

Miele

Four combiné micro-ondes

Livre de recettes



Chers gourmets,

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

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

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

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

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

La cuisine d'essai Miele

Table des matières

| | |
|---|----|
| Introduction | 3 |
| À propos de ce livre de recettes | 7 |
| Aperçu des modes de cuisson | 10 |
| À savoir | 14 |
| Accessoires Miele | 18 |
| Gâteaux | 20 |
| Moelleux aux pommes | 21 |
| Tourte aux pommes..... | 22 |
| Gâteau express | 23 |
| Génoise | 24 |
| Fourrages pour la génoise..... | 26 |
| Biscuit roulé..... | 28 |
| Variations de biscuits roulés..... | 30 |
| Carré aux amandes | 32 |
| Gâteau au yaourt à l'orange | 33 |
| Cheesecake..... | 34 |
| Gâteau marbré | 35 |
| Tarte tatin aux prunes..... | 36 |
| Quatre-quarts | 38 |
| Tarte aux fruits et au crumble..... | 39 |
| Gâteau moelleux au citron | 40 |
| Petits gâteaux | 42 |
| Biscuits à l'emporte-pièce | 43 |
| Muffins aux myrtilles..... | 44 |
| Macarons aux amandes | 45 |
| Sprits | 46 |
| Croissants sablés à la vanille | 47 |
| Muffins aux noix | 48 |
| Pains | 49 |
| Baguette | 50 |
| Pita | 51 |
| Brioche tressée | 52 |
| Pain aux graines | 53 |
| Pain blanc (cuisson avec moule) | 54 |
| Pain blanc (cuisson sans moule) | 55 |
| Craquelin | 56 |

Table des matières

| | |
|---|-----|
| Pizzas, tartes salées... | 57 |
| Pizza (pâte levée)..... | 58 |
| Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)..... | 60 |
| Quiche lorraine | 62 |
| Viandes | 63 |
| Canard (farci) | 64 |
| Oie | 65 |
| Poulet | 66 |
| Blanc de poulet à la moutarde | 67 |
| Blanc de poulet à l'aubergine..... | 68 |
| Cuisses de poulet..... | 70 |
| Dinde (farci) | 72 |
| Cuisse de dinde..... | 74 |
| Filet de veau (cuisson à basse température)..... | 75 |
| Filet de veau (rôti) | 76 |
| Jarret de veau..... | 77 |
| Selle de veau (rôtie) | 78 |
| Selle de veau (cuisson à basse température)..... | 79 |
| Veau en daube..... | 80 |
| Gigot d'agneau..... | 81 |
| Selle d'agneau (rôtie)..... | 82 |
| Selle d'agneau (cuisson à basse température)..... | 83 |
| Filet de bœuf (rôti) | 84 |
| Filet de bœuf (cuisson à basse température) | 85 |
| Hachis de bœuf | 86 |
| Bœuf en daube..... | 87 |
| Rosbif (rôti) | 88 |
| Rosbif (cuisson à basse température)..... | 89 |
| Pain de viande | 90 |
| Rôti de porc fumé..... | 91 |
| Rôti de porc fumé (cuisson à basse température) | 92 |
| Boulettes de viande en sauce | 93 |
| Rôti de jambon | 94 |
| Filet de porc (rôti) | 95 |
| Filet de porc (cuisson à basse température) | 96 |
| Filet de porc sauce roquefort | 97 |
| Cuisse de lièvre | 98 |
| Lapin..... | 99 |
| Selle de cerf..... | 100 |
| Selle de chevreuil | 102 |

Table des matières

| | |
|--|-----|
| Poissons | 104 |
| Curry de poisson | 105 |
| Truite | 106 |
| Carpe | 107 |
| Truite saumonée | 108 |
| Filet de saumon | 109 |
| Gratins & Co. | 110 |
| Endives au jambon | 111 |
| Feuilleté au poulet et aux champignons | 112 |
| Gratin de pommes de terre au fromage | 114 |
| Lasagnes | 116 |
| Gratin de pâtes | 118 |
| Paella | 119 |
| Moussaka aux courgettes | 120 |
| Accompagnements et légumes | 121 |
| Pommes de terre au four | 122 |
| Haricots et leur sauce au thym | 123 |
| Carottes à la crème de cerfeuil | 124 |
| Pommes de terre en robe des champs | 125 |
| Riz | 126 |
| Pommes de terre à l'eau | 127 |
| Risotto à la tomate | 128 |
| Soupes, potages et consommés | 129 |
| Royale | 130 |
| Soupe au potimarron | 131 |
| Minestrone | 132 |
| Soupe à la tomate | 133 |
| Potée de chou blanc | 134 |
| Desserts | 135 |
| Gâteau de pain perdu | 136 |
| Crème au caramel | 137 |
| Crumble aux fruits | 138 |
| Soufflé au fromage blanc | 140 |
| Tartelettes au chocolat | 141 |

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

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

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

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

À propos des programmes automatiques

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

À propos de ce livre de recettes

À propos des ingrédients

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

Remarques sur les différents modèles de fours

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

À propos des réglages

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

Aperçu des modes de cuisson

Modes de cuisson sans micro-ondes

Chaleur tournante +

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

Chaleur sole/voûte

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

Cuisson intensive

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

Rôtissage automatique

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

Chaleur sole

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

Gril

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

Turbogril

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

Chaleur tournante Eco

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

Mode de cuisson : micro-ondes

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

Modes de cuisson avec micro-ondes

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

MO + Chaleur tournante +

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

MO + rôtissage automatique

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

Micro-ondes + Gril


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

Micro-ondes + Turbogril

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

Aperçu des modes de cuisson

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 |
| | Levain avec 500 g de farine | 80 | 8–10 | Couvrir et faire lever |
| Retirer la peau des amandes | 100 g | 850 | 1–2 | Réchauffer à couvert avec un peu d'eau |
| Préparer du pop-corn | 1 c. à s. (20 g) de maïs pour pop-corn | 850 | 5–7 | Verser le maïs dans un bocal d'1 l, couvrir et le faire éclater puis saupoudrer de sucre glace |
| Préparer du pop-corn au micro-ondes | env. 100 g |  | 4 max. | Toujours surveiller l'opération en cours |
| Faire chauffer des agrumes | 150 g | 150 | 1–2 | Poser sur une assiette à découvert |
| Faire gonfler des têtes de choco | 20 g | 600 | 00:15–00:20 | Poser sur une assiette à découvert |
| Décristalliser du miel | 500 g | 150 | 2–3 | Réchauffer à découvert dans le pot de miel, remuer de temps en temps |
| Aromatiser une vinaigrette | 125 ml | 150 | 1–2 | Réchauffer à feu très doux, à découvert |

Ces valeurs sont données à titre indicatif.

Aperçu des modes de cuisson

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

Ces valeurs sont données à titre indicatif.

À savoir

Arrêt automatique

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

Départ différé

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

Temps de cuisson

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

Préchauffage

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

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

Booster

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

Crisp function

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

Programmes personnalisés

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

Thermosonde

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

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

À savoir

Fonctions spéciales

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

Décongélation

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

Réchauffage

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

Faire lever la pâte

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

Cuisson basse température

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

Programme Shabbat

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

Glossaire

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

Quantités et mesures

c. à c. = cuillère à café

c. à s. = cuillère à soupe

g = gramme

kg = kilogramme

ml = millilitre

p. de c. = pointe de couteau

1 cuillère à café équivaut à environ :

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

1 cuillère à soupe équivaut à environ :

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

Accessoires Miele

Accessoires

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

PerfectClean

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

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

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

Plat à tarte

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

Plat à rôtir Gourmet

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

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

Plat en verre

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

Produits d'entretien

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

Nettoyant pour four Miele

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

Kit MicroCloth

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

Gâteaux

Au palais des délices

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

Moelleux aux pommes

Temps de préparation : 75 minutes

12 parts

Pour la garniture

500 g de pommes acidulées

Pour la pâte

150 g de beurre pomme

150 g de sucre

8 g de sucre vanillé

3 œufs (calibre M)

2 c. à s. de jus de citron

150 g de farine de blé type 45

½ c. à c. de levure chimique

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires

Moule à manqué Ø 26 cm

Plat en verre

Chinois

Préparation

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

Beurrer le moule à manqué.

