Moulinex®
volupta

Conception et réalisation graphiques / Graphic design and production:
JPM & Associés

Crédits photographiques / Photo credits:
Marielys Lorthios
Groupe SEB
Création culinaire / Culinary credits:
Marion Guillemard

Dépôt légal/Copyright registration 1er semestre 2017
Achevé d'imprimé en janvier 2017-France
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
Tous droits réservés/All rights reserved

www.moulinex.fr

ISBN N° 978-2-37247-027-8

©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associes.com • 12/2016 - Réf.: 1520003402-02

livre de recettes volupta

Moulinex®

Moulinex
volupta

Les soupes ..... p 4 à p 11

Les repas "succès assuré" ..... p 12 à p 21

En apéritif,
en famille ou entre amis ..... p 22 à p 25

Les inratables petits plats mijotés ..... p 26 à p 33

Les repas à emporter ..... p 34 à p 37

Les desserts super rapides ..... p 38 à p 45

Les goûters "trop bons" ..... p 46 à p 51

Boissons et gourmandises
"c'est moi qui l'ai fait ! " ..... p 52 à p 55

Les délicieux petits gâteaux
"c'est la fête ! " ..... p 56 à p 59

Volupta c'est 100 recettes faciles à réaliser

qui vous permettront de cuisiner chaque jour un repas différent de l'entrée au dessert !

5 PROGRAMMES AUTOMATIQUES POUR POUVOIR CUISINER CE QUE VOUS VOULEZ

Veloutés ou soupes moulinées, petits plats mijotés, menus vapeur, desserts ou même réchauffer vos plats au quotiden.

mix

Pour mixer oignons, échalottes, herbes aromatiques mais aussi fouetter, hacher et piler de la glace.

turbo

Ce mode permet de mixer manuellement votre préparation. Pour cela, un appui continu sur la touche est nécessaire.

2 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES FACILITERONT L'USAGE DE VOTRE APPAREIL

5 ACCESSOIRES, POUR VOUS FACILITER LA VIE AU QUOTIDIEN

Plus besoin de couper, mélanger ou battre, Volupta s'occupe de tout pour vous !

Couteau hachoir

Couteau petrin/concasseur

Mélangeur

Batteur

Panier vapeur

Les recettes ont été élaborées jusqu'à 4 personnes.

Il est préférable de respecter les quantités indiquées pour un meilleur résultat. Les temps de cuisson peuvent aussi être adaptés selon les goûts de chacun.

Privilégiez les produits de qualité. Ayez toujours des produits de base dans vos placards, vous pourrez adapter les recettes en fonction de ce que vous avez. Et puis, si vous n'avez pas de légumes frais, pensez aux légumes surgelés !

Laissez-vous guider et vive la cuisine décomplexée !

www.moulinex.fr

Soupe

Velouté de légumes

- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 grosse pomme de terre
- 3 carottes
- 1 navet
- 1 cube de bouillon de volaille
- 80 cl d'eau
- Sel, poivre

× 4 | 15 min | 35 min | Couteau hachoir

Pelez l'oignon, les carottes, la pomme de terre et le navet. Retirez la partie verte du poireau puis enlevez la première feuille. Coupez tous les légumes en morceaux puis lavez-les bien. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez tous les légumes avec le cube de bouillon de volaille, salez et poivrez, puis versez l'eau. Lancez le programme **soupe P1** pendant 35 minutes.

Astuce : vous pouvez utiliser d'autres légumes (courgettes, tomates, aubergines...), il faut avoir environ 600 g de morceaux de légumes. Vous pouvez servir la soupe avec quelques croûtons.

Dessert

turbo

Soupe tiède

de lait de coco à l'ananas

- 1 banane
- 300 g d'ananas
- 35 cl de lait de coco
- 120 g de sucre
- 15 cl d'eau
- Quelques feuilles de menthe (facultatif)

× 4 | 5 min | 8 min | Couteau hachoir

Pelez la banane et coupez-la en grosses rondelles. Préparez l'ananas : retirez la chair et coupez la en cubes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'ananas, la banane et le sucre. Versez l'eau et le lait de coco. Lancez le programme **dessert P4** pendant 8 minutes. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Servez la soupe tiède ou froide saupoudrée de menthe ciselée.

Astuce : servez cette soupe avec une boule de glace à l'ananas.

turbo

Mijoté

Bouillon de volaille, pois chiches et poulet

- 330 g de pois chiche en conserve
- 1 oignon
- 250 g de blanc de poulet
- 80 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 6 feuilles de basilic
- Sel, poivre

× 4 | 10 min | 35 min | Couteau hachoir | Mélangeur

Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur et versez l'huile. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les pois chiches rincés et égouttés, le poulet détaillé en morceaux et le basilic ciselé. Versez le bouillon, salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 30 minutes.

Astuce : remplacez le poulet par du tofu ferme.

Soupe

turbo

Crème de lentilles

- 150 g de lentilles vertes
- 1 oignon
- 1 petite carotte
- 80 g de lard fumé
- 1 pincée de paprika
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 10 cl de crème liquide
- Sel, poivre

× 4 | 5 min | 35 min | Couteau hachoir

Pelez l'oignon et la carotte et coupez-les en morceaux. Coupez le lard en dés.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les lentilles, les dés de lard, l'oignon, la carotte et le cube de bouillon. Salez, poivrez et versez l'eau. Lancez le programme **soupe P1** pendant 35 minutes.

À la fin du programme, versez la crème liquide et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Saupoudrez de paprika au moment de servir.

Soupe

Velouté de chou fleur

- 450 g de chou-fleur
- 1 pomme de terre
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

× 4 | 5 min | 35 min | Couteau hachoir

Lavez les bouquets de chou-fleur. Pelez et coupez la pomme de terre en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les bouquets de chou-fleur, les morceaux de pomme de terre, l'eau, le cube de bouillon. Salez, poivrez et lancez le programme **soupe P1** pendant 35 minutes.

Poivrez et servez le velouté parsemé de ciboulette ciselée.

Astuce : vous pouvez ajouter 1 c.à s. de crème liquide au moment de servir.

mix | **turbo**

Gaspacho

- 1 kg de tomates
- 1 demi concombre
- 1 gousse d'ail
- 1 demi citron vert
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de jus de tomate
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

× 6 | 10 min | 1 min | Couteau hachoir

Plongez les tomates dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 1 minute. Retirez-les puis plongez-les dans l'eau froide. Pelez-les puis épépinez-les. Pelez le concombre et coupez-le en morceaux. Pelez la gousse d'ail et coupez-la en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Pressez le citron vert au dessus du bol puis ajoutez les tomates, les morceaux de concombre, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre et le jus de tomates. Salez, poivrez et lancez le programme **mix P4** pendant 1 minute. Terminez en appuyant en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Réservez le gaspacho au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Astuce : utilisez des tomates avec beaucoup de chair.

turbo

Mijoté

Minestrone

- 250 g de haricots blancs en conserve
- 2 tomates
- 1/2 courgette
- 1 carotte
- 100 g de haricots verts surgelés
- 1 oignon
- 70 g de coquillettes
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier

× 4 | 10 min | 45 min | Couteau hachoir | Mélangeur

Pelez l'oignon et coupez-le en 4. Lavez les tomates, la la courgette et pelez la carotte. Coupez les légumes en petits dés. Cassez les haricots verts en petits morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les légumes et l'huile d'olive et lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes. Versez le bouillon, ajoutez le laurier et lancez le programme **mijoté P4** pendant 30 minutes. À la fin du programme, ajoutez les pâtes et les haricots blancs égouttés et rincés, puis lancez le programme **mijoté P4** pendant 10 minutes. Servez aussitôt.

Astuce : servez le minestrone avec du basilic ciselé.

Soupe

Velouté de cresson

- 1 botte de cresson
- 300 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 1 cube de bouillon de légumes
- 75 cl d'eau
- Sel, poivre

× 4 | 10 min | 25 min | Couteau hachoir

Lavez le cresson et retirez les tiges les plus grosses. Pelez et coupez les échalotes en deux. Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les pommes de terre, le cresson, les échalottes, l'eau et le cube de bouillon. Salez, poivrez et lancez le programme **soupe P1** pendant 25 minutes.

Astuce : ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche avant de servir.

mix

Soupe de concombre

à la menthe

- 2 concombres
- 200 g de fromage blanc
- 10 cl d'eau
- 15 feuilles de menthe
- Quelques gouttes de Tabasco
- Sel, poivre

× 6 | 5 min | Couteau hachoir

Lavez et effeuillez la menthe. Gardez 2 feuilles de côté pour le service. Lavez les concombres puis coupez-les en deux dans la longueur. Retirez la partie centrale avec une cuillère puis coupez le reste en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez le concombre évidé, la menthe et l'eau. Salez, poivrez et lancez le programme **mix P3** pendant 1 minute.

Ajoutez le fromage blanc et lancez le programme **mix P3** pendant 1 minute. Servez la soupe dans des petits verres avec quelques gouttes de Tabasco et un peu de menthe ciselée.

Soupe

turbo

Crème de petits pois

- 350 g de petits pois congelés
- 1 petite gousse d'ail
- 100 g pomme de terre
- 40 cl d'eau
- 1 demi cube de bouillon de volaille
- 10 cl de crème liquide
- Poivre

× 2/4 | 5 min | 35 min | Couteau hachoir

Pelez la gousse d'ail et la pomme de terre. Coupez la pomme de terre en morceaux et rincez-la.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les petits pois, l'ail, les morceaux de pomme de terre, le demi cube de bouillon et versez l'eau. Poivrez. Lancez le programme **soupe P1** pendant 35 minutes.

À la fin du programme, versez la crème liquide et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes.

Astuce : servez cette crème de petits pois avec des petits croûtons à l'ail et des chips de pancetta.

Soupe

Soupe de tomates,

chips de coppa

- 700 g de tomates mûres
- 200 g de pomme de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 6 tranches de coppa
- Sel, poivre

Pelez l'oignon, la gousse d'ail et les pommes de terre. Lavez et coupez tous les légumes en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les légumes, le cube de bouillon et versez l'eau. Salez, poivrez et lancez le programme **soupe P2** pendant 38 minutes.

