sablés à la vanille

Durée du programme : env. 25 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Chauffage accéléré : désactivé

Température : 140 à 160 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Chauffage accéléré : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes + Préchauffage

Pains et pâtisseries

Pita

Temps de préparation : 80 à 90 minutes

Ingrédients

1 cube de levure du boulanger (42 g)
200 à 220 ml d'eau tiède ou de petit-lait
ou 280 g de yaourt nature
375 g de farine
1/2 c. à c. de sel
2 c. à s. d'huile

Pour humecter :

2 à 3 c. à s. d'huile

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède, le petit-lait ou le yaourt en mélangeant. Pétrir la farine, le sel et l'huile 3-4 min jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Laisser monter la pâte pendant env. 20 minutes. Malaxer brièvement et former une galette (Ø 30 cm) en l'aplatisant. Poser la galette sur le plat en verre préalablement enduit de beurre ou sur la plaque ronde. Badigeonner d'huile, laisser cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pains \ Pita \ faite maison

Durée du programme : env. 48 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 180 à 200°C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes +
Préchauffage

Conseils

- Varier la préparation du pain pita en ajoutant, par exemple, à la pâte levée 50 g d'oignons grillés ou 2 c. à c. de romarin, un mélange composé de 40 g d'olives noires hachées et d'1 c. à s. de pignons hachés, ou encore 1 c. à c. d'herbes de Provence hachées.
- Selon votre goût, vous pouvez également parsemer le pain pita de graines de sésame noires avant de la cuire.
- Une fois coupé en deux dans le sens de la longueur, on peut également garnir le pain pita. Tartiner du fromage frais sur les deux moitiés. Disposer des feuilles de salade, des rondelles de tomate, des rondelles d'oignon et des rondelles de concombre sur la moitié inférieure et poser l'autre dessus. Servir avec un tzatziki (mélanger 500 g de concombre finement râpé, 250 g de yaourt nature, 250 g de crème aigre, 1 gousse d'ail finement hachée, 2 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre).

Brioche tressée

Temps de préparation : 140 à 150 minutes
16 parts

Ingrédients

1 cube $\frac{1}{2}$ de levure du boulanger (60 g)
200 à 250 ml de lait tiède
750 g de farine
1 pincée de sel
100 g de sucre
125 g de beurre ramolli
2 œufs
75 g de raisins secs
Zeste d'1 citron

Pour dorer

1 jaune d'œuf
2 c. à s. de lait

Saupoudrage

30 g de sucre perlé
50 g d'amandes effilées

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en mélangeant puis travailler cette préparation avec le sel, la farine, le sucre, le beurre mou et les œufs pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les raisins secs et le zeste râpé de citron en dernier lieu.

Laisser lever la pâte à couvert au four à 35 °C pendant environ 20 à 30 minutes en mode chaleur sole-voûte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Diviser et rouler la pâte en trois boudins d'environ 40 cm. Former une tresse avec ces trois boudins et la placer sur le plat en verre préalablement enduit de beurre.

Badigeonner la brioche tressée du mélange de lait et de jaune d'œuf, saupoudrer de sucre perlé et d'amandes effilées.

Avec programme automatique :
Enfourner la brioche tressée puis démarrer la cuisson.

Sans programme automatique :
Mettre la brioche tressée dans l'enceinte de cuisson, recouvrir et laisser monter pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte à 35 °C. Enfin, faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gâteaux \ Brioche tressée
Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Conseil

Vous pouvez remplacer la levure du boulanger fraîche par 10 g de levure du boulanger sèche. Vous pouvez également confectionner une couronne avec cette pâte. En ajoutant 4 à 6 œufs durs colorés au centre de la brioche, vous obtenez une magnifique couronne de Pâques !

Pain aux noix et au yaourt

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
15 parts

Ingrédients pour la pâte

350 g de farine
150 g de farine de blé complet
1 c. à c. de sel
2 c. à c. de levure chimique
1 c. à c. de bicarbonate de soude
80 g de mélange de noix hachées
80 g de graines de tournesol
1 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de sirop de pomme clair
200 g de yaourt
300 ml de lait

Saupoudrage

Graines de tournesol

Accessoires

Papier sulfurisé
Moule rectangulaire, 30 cm de long

Préparation

Mélanger le sel, la levure en poudre, le bicarbonate de soude, les noix et les graines de tournesol.

Mélanger l'huile, le sirop de pomme, le yaourt et le lait, ajouter le mélange de farines et verser la préparation dans un moule rectangulaire couvert de papier sulfurisé.

Saupoudrer de graines de tournesol et faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Conseil

Vous pouvez remplacer le sirop de pomme par du sirop de sucre blanc.

Pains et pâtisseries

Pain blanc moulé

Temps de préparation : 90 à 100 minutes

12 parts

Ingrédients

1 kg de farine

1 cube de levure du boulanger (42 g)

2 c. à c. de sel

4 c. à c. de sucre

40 g de beurre fondu

600 à 700 ml de lait tiède

Pour dorer

3 c. à s. de lait

Accessoires

Grand moule rectangulaire de 15 cm de large

Préparation

Dissoudre la levure du boulanger dans un peu de lait. Pétrir la farine, le sel, le sucre, la graisse, la levure et le lait restant avec un batteur électrique équipé des crochets.

Verser la pâte dans un grand moule rectangulaire. Couper la surface avec un couteau sur une profondeur d' $1\frac{1}{2}$ cm et badigeonner de lait.

Laisser lever la pâte à 50 °C pendant environ 30 minutes en mode chaleur sole-voûte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pains \ Pain blanc moulé

Durée du programme : env. 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Ciabatta aux herbes

Temps de préparation : 100 à 110 minutes
pour 20 parts

Ingrédients pour la pâte

125 ml de lait tiède
125 ml d'eau tiède
1/2 cube de levure du boulanger (21 g)
475 g de farine
2 c. à c. de sel
1 c. à s. d'huile

Ingrédients du fourrage

1 oignon finement émincé
1 gousse d'ail finement émincée
1 c. à s. d'huile
3 c. à s. de persil, haché
3 cuil. d'aneth, haché
3 c. à s. de ciboulette hachée
3 c. à s. de basilic, haché
1 œuf
1 c. à s. de crème fraîche
Sel
Poivre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger le lait, l'eau et la levure émiettée. Mélanger la farine, le sel, le mélange levure-lait, pétrir le tout au crochet pour obtenir une pâte homogène et souple. Laisser monter la pâte à température ambiante pendant env. 30 minutes.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter les herbes, l'œuf, la crème fraîche, le sel et le poivre.

Pétrir brièvement la pâte, l'étaler sur une surface farinée en forme en un rectangle (30 x 40 cm) et badigeonner avec la préparation aux herbes. Laisser un bord de 2 cm non recouvert tout autour.

Enrouler le rectangle depuis le plus petit côté. Poser la pâte sur le plat en verre préalablement enduit de beurre et laisser monter à température ambiante pendant environ 30 minutes puis faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pains \ Baguettes \ faite maison

Durée du programme : env. 48 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Conseil

Vous pouvez varier le fourrage : fromage, jambon rouge, tomates séchées...

Pains et pâtisseries

Pain aux olives

Temps de préparation : 160 à 175 minutes

Ingrédients

450 g de farine
1/2 cube de levure (21 g) ou 1 sachet 1/2 (10 g) de levure en poudre
150 ml de vin blanc
4 œufs
50 g d'huile d'olive
100 g de jambon blanc découpé en dés fins
100 g de pecorino râpé
1 c. à c. de marjolaine
1 c. à c. 1/2 de sel
100 g de cerneaux de noix hachés
100 g d'olives noires grossièrement hachées

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long

Préparation

Travailler la farine, la levure, le vin, les œufs et l'huile en une pâte homogène et laisser lever environ 60 minutes à température ambiante.

Mélanger le jambon, le fromage, l'origan, le sel et les noix puis les incorporer à la pâte. Incorporer délicatement les olives grossièrement hachées en dernier.

Verser la pâte (très souple) dans un moule rectangulaire préalablement enduit de beurre et faire lever à 50 °C pendant env. 60 minutes en mode Chaleur sole-voûte. Entailler le pain sur sa longueur, faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 65 à 75 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 65 à 75 minutes

Cramique

Temps de préparation : 90 à 100 minutes

Ingrédients

1 cube de levure du boulanger (42 g)
150 à 200 ml de petit-lait tiède
500 g de farine
100 g de sucre
1 pincée de sel
20 g de beurre fondu
125 g de fromage blanc maigre
250 g de raisins secs

Pour dorer

Eau

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long

Préparation

Dissoudre la levure dans le petit-lait tiède en mélangeant bien. Pétrir la farine, le sucre, le sel, le beurre et le fromage frais jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Incorporer les grains de raisin lavés et égouttés dans la pâte.

Avec programme automatique :
Mettre la pâte dans un moule rectangulaire préalablement enduit de beurre. Badigeonner la surface d'eau puis faire cuire le pain jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Sans programme automatique :
Mettre la pâte dans un moule rectangulaire préalablement enduit de beurre, enfourner et laisser monter à 50 °C en mode Chaleur sole-voûte pendant une trentaine de minutes jusqu'à ce que la

pâte ait doublé de volume. Badigeonner la surface avec l'eau puis faire cuire le pain jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Pains \ Pain sucré
Durée du programme : env. 75 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Pains et pâtisseries

Baguette aux lardons ou aux fines herbes

Temps de préparation : 80 à 110 minutes

2 pièces

Ingrédients

1 cube de levure (42 g) ou 1 sachet de levure en poudre
250 ml d'eau tiède
250 g de farine de blé de type 45
250 g de farine de blé complet
1 c. à c. de sucre
2 c. à c. de sel
1/2 c. à c. de poivre
3 c. à s. d'huile
150 g de lard de poitrine, coupé en lardons ou respectivement 1 c. à s. de persil, d'aneth et de ciboulette (hachés)

Pour dorer

2 à 3 c. à s. de lait
1 jaune d'œuf

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Travailler cette préparation avec la farine de blé, la farine de blé complet, le sucre, le sel, le poivre et l'huile pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter les lardons ou les fines herbes en dernier.

Faire lever la pâte dans le four env. 40 minutes à 50 °C en mode Chaleur sole-voûte puis pétrir à nouveau brièvement.

Former avec la pâte deux baguettes d'env. 35 cm de long et les placer sur un plat en verre préalablement enduit de beurre.

Mélanger le lait et le jaune d'œuf et badigeonner les baguettes.

Avec programme automatique :
Enfourner les baguettes tout de suite et faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Sans programme automatique :
Laissez à nouveau lever la pâte à 50 °C pendant env. 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte puis faire cuire la tarte jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pains \ Baguettes \ faite maison

Durée du programme : env. 48 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes +
Préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes +
Préchauffage

Conseil

Vous pouvez également confectionner 12 petits pains avec cette pâte. Tracez une croix sur la surface, badigeonnez de jaune d'œuf et faites cuire jusqu'à obtenir une croûte bien dorée.

Pains et pâtisseries

Pain blanc

Temps de préparation : 80 à 95 minutes

Ingrédients

1/2 cube de levure du boulanger (21 g)
250 ml d'eau tiède
500 g de farine
1 c. à c. 1/2 de sel
1 c. à c. 1/2 de sucre
20 g de beurre ramolli

Pour dorer

Lait

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 4-5 min jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la recouvrir d'un film fraîcheur et la laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes.

Avec programme automatique :
Pétrir encore un peu la pâte et confectionner une miche d'environ 25 cm et la déposer sur le plat en verre préalablement enduit de beurre. Inciser le pain sur le dessus avec un couteau aiguisé plusieurs fois en losange (enfoncer la lame sur 1 cm), le badigeonner de lait et l'enfourner immédiatement.

Sans programme automatique :
Pétrir encore un peu la pâte et confectionner une miche d'environ 25 cm et la déposer sur le plat en verre préalablement enduit de beurre. Inciser le pain

sur le dessus avec un couteau aiguisé plusieurs fois en losange (enfoncer la lame sur 1 cm). Couvrir le pain d'une serviette humide et laisser lever pendant 30 minutes. Enfin, badigeonner le dessus de lait puis laisser cuire et dorer le pain.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pains \ Pain blanc

Durée du programme : env. 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Craquelin

Temps de préparation : 120 minutes

1 pain

Ingrédients

500 g de farine

1 pointe de sel

90 g de beurre

100 ml de lait

25 g de levure fraîche

2 œufs

3 c. à s. de jus de gingembre

40 g gingembre mariné, finement haché

1 c. à c. de cannelle

100 g de sucre candi

Accessoires

Moule rectangulaire 25 cm

Préparation

Mettre dans une jatte la farine et le sel.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dissoudre la levure en remuant dans du lait chaud, et ajouter à la farine, le beurre refroidi, les œufs et le jus de gingembre, et pétrir pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser monter la pâte pendant 1 heure dans un endroit chaud.

Entre temps, hacher le gingembre puis enduire le moule rectangulaire de beurre et saupoudrer de sucre.

Incorporer à la pâte le gingembre haché, la cannelle et le sucre candi, former la pâte, verser la dans le moule et laisser lever 15 minutes.

Saupoudrer de sucre et dorer au four.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pains \ Craquelin

Niveau : voir affichage

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Préchauffage :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 200 °C

Phase de chauffage : rapide

Niveau inférieur

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 °C

Temps de cuisson : 25 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 °C

Temps de cuisson : 5 à 10 minutes

Entrées et plats légers

Manger léger

Se réjouir à l'avance d'un évènement procure souvent autant de joie que l'évènement lui même. Ainsi la perspective d'un repas raffiné contribue déjà au plaisir qu'on éprouve en le dégustant, à commencer par les hors d'oeuvre qui mettent en appétit, éveillent nos sens et nous invitent à continuer d'enchanter notre palais en enchaînant sur la suite du repas. Pour ceux qui ne seront pas encore rassasiés avec ces délicieuses entrées, nous proposons des portions plus consistantes en plat principal. Quel que soit votre choix, nous vous souhaitons un très bon appétit !

Conseils de préparation

Les recettes de ce chapitre peuvent être servies en entrée ou en plat principal léger. Une entrée doit s'accorder avec le plat principal et ne doit pas être trop consistante. C'est d'ailleurs pour ça qu'on appelle les entrées "hors-d'oeuvre", qui vient de "avant l'oeuvre", ou bien encore "Appetizer" dans les pays anglo-saxons, ce qui signifie "qui ouvre l'appétit".

Bien sûr, vous pouvez préparer plusieurs petits plats pour avoir un assortiment varié et agréable et que chacun y trouve son compte.

Les entrées et les plats principaux doivent se compléter. Il ne faut donc pas servir une entrée à la viande avant un plat à la viande ou une soupe légère avant une soupe consistante.

Chaussons « Palermo »

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
10 pièces

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée carrée (sur-gelée, 450 g, 10 tranches)

Ingrédients du fourrage

250 g de mozzarella
50 g de tomates séchées et marinées dans l'huile
1 petite boîte de thon (185 g)
10 olives vertes
1 c. à s. de basilic haché
Sel
Poivre du moulin
1 œuf

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Décongeler la pâte feuilletée en suivant les indications sur l'emballage et en plaçant les feuilles les unes à côté des autres.

Égoutter la mozzarella, les tomates et le thon. Couper en petits dés avec les olives, mélanger au basilic, saler et poivrer.

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Badigeonner le bord des feuilles de pâte feuilletée avec le blanc d'œuf, y répartir le mélange, refermer puis bien appuyer sur les bords.

Badigeonner les chaussons avec le jaune d'œuf battu, placer sur le plat en verre rincé à l'eau froide, cuire et laisser doré.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes + Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Entrées et plats légers

Pâté de truite saumonée

Temps de préparation : 150 à 170 minutes
10 portions

Ingrédients

1 petit oignon émincé
1 c. à s. de beurre
750 g de filet de saumon ou de truite saumonée fraîche, non fumée, coupée en dés
90 g de pain blanc coupé en dés
1 œuf
Sel
Poivre
Noix de muscade
350 ml de crème fleurette
1 cuil. d'aneth, haché

Accessoires

Marmite
Moule rectangulaire en verre de 20 cm de long
ou moule à terrine

Préparation

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter les dés de saumon, les faire revenir brièvement. Laisser un peu refroidir puis ajouter le pain blanc, l'œuf, les épices et la crème, mélanger. Laisser reposer la préparation env. 60 minutes.

Mixer convenablement la préparation portion par portion. Ajouter en dernier lieu l'aneth. Mettre la farce dans un moule rectangulaire en verre ou un moule à terrine préalablement enduit de beurre. Frapper avec force le moule sur une surface molle pour boucher les cavités éventuelles. Couvrir le moule et faire cuire.

Laisser refroidir, égoutter le liquide éventuel. Renverser le moule pour retirer le pâté, couper en tranches. Servir chaud ou froid sur un toast avec une sauce à la moutarde et au miel ou une crème au raifort doux.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 130 à 150 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 60 à 70 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Conseil

Vous pouvez aussi préparer le pâté avec des filets de saumon ou de truite saumonée fumée. Outre la truite saumonée à la chair rose, on trouve parmi les espèces les plus connues de saumon la truite de rivière et la truite arc-en-ciel à plusieurs couleurs.

Poivron grillé mariné

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
4 portions

Ingrédients

3 poivrons jaunes
3 poivrons rouges
3 poivrons orange

Ingrédients pour la marinade

6 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de vin blanc
4 c. à s. de vinaigre de vin blanc
1 gousse d'ail pressée
Sel
Poivre
3 c. à c. de mélange d'épices

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Couper les poivrons en deux puis en quatre et les vider. Disposer sur le plat en verre du côté de la coupe puis enfourner.

Griller les poivrons jusqu'à ce que la peau éclate et noircisse en quelques endroits.

Retirer le plat du four. Couvrir les poivrons d'une serviette humidifiée à l'eau froide et laisser reposer environ 10 minutes puis retirer la peau.

