

HD3198



**PHILIPS**



## INTRODUCTION

Bienvenue dans un monde qui va vous faciliter la cuisine.

Le multicooker de Philips est sur le point de devenir votre commis de cuisine à domicile pour cuisiner de nombreux plats de manière simple et goûteuse. Il se compose d'une cuve en céramique, d'un panier vapeur, d'un verre doseur (utilisé dans certaines recettes pour mesurer les liquides ou le riz), d'une cuillère, bien pratique pour servir et d'une spatule pour mélanger.

Que faire avec le multicooker ?

Grâce aux nombreux programmes du multicooker, vous allez pouvoir faire mijoter un plat, saisir de la viande et/ou des légumes avant de les faire mijoter, faire cuire des légumes ou du poisson à la vapeur, préparer du riz, des risottos, faire cuire un gâteau ou des petites crèmes desserts, mijoter des sauces, comme une sauce bolognaise, préparer des fruits rôtis, des ratatouilles et même concocter un granola en moins d'une demi-heure pour votre petit déjeuner qui fera merveille avec les yaourts préparés dans le multicooker grâce à la fonction « Yaourt ». Grâce à la fonction MyRecipe, vous allez également pouvoir créer vos modes de cuisson personnalisés et les enregistrer pour les réutiliser.

Quels sont ses avantages ?

Par rapport à une cuisson traditionnelle, le multicooker permet, grâce à sa cuve antiadhésive en céramique, de cuisiner avec moins de matières grasses (les recettes contiennent en général 1 cuillère à soupe d'huile pour 4 à 6 personnes). Vous allez utiliser moins de liquide type bouillon pour préparer vos plats mijotés (tagine, currys, rougail, osso bucco, etc.) car il y a beaucoup moins d'évaporation de liquides, ce qui permet d'avoir des plats aux saveurs plus concentrées et des textures de viande, de poisson et de légumes bien moelleuses.

Vous pourrez préparer des plats complets sans avoir besoin de laver autre chose que la cuve en céramique. Elle se nettoie en un clin d'oeil et elle passe aussi au lave-vaisselle. Le multicooker permet de garder une cuisine propre car il n'y a pas de projections et d'éclaboussures grâce à la profondeur de la cuve. Certains plats, notamment les plats mijotés ne demandent quasiment pas de surveillance et il n'y a pas de risque que les aliments attachent ou cuisent trop rapidement. Enfin, grâce à l'application connectée en WIFI, pour pourrez cuisiner facilement sans surveillance et contrôler précisément les étapes de cuisson à distance.

Comment utiliser le multicooker ?

Hors connection

Une fois les ingrédients déposés dans la cuve ou dans le panier vapeur, il vous suffit de choisir une fonction grâce à la touche « Menu » puis d'appuyer sur la touche « On/Off ». Selon les fonctions, vous allez pouvoir choisir un temps de cuisson en appuyant sur la touche « Temps de cuisson » puis et une température en appuyant sur la touche « Temp ». La plupart du temps, le couvercle du multicooker devra être fermé pour permettre une bonne diffusion homogène de la chaleur (système de chauffe 360°). Cependant la versatilité du produit permet également de frire et saisir vos aliments à bonne température avec le couvercle ouvert.

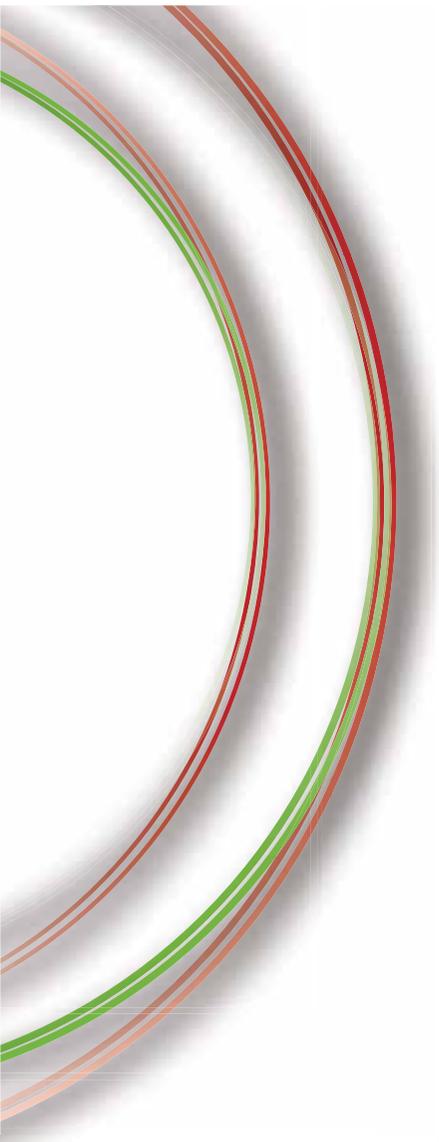
A la fin de certains programmes, comme « Mijoter » par exemple, le multicooker bascule automatiquement en « Maintien au chaud », très pratique si vous cuisinez à l'avance.