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau fin aux pommes

Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Puissance : 80 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 40 à 50 minutes

Niveau : 1

Conseil

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

Gâteaux

Tourte aux pommes

Temps de préparation : 100 minutes

12 parts

Pour la pâte

200 g de beurre pommade

100 g de sucre

16 g de sucre vanillé

1 œuf (calibre M)

350 g de farine de blé type 45

1 c. à c. de levure chimique

1 pincée de sel

Pour la garniture

1,25 kg de pommes

50 g de raisins secs

1 c. à s. de calvados

1 c. à s. de jus de citron

½ c. à c. de cannelle moulue

50 g de sucre

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Pour le glaçage

100 g de sucre glace

2 c. à s. d'eau chaude

Accessoires

Moule à manqué Ø 26 cm

Grille

Film alimentaire

Préparation

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

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

Beurrer le moule à manqué.

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Tourte aux pommes

Durée du programme : 70 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 70 minutes

Niveau : 1

Gâteau express

Temps de préparation : 80 minutes

12 parts

Ingrédients

4 œufs (calibre M)

250 g de beurre

250 g de sucre

1 c. à c. de sel

250 g de farine de blé type 45

3 c. à c. de levure chimique

100 g de pépites de chocolat

1 c. à c. de cannelle moulue

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule à manqué Ø 26 cm

Grille

Préparation

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

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

Incorporer les pépites de chocolat et la cannelle.

Beurrer et fonder le moule à manqué.

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

Réglages manuels :

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

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

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau express

Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Température : 150 à 180 °C

Durée cuisson : 60 à 65 minutes

Niveau : 1

Conseil

Pour renforcer le goût, il est possible de remplacer 50 g de sucre par du miel.

Vous pouvez ajouter à la pâte des fruits secs, des noix concassées ou de l'extrait de vanille, selon vos préférences.

Gâteaux

Génoise

Temps de préparation : 75 minutes

16 parts

Pour la pâte

4 œufs (calibre M)

4 c. à s. d'eau chaude

175 g de sucre

200 g de farine de blé type 45

1 c. à c. de levure chimique

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Chinois

Moule à manqué Ø 26 cm

Papier sulfurisé

Grille

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige très ferme avec de l'eau. Ajouter petit à petit le sucre.

Battre les jaunes d'œufs, incorporer délicatement.

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

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

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

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

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

Étaler le fourrage préparé.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de génoise

Durée du programme : 29 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 190 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 30 à 35 minutes

Niveau☑: 1

Conseil

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

Gâteaux

Fourrages pour la génoise

Temps de préparation : 30 minutes

Fourrage crème et fromage blanc

500 g de fromage blanc (20 % de MG)
100 g de sucre
100 ml de lait (3,5 % de MG)
8 g de sucre vanillé
Jus d'1 citron
6 feuilles de gélatine blanche
500 g de crème fleurette

Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre glace

Fourrage au cappuccino

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

Pour badigeonner

3 c. à s. de crème

Pour saupoudrer

1 c. à s. de cacao

Accessoires

Présentoir à gâteau
Chinois

Préparation du fourrage à la crème et au fromage blanc

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

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

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

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

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

Préparation du fourrage au cappuccino

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

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

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

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

Conseil

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

Gâteaux

Biscuit roulé

Temps de préparation : 55 minutes

16 parts

Pour la pâte

150 g de sucre

1 c. à c. de sucre vanillé

1 pincée de sel

100 g de farine de blé type 45

55 g de féculé

1 c. à c. de levure chimique

3 œufs (calibre M)

3 c. à s. d'eau chaude

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Chinois

Papier sulfurisé

Plat en verre

Torchon

Préparation

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

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

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

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

Enfourner le biscuit et le faire cuire.

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

Étaler le fourrage préparé.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de Génoise

Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 25 minutes

Niveau : 1

Gâteaux

Variations de biscuits roulés

Temps de préparation : 30 minutes

Pour la crème de liqueur aux œufs

2 feuilles de gélatine blanche
125 ml de liqueur aux œufs
400 g de crème fleurette

Pour la crème aux airelles

400 g de crème fleurette
12 g de sucre vanillé
200 g d'airelles (en bocal)

Pour la crème à la mangue

2 mangues mûres (2 x 300 g)
Zeste râpé d'½ orange non traitée
100 g de sucre
Jus de 2 oranges (200 ml)
3 c. à s. de jus de citron vert
6 feuilles de gélatine blanche
400 g de crème fleurette

Pour parsemer

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires

Présentoir à gâteau
Chinois

Préparation de la crème de liqueur aux œufs

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

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

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

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

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Préparation de la crème aux airelles

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

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

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Préparation de la crème à la mangue

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

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

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

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

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Gâteaux

Carré aux amandes

Temps de préparation : 95 minutes
16 parts

Pour la pâte

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

Pour la garniture

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

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le gâteau.

Réglages manuels :

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

Réglages

Faire lever la pâte

Phases de levée 1 et 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 20 minutes pour chaque phase

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Carré aux amandes

Durée du programme : 28 minutes

Réglages manuels

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

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 25 à 30 minutes

Niveau : 2

Gâteau au yaourt à l'orange

Temps de préparation : 60 minutes
10 parts

Pour la pâte

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

Pour le glaçage

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

Accessoires

Moule à manqué Ø 24 cm
Plat en verre
Baguette en bois

Préparation

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

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

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

Percer le gâteau encore chaud en plusieurs endroits avec la baguette et répartir uniformément le glaçage.

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

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

Conseil

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

Gâteaux

Cheesecake

Temps de préparation : 150 minutes
12 parts

Pour la pâte

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

Pour la garniture

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

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule à manqué Ø 26 cm
Grille

Préparation

Avec les ingrédients, confectionner une pâte pour le fond du gâteau. Réserver au frais environ 1 heure.

Beurrer le moule à manqué.

Abaisser la pâte au fond du moule à manqué. Assembler le moule à manqué. Former un rebord d'environ 2 cm de haut avec la pâte. Percer la pâte à l'aide d'une fourchette.

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

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

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

Réglages

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 90 minutes

Niveau : 1

Gâteau marbré

Temps de préparation : 80 minutes

18 parts

Pour la pâte

250 g de beurre pommade

200 g de sucre

8 g de sucre vanillé

4 œufs (calibre M)

200 g de crème épaisse

400 g de farine de blé type 45

16 g de levure chimique en poudre

1 pincée de sel

3 c. à s. de cacao

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule en forme de couronne Ø 26 cm

Grille

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau marbré

Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 1

Gâteaux

Tarte tatin aux prunes

Temps de préparation : 50 minutes

10 parts

Pour la garniture

6 prunes coupées en huit

2 bouts de gingembre confit en petits morceaux

2 c. à s. du sirop du gingembre confit

Pour la sauce au caramel

150 g de sucre roux

60 g de beurre

150 g de crème fleurette

Pour la pâte

175 g de farine de blé type 45

2 c. à c. de levure chimique

150 g de beurre

125 g de sucre roux

2 œufs (calibre L)

2 c. à s. de lait (3,5 % de MG)

½ c. à s. de gingembre moulu

½ c. à c. de mélange d'épices « mixed spice »

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule à flan micro-ondable Ø 25 cm

Papier sulfurisé

Grille

Préparation

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

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

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

Etaler uniformément la pâte sur les prunes.

Programme automatique :

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

Réglages manuels :

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

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

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux prunes

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Puissance : 80 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 15 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 3

Température : 170 °C

Puissance : 150 W

Durée cuisson : 10 minutes

Conseil

Le « mixed spice » est un mélange d'épices typique du Royaume-Uni. 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 des épices pour pain d'épices.

Gâteaux

Quatre-quarts

Temps de préparation : 100 minutes
18 parts

Pour la pâte

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

Pour le moule

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

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille

Préparation

Beurrer le moule et le chemiser de chapelure.