Arroser les quartiers de poivron avec la marinade, laisser mariner pendant quelques heures. Servir avec de la baguette.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Gril
Température : Niveau 3
Niveau : 3 à partir du bas
Temps au gril : 6 à 8 minutes + 5 minutes de préchauffage

Conseil

Vous pouvez également mettre des tranches de courgette et des champignons de Paris à mariner : faire blanchir les courgettes et les champignons ou précuire légèrement à la vapeur. Le légume doit encore avoir de la « consistance ».

Entrées et plats légers

Cœurs d'artichauts gratinés

Temps de préparation : 20 à 25 minutes
pour 3 parts

Ingrédients

8 à 10 cœurs d'artichauts marinés
200 ml de crème fleurette
100 g de fromage fondu aux herbes
100 g d'emmental râpé
75 g de jambon en dés
Noix de muscade
Poivre

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Réchauffer la crème, le fromage et la moitié de l'emmental, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, saler, poivrer. Ajouter le jambon en dés.

Mettre les cœurs d'artichauts égouttés dans un plat à gratin, couvrir avec la sauce au fromage et parsemer du reste du fromage. Faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Gril
Température : Niveau 3
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes +
5 minutes de préchauffage

Une marque de bon goût

Le potage est certainement l'entrée la plus légère qui soit mais il est également reconstituant et stimulant. A base de légumes, de pommes de terre, il devient plat principal agrémenté de viandes ou de poissons, voire de crème ou de fromage et se décline en de multiples variations. Des recherches en psychologie montreraient que consommer de la soupe mettrait de bonne humeur et aiderait les personnes stressées à se détendre.

Conseils de préparation et informations

Une alternative délicieuse et pauvre en calories aux potages de légumes liés est la soupe mixée. Il vous suffit de cuire tous les ingrédients comme indiqué dans la recette puis de les passer au mixeur ou au presse-purée. Enlever d'abord quelques morceaux de légumes puis ajoutez-les après avoir mixé une première fois. Vous obtiendrez une soupe veloutée sans ajout de farine, de graisse ou d'autres liants.

Une fois que vous avez ajouté le jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau chaude à la soupe, ne la faites plus cuire, faute de quoi vous obtiendrez une texture caillée.

Pour lier vos soupes, utilisez une pâte faite à la farine et à la graisse, il s'agit d'une méthode éprouvée : pétrir 40 g de beurre avec 40 g de farine. Poser la pâte dans un plat avec 1 l d'eau froide puis démarrer la cuisson. La farine qui se trouve dans la pâte ne colle pas dans l'eau froide. Elle cuit dès le départ et se dissout lentement dans le liquide après la cuisson, jusqu'au moment où la soupe prend une consistance homogène.

Soupes, potages et consommés

Pour lier vos soupes avec de la fécule ou du riz, veillez à mélanger plusieurs fois en cours de cuisson pour éviter que la fécule de riz s'agglomère.

L'ajout d'herbes fraîches après cuisson permet de sublimer le goût de la plupart des soupes et d'augmenter leur teneur en vitamines.

Vous pouvez raccourcir le temps de cuisson en utilisant de l'eau chaude (ne convient pas si vous liez votre soupe avec de la pâte à la farine et à la graisse).

À de rares exceptions près, couvrez vos soupes et potages pour les faire cuire éviterez ainsi la perte d'humidité.

Mélangez les soupes et les potages en cours de cuisson pour une température homogène des différents ingrédients.

Si vous cuisez des aliments en mode programmes automatiques, tenez compte de ce critère lors de la préparation. On commence en principe par mélanger tous les ingrédients dans le plat de cuisson. Dans le cas contraire, par exemple si l'on doit ajouter des oeufs ou de la crème, la recette indique à quel moment les introduire.

En programme automatique, indiquez uniquement le poids des aliments sans tenir compte du poids du plat de cuisson. Le temps de cuisson requis en programme automatique diffère parfois du temps de cuisson en mode manuel.

Placez la soupière ou le plat de cuisson du potage sur le plat en verre au niveau inférieur.

Soupe de crevettes au curry

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
2 portions

Ingrédients

1 c. à s. d'huile
1 gousse d'ail finement émincée
250 g de crevettes roses, décortiquées
2 c. à s. de curry
1/2 c. à c. de coriandre moulue
4 c. à s. de jus de citron
50 g de crème de coco non sucrée ou
100 ml de lait de coco
400 ml de court-bouillon
Sel
Poivre
Poivre épicé
1 c. à c. de piment rouge coupé en petits dés (facultatif)

Préparation

Mettre l'huile, l'ail et les crevettes dans un plat, couvrir et faire étuver à 850 W pendant 8 minutes environ.

Ajouter le curry, la coriandre, le jus de citron, la crème ou le lait de coco, le court-bouillon et les épices. Cuire à couvert à 850 W pendant 5 minutes environ puis à 450 W pendant une dizaine de minutes.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes
Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes

Soupes, potages et consommés

Risotto de volaille

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
4 portions

Ingrédients

600 g de filet de poulet ou de dinde
100 g de carottes
100 g de poireaux
100 g de champignons de Paris
20 g de beurre
1 c. à s. de curry en poudre
1 petite dose de safran
Sel
Poivre
150 g de riz pour risotto (Vialone ou Arborio)
600 ml de bouillon de volaille
50 g d'amandes effilées

Préparation

Couper le filet de volaille en tranches et les carottes, les poireaux et les champignons en fines tranches. Mettre le tout dans un plat.

Ajouter le beurre, les épices, le riz et le liquide, couvrir et laisser cuire à 850 W pendant env. 10 minutes puis à 450 W pendant env. 15 minutes. Servir après avoir saupoudré d'amandes.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Potée \ 1 600 g
Durée du programme : env. 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 15 minutes

Soupe au potiron

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
6 portions

Ingrédients

1 oignon coupé en dés
1 c. à s. d'huile
500 g de chair de potiron coupée en dés
125 ml de lait
375 ml de bouillon de légumes ou de poule
Sel
Poivre blanc
1 c. à c. de sucre
10 g de beurre
1 c. à s. de crème fraîche
6 c. à s. de crème fleurette
1 c. à s. de graines de potiron hachées grossièrement

Préparation

Mettre les oignons et l'huile dans un plat, couvrir et faire étuver à 850 W pendant env. 4 minutes.

Ajouter la chair de potiron, le lait, le bouillon et les épices, couvrir puis laisser cuire à 850 W pendant env. 6 minutes puis à 450 W pendant env. 12 minutes supplémentaires.

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

Verser la soupe dans 6 assiettes creuses. Ajouter dans chacune 1 c. à s. de crème et parsemer de graines de potiron hachées.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Soupe \ 1 100 g
Durée du programme : env. 22 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 4 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 6 minutes
Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 12 minutes

Soupes, potages et consommés

Soupe à la crème de maïs

Temps de préparation : 35 à 45 minutes
4 portions

Ingrédients

1 boîte de maïs (de 280 g)
1 oignon en dés
20 g de beurre
20 g de farine
500 ml de bouillon de légumes
1 piment rouge
Piment en poudre
Sel
Poivre
Sucre
100 ml de crème fleurette
100 g de lard de jambon, en dés

Préparation

Égoutter le maïs. Verser les 3/4 du maïs dans un plat. Ajouter l'oignon, le bouillon, le piment et les épices. Pétrir le beurre et la farine pour obtenir une pâte homogène puis l'ajouter. Couvrir et laisser cuire à 850 W pendant env. 5 minutes puis à 450 W pendant env. 8 minutes.

Mixer la soupe tout en versant la crème.

Mettre le reste du maïs dans la soupe.

Poser le papier absorbant sur une assiette, répartir les lardons dessus et laisser cuire à découvert à 850 W pendant env. 3 minutes.

Réchauffer une fois de plus la soupe, ajouter les lardons et servir.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes
Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 3 minutes

Minestrone

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
4 portions

Ingrédients

1000 ml de bouillon de viande ou de légumes
50g de lard de jambon, en dés
1 oignon en dés
100 g de haricots verts (surgelés)
100 g de petits pois (surgelés)
100 g de branches de céleri (surgelés)
100 g de rondelles de carottes (surgelées)
150 g de pommes de terre coupées en dés ou 50 g de pâtes fines
2 c. à c. de mélange d'épices italiennes (origan, thym, persil)
1 ou 2 tomates
100 g de parmesan râpé
Sel (facultatif)

Préparation

Verser le bouillon, les lardons, les oignons, les haricots, les petits pois, le céleri, les carottes, les pommes de terre (ou les pâtes) avec les herbes dans un plat de cuisson puis enfourner 10 minutes à 850 W puis 15 minutes à 450 W. Mélanger entre les deux phases de cuisson.

Peler les tomates, les couper en dés et les ajouter à la soupe.

Parsemer généreusement la soupe de parmesan ou le servir à part.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Soupe \ 1 800 g
Durée du programme : env. 32 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 15 minutes

Soupes, potages et consommés

Potée au bœuf et à la betterave

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
4 portions

Ingrédients

1 oignon en dés
20 g de beurre
200 g de viande de bœuf en petits dés
250 ml de bouillon de bœuf
200 g de pommes de terre coupées en dés
250 g de chou blanc en lanières
200 g de betteraves rouges râpées
75 g de poireaux finement émincés
1 à 2 c. à s. de vinaigre de vin
Sel
150 g de crème fraîche
1 c. à s. de persil, haché

Préparation

Verser l'oignon, le beurre, la viande et le bouillon dans un plat de cuisson puis enfourner 5 minutes à 850 W.

Ajouter les pommes de terre, le chou blanc, les betteraves, les poireaux et le vinaigre et saler. Cuire à 850 W pendant env. 5 minutes puis à 450 W pendant env. 20 minutes.

Incorporer la crème fraîche et servir parsemé de persil.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Potée \ 1 200 g

Durée du programme : env. 23 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 5 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 5 minutes

Phase de cuisson 3 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 450 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 20 minutes

Soupe de tomate à la crème de basilic

Temps de préparation : 35 à 40 minutes
6 portions

Ingrédients

200 g de carottes pelées, coupées en quatre
1 oignon en dés
10 g de beurre
1 boîte de tomates (850 g)
Sel
Poivre
250 ml de bouillon de légumes
1/2 c. à c. de sucre
4 c. à s. de basilic, haché
100 ml de crème fleurette

Préparation

Mettre les carottes, les oignons et le beurre dans un plat, couvrir et faire éteuver à 850 W pendant env. 8 minutes.

Ajouter les tomates avec leur jus puis le sel, le poivre, le bouillon et le sucre, couvrir et laisser cuire à 450 W pendant env. 6 minutes. Mixer le tout. Si la soupe est encore trop épaisse, ajouter un peu d'eau ou de bouillon.

Mixer le basilic, l'ajouter à la crème puis fouetter cette dernière. Présenter la soupe sur des assiettes ou dans des tasses. Ajouter sur chaque portion un peu de crème au basilic. Décorer avec des petites feuilles de basilic et servir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Soupe \ 1 700 g
Durée du programme : env. 31 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 6 minutes

Soupes, potages et consommés

Soupe du jardinier à la viennoise

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
4 portions

Ingrédients

30 g de beurre
1 oignon en dés
100 g de poireaux en rondelles
200 g de pommes de terre en tranches
250 g de mélange de légumes ou 80 g de chou-fleur, 80 g de brocolis et 80 g de carottes
750 ml de bouillon de bœuf
Sel
Poivre
Noix de muscade
250 ml de crème fleurette
1 c. à c. de basilic frais haché
1 c. à c. de persil haché

Préparation

Verser le beurre, l'oignon, les poireaux, les pommes de terre, les légumes, le bouillon et les épices dans un plat à mettre sur le plat en verre. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à 850 W puis 15 minutes à 450 W.

Après la cuisson, enlever quelques légumes. Mixer ensuite le reste des légumes avec le liquide en ajoutant la crème et les herbes.

Remettre les légumes mis de côté dans la soupe.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Soupe \ 1 600 g
Durée du programme : env. 29 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 15 minutes

Savoureux rendez-vous

Il existe peu de plats qui se déclinent aussi bien que les gratins. En terme d'ingrédients, les ressources sont littéralement illimitées et vous permettent toutes les créations à partir des produits de saison ou des restes que vous avez dans le réfrigérateur. Les gratins sont des accompagnements très faciles à préparer et rencontrent souvent un franc succès auprès des petits et grands. Quant aux restes, ils seront délicieusement réchauffés.

Conseils de préparation

En général, il vaut mieux cuire les gratins sans couvercle pour qu'ils soient croustillants et dorés.

Coupez tous les ingrédients (ex. : légumes) à la même taille.

Lorsqu'un processus de cuisson est terminé, laissez reposer les aliments 5 minutes environ pour que les températures s'équilibrent.

Si vous utilisez les programmes automatiques, ajoutez uniquement le poids des aliments. Le poids du plat de cuisson n'a aucune d'importance.

Le temps de cuisson requis en programme automatique diffère parfois du temps de cuisson en mode manuel.

Gratins

Moussaka

Temps de préparation : 100 à 110 minutes

6 portions

Ingrédients

1,2 kg d'aubergines
50 ml d'huile d'olive
1 oignon en dés
30 g de beurre
750 g de viande hachée
125 ml de vin blanc
1 boîte de tomates (poids égoutté 480 g)
2 c. à s. de persil haché
Sel
Poivre
3 c. à s. de chapelure fine
2 blancs d'œufs
500 ml de béchamel
2 jaunes d'œuf

Pour gratiner

100 g d'emmental râpé

Accessoires

Plat à gratin 20 x 30 cm

Préparation

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

Faire dorer les oignons dans le beurre, ajouter la viande hachée puis laisser cuire tout en remuant. Verser les tomates coupées en dés avec le persil et le vin. Saler, poivrer généreusement et cuire 15 minutes à feu doux. Ajouter la chapelure et le blanc d'œuf.

Rincer les rondelles d'aubergine avec de l'eau, les sécher et les dorer à la poêle avec l'huile d'olive.

Garnir un plat à gratin de la moitié des aubergines puis verser le mélange à base de viande et de tomates par-dessus. Répartir le reste des aubergines. Mélanger les jaunes d'œufs et environ 2/3 du fromage avec la béchamel. Répartir la sauce sur les aubergines, parsemer de fromage, faire cuire et dorer à découvert.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Cuisson éco
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes +
Préchauffage

Pâté au poulet et aux champignons de Paris

Temps de préparation : 65 minutes

4 à 6 portions

Ingrédients

1 échalote
2 gousses d'ail
1 petite tige de poireau
200 g de champignons de Paris
150 g de pleurotes
2 blancs de poulet
4 cuisses de poulet (sans peau ni os)
8 tranches de lard maigre
1 c. à s. d'huile
1 c. à c. $\frac{1}{2}$ de moutarde à l'ancienne
1 c. à c. $\frac{1}{2}$ de thym séché
150 ml de vin blanc
50 g de beurre
60 g de farine
250 ml de crème fleurette
500 ml de bouillon de poule
2 jaunes d'œuf
250 g de pâte feuilletée
Sel
Poivre

Accessoires

Poêle
Moule rond, haut \varnothing 26 cm env. (adapté au micro-ondes)

Préparation

Éplucher les échalotes et l'ail et émincer finement. Couper le poireau en rondelles et nettoyer. Nettoyer les champignons de Paris et les pleurotes et les couper en dés d'1 cm. Rincer les blancs et les cuisses de poulet sous le robinet, sécher en tamponnant dans du papier absorbant et couper en dés d'1 cm. Couper le lard en tranches. Hacher finement le persil.

Faire revenir les échalotes dans une poêle avec de l'huile, ajouter l'ail, le poireau et le lard. Cuire jusqu'à ce que le lard soit doré. Ajouter les champignons de Paris et les pleurotes puis poursuivre la cuisson. Transvaser dans un plat, ajouter les herbes et la moutarde, saler, poivrer et mettre de côté.

Verser le vin blanc dans une casserole et laisser réduire à feu doux. Ajouter le beurre et laisser fondre. Incorporer doucement la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter la crème et le bouillon. Porter à ébullition en mélangeant continuellement jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Transvaser la sauce dans un plat.

Découper la pâte feuilletée de telle sorte qu'elle recouvre le moule. Préchauffer l'enceinte de cuisson.

Gratins

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

Badigeonner le bord du moule avec le jaune d'œuf et couvrir avec la pâte feuilletée. Couper la pâte qui dépasse et faire des entailles en forme de petites croix avec un couteau aiguisé sur la couverture de pâte feuilletée pour que la vapeur s'échappe pendant la cuisson. Badigeonner de jaune d'œuf et enfourner.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gratins \ Terrine de volaille

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 300 W + 200 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 25 minutes

Endives au jambon

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
8 parts

Ingrédients

8 petites endives
8 tranches de jambon blanc (3 à 4 mm d'épaisseur)
50 g de beurre
5 g de noix de muscade
5 g de sucre
Sel
Poivre

Ingrédients de la sauce au fromage

750 ml de lait demi-écrémé
250 g de fromage râpé
30 g de beurre
40 g de farine
1 jaune d'œuf
Quelques gouttes de jus de citron
Sel
Poivre

Accessoires

Poêle
Plat à gratin
Marmite

Préparation

Couper l'endive en 2 dans le sens de la longueur et retirer la base amère et dure du talon.

Faire fondre le beurre dans la poêle, faire cuire l'endive dedans puis réduire la température et continuer à faire cuire à la vapeur, à feu doux pendant 25 minutes. Assaisonner avec du sucre, du sel et du poivre.

Enrouler l'endive dans une tranche de jambon et la placer dans un plat à gratin.

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

Verser la sauce au fromage sur l'endive, parsemer avec le reste de fromage et faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gratins \ Gratin d'endives
Niveau : voir affichage
Durée du programme : env. 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Préchauffage : oui
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 200 °C
Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 °C
Temps de cuisson : 25 à 40 minutes

Gratins

Lasagnes de saumon

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
pour env. 4 parts

Ingrédients

400 g de saumon fumé en tranches
12 feuilles de lasagnes sans cuisson
nécessaire
2 oignons émincés
20 g de beurre
2 c. à s. de farine
600 ml de lait
300 ml de crème fleurette
Sel
Poivre
2 cuil. d'aneth, haché
3 c. à s. de jus de citron
2 chou-rave en lamelles
100 g d'emmental râpé

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Faire revenir l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter la farine, mélanger. Ajouter le lait et la crème en continuant de mélanger. Bien assaisonner avec le sel, le poivre et le jus de citron. Laisser cuire la sauce à feu doux pendant env. 10 min. Ajouter l'aneth.