Vous pouvez pour une même recette, utiliser deux fonctions (pour l'osso bucco par exemple, on utilise la fonction « Frire » pour saisir la viande et faire revenir les oignons puis la fonction « Mijoter » pour la suite). Pour passer d'une fonction à une autre, il suffit, à la fin d'un programme, d'appuyer sur la touche « OFF » puis d'appuyer sur la touche « Menu » pour choisir une autre fonction.

En mode connecté

L'application du multicooker est téléchargeable gratuitement. Le paramétrage WIFI en 5 étapes faciles est expliqué par l'application. Une fois votre appareil connecté, vous pourrez utiliser l'application pour lancer vos cuissons et les surveiller à distance. Vous pourrez également découvrir plus d'une centaine de recettes et obtenir des informations nutritionnelles sur les ingrédients que vous utilisez. Vous n'aurez plus qu'à vous laisser guider !

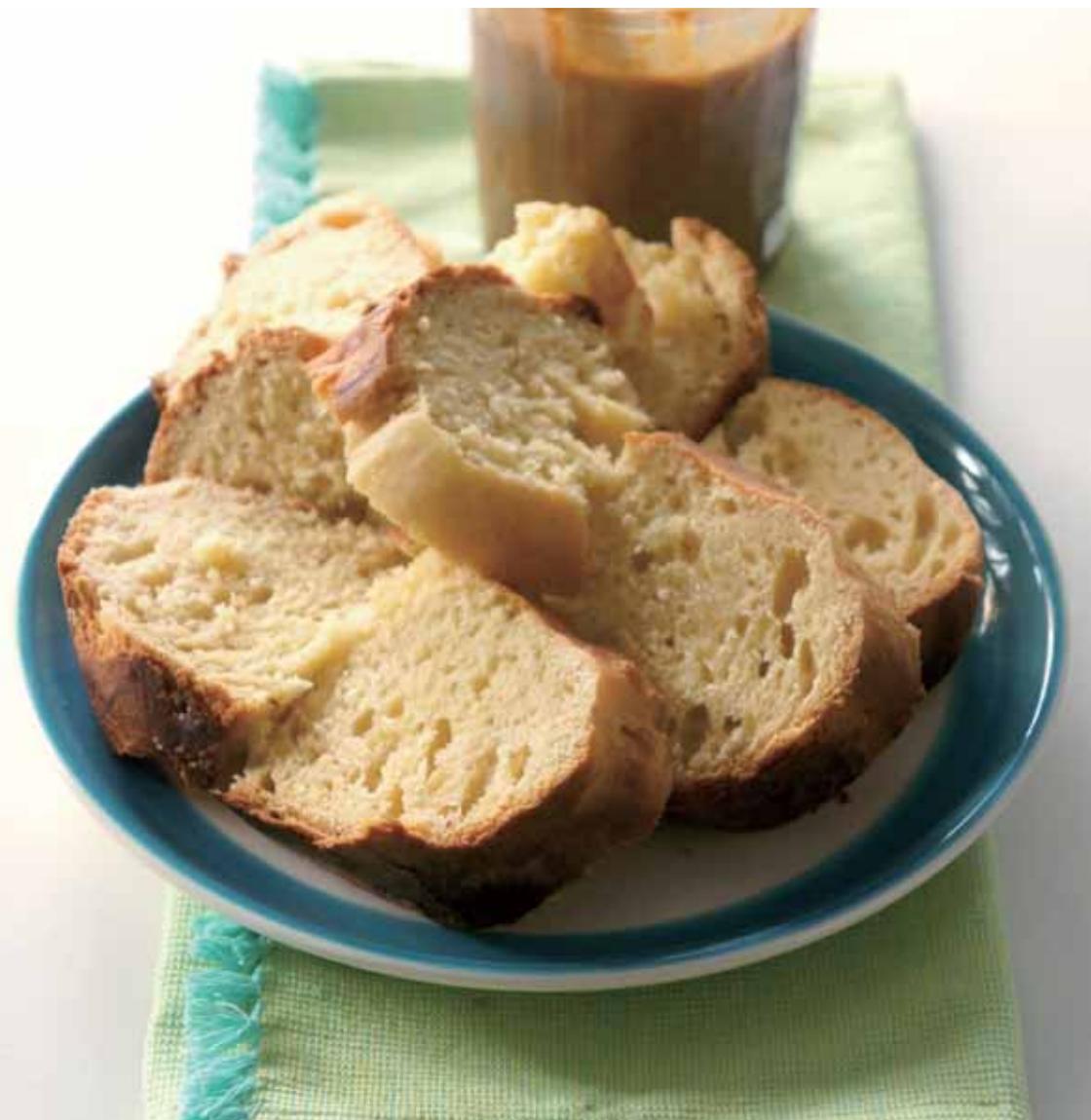
C'est à vous de jouer !