À la fin du programme, déposez les tranches de coppa sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et passez quelques minutes sous le gril du four. Servez la soupe accompagnée des chips de coppa.

Soupe

Velouté de potiron

et fromage frais

- 600 g de potiron
- 1 pomme de terre
- 100 g de châtaignes en conserve
- 1 échalote
- 1 cube de bouillon de volaille
- 80 cl d'eau
- 100 g de fromage de chèvre frais
- Sel, poivre

Pelez l'échalote et la pomme de terre et coupez-les en morceaux. Retirez la peau du potiron et coupez la chair en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les légumes, les châtaignes, le cube de bouillon et versez l'eau. Salez, poivrez et lancez le programme **soupe P1** pendant 35 minutes.

À la fin du programme, servez la soupe et déposez du fromage frais émietté sur chaque assiette.

Soupe

Soupe au chou vert

et châtaignes

- 1 demi chou vert (environ 300 g émincé)
- 200 g de châtaignes en conserves
- 1 carotte
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 échalote
- Sel, poivre

× 4 | 10 min | 25 min | Couteau hachoir

Lavez et coupez le chou en lanières. Pelez et coupez la la carotte en morceaux. Pelez les échalotes.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez le chou, les carottes, l'échalote, les châtaignes, le cube de bouillon et versez l'eau. Salez, poivrez et lancez le programme **soupe P2** pendant 25 minutes.

Astuce : vous pouvez servir cette soupe avec des lardons grillés.

mix

Soupe de fraises

et groseilles

- 500 g de fraises
- 100 g de groseilles
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 10 cl d'eau

× 4 | 5 min | Couteau hachoir

Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en morceaux. Lavez les groseilles et retirez les tiges.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les fraises, les groseilles, le jus de citron, l'eau et le miel. Lancez le programme **mix P2** pendant 2 minutes. Réservez au réfrigérateur.

mix turbo

Soupe de melon

- 1 gros melon
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 10 cl d'eau
- 20 g de sucre
- 1 pincée de gingembre en poudre

× 4 | 5 min | Couteau hachoir

Coupez le melon en deux et retirez les graines. Coupez la chair en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez le melon, le sucre, le jus de citron et le gingembre. Lancez le programme **mix P2** pendant 2 minutes. Ajoutez l'eau et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Servez la soupe de melon très fraîche.

Astuce : ajoutez quelques feuilles de menthe ciselée au moment de servir.

turbo

Mijoté

Bouillon de légumes
aux ravioles

- 1 échalote
- 2 carottes
- 1 poireau
- 4 champignons de Paris
- 60 g de petits pois écossés (frais ou surgelés)
- 240 g de ravioles de Royan
- 80 cl de bouillon de poule
- 4 brins de persil

× 2/4 | 10 min | 40 min | Couteau hachoir | Mélangeur

Pelez les carottes, les champignons et le poireau puis émincez-les. Pelez l'échalote et coupez-la en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'échalote puis appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez les carottes, les poireaux et les petits pois. Versez le bouillon puis lancez le programme **mijoté P4** pendant 40 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les champignons, les plaques de ravioles et le persil ciselé. Refermez le robot et laissez reposer deux minutes. Servez aussitôt.

Astuce : vous pouvez utiliser différents légumes (courgettes, haricots verts...).

Gratin de chou-fleur

- 400 g de chou-fleur
- 35 cl d'eau
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

Lavez les bouquets de chou-fleur et déposez-les dans le panier vapeur. Versez l'eau dans le bol du robot jusqu'au niveau et placez le panier vapeur. Lancez le programme **vapeur** pendant 30 minutes. À la fin du programme, mettez le chou-fleur dans un plat à gratin. Préchauffez le four à 200°C. Lavez le bol et insérez le batteur. Préparez la béchamel : mettez dans le robot le beurre coupé en dés, la farine, le lait et la noix de muscade. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P3** pendant 15 minutes. À la fin du programme, versez la béchamel sur le chou-fleur, saupoudrez de gruyère râpé en enfournez pendant 20 minutes.

Astuce : remplacez le chou-fleur par d'autres légumes (carottes, courgettes...). Ajoutez du poisson cuit à la vapeur dans le gratin. Si vous souhaitez obtenir une béchamel plus épaisse, ajouter 10 g de farine.

Coquillettes
au jambon

- 240 g de coquillettes
- 1 petit oignon
- 200 g de dés de jambon
- 70 g de crème épaisse
- 65 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre

Pelez l'oignon et pelez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Ajoutez l'huile, le jambon, le cube de bouillon de volaille émietté, et les pâtes. Versez l'eau et lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes. À la fin du programme, retirez l'accessoire, ajoutez la crème épaisse et mélangez avec une spatule. Remettez le couvercle et patientez 5 minutes pour que les pâtes s'imprègnent de la crème.

Salez et poivrez légèrement et servez aussitôt.

Astuce : saupoudrez de fromage râpé au moment de servir.

turbo

Mijoté

Mijoté aux petits pois

et carottes

× 4 | 5 min | 50 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 400 g de petits pois surgelés
- 200 g de carottes surgelées
- 250 g de rôti de porc cuit
- 1 cuillère à café de fécule de Maïs
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 5 brins de persil
- 1 cube de bouillon de légumes

Déposez les carottes et les petits pois surgelés dans le panier vapeur. Versez de l'eau jusqu'au niveau et placez le panier vapeur. Lancez le programme **vapeur** pendant 25 minutes. Pendant ce temps, pelez l'oignon et la gousse d'ail, puis coupez-les en deux. Réservez. À la fin du programme, ôtez le panier vapeur et videz l'eau du bol. Séchez le bol et positionnez le couteau hachoir, ajoutez l'oignon et l'ail et appuyez en continu sur la touche **Turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur puis ajoutez le beurre. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes. Pendant ce temps, émiettez le cube de bouillon de légumes dans 50 cl d'eau et ajoutez la fécule de maïs, délayez le tout. À la fin du programme, ajoutez le rôti coupé en dés, les petits pois et les carottes, puis le bouillon. Salez légèrement et poivrez. Lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes.

mix

Galettes de pommes

de terre

5 min | 20 min | Couteau hachoir

Pour 10 galettes

- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 1 pincée de noix de muscade
- Huile végétale
- Sel, poivre

Pelez et lavez les pommes de terre puis coupez-les en morceaux. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les pommes de terre et l'oignon et lancez le programme **mix P4** pendant 20 secondes. Ajoutez la farine et l'œuf. Salez, poivrez, ajoutez la muscade et relancez le programme **mix P4** pendant 10 secondes. Faites chauffer une poêle à crêpes puis huilez-la légèrement. Déposez 3 petites louches de pâte en les espaçant. Laissez cuire 5 à 6 minutes par face à feu moyen. Renouvelez jusqu'à épuisement de la pâte. Égouttez les galettes sur du papier absorbant.

Astuce : ajoutez du persil haché dans la pâte. Servez les galettes avec du saumon fumé.

turbo

Mijoté

Riz et lentilles
au bouillon

× 4 | 5 min | 30 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 170 g de riz blanc long grain
- 100 g de lentilles vertes
- 1 oignon
- 3 brins de persil
- 3 brins de coriandre
- 1 feuille de laurier
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 pincée de cumin
- 80 cl d'eau
- Sel, poivre

Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon, le persil et la coriandre et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les lentilles, le laurier, le cumin et le cube de bouillon. Versez 30 cl d'eau et lancez le programme **mijoté P1** pendant 10 minutes.

À la fin du programme, ajoutez le riz et les 50 cl d'eau restants puis lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes.

Mijoté

Gratin de blé,
jambon et sauge

× 2/4 | 5 min | 30 min

- 2 verres de blé
- 60 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 feuilles de sauge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 40 g de beurre
- 2 tranches de jambon
- 60 g de fromage râpé

Mettez le blé, l'huile, le cube de bouillon et versez l'eau. Ajoutez les feuilles de sauge et lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 210°C. Coupez le jambon en dés. Beurrez un plat à gratin avec la moitié du beurre. Versez le blé, en retirant les feuilles de sauge et en alternant avec les dés de jambon. Saupoudrez de fromage râpé et ajoutez le reste du beurre coupé en petits dés. Enfournez et faites gratiner pendant 10 minutes.

turbo

- 200 g de riz basmati
- 1 oignon
- 100 g de dés de jambon
- 2 œufs cuits en omelette
- 80 g de petits pois surgelés
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 50 cl d'eau

Riz cantonais

Pelez l'oignon. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Déposez l'oignon et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Ajoutez le riz, les petits pois, le jambon et versez l'eau. Lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes.

À la fin du programme, ajoutez l'omelette coupée en petits morceaux et la sauce soja. Mélangez et servez.

mix

- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 1 échalote
- 150 g de crème fraiche épaisse
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 30 g de parmesan
- Sel, poivre

Flan de légumes

Préchauffez le four à 180°C. Pelez la carotte et l'échalote. Épépinez la tomate et le poivron. Coupez les légumes en morceaux.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir, mettez tous les légumes et lancez le programme **mix P3** pendant 1 minute. Ajoutez la fécule, les œufs et la crème. Salez, poivrez et lancez le programme **mix P3** pendant 1 minute.

Versez la préparation dans des moules individuels beurrés et saupoudrez de parmesan. Enfournez pour 25 minutes.

Astuce : vous pouvez préparer un flan de légumes à partager, dans ce cas prolongez la cuisson à 35 minutes.

mix

Galettes de courgettes

- 1 courgette
- 1 grosse pomme de terre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- 30 g de ricotta
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

× 4 | 5 min | 15 min | Couteau hachoir

Pelez la pomme de terre et lavez la courgette. Coupez-les en morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les légumes et lancez le programme **mix P3** pendant 30 secondes.

Ajoutez les œufs, la ricotta, la farine et le basilic ciselé. Salez et poivrez et lancez le programme **mix P2** pendant 1 minute.