Éplucher le chou-rave et couper en fines tranches. Ébouillanter à l'eau chaude puis égoutter.

Étaler un peu de sauce dans le fond d'un plat à gratin. Déposer quatre feuilles de lasagnes et mettre les tranches de chou-rave et de saumon dessus. Remettre de la sauce puis une couche de lasagnes puis le chou-rave puis le

saumon. Refaire une couche avec les quatre dernières feuilles et le restant de sauce. Parsemer de fromage et enfourner sans couvrir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gratins \ Lasagnes \ hauteur ...

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 300 W + 160 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Mode de cuisson : Cuisson éco

Température : 150 à 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Gratin de pâtes

Temps de préparation : 80 à 90 minutes
6 portions

Ingrédients

300 g de macaronis
30 g de beurre
3 oignons émincés
2 poivrons rouges en dés
200 g de carottes en rondelles
600 g de tomates charnues coupées en gros dés
200 ml de bouillon de légumes
300 g de crème fraîche
150 ml de lait
Sel aromatisé à l'ail
Poivre
200 g de jambon cru ou cuit coupé en dés
200 g de fromage de brebis aux herbes coupé en dés

Pour gratiner

150 g d'emmental râpé

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Cuire les macaronis dans l'eau salée sans les laisser trop cuire puis les égoutter dans une passoire.

Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides puis ajouter les poivrons et les carottes. Remuer un peu puis verser le bouillon et remuer de nouveau.

Mélanger la crème fraîche avec le lait, le poivre et le sel à l'ail, ajouter aux légumes puis porter le tout à ébullition et sortir du feu.

Mettre les macaronis ainsi que les dés de tomate, de jambon et de fromage dans un plat à gratin. Mélanger la sauce aux légumes puis saupoudrer cette préparation de fromage et laisser cuire à découvert jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gratins \ Gratin de pâtes \ hauteur ...
Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W + 180 °C

Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Mode de cuisson : Cuisson éco
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Gratins

Moussaka de courgettes

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
4 à 6 portions

Ingrédients

2 c. à s. $\frac{1}{2}$ d'huile d'olive
5 grandes courgettes
1 gros oignon
2 poivrons
1 gousse d'ail
1 boîte de tomates pelées (400 g)
2 c. à s. de concentré de tomate
35 g de menthe hachée
Sel
Poivre
150 g de fromage suisse en tranches
(par exemple, du Gruyère)
3 grosses c. à s. de farine
500 g de yaourt nature
2 œufs
180 g de fromage râpé

Accessoires

Poêle
Plat à gratin

Préparation

Éplucher l'oignon et l'ail. Couper les oignons en deux puis en rondelles. Hacher finement l'ail. Couper les courgettes en tranches dans le sens de la longueur. Épépiner les poivrons et les couper en fines tranches.

Chauffer de l'huile dans une poêle et saisir les courgettes par petites portions puis réserver.

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

Enduire un plat à gratin de beurre, garnir le fond avec la moitié des courgettes, verser la moitié de la sauce tomate puis disposer les tranches de fromage. Couvrir de sauce tomate et enfin répartir uniformément le reste des tranches de courgettes.

Mélanger la farine, le yaourt, les œufs et le fromage râpé, verser sur la moussaka puis enfourner.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gratins \ Moussaka de légumes
Durée du programme : env. 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Turbo
Puissance / Température : 300 W + 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 minutes

Conseil

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

Ni viande ni poisson. Vous êtes séduit ?

Préparer un repas consistant sans viande ni poisson n'est pas chose aisée. C'est même un réel défi pour tout cuisinier qui se respecte. Toutefois avec un peu d'imagination et de créativité, il est plus facile qu'on ne le croit de réussir un repas végétarien qui soit à la fois délicieux et nourrissant. Des ingrédients considérés jusque-là comme secondaires remplacent les protéines des viandes et des poissons. Des herbes, des céréales et des légumes préparés avec raffinement ajoutent une touche d'originalité et aiguissent les sens pour retrouver le bon goût de l'authentique.

Conseils de préparation

Ce chapitre propose un choix varié de plats végétariens qui va du petit en-cas au plat principal.

Un repas complet se compose de protéines, de lipides, de glucides et d'une quantité suffisante de vitamines et de minéraux. Les protéines sont le carburant du corps. Le lait, le fromage, le fromage blanc et les légumes secs permettent de couvrir facilement les besoins de l'organisme en protéines.

La cuisine végétarienne n'est pas un phénomène nouveau. Déjà dans la Grèce antique, les philosophes conseillaient de ne consommer que peu de viande et en 1811, la "Vegetarian Society" est fondée à Londres. Depuis cette époque, le terme "végétarien" sert à définir toute personne qui renonce à la consommation de viandes et de poissons.

Plats végétariens

Casserole de champignons et brocolis

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
3 parts

Ingrédients

300 g de brocolis (frais ou surgelés)
300 g de champignons de Paris (frais ou surgelés)
400 g de pommes de terre (poids sans peau, coupées en petits dés)
125 g de crème fraîche
100 ml de crème fleurette
1 c. à s. de féculé
1 c. à c. de sel
1/2 cuil. à café de poivre noir
150 g d'emmental râpé

Accessoires

Plat à gratin

Préparation

Disposer les brocolis (frais : laver, couper en petits morceaux ; surgelés : congelés et découpés) dans un plat à gratin. Ajouter les champignons (frais : laver, couper en tranches ; surgelés : congelés et en tranches) et les pommes de terre.

Mélanger la crème, la crème fraîche, la féculé, le sel, le poivre et 1/3 de la quantité de fromage.

Ajouter au mélange de légumes et de pommes de terre et mélanger. Ajouter le reste du fromage râpé, faire cuire et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W +
180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Lasagnes aux champignons de Paris.

Temps de préparation : 80 à 90 minutes
6 portions

Ingrédients

15 feuilles de lasagnes (sans pré-cuisson)
400 g de gorgonzola coupé en dés
1500 g de champignons de Paris en lamelles
3 c. à s. de persil, haché
150 g de parmesan râpé ou 250 g d'emmental râpé

Ingrédients pour la béchamel

90 g de beurre
90 g de farine
1400 ml de lait
Sel
Poivre
Noix de muscade

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Pour la sauce, chauffer le beurre, ajouter la farine en mélangeant. Ajouter le lait en continuant de mélanger. Laisser cuire la sauce à feu doux pendant env. 5 minutes, ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter le gorgonzola, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Enfin, ajouter doucement les champignons et le persil.

Verser 1/4 de la sauce dans un plat à gratin. Déposer 5 feuilles de lasagne, couvrir avec 1/3 du fromage. Reverser 1/4 de la sauce et disposer à nouveau 5 feuilles de lasagne et couvrir avec 1/3

du fromage. Enfin, verser 1/4 de la sauce et ajouter les dernières feuilles de lasagne.

Verser le reste de la sauce, couvrir avec le reste du fromage, cuire et laisser dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gratins \ Lasagnes \ hauteur ...
Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W + 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Mode de cuisson : Cuisson éco
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Conseil

Le champignon de Paris était déjà connu au 17^{ème} siècle et il était déjà cultivé dans les grottes. On distingue trois sortes de champignons de Paris : les blancs au goût tendre, les brun ou roses au goût plus fort et l'agaric auguste. Ne lavez que brièvement les champignons sous l'eau courante, ne les laissez pas dans l'eau.

Plats végétariens

Knödel au fromage

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
4 portions

Ingrédients

300 g de pain blanc
200 ml de lait tiède
1 oignon en dés
10 g de beurre
150 g d'emmental râpé en gros morceaux
150 g de Tilsit râpé en gros morceaux
3 c. à s. de persil, haché
25 g de farine
3 œufs
Sel
Poivre

Accessoires

Poêle

Préparation

Couper le pain blanc en petits cubes, les tremper dans le lait et laisser reposer env. 30 min. Faire revenir et dorer les oignons dans le beurre.

Ajouter les oignons, le fromage, le persil, la farine, les œufs et les épices au pain blanc et bien mélanger.

Avec la préparation, former 8 à 10 boules (ou knödel). Les déposer les unes à côté des autres dans un plat. Couvrir (éventuellement avec du film pour micro-ondes) et laisser cuire 6 minutes à 600 W puis 5 minutes à 450 W.

Si vous le souhaitez, vous pouvez verser du beurre roux sur les knödel. Servir avec une salade de tomates ou une sauce tomate.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 600 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 6 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes

Lasagne aux épinards et fromage de brebis

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
pour 3 à 4 portions

Ingrédients

450 g de feuilles d'épinards surgelées
9 feuilles de lasagnes (sans précuisson)
150 g de feta
375 ml de crème fleurette
200 g de crème épaisse
3 œufs
200 g d'emmental râpé
1 c. à c. de sel
1/2 c. à c. de poivre
1/2 c. à c. de paprika doux
éventuellement de l'ail en poudre
3 tomates en rondelles
25 g d'emmental râpé

Accessoires

Plat à gratin

Préparation

Décongeler les feuilles d'épinards et bien égoutter. Couper le fromage de brebis en petits dés. Mélanger la crème avec la crème aigre et les œufs. Épicer généreusement avec le sel, le poivre, le paprika et éventuellement l'ail en poudre.

Badigeonner le fond d'un plat à gratin avec 1/4 de la crème aux œufs, déposer 3 feuilles de lasagne, répartir la moitié des épinards dessus puis un tiers du fromage de brebis et un tiers de l'emmental et enfin un autre quart de la crème aux œufs. Ensuite, disposer de nouveau 3 feuilles de lasagne, le reste des épinards, un autre tiers de fromage de brebis et d'emmental et un autre quart de la crème aux œufs. Couvrir avec les

feuilles restantes. Parsemer avec le reste de la crème aux œufs, du fromage de brebis et de l'emmental puis enfourner sans couvrir.

Après env. 30 minutes de temps de cuisson, garnir de tranches de tomates, parsemer d'emmental. Faire cuire et dorer à découvert.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gratins \ Lasagnes \ hauteur ...

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W + 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Mode de cuisson : Cuisson éco

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 65 à 75 minutes

Plats végétariens

Lasagnes aux légumes

Temps de préparation : 120 à 130 minutes

6 portions

Ingrédients

2 à 3 poivrons rouges

2 à 3 poivrons jaunes

1 courgette

250 g de ricotta (ou de fromage blanc ou frais)

100 g de crème fraîche

35 g de beurre

35 g de farine

500 ml de lait

3 c. à s. de basilic, haché

50 ml d'huile

25 g de pignons

Sel

Poivre

Noix de muscade

12 feuilles de lasagnes

Accessoires

Plat en verre

Marmite

Plat à gratin

Préparation

Couper les poivrons en quatre, épépiner et enlever les membranes. Poser les quartiers peau vers le haut sur une plaque et les faire griller sous le gril préchauffé (réglage 3, niveau 3 à partir du bas) pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la peau éclate et noircisse. Sortir le plat en verre, couvrir avec un torchon humide. Laisser reposer environ 10 minutes puis retirer la peau des poivrons.

Couper la courgette en tranches.

Mixer le basilic, l'huile, les pignons et le sel pour confectionner une pâte. Mélanger la ricotta avec la crème fraîche et le basilic.

Faire chauffer le beurre et ajouter progressivement la farine puis le lait en remuant bien. Porter à ébullition. Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.

Etaler un peu de sauce dans un plat à gratin, couvrir de feuilles de lasagne puis ajouter une couche de ricotta-basilic et la moitié des légumes. Verser la moitié de la sauce. Remettre des feuilles de lasagne, du mélange ricotta-basilic, des légumes et de la sauce. Couvrir avec les dernières feuilles de lasagnes puis avec la ricotta au basilic et enfourner sans couvrir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gratins \ Lasagnes \ hauteur ...

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 300 W + 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Conseil

En général, les pignons de pin sont vendus en petites quantités. Relativement chers car leur production est très coûteuse, on commence par cueillir les pommes de pin. Il faut ensuite attendre de 7 à 9 mois pour pouvoir récolter les pignons murs.

Poissons

Régalez-vous !

Souvent nos recettes préférées flattent notre palais plus que notre silhouette. Il est donc rassurant d'apprendre que les poissons font partie de ces exceptions qui sont à la fois bonnes pour notre santé et d'un point de vue gustatif. Variant selon les arrivages, les habitudes alimentaires et les préférences locales, les poissons arrivent du monde entier sur notre table, la plupart du temps à des prix attractifs. Dans ce chapitre, nous proposons quelques recettes qui vous plairont à coup sûr !

Conseils de préparation et informations

Les protéines de poisson possèdent une grande valeur nutritive. Riches en vitamines A, B et D ainsi qu'en minéraux notamment en fer, iode, calcium et phosphore, leur structure les rend particulièrement digestes. Ils s'intègrent donc parfaitement dans le cadre d'un régime ou d'une alimentation équilibrée.

Les poissons entiers sont cuits dès que les pupilles sont blanches et que l'arête principale se retire facilement. Les filets de poisson cuits au gril, à la poêle ou au cour-bouillon sont cuits dès que leur chair se détache facilement des arêtes.

Si vous cuisez votre poisson dans une sauce, préparez cette dernière avec un peu moins de liquide car le poisson rend de l'eau en cours de cuisson.

Pour cuire vos poissons, veillez à maintenir une température à cœur d'au moins 70 °C.

Quantités

Poissons entiers : 250–300 g par personne

Filet de poisson : 200-250 g par personne

Nettoyer

Poissons entiers : videz le poisson, écaillez-le si nécessaire, rincez-le à l'eau froide puis séchez-le dans du papier absorbant.

Filets : nettoyez le filet sous l'eau courante puis séchez-le dans du papier absorbant.

Acidifier

Versez quelques gouttes de citron ou de vinaigre sur le poisson entier ou les filets nettoyés puis laissez reposer 10 minutes environ. Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre suffisent à raffermir la chair du poisson et à empêcher que les chairs se détachent en cours de cuisson. Cette opération n'altère en rien le goût typique du poisson.

Saler

Attendez de cuisiner votre poisson pour le saler ou l'assaisonner avec des herbes ou des épices. Ne salez jamais le poisson trop longtemps à l'avance. Le sel déshydrate le poisson et élimine de précieux minéraux. Un poisson vidé de son eau se dessèche à la cuisson.

Poisson au bleu

Certains types de poissons tels que la truite, la tanche, l'anguille ou la carpe peuvent être cuits au bleu. La peau de ces poissons contient un colorant qui les fait virer au bleu sous l'effet de l'acide (eau vinaigrée). Le poisson doit être très frais et vous ne devez pas entailler (ne pas écailler) sa peau lorsque vous le nettoyez, sinon la couleur bleue n'apparaîtra pas à cet endroit. Recouvrez le poisson d'eau vinaigrée chaude, laissez agir 10 minutes environ avant de poursuivre la préparation. Ne salez que l'intérieur du poisson.

Poissons

Curry de poisson

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
4 portions

Ingrédients

400 g de tranches d'ananas (en conserve)
1 poivron rouge
1 banane en rondelles
600 g de filet de sébaste ou de rascasse
3 c. à s. de jus de citron
40 g de beurre
125 ml de vin blanc
125 ml de jus d'ananas
Sel
Sucre
Poivre épicé
2 c. à s. de curry
2 c. à s. de sauceline

Préparation

Couper le poivron en quartiers, enlever les côtes et les graines, couper en lanières. Couper le poisson en grands dés.

Verser les dés de poisson dans un plat de cuisson et les arroser d'un filet de citron. Ajouter l'ananas, le poivron, la banane, le beurre, le vin, le jus, les épices et la sauceline au poisson. Bien mélanger.

Faire cuire à couvert pendant environ 5 minutes à 850 W puis pendant environ 12 minutes à 450 W.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Poisson \ 1 600 g
Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 12 minutes

Poisson sur lit de légumes

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
4 portions

Ingrédients

300 g de carottes râpées
300 g de chou-rave râpé
1 c. à s. d'huile
1 sachet de mélange de 8 herbes (sur-gelé) ou des herbes fraîches (persil, cer-feuil, aneth, marjolaine)
600 g de filet de sébaste
2 c. à s. de jus de citron
Sel
200 g de fromage frais aux herbes
125 ml de lait
125 ml de crème fleurette

Accessoires

Plat avec couvercle
Plat à gratin

Préparation

Mettre les carottes râpées, le chou-rave râpé, l'huile et les herbes dans un plat. Couvrir et laisser cuire 6 minutes à 850 W.

Répartir la moitié des légumes dans un plat à gratin. Arroser le filet de poisson de quelques gouttes de citron et déposer le filet dans le plat. Saler et couvrir avec le reste des légumes.

Mélanger le fromage frais avec le lait et la crème, verser le tout sur la couche de légumes puis enfourner sans couvrir.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 7 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes avec gril
Puissance / Niveau gril : 450 W + niveau 3
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 11 minutes

Poissons

Saumon sur légumes printaniers

Temps de préparation : 55 à 65 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

4 filets de saumon (env. 125 g chacun)
Sel
Poivre quatre couleurs grossièrement moulu
Poudre de curry
1 citron non traité
1 bouquet d'oignons frais
1 botte de carottes
250 g de champignons de Paris
150 g de crème fraîche
80 g de beurre aux herbes

Accessoires

Poêle
Plat à gratin 20 x 30 cm

Préparation

Nettoyer le saumon, le sécher en tamponnant dans du papier absorbant, saler, poivrer et épicer avec le curry. Éplucher le citron en enlevant la peau blanche. Couper le citron en tranches.

Laver, rincer et couper obliquement les oignons grelots. Éplucher, nettoyer et couper en fines tranches les carottes. Laver et couper également en tranches les champignons de Paris.

Mélanger les légumes, faire revenir dans un peu de beurre aux herbes réchauffé, mélanger à la crème fraîche, saler et poivrer.