<b>Petit-déjeuner</b>	
2	Brioche au beurre
4	Pain aux céréales
6	Pain cocotte
8	Crème de marrons
10	Confiture de fruits jaunes
12	Confiture de lait
14	Confiture de fraises
16	Œufs brouillés crémeux
<b>Plats</b>	
18	Salade de quinoa méditerranéenne
20	Taboulé libanais
22	Pâtes douces et courges rôties
24	Chutney d'aubergines
26	Gratin de lentilles « corail »
28	Misonnée de lentilles vertes du puy
30	Pommes de terre à la crème, cuisson vapeur
32	Gratin dauphinois
34	Ratatouille
36	Riz Thai ou basmati
38	Risotto à la coppa et au parmesan
40	Risotto de coquillettes à la courgette et à la ciboulette
42	One pan pasta
44	Pâtes à la sauce bolognaise
46	Linguine au Pesto maison
48	Sauce tomate provençale
50	Sauce béchamel légère
52	Soupe de carottes, gingembre lait de coco et lentilles corail, pointe de curry
54	Velouté de potimarron à la pomme
56	Clafoutis salé aux tomates cerises
58	Curry de poulet
60	Chili con carne
62	Poulet aux poivrons et aux pommes de terre, façon basquaise
64	Roujail de saucisses
66	Filet mignon de porc aux pruneaux
68	Boeuf façon « bourguignon » au vinaigre balsamique
70	Tajine de poulet aux citrons confits et olives
72	Dinde forestière
73	Lapin à la moutarde
74	Flan de courgettes
75	Velouté de potimarron à la pomme
76	Curry de crevettes et noix de saint Jacques poelées
78	Blanquette de veau
80	Goulash de veau à la hongroise
82	Tajine de boeuf aux pruneaux et abricots secs
84	Curry d'agneau « korma »
86	Lamelles de boeuf façon asiatique
88	Endives au jambon
90	Couscous express
92	Omelette moelleuse au chorizo
94	Magret de canard sauce roquefort et ses patates douces
96	Duo de courgettes / tomates farcies
98	Emincé de poulet rissolé à la crème
100	Cabillaud à la vapeur, huile de basilic
102	Pavés de saumon rôtis aux herbes
104	Moules Marinières
106	Crevettes thai au lait de coco
<b>Desserts</b>	
108	Petites crèmes au chocolat
110	Compote de pommes et bananes caramélisées
112	Moelleux aux pommes caramélisées façon tatin
114	Cookie pie
116	Gâteau au chocolat et aux noix
118	Riz au lait et aux noix de pécan légèrement caramélisées
120	Zebra cake
122	Brownies
124	Yaourt Grec
126	Yaourt aux fruits



Petit-déjeuner



## BRIOCHE AU BEURRE

Programme « Manuel »

Temps de préparation & cuisson : 2h10 minutes (prévoir la réalisation de la pâte la veille)

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de farine,
- 4 œufs,
- 200 g de beurre mou,
- 40 g de sucre,
- 120 ml de lait tiède mélangé à 1 cuillère à café de levure boulangère instantanée.

### Préparation :

La veille :

Dans un récipient, verser la farine, les œufs et le sucre. Ajouter ensuite le lait mélangé à la levure et mélanger à l'aide de la spatule. Amalgamer la pâte avec les mains et pétrir quelques instants.

Ajouter ensuite le beurre en morceaux et bien l'incorporer à la pâte. Pétrir encore un peu et former une boule. Couvrir et laisser lever 1 heure.

Passé ce temps, rompre la pâte et pétrir de nouveau quelques instants. Couvrir et laisser lever une deuxième fois toute la nuit au frais.

Le lendemain :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Manuel » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton

« Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 2 heures. Régler enfin la température en appuyant sur le bouton température et en réglant sur 160°C à l'aide des boutons « + » et « - ».

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Dégazer la pâte à brioche avec le poing de la main et former 6 boules.

Les disposer dans la cuve avec une boule au milieu et les 5 autres autour de celle-ci.

Laisser lever 10 minutes puis lancer le programme en refermant le couvercle.

Lorsque le programme est fini, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Une fois cuite, démouler la brioche à l'aide de la spatule et laisser refroidir sur une grille.

### Astuces :

- Lorsque la cuisson est finie, vous pouvez passer la brioche sous le grill de votre four quelques minutes, le temps qu'elle prenne de la couleur sur le dessus.