Faites chauffer une poêle à crêpes puis huilez-la légèrement. Déposez 3 petites louches de pâte en les espaçant. Laissez cuire 2 à 3 minutes par face à feu moyen. Renouvelez jusqu'à épuisement de la pâte.

turbo

Mijoté

Macaronis à la viande

hachée et aux aubergines

- 200 g de macaronis
- 200 g de viande de bœuf hachée
- 1 oignon
- 1 demi aubergine
- 1 grosse tomate
- 20 cl de coulis de tomate
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 60 cl d'eau
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

× 2/4 | 5 min | 40 min | Couteau hachoir

Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Lavez et coupez la tomate et l'aubergine en petits dés. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et appuyez en continu sur la touche **Turbo** pendant 5 secondes.

Ajoutez l'aubergine, la tomate, le cube de bouillon. Versez l'eau, l'huile et le coulis de tomate. Salez légèrement, poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 25 minutes.

Dès la sonnerie, ajoutez les pâtes et la viande hachée, mélangez avec une cuillère et lancez la cuisson en **mijoté P4** pendant 15 minutes. À la fin du programme, laissez reposer quelques minutes. mélangez et servez aussitôt.

Purée de pomme de terre

turbo

Mijoté

× 2/4 | 5 min | 30 min | Couteau hachoir

- 600 g de pommes de terre
- 40 cl d'eau
- 10 cl de lait
- 40 g de beurre
- Sel, poivre

Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Rincez les pommes de terre et déposez-les dans le panier vapeur. Versez l'eau dans le bol du robot jusqu'au niveau et placez le panier vapeur.

Lancez le programme **vapeur** pendant 30 minutes. À la fin du programme, retirez l'eau restante du bol et positionnez le couteau hachoir. Mettez les pommes de terre cuites dans le bol et appuyez sur le bouton **Mix P1**. Au bout de 5 secondes, raclez les parois du bol, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton **Mix P1**. Arrêtez l'appareil au bout de 5 secondes. Ajoutez, le lait, le beurre et assaisonnez. Appuyez sur le bouton **Mix P2** et arrêtez l'appareil au bout de 5 secondes. Raclez les parois du bol et appuyez à nouveau sur le bouton **Mix P2**. Arrêtez l'appareil au bout de 5 secondes. Servez aussitôt.

Astuces : Ne mixez pas trop longtemps pour ne pas rendre la purée élastique

Risotto au gorgonzola et champignons

turbo

Mijoté

× 2/4 | 10 min | 32 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 150 g de riz arborio
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 40 cl de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de champignons de Paris
- 150 g de gorgonzola
- Poivre

Pelez l'échalote et coupez-la en deux. Nettoyez les champignons et émincez-les. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'échalote et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, le riz et le vin blanc. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 2 minutes. À la fin du programme, versez le bouillon et ajoutez les champignons. Lancez le programme **mijoté P3** pendant 30 minutes.

À la fin du programme, déposez le gorgonzola coupé en morceaux, poivrez et mélangez délicatement et servez aussitôt.

One pot pasta
aux légumes

× 2/4 | 5 min | 30 min

Couteau hachoir

turbo

Mijoté

- *200 g de pâtes « Farfalle »*
- *1 courgette*
- *1 tomate*
- *1 oignon*
- *10 olives noires dénoyautées*
- *3 cuillères à soupe de sauce tomate*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *1 cube de bouillon de légumes*
- *60 cl d'eau*
- *Sel, poivre*
- *Parmesan*
- *Basilic*

Pelez l'oignon et coupez-le en 4. Mettez-le dans le bol du robot muni du couteau hachoir et appuyez en continu sur la touche **Turbo** pendant 5 secondes. Lavez et coupez la courgette et la tomate en dés. Coupez les olives en rondelles.

Ajoutez dans l'ordre, les dés de courgettes, les pâtes, les olives, les dés de tomate, la sauce tomate, l'huile d'olive et le cube de légumes émietté. Salez, poivrez puis versez l'eau et lancez le programme **mijoté P4** pendant 30 minutes.

À la fin du programme, égouttez la préparation et servez aussitôt avec du parmesan râpé et du basilic ciselé.

Astuce : Vous pouvez ajouter des petits dés de jambon blanc.

One pot pasta
tout vert

- *200 g de pâtes «Torti»*
- *6 asperges vertes*
- *1 petite poignée d'haricots verts*
- *1 courgette*
- *50 g de petits pois écossés*
- *1 oignon*
- *60 g de fromage frais*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *1 demi cube de bouillon de légumes*
- *60 cl d'eau*
- *Sel, poivre*

Lavez les légumes. Coupez les extrémités des asperges puis coupez-les en trois. Equeuttez les haricots verts puis coupez-les en deux. Détaillez la courgettes en petits dés. Pelez l'oignon et coupez le en 4.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir, déposez l'oignon, et appuyez en continu sur la touche **Turbo** pendant 5 secondes.

Ajoutez les asperges, les courgettes, les haricots verts, les petits pois, l'huile d'olive et le demi cube de bouillon. Versez l'eau et lancez le programme **mijoté P4** pendant 25minutes.

À la fin du programme, ajoutez les pâtes et lancez le programme **mijoté P4** pendant 10minutes.

Ouvrez le couvercle et ajoutez le fromage frais, mélangez avec une cuillère et posez le couvercle sur le bol et laissez reposez 2 minutes pour que les pâtes s'imprègnent de la crème. Dégustez aussitôt.

Astuce : vous pouvez utiliser des petits pois et des haricots verts congelés.

turbo

Mijoté

Risotto rouge

aux crevettes

× 2/4 | 10 min | 37 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 200 g de riz rouge de Camargue
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 cl de vin blanc
- 40 cl de bouillon de légumes
- 8 grosses crevettes cuites
- 1 noisette de beurre

Pelez l'échalote et décortiquez les crevettes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'échalote et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile d'olive, le riz et le vin. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 2 minutes. Versez le bouillon et lancez le programme **mijoté P3** pendant 30 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les crevettes et la noisettes de beurre puis débranchez l'appareil et posez le couvercle pendant 5 minutes pour finir de cuire. Mélangez délicatement et servez aussitôt.

turbo

Mijoté

Sauce aux tomates

× 4 | 5 min | 45 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 800 g de tomates mûres
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à café de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Lavez et coupez les tomates en morceaux. Pelez la gousse d'ail et l'oignon puis coupez-les en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'ail et l'oignon puis appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez l'huile d'olive, les tomates, les herbes et le sucre. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P5** pendant 45 minutes.

Astuce : pour réaliser une sauce aux poivrons, utilisez le couteau hachoir. Remplacez les tomates par 3 poivrons rouges épépinés et coupés en dés et ajoutez 10 cl d'eau. À la fin du programme mijoté P2, lancez le programme turbo pendant 10 secondes.

turbo mix

Boulettes de bœuf,
sauce blanche à la menthe

Pour 16 boulettes
- *350 g de bœuf haché*
- *1 petit oignon*
- *1 œuf*
- *1 cuillère à café de concentré de tomates*
- *1 yaourt à la grecque*
- *2 cuillères à soupe de jus de citron*
- *1 cuillère à café de mayonnaise*
- *10 brins de persil*
- *10 feuilles de menthe*
- *Huile d'olive*
- *Sel, poivre*

10 min *10 min* *Couteau hachoir*

Lavez les herbes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez la moitié du persil effeuillé, la menthe effeuillée, le yaourt, la mayonnaise, une cuillère à café d'huile d'olive et le jus de citron. Salez, poivrez et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Réservez la sauce blanche puis lavez et séchez le bol. Pelez l'oignon et coupez-le en 4. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et le reste du persil effeuillé et lancez le programme **turbo** pendant 5 secondes. Ajoutez le bœuf haché, l'œuf, le concentré de tomates et lancez le programme **mix P3** pendant 10 secondes. Façonnez des boulettes avec la farce ainsi obtenue. Lavez et séchez le bol. Dans une poêle, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites revenir les boulettes 5 à 10 minutes en les retournant régulièrement. Servez les boulettes accompagnées de la sauce blanche.

Mijoté

Boulgour
aux petits légumes

× 2/4 *10 min* *25 min* *15 min* *Mélangeur*

- *150 g de boulgour*
- *2 échalotes*
- *1 carotte*
- *1 courgette*
- *1 poivron rouge*
- *1 cuillère à café de curry en poudre*
- *1 demi cube de bouillon de légumes*
- *50 cl d'eau*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive*

Pelez et émincez les échalotes. Pelez la carotte et lavez les autres légumes ; coupez-les en petits dés.

Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Versez l'huile d'olive puis ajoutez l'échalote, les légumes, le curcuma et le curry. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes.

Ajoutez le boulgour, le cube de bouillon et versez l'eau. Lancez le programme **mijoté P3** pendant 20 minutes. À la fin du programme laissez reposer 15 minutes dans le bol.

turbo mix

Guacamole

- *3 avocats bien mûrs*
- *1 demi oignon rouge*
- *1 petit morceaux de poivron rouge*
- *Le jus d'un citron vert*
- *2 pincées de cumin*
- *Quelques gouttes de Tabasco*
- *Sel, poivre*

Pelez l'oignon rouge et coupez-le en morceaux. Coupez le poivron en dés. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir et mettez l'oignon et le poivron. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes.

Coupez-les avocats en deux et retirez la chair. Dans le robot, ajoutez la chair d'avocat, le jus du citron vert, le cumin et le Tabasco. Salez, poivrez et lancez le programme **mix P2** pendant 1 minute.

Astuce : servez le guacamole avec des chips mexicaines.

Dessert

Blinis

- *120 g de yaourt nature*
- *100 g de farine*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *1 œuf*
- *Sel, poivre*

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez le yaourt, la farine, l'œuf et la levure. Salez, poivrez et lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Versez la pâte dans un saladier et laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

Faites chauffer une poêle antiadhésive et huilez-la légèrement. Avec une petite cuillère, déposez des petits tas de pâte en les espaçant. Faites cuire environ 1 à 2 minutes par face.