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Quatre-quarts
Durée du programme : 85 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 150 à 170 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 60 à 80 minutes
Niveau : 1

Tarte aux fruits et au crumble

Temps de préparation : 150 minutes
16 parts

Pour la pâte

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

Pour la garniture

1,25 kg de pommes

Pour le crumble

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

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Vide-pomme
Plat en verre

Préparation

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

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

Eplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.

Beurrer le plat en verre.

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

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

Réglages

Faire lever la pâte

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

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Tarte fruits et crumble
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +
Température : 170 à 180 °C
Puissance : 150 W
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 2

Conseil

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

Gâteaux

Gâteau moelleux au citron

Temps de préparation : 50 minutes
16 parts

Pour le gâteau

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

Pour le glaçage

Jus de 2 citrons
90 g de sucre

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire en verre, 25 cm de long
Papier sulfurisé
Plat en verre
Baguette en bois

Préparation

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

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

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

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

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

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

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

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

Percer en plusieurs endroits le gâteau encore chaud avec la baguette et badigeonner avec le glaçage au citron.

Laisser refroidir dans le moule.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau moelleux au citron

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Puissance : 80 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 3

Température : 160 °C

Puissance : 150 W

Durée cuisson : 10 minutes

Petits gâteaux

Petites gourmandises

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

Biscuits à l'emporte-pièce

Temps de préparation : 135 minutes
pour 35 biscuits (1 plat en verre)

Pour les biscuits

125 g de farine de blé type 45
½ c. à c. de levure chimique
40 g de sucre
5 g de sucre vanillé
½ flacon d'arôme de rhum
3 c. à c. d'eau
60 g de beurre pommade

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Petits emporte-pièces
Plat en verre

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver au moins 1 heure au réfrigérateur.

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

Enfourner les biscuits et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sablés

Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 2

Petits gâteaux

Muffins aux myrtilles

Temps de préparation : 50 minutes
pour 12 muffins

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 35 minutes
Niveau : 2

Conseil

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

Macarons aux amandes

Temps de préparation : 35 minutes
pour 30 macarons

Ingrédients

100 g d'amandes amères émondées
200 g d'amandes émondées
600 g de sucre
1 pincée de sel
4 blancs d'œufs (calibre M)

Accessoires

Plat en verre
Papier sulfurisé
Poche à douille lisse

Préparation

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

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

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

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

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

Programme automatique :

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

Réglages manuels :

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

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

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Macarons
Durée du programme : 17 minutes

Réglages manuels

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

Étape de cuisson 2
Température : 190 °C
Durée cuisson : 12 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 3
Température : 180 °C
Durée cuisson : 1 à 7 minutes

Conseil

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

Petits gâteaux

Sprits

Temps de préparation : 35 minutes
pour 25 sprits (1 plat en verre)

Pour la pâte

80 g de beurre pommade
30 g de sucre roux
30 g de sucre glace
1 c. à c. de sucre vanillé
1 pincée de sel
110 g de farine de blé type 45
1 blanc d'œuf (calibre M)

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sprits
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 140 à 150 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : activé
Durée cuisson : 20 à 35 minutes
Niveau : 2

Croissants sablés à la vanille

Temps de préparation : 110 minutes
pour 45 biscuits (1 plat en verre)

Pour la pâte

140 g de farine de blé type 45
100 g de beurre pommade
40 g de sucre
50 g de poudre d'amandes

Pour enrober

40 g de sucre vanillé

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

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

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Croissants sablés vanille

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 2

Petits gâteaux

Muffins aux noix

Temps de préparation : 95 minutes
pour 12 muffins

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 170 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 30 à 45 minutes
Niveau : 2

Un plaisir croustillant et moelleux

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

Pains

Baguette

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

Pour la pâte

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

Pour badigeonner

1 c. à s. d'eau

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

Beurrer le plat en verre. Diviser la pâte en deux moitiés, former des baguettes de 35 cm de long et les disposer en biais sur le plat en verre. Badigeonner d'eau et entailler plusieurs fois en biais.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner les baguettes.

Réglages manuels :

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

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Baguettes

Durée du programme : 48 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 35 minutes

Niveau : 2

Pita

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

Pour la pâte

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

Pour dorer

Eau
½ c. à s. d'huile d'olive

Pour parsemer

½ c. à s. de cumin noir

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

Faire lever pendant 10 minutes supplémentaires à température ambiante.

Enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

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

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pita
Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 2

Conseil

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

Pains

Brioche tressée

Temps de préparation : 145 minutes

16 tranches

Pour la pâte

42 g de levure fraîche

150 ml de lait tiède (3,5 % de MG)

500 g de farine de blé type 45

70 g de sucre

100 g de beurre

1 œuf (calibre M)

1 c. à c. de zeste de citron

2 pincées de sel

Pour le glaçage

2 c. à s. de lait (3,5 % de MG)

Pour parsemer

20 g d'amandes effilées

20 g de sucre perlé

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner la brioche tressée.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Préchauffer le four. Enfourner la brioche tressée puis démarrer la cuisson.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 15 minutes

Cuisson

Programme automatique

Pains | Brioche tressée

Durée du programme : 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 35 à 45 minutes

Niveau : 1

Conseil

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

Pain aux graines

Temps de préparation : 110 minutes
25 tranches

Pour la pâte

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

Pour parsemer

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

Pour dorer

1 c. à c. d'eau

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le miel et le levain pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.
Ajouter les graines de lin, les graines de tournesol et le sésame et pétrir encore 1 à 2 minutes.
Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

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

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfin, préchauffer le four, enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain aux graines

Durée du programme : 80 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 50 minutes

Niveau : 1

Pains

Pain blanc (cuisson avec moule)

Temps de préparation : 90 minutes

25 tranches

Pour la pâte

21 g de levure fraîche

290 ml d'eau froide

500 g de farine de blé type 45

2 c. à c. de sel

½ c. à c. de sucre

1 c. à s. de beurre

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long

Grille

Préparation

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

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

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

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

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

Badigeonner le pâton d'eau, puis faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

Température : 30 °C

Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain blanc | moule

Durée du programme : 70 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 40 minutes

Niveau : 1

Pain blanc (cuisson sans moule)

Temps de préparation : 90 minutes
20 tranches

Pour la pâte

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

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Badigeonner le pâton d'eau.

Enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

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

Phase de levée 2

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

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain blanc | non moulé
Durée du programme : 70 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 160 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 2

Pains

Craquelin

Temps de préparation : 120 minutes
15 tranches

Pour le pain

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

Pour le moule

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

Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long
Grille

Préparation

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

Beurrer le moule et le chemiser de sucre.

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

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

Saupoudrer le craquelin avec du sucre.

Programme automatique :

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

Réglages manuels :

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

Réglages

Programme automatique

Pains | Craquelin

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 190 °C

Durée cuisson : 25 minutes

Étape de cuisson 3

Température : 170 °C

Durée cuisson : 5 à 10 minutes

Succès garanti

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

Pizzas, tartes salées...

Pizza (pâte levée)

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

Pour la pâte (plat en verre)

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

Pour la garniture (plat en verre)

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

Pour saisir

1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la pâte (plat à tarte)

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

Pour la garniture (plat à tarte)

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

Pour saisir

1 c. à c. d'huile d'olive

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Plat en verre ou plat à tarte et plat en verre

Préparation

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

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

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

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

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

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

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

Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte levée | Plat en verre / Plat à tarte
Durée du programme : 38 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Puissance : 150 W
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 2

Conseil

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

Pizzas, tartes salées...