Verser les légumes dans un plat à gratin et déposer les filets de saumon. Détacher le beurre en noix, répartir sur les

légumes et le saumon, garnir de tranches de citron puis enfourner sans couvrir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes + Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 à 180°C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Conseil

Pour une dégustation parfaite, ajouter quelques petites pommes de terre sautées et une sauce à la moutarde et à l'aneth.

Marmite de poisson

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
4 portions

Ingrédients

750 g de filet de sébaste
3 tomates en rondelles
50 g de jambon en dés
1 à 2 pommes en dés
1 cornichon en dés
1 c. à s. de câpres
20 g de beurre
100 g d'emmental râpé
1 c. à s. de persil, haché

Accessoires

Plat à gratin Ø 30 cm

Préparation

Disposer les rondelles de tomates dans le fond d'un plat à gratin. Disposer le filet de poisson dessus.

Mélanger le jambon, les pommes, le concombre, l'oignon et les câpres et les verser sur le poisson. Verser dessus le fromage mélangé au persil.

Parsemer de miettes de beurre et faire cuire.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Poisson \ Filet de poisson

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 300 W + 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 40 à 45 minutes

Poissons

Paella

Temps de préparation : 120 à 130 minutes

8 portions

Ingrédients

6 c. à s. d'huile d'olive
300 g de blanc de poulet
2 gousses d'ail émincées
2 oignons émincés
300 g de riz long
200 g de petits pois
1 poivron rouge
2 tomates très mûres ou 4 c. à s. de concentré de tomates
1000 ml de bouillon
Sel
Poivre
1 c. à c. de paprika doux
1/2 c. à c. de safran moulu
300 g de rondelles de calamars
200 g de moules
300 g de petites crevettes

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Avec programme automatique :
Mettre tous les ingrédients sauf le bouillon dans le plat en verre.

Démarrer le programme automatique.

Au bout de 30 puis de 60 minutes, verser 500 ml de bouillon en suivant les indications qui s'affichent à l'écran.

Sans programme automatique :
Verser l'huile dans le plat en verre.
Chauffer en mode Chaleur tournante + à 160 °C ou Chaleur sole-voûte 180 °C pendant env. 10 minutes. Ajouter le blanc de poulet coupé en dés, les oi-

gnons et les gousses d'ail et faire cuire env. 20 minutes. Remuer de temps en temps.

Ajouter le riz, les petits pois, le poivron coupé en fines lanières, les tomates coupées en rondelles ou le concentré et verser la moitié du bouillon. Assaisonner avec le sel, le poivre et le safran et faire cuire 30 minutes à découvert. Mélanger de temps en temps.

Ajouter le bouillon restant, les rondelles de calamars, les moules et les crevettes. Bien mélanger le tout puis enfourner sans couvrir pendant 20 minutes.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gratins \ Paëlla \ aliment frais

Durée du programme : env. 90 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 70 à 80 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 70 à 80 minutes

Conseil

Avec du riz complet, le temps de cuisson est allongé de 20 à 30 minutes.

Brochettes de scampis

Temps de préparation : 20 à 25 minutes
4 portions

Ingrédients

12–16 scampis décortiqués
2 c. à s. de jus de citron
12 à 16 champignons de Paris (frais ou en boîte)
12 tranches de filet de porc fumé
75 g de beurre ou de beurre aux herbes liquide
4 longs pics en bois

Accessoires

Grille
Plat en verre

Préparation

Arroser les scampis de quelques gouttes de citron. Laver les champignons de Paris frais ou égoutter ceux en boîte. Rouler les tranches de filet.

Enfoncer alternativement les scampis, les champignons et le filet sur le pics. Badigeonner de beurre. Poser les brochettes sur la grille après avoir placé le plat en verre en dessous. Griller.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Gril
Puissance gril : puissance 3
Niveaux : 2 ou 3 en partant du bas
Temps de cuisson : 5 minutes de chaque côté + 5 minutes de préchauffage

Poissons

Filet de carrelet sur feuilles d'épinards

Temps de préparation : 30 à 40 minutes

2 portions

Ingrédients

300 g de filet de carrelet

2 c. à s. de jus de citron

1 oignon en dés

20 g de beurre

300 g de feuilles d'épinards surgelées

20 g de beurre

20 g de farine

250 ml de bouillon de légumes

2-3 c. à s. de vin blanc

1 jaune d'œuf

100 ml de crème fleurette

150 g d'emmental râpé

Sel

Poivre

Noix de muscade

Accessoires

Marmite

Plat à gratin

Préparation

Badigeonner le filet de carrelet de quelques gouttes de citron, laisser reposer env. 10 minutes. Sécher en tamponnant dans du papier absorbant. Saler, poivrer.

Décongeler les feuilles d'épinards à 600 W pendant env. 6 minutes, bien presser.

Faire revenir et dorer les oignons dans le beurre, ajouter les épinards et laisser cuire environ 5 minutes. Faire fondre le reste du beurre, ajouter la farine et mélanger. Ajouter le bouillon et le vin en continuant de mélanger, porter à ébulli-

tion. Ajouter le fromage et le jaune d'œuf mélangé à la crème. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

Etaler les feuilles d'épinards dans un plat à gratin. Poser le carrelet, couvrir de sauce puis enfourner sans couvrir pendant 11 minutes.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 600 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 6 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 600 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 5 minutes

Phase de cuisson 3 :

Mode de cuisson : Micro-ondes avec gril

Puissance / Puissance gril : 450 W + puissance 3

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Colin en croûte de raifort

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
4 portions

Ingrédients

400 g de carottes
20 g de beurre
Sel
Poivre
4 filets de colin (de 150 g chacun)
1 œuf
1 sachet de sauce blanche
4 c. à c. de raifort

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Couper les carottes en allumettes. Faire brièvement revenir dans le beurre et verser dans un plat à gratin.

Saler et poivrer les filets puis les mettre les uns à côté des autres sur les carottes.

Mélanger le jaune d'œuf, la sauce préparée selon les indications de l'emballage et le raifort puis incorporer délicatement le blanc d'œuf monté en neige.

Verser la sauce obtenue sur le poisson. Cuire à découvert et faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes +
Préchauffage

Poissons

Sandre et sa crème aux herbes

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
pour 6 portions

Ingrédients

1 sandre (env. 1 500 g)
Jus d'1 citron
5 oignons émincés
50 g de beurre
Sel
Poivre noir
60 g de beurre ramolli
1 carotte en dés
30 g de purée d'anchois
1 c. à s. de jus de citron
2 c. à s. de chapelure fine
250 g de crème aigre liquide
2 jaunes d'œuf
5 c. à s. de persil, haché
2 cuil. d'aneth, haché
Papier aluminium très résistant

Accessoires

Marmite
Papier aluminium
Plat en verre

Préparation

Saler le sandre écaillé à l'intérieur et à l'extérieur. Dorer l'oignon dans le beurre, saler et poivrer.

Placer les oignons, la graisse de cuisson, les carottes et 2 c. à s. de persil sur une feuille d'aluminium suffisamment grande puis y déposer le sandre.

Mélanger le beurre mou et la pâte d'anchois. Enduire le poisson de ce mélange, arroser de citron et parsemer de chapelure. Fermer le film alu sans serrer.

Déposer la papillote sur le plat en verre. Mélanger la crème aigre avec les jaunes d'œufs, le sel, le reste de persil et l'aneth

Au bout de 30 minutes environ, ouvrir la papillote, verser la crème sur le poisson et finir la cuisson à découvert.

A servir avec des pommes de terre bouillies et une laitue fraîche, sauce yaourt.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 70 à 75°C

Un effet bœuf

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

Viandes et volailles

Viande : Conseils de préparation et informations

Programmes automatiques

Les pièces pesant moins d'1 kg ne conviennent pas à la cuisson en programme automatique car elles se dessèchent trop vite.

Les viandes sont préparées dans le plat à rôtir en verre, avec ou sans couvercle, ou sur le plat en verre normal. Un message vous guide lorsque vous sélectionnez le programme automatique.

Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide au bout d'un certain temps de cuisson et retirer le couvercle s'il y en avait un. Le cas échéant, un message s'affiche à l'écran.

Avant de la faire cuire, parez la viande en retirant la graisse, la peau et les nerfs. Assaisonnez-la à votre goût puis parsemez-la de miettes de beurre ou de tranches de lard (gibier). Le gibier est plus tendre s'il a mariné une nuit entière, par exemple dans du petit-lait.

Utilisation de la thermosonde (si fournie)

Si le four vous demande d'utiliser la thermosonde, vérifiez que la pointe est plantée au cœur de la partie la plus épaisse de la pièce à rôtir et que la poignée est tournée vers le haut.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez des morceaux de même hauteur. Si vous utilisez la thermosonde, plantez-la dans la pièce de viande la plus épaisse.

Si vous utilisez la thermosonde, le four commence par afficher une estimation du temps nécessaire puis affine ses calculs en fonction du temps réel.

Volailles : Conseils de préparation et informations

Programmes automatiques

Les volailles d'un poids inférieur à 900 g ne se prêtent pas à une cuisson en programme automatique car elles se dessèchent vite.

Assaisonnez la volaille selon vos goûts et badigeonnez-la d'huile à l'aide d'un pinceau avant de la placer dans l'enceinte de cuisson.

Les volailles doivent être enfournées sur le ventre. Dans certains programmes, il faut ajouter du liquide au bout d'un certain temps de cuisson et retirer le couvercle s'il y en avait un. Le cas échéant, un message s'affiche à l'écran.

Utilisation de la thermosonde (si fournie)

Pour la volaille, enfoncez la thermosonde dans la partie la plus épaisse des blancs. La pointe de métal doit être enfoncée complètement à l'endroit le plus charnu et la poignée doit être orientée vers le haut et légèrement inclinée.

Si vous souhaitez cuire plusieurs poulets en même temps, choisissez des poulets de même taille. Piquez la thermosonde dans le poulet le plus gros.

Si vous utilisez la thermosonde, le four commence par afficher une estimation du temps nécessaire puis affine ses calculs en fonction du temps réel.

Viandes et volailles

Rosbif / Filet de bœuf

Temps de préparation : 50 à 70 minutes
6 portions

Ingrédients

1 kg de rosbif ou de filet de bœuf
Sel
Poivre
1 c. à s. de moutarde aux herbes
75 g de beurre

Accessoires

Plat à rôtir (ou plat en verre)
Papier aluminium

Préparation

Saler et poivrer la viande, badigeonner de moutarde, ajouter quelques morceaux de beurre et placer dans un plat à rôtir ou un plat en verre. Mettre la viande dans le four préchauffé sans couvrir puis la faire cuire à point.

En fin de cuisson, enrouler la viande dans du papier aluminium, laisser reposer 10 minutes puis couper en tranches.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Viande \ Bœuf \ Filet de bœuf ou Rosbif \ Viande ou Cuisson à basse température
Durée du programme :
Viande : env. 40 minutes (à point)
Cuisson à basse température : env. 100 minutes (à point)

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 190 à 210 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes + Préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 200 à 220°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 60 minutes + Préchauffage

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde :
40 à 45°C pour une viande saignante
50 à 55°C pour une viande à point
60 à 65°C pour une viande bien cuite

Bœuf en daube

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
6 portions

Ingrédients

1 kg de viande de bœuf dans la culotte
Sel
Poivre
Poivron
1 oignon en dés
1 feuille de laurier
50 g de beurre ramolli
250 ml de bouillon de viande
250 ml d'eau
125 g de crème fraîche
Fécule

Accessoires

Plat à rôtir avec couvercle

Préparation

Frotter vigoureusement la viande avec le sel et le poivre. Badigeonner de beurre et poser dans le plat à rôtir. Ajouter l'oignon et le laurier et faire cuire avec un couvercle.

Au bout de 30 minutes, ajouter le bouillon de viande et la crème fraîche. Enlever le couvercle au bout de 80 minutes et finir la cuisson à découvert.

Détacher et mélanger le fond du rôti avec le reste du bouillon, rajouter de la crème fraîche et de l'eau, lier avec la fécule et servir avec la viande coupée en tranches.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Viande \ Bœuf \ Bœuf en daube
Durée du programme : env. 120 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 100 à 120 minutes
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 100 à 120 minutes
Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 85 à 90 °C

Viandes et volailles

Emincé de bœuf hollandais

Temps de préparation : 250 minutes
pour 6 à 8 portions

Ingrédients

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

Accessoires

Poêle
Plat à rôtir

Préparation

Eplucher les oignons et les émincer.
Faire fondre du beurre dans la poêle, dès que des bulles se forment, ajouter une giclée d'huile et faire chauffer.

Saler et poivrer la viande 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 pendant 3 minutes.

Saupoudrer la viande de farine puis enfourner sans couvrir pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter tout en remuant le bouillon de bœuf et le vinaigre jusqu'à obtention d'une sauce lisse.

Placer la viande dans le plat à rôtir puis enfourner sans couvrir.

Une fois la cuisson terminée, poivrer et saler de nouveau.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Viande \ Bœuf \ Hachis
Niveau : voir affichage
Durée du programme : env. 220 minutes

Autre possibilité de réglage

Préchauffage : oui
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Phase de chauffage : rapide
Niveau inférieur

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Température : 300 W + 180 °C
Temps de cuisson : 210 minutes

Rôti de porc

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
6 portions

Ingrédients

1 kg de rôti de porc (jambon ou noix)
Sel
Poivre
Poivron
1 c. à c. de moutarde
30 g de beurre
100 ml de crème fleurette ou de crème fraîche
Fécule

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Assaisonner la viande avec le sel, le poivre et le paprika puis la badigeonner de moutarde. Couvrir quelques noix de beurre puis la viande disposer dans un plat à rôtir, la couvrir et l'enfourner pendant 30 minutes.

Ajouter la crème fraîche et un peu d'eau, cuire sans couvercle.

Délayer le bouillon de viande dans un peu d'eau puis lier avec la fécule.

Couper la viande en tranches et servir avec les sucs de cuisson délayés dans un peu d'eau si nécessaire.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Viande \ Porc \ Rôti de jambon
Durée du programme : env. 100 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 100 à 130 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 100 à 130 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 80 à 85 °C

Viandes et volailles

Filet de porc sauce roquefort

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
2 portions

Ingrédients

500 g de filet de porc
Sel
Poivre
3 c. à s. d'huile
2 oignons émincés
50 ml de vin blanc
125 ml de crème fleurette
200 g de roquefort
2 c. à s. de roux
2 c. à s. de persil, haché

Préparation

Avec programme automatique :
Mettre tous les ingrédients sauf la viande dans un plat puis remuer.

Poser la viande sur ce mélange puis laisser cuire.

Sans programme automatique :
Placer l'oignon et l'huile dans un plat, couvrir puis enfourner 5 minutes à 850 W. Retourner le filet de porc dans le mélange. Mouiller avec le vin, cuire pendant 10 minutes à 450 W.

Ecraser un peu le roquefort à la fourchette, mélanger avec la crème et le roux, ajouter à la viande et mélanger au vin. Cuire à 450 W pendant environ 5 minutes. Mélanger de temps en temps.

Découper le filet en tranches, arroser de sauce et parsemer de persil.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Viande \ 1 000 g
Durée du programme : env. 22 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes

Filet de porc en crouste

Temps de préparation : 90 à 100 minutes
4 portions

Ingrédients

2 filets de porc (300 g chacun)
Sel
Poivre
Poivron
50 g de beurre
75 g de lardons
1 oignon en dés
400 g de champignons coupés en lamelles
4 tomates (en conserve)
1 c. à s. de persil, haché
450 g de pâte feuilletée

Pour dorer

1 jaune d'œuf
4 c. à s. de lait

Accessoires

Poêle
Plat en verre

Préparation

Assaisonner les filets avec le sel, le poivre et le paprika. Les saisir brièvement à la poêle dans du beurre puis les retirer.

Faire rissoler le lard et les oignons dans le jus de cuisson. Faire revenir les lamelles de champignon et les tomates en dés, assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika.

Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné et découper 2 rectangles (environ 30 x 20 cm chacun). Poser un filet sur chaque rectangle. Répartir la farce sur les filets de porc. Rabattre la

pâte sur la viande et la farce et bien sceller les bords. Décorer la pâte feuilletée en découpant des motifs dans les restes de pâte.

Poser les feuilletés sur un plat en verre rincé à l'eau, les enduire avec le mélange oeuf-lait et les dorer au four.

Pour servir, couper les filets en tranches.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Viande \ Viande \ Filet de porc en croûte

Durée du programme : env. 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 à 200°C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes +
Préchauffage

Température à cœur si vous utilisez la
thermosonde : 70 °C

Viandes et volailles

Pain de viande au paprika

Temps de préparation : 80 à 90 minutes
6 portions

Ingrédients

300 g de viande de bœuf hachée
300 g de chair à saucisse
1 petit pain
2 œufs
2 c. à s. de paprika doux
1/2 c. à c. de paprika fort
Sel
Poivre
3 c. à s. d'huile
2 oignons finement émincés
50 g de lard de jambon, en dés
1 poivron rouge coupé en dés
1 boîte de champignons de Paris en lamelles (poids égoutté : 250 g)
125 g d'emmental en dés
250 ml de bouillon

Accessoires

Poêle
Plat en verre

Préparation

Chauffer l'huile et le lard dans une poêle, faire revenir l'oignon. Ajouter le poivron coupés en petits dés et les champignons égouttés. Une fois le mélange refroidi, incorporer les dés de fromage.

Faire tremper le petit pain 10 minutes dans l'eau froide. Le presser pour l'égoutter et l'ajouter à la viande hachée, à la chair, aux œufs, aux deux paprikas, au sel et au poivre.

Ajouter le mélange de légumes à la viande hachée. Mélanger le tout puis former un pain ovale. Disposer le pain

de viande sur le plat en verre préalablement enduit de beurre puis laisser cuire à découvert.