- Cette brioche se conserve très bien dans un linge pendant plusieurs jours.

N'hésitez pas également à la congeler; si besoin est.

-On peut aussi la « toaster » ou en faire une brioche « perdue », en trempant les tranches dans un mélange d'œuf-lait-sucre, puis en les faisant dorer dans une poêle avec un peu de beurre ...



130 min

2



## PAIN AUX CEREALES

Programme « Manuel »

Temps de préparation & cuisson : 3h 15 minutes

### Ingrédients pour un beau pain:

- 500 g de farine multi-céréales ou de farine d'épeautre,
- 50 g de flocons d'avoine,
- 50 g de son d'avoine,
- 400 ml d'eau tiède,
- 1 cuillère à café de sel,
- 1 cuillère à café bombée de levure de boulanger instantanée,

### Préparation :

Dans un robot pétrisseur, mettre tous les ingrédients secs et lancer le pétrissage. Verser l'eau petit à petit. Il se peut que vous n'ajoutiez pas tout, comme il se peut que vous ajoutiez un peu d'eau, ceci dû aux différentes marques de farines, qui absorbent plus ou moins l'eau.

Vous devez obtenir une belle boule de pâte lisse.

Couvrir et laisser lever pendant une heure.

Passé ce temps, dégazer la pâte à l'aide de vos poings. La pâte doit retomber. Mettre ensuite votre pâte dans la cuve du multi-cuiseur. Refermer et laisser lever 15 minutes.

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « manuel » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ».

Régler le temps de cuisson sur 2 heures.

Régler enfin la température en appuyant sur le bouton température et en réglant sur 160°C à l'aide des boutons « + » et « - ».

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Lorsque le programme est fini, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Une fois le pain cuit, l'extraire de la cuve à l'aide de la spatule et le mettre à refroidir sur une grille.

Attendre qu'il refroidisse avant de le trancher.

### Astuces :

- On peut bien sûr agrémenter ce pain de graines : lin, sésame doré, sésame noir, pavot, etc.

- Si on ne possède pas de robot pétrisseur, on peut faire la pâte à la main. Cela demandera un peu plus d'effort, mais vous serez encore plus fier(e) de votre pain maison !

Pour cela mettre les ingrédients secs dans un grand récipient et ajouter l'eau petit à petit en pétrissant du bout des bouts. Pétrir ensuite jusqu'à obtenir une belle boule de pâte qui ne colle presque plus. Procéder ensuite comme indiqué dans la recette.



195 min

4



## PAIN COCOTTE

Temps de préparation : 1H15 (dont 1H de repos pour la pâte)

Temps de cuisson : 60 minutes

Fonction utilisée : « Four »

### Ingrédients pour 1 pain

500g de farine blanche 180ml d'eau froide 20ml d'huile d'olive

1 demi paquet de levure de boulanger en grains 1 cuillère à café de sel

2 cuillères à café de sucre en poudre

### Préparation :

Dans un grand bol, mettre l'eau, le sucre et la levure, laissez mousser:

Incorporer ensuite la farine, le sel et l'huile d'olive et remuer pendant 15 minutes afin d'obtenir une pâte souple et non collante.

Utiliser un robot malaxeur afin de vous faciliter la tâche si nécessaire.

Recouvrir le bol d'un film plastique transparent et laisser reposer dans un endroit chaud et sec pendant au minimum 1 heure.

La pâte doit avoir doublé de volume.

Mettre la pâte sur un plan de travail fariné puis dégazer-la en la malaxant sans trop travailler.

Enfin former une boule.

Mettre dans une cocotte recouverte d'un papier sulfurisé puis incisez le dessus de la pâte. Saupoudrez-la légèrement de farine.

Versez la pâte dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp », sélectionnez 160°C, appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 60 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

Fermez le couvercle.

Dès que le pain est cuit, appuyez sur « Chaud », sortez le de la cuve, saupoudrez-le légèrement de farine et laissez le reposer quelques minutes avant consommation.



75 min

6



## CRÈME DE MARRON

Programme « confiture »  
Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 2 pots :

- Environ 500 g de « marrons » (châtaignes) entiers et cuits (l'idéal étant de prendre en conserve pour cette recette),
- 250 g de sucre en poudre,
- 125 ml d'eau.

### Préparation :

Sélectionner le programme « confiture » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » sur 20 minutes. Lancer le programme.

Commencer par préparer le sirop de sucre :

Mettre le sucre et l'eau dans la cuve. Mélanger à l'aide de la spatule et refermer le couvercle.

Laisser cuire le sirop pendant 10 minutes.

Ouvrir le couvercle et remuer le sirop.

Ajouter les marrons bien rincés et égouttés, dans la cuve avec le sirop de sucre et laisser cuire en refermant le couvercle et en

remuant de temps en temps à l'aide de la spatule.