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

Temps de préparation : 60 minutes

pour 4 portions (plat en verre), pour 2 portions (plat à tarte)

Pour la pâte (plat en verre)

100 g de fromage blanc (20 % de MG)

3 c. à s. de lait (3,5 % de MG)

3 c. à s. d'huile

2 jaunes d'œufs (calibre M)

1 c. à c. de sel

1 c. à c. de levure chimique

200 g de farine de blé type 45

Pour la garniture (plat en verre)

2 oignons

1 gousse d'ail

400 g de tomates pelées (boîte)

2 c. à s. de concentré de tomates

1 c. à c. de sucre

1 c. à c. d'origan moulu

1 feuille de laurier

1 c. à c. de sel

Poivre

100 g de mozzarella

100 g de fromage râpé

Pour saisir

1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la pâte (plat à tarte)

50 g de fromage blanc (20 % de MG)

2 c. à s. de lait (3,5 % de MG)

2 c. à s. d'huile

½ c. à c. de sel

1 jaune d'œuf (calibre M)

1 c. à c. de levure chimique

110 g de farine de blé type 45

Pour la garniture (plat à tarte)

1 oignon

½ gousse d'ail

200 g de tomates pelées (boîte)

1 c. à s. de concentré de tomates

½ c. à c. de sucre

½ c. à c. d'origan moulu

½ feuille de laurier

½ c. à c. de sel

Poivre

60 g de mozzarella

60 g de fromage râpé

Pour saisir

1 c. à c. d'huile d'olive

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Rouleau à pâtisserie

Plat en verre ou plat à tarte et grille

Préparation

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

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

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

Pour la pâte, travailler le fromage blanc, le lait, l'huile, le jaune d'œuf et le sel. Mélanger la farine et la levure chimique. En mélanger la moitié avec la pâte. Incorporer ensuite le reste.

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

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

Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte huile-fromage blanc | Plat en verre / Plat à tarte

Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 40 à 55 minutes

Niveau : 1

Conseil

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

Pizzas, tartes salées...

Quiche lorraine

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour la pâte

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

Pour la garniture

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

Pour l'appareil

125 g de crème fleurette
2 œufs (calibre M)
Noix de muscade

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Plat à tarte
Grille

Préparation

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

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

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

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

Enfourner la quiche sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 180 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 40 à 45 minutes
Niveau : 1

Un effet bœuf !

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

Viandes

Canard (farci)

Temps de préparation : 135 minutes
pour 4 personnes

Pour le canard

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

Pour la farce

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

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre
Grille
Thermosonde
4 pics à brochettes

Préparation

Saler et poivrer le canard et assaisonner avec le thym.

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

Farcir le canard et le refermer avec des pics à brochettes.

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

Au bout de 30 minutes, arroser avec 250 ml de fond de volaille.

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Canard

Durée du programme : env. 70 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique

Température : 180 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur : 95 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : env. 60 minutes

Niveau : 1

Oie

Temps de préparation : 100 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet
Thermosonde
Plat en verre

Préparation

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | non farcie
Durée du programme : env. 85 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 170 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 95 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : activé
Durée cuisson : env. 85 minutes
Niveau : 2

Viandes

Poulet

Temps de préparation : 75 minutes
pour 2 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde
Fil de cuisine

Préparation

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

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 180 °C
Puissance : 300 W
Température à cœur²: 85²°C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 40 à 55 minutes
Niveau : 1

Blanc de poulet à la moutarde

Temps de préparation : 30 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

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

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

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

Réglages manuels :

Retourner les blancs de poulet et les arroser de sauce. Cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet sauce moutarde

Durée du programme : 21 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 4 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 17 minutes

Conseil

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

Viandes

Blanc de poulet à l'aubergine

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

Pour les blancs

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

Pour parsemer

2½ c. à s. de persil finement haché

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

Programme automatique :
Ajouter le miel, les dattes et le poulet, bien mélanger et poursuivre la cuisson à découvert.

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet aux aubergines

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 600 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Micro-ondes + Turbogrill

Température : 180 °C

Puissance : 300 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 20 minutes

Conseil

A servir accompagné de semoule ou de riz.

Viandes

Cuisses de poulet

Temps de préparation : 75 minutes
pour 4 personnes

Pour les cuisses

2 c. à s. d'huile
1½ c. à c. de sel
Poivre
1 c. à c. de paprika en poudre
4 cuisses de poulet (4 x 200 g)

Pour les légumes

4 c. à s. d'huile
1 poivron rouge en morceaux de taille égale
1 poivron jaune en morceaux de taille égale
1 aubergine en morceaux de taille égale
1 courgette en morceaux de taille égale
2 oignons rouges grossièrement hachés
2 gousses d'ail écrasées
2 tiges fraîches de romarin
4 tiges fraîches de thym
200 g de tomates cerises coupées en deux
200 ml de coulis de tomates
100 ml de bouillon de légumes
½ c. à c. de sel
Poivre
1 c. à c. de sucre
Paprika en poudre (fort)

Accessoires

Grille
Plat en verre
Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Mélanger l'huile, le sel, le poivre et le paprika. Badigeonner les cuisses de poulet avec ce mélange. Poser les cuisses de poulet sur la grille. Poser la grille sur le plat en verre, enfourner et faire cuire. Au bout de 17 minutes, retourner et poursuivre la cuisson.

Pour les légumes, faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson à feu moyen à vif. Saisir les poivrons et l'aubergine sans cesser de remuer. Ajouter la courgette, les oignons et l'ail puis faire cuire à feu moyen sans cesser de remuer.

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | Cuisse de poulet

Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Turbogril

Température : 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 35 minutes

Niveau : 2

Viandes

Dinde (farcie)

Temps de préparation : 200 minutes
pour 8 personnes

Pour la farce

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

Pour la dinde

1 dinde, prête à cuire (5 kg)
1 c. à s. de sel
2 c. à c. de poivre
500 ml de bouillon de volaille

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet
Thermosonde
6 cure-dents
Fil de cuisine
Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Dinde | aliment entier

Durée du programme : 160 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique

Température : 160 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur²: 85²°C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 140 à 170 minutes

Niveau : 1

Viandes

Cuisse de dinde

Temps de préparation : 125 minutes
pour 4 personnes

Pour la cuisse

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 cuisse de dinde, prête à cuire (1,2 kg)
250 ml d'eau

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat en verre
Plat à rôtir Gourmet
Thermosonde

Préparation

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

Au bout de 30 minutes, arroser d'eau et poursuivre la cuisson. Pendant ce temps, couper les oreillons d'abricots en morceaux.

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | Cuisse
Durée du programme : 120 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 160 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 85 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : activé
Durée cuisson : 120 minutes
Niveau : 1

Filet de veau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 120 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet

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

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

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

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

Sortir le filet de veau et enfoncer la thermosonde.

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Filet mignon de veau |
Cuisson basse température
Durée du programme : 100 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 100 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Température : 90 °C
Température à cœur : 57 °C
Durée cuisson : env. 100 minutes

Viandes

Filet de veau (rôti)

Temps de préparation : 90 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet

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

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce

30 g de morilles séchées
300 ml d'eau bouillante
1 oignon
30 g de beurre
150 g de crème fleurette
30 ml de vin blanc
3 c. à s. d'eau froide
1 c. à s. de féculé
Sel
Poivre
Sucre

Accessoires

Plat en verre
Thermosonde
Chinois

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

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

Poser le filet de veau sur le plat en verre et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat en verre et cuire le filet de veau.

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

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

Faire suer les oignons dans le beurre pendant 5 minutes. Ajouter les morilles et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Filet mignon de veau | Rôti

Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 200 °C

Température à cœur : 57 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : env. 35 minutes

Niveau : 1

Conseil

Vous pouvez remplacer les morilles par des cèpes.

Jarret de veau

Temps de préparation : 150 minutes
pour 4 personnes

Pour le jarret

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

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle
Plat en verre
Thermosonde
Mixeur à purée
Chinois

Préparation

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

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

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

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

Au bout de 35 minutes, retirer le couvercle, attendre encore 30 minutes et ajouter ¼ du fond. Répéter l'opération toutes les 30 minutes.

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

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 180 °C
Température à cœur : 76 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : env. 100 à 130 minutes
Niveau : 1

Viandes

Selle de veau (rôtie)

Temps de préparation : 150 minutes
pour 4 personnes

Pour la selle de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de selle de veau (préparée)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Thermosonde

Grille

Plat en verre

Préparation

Démarrer le programme automatique
ou préchauffer le four.

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande Veau | Selle de veau | Rôtir

Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automa-
tique

Température : 200 °C

Température à cœur : 57 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 50 à 80 minutes

Niveau : 1

Selle de veau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 80 minutes
pour 4 personnes

Pour la selle de veau

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

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

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

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

Sortir la selle de veau et enfoncer la thermosonde.