Ajouter le bouillon après 20 minutes.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Viande \ Pain de viande

Durée du programme : env. 45 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W + 160 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 75 à 85 °C

Pain de viande hachée

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
6 à 8 parts

Ingrédients

1 kg de viande hachée
3 œufs
200 g de chapelure
5 g de paprika
Sel
Poivre

Accessoires

Plat multi-usages

Préparation

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

Pour terminer, former une miche semblable à un pain et faire cuire.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Viande \ Pain de viande
Niveau : voir affichage
Durée du programme : 65 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 220 °C
Temps de cuisson : 12 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 150 W + 160 °C
Temps de cuisson : 45 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Gril
Température : Niveau 3
Temps de cuisson : 5 à 10 minutes

Viandes et volailles

Veau à la crème

Temps de préparation : 130 à 140 minutes

6 portions

Ingrédients

1 kg de rôti de veau (jarret ou noix)

1 c. à c. rase de sel

1/2 c. à c. de poivre blanc

2 c. à c. de paprika doux

1 c. à c. de beurre

2 oignons

2 carottes

2 tomates

2 os de veau

750 ml de bouillon ou de fond

250 ml de crème fleurette

Fécule

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Assaisonner la viande avec le sel, le poivre et le paprika. L'enduire de beurre et la poser dans le plat à rôtir. Éplucher et couper en gros morceaux les carottes, les oignons et les tomates et ajouter à la viande avec les os.

Au bout de 30 minutes, verser 1/4 l de bouillon ou de fond environ. Répéter toutes les 30 minutes. Enfin, ajouter la crème.

Délayer le bouillon de viande dans un peu d'eau puis lier avec la fécule.

Couper la viande en tranches et servir avec les sucs de cuisson délayés dans un peu d'eau si nécessaire.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Viande \ Veau \ Veau en daube

Durée du programme : env. 90 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 90 à 120 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 90 à 120 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 75 à 80 °C

Conseil

Vous pouvez aussi préparer un rôti roulé de veau avec cette recette. Il vous suffit de choisir le programme automatique Viande \ Veau \ Rôti roulé de veau.

Jarret de veau

Temps de préparation : 120 à 130 minutes
pour 5 parts

Ingrédients

1 jarret de veau (env. 1,5 kg)
Sel
Poivre noir
40 g de beurre fondu
2 carottes
100 g de céleri
1 oignon
3 clous de girofle
250 ml d'eau chaude
1/2 bouquet de persil
2 c. à s. de crème aigre
Fécule

Accessoires

Plat en verre
ou plat à rôtir

Avec programme automatique

Rincer le jarret, éponger, saler et poivrer et enduire de beurre. Placer la viande dans un plat à rôtir ou un plat en verre.

Ajouter les légumes émincés en petits morceaux, l'oignon piqué des clous de girofle, l'eau et le persil et finir la cuisson.

Mouiller le fond de cuisson avec de l'eau et la crème aigre, lier avec la fécule.

Sans programme automatique

Rincer le jarret, éponger, saler et poivrer et enduire de beurre. Placer la viande dans un plat à rôtir ou un plat en verre. Cuire pendant env. 60 minutes.

Ajouter les légumes émincés en petits morceaux, l'oignon piqué des clous de girofle, l'eau et le persil et finir la cuisson.

Mouiller le fond de cuisson avec de l'eau et la crème aigre, lier avec la fécule.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Viande \ Veau \ Jarret de veau

Durée du programme : env. 70 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 100 à 130 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 100 à 130 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 80 à 85 °C

Viandes et volailles

Gigot

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
6 portions

Ingrédients

1 gigot (env. 1,5 kg)
Sel
Poivre
3 cuil à soupe d'herbes de Provence
2 gousses d'ail écrasées
30 g de beurre fondu
100 ml de vin rouge
50 g de crème aigre liquide
150 ml de bouillon de bœuf
Fécule

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Enlever la peau du gigot, frotter vigoureusement avec le sel, le poivre, les herbes de Provence et les gousses d'ail écrasées. Badigeonner de beurre et poser dans un plat à rôtir. Laisser cuire à couvert pendant env. 30 minutes.

Ajouter le vin rouge, le bouillon et la crème fraîche, poursuivre la cuisson sans couvercle.

Délayer le bouillon de viande dans un peu d'eau puis lier avec la fécule.

Couper la viande en tranches et servir avec les sucs de cuisson délayés dans un peu d'eau si nécessaire.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Viande \ Agneau \ Gigot
Durée du programme : env. 80 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 90 à 120 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 90 à 120 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 80 à 85 °C (cuisson rosée : 70 à 75 °C)

Selle d'agneau en croûte herbes-moutarde

Temps de préparation : 80 à 90 minutes
6 portions

Ingrédients

1,2 kg de selle d'agneau non désossée
Sel
Poivre
20 g de beurre ramolli
125 ml de vin rouge
125 g de crème fraîche

Ingrédients pour la croûte aux herbes

3 tranches de pain de mie
2 c. à s. de persil, haché
1 c. à c. de thym, haché
1 œuf
2 c. à s. de moutarde aux herbes

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Pour la croûte aux herbes, couper les croûtes du pain de mie et réduire les tranches en miettes. Bien mélanger les miettes avec les herbes, la moutarde et l'œuf.

Avec programme automatique :
Étaler la croûte aux herbes sur la viande, ajouter la crème fraîche et la moitié du vin rouge puis cuire à découvert.

Sans programme automatique :
Frotter la selle d'agneau avec le sel et le poivre. Poser la selle, viande vers le haut dans un plat à rôtir et la badigeonner de beurre. Cuire à découvert dans le four préchauffé pendant environ 15 minutes. Badigeonner ensuite la croûte aux herbes sur la viande, ajouter

la crème fraîche, la moitié du vin rouge et le bouillon. Poursuivre la cuisson pendant env. 40 minutes.

Après la cuisson, déglacer avec le reste du vin rouge et de l'eau et lier avec la fécule.

Découper la croûte d'herbes en longueur et séparer la viande de l'os avec un couteau aiguisé.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Viande \ Agneau \ Selle d'agneau

Durée du programme : env. 45 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes +
Préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 50 à 70 minutes +
Préchauffage

Température à cœur si vous utilisez la
thermosonde : 70 à 80 °C

Viandes et volailles

Canard à l'orange

Temps de préparation : 130 à 140 minutes

4 portions

Ingrédients

1 canard (2 kg)

Sel

Poivre

Thym

3 oranges pelées et coupées en dés

2 pommes pelées et coupées en dés

1 feuille de laurier

125 ml de vin blanc

350 ml de bouillon de volaille

125 ml de jus d'orange

Fécule

Décoration

1 orange non épluchée coupée en fines rondelles

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Nettoyer le canard puis l'assaisonner avec sel, poivre et thym. Farcir le canard avec les dés d'orange et de pomme ainsi que la feuille de laurier.

Poser le canard sur le ventre dans le plat à rôtir puis enfourner sans couvrir. Retourner à mi-cuisson, ajouter un peu de vin puis du bouillon et poursuivre la cuisson à découvert.

Sortir le canard, diluer le fond de cuisson avec le vin, le bouillon et le jus d'orange puis lier avec la fécule.

Découper le canard. Décorer avec les rondelles d'orange. Servir avec la sauce à part.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Volaille \ Canard \ 1,5 kg - 2,5 kg

Durée du programme : env. 70 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante + Puissance / Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur

Temps de cuisson : 80 à 100 minutes

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 150 W + 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 60 à 75 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 90 à 110 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 85 à 90 °C

Poulet aux épices

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
2 portions

Ingrédients

1 poulet (environ 1 kg)
Sel, paprika, curry
2 à 3 c. à s. d'huile
100 ml de crème fleurette ou de crème fraîche
Fécule

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Mélanger l'huile ou le beurre avec le sel, le paprika et le curry. Badigeonner le poulet avec ce mélange. Poser le poulet sur le ventre dans un plat à rôtir et laisser cuire à découvert. Au bout d'une vingtaine de minutes, retourner, ajouter un peu de crème puis poursuivre la cuisson, toujours à découvert.

Ajouter au fond de sauce le reste de crème et d'eau, lier avec un peu de fécule puis servir avec le poulet découpé en morceaux.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Volaille \ Poulet \ aliment entier \ 0,8 kg - 1,2 kg
Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W + 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Mode de cuisson : Turbogril
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 60 à 70 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 85 à 90 °C

Viandes et volailles

Poulet mariné aux épices et aubergines à l'orientale

Temps de préparation : 70 à 80 minutes, + 4 heures dans marinade
4 portions

Ingrédients

1 oignon
2 gousses d'ail
10 g de gingembre frais
1 petite aubergine
8 dattes fraîches
1 bouquet de persil
4 blancs de poulet
2 c. à s. $\frac{1}{2}$ d'huile d'olive
1 c. à s. et un quart de cumin
1 c. à c. de curcuma
1 c. à c. et un quart de paprika doux en poudre
2 c. à s. $\frac{1}{2}$ d'huile d'olive
2 c. à s. $\frac{1}{2}$ de miel
2 c. à s. $\frac{1}{2}$ de jus de citron
Sel
Poivre
125 ml de yaourt

Saupoudrage

2 c. à s. $\frac{1}{2}$ de persil finement haché

Accessoires

Plat à gratin

Préparation

Couper les blancs de poulet. Les laisser mariner dans l'huile, l'ail, le gingembre, le cumin, le curcuma et le paprika et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures.

Éplucher l'oignon et l'ail. Couper l'oignon en deux puis en tranches fines. Ecraser l'ail dans un presse-ail. Râper finement le gingembre. Couper l'aubergine en dés. Dénoyer les dates et les couper en quatre. Hacher finement le persil.

Mettre l'oignon, l'aubergine et l'huile d'olive dans un plat puis enfourner sans couvrir.

Ajouter le miel, les dates, le poulet, bien mélanger et poursuivre la cuisson à découvert.

Ajouter la moitié du jus de citron avant de servir, rectifier l'assaisonnement et laisser reposer 5 minutes.

Mélanger le yaourt avec le reste du jus de citron et verser sur le poulet. Garnir avec du persil et servir avec du cous-cous ou du riz.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Volaille \ Poulet \ Poulet aux aubergines

Durée du programme : env. 28 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 600 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 8 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 300 W + 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 17 à 23 minutes

Viandes et volailles

Poulet à la moutarde

Temps de préparation : 30 à 35 minutes
2 portions

Ingrédients

250 g de crème fraîche
4 c. à s. de moutarde à l'ancienne
1 gousse d'ail écrasée
Sel
1/2 c. à c. de feuilles de sauge
4 filets de poulet (d'environ 125 g chacun)

Préparation

Mélanger la crème fraîche, la moutarde, l'ail, le sel et la sauge dans le plat de cuisson.

Passer les blancs dans la crème de moutarde. Couvrir et enfourner pendant 4 minutes environ à 850 W puis pendant 12 minutes à 450 W.

Retourner les blancs à mi-cuisson puis les arroser de crème.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Cuisson avec micro-ondes \ Volaille \ 800 g

Durée du programme : env. 11 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 4 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 450 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 12 minutes

Dinde farcie

Temps de préparation : 190 à 200 minutes
8 portions

Ingrédients

1 dinde préparée (env. 3,5 kg)
Sel
Crème fraîche
Fécule

Ingrédients de la farce

30 ml d'huile
3 oignons émincés (150 g)
125 g de riz
150 g de pistaches
150 g de raisins secs
2 c. à s. de Madère

Ingrédients pour la sauce

125 ml de crème fleurette
125 ml de bouillon
3 c. à s. de sauceline

Accessoires

Marmite
Plat en verre

Préparation

Faire cuire le riz. Verser le madère sur les raisins secs. Faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter le riz, les pistaches et les raisins au madère, bien mélanger.

Farcir la dinde avec ce mélange. Frotter la dinde avec du sel et et la disposer sur le plat en verre, blancs vers le bas.

Retourner la dinde au bout d'une heure environ puis l'arroser avec le jus de cuisson. Pendant le rôtissage, l'arroser toutes les 30 minutes avec le jus de cuisson.

Délayer le jus de cuisson avec de l'eau puis mélanger avec la crème fraîche et la fécule pour confectionner une sauce. Assaisonner selon vos goûts.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Volaille \ Dinde \ aliment entier, avec farce
Durée du programme : env. 160 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 160 à 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 150 à 180 minutes
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 150 à 180 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 85 °C

Conseil

Pour cuire une dinde non farcie, utilisez le programme automatique Volaille \ Dinde \ aliment entier.

Viandes et volailles

Escalope de dinde farcie au mascarpone et aux herbes

Temps de préparation : 95 à 105 minutes

4 portions

Ingrédients

1 kg de blancs de dinde

Ingrédients du fourrage

100 g de mascarpone

3 c. à s. de gruau de sarrasin

3 c. à s. de crème fraîche

1 jaune d'œuf

1 petit oignon finement émincé

2 c. à s. de persil, haché

2 cuil. d'aneth, haché

Sel

Poivre blanc

Poivron

2 c. à s. d'huile

1 gousse d'ail

Ingrédients pour la sauce

125 ml de crème fleurette

125 ml de bouillon

3 c. à s. de liant pour sauce blanche

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Ouvrir le blanc par le côté avec un couteau.

Mélanger le mascarpone, le gruau de sarrasin, la crème fraîche, le jaune d'œuf, l'oignon et les herbes. Saler et poivrer.

Fourrer le blanc avec cette préparation. Fermer avec des piques en bois ou du fil de cuisine.

Ecraser l'ail avec un peu de sel, mélanger avec du poivre, du paprika et de l'huile. Badigeonner la viande avec ce mélange. Poser dans un plat à rôtir puis enfourner sans couvrir et retourner de temps en temps.

Mouiller le fond de cuisson avec la crème et le bouillon, lier avec de la sauceline et servir avec la viande coupée en tranches.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Volaille \ Dinde \ Blanc

Durée du programme : env. 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 70 à 80 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 180 à 200°C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 70 à 80 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 80 à 85 °C

Cuisse de dinde au chutney

Temps de préparation : 120 à 130 minutes
2 à 3 parts

Ingrédients

1 cuisse de dinde (env. 1,2 kg)
Sel
Poivre
30 g de beurre
200 ml de crème fleurette
200 g de chutney d'abricot ou de mangue
250 ml d'eau
1 boîte d'oreillons d'abricots (280 g) ou de quartiers de mangue

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Saler et poivrer la cuisse de dinde puis la déposer dans un plat à rôtir. Ajouter quelques noix de beurre puis enfourner sans couvrir pendant 1 heure environ. Ajouter la crème et laisser cuire encore 15 minutes.

Ajouter le chutney, faire cuire à découvert une quinzaine de minutes. Sortir la viande.

Délayer les sucs de viande avec de l'eau, lier éventuellement avec un peu de fécule même si le chutney lie déjà très bien la sauce.

Ajouter les abricots ou la mangue à la sauce, chauffer dresser avec deux fines tranches de viande.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Volaille \ Dinde \ Cuisse
Durée du programme : env. 80 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 90 à 120 minutes
Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 85 à 90 °C

Conseil

Vous pouvez aussi préparer vous-même le chutney d'abricot ou de mangue. Vous trouverez la recette dans la rubrique "Sauces et chutneys".

Viandes et volailles

Cuisses de lièvre

Temps de préparation : 75 à 85 minutes (+ 12 heures de macération)
2 portions

Ingrédients

2 cuisses de lièvre (poids total env. 750 g)
500 ml de petit lait
Sel
Poivre
6 baies de genévrier
2 feuilles de laurier
50 g de lard gras ou maigre en tranches
50 ml de vin rouge
100 ml de crème fleurette ou de crème fraîche
150 ml d'eau
Fécule

Accessoires

Plat à rôtir avec couvercle

Préparation

Faire mariner les cuisses de lièvre pendant env. 12 heures dans le petit-lait en les retournant plusieurs fois.

Retirer la peau, assaisonner la viande avec le sel, le poivre. Entourer des tranches de lard et poser dans un plat à rôtir. Ajouter les baies de genévrier et les feuilles de laurier. Cuire couvert pendant env. 15 minutes. Retourner la viande, ajouter un peu de vin rouge, d'eau et de crème et terminer la cuisson à découvert.

Ajouter le reste du vin rouge au fond de sauce, rajouter le reste de crème fraîche et de l'eau, ajouter la fécule préalablement liée et servir avec la viande coupée en tranches.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gibier \ Cuisse de lièvre
Durée du programme : env. 55 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 200 à 220°C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 75 à 80 °C

Râble de lièvre

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
4 portions

Ingrédients

1 râble de lièvre (env. 750 g)
Sel
Poivre
50 g de tranches de lard maigre
2 feuilles de laurier
6 baies de genévrier
100 ml de crème fleurette
3 c. à s. de vin rouge
150 à 400 ml de bouillon de bœuf
Fécule

Accessoires

Plat à rôtir avec couvercle

Préparation

Retirer la peau, saler et poivrer. Entourer la viande avec les tranches de lard, poser dans un plat à rôtir puis ajouter les baies de genévrier, le sel et le poivre. Couvrir et cuire pendant 20 minutes environ.

Retourner la viande, ajouter la crème et le bouillon puis terminer la cuisson à découvert.

Retirer la viande. Ajouter le reste d'eau et de vin rouge au fond de sauce puis lier avec la fécule.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gibier \ Râble de lièvre
Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 200 à 220°C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes + Préchauffage

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 72 à 78 °C

Viandes et volailles

Lapin à la moutarde

Temps de préparation : 95 à 105 minutes
4 à 6 portions

Ingrédients

1,3 kg de lapin coupé en morceaux
Sel
Poivre noir
3 c. à s. de moutarde de Dijon
100 g de lard de jambon, en dés
30 g de beurre
1 c. à s. de farine
2 oignons émincés
250 ml de vin blanc
1 c. à c. de thym
3 c. à s. de crème fraîche

Accessoires

Plat à rôtir avec couvercle

Préparation

Saler et poivrer les morceaux de lapin et badigeonner avec 2 c. à s. de moutarde.

Dans le plat à rôtir, faire rissoler les lardons dans du beurre, y ajouter les morceaux de lapin, les faire dorer de tous côtés puis saupoudrer le tout avec la farine. Ajouter enfin les oignons coupés en dés, le thym et le vin puis enfourner sans couvrir.

Retirer la viande, ajouter le reste de moutarde, la crème fraîche et un peu d'eau ou de bouillon au fond de sauce puis lier avec la fécule.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gibier \ Morceaux de lapin
Durée du programme : 35 minutes env.