Lorsque le programme est fini, transférer le mélange dans un blender et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée fine, ou directement dans la cuve, à l'aide d'un mixeur plongeant.

Mettre dans des pots stérilisés et refermer aussitôt.

### Astuces :

- La crème de marron se conserve au frais quelques semaines.
- On peut ajouter de la vanille à la recette. Pour cela, il suffira de prélever les grains d'une gousse de vanille et de les incorporer au sirop de sucre.

- Pour les mesures, une astuce :

Le poids de sucre équivaut à la moitié du poids de marrons.

Le poids d'eau, à la moitié du poids de sucre !



10 min

8



## CONFITURE DE FRUITS JAUNES

Programme « Confiture »

Temps de préparation & cuisson : 20 minutes (+ 1 heure de confisage préalable)

Ingrédients pour deux pots de confiture :

- 300 g d'abricots dénoyautés,
- 200 g de nectarines et de pêches dénoyautées,
- 500 g de sucre semoule,
- Un peu de jus de citron,
- Une cuillère à soupe d'amandes effilées (facultatif).

Préparation :

Une heure à l'avance :

Mettre les fruits dans un récipient avec le sucre et le jus de citron. Mélanger et laisser confire 1 heure en couvrant.

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « confiture » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ».

Régler le temps de cuisson sur 20 minutes.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Mettre le mélange fruits jaunes-sucre dans la cuve et laisser cuire, en remuant de temps en temps à l'aide de la spatule. Vous pouvez écumer un peu.

Lorsque le programme est terminé, appuyer sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Ajouter les amandes effilées, les répartir dans la confiture et verser dans des pots stérilisés et conserver au sec.

Astuces :

- On peut bien sûr reprendre le même procédé avec d'autres fruits (mûre, fraises, prunes, etc).
  - Les amandes effilées sont ici, facultatives, mais apportent une touche gourmande très agréable.
- On peut faire d'autres associations, comme par exemple « fraises-menthe », ou « abricot-basilic » !



20 min

10



## CONFITURE DE LAIT

Programme « Confiture »  
Temps de préparation & cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour un pot de confiture :

- 250 ml de lait frais entier,
- 65 g de sucre semoule,
- 1 cuillère à soupe de miel,
- 1 sachet de sucre vanillé.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « confiture » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ».

Régler le temps de cuisson sur 1 heure.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Dans la cuve, mettre tous les ingrédients. Mélanger avec la spatule.

Faire cuire à couvert, pendant 30 minutes, puis à découvert pendant les dernières 30 minutes, en remuant régulièrement avec la spatule.

La confiture est prête quand la texture s'épaissit.

Lorsque le programme est fini, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Verser dans un pot stérilisé. Fermer et retourner le pot. Mettre au frais jusqu'au lendemain.

### Astuce :

- Pour une version « express », utilisez du lait concentré sucré.

Pour cela, verser le contenu d'une boîte de lait concentré sucré de 400 g dans la cuve et lancer le même programme, mais en

réduisant le temps de cuisson. 30 minutes suffiront, à couvert.

Il faudra remuer de temps en temps avec la spatule.



60 min

12



## CONFITURE DE FRAISES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée : « Bouillir »

### Ingrédients pour 4 petits ramequins :

1 kg de fraises, équeutées

800 g de sucre à confiture (gelée)

1 petite tasse d'eau

1 citron

### Préparation :

Nettoyez les fraises et tranchez-les finement.

Versez les fraises et l'eau dans le multicuiseur; ajoutez le sucre et pressez le jus du citron.

Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton

« Menu », puis sélectionnez le programme

«Bouillir». Appuyez sur le bouton «On/Off».

Cuire les fraises pendant 40 minutes pour en faire une confiture.

Vers le milieu de la cuisson, remuez à l'aide d'une cuillère et remplacez le couvercle.

Verser la confiture dans en ramequins ou de petits pots stérilisés, bien sceller et laisser refroidir.



15 min

14



## ŒUFS BROUILLÉS CRÉMEUX

Fonction utilisée : « Omelette »  
Temps de préparation : 5 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 œufs
- 40 g de beurre
- Sel, poivre
- 1 cuill. à soupe de crème fraîche
- Ciboulette (facultatif)

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».  
Sélectionner le programme « Omelette » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + et - ».  
Régler le temps de cuisson sur 5 minutes.  
Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».  
Laisser préchauffer la cuve pendant une minute.  
Mettre ensuite 30 g de beurre à fondre pendant une minute.  
Pendant ce temps, casser les œufs, sans les battre dans un petit récipient.  
Emincer finement la ciboulette.  
Verser ensuite les œufs entiers dans la cuve et mélanger sans interruption à l'aide de votre spatule.  
Les œufs doivent cuire uniformément et ne pas former de boules.  
Ajouter à mi-cuisson la crème fraîche ainsi que le reste du beurre et la ciboulette.  
Terminer la cuisson jusqu'à la fin du programme, ou avant si vous aimez les œufs brouillés encore baveux (pour cela, il vous suffira d'appuyer sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes).  
Pour interrompre la cuisson complètement, sortir la cuve du multicuiseur.  
Saler et poivrer; puis servir aussitôt !