Astuce : servez les blinis accompagnés d'une crème à l'aneth et oignon rouge.

mix **turbo**

Petites terrines de lapin

aux pistaches

- *300 g de chair de lapin*
- *150 g de lard*
- *80 g de foies de volaille*
- *2 échalotes*
- *60 g de pistaches*
- *5 cl de cognac*
- *1 œuf*
- *4 feuilles de laurier*
- *1 demi cuillère à café de sel*
- *Poivre*
- *3 brins de persil*

Préchauffez le four à 160°C et déposez-y un plat à gratin rempli d'eau chaude. Pelez les échalotes et coupez-les en 4. Coupez le lard et la chair de lapin en dés. Dans le robot, insérez le couteau hachoir. Déposez le lapin et le lard et lancez le programme **mix P3** pendant 30 secondes. Réservez. Versez ensuite dans le bol du robot les échalotes et le persil et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Ajoutez les viandes, les foies de volaille, les pistaches, l'œuf, le cognac. Salez et poivrez puis lancez le programme **mix P3** pendant 30 secondes. Remplissez 4 petites terrines ou 1 grosse de farce, déposez une feuille de laurier sur le dessus puis fermez les couvercles. Enfournez au bain-marie dans le four pour 1 heure. Laissez refroidir avant de déguster.

mix **turbo**

Rillettes de sardines

à la moutarde

- *2 boîtes de sardines à l'huile*
- *1 oignon nouveau*
- *100 g de fromage à tartiner*
- *2 cuillères à café de moutarde*
- *1 cuillère à soupe de jus de citron*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *Une pincée de sel*
- *Quelques baies roses*

Égouttez les sardines, coupez-les en deux puis retirez l'arrête centrale. Retirez les extrémités de l'oignon et coupez-le en deux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir puis mettez l'oignon. Lancez le programme **turbo** pendant 5 secondes. Ajoutez les sardines, le fromage à tartiner, la moutarde, l'huile d'olive, le jus de citron et les baies roses. Salez puis lancez le programme **mix P2** pendant 1 minute. Réservez au frais avant de servir.

Dessert

Cake feta et olives

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure
- 150 g de feta
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 pincée de thym séché
- 1 noisette de beurre
- Poivre

× 6 | 5 min | 45 min | Couteau pétrin/concasseur

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la feta en dés et les olives en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Versez la farine, les œufs, la levure, le lait et l'huile d'olive. Ajoutez le thym, poivrez et lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute. Incorporez les olives et la féta et mélangez délicatement avec une cuillère en bois.

Beurrez un moule à cake et versez la préparation. Enfournez pour 45 minutes environ.

mix

Quiche lorraine

- 1 pâte brisée
- 250 g de lardons fumés
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

× 4 | 5 min | 40 min | Batteur

Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez les œufs, le lait et la crème. Salez légèrement, poivrez et lancez le programme **mix P2** pendant 1 minute.

Tapissez un moule à tarte avec la pâte brisée en conservant la feuille de cuisson. Piquez le fond avec une fourchette. Ajoutez les lardons et versez le mélange œuf/crème. Saupoudrez de gruyère râpé. Enfournez pour 40 minutes environ.

Quiche aux poireaux, Saint-Nectaire et viande des grisons

- *1 pâte feuilletée*
- *4 blancs de poireaux*
- *200 g de Saint-Nectaire*
- *3 œufs*
- *20 cl de crème liquide*
- *8 tranches de viande des grisons*
- *30 g de beurre*
- *Sel, poivre*

Préchauffez le four à 200°C. Lavez et émincez les blancs de poireaux. Retirez la croute et coupez le Saint-Nectaire en lamelles. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le beurre et les poireaux et lancez le programme **mijoté P2** pendant 15 minutes.

Tapissez un moule à tarte avec la pâte feuilletée en conservant la feuille de cuisson. Piquez le fond avec une fourchette. À la fin du programme, ajoutez la crème liquide, les œufs, le sel et le poivre. Lancez le programme **mix P2** pendant 1 minute.

Versez le mélange sur le fond de pâte puis déposez les tranches de viande des grisons et de Saint-Nectaire sur le dessus. Enfournez pour 25 minutes.

Mousse de foies de volaille maison

- *250 g de foies de volaille*
- *120 g de beurre mou*
- *1 gousse d'ail*
- *1 échalote*
- *1 pincée de piment de Cayenne*
- *2 cl de cognac*
- *2 cuillère à soupe d'huile*
- *Sel, poivre*

Pelez la gousse d'ail et l'échalote puis coupez-les en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'échalote et l'ail et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Ajoutez l'huile, les foies de volaille, le cognac et lancez le programme **mijoté P5** pendant 15 minutes.

À la fin du programme, ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et la pincée de piment. Salez, poivrez le et lancez le programme **mix P3** pendant 30 secondes. Versez la préparation dans un plat à terrine et placez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.

turbo

Mijoté

Chili con carne

× 4 | 10 min | 43 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 400 g de bœuf haché
- 250 g de haricots rouges en conserve
- 1 demi poivron rouge
- 1 oignon
- 1 boîte de 400 g de tomates concassées
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 pincée de coriandre en poudre
- 1 pincée de piment
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Coupez le poivron en morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et le poivron et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile, le paprika, le cumin et la coriandre. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 3 minutes. À la fin du programme, ajoutez la viande, les tomates concassées et les haricots rouges rincés et égouttés. Salez, poivrez et ajoutez le piment. Mélangez délicatement avec une cuillère en bois et lancez le programme **mijoté P4** pendant 40 minutes.

Astuce : servez avec du riz.

turbo

Mijoté

Paëlla

× 2/4 | 10 min | 25 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 150 g de riz à paëlla
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 80 g de petits pois frais écossés (frais ou surgelés)
- 1 demi poivron rouge
- 1 petite boite de tomates concassées
- 80 g de moules surgelées
- 150 g de crevettes roses décortiquées
- 50 g de tranches de chorizo
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 dosette de safran
- 1 cube de bouillon de volaille
- 40 cl d'eau
- Sel, poivre

Lavez et coupez le poivron en dés. Pelez l'oignon et la gousse d'ail. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir, mettez l'ail et l'oignon et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Ajoutez le riz, les petits pois, le poivron, les moules, les crevettes et le chorizo. Versez l'huile d'olive et l'eau puis ajoutez le cube de bouillon, le safran et les tomates concassées. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P3** pendant 25 minutes. Servez aussitôt.

Astuce : faire rissoler les oignons, le poivrons rouge et l'ail en mode Rissoler P1 pendant 2 minutes avant d'ajouter le reste des ingrédients

turbo

Mijoté

Dinde à la moutarde

- 700 g de cubes de dinde
- 1 oignon
- 3 brins de persil
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de fond de veau
- 30 cl d'eau
- 15 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Sel, poivre

× 4 | 5 min | 25 min | Couteau hachoir | Mélangeur

Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et le persil effeuillé. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes.

Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les cubes de dinde, le paprika, la moutarde, le fond de veau, l'eau et la crème. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P3** pendant 25 minutes.

turbo

Mijoté

Filet mignon de porc, sauce barbecue

- 600 g de filet mignon de porc
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 10 g de beurre
- 6 cuillère à soupe de coulis de tomate
- 4 cuillères à soupes de jus de pomme
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de fond de veau
- 15 cl d'eau
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- Sel, poivre.

× 4 | 5 min | 40 min | Mélangeur

Coupez le filet mignon en tranches de 1 cm. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez l'oignon, l'ail, le beurre, les jus de tomates et de pommes, la sauce soja et le vinaigre. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes. Ajoutez la viande et le fond de veau délayé avec l'eau. Lancez ensuite le programme **mijoté P4** pendant 30 minutes.

À la fin du programme délayez dans un verre la maïzena avec 2 cuillères à café d'eau et lancez le programme **mijoté P4** pendant 5 minutes.

turbo

Mijoté

Colombo de poisson

× 2/4 | 10 min | 30 min | Couteau hachoir

- 400 g de cabillaud
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 20 cl de bouillon de légumes
- 15 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de poudre de colombo
- 1 pincée de curry
- Sel, poivre
- Quelques brins de coriandre

Pelez la gousse d'ail et l'échalote puis coupez-les en deux. Lavez la courgette et coupez-la en morceaux. Coupez le poivron en lanières. Détaillez le cabillaud en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'ail et l'échalote et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Ajoutez la pincée de curry et les légumes, le bouillon, le lait de coco, la poudre de colombo, le jus de citron. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les morceaux de poisson et lancez à nouveau le programme **mijoté P4** pendant 10 minutes. Servez avec de la coriandre ciselée.

turbo

Turbo | Mijoté

Paupiettes de veau

aux tomates

× 2 | 5 min | 47 min | Couteau hachoir | Mélangeur | Panier vapeur

- 4 paupiettes de veau de 100 g
- 1 échalote
- 20 cl de coulis de tomates
- 1 pincée de paprika
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 70 cl de fond de veau
- sel, poivre

Pelez l'échalote et coupez-la en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Déposez l'échalote et appuyez en continu sur la touche **Turbo** pendant 5 secondes.

Remplacez le couteau par le mélangeur puis ajoutez l'huile d'olive. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 2 minutes. À la fin du programme, le coulis de tomates, le fond de veau, le paprika et le thym. Salez et poivrez. Positionnez le panier vapeur dans le bol et déposez les paupiettes. Lancez le programme **mijoté P4** pendant 45 minutes.

Astuce : servez les paupiettes avec du riz.

Mijoté

- 500 g de viande à pot au feu (jarret, basses côtes...)
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 8 mini carottes
- 8 mini navets
- 4 mini poireaux
- 80 cl d'eau
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Pot au feu
aux mini-légumes

Coupez les morceaux de viande s'ils sont trop gros. Pelez l'oignon et coupez-le. Pelez la carotte et coupez-la en morceaux, ainsi que le céleri.

Dans le bol du robot, mettez la viande, l'oignon, la gousse d'ail, la carotte et le céleri. Ajoutez le bouquet garni, le sel et le poivre. Versez 80 cl d'eau froide, de façon à bien recouvrir la viande, et lancez le programme **mijoté P4** pendant 1 heure 15 min.