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Selle de chevreuil / de cerf

Temps de préparation : 100 à 120 minutes (+ 24 heures de macération)
6 portions

Ingrédients

2 kg de selle de chevreuil ou de cerf
1,5 à 2 l de petit lait
8 baies de genévrier
2 feuilles de laurier
3 grains de poivre
Sel
Poivre
30 g de beurre fondu
100 g de tranches de lard maigre
125 ml de vin rouge
500 ml d'eau
125 g de crème aigre ou de crème fraîche
Fécule
6 demi-poires
6 c. à c. de confiture d'airelles rouges

Accessoires

Plat à rôtir

Préparation

Enlever la peau de la viande. Faire macérer la selle dans le petit-lait pendant 24 heures, retourner plusieurs fois. Rincer la viande sous l'eau froide, sécher dans du papier absorbant. Assaisonner avec du sel ou du poivre, enduire de beurre et couvrir avec les tranches de lard.

Déposer dans un plat à rôtir, ajouter les baies de genévrier et les feuilles de laurier, cuire pendant environ 15 minutes. Ajouter un peu de vin rouge, d'eau et de crème fraîche, terminer la cuisson à découvert.

Ajouter le reste du vin rouge au fond de sauce, rajouter de la crème fraîche et de l'eau, lier avec la fécule et servir avec la viande coupée en tranches.

Réchauffer légèrement les poires, les poser faces creuses vers le haut autour de la viande. Remplir les poires avec la confiture d'airelles.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Gibier \ Selle de chevreuil \ ou Selle de cerf

Durée du programme : env. 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 180 à 200°C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Température à cœur si vous utilisez la thermosonde : 70 à 78 °C

Accompagnements et légumes

Des seconds rôles indispensables

Le fait que chaque jour ou presque, sans nous lasser, nous consommons des pommes de terre, du riz et des pâtes montre déjà combien ces aliments sont essentiels à notre bien-être et à une alimentation saine et équilibrée. Ces seconds rôles indispensables sont employés dans les recettes les plus diverses. Ils y donnent la réplique aux légumes, dont l'offre toujours plus riche en formes et en couleurs en provenance du monde entier, égaie les étals de nos marchés, équilibre les saveurs de nos assiettes ainsi que nos apports nutritionnels, et contribue à rendre nos repas si appétissants,

Conseils de préparation et informations

Le micro-ondes est parfaitement adapté à la cuisson des légumes frais ou surgelés qui gardent leur fraîcheur, leur croquant, de belles couleurs vives et un goût authentique. Par ailleurs la perte en vitamines est minime si vous choisissez un bref temps de cuisson.

Pour les légumes et les accompagnements, il faut compter environ par personne :

- 200 g de légumes
- 150 g de pommes de terre épluchées
- 40–50 g de riz
- 50–60 g de pâtes

Le rôle joué par les légumes dans notre alimentation est essentiel : riches en vitamines et en minéraux mais surtout en glucides, également indispensables de par leur teneur en fibres. La partie située juste sous la peau est particulièrement riche en vitamines. Epluchez-les le moins possible et lavez-les avant de les couper, faute de quoi les surfaces accessibles du légume sont plus importantes et vous perdez plus d'éléments nutritifs.

Laver brièvement les légumes et ne pas les laisser tremper dans l'eau. Les vitamines des groupes B et C sont hydrosolubles et donc très fragiles.

Les vitamines des groupes A, D, E et K sont liposolubles. Des légumes riches en vitamine A tels que les carottes par exemple doivent être consommés avec un peu de matières grasses pour que notre organisme soit capable d'utiliser cette vitamine.

Les pommes de terre, les pâtes et le riz sont des accompagnements très courants. On trouve des pommes de terre à chair ferme, semi-ferme ou farineuse. Les premières se dégustent surtout en salades, en robe des champs ou en pommes de terre sautées.

Les pommes de terre à chair semi-ferme sont parfaites en gratins et les pommes de terre farineuses, qui contiennent plus d'amidon, sont idéales pour les soupes, les purées et les plats avec pommes de terre râpées.

En général, le volume du riz triple pendant la cuisson. Les pâtes et le riz complets doivent cuire entre 5 et 10 minutes de plus que le riz blanc ou la farine raffinée.

Cuire des légumes au micro-ondes

Mettre les légumes nettoyés et coupés dans un plat. Si nécessaire, ajouter 3 à 4 cuillères à soupe d'eau et un peu de sel. Les légumes frais sont plus riches en eau que les légumes stockés depuis plusieurs jours. Compenser une moindre teneur en eau en ajoutant un peu plus de liquide. Couvrir et porter les légumes à ébullition à 850 W puis baisser à 450 W et terminer la cuisson. Une fois cuits, laisser les légumes reposer pendant 2 minutes environ pour que les températures s'équilibrent.

Vous trouverez les temps de cuisson des différentes sortes de légumes dans le "Tableau de cuisson des aliments" du mode d'emploi.

Les durées indiquées sont valables pour les légumes frais. Ajoutez 3 minutes environ s'il s'agit de légumes surgelés. Ces données sont données à titre indicatif uniquement. Elles peuvent varier selon la température de départ et la qualité (fraîcheur, taille) des aliments.

Accompagnements et légumes

Aubergines farcies

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
4 portions

Ingrédients

3 à 4 aubergines
Huile

Ingrédients de la farce

2 oignons émincés
20 g de beurre ou d'huile
300 g de viande de bœuf hachée
250 g de champignons de Paris en lamelles
200 g de concentré de tomate
250 ml de crème fleurette
Sel
Poivre
150 g d'emmental râpé

Accessoires

Poêle
Plat à gratin

Préparation

Couper les aubergines dans le sens de la longueur en tranches d'1 cm d'épaisseur. Saler les tranches et laisser reposer env. 10 minutes. Essuyer avec du papier absorbant et saisir brièvement dans l'huile chaude. Disposer les tranches les unes à côté des autres dans un plat à gratin.

Faire revenir les oignons dans de l'huile ou du beurre. Ajouter la viande hachée, la laisser saisir puis y mettre les champignons de Paris et le concentré de tomates. Enfin, verser la crème et parsemer d'épices.

Répartir la préparation sur les tranches d'aubergines. Parsemer de fromage et dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W +
180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 15 à 18 minutes

Pommes de terre au four

Temps de préparation : 35 minutes

4 portions

Ingrédients

4 pommes de terre au four (d'env.

190 g chacune)

1 c. à s. d'huile

Sel

Poivre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Mélanger le sel et le poivre, frotter les pommes de terres avec ce mélange et les percer plusieurs fois avec une fourchette.

Disposer les pommes de terre sur le plat en verre. Mettre dans le four vapeur préchauffé puis laisser cuire.

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

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Garnitures \ Pommes de terre \ Pommes de terre au four

Durée du programme : env. 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 200 °C

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 300 W +
200 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Accompagnements et légumes

Chou-fleur sauce moutarde

Temps de préparation : 35 à 45 minutes
4 portions

Ingrédients

1 tête de chou-fleur
250 ml de bouillon de viande
100 ml de crème fleurette
30 g de beurre
20 g de farine
3 c. à s. de moutarde granuleuse ou douce
Sel
Poivre
Un peu de sucre

Préparation

Découper le chou-fleur en morceaux, verser dans un plat avec 3 c. à s. d'eau, couvrir puis enfourner 6 minutes à 850 W et 10 minutes à 450 W. Jeter l'eau.

Pétrir le beurre et la farine jusqu'à obtention d'une boule lisse. Mettre dans un plat avec le bouillon, la crème, la moutarde et les épices. Cuire à couvert à 850 W pendant env. 5 minutes. Bien mélanger la sauce.

Servir la sauce et le chou-fleur séparément ou verser la sauce sur les morceaux de chou-fleur.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 6 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes

Haricots gratinés

Temps de préparation : 35 à 45 minutes
6 portions

Ingrédients

500 g de haricots verts (surgelés)
3 tomates coupées en dés
2 à 3 c. à s. d'huile d'olive
50 g de chapelure
Sel
Poivre noir
1 c. à c. de thym

Accessoires

Plat à gratin

Préparation

Mettre les haricots dans un plat avec 3 c. à s. d'eau et un peu de sel. Couvrir puis enfourner 5 minutes à 850 W et 8 minutes à 450 W. Les haricots ne doivent pas être trop mous. Égoutter puis verser dans un plat à gratin.

Mélanger les dés de tomates, l'huile, la chapelure et les épices. Verser sur les haricots, cuire et laisser dorer.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Gril
Température : Niveau 3
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes +
5 minutes de préchauffage

Accompagnements et légumes

Endives au jambon

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
4 portions

Ingrédients

8 petites endives
Sel
8 tranches de jambon blanc
8 tranches de fromage
50 ml de crème fleurette
Sel
Poivre du moulin
50 g de chapelure
1 c. à s. de beurre

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Nettoyer les endives, enlever le tronc et blanchir 5 minutes environ dans l'eau bouillante salée. Couper le jambon en deux et les tranches de fromage. Couper les endives en deux, les enrouler dans le jambon et le fromage puis les poser dans un plat à gratin.

Mélanger la crème, le sel et le poivre. Verser sur les endives puis enfourner sans couvrir.

Faire fondre le beurre, y faire dorer la chapelure, en saupoudrer les endives puis servir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante
+Mode de cuisson :
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Gnocchi

Temps de préparation : 35 à 45 minutes
4 portions

Ingrédients

250 ml de lait
250 ml d'eau
1/2 c. à c. de sel
250 g de semoule de blé dur
2 jaunes d'œuf
20 g de beurre
100 g d'emmental ou de gouda râpé

Accessoires

Plat à gratin

Préparation

Mélanger le lait, l'eau, le sel et la semoule dans un plat. Cuire avec couvercle à 850 W pendant 6 minutes environ puis de nouveau 10 minutes à 150 W.

Incorporer le jaune d'œuf et détacher des gnocchis de la pâte avec deux cuillères à soupe trempées dans l'eau bouillante. Disposer les gnocchis proches les uns des autres dans un plat à gratin plat et préalablement enduit de beurre.

Parsemer de fromage, ajouter des noix de beurre, faire cuire et dorer à découvert sous le gril préchauffé pendant 10 minutes environ.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 6 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 150 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Gril
Température : Niveau 3
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes + 5 minutes de préchauffage

Accompagnements et légumes

Spätzle gratinés aux herbes

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
pour 4 à 5 portions

Ingrédients

500 g de farine
200 ml d'eau
5 œufs
Sel
3 c. à s. d'herbes mélangées et hachées (exemple : persil, ail, cerfeuil...)
3 oignons
2 c. à s. d'huile d'olive
200 g de fromage râpé

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Mélanger la farine, les œufs, le sel et les herbes jusqu'à obtention d'une pâte consistante.

Râper la pâte et mettre les morceaux dans l'eau salée bouillante ou utiliser une râpe à spätzle. Selon la taille, cuire les spätzle env. 3 à 5 minutes et bien égoutter.

Éplucher, couper et faire revenir les oignons dans l'huile.

Former des couches en alternant les spätzle, les oignons et le fromage dans un moule à gratin préalablement enduit de beurre. Utiliser uniquement du fromage pour la dernière couche. Enfin, cuire et faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Concombres et leur duo de sauces

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

4 portions

Ingrédients

2 concombres (de 300 g chacun)

Ingrédients pour la sauce à l'aneth

100 g de crème fraîche

2 c. à c. d'aneth haché

Sel

Ingrédients pour la sauce à l'estragon

100 g de crème fraîche

200 ml de crème fleurette

200 ml de bouillon de légumes

2 c. à c. d'estragon haché

Sel

Poivre

Réglage recommandé

Concombres :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 5 minutes

Sauce à l'estragon :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 5 minutes

Préparation

Éplucher les concombres selon les goûts. Couper en deux dans le sens de la longueur puis les épépiner avec une cuillère à café. Couper les concombres en lanières d'un demi centimètre d'épaisseur. Les répartir dans un plat puis enfourner 5 minutes à 850 W sans couvrir.

Sauce à l'aneth : mélanger la crème fraîche, l'aneth et le sel puis verser la sauce sur les concombres cuits.

Sauce à l'estragon, mélanger la crème fraîche, la crème fleurette, le bouillon de légumes, l'estragon, le sel et le poivre. Cuire 5 minutes à découvert à 850 W puis verser la sauce sur les concombres cuits.

Accompagnements et légumes

Gratin de pommes de terre au fromage

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
4 portions

Ingrédients

500 g de pommes de terre farineuses
épluchées
250 ml de crème fleurette
125 g de crème fraîche
150 g d'emmental râpé
1 gousse d'ail
Sel
Poivre noir
Noix de muscade

Accessoires

Plat à gratin Ø 24 cm

Préparation

Couper les pommes de terre en fines tranches. Mélanger avec environ 2/3 du fromage râpé.

Verser le mélange dans un plat à gratin préalablement enduit de beurre et frotté à l'ail.

Mélanger la crème fleurette, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade et verser uniformément sur les pommes de terre. Répartir le reste du fromage et faire gratiner à découvert.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques
Programme : Gratins \ Gratin de pommes de terre \ hauteur ...
Durée du programme : env. 44 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W + 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 à 200°C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Conseil

Version allégée : répartir 750 g de pommes de terre en tranches dans un plat à gratin préalablement enduit de beurre. Assaisonner avec du sel et du poivre, verser 250 ml de bouillon de légumes, faire cuire comme indiqué ci-dessus. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, parsemer 3 c. à s. de parmesan.

Gratin de chou-rave et de cresson

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
4 portions

Ingrédients

800 g de chou-rave
Beurre pour le moule
2 échalotes émincées
100 g de tranches de lard
2 c. à s. d'huile
200 ml de bouillon de légumes
150 g de crème fraîche
Poivre du moulin
Noix de muscade moulue
80 g de fromage râpé
1 botte de cresson

Accessoires

Plat à gratin
Marmite

Préparation

Éplucher le chou-rave en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur et faire des couches en répartissant en éventail dans un plat à gratin préalablement enduit de beurre.

Couper le lard en dés et saisir dans l'huile avec les échalotes. Verser le bouillon, velouter avec la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement avec le poivre et la noix de muscade.

Verser la sauce sur le chou-rave, parsemer de fromage. Faire cuire et dorer.

Parsemer le cresson sur le gratin puis servir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Conseil

Ce gratin est délicieux avec des escalopes, des saucisses à griller ou des pommes de terre.

Accompagnements et légumes

Gratin de choux de Bruxelles

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
4 portions

Ingrédients

750 g de choux de Bruxelles
250 g de tomates coupées en dés
250 ml de bouillon de légumes
150 g de fromage fondu aux herbes
Sel
Poivre
Noix de muscade
100 g d'emmental râpé

Accessoires

Plat à gratin
Marmite

Préparation

Mettre les choux dans un saladier avec 5 c. à s. d'eau et un peu de sel. Couvrir puis cuire 3 minutes à 850 W, 9 minutes à 450 W puis les égoutter. Les choux doivent être encore fermes.

Mettre les choux et les dés de tomates dans un plat à gratin plat puis mélanger.

Réchauffer le bouillon, y faire fondre le fromage en mélangeant constamment. Assaisonner avec la noix de muscade et le poivre puis verser ce mélange sur les légumes. Parsemer de fromage, cuire à découvert et faire dorer.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 3 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 9 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Pommes de terre gourmet

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
8 portions

Ingrédients

1,2 kg de pommes de terre à chair ferme, pelées
1 c. à c. de romarin
2 c. à c. de thym
1 c. à c. de sauge hachée
éventuellement 6 gousses d'ail
Sel
Poivre
6 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Couper les pommes de terre épluchées en quatre, les mettre dans le plat en verre. Parsemer les herbes, les épices et éventuellement l'ail sur les pommes de terre puis ajouter l'huile, mélanger et enfourner sans couvrir. Faire dorer. Mélanger de temps à autre.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W +
180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Conseil

Cuire les pommes de terres uniquement avec l'huile, le sel et le poivre et servir avec un pesto de cèpes. Pour le pesto, laisser tremper 50 g de cèpes séchées dans 150 ml d'eau pendant env. 15 minutes. Retirer le liquide et égoutter. Ajouter 150 ml d'huile, 2 c. à s. d'huile de graine de courge, 2 c. à s. de persil haché, 75 g de pecorino ou de parmesan et 1 c. à c. de sel. Mixer le tout.

Accompagnements et légumes

Gratin d'haricots à l'espagnole

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
4 portions

Ingrédients

400 g de haricots verts
Sel
2 petites boîtes de haricots blancs géants (310 g)
1 boîte de haricots rouges (400 g)
2 oignons grossièrement hachés
2 gousses d'ail écrasées
300 g de tomates cerises
10 olives vertes
1 boîte de tomates en morceaux (400 g)
3 c. à s. d'huile d'olive
Poivre, moulu grossièrement
Sucre
1 c. à s. d'herbes mélangées et hachées (par exemple : thym, origan, romarin)
100 g de manchego râpé

Accessoires

Plat à gratin 20 x 30 cm

Préparation

Laver et rincer les haricots verts, les mettre dans un plat avec 100 ml d'eau et un peu de sel. Couvrir puis cuire 8 minutes à 850 W. Égoutter les haricots verts, les haricots géants et les haricots rouges.

Éplucher les oignons et l'ail. Couper l'oignon en gros dés et écraser l'ail. Nettoyer les tomates et égoutter les olives. Mélanger les tomates à l'huile, rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre, le sucre et les herbes, mélanger aux légumes et verser dans un plat à gratin.

Parsemer de fromage puis enfourner.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes +
Préchauffage

Risotto de tomates

Temps de préparation : 60 minutes

4 à 6 portions

Ingrédients

1 oignon rouge
125 g de chorizo
1 courgette
100 g d'olives de Kalamata (noires) dénoyautées
2 c. à s. $\frac{1}{2}$ d'huile d'olive
1 boîte (400 g) de tomates concassées
375 ml de bouillon de poule
200 g de riz Arborio
30 g de beurre
50 g de parmesan râpé
2 c. à s. de persil, haché
2 cuil à soupe de ciboulette hachée
60 g de fromage de chèvre
50 g de feuilles de basilic équeutées
Huile d'olive

Accessoires

Plat à gratin avec couvercle adapté au micro-ondes

Préparation

Éplucher les oignons. Couper en petits dés les oignons, le chorizo et la courgette. Émincer finement les olives. Mettre les oignons, le chorizo et l'huile d'olive dans un plat à gratin et mélanger.