### ASTUCE :

- Bien sûr, on peut varier les plaisirs en ajoutant du beurre demi-sel, des épices (curry, paprika, etc) à ses œufs brouillés !
  - N'hésitez pas à les servir sur des tranches de pain toastés, accompagnés de tomates cerises et de champignons, par exemple ....
- Accord met/vin :
- Servir avec un Sancerre ou Côtes du Jura.



5 min

16



Plats



## SALADE DE QUINOA MEDITERRANEENNE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonction utilisée : « Céréales »

### Ingrédients pour 8 personnes :

130 g de quinoa, rincé et égoutté

3,75 dl d'eau

24 olives Kalamata dénoyautées

2 c. à soupe de câpres

3 échalotes, émincées

125 g de tomates séchées au soleil

150 g de poivrons grillés

1 gousse d'ail, écrasée

1 c. à soupe de basilic frais, déchiqueté

### Préparation :

Rincer le quinoa et le mettre dans la cuve. Fermer le couvercle.

Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction

« Céréales », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 20 minutes, puis appuyer sur le bouton « On/Off ». Faire cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée, environ 20 minutes.

Retirer la cuve du multicuiseur et laisser refroidir complètement.

Couper les tomates séchées et les poivrons en lanières; écraser la gousse d'ail et déchiqueter le basilic. Mettre tous les ingrédients dans la cuve; bien mélanger.

Laisser la salade refroidir au réfrigérateur au moins 1 heure.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Vin du Languedoc, comme un Minervois ou un Faugères.





## TABOULÉ LIBANAIS

Fonction utilisée : « Céréales »  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte de persil plat frais
- 1 botte de menthe fraîche
- 4 tomates
- Une poignée de boulghour
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuill. à café de sel
- 1/2 cuill. à café de poivre
- 2 verres d'eau et le jus d'un citron

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ». Sélectionner le programme « Céréales » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 10 minutes. Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ». Dans la cuve, mettre l'eau avec le boulghour précédemment rincé sous l'eau. Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Pendant ce temps, laver les bottes de persil et de menthe. Couper les tiges et ne garder que la partie feuillue. Emincer très finement les feuilles de persil et les feuilles de menthe. Au besoin, repasser plusieurs fois votre couteau pour avoir un mélange très fin. C'est important. Réserver dans un récipient. Laver les tomates et les couper en petits dés. Ajouter au mélange d'herbes précédent. Assaisonner avec le sel, le poivre et l'huile d'olive. Commencer à mélanger le tout. Une fois le programme terminé, ajouter le boulghour cuit dans le taboulé. Terminer par le jus de citron et mélanger bien. Laisser reposer au frais quelques heures avant dégustation.

### Astuce :

- Le taboulé est un « mezzé » libanais froid, très aromatique et parfumé. N'hésitez pas à être généreux avec l'huile d'olive et le jus de citron. On peut y ajouter un petit oignon cru coupé très finement.
- Accord met/vin : Servir avec un Tavel (rosé sec), ou Côtes de Provence.



10 min

20



## PATATES DOUCES ET COURGES RÔTIÉS

Programme « Rissoler »  
Temps de préparation & cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 kg de courges variées (Potimarron, Pâtidou, Sucrine, Citrouille, Butternut, etc.),
- 300 g de patates douces,
- Une dizaine de gousses d'ail,
- 40 ml d'huile d'olive,
- Sel et poivre,
- 1 branche de thym,
- Un verre d'eau.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Rissoler » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 1 heure.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Laver et couper les courges en morceaux. Vider les graines à l'aide d'une cuillère.

N'enlevez que la peau de la citrouille, qui est plus coriace que les autres variétés. Les autres cuiront avec la peau. Mettre les courges en morceaux dans la cuve.

Laver les patates douces et les couper en morceaux, en les pelant au préalable.

Ajouter aux courges dans la cuve.

Assaisonner avec le thym, le sel, le poivre, les gousses d'ail, entières mais pelées, et terminer par un verre d'eau.

Fermer le couvercle et laisser cuire 30 minutes.

Passé ce temps, ouvrir le couvercle et terminer la cuisson à découvert, pour que le liquide s'évapore et que les légumes caramélisent.