Lavez et pelez (si besoin) les mini légumes. Coupez les carottes en long dans la longueur. À la fin du programme, retirez l'oignon, les morceaux de carottes et de céleri puis ajoutez les mini légumes, les 20 cl d'eau restants et lancez à nouveau le programme **mijoté P4** pendant 45 minutes.

turbo

Mijoté

- 600 g de sauté de veau en cubes de 25 g
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 boite de 400 g de tomates concassées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 verre d'eau
- 1 demi cube de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sel, poivre

Veau marengo

Assaisonner la viande de sel et poivre. Pelez la carotte et coupez-la en rondelles. Pelez les échalotes coupez-les en 4. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Déposez les échalotes puis appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez le beurre et lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes. Au bout de 2 minutes, ouvrez le robot et ajoutez la viande.

À la fin du programme, ajoutez les tomates concassées, la farine diluée dans l'eau, le demi cube de bouillon, le vin blanc, le concentré de tomates, le laurier et le thym, les rondelles de carotte. Salez et poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 1 heure.

Astuce : remplacez la farine par de la fécule de pommes de terre ou de maïs

Mijoté

Bœuf bourguignon

× 2/4 | 10 min | 2 h 05 | Mélangeur

- 700 g de bœuf à bourguignon
- 8 oignons grelots
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 70 g de lardons fumé
- 40 cl de vin rouge
- 20 cl de bouillon de bœuf
- 30 g de beurre
- 15 g de farine
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Pelez les oignons grelots et la gousse d'ail. Pelez les carottes et coupez les en rondelles. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le beurre, les lardons, les oignons, l'ail et lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 min. Pendant ce temps, mélangez le bœuf et la farine dans un saladier. À la fin du programme, ajoutez le bœuf avec la farine, les carottes, le vin rouge, le bouillon de bœuf et le bouquet garni. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 2 heures.

Astuce : ajoutez quelques champignons coupés en morceaux 30 minutes avant la fin du programme P4.

turbo

Mijoté

Ratatouille

× 4 | 10 min | 40 min | Couteau hachoir | Mélangeur

- 1/2 aubergine
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 1/2 courgette
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 brins de thym
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 30 cl d'eau

Pelez l'oignon et coupez-le en 4. Pelez les gousses d'ail. Lavez le poivron et taillez la chaire en petits cubes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon et l'ail puis lancez le programme **Turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur. ajoutez les cubes de poivrons et l'huile d'olive puis lancez le programme **mijoté P1** pendant 5 minutes.

Lavez les légumes restants et coupez les en gros dés. Mettez dans le bol et dans l'ordre, les tomates, les aubergines, les courgettes, le laurier, le thym. Salez et poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 25 minutes. Dès la fin du programme, relancez l'appareil en programme **mijoté P3** pendant 10 minutes.

Mijoté

Saucisses aux lentilles

× 2/4 | 5 min | 47 min | Mélangeur

- 200 g de lentilles vertes
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 3 saucisses de Montbéliard
- 75 cl d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pelez les carottes et l'oignon. Émincez les carottes et coupez grossièrement l'oignon. Coupez les saucisses en rondelles assez épaisses. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur.

Mettez l'huile d'olive, les saucisses, l'oignon et lancez le programme **mijoté P1** pendant 2 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les lentilles, l'eau, les carottes le concentré de tomate et le laurier. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 45 minutes.

turbo | mix

Légumes farcis

× 2/4 | 15 min | 45 min | Couteau hachoir

- 4 tomates moyennes
- 3 courgettes rondes
- 4 champignons de Paris
- 350 g de chair à saucisse
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de persil
- 1 tranche de pain de mie (ou de pain rassis)
- 5 cl de lait
- 1 échalote
- 1 œuf
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Lavez les courgettes et les tomates et évidez-les. Réservez les chapeaux. Nettoyez les champignons et coupez-les en deux. Pelez la gousse d'ail et l'échalote et coupez-les en deux. Faites tremper le pain de mie dans le lait. Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'échalote, l'ail, le persil et les champignons. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Ajoutez le pain de mie essoré, la chair à saucisse, l'œuf, le sel et le poivre et lancez le programme **mix P3** pendant 20 secondes. Placez les légumes dans un plat à gratin puis garnissez-les de farce. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 45 minutes. Au bout de 20 minutes, ajoutez les chapeaux des courgettes et des tomates.

Astuce : garnissez d'autres légumes comme des poivrons, des champignons ou des oignons.

turbo

Mijoté

Mijoté de veau
au citron confit

- 600 g de veau
- 1 oignon
- 1 citron confit
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 cl de fond de veau
- 1 cuillère à café rase de cumin
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- quelques feuilles de basilic
- poivre

× 2/4 | 10 min | 1 h 23 min | Couteau hachoir | Mélangeur

Pelez l'oignon et coupez-le en 4. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Déposez l'oignon, fermez le robot et hachez-le en appuyant en continu sur la touche **Turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur puis versez l'huile d'olive. Lancez le programme **mijoté P1** pendant 3 minutes. Pendant ce temps, coupez la viande en cubes de 3 × 3 cm et mélangez-la avec la farine dans un saladier. Taillez le citron confit en dés.

À la fin du programme, ajoutez la viande farinée, le citron confit, le cumin, les olives et le fond de veau. Poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 1 heure 20 minutes.

Astuce : vous pouvez accompagner ce mijoté de riz ou d'aubergines confites.

Mijoté

Mijoté de poisson
au safran

- 500 g de poisson blanc (cabillaud, sandre, lotte...)
- 4 carottes
- 1 poireau
- 3 pommes de terre
- 1 petit verre de vin blanc
- 1 cuillère à café de fumet de poisson
- 20 cl de crème liquide
- 1 petit verre d'eau
- 1 dosette de safran
- Sel, poivre
- Quelques brins de ciboulette

× 2/4 | 10 min | 48 min | Mélangeur

Pelez les carottes et les pommes de terre. Retirez la partie verte du poireau et la base puis retirez la première feuille. Coupez les carottes et le poireau en rondelles et les pommes de terre en cubes.

Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Versez le vin blanc et lancez le programme **mijoté P1** pendant 3 minutes. Ajoutez l'eau, le fumet de poisson et la crème. Salez et poivrez et ajoutez les légumes. Lancez le programme **mijoté P4** pendant 35 minutes.

Détaillez le poisson en cubes. À la fin du programme, ajoutez le safran et les cubes de poisson. Lancez le programme **mijoté P4** pendant 10 minutes. Saupoudrez de ciboulette ciselée avant de servir.

turbo

Mijoté

Tajine de poulet
aux pois chiches

- 400 g de blancs de poulet
- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200 g de pois chiches rincés et égouttés
- 50 g d'amandes effilées
- 45 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de coriandre en graines
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de coriandre ciselées

× 2/4 | 10 min | 45 min | Couteau hachoir | Mélangeur

Pelez les carottes et lavez la courgette, et coupez-les en bâtonnets. Coupez le poulet en morceaux. Pelez la gousse d'ail et l'oignon. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'ail et l'oignon et lancez le programme **turbo** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau par le mélangeur puis ajoutez le cumin, le paprika et la coriandre. Ajoutez les légumes puis versez 25 cl de bouillon et lancez le programme **mijoté P1** pendant 10 minutes. Ajoutez le poulet, les pois chiche et le reste du bouillon. Lancez le programme **mijoté P4** pendant 35 min. Servez le tajine saupoudré d'amandes effilées et de coriandre ciselée.

Astuce : accompagnez ce plat de semoule ou de boulgour.

turbo

Mijoté

Cocotte de légumes

- 2 navets
- 100 g de céleri rave
- 4 carottes (rouge, orange, jaune)
- 1 branche de céleri
- 100 g de brocoli
- 2 échalotes
- 15 cl de bouillon de poule
- 1 branche de thym
- Sel, poivre
- 30 g de beurre demi sel

× 2/4 | 10 min | 35 min | Couteau hachoir

Épluchez les échalotes. Pelez les carottes, le céleri rave et les navets. Coupez-les en morceaux. Émincez le céleri et détaillez le brocoli en petits bouquets.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les échalotes et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Versez le bouillon, les légumes, le thym.

Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 35 minutes. À la fin du programme, ajoutez le beurre et mélangez délicatement.

Salade de quinoa

aux épinards

- *100 g d'épinards surgelés en feuilles*
- *200 g de quinoa*
- *100 g de pois chiches en conserve*
- *50 cl d'eau*

Pour la sauce :

- *6 feuilles de basilic*
- *50 g de purée de sésame*
- *10 cl d'eau*
- *1 cuillère à soupe de sauce soja*
- *1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique*
- *100 g de tomates séchées*
- *Sel, poivre*

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez la purée de sésame, l'eau, la sauce soja le vinaigre. Salez, poivrez et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Versez la sauce dans un récipient et déposez les tomates séchées. Lancez à nouveau le programme **turbo** pendant 3 secondes. Ajoutez les tomates à la sauce puis lavez le bol.

Insérez le mélangeur dans le bol du robot. Mettez les épinards, le quinoa et versez l'eau. Lancez le programme **mijoté P3** pendant 30 minutes. À la fin du programme, laissez reposez 10 minutes dans le robot avec le couvercle.

Dans un saladier, mélangez le quinoa aux épinards avec les pois chiches rincés et égouttés et la vinaigrette. Servez avec du basilic ciselé.

Salade de pâtes

au saumon

× 2/4 | 10 min | 35 min

Panier vapeur

Vapeur | Mijoté

- 2 pavés de saumon frais
- 200 g de pâtes type « farfalle »
- 10 tomates cerise
- 1 avocat
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de crème
- Sel, poivre
- Quelques brins de ciboulette

Coupez le saumon frais en morceaux puis déposez-le dans le panier vapeur. Versez l'eau dans le bol du robot jusqu'au niveau et placez le panier vapeur. Lancez le programme **vapeur** pendant 15 minutes. À la fin du programme, laissez le saumon refroidir et conserver le jus de cuisson en fond de bol pour la suite de la recette.

Dans le bol du robot, mettez les pâtes avec l'eau et le cube de bouillon. Versez le reste d'eau et lancez le programme **mijoté P4** pendant 20 minutes. À la fin du programme, laissez refroidir les pâtes. passez les pâtes sous l'eau froide.

Coupez l'avocat en dés et les tomates cerise en deux. Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive avec le jus de citron et la crème. Salez, poivrez. Ajoutez les pâtes, l'avocat, les tomates, le saumon et la ciboulette ciselée. Mélangez délicatement.