Réglages manuels :

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

Poser la selle de veau sur la grille et cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Selle de veau | Cuisson basse température
Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 100 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 90 °C
Température à cœur : 54 °C
Durée cuisson : env. 50 minutes

Viandes

Veau en daube

Temps de préparation : 150 minutes
pour 4 personnes

Pour le veau

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de viande de veau préparée (jarret ou noix)
2 carottes coupées en gros dés
2 tomates coupées en gros dés
2 oignons grossièrement hachés
2 os à moelle (veau ou bœuf)
500 ml de fond de veau
250 ml d'eau

Pour la sauce

250 g de crème fleurette
1 c. à c. de féculé
1 c. à s. d'eau froide
Sel
Poivre

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat à rôtir Gourmet
Mixeur à purée
Chinois

Préparation

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

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

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

Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle.

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Veau en daube
Durée du programme : 90 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 180 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 95 minutes
Niveau : 1

Gigot d'agneau

Temps de préparation : 135 minutes
pour 6 personnes

Pour le gigot

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

Pour mouiller

100 ml de vin rouge
400 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Thermosonde
Grille

Préparation

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

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

Enfournier le plat à rôtir sur la grille.
Cuire à couvert.

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Gigot
Durée du programme : 100 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 180 °C
Puissance : 80 W
Température à cœur : 76 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : env. 90 à 120 minutes
Niveau : 1

Viandes

Selle d'agneau (rôtie)

Temps de préparation : 55 minutes
pour 4 personnes

Pour l'agneau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 carrés d'agneau préparés (300 g chacun)

Pour saisir

1 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau | Rôtir

Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Puissance : 80 W

Température à cœur : 65 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 35 à 45 minutes

Niveau : 1

Selle d'agneau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 120 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four pendant 10 minutes conformément à l'étape de cuisson 1.

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

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

Sortir les carrés d'agneau et enfoncer la thermosonde.

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 100 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Température : 90 °C
Température à cœur : 65 °C
Durée cuisson : env. 100 minutes

Viandes

Filet de bœuf (rôti)

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de filet de bœuf (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Rôtir
Durée du programme : 55 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 200 °C
Température à cœur : 54 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 50 minutes
Niveau : 1

Filet de bœuf (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de filet de bœuf (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

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

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

Sortir le filet de bœuf et enfoncer la thermosonde.

Réglages manuels :

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Cuisson basse température
Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 100 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Température : 90 °C
Température à cœur : 54 °C
Durée cuisson : env. 50 minutes

Viandes

Hachis de bœuf

Temps de préparation : 250 minutes
pour 8 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre
Grille

Préparation

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

Saler et poivrer la viande, puis la saisir uniformément dans la poêle.

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

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

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

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

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

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

Enfourner le plat à rôtir et faire cuire.
Remuer à mi-cuisson.

Saler et poivrer une dernière fois avant de servir.

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

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

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

Bœuf en daube

Temps de préparation : 135 minutes
pour 4 personnes

Pour le bœuf

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de viande de bœuf préparée (culet ou épaule)
200 g de carottes coupées en gros dés
2 oignons émincés
50 g de céleri coupé en dés
1 feuille de laurier
500 ml de fond de bœuf
250 ml d'eau

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce

250 ml d'eau
125 g de crème fraîche
1 c. à c. de fécule
1 c. à s. d'eau froide
Sel
Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle
Grille
Chinois
Mixeur à purée

Préparation

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

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

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

Enfourner le plat à rôtir Gourmet sur la grille. Cuire le bœuf en daube.

Au bout de 60 minutes, retirer le couvercle, arroser avec le reste du fond de bœuf et poursuivre la cuisson.

Pour la sauce, sortir la viande, la feuille de laurier et la moitié des légumes. Verser de l'eau et délayer le jus de cuisson. Mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Bœuf en daube
Durée du programme : 120 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 190 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 120 minutes
Niveau : 1

Viandes

Rosbif (rôti)

Temps de préparation : 95 minutes
pour 4 personnes

Pour le rosbif

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de rosbif (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la rémoulade

150 g de yaourt (3,5 % de MG)
150 g de mayonnaise
2 cornichons
2 c. à s. de câpres
1 c. à s. de persil
2 échalotes
1 c. à s. de ciboulette
½ c. à c. de jus de citron
Sel
Sucre

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique
ou préchauffer le four.

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Rôtir
Durée du programme : 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 200 °C
Température à cœur : 54 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : env. 50 minutes
Niveau : 1

Rosbif (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 120 minutes
pour 4 personnes

Pour le rosbif

2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre
1 kg de rosbif (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Baidigeonner le rosbif avec ce mélange. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif et enfoncer la thermosonde.

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

Poser le rosbif sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Cuisson basse température

Durée du programme : 100 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 100 °C

Température à cœur : 54 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 90 °C

Durée cuisson : 100 minutes

Viandes

Pain de viande

Temps de préparation : 75 minutes
pour 10 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

Programme automatique :
Enfourner le plat en verre et cuire le pain de viande.

Réglages manuels :
Enfourner le plat en verre et cuire le pain de viande conformément aux étapes de cuisson 1, 2 et 3.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Pain de viande

Durée du programme : 62 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 220 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 12 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Puissance : 150 W

Température : 160 °C

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Gril

Niveau : 3

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 5 à 10 minutes

Rôti de porc fumé

Temps de préparation : 90 minutes
pour 4 personnes

Pour le rôti

1 kg de rôti de porc fumé (préparé)

Pour le pesto

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

Accessoires

Plat en verre
Thermosonde
Mixeur à purée

Préparation

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique

Température : 180 °C

Puissance : 300 W

Température à cœur : 63 °C

Booster : désactivé

Préchauffage :

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 40 minutes

Niveau : 1

Conseil

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

Viandes

Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 125 minutes
pour 4 personnes

Pour le rôti

1 kg de rôti de porc fumé (préparé)

Pour saisir

1 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plat en verre

Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Faire chauffer l'huile dans une poêle.

Saisir le rôti à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rôti et enfoncer la thermosonde.

Réglages manuels :

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

Poser le rôti sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Porc | Rôti de porc fumé | Cuisson basse température

Durée du programme : 110 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 100 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 90 °C

Température à cœur : 63 °C

Durée cuisson : env. 100 minutes

Boulettes de viande en sauce

Temps de préparation : 30 minutes
pour 4 personnes

Pour les boulettes

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

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Mélanger la chapelure avec l'eau et laisser gonfler.

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

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

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

Programme automatique :
Remuer délicatement la sauce jusqu'à obtention d'une texture lisse. Assaisonner avec la crème, les câpres et le sucre, puis poursuivre la cuisson.

Réglages manuels :
Remuer délicatement la sauce jusqu'à obtention d'une texture lisse. Assaisonner avec la crème, les câpres et le sucre, puis poursuivre la cuisson conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Boul. de viande sauce câpres

Durée du programme : 14 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 4 minutes

Viandes

Rôti de jambon

Temps de préparation : 150 minutes
pour 4 personnes

Pour le rôti

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

Pour mouiller

500 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce

300 ml d'eau
100 g de crème fraîche
1 c. à c. de féculé
1 c. à s. d'eau froide
Sel
Poivre
Sucre

Accessoires

Grille
Plat à rôtir en verre avec couvercle
Thermosonde

Préparation

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

Poser la viande dans le plat à rôtir en verre et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir sur la grille. Cuire le rôti de jambon.

Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle, arroser avec le bouillon de légumes et poursuivre la cuisson.

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de jambon
Durée du programme : 100 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 160 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 85 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 100 minutes
Niveau : 1

Filet de porc (rôti)

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet

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

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce

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

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique
ou préchauffer le four.

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automa-
tique
Température : 160 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 40 minutes
Niveau : 1

Viandes

Filet de porc (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 130 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet

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

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Poser la grille sur le plat en verre et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

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

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

Sortir les filets de porc et enfoncer la thermosonde.

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

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

Réglages

Programme automatique

Porc | Filet mignon de porc | Cuisson basse température
Durée du programme : 110 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 100 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 10 minutes
Niveau : 2
Étape de cuisson 2
Température : 90 °C
Durée cuisson : 100 minutes

Filet de porc sauce roquefort

Temps de préparation : 30 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

Mettre le roquefort dans le plat à rôtir en verre et l'écraser à la fourchette.
Ajouter les oignons et le persil.