Lorsque la cuisson est finie, ou que vous estimez les légumes cuits, appuyer sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

### Astuces :

- Si vous n'avez pas accès à différentes variétés de courges, utilisez la Citrouille ou la Butternut, plus facile à trouver dans le commerce tout au long de l'année.

- Vous pouvez remplacer les patates douces par des pommes de terre. N'enlevez pas la peau qui est fine, et donnera un air rustique au plat.

Accord met/vin :

- Servir avec un Rosé sec léger (type Cabernet ou Minervois).



60 min

22



## CHUTNEY D'AUBERGINE

Programme « Sauce »  
Temps de préparation & cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour un pot :

- Une petite aubergine d'environ 220 g coupée en dés,
- 1 oignon coupé en dés
- 1 tomate épluchée et coupée en dés,
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 petit bout de gingembre râpé,
- 1 cuillère à café de curry,
- quelques feuilles de coriandre fraîche,
- eau
- huile d'olive,
- sel.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Sauce » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ».

Régler le temps de cuisson sur 20 minutes.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans la cuve et ajouter l'oignon. Faire dorer.

Ajouter les aubergines avec un peu d'eau, le curry, le sel et mélanger.

Fermer le couvercle et laisser cuire 15 minutes en ajoutant de l'eau de temps en temps.

Ajouter enfin le gingembre, l'ail et la tomate et mélanger. Fermer le couvercle et poursuivre jusqu'à la fin de la cuisson.

Lorsque le programme est fini, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Mixer grossièrement et ajouter la coriandre.

Mettre en pot et réserver au frais.

### Astuces :

- Pour cette recette on peut parfaitement remplacer le curry en poudre par de la pâte de curry, qu'on trouve facilement dans le commerce.
- Pour accompagner un chutney, un délicieux riz basmati, tout simple, fera l'affaire ...

### Accord met/vin :

- Servir avec un Rosé (Vaucluse, Pays d'Oc, Bergerac).



20 min

24



## GRATIN DE LENTILLES « CORAIL »

Programme « Manuel » ou « Frire » et « Four »

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g de lentilles « corail »,
- 1 oignon,
- 1 carotte,
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive,
- 750 ml d'eau,
- 2 cuill. à soupe de persil plat,
- 2 cuill. à soupe de graines de sésame,
- 2 œufs,
- 50 g de gruyère râpé,
- Sel, poivre.

### Préparation :

Sélectionner le programme « Manuel » à l'aide du bouton « Menu ».

Régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » sur 15 minutes. Lancer le programme.

Dans la cuve, verser l'huile et l'oignon émincé.

Ajouter la carotte, pelée et coupée en petits morceaux.

Faire revenir le tout pendant 3 minutes.

Ajouter ensuite les lentilles rincées et égouttées, puis l'eau. Saler et poivrer.

Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 10 minutes environ, ou jusqu'à la fin du programme. L'eau doit être complètement absorbée. Vérifiez de temps en temps à l'aide de votre spatule.

Une fois les lentilles cuites ajouter le persil, le gruyère râpé et les œufs battus en omelette. Bien mélanger à l'aide de la spatule.

Vous pouvez retirer la cuve pour plus d'aisance.

Sélectionner le programme « four ». Ajuster le temps de cuisson à 20 minutes et la température à 160°C.

Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Attendre 5 minutes que le gratin refroidisse un peu. Démouler délicatement le gratin en posant une assiette à l'envers sur la cuve et en retournant la cuve. Saupoudrer de graines de sésame et déguster chaud.

### Astuces :

- En refroidissant, le gratin devient un peu compact. Il suffit de le réchauffer un peu pour qu'il redevienne moelleux.
- N'hésitez pas à l'accompagner avec une sauce, ou une salade.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côteaux d'Aix-en-Provence.



10 min

26



## MITONNÉE DE LENTILLES VERTES DU PUY

Programme « Slow Cook »  
Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 2 heures

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 oignon,
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive,
- 150 g de petits lardons,
- 3 carottes,
- 2 poireaux,
- 500 g de lentilles vertes du Puy,
- 1 litre d'eau,
- 40 cl de vin blanc,
- 1 cuill. à café bombée de sel,
- 1 cuill. à café de poivre,
- 2 feuilles de laurier,
- 3 clous de girofle.

### Préparation :

Sélectionner le programme « Slow Cook » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson sur 2 heures. Lancer le programme.

Dans la cuve, mettre l'oignon émincé avec les lardons et l'huile d'olive.

Faire revenir le tout jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Ajouter ensuite les carottes et poireaux, pelés et coupés en rondelles, le sel, le poivre, les clous de girofle et le laurier.

Terminer par les lentilles, l'eau et le vin blanc. Mélanger à l'aide de la spatule et fermer le couvercle.