Vapeur

mix

Sandwich au thon

et œuf

× 4 | 10 min | 18 min | Panier vapeur | Couteau pétrin/ concasseur

- 4 galettes de blé (tortillas)
- 280 g de thon égoutté
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 poignée de mesclun ou pousses d'épinards
- Sel, poivre

Dans le bol du robot, versez de l'eau jusqu'au niveau . Déposez les œufs dans le panier vapeur et lancez le programme **vapeur** pendant 18 minutes. À la fin du programme, laissez refroidir les œufs et lavez le bol. Écalez les œufs. Insérez le couteau pétrin/concasseur dans le bol du robot. Mettez les œufs, la mayonnaise, le thon émietté et le jus de citron. Salez, poivrez, et lancez le programme **mix P1** pendant 20 secondes. Tartinez les galettes de la préparation au thon, déposez le mesclun et roulez en serrant bien.

Astuce : servez ces sandwichs avec une salade de crudités.

Mijoté

Confit d'aubergines

× 4 | 10 min | 50 min | Mélangeur

- 2 petites aubergines (ou une grosse)
- 1 gousse d'ail
- 200 g de tomates concassés en conserve
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à café de câpres
- 10 olives noires dénoyautées
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 3 poignées de roquette
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Lavez et coupez les aubergines en petits dés. Pelez et écrasez la gousse d'ail. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez l'huile d'olive, l'ail, les aubergines, les tomates concassées, le vinaigre, le sucre et le thym. Salez, poivrez et lancez le programme **mijoté P2** pendant 50 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les olives, les câpres et les pignons. Mélangez et laissez refroidir.

Quand le confit d'aubergines est froid, servez-le avec de la roquette ou sur des tranches de pain grillé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et dégustez.

Mijoté

Taboulé vert

× 4 | 10 min | 16 min | Couteau hachoir

- 150 g de quinoa
- 1 litre d'eau
- 2 oignons frais
- 2 tomates
- 1 botte de persil plat
- 15 feuilles de menthe
- Le jus d'un citron
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Dans le bol du robot, mettez le quinoa et versez 1 litre d'eau. Salez et lancez le programme **mijoté P4** pendant 16 minutes. À la fin du programme, égouttez le quinoa et réservez-le. Lavez le bol.

Pelez les oignons, lavez les herbes et effeuillez le persil. Lavez et coupez les tomates en 4.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les oignons, les tomates, les herbes, l'huile et le jus de citron. Salez et poivrez et lancez le programme **mix P3** pendant 10 secondes. Ajoutez ce mélange au quinoa, mélangez et réservez au réfrigérateur.

Vapeur

Salade de pommes
de terre au haddock

× 2/4 | 10 min | 42 min | Panier vapeur

- 600 g de pomme de terre
- 400 g de haddock
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- Poivre
- Quelques brins de persil

Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés puis rincez-les sous l'eau, déposez-les dans le panier vapeur. Versez l'eau dans le bol du robot jusqu'au niveau et placez le panier vapeur. Lancez le programme **vapeur** pendant 30 minutes. À la fin du programme, retirez les pommes de terre avec le panier vapeur.

Conservez l'eau de cuisson et ajoutez 70 cl d'eau, déposez le haddock dans l'eau du bol et faites cuire le poisson avec le programme **mijoté P3** pendant 12 minutes. À la fin du programme, égouttez le haddock et laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le vinaigre, puis ajoutez l'huile. Poivrez. Ajoutez les pommes de terre et le haddock, ainsi que le persil ciselé, et mélangez.

Dessert

Riz au lait

- 100 g de riz rond
- 60 cl de lait
- 60 g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre

× 4 | 5 min | 35 min | Mélangeur

Rincez le riz. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Versez le lait, ajoutez le sucre, le riz et la vanille en poudre. Lancez le programme **dessert P3** pendant 35 minutes.

Versez le riz au lait dans des ramequins, laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.

Dessert

Semoule au lait

aux raisins secs

- 100 g de semoule fine
- 70 cl de lait
- 70 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 50 g de raisins secs

× 6 | 5 min | 15 min | 10 min | Batteur

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez le lait puis ajoutez la semoule, le sucre et la vanille. Lancez le programme **dessert P3** pendant 15 minutes.

À la fin du programme, laissez reposer 10 minutes puis versez la préparation dans des ramequins. Déposez des raisins secs, mélangez et dégustez tiède ou froid.

Dessert

turbo

Compote aux pommes

et poires

× 4 | 10 min | 20 min | Couteau hachoir

- *4 poires*
- *2 pommes*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *2 cuillères à soupe de jus de citron*
- *1 cuillère à café de miel*

Pelez les pommes et les poires. Retirez les pépins et coupez-les en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les fruits, le sucre vanillé, le jus de citron et le miel. Lancez le programme **dessert P4** pendant 20 minutes.

Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes à la fin de la cuisson. Laissez refroidir avant de déguster.

Dessert

Compote abricots

vanille

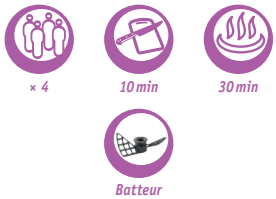
× 4 | 5 min | 25 min | Couteau hachoir

- *700 g d'abricots*
- *1 gousse de vanille*
- *3 cuillères à soupe de miel*
- *1 cuillère à soupe de jus de citron*

Lavez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en morceaux. Fendez la gousse de vanille en deux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les abricots, la vanille, le miel et le jus de citron. Lancez le programme **dessert P4** pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Clafoutis aux abricots



- ***6 abricots***
- ***3 œufs***
- ***70 g de farine + 1 cuillère à café pour le moule***
- ***30 g de poudre de noisette***
- ***30 cl de lait***
- ***30 g de beurre fondu + 1 noisette pour le moule***
- ***120 g de cassonade***
- ***1 sachet de sucre vanillé***

Lavez les abricots, retirez les noyaux et coupez-les en 4. Préchauffez le four à 180°C.

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez les œufs et la cassonade et lancez le programme **mix P1** pendant 1 minute. Ajoutez la poudre de noisette, la farine, le beurre fondu et le lait. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

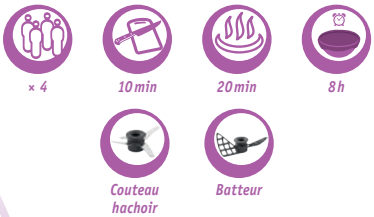
Beurrez et farinez un plat à gratin. Versez la pâte dans le moule puis déposez les abricots. Saupoudrez de sucre vanillé et enfournez pour 30 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré. Laissez refroidir avant de servir.

Astuce : vous pouvez utiliser des abricots en conserve.

Panna cotta

à la mangue

turbo



- ***300 g de mangue surgelée***
- ***3 feuilles de gélatine***
- ***10 cl d'eau***
- ***40 cl de crème liquide***
- ***10 cl de lait entier***
- ***1 cuillère à soupe + 40 g de sucre***
- ***1 gousse de vanille***

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir, mettez la mangue, la cuillère de sucre et l'eau. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Lancez ensuite le programme **mijoté P2** pendant 10 minutes. Versez dans un récipient et laissez refroidir.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Lancez le programme **dessert P3** pendant 10 minutes.

À la fin du programme, retirez la vanille puis ajoutez la gélatine essorée et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Versez la crème dans des ramequins, couvrez-les et laissez prendre au moins 8 heures au réfrigérateur. Servez les panna cotta nappées de coulis de mangue.

Astuce : utilisez du coulis tout fait (surgelé).

mix

Glace express
aux framboises

- *300 g de framboises surgelées*
- *80 g de sucre glace*
- *1 blanc d'œuf*
- *Quelques gouttes de jus de citron*
- *50 g de crème liquide*

× 4 — *5 min* — *Couteau pétrin/ concasseur*

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Mettez les framboises et lancez le programme **mix P4** pendant 20 secondes.

Ajoutez le blanc d'œuf, la crème, le sucre glace et quelques gouttes de jus de citron. Lancez le programme **mix P3** pendant 1 minute. Servez aussitôt.

turbo

Dessert

Crème brûlée

- *4 jaunes d'œufs*
- *50 g de sucre*
- *40 cl de lait*
- *20 g de maïzena*
- *1 pincée de poudre de vanille*
- *Cassonade*

× 4 — *5 min* — *10 min* — *1 h* — *Batteur*

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez les jaunes d'œufs, le sucre, la vanille et la maïzena. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Versez le lait et appuyez à nouveau en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes. Lancez ensuite le programme **dessert P3** pendant 10 minutes.

Versez la crème obtenue dans des ramequins que vous placez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et faites caraméliser sous le grill du four ou au chalumeau.

Dessert

Fondue au chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 1 demi ananas
- 1 kiwi
- 1 banane
- 200 g de fraises

× 4 | 5 min | 5 min | Mélangeur

Pelez et coupez l'ananas, le kiwi et la banane en gros morceaux. Équeutez les fraises.

Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le chocolat cassé en morceaux avec la crème liquide et lancez le programme **dessert P2** pendant 5 minutes. À la fin du programme, versez le chocolat fondu dans un bol puis servez avec les fruits.

Astuce : vous pouvez utiliser n'importe quel fruits, mais aussi des guimauves, du nougat...

turbo

Dessert

Petites crèmes

à la vanille

- 50 cl de lait
- 100 g de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

× 6 | 5 min | 12 min | Batteur

Insérez le batteur dans le bol du robot. Déposez les jaunes d'œufs et le sucre, puis appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 10 secondes.

Versez le lait, puis ajoutez la crème, la gousse de vanille et la fécule de maïs. Appuyez à nouveau en continu sur la touche le programme **turbo** pendant 10 secondes, puis le programme **dessert P3** pendant 12 minutes.

À la fin du programme, retirez la gousse de vanille et versez la crème dans des ramequins. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.

Astuce : versez un peu de caramel liquide ou de coulis au moment de servir.