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

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

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

Réglages manuels :

Retourner la viande et faire cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Filet de porc au Roquefort

Durée du programme : 19 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 8 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 11 minutes

Viandes

Cuisse de lièvre

Temps de préparation : 80 minutes (+ 12 heures)
pour 6 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle
Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

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

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 190 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 60 minutes
Niveau : 1

Lapin

Temps de préparation : 100 minutes
pour 4 personnes

Pour le lapin

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

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle
Grille

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Lapin

Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 35 minutes

Niveau : 1

Viandes

Selle de cerf

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

Pour la marinade

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

Pour la selle

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

Pour la sauce

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

Accessoires

Fil de cuisine
Thermosonde
Plat à rôtir Gourmet
Grille

Préparation

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de cerf

Durée du programme : 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 180 °C

Température à cœur : 70 à 78 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 50 minutes

Niveau : 1

Viandes

Selle de chevreuil

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

Pour la selle

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

Pour saisir

30 g de beurre clarifié

Pour la sauce

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

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Enlever la peau de la viande. Laisser macérer la selle environ 24 heures dans le petit lait. La retourner plusieurs fois.

Rincer la viande à l'eau froide et l'essuyer. Assaisonner avec le mélange d'épices pour gibier, le sel et le poivre.

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de chevreuil

Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 180 °C

Température à cœur : 72 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 35 minutes

Niveau : 1

Conseil

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

Poissons

Régalez-vous !

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

Curry de poisson

Temps de préparation : 50 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

Programme automatique :

Lancer le programme automatique.
Cuire le curry de poisson à couvert.

Réglages manuels :

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

Réglages

Programme automatique

Poisson | Curry de poisson
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 9 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Puissance : 450 W
Durée cuisson : 16 minutes

Conseil

À servir accompagné de riz.

Poissons

Truite

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour le poisson

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

Pour la farce

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

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat en verre
Thermosonde

Préparation

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

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

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

Enfourner le plat en verre et cuire.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Truite

Durée du programme : 20 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique

Température : 170 °C

Puissance : 150 W

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 1

Conseil

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

Carpe

Temps de préparation : 65 minutes
pour 6 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

Plat à rôtir en verre avec couvercle
Grille
Thermosonde

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Poisson | Carpe
Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 170 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 75 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 40 minutes
Niveau : 1

Conseil

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

Poissons

Truite saumonée

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour le poisson

1 truite saumonée entière, préparée
(1 kg)
Jus d'1 citron
Sel

Pour la farce

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

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Cure-dents
Plat en verre
Thermosonde

Préparation

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Poisson | Truite saumonée
Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 170 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 75 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : env. 40 minutes
Niveau : 1

Filet de saumon

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

4 filets de saumon sans peau
(4 x 200 g)
2 c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre
3 c. à s. de beurre
1 c. à c. d'aneth haché

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat en verre
Thermosonde

Préparation

Beurrer le plat en verre.

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

Enfourner le plat en verre et cuire.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Filet de saumon
Durée du programme : 20 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + rôtissage automatique
Température : 170 °C
Puissance : 150 W
Température à cœur : 75 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 20 minutes
Niveau : 1

Savoureux rendez-vous

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

Endives au jambon

Temps de préparation : 55 minutes
pour 5 personnes

Pour les endives

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

Pour la sauce au fromage

30 g de beurre
40 g de farine de blé type 45
750 ml de lait (1,5 % de MG)
250 g de fromage râpé
1 jaune d'œuf (calibre M)
Noix de muscade
Sel
Poivre
1 larme de jus de citron

Accessoires

Plat à gratin
Grille

Préparation

Retirer le trognon dur et amer des endives.

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

Sucrer, saler et poivrer.

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

Pour la sauce au fromage, faire fondre du beurre dans une casserole. Incorporer la farine, remuer et faire légèrement

dorer. Ajouter le lait en remuant vigoureusement, porter à ébullition et incorporer la moitié du fromage, le jaune d'œuf, la noix de muscade, le sel, le poivre et le jus de citron.

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin d'endives
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 200 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Température : 180 °C
Durée cuisson : 25 à 40 minutes

Feuilleté au poulet et aux champignons

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour le feuilleté

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

Pour saisir

1 c. à s. d'huile

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

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

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

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

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

Badigeonner le bord du moule avec le jaune d'œuf et couvrir avec la pâte feuilletée. Couper la pâte qui dépasse et faire des entailles en forme de petites croix avec un couteau aiguisé sur la

pâte feuilletée, de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson. Badigeonner de jaune d'œuf.

Réglages manuels :

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

Enfourner le feuilleté et le cuire.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Terrine de volaille

Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Puissance : 300 W

Durée cuisson : 25 minutes

Gratin de pommes de terre au fromage

Temps de préparation : 55 minutes
pour 4 personnes

Pour le gratin

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

Pour la sauce

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

Pour parsemer

75 g de fromage râpé

Pour le moule

1 gousse d'ail

Accessoires

Plat à gratin (Ø 26 cm)
Grille

Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

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

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

Parsemer de fromage râpé.

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

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin pommes de terre & from.

Durée du programme : 28 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Puissance : 300 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 28 à 35 minutes

Niveau : 1

Gratins & Co.

Lasagnes

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour les lasagnes

8 feuilles de lasagnes (sans précuisson)

Pour la sauce bolognaise

50 g de lardons fumés
2 oignons émincés
375 g de viande hachée, mi-bœuf, mi-porc
800 g de tomates pelées (boîte)
30 g de concentré de tomates
125 ml de bouillon
1 c. à c. de thym frais haché
1 c. à c. d'origan frais haché
1 c. à c. de basilic frais haché
Sel
Poivre

Pour la sauce aux champignons

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

Pour parsemer

200 g de fromage râpé

Accessoires

Plat à gratin 32 cm x 22 cm
Grille

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Gratins | Lasagnes

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 180

Puissance : 300 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 30 minutes

Niveau : 1

Gratins & Co.

Gratin de pâtes

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour les pâtes

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

Pour le gratin

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

Pour parsemer

100 g de fromage râpé

Accessoires

Plat à gratin 24 cm x 24 cm
Grille

Préparation

Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau salée.

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

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

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

Parsemer le gratin de pâtes de fromage râpé.

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

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin de pâtes
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Puissance : 300 W
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 30 minutes
Niveau : 1

Conseil

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

Paella

Temps de préparation : 120 minutes
pour 8 personnes

Ingrédients

2 oignons
2 gousses d'ail
1 poivron rouge
2 tomates
300 g de blanc de poulet, préparé
300 g de riz long
200 g de petits pois (surgelés)
300 g de rondelles de calamars
300 g de crevettes
200 g de moules (juste la chair)
1 l de bouillon
6 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de paprika en poudre (doux)
½ c. à c. de safran moulu
Sel
Poivre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

Couper le blanc de poulet en dés. Ajouter le poulet, le riz, les petits pois, les rondelles de calamar, les crevettes et les moules aux légumes.

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

Pour la sauce, mélanger le bouillon, l'huile d'olive, le paprika et le safran. Saler et poivrer.

Programme automatique :
Verser la sauce sur la paella et remuer.
Poursuivre la cuisson de la paella.

Réglages manuels :
Verser la sauce sur la paella et remuer.
Cuire la paella suivant l'étape de cuisson 2. Remuer toutes les 20 minutes.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Paëlla

Durée du programme : 75 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Puissance : 150 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 20 minutes

Étape de cuisson 2

Température : 160 °C

Puissance : 150 W

Durée cuisson : 55 minutes

Moussaka aux courgettes

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour la moussaka

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

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat à gratin (adapté au micro-ondes)
Grille

Préparation

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

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

Beurrer un plat à gratin. Garnir le fond avec la moitié des courgettes, verser la moitié de la sauce tomate et disposer les tranches de fromage. Couvrir de

sauce tomate et finir en répartissant uniformément les tranches de courgettes restantes.