Ajouter les tomates, le bouillon et le riz, couvrir et poursuivre la cuisson.

Ajouter la courgette, bien mélanger et poursuivre la cuisson.

Après la cuisson, laisser reposer le risotto 2 minutes puis ajouter du beurre et du parmesan. Avant de servir, ajouter le persil, les olives et la ciboulette et garnir avec le fromage de chèvre.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Garnitures \ Riz \ Risotto

Durée du programme : env. 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 3 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 8 minutes

Phase de cuisson 3 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

Accompagnements et légumes

Gratin de courgettes

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
4 portions

Ingrédients

2 courgettes
1 oignon finement émincé
10 g de beurre
1 c. à c. d'origan ou de marjolaine finement hachés
1 tranche de pain pour toast en petits carrés
200 g de feta
1 c. à s. de crème aigre
Sel
Poivre noir

Accessoires

Marmite
Plat à gratin

Préparation

Couper les courgettes dans le sens de la longueur, vider l'intérieur avec une cuillère à café et couper en petits morceaux. Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter l'intérieur des courgettes et les herbes.

Émietter grossièrement le fromage de brebis et mélanger à la crème aigre. Ajouter au mélange oignons-courgettes avec les mini toasts. Saler et poivrer.

Poser les moitiés de courgettes dans un plat à gratin, les garnir puis faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante
Puissance / Température : 300 W +
180 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Tout ce qui vient du ciel est béni

La sauce dans tous ses états : l'asperge ne se conçoit pas sans elle, elle sublime les entremets, quant aux viandes et aux poissons, ils se détendent sous ce délicieux nappage. Qu'il s'agisse d'un grand classique tel que la sauce hollandaise ou de créations pleines d'imagination, une bonne sauce constitue la touche finale idéale de la plupart des plats. Le fait d'alterner entre l'une et l'autre sauce permet de redécouvrir une même recette sous un oeil différent : crémeuse hier, poivrée aujourd'hui, fruitée demain ou encore auréolée d'une touche de luxe, avec de la truffe par exemple.

De nombreux plats ont besoin d'être complétés par des saveurs relevées. Des sauces de toutes sortes, chaudes ou froides, sont servies avec la viande, la volaille ou le poisson. Les chutneys aigre-doux ou même sucrés inspirés de la cuisine indienne accompagnent idéalement les grillades. Les innombrables versions de sauces et de chutneys ponctuent nos plats préférés d'une délicieuse touche d'exotisme.

Sauces et chutneys

Sauce au poivrons et aux piments

Temps de préparation : 40 à 55 minutes

4 portions

Ingrédients

2 poivrons rouges
1 petit piment rouge
200 g de tomates cerises
2 oignons
2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de sucre brun
200 ml de jus de tomate
Sel
Poivre du moulin
Paprika

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 6 minutes

Préparation

Nettoyer les poivrons et le piment, les couper en deux puis les épépiner. Couper les poivrons en morceaux et le piment en petits dés.

Éplucher les oignons et l'ail. Émincer l'oignon et écraser l'ail. Mettre le tout dans un plat avec l'huile et le sucre brun, couvrir puis laisser étuver 8 minutes à 850 W.

Verser le jus de tomate et poursuivre la cuisson pendant 6 minutes à 850 W.

Rectifier l'assaisonnement avec les épices.

La sauce est un vrai délice servie sur des pâtes "al dente" ou avec des petites pommes de terre sautées.

Chutney de mangue

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
pour 2 bocaux de 400 ml

Ingédients

4 mangues dures encore vertes (env.
1,5 kg)
1 morceau de gingembre frais (env.
40 g)
4 petits piments rouges
3 citrons verts
100 ml de vinaigre de cidre
150 g de sucre de canne

Préparation

Éplucher et dénoyauter les mangues.
Prendre 750 g de chair et la couper en
dés d'un demi centimètre.

Éplucher le gingembre et le couper en
fines lamelles. Couper les piments en
deux, les épépiner, les rincer soigneu-
sement puis les couper en très fines la-
melles.

Presser les citrons verts puis mélanger
75 ml de leur jus au vinaigre.

Mettre les mangues et le sucre dans un
plat, couvrir puis enfourner 8 minutes à
850 W.

Ajouter le gingembre et les piments et
poursuivre la cuisson à 450 W pendant
30 minutes.

Ajouter le mélange de vinaigre et de jus
de citron vert puis enfourner de nou-
veau sans couvrir pendant 10 minutes à
450 W. Si la préparation est encore trop
liquide, poursuivre la cuisson pendant 5
à 8 minutes à découvert.

Verser la préparation chaude dans les
bocaux et laisser refroidir. Conserver au
réfrigérateur.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 8 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 450 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 30 minutes

Phase de cuisson 3 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 450 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 10 à 18 minutes

Conseil

Ce chutney peut aussi être préparé
avec des abricots ou un mélange de
mangues et d'abricots.

Sauces et chutneys

Chutney de prunes

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
pour 2 bocaux de 400 ml

Ingrédients

750 g de prunes dénoyautées
50 ml d'eau
200 g de sucre roux
1/2 c. à c. de gingembre moulu
1/2 c. à c. de macis
1 gros morceau de gingembre confit en dés
50 g de raisins secs
2 c. à s. d'essence de vinaigre

Préparation

Couper les prunes en morceaux, les mettre dans un plat avec l'eau, le sucre, les épices, le gingembre confit et les raisins secs. Cuire avec couvercle à 850 W pendant env. 10 minutes puis à 450 W pendant 30 à 40 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la préparation soit veloutée.

Ajouter le vinaigre, cuire à couvert et à feu doux pendant environ 10 minutes à 450 W.

Le goût du chutney doit être très épicé car il va s'atténuer en refroidissant.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes

Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Phase de cuisson 3 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 minutes

Conseil

En accompagnement relevé sur une viande de bœuf ou de porc saisie ou grillée ou encore avec une volaille.

Chutney de courgettes et d'oranges

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
2 bocaux de 400 ml

Ingrédients

1 courgette
1 oignon doux
2 gousses d'ail
1 pomme
1 orange
100 ml de vinaigre aux herbes
200 g de sucre candi
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de graines de moutarde
1 pointe de cannelle en poudre
1/2 c. à c. de poudre de curry
1/2 c. à c. de grains de poivre rose

Préparation

Laver et rincer les courgettes. Éplucher les oignons et l'ail. Presser l'ail. Éplucher la pomme et l'orange puis les couper en dés ainsi que la courgette et l'oignon.

Verser le vinaigre et le sucre candi dans le plat en verre et faire chauffer 5 minutes à 850 W. Ajouter les légumes, les fruits et les épices puis laisser cuire à couvert pendant 10 minutes environ à 600 W.

Verser le chutney dans les bocaux et fermer hermétiquement.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 600 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Conseil

Ce chutney se marie particulièrement bien avec les viandes grillées et les viandes saisies.

Manger sur le pouce

Des petits riens dont on ne saurait se passer

Pour la plupart d'entre nous, les pizzas, quiches, terrines et autres bouchées apéritives restent les stars incontestées en toutes occasions : autour d'un bon repas en famille, d'un buffet d'anniversaire, pour grignoter lors d'un apéritif dinatoire entre amis ou tranquillement devant un plateau TV. Qu'il s'agisse d'une pâte à pain avec une garniture relevée ou d'une version revisitée de classiques recettes, ces petits riens qui sentent si bon et ravissent petits et grands dès leur sortie du four permettent d'exprimer toute notre créativité.

Conseils de préparation

Dans ce chapitre, vous trouverez des recettes qui permettent de composer un plat complet et d'autres à grignoter autour d'un verre de vin ou d'une bonne bière.

Comme par magie, vous pouvez réaliser de délicieux en-cas rien qu'avec ce qui vous reste dans vos placards.

Beaucoup de recettes se préparent même à l'avance. Plus besoin de dresser à la dernière minute alors que les invités sont déjà en train d'arriver.

Pain pita et yaourt

Temps de préparation : 130 à 140 minutes

8 portions

Ingrédients

1/2 cube de levure du boulanger (21 g)

200 ml de lait tiède

1 œuf

100 g de yaourt

2 c. à s. d'huile d'olive

2 c. à c. de sucre

1/2 c. à c. de levure chimique

450 g de farine

1 c. à c. de sel

Accessoires

Papier sulfurisé

Plat en verre

Préparation

Diluer la levure dans le lait puis mélanger y mélanger l'œuf, le yaourt, l'huile, le sucre puis la levure en poudre et laisser monter à couvert dans un endroit chaud pendant 1 heure environ.

Diviser la pâte en 8 portions, les étaler en fines galettes puis les déposer dans le plat en verre. Couvrir avec du papier cuisson et enfourner jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 190 à 210 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 12 à 14 minutes +

Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 190 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 12 à 14 minutes +

Préchauffage

Manger sur le pouce

Petits biscuits au fromage

Temps de préparation : 15 à 35 minutes
100 pièces

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine
125 g d'emmental râpé
2 jaunes d'œuf
125 g de beurre

Pour dorer

1 blanc d'œuf

Pour parsemer

Cumin
Fromage râpé
Pavot
Sésame
Paprika

Accessoires

Papier sulfurisé
Plats en verre

Préparation

Travailler la farine, le fromage, le jaune d'œuf et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser la pâte refroidir pendant 1 heure environ puis l'étaler sur une surface farinée. Elle doit faire 3 mm d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce, découper des biscuits puis les mettre sur le plat en verre couvert de papier cuisson.

Badigeonner les biscuits de blanc d'œuf, saupoudrer de cumin, de pavot, de sésame, de paprika ou de fromage puis enfourner jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 170 à 190 °C
Niveaux : 2 et 3 en partant du bas
Temps de cuisson : 12 à 17 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 190 à 210 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 12 à 17 minutes +
Préchauffage

Conseil

Variante : escargots au fromage. Étaler la pâte, la couper en lamelles d'env. 10 cm de large. Parsemer les lamelles avec le cumin ou les amandes hachées, le fromage et l'origan. Vous pouvez aussi ajouter des amandes pilées, des dés de fromage et de jambon ou encore des pistaches pilées et du fromage râpé. Bien refermer la pâte sur la farce, laisser refroidir quelques instants puis découper des tranches d'un centimètre d'épaisseur. Poser ces dernières sur le plat en verre couvert de papier cuisson et laisser cuire en suivant les instructions.

Muffins au jambon et au fromage

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
8 portions

Ingrédients

50 g de beurre
2 œufs
1 c. à c. de paprika doux
150 g de yaourt nature
220 g de farine
3 c. à c. de levure chimique
60 g de jambon en petits dés
2 c. à s. de ciboulette ciselée
75 g d'emmental râpé

Accessoires

8 moules à tartelette Ø 7 cm

Préparation

Fouetter le beurre en crème, ajouter les œufs, le paprika en poudre et le yaourt puis mélanger.

Incorporer la farine mélangée à la levure en poudre. Pour finir, ajouter les dés de jambon, la ciboulette et le fromage.

Répartir le mélange dans les moules, cuire à découvert et faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Chauffage accéléré : désactivé
Température : 150 à 170 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Manger sur le pouce

Plusieurs recettes de pizza

Temps de préparation : 70 à 80 minutes

Pour une pizza ronde Ø 30 cm

Ingrédients pour la pâte

125 g de farine
10 g de levure du boulanger
1/4 c. à c. de sel
1 c. à s. d'huile
70 à 80 ml d'eau tiède

Ingrédients pour pizza "Margherita"

250 g de tomates en rondelles
150 g de mozzarella en rondelles
Huile d'olive
Origan

Ingrédients pour pizza "à la mode des Pouilles"

300 g d'oignon en fines rondelles
Sel
Romarin
4 c. à s. d'huile d'olive

Ingrédients pour pizza végétarienne

150 g de fleurs de brocoli déjà cuites
150 g de champignons de Paris en tranches
50 g de rondelles de poireaux déjà cuites
150 g de mozzarella, coupée en petits morceaux

Ingrédients pour pizza „paprika“

1/2 poivron rouge, 1/2 poivron jaune et 1/2 poivron vert coupés en lanières
2 tomates en rondelles
100 g d'emmental grossièrement râpé

Ingrédients pour pizza au "saumon"

200 g de saumon en morceaux
2 à 3 tranches de saumon fumé en lanielles
3 œufs cuits durs coupés en quatre
1/2 c. à c. d'origan
100 g d'emmental râpé

Ingrédients pour pizza aux poireaux et au gorgonzola

Faire revenir 400 g de rondelles de poireaux dans 2 c. à s. d'huile de noix
Sel
Poivre
Ajouter 100 ml de vin blanc
150 g de gorgonzola coupé en petits morceaux

Ingrédients pour pizza à la ricotta et au basilic

Mélanger 30 g de ricotta ou de fromage blanc avec
50 ml de crème fleurette
2 œufs
1 c. à s. d'huile de noix
Sel
Poivre
Parsemer la pâte d'1 c. à s. de basilic émincé
Répartir 2 tomates coupées en dés
Couper 100 g de gorgonzola en petits dés puis les répartir sur la pizza.

Accessoires

Plat en verre
ou moule rond Ø 27 cm

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sel, l'huile et l'eau pour former une pâte lisse. Laisser lever à température ambiante pendant une vingtaine de minutes.

Pétrir à nouveau brièvement la pâte puis sur une surface farinée, l'étaler en disque de 27 à 30 cm de Ø. La poser sur le plat en verre préalablement enduit de beurre ou sur le moule rond.

Étaler une couche de coulis de tomate sur le fond de pâte, assaisonner avec sel, poivre et d'origan.

Ajouter la garniture de votre choix et enfourner immédiatement.

Pour confectionner une calzone, étaler la pâte sur la surface de travail farinée et former un disque de 30 cm de Ø. Disposer la garniture déjà prête sur une moitié de la pâte. Replier l'autre partie dessus pour former un demi-cercle, bien pincer les bords puis poser la calzone sur le plat en verre préalablement enduit de beurre ou sur le moule rond. Avant d'enfourner, badigeonner la surface de la pizza avec du lait et bien la faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Pizzas, tartes salées... \ aliment frais \ Plat en verre ou Plat à tarte \ garniture normale ou garniture épaisse

Plat en verre

Durée du programme :

garniture normale : env. 52 minutes

garniture épaisse : env. 62 minutes

Plat à tarte

Durée du programme :

garniture normale : env. 42 minutes

garniture épaisse : env. 55 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 190 °C

Niveau : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes + Préchauffage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 170 à 190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes + Préchauffage

Conseil

Si vous souhaitez préparer une pizza qui recouvre tout le plat en verre, vous devez doubler les quantités. Utilisez ensuite les modes de cuisson Chaleur tournante + ou Chaleur sole-voûte. Le temps de cuisson pour tous les modes de cuisson est de 30 à 40 minutes.

Manger sur le pouce

Farandole de pains grillés

Temps de préparation : de 15 à 35 minutes
4 à 8 portions

Ingrédients pour pain grillé relevé

8 tranches de baguette
8 c. à c. de pesto
8 tranches de mozzarella

Ingrédients pour pain grillé aux tomates

6 tranches de baguette
50 g de tomates séchées et marinées dans l'huile
100 g de dés de fromage de brebis
50 g de ricotta ou de beurre
1 c. à c. de basilic frais haché
Sel
Poivre noir

Ingrédients pour la bruschetta

6 tranches de baguette
1 gousse d'ail en petits dés
3 c. à s. d'huile d'olive
3 tomates coupées en dés
1 cornichon à la russe en dés
Sel
Poivre
Basilic frais haché

Ingrédients pour crostini de légumes

12 tranches de baguette
20 g de beurre
150 g de courgette coupés en petits dés
120 g de poivron découpé en petits dés
150 g de tomates coupées en dés
1 gousse d'ail coupée en dés
1 c. à s. d'herbes mélangées et hachées (exemple : persil, basilic, thym)
Sel
Poivre
200 g de mozzarella en dés

Préparation pour pain grillé relevé

Étaler 1 c. à c. de pesto sur chaque tranche de baguette puis les garnir de mozzarella. Poser les tranches sur la grille et enfourner.

Préparation pour pain grillé aux tomates

Faire préchauffer le four puis couper les tomates en petits dés, mélanger avec une fourchette de ricotta ou de beurre, le basilic, le sel et le poivre. Faire griller un des côtés des tranches de baguette pendant 1 minute. Répartir ensuite le mélange à base de tomate sur les tranches et remettre sous le gril.

Préparation pour bruschetta

Mélanger l'ail et l'huile, en badigeonner les tranches de baguette puis poser sur la grille et faire dorer. Mélanger les tomates aux dés de cornichon, saler et poivrer généreusement puis répartir sur les tranches grillées. Servir immédiatement saupoudré de basilic frais.

Préparation pour crostini aux légumes

Faire revenir les légumes dans le beurre. Épicer généreusement puis ajouter les herbes. Laisser refroidir un peu puis ajouter la mozzarella. Poser les tranches de pain sur un plat en verre. Répartir le mélange légumes-fromage sur les tranches et faire dorer.

Réglage recommandé

pour du pain grillé relevé, du pain grillé
aux tomates et de la bruschetta :

Mode de cuisson : Gril

Température : Niveau 3

Niveau : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes +

Préchauffage

pour le crostini de légumes :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 à 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes +

Préchauffage

Autre possibilité de réglage

pour les crostini de légumes :

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte

Température : 180 à 200°C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes +

Préchauffage

Manger sur le pouce

Petits roulés façon pizza

Temps de préparation : 55 à 65 minutes
16 parts

Ingrédients pour la pâte

120 g de fromage blanc
4 c. à s. d'huile
4 c. à s. de lait
1 c. à c. de sel
1 œuf
250 g de farine
1 sachet de levure chimique

Ingrédients pour garniture façon pizza

200 g de salami en dés
3 tomates coupées en dés
1 oignon en dés
50 g de fromage blanc
75 g d'emmental râpé
Sel
Poivre
Origan

Pour dorer

1 jaune d'œuf

Pour parsemer

100 g de gouda grossièrement râpé

Accessoires

Papier sulfurisé
Plats en verre

Préparation

Mélanger le fromage blanc, le lait, l'huile, l'œuf et le sel puis mélanger une première moitié de la farine à la levure et ajouter le reste de la farine. Pétrir puis diviser la pâte en deux.