Dessert

Crêpes aux carottes, fromage blanc et miel

- 330 g de farine
- 50 g de sucre
- 4 œufs
- 50 cl de jus de carottes
- 100 g de miel
- 200 g de fromage blanc
- Huile végétale

× 4 | 5 min | 10 min | Couteau pétrin/concasseur

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez la farine, les œufs, le sucre et le jus de carotte. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Faites chauffer une poêle à crêpes et huilez-la légèrement. Versez une louche de pâte et répartissez-la sur toute la poêle. Laissez cuire 1 à 2 minutes par face. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez les crêpes nappées de fromage blanc et de miel.

Dessert

mix

Mousse au chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 5 blancs d'œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre

× 6 | 15 min | 5 min | 2 h | Batteur

Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le chocolat cassé en morceaux et l'eau et lancez le programme **dessert P2** pendant 5 minutes.

À la fin du programme, ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre et lancez le programme **dessert P1** pendant 20 secondes. Réservez cette préparation dans un saladier et lavez le bol.

Insérez le batteur et mettez les blancs d'œufs avec la pincée de sel. Lancez le programme **mix P2** pendant 2 minutes 30 secondes. Incorporez délicatement les blancs en neige dans la préparation au chocolat puis versez dans un saladier ou des ramequins. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur.

mix

Yaourt glacé
aux fruits rouges

- 300 g de yaourt à la grecque
- 300 g de fruits rouges surgelés
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

× 4 | 5 min | Couteau pétrin/concasseur

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez les fruits rouges avec le sucre et lancez le programme **mix P4** pendant 20 secondes.

Ajoutez le yaourt à la grecque, le jus de citron et lancez le programme **mix P3** pendant 1 minute 30. Servez aussitôt.

Astuce : ajoutez un peu de miel au moment de servir.

Dessert

mix

Tiramisu express

- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 150 g de sucre
- 10 biscuits à la cuillères
- 15 cl de café
- Cacao en poudre
- 1 pincée de sel

× 6 | 10 min | 1 h | Batteur

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez les jaunes, le sucre et le mascarpone. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute. Réservez la préparation et lavez le bol.

Insérez le batteur dans le bol et mettez les blancs d'œufs avec la pincée de sel. Lancez le programme **mix P2** pendant 2 minutes 30. Incorporez délicatement les blancs en neige ainsi obtenus à la première préparation.

Tapissez un plat à gratin avec les boudoirs trempés dans le café. Recouvrez avec la préparation et saupoudrez de cacao. Placez le tiramisu au réfrigérateur au moins 1 heure.

Dessert

mix

Gâteau au chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 50 g de farine
- 3 œufs

× 6 | 5 min | 17 min | Mélangeur

Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le chocolat cassé en morceaux et le beurre coupé en morceaux et lancez le programme **dessert P2** pendant 5 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez les œufs, le sucre et la farine. Lancez le programme **mix P2** pendant 20 secondes.

Beurrez et farinez un moule à gâteau. Versez la pâte et enfournez pour 12 minutes.

Astuce : ajoutez des noix hachées ou de la noix de coco râpée dans la pâte à gâteau.

Dessert

Gâteau au yaourt

- 1 yaourt
- 3 pots de yaourt de farine
- 2 pots de yaourt de sucre
- 1 demi pot d'huile végétale
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique

× 6 | 5 min | 40 min | Couteau pétrin/ concasseur

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à manqué ou un moule à cake.

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Mettez le yaourt, la farine, le sucre, l'huile, la levure et les œufs. Lancez le programme **dessert P1** pendant 30 secondes. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 minutes environ.

Astuce : ajoutez de l'extrait de vanille ou des zestes de citron ou d'orange dans la pâte à gâteau.

Dessert

Muffins aux bananes

Pour 6 muffins

- *200 g de farine*
- *80 g de sucre*
- *2 œufs*
- *6 cl de lait*
- *50 g de beurre fondu*
- *1 sachet de levure chimique*
- *1 banane*

Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez les œufs, le sucre, le lait, le beurre fondu et la banane coupée en morceaux. Lancez le programme **dessert P1** pendant 20 secondes.

Ajoutez la farine et la levure et relancez le programme **dessert P1** pendant 30 secondes.

Versez la préparation dans des moules à muffins et enfournez pour 10 à 12 minutes.

Dessert

Gâteau au citron

- *150 g de farine*
- *3 œufs*
- *120 g de sucre*
- *1 sachet de levure*
- *50 g de poudre d'amandes*
- *1 citron*
- *100 g de beurre fondu*

Préchauffez le four à 180°C. Lavez le citron et râpez finement la peau pour récupérez les zestes. Coupez-le en deux et pressez-le.

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Mettez la farine, le sucre, la levure, les œufs, la poudre d'amandes, le beurre fondu, le jus de citron et les zestes. Lancez le programme **dessert P1** pour 1 minute.

Beurrez un moule à manqué puis versez la préparation. Enfournez pour 40 minutes environ.

Astuce : pour une version plus fondante, servez le gâteau arrosé d'un sirop de citron maison.

Muffins aux cerises

Dessert

turbo

10 min

20 min

Couteau pétrin/ concasseur

- *100 g de sucre en poudre*
- *120 g de beurre fondu*
- *5 cl de lait*
- *1 œuf*
- *80 g de farine*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *1 poignée de cerises*
- *1 pincée de sel*
- *150 g de mascarpone*
- *20 g de sucre glace*

Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Mettez la farine, le beurre fondu, le sucre, l'œuf, le lait, la levure et le sel. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Lavez et dénoyautez les cerises. Versez la pâte dans des moules en silicone puis enfoncez une cerise dans chaque moule et enfournez pour 15 à 20 minutes. Laissez refroidir.

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez le mascarpone et le sucre glace et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Déposez une petite cuillère de crème au mascarpone et une cerise sur chaque muffin.

Brownie

- ***200 g de chocolat noir***
- ***150 g de beurre***
- ***100 g de sucre***
- ***50 g de farine***
- ***3 œufs***
- ***1 cuillère à café de levure chimique***
- ***1 pincée de sel***
- ***40 g de noix de pécan***
- ***40 d'amandes effilées***

Hachez grossièrement les noix de pécan. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le chocolat cassé en morceaux et le beurre coupé en morceaux et lancez le programme **dessert P2** pendant 5 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. À la fin du programme, ajoutez le sucre, la farine, la levure, les œufs et le sel. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute. Incorporez les amandes et les noix et lancez le programme **mix P1** pendant 30 secondes.

Beurrez un moule carré (ou un moule à manqué) et versez la préparation. Enfournez pour 15 minutes. Baissez le four à 150°C et prolongez la cuisson de 10 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Dessert

mix

Pâte à crêpes et chantilly

- 20 g de beurre fondu
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de sucre glace

× 4 | 5 min | 15 min | Couteau pétrin/ concasseur | Batteur

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Versez la farine, le beurre fondu, le sucre vanillé, le sel, les œufs et le lait. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Faites chauffer une poêle à crêpes et huilez-la légèrement. Versez une louche de pâte répartissez-la sur toute la poêle. Laissez cuire 1 à 2 minutes par face.

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez la crème et ajoutez le sucre glace. Lancez le programme **mix P2** pendant 2 minutes 45. Servez les crêpes avec la chantilly ainsi obtenue.

Dessert

Pâte à pancakes

Pour 8 pancakes

- 180 g de farine
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 30 g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel

5 min | 15 min | Couteau pétrin/ concasseur

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Mettez la farine, la levure, le sel, le sucre et l'œuf. Versez le lait et l'huile et lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Faites chauffer une poêle à pancakes ou une poêle à crêpes et huilez-la légèrement. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte. Laissez cuire 1 à 2 minutes par face. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Astuce : servez les pancakes avec du sirop d'érable.

Dessert

Gaufres légères

× 4 | 5 min | 10 min | Couteau pétrin/ concasseur

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de sucre
- 2 œufs
- 40 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/ concasseur. Mettez la farine, la levure, le sucre vanillé, le sucre, les œufs et le sel. Versez le lait et le beurre fondu puis lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Faites chauffer le gaufrier et beurrez-le légèrement. Quand il est chaud, versez une louche de pâte dans chaque empreinte. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Renouvelez l'opération avec le reste de la pâte.

Astuce : conservez la pâte 2 à 3 jours au réfrigérateur en la filmant. Servez les gaufres avec du sucre glace, de la chantilly, de la pâte à tartiner, de la confiture...

Dessert

Pasteis de nata

× 6 | 10 min | 27 min | Batteur

- 2 pâtes feuilletées
- 200 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 50 cl de lait
- 2 cuillères à soupe rase de farine
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 noisette de beurre (pour le moule)
- Sucre glace

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez le sucre, les jaunes d'œufs, l'œuf entier, la farine et la vanille. Versez le lait et lancez le programme **dessert P3** pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 210°C. Beurrez et farinez des petits moules à muffins et tapissez-les de pâte feuilletée. Versez une bonne cuillère à soupe dans chaque moule puis enfournez pour 12 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez tiédir avant de démouler et saupoudrez de sucre glace.

mix **turbo**

Milkshake fraises-vanille

- *250 g de fraises*
- *1 banane*
- *4 boules de glace à la vanille*
- *20 cl de lait*
- *1 sachet de sucre vanillé*

Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux. Pelez et coupez la banane.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les fraises, la banane, la glace, le lait et le sucre. Lancez le programme **mix P4** pendant 1 minute. Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Servez aussitôt.

mix

Limonade maison

- *2 citrons jaunes*
- *75 cl d'eau gazeuse*
- *20 glaçons*
- *200 g de sucre*
- *Une dizaine de feuilles de menthe*

Pelez les citrons jaunes à vif et coupez-les en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les citrons pelés, le sucre et la menthe. Versez l'eau gazeuse et lancez le programme **mix P3** pendant 15 secondes.

Ajoutez les glaçons et lancez le programme **mix P4** pendant 30 secondes. Servez aussitôt dans des grands verres avec une paille.