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

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

Réglages

Programme automatique

Gratins | Moussaka aux courgettes
Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Micro-ondes + Turbogril
Température : 180 °C
Puissance : 300 W
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 35 minutes
Niveau : 1

Conseil

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

Indispensables garnitures

Pommes de terre, riz et pâtes accompagnent la plupart de nos recettes et sont essentiels pour notre bien-être et pour l'équilibre de notre alimentation. Ces aliments universels qui se déclinent de multiples façons sont des seconds rôles indispensables qui arrondissent les saveurs dans nos assiettes.

Accompagnements et légumes

Pommes de terre au four

Temps de préparation : 35 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

4 pommes de terre au four (4 x 200 g)
1 c. à s. d'huile
Sel
Poivre

Accessoires

Plat en verre

Préparation

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

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

Disposer les pommes de terre dans le plat en verre.

Réglages manuels :

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Pommes de terre | Pommes de terre au four
Durée du programme : 27 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Puissance : 300 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 25 minutes

Niveau : 1

Haricots et leur sauce au thym

Temps de préparation : 35 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

Mettre les haricots dans le récipient en verre.

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

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

Programme automatique :
Cuire à couvert.

Réglages manuels :
Cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1. Remuer les légumes et cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Couper les haricots en petits morceaux et servir.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Haricots,
sauce au thym

Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 450 W

Durée cuisson : 10 minutes

Accompagnements et légumes

Carottes à la crème de cerfeuil

Temps de préparation : 35 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

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

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

Programme automatique :
Cuire à couvert.

Réglages manuels :
Cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1. Remuer les légumes et cuire à couvert suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Carottes,
crème de cerfeuil
Durée du programme : 18 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 6 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Puissance : 600 W
Durée cuisson : 12 minutes

Pommes de terre en robe des champs

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour les pommes de terre

800 g de pommes de terre à chair ferme
160 ml d'eau

Pour la sauce aux fines herbes

1 oignon
1 gousse d'ail
250 g de fromage blanc maigre
100 g de crème fraîche
2 c. à s. de fines herbes hachées
Sel
Poivre

Pour la sauce au saumon

150 g de saumon fumé
200 g de fromage frais double crème
100 g de crème fraîche
½ c. à c. d'aneth séché
Sel
Poivre

Accessoires

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

Préparation

Laver les pommes de terre. Mettre les pommes de terre dans le récipient en verre avec l'eau et le sel. Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :
Cuire à couvert.

Réglages manuels :

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

Pour la sauce aux fines herbes, émincer finement l'oignon et l'ail. Mélanger avec le fromage blanc, la crème fraîche et les fines herbes. Saler et poivrer.

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

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Robe des champs

Durée du programme : 26 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 9 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 300 W

Durée cuisson : 17 minutes

Accompagnements et légumes

Riz

Temps de préparation : 25 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

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

Programme automatique :
Cuire à couvert.

Réglages manuels :
Cuire à couvert conformément à l'étape
de cuisson 1. Remuer le riz et cuire à
couvert suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Riz

Durée du programme : 20 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes

Puissance : 850 W

Durée cuisson : 5 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 150 W

Durée cuisson : 15 minutes

Pommes de terre à l'eau

Temps de préparation : 40 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

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

Poser le récipient sur le plat en verre et enfourner.

Programme automatique :
Cuire à couvert.

Réglages manuels :
Cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1. Remuer les pommes de terre et cuire à couvert suivant l'étape de cuisson 2.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Pommes de terre pelées
Durée du programme : 21 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 8 minutes
Niveau : 1
Étape de cuisson 2
Puissance : 300 W
Durée cuisson : 14 minutes

Accompagnements et légumes

Risotto à la tomate

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Ingédients

1 oignon rouge finement émincé
125 g de chorizo en dés
2½ c. à s. d'huile d'olive
1 boîte de tomates concassées (400 g)
375 ml de bouillon de poule
200 g de riz à risotto
1 courgette coupée en petits dés
30 g de beurre
50 g de parmesan râpé
2 c. à s. de persil haché
100 g d'olives noires dénoyautées, finement hachées
2 c. à s. de ciboulette hachée
60 g de fromage de chèvre
50 g de feuilles de basilic

Accessoires

Plat à gratin micro-ondable avec couvercle
Plat en verre

Préparation

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

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

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

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

Programme automatique :
Ajouter la courgette, bien mélanger et poursuivre la cuisson.

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

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

Avant de servir, ajouter le persil, les olives et la ciboulette. Accompagner de fromage de chèvre et de basilic.

Réglages

Programme automatique

Légumes et condiments | Risotto à la tomate
Durée du programme : 21 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 3 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 8 minutes

Étape de cuisson 3
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 10 minutes

Une marque de bon goût

Le potage est certainement l'entrée la plus légère qui soit mais il est également reconstituant et stimulant.

Pommes de terre, légumes, poisson... : un bon bouillon peut se marier avec tous les aliments qui constituent la base de notre alimentation. En élargissant la palette des saveurs et des couleurs, une soupe habilement épicée ou un velouté onctueux ont toutes les qualités pour jouer dans la cour des grands.

Pour ne rien enlever, des recherches en psychologie montreraient que consommer de la soupe mettrait de bonne humeur et aiderait à soulager le stress.

Soupes, potages et consommés

Royale

Temps de préparation : 45 minutes
pour 6 personnes

Pour la royale

6 œufs (calibre M)
300 ml de lait (3,5 % de MG)
¼ c. à c. de sel

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat à gratin micro-ondable
20 cm x 20 cm
Film alimentaire résistant à la chaleur
Grille

Préparation

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

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

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

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Royale
Durée du programme : 19 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +
Température : 95 °C
Puissance : 150 W
Crisp function : désactivé
Préchauffage : désactivé
Durée cuisson : 19 à 24 minutes
Niveau : 1

Soupe au potimarron

Temps de préparation : 55 minutes
pour 6 personnes

Pour la soupe

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

Pour décorer

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

Accessoires

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

Préparation

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

Ajouter le lait, le bouillon de légumes, le sel et le sucre, puis mélanger. Enfourner sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1.

Réglages manuels :

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

Programme automatique :

Remuer la soupe et poursuivre la cuisson à couvert.

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

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

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Soupe au potiron
Durée du programme : 22 minutes

Réglages manuels

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

Étape de cuisson 2
Puissance : 450 W
Durée cuisson : 12 minutes

Soupes, potages et consommés

Minestrone

Temps de préparation : 40 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

50 g de lard maigre
1 oignon
150 g de céleri
2 tomates
150 g de carottes
100 g de haricots verts (surgelés)
100 g de petits pois (surgelés)
50 g de pâtes (conchiglie)
1 c. à s. de mélange d'herbes italiennes
1 l de bouillon de légumes
100 g de parmesan en morceau

Accessoires

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

Préparation

Couper le lard et l'oignon en dés. Couper le céleri et les tomates en dés et les carottes en rondelles. Mettre le tout dans le récipient en verre.

Ajouter les haricots, les petits pois, les pâtes et les aromates avec le bouillon et remuer. Poser le récipient en verre sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1.

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

Mélanger et poursuivre la cuisson à couvert.

Râper le parmesan et en saupoudrer le minestrone.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Minestrone
Durée du programme : 25 minutes

Réglages manuels

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

Étape de cuisson 2
Puissance : 450 W
Durée cuisson : 15 minutes

Conseil

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

Soupe à la tomate

Temps de préparation : 40 minutes
pour 4 personnes

Pour la soupe

250 g de carottes en rondelles
1 oignon émincé
1 c. à s. de beurre
850 g de tomates en conserve (poids égoutté)
350 ml de bouillon de légumes
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de sucre
Poivre

Pour décorer

100 g de crème fleurette
12 feuilles de basilic

Accessoires

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

Préparation

Mettre les carottes, l'oignon, le beurre, les tomates, le bouillon de légumes, le sel et le sucre dans le récipient en verre. Enfourner le récipient en verre sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1.

Programme automatique :
Remuer la soupe et poursuivre la cuisson.

Réglages manuels :
Remuer la soupe et cuire suivant l'étape de cuisson 2

Mixer la soupe. Poivrer.