Étaler chaque moitié sur une surface farinée en un rectangle de 40 x 25 cm. Y répartir la moitié des ingrédients de la garniture.

Former un rouleau avec la pâte qui contient la garniture puis le découper en 8 tranches égales. Disposer chacune d'entre elles sur le plat en verre couvert de papier cuisson.

De même préparer la deuxième moitié de la pâte avec le reste de la garniture. Badigeonner enfin les petits roulés avec le jaune d'œuf, parsemer de fromage et faire dorer.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Niveaux : 1 et 3 en partant du bas
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 170 à 190 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Noix au four épicées

Temps de préparation : 20 à 25 minutes
8 portions

Ingrédients

400 g de fruits oléagineux (exemple : amandes, noisettes, noix de macadamia, noix de cajou, etc.)
1 ou 1 c. à c. $\frac{1}{2}$ de piment concassé
1 ou 1 c. à c. $\frac{1}{2}$ de gros sel
1 à 2 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plat en verre

Préparation

Répartir les noix sur un plat en verre.
Mélanger le piment, le sel et l'huile, ajouter les noix et mélanger. Griller et dorer.

Remuez plusieurs fois de temps en temps.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Chaleur sole-voûte
Température : 210 à 230 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes +
Préchauffage

Autre possibilité de réglage

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 à 210 °C
Niveau : 2 à partir du bas
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes +
Préchauffage

Tout est bien qui finit bien !

On reconnaît un dessert réussi en ceci qu'on lui trouve toujours une petite place. Personne ou presque en effet ne peut résister à clôturer un bon repas par ce point d'orgue sucré. Qu'il ait préparé un sorbet, un sabayon, une salade de fruits ou toute autre douceur, chaque cuisinier ou cuisinière souhaite que ses invités repartent heureux et rassasiés. Or ces merveilles ne nécessitent souvent que peu d'effort. Rien en somme si l'on songe au réconfort et au plaisir qu'ils apportent à nos convives !

Un dessert réussi constitue le point d'orgue d'un bon repas. Vous devez déjà y penser en planifiant votre menu. Quelles sont les règles ? Un plat principal raffiné doit toujours être suivi d'un dessert raffiné.

La couleur du dessert doit contraster avec le plat précédent. Ainsi après un plat dans les tons clairs, il ne faut pas servir de pudding à la vanille. De même, ne préparez pas de compote de fruits rouges après une sauce tomate.

Conseils de préparation

En cours de cuisson, mélangez régulièrement les desserts réalisés à base de préparations pour pudding, fécule, semoule, tapioca ou riz. Vous éviterez ainsi la formation de couches plus épaisses et de grumeaux.

Pour préparer un pudding, utilisez des plats assez hauts afin que le lait ne déborde pas.

Le riz et le tapioca ont besoin de temps pour gonfler. Veillez à respecter ces durées lorsque vous cuisez en mode micro-ondes.

Pour dissoudre la gélatine et faire fondre le chocolat, choisissez toujours une puissance réduite (450 W).

Astuce pour un dessert moins riche : faites baisser la teneur en calories des plats en crème en ajoutant du blanc d'oeuf battu en neige à la place de la crème.

Compote de baies froide

Temps de préparation : 15 à 20 minutes
4 portions

Ingrédients

400 g de mélange de baies (exemple : fraises, framboises, groseilles) fraîches ou surgelées
50 ml de sirop de fraises
1 à 2 c. à s. de fécule
2 c. à s. d'eau froide
2 cl de liqueur de cassis

Préparation

Mettre les baies dans un plat en verre avec 100 ml d'eau puis verser le sirop de fraise. Cuire à couvert pendant 5 minutes à 850 W.

Mélanger la fécule avec 2 c. à s. d'eau et de liqueur jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Ajouter aux baies et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Une sauce à la vanille ou une crème glacée du même parfum se marieront très bien avec ce plat.

Réglage recommandé

Phase de cuisson 1 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 5 minutes
Phase de cuisson 2 :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 2 minutes

Desserts

Crumble aux fruits

Temps de préparation : 45 à 60 minutes
pour 6 à 8 portions

Ingrédients

750-800 g de pommes
65 g de sucre (facultatif)
200 g de myrtilles fraîches
75 g de farine
90 g de sucre roux
2 c. à c. de cannelle
60 g de beurre
50 g de flocons d'avoine
50 g de noix de pécan

Accessoires

Moule Ø 25 cm (résistant à des températures élevées et adapté aux micro-ondes)
Plat en verre

Préparation

Éplucher les pommes et les couper en tranches. Les mettre dans un moule à micro-ondes préalablement enduit de beurre et résistant aux températures élevées, parsemer éventuellement de sucre, disposer sur le plat en verre puis démarrer la cuisson.

Entre-temps, mélanger la farine, le sucre brun et la cannelle. Ajouter le beurre, les flocons d'avoine et les noix de pécan. Mélanger les ingrédients pour former les miettes de crumble.

Ajouter d'abord les myrtilles puis le crumble sur les pommes et poursuivre la cuisson.

Laisser reposer le crumble avec les fruits pendant 10 minutes. Servir avec de la crème fouettée ou du yaourt grec.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Desserts \ Streusel aux fruits

Durée du programme : env. 20 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 7 à 13 minutes

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Turbogril

Puissance / Température : 300 W + 180 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 7 à 13 minutes

Conseil

Vous pouvez aussi remplacer les pommes par des poires, des abricots, des pêches, etc. et les myrtilles par des framboises, du cassis, des fraises, voire même des rondelles de bananes.

Gratin au fromage blanc

Temps de préparation : 20 à 25 minutes
4 portions

Ingrédients

500 g de fromage blanc
100 g de sucre
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
2 sachets de poudre de sauce à la vanille (à cuire) ou 125 g de semoule
Jus d' $\frac{1}{2}$ citron
 $\frac{1}{2}$ c. à c. de levure chimique
125 g de raisins secs
2 c. à s. de chapelure fine
30 g de beurre

Accessoires

Plat à gratin

Préparation

Mélanger le fromage frais avec le sucre, le sucre vanillé, les œufs, la préparation pour sauce à la vanille, le jus de citron et la levure. Y incorporer les raisins secs puis verser le tout dans un plat à gratin préalablement enduit de beurre.

Parsemer de chapelure, garnir de noix de beurre puis enfourner sans couvrir.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Conseil

Vous pouvez aussi incorporer 500 g de griottes dénoyautées, des abricots ou des pêches en petits morceaux.

Desserts

Crème aigre et purée de fraises

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
6 portions

Ingrédients

300 g de fraises
50 g de sucre
3 feuilles de gélatine rouge
3 feuilles de gélatine blanche
200 g de crème aigre
150 g de yaourt nature
1 sachet de sucre vanillé
50 g de sucre
250 ml de crème fleurette

Réglage recommandé

Dissoudre de la gélatine :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Durée : 15 secondes

Préparation

Tremper la gélatine rouge et la gélatine blanche, chacune dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes. Mixer ensuite les fraises avec le sucre puis presser la gélatine rouge et la laisser pendant 15 secondes environ à 450 W. Mélanger un peu de purée de fruits à la gélatine puis incorporer ce mélange au reste de la purée de fruits et mélanger.

Mélanger la crème aigre au yaourt, au sucre vanillé et au sucre. Presser la gélatine blanche, la laisser dissoudre pendant 15 secondes à 450 W puis ajouter un peu de crème à la gélatine et mélanger. Verser ensuite ce mélange dans le reste de la crème et laisser prendre au réfrigérateur.

Bien fouetter la crème fleurette puis l'incorporer délicatement à la crème. Verser cette dernière dans un plat puis y répartir la purée de fraises. Dessiner des spirales avec une grande cuillère.

Pain perdu gratiné

Temps de préparation : 60 minutes

10 portions

Ingrédients

14 tranches de pain blanc
80 g de beurre doux ramolli
8 jaunes d'œuf
150 g de sucre
1 gousse de vanille
300 ml de lait
300 ml de crème fleurette
100 g de raisins secs

Saupoudrage

Sucre

Accessoires

Plat à gratin
Marmite

Préparation

Enduire le moule de beurre.

Couper la croûte du pain, beurrer les tranches de pain avec le reste du beurre et couper en diagonale.

Mélanger le jaune d'œuf et le sucre dans un plat.

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur puis la laisser chauffer dans une casserole avec le lait et la crème. Retirer la gousse de vanille puis peu à peu, ajouter le lait au mélange œuf-sucre en mélangeant constamment.

Répartir la moitié du pain dans le plat à gratin, parsemer de raisins secs puis poser le reste du pain par dessus.

Répartir le lait chaud dans tout le plat puis laisser reposer 20 minutes. Saupoudrer d'un peu de sucre puis glisser dans le four préchauffé.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Programmes automatiques

Programme : Desserts \ Gâteau de pain perdu

Durée du programme : env. 35 minutes

Autre possibilité de réglage

Phase de cuisson 1 :

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 °C

Phase de cuisson 2 :

Mode de cuisson : Micro-ondes + Chaleur tournante

Puissance / Température : 80 W +
190 °C

Niveau inférieur

Temps de cuisson : 25 minutes

Desserts

Mousse au citron

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
4 à 6 portions

Ingrédients

250 g de yaourt nature
50 g de crème fraîche
Jus de 2 citrons
1 sachet de sucre vanillé
90 g de sucre
4 feuilles de gélatine
250 ml de crème fleurette
500 g de baies sauvages (surgelées)
50 g de sucre

Préparation

Tremper la gélatine pendant 10 minutes environ dans l'eau froide. La presser puis la laisser se dissoudre pendant 15 secondes à 450 W.

Mélanger le yaourt, la crème fraîche, le jus de citron, le sucre vanillé et le sucre. Ajouter 1 c. à s. de cette préparation à la gélatine puis peu à peu, y incorporer tout le mélange. Mettre au réfrigérateur.

Dès que la préparation commence à épaissir, y incorporer la crème fouettée.

Décongeler les fruits saupoudrés de sucre à env. 150 W pendant env. 10 minutes et les répartir sur 4 assiettes. Prendre des noix de crème et les déposer sur les fruits. Décorer avec des ficelles ou des peaux de citron en spirale.

Réglage recommandé

Dissoudre de la gélatine :
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Durée : 15 secondes
Décongeler les fruits
Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 150 W
Niveau inférieur
Durée : 10 minutes

Conseil

Avant de presser les citrons, roulez-les fermement sur une surface dure. La quantité de jus sera bien plus importante.

Un moment de détente et de convivialité

Qu'ont en commun les boissons désaltérantes ou stimulantes, les boissons chaudes et les rafraîchissements ou les tisanes calmantes et les breuvages euphorisants ? L'effet d'une boisson sur l'organisme est plus rapide que celui des aliments et nous sommes déjà transportés de bonheur rien qu'en les dégustant. Autour d'elles, notamment celles à base de café aromatisé ou de bon crus, se crée une ambiance chaleureuse qui se suffit à elle-même. Testez l'une de ces boissons pour vous sentir transporté d'aise...

Conseils de préparation

Respectez impérativement le temps de chauffage recommandé pour ces boissons. Vous pouvez toujours les réchauffer un peu si elles ne sont pas assez chaudes.

Ne chauffez pas d'alcool fort non mélangé. Risque d'incendie !

Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

Pour réchauffer une boisson vous pouvez aussi, si votre appareil vous le permet, augmenter la puissance des micro-ondes à 1000 W. La durée diminue alors en fonction de la quantité.

Boissons

Café d'orange

Temps de préparation : 10 à 15 minutes
4 portions

Ingrédients

375 ml de café fort
4 c. à c. de sucre
80 ml de liqueur d'orange
125 ml de crème fleurette
1 sachet de sucre vanillé

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 4 minutes

Préparation

Mélanger le café, le sucre et la liqueur d'orange. Répartir dans 4 tasses et réchauffer à découvert pendant 4 minutes à 850 W.

Fouetter la crème avec le sucre vanillé. Verser sur le café chaud et servir immédiatement.

Chocolata

Temps de préparation : 10 à 15 minutes
2 portions

Ingrédients

250 ml de café fraîchement préparé
20 g de chocolat amer
1 pointe de couteau de cannelle
1 pincée de cardamome
1 c. à c. de sucre roux
2 c. à s. de rhum
250 g de crème glacée vanille ou straciatella

Préparation

Verser le café, le chocolat, la cannelle, la cardamome, le sucre et le rhum dans un récipient. Mélanger puis enfourner 4 minutes environ à 450 W jusqu'à ce que le chocolat fonde. Laisser refroidir quelques instants.

Répartir le mélange dans deux verres. Répartir la glace en boules ou noix dans les verres. Décorer avec de la crème Chantilly ou des copeaux de chocolat.

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 450 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 4 minutes

Conseil

La cardamome provient d'une espèce de roseau appartenant à la famille du gingembre. La poudre de cardamome est la semence rouge-grise des capsules du fruit.

Confitures

Une liberté infinie !

Une fois mis en conserve, les aliments constituent de précieuses réserves pour toutes les familles nombreuses et les maisons qui aiment recevoir. En effet, les fruits et légumes comme les viandes se conservent parfaitement une fois stérilisés. On est bien content alors de les avoir sous la main quand leur saison est terminée ou que les magasins sont fermés. Un foyer dans lequel on sort comme par magie de délicieuses conserves du garde-manger sait prendre soin des siens et des hôtes qui s'invitent à l'improviste.

Conseils de préparation

Pour préparer vos confitures, utilisez uniquement des fruits de bonne qualité et bien mûrs. Pesez bien les ingrédients.

Ne modifiez pas les quantités de sucre arbitrairement.

Pour préparer des confitures pauvres en sucre, il existe des sucres spéciaux et des produits spécifiques pour la conservation des fruits en bocaux. Ces confitures se conservent toutefois un peu moins longtemps que les confitures préparées avec du sucre gélifiant traditionnel.

Quand vous préparez des confitures, faites un test pour vérifier que la confiture est suffisamment gélifiée. Déposez quelques gouttes de confiture chaude sur une sous-tasse puis maintenez celle-ci à la verticale. Si les gouttes s'écoulent, c'est que la confiture n'est pas assez cuite. Si les gouttes arrêtent de s'écouler au bout de 2 ou 3 cm, c'est que la confiture est prête. Pour la cuisson, utilisez des plats aussi hauts que possible et remplissez-en un tiers au maximum. La préparation gonflant en cours de cuisson, elle risquerait de déborder.

Si vous utilisez des bocaux avec couvercles à dévisser, versez la confiture chaude dans ces bocaux. Fermez tout de suite les couvercles, retournez les bocaux puis laissez-les dans cette position pendant 5 minutes environ et retournez-les de nouveau.

Si vous congelez des fruits en été, prévoyez suffisamment de fruits pour pouvoir confectionner des confitures en hiver.

Confitures

Confiture de pêches

Temps de préparation : 15 à 20 minutes
pour 2 bocaux de 400 ml

Ingrédients

500 g de chair de pêche
500 g de sucre gélifiant
1 sachet d'acide citrique
3 c. à s. de liqueur d'abricots ou de
Campari

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Préparation

Couper la chair de pêche en morceaux.

Verser dans un saladier avec le sucre gélifiant et l'acide citrique. Mixer grossièrement, couvrir puis enfourner.

Mélanger plusieurs fois.

Ajouter la liqueur d'abricots ou le Campari.

Remplir les bocaux avec couvercle à visser avec la confiture chaude et fermer aussitôt. Retourner les bocaux sur le couvercle pendant 5 minutes environ puis les retourner de nouveau.

Compote de prunes

Temps de préparation : 300 à 360 minutes
4 à 5 bocaux avec couvercle à visser de 400 ml

Ingrédients

2,5 kg de prunes mûres
125 g de sucre

Accessoires

Plat à rôtir
ou plat en verre

Préparation

Dénoyer les prunes, les couper en morceaux puis les mettre dans un plat à rôtir ou un plat en verre. Saupoudrer de sucre. Laisser reposer 3 heures environ puis enfourner sans couvrir.

Remuer plusieurs fois pendant la cuisson. La compote de prunes ne doit cuire qu'à feu doux.

La préparation ne doit pas trop épaissir en cours de cuisson car elle va continuer d'épaissir en refroidissant.

Une fois la cuisson terminée, verser la compote de prunes dans les bocaux puis les fermer aussitôt.

Poser les bocaux sur le couvercle pendant 5 minutes environ puis les retourner.

Régime recommandé

Mode de cuisson : Chaleur tournante +
Température d'ébullition : 190 à 210 °C
Température de cuisson : 140 à 160 °C
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 100 à 120 minutes

Conseil

Vous pouvez congeler la compote de prunes dans une boîte hermétique adaptée. La conservation au froid permet de préserver la couleur et le goût des fruits.

Confitures

Confiture de griottes et vanille

Temps de préparation : 15 à 20 minutes
1 bocal de 400 ml

Ingrédients

300 g de griottes (surgelées)
150 g de sucre gélifiant 2 : 1
1 gousse de vanille
2 c. à s. de kirsch (facultatif)

Réglage recommandé

Mode de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Niveau inférieur
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

Préparation

Verser les griottes dans un plat avec le sucre gélifiant et la gousse de vanille. Mélanger puis enfourner sans couvrir.

Mélanger plusieurs fois.

Incorporer éventuellement un peu de kirsch à la fin.

Remplir les bocaux avec couvercle à visser de confiture chaude et fermer aussitôt. Les poser à l'envers pendant 5 minutes environ puis les retourner de nouveau.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Livre de recettes pour H6000BM