Astuce : ajoutez des fraises ou des framboises en même temps que le citron.

mix

Cocktail à la pastèque

- 500 g de chair de pastèque
- 2 citron verts
- 2 cuillères à soupe de sirop de fraises
- 20 g de sucre
- 5 glaçons

× 6 | 5 min | Couteau hachoir

Coupez la chair de la pastèque en morceaux et retirez les pépins s'il y en a. Pressez les citrons verts.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir et mettez la pastèque, le jus des citrons, le sirop de fraises et le sucre. Lancez le programme **mix P3** pendant 15 secondes.

Ajoutez les glaçons et lancez à nouveau le programme **mix P4** pendant 20 secondes.

Astuce : vous pouvez servir ce cocktail avec un fond de vodka.

Dessert

turbo

Chocolat chaud

- 100 g de chocolat noir
- 40 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

× 4 | 5 min | 10 min | Batteur

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez le chocolat cassé en morceaux, le lait, la crème et le sucre vanillé.

Lancez le programme **dessert P3** pendant 10 min.

Appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Servez aussitôt.

Astuce : pour un résultat plus épais, ajoutez une cuillère à café de fécule.

Smoothie aux kiwis

mix

- *4 kiwis*
- *1 poire*
- *2 cuillères à soupe de jus de citron*
- *20 cl de lait d'amande*
- *3 glaçons*
- *2 cuillères à soupe de sucre*

Pelez les kiwis et la poire. Épépinez la poire puis coupez les fruits en morceaux.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les morceaux de fruits, le jus de citron, le lait d'amande et le sucre. Lancez le programme **mix P3** pendant 15 secondes.

Ajoutez les glaçons et lancez le programme **mix P4** pendant 20 secondes.

Smoothie exotique

mix

- *1 fruit de la passion*
- *300 g d'ananas bien mûr*
- *100 g de mangue*
- *1 yaourt*
- *5 cl de lait de coco*
- *10 cl de lait*
- *5 glaçons*
- *1 cuillère à soupe de cassonade*

Pelez l'ananas et la mangue puis coupez-les en morceaux. Ouvrez le fruit de la passion en deux et récupérez les graines ; réservez-les.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez les morceaux d'ananas et de mangue, le yaourt, le sucre, le lait et le lait de coco. Lancez le programme **mix P3** pendant 20 secondes.

Ajoutez les glaçons et lancez à nouveau le programme **mix P4** pendant 30 secondes. Servez dans des grands verres et déposez une cuillère à soupe de graines de fruits de la passion dans chaque verre.

Dessert

Mini-financiers

aux noisettes

- 90 g de sucre
- 25 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de beurre fondu

× 4 | 5 min | 10 min | Couteau pétrin/concasseur

Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez la farine, le sucre, la poudre de noisette, les blancs d'œufs et le beurre fondu. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute.

Versez la préparation dans des moules à financiers et enfournez 10 à 12 minutes.

Astuce : si vous réalisez des financiers de taille normale, faites-les cuire 18 à 20 minutes.

Dessert

Tuiles aux amandes

Pour 30 tuiles environ

- 100 g de beurre fondu
- 200 g de sucre
- 100 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 100 g d'amandes effilées

10 min | 30 min | Couteau pétrin/concasseur

Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez les blancs d'œufs, le sucre, la farine et le beurre fondu. Lancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute. À la fin du programme, ajoutez les amandes effilées et mélangez avec une spatule.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte en les espaçant bien. Enfournez pour une dizaine de minutes en surveillant la cuisson. Les tuiles sont cuites lorsque le contour est doré et le centre encore clair. Sortez les tuiles puis déposez-les délicatement sur un rouleau à pâtisserie pour qu'elles en prennent la forme. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

mix

Meringues
aux pralines roses

- *5 blancs d'œufs*
- *250 g de sucre*
- *1 pincée de sel*
- *50 g de pralines roses*

Préchauffez le four à 100°C. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez les blancs d'œufs avec la pincée de sel et lancez le programme **mix P2** pendant 3 minutes. Versez le sucre et lancez à nouveau le programme **mix P2** pendant 2 minutes.

Concassez les pralines roses. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte. Saupoudrez de pralines roses et enfournez pour 1 heure 30 min. Laissez refroidir.

Astuce : les meringues se conservent très bien dans une boîte en fer.

Dessert

Madeleines
au chocolat

Pour 20 madeleines

- *130 g de sucre*
- *130 g de farine*
- *125 g de beurre fondu*
- *3 œufs*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *100 g de chocolat noir*

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez le beurre fondu, le sucre, la farine, les œufs et la levure. Lancez le programme **dessert P1** pendant 30 secondes.

Versez la pâte dans un saladier et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Cassez le chocolat en carrés, puis coupez chaque carré en deux. Répartissez la pâte dans un moule à madeleines et enfoncez un demi carré de chocolat dans chaque madeleine. Enfournez pour 10 minutes. Renouvelez l'opération s'il vous reste de la pâte.

Cannelés

10 min | 50 min | 3 h

Batteur | Couteau pétrin/ concasseur

Dessert

Pour une quinzaine de cannelés

- **220 g de sucre**
- **120 g de farine**
- **60 g de beurre**
- **50 cl de lait**
- **1 pincée de vanille en poudre**
- **2 œufs entiers**
- **2 jaunes d'œufs**

Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez le lait puis ajoutez la vanille. Lancez le programme **dessert P3** pendant 10 minutes. À la fin du programme, versez le lait chaud dans un récipient et ajoutez le beurre coupé en dés pour qu'il fonde.

Insérez le couteau pétrin/concasseur et mettez la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Lancez le programme **dessert P1** pendant 30 secondes. Ajoutez le mélange lait/beurre dans le robot. Relancez le programme **dessert P1** pendant 1 minute. Réservez la pâte au moins 3 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 220°C. Versez la pâte dans des moules à cannelés puis enfournez 10 minutes. Baissez la température du four à 160°C et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Cookies aux noix

× 6 | 10 min | 12 min | 1 h

turbo

Dessert

Couteau pétrin/concasseur

- *180 g de farine*
- *120 g de cassonade*
- *1 œuf*
- *120 g de beurre mou*
- *1 sachet de levure chimique*
- *1 pincée de sel*
- *50 g de chocolat en pépites*
- *50 g de cerneaux de noix*

Dans le bol du robot, insérez le couteau pétrin/concasseur. Mettez les cerneaux de noix et lancez le programme **turbo** pendant 5 secondes. Réservez les noix.

Dans le bol muni du couteau pétrin/concasseur, mettez la cassonade, la farine, la levure, le beurre mou et l'œuf. Lancez le programme **dessert P1** pendant 30 secondes. À la fin du programme, ajoutez les noix et les pépites de chocolat et appuyez en continu sur la touche **turbo** pendant 5 secondes. Réservez la préparation 1 heure au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, préchauffez le four à 170°C. Formez des boules de pâte et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant. Enfournez pour 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

B

Blinis 22

Bœuf bourguignon 30

Bouillon de légumes aux ravioles 11

Bouillon de volaille,
pois chiches et poulet 5

Boulette de bœuf,
sauce blanche à la menthe 21

Boulgour aux petits légumes 21

Brownie 49

C

Cake feta et olives 24

Cannelés 58

Chili con carne 26

Chocolat chaud 53

Clafoutis aux abricots 40

Cocktail à la pastèque 53

Cocotte de légumes 33

Colombo de poisson 28

Compote abricots vanille 39

Compote aux pommes et poires 39

Confit d'aubergines 36

Cookies aux noix 59

Coquillettes au jambon 12

Crème brûlée 42

Crème de lentilles 5

Crème de petits pois 8

Crêpes aux carottes,
fromage blanc et miel 44

D

Dinde à la moutarde 27

F

Filet mignon de porc, sauce barbecue 27

Flan de légumes 15

Fondue au chocolat 43

G

Galettes de courgettes 16

Galettes de pommes de terre 13

Gaspacho 6

Gâteau au chocolat 46

Gâteau au citron 47

Gâteau au yaourt 46

Gaufres légères 51

Glace express aux framboises 42

Gratin de blé, jambon et sauge 14

Gratin de chou-fleur 12

Guacamole 22

L

Légumes farcis 31

Limonade maison 52

M

Macaronis à la viande hachée
et aux aubergines 16

Madeleines au chocolat 57

Meringues aux pralines roses 57

Mijoté aux petits pois et carottes 13

Mijoté de poisson au safran 32

Mijoté de veau au citron confit 32

Milkshake fraises-vanille 52

Minestrone 7

Mini-financiers aux noisettes 56

Mousse au chocolat 44

Mousse de foies de volaille maison 25

Muffins aux bananes 47

Muffins aux cerises 48

O

One pot pasta aux légumes 18

One pot pasta tout vert 19

P

Paella 26

Panna cotta à la mangue 41

Pasteis de nata 51

Pâte à crêpes et chantilly 50

Pâte à pancakes 50

Paupiettes de veau aux tomates 28

Petites crèmes à la vanille 43

Petites terrines de lapin aux pistaches 23

Pot au feu aux mini-légumes 29

Purée de pomme de terre 17

Q

Quiche aux poireaux, Saint-Nectaire et viande des grisons 25

Quiche lorraine 24

R

Ratatouille 30

Rillettes de sardines à la moutarde 23

Risotto au gorgonzola et champignons 17

Risotto rouge aux crevettes 20

Riz au lait 38

Riz cantonais 15

Riz et lentilles au bouillon 14

S

Salade de pâtes au saumon 35

Salade de pommes de terre au haddock 37

Salade de quinoa aux épinards 34

Sandwich au thon et œuf 36

Sauce aux tomates 20

Saucisses aux lentilles 31

Semoule au lait aux raisins secs 38

Smoothie aux kiwis 54

Smoothie exotique 55

Soupe au chou vert et châtaignes 10

Soupe de concombre à la menthe 8

Soupe de fraises et groseilles 10

Soupe de melon 11

Soupe de tomates, chips de coppa 9

Soupe tiède de lait de coco à l'ananas 4

T

Taboulé vert 37

Tajine de poulet aux pois chiches 33

Tiramisu express 45

Tuiles aux amandes 56

V

Veau marengo 29

Velouté de chou fleur 6

Velouté de cresson 7

Velouté de légumes 4

Velouté de potiron et fromage frais 9

Y

Yaourt glacé aux fruits rouges 45