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

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Soupe à la tomate
Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Micro-ondes
Puissance : 850 W
Durée cuisson : 11 minutes
Niveau : 1

Étape de cuisson 2
Puissance : 450 W
Durée cuisson : 24 minutes

Soupes, potages et consommés

Potée de chou blanc

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

Travailler la viande hachée avec le sel, le paprika et le poivre. Former de petites boulettes de viande hachée et les mettre dans le récipient en verre.

Émincer l'oignon et les pommes de terre. Couper le poireau en rondelles. Passer le chou blanc à la mandoline. Râper la betterave.

Verser les légumes sur les boulettes de viande. Ajouter le bouillon de bœuf et le sel. Enfourner sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire à couvert conformément à l'étape de cuisson 1.

Programme automatique :

Remuer la potée et poursuivre la cuisson à couvert.

Réglages manuels :

Remuer la potée et cuire à couvert suivant l'étape de cuisson 2

Incorporer la crème fraîche et le persil. Assaisonner avec le vinaigre de vin rouge.

Réglages

Programme automatique

Soupes/ potages | Potée de chou blanc
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

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

Étape de cuisson 2
Puissance : 450 W
Durée cuisson : 20 minutes

Pour finir en beauté

Vous savez qu'un dessert est réussi quand vos invités trouvent encore une petite place pour lui. En effet, que serait un repas sans ce point d'orgue qui flatte le palais des gourmands ? Qu'un dessert soit à base de fruits frais, de chocolat ou de crème, les convives aiment à se laisser surprendre par son inventivité et ses alliages de saveurs.

Desserts

Gâteau de pain perdu

Temps de préparation : 20 minutes + 20 minutes pour faire tremper pour 10 personnes

Ingrédients

14 tranches de pain blanc
70 g de beurre doux ramolli
8 jaunes d'œufs (calibre M)
150 g de sucre
1 gousse de vanille
300 ml de lait (3,5 % de MG)
300 g de crème fleurette
100 g de raisins secs

Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat à gratin, fond plat
Grille

Préparation

Beurrer un plat à gratin.

Retirer la croûte du pain. Tartiner les tranches de pain avec le beurre et les couper en diagonale.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur et la mettre à chauffer dans une casserole avec le lait et la crème.

Retirer la gousse de vanille et verser doucement le lait dans la préparation à base d'œufs et de sucre sans cesser de remuer.

Répartir uniformément la moitié du pain dans le plat à gratin. Parsemer de raisins secs et disposer le reste du pain dessus.

Verser uniformément le lait chaud sur le plat et laisser reposer 20 minutes.

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

Saupoudrer ensuite de sucre.

Réglages manuels :

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

Enfourner et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Gâteau de pain perdu
Durée du programme : 30 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 190 °C

Puissance : 80 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 25 minutes

Crème au caramel

Temps de préparation : 65 minutes + 4 à 5 heures au frais
pour 10 personnes

Pour le caramel

150 g de sucre
80 ml d'eau

Pour la crème

1 gousse de vanille
500 ml de lait (3,5 % de MG)
75 g de sucre
250 g de crème fleurette
2 œufs (calibre M)
4 jaunes d'œufs (calibre M)

Accessoires

Plat à gratin en verre, Ø 22 cm
Film alimentaire résistant à la chaleur
Grille

Préparation

Pour le caramel, mélanger le sucre et l'eau dans une casserole et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée ou commence à brunir. Veiller à ce que le caramel ne soit pas trop foncé : il deviendrait trop amer.

Verser le caramel dans le plat à gratin et laisser refroidir.

Pour la crème, inciser la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter la pulpe avec un couteau. Mélanger le lait, le sucre, la gousse et la pulpe de vanille et porter à ébullition.

Ajouter la crème et laisser refroidir le mélange à environ 60 °C.

Battre les œufs et les jaunes d'œufs puis les incorporer au mélange lait-crème. Retirer la gousse de vanille.

Verser le mélange dans le plat à gratin et recouvrir de film alimentaire. Enfourner le plat à gratin sur la grille. Faire cuire la crème.

Laisser refroidir la crème 4 à 5 heures ou, si possible, la placer une nuit au réfrigérateur.

Pour que la crème et le caramel se décolent bien du moule, placer le moule 2 à 3 minutes dans de l'eau chaude. Décoller la crème du bord avec précaution et la retourner sur un plat.

Réglages

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +
Température : 95 °C
Puissance : 150 W
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 25 minutes
Niveau : 1

Conseil

Servez la crème avec une noisette de crème chantilly et des fruits rouges.

Desserts

Crumble aux fruits

Temps de préparation : 40 minutes
pour 6 personnes

Pour le crumble

800 g de pommes coupées en tranches
65 g de sucre
200 g de myrtilles fraîches
75 g de farine de blé type 45
90 g de sucre roux
2 c. à c. de cannelle moulue
60 g de beurre
50 g de flocons d'avoine
50 g de noix de pécan

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat à gratin micro-ondable, Ø 25 cm
Plat en verre

Préparation

Beurrer un plat à gratin.

Mettre les tranches de pommes dans le plat à gratin et saupoudrer de sucre. Poser le plat à gratin sur le plat en verre. Démarrer le programme automatique ou faire cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et la cannelle. Ajouter le beurre, les flocons d'avoine et les noix de pécan, puis pétrir les ingrédients pour former des miettes.

Programme automatique :

Ajouter d'abord les myrtilles, puis le crumble sur les pommes, et enfin poursuivre la cuisson.

Réglages manuels :

Ajouter d'abord les myrtilles, puis le crumble sur les pommes, et enfin cuire suivant l'étape de cuisson 2.

Laisser refroidir le crumble aux fruits pendant 10 minutes.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Crumble aux fruits

Durée du programme : 24 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Micro-ondes + Turbogrill

Puissance : 300 W

Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Puissance : 300 W

Température : 180 °C

Durée cuisson : 14 minutes

Conseil

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires, des abricots, des pêches ou des fruits similaires. Vous pouvez remplacer les myrtilles par des framboises, du cassis, des fraises ou des rondelles de bananes. Servez le crumble aux fruits accompagné de crème fouettée ou de yaourt à la grecque.

Desserts

Soufflé au fromage blanc

Temps de préparation : 20 minutes
pour 4 personnes

Ingédients

500 g de fromage blanc maigre
2 œufs (calibre M)
100 g de sucre
8 g de sucre vanillé
4 c. à s. de jus de citron
125 g de raisins secs
37 g de poudre pour flan à la vanille
½ c. à c. de levure chimique
2 c. à s. de chapelure
30 g de beurre

Accessoires

Plat à gratin micro-ondable, Ø 22 cm
Plat en verre

Préparation

Mélanger le fromage blanc, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et les raisins secs.

Mélanger la poudre pour flan et la levure puis incorporer au reste de la préparation. Verser la préparation dans le plat à gratin, saupoudrer de chapelure et parsemer de quelques noix de beurre.

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

Réglages

Programme automatique

Desserts | Gâteau au fromage blanc
Durée du programme : 10 minutes

Réglages manuels

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

Conseil

Variante : remplacez la poudre pour flan par 125 g de semoule.

Tartelettes au chocolat

Temps de préparation : 70 minutes
pour 8 personnes

Pour la pâte

70 g de chocolat noir
70 g de beurre
70 g de sucre
4 œufs (calibre M)
70 g de poudre d'amandes
20 g de chapelure
500 ml de sauce à la vanille
200 g de crème fleurette

Pour saupoudrer

40 g de sucre glace

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

8 moules à tartelette, Ø 6 cm
Plat en verre

Préparation

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

Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer le chocolat, la poudre d'amandes et la chapelure.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Beurrer les moules à tartelette. Verser la préparation.

Placer les moules à tartelette sur le plat en verre et enfourner. Cuire les tartelettes au chocolat.

Fouetter la crème fleurette et l'incorporer à la sauce vanille. Dresser en portions égales sur des assiettes à dessert.

Démouler les tartelettes au chocolat à l'aide d'un couteau. Disposer une tartelette sur chaque assiette à dessert.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Réglages

Modes de cuisson : MO + Chaleur tournante +

Température : 150 °C

Puissance : 80 W

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 17 à 25 minutes

Niveau : 1

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