Laisser cuire tranquillement, en surveillant de temps en temps, surtout vers la fin lorsqu'il ne reste presque plus de liquide, que les lentilles n'attachent pas au fond de la cuve. Déguster bien chaud !

### Astuces :

- Cette recette, comme de nombreuses recettes mijotées, est encore meilleure le lendemain, lorsque tous les arômes se sont imprégnés les uns des autres. N'hésitez pas à la préparer la veille.
- Grâce au couvercle fourni avec la cuve, vous pourrez fermer la cuve et la stocker au réfrigérateur. Il vous suffira ensuite de réchauffer votre plat en remettant la cuve, sans son couvercle dans le robot et en sélectionnant le programme « Réchauffer » !

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bourgogne, comme un Pernand-Vergelesse.



10 min

28



## POMMES DE TERRE A LA CRÈME, CUISSON VAPEUR

Programme « Vapeur »  
Temps de préparation : 5 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 6 pommes de terre moyennes,
- 250 g de fromage blanc à 20 ou 0%,
- ¼ de concombre,
- Quelques brins de persil,
- 1 oignon nouveau,
- Sel, poivre.

### Préparation :

Sélectionner le programme « Vapeur » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson sur 45 minutes. Lancer le programme.  
Placer la grille/le panier vapeur au fond de la cuve et ajouter deux mesures d'eau à l'aide du verre doseur.  
Laver et essuyer les pommes de terre.  
Les disposer sur la grille/le panier vapeur et fermer le couvercle.  
Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la crème :  
Dans un récipient, émincer finement l'oignon nouveau et le persil. Ajouter le ¼ de concombre coupé en petits dés. Saler, poivrer à votre goût et ajouter enfin le fromage blanc.  
Mélanger.  
Une fois les pommes de terre cuites, les sortir du multicuiseur, les fendre en deux et garnir de crème.  
Servir aussitôt !

### Astuces :

- Pour cette recette, préférez les pommes de terre de petites tailles aux grosses, qui auraient du mal à cuire.
- Utilisez des pommes de terre type « Charlotte », « Amandine » ou « Belles de Fontenay » qui se prêtent plus à la cuisson « vapeur ».
- Une recette facile, qui demande peu de surveillance et d'énergie, pour un résultat délicieux !

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bourgogne blanc sec ou Saint Romain.



5 min

30



## GRATIN DAUPHINOIS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 75 minutes

Fonction utilisée : « Vapeur », « Bouillir » et « Four »

### Ingrédients pour 2 à 3 personnes

4 Grosses pommes de terre 200gr de lardons nature

30cl de crème fraîche liquide entière 100gr de gruyère

20cl de lait entier

De la noix de muscade une pincée par couche Du poivre et du sel

### Préparation :

Épluchez et coupez en tranche les pommes de terre. Mettre de l'eau dans la cuve environ 500 ml.

Mettez le panier vapeur avec les pommes de terre à l'intérieur. Fermez le couvercle.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Vapeur », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 10 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

On précuit les pommes de terres pour gagner du temps, mais pensez à ne pas trop les cuire afin qu'elle reste manipulable.

A la fin de la cuisson, appuyez sur « Chaud », sortez les pommes de terre, laissez égoutter, videz l'eau de la cuve.

Au fond de la cuve appliquez du papier cuisson afin de faciliter le démoulage.

Alternez couche fine de pommes de terres/couche de lardons/couche de gruyère râpé et crème fraîche étalée.

Terminez par une couche de pommes de terre, crème fraîche et gruyère puis lait.

Mettez un minimum de gruyère sur le dessus ce qui donne une belle coloration avec la crème fraîche.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Bouillir », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 10 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

A la fin de la cuisson, appuyez sur « Chaud »,

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp », sélectionnez 160°C, appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 60 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

Au bout de 55 minutes laissez cuire cuve ouverte pour laisser la vapeur s'échapper. À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud » et assaisonnez de sel et de poivre.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Apremont blanc sec, ou Bourgogne rouge léger comme un Auxey Duresse.



20 min

32



## RATATOUILLE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 47 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Frire» & «Ratatouille»

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 courgettes  
1 aubergine  
1 poivron rouge  
5 petites tomates  
1 oignon doux  
2 gousses d'ail  
Huile d'olive  
Thym frais  
Sel et poivre du moulin

### Préparation :

Retirez les extrémités des courgettes, fendez-les en deux puis coupez-les en tronçons.

Retirez les extrémités de l'aubergine puis coupez la chair en dés.

Coupez le poivron en deux, retirez les graines et les filaments blancs puis coupez la chair en lanières.

Pelez puis coupez l'oignon en tranches.

Pelez puis émincez les gousses d'ail.

Retirez le pédoncule des tomates, puis coupez-les en quartiers.

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve, ajoutez le poivron, l'oignon, l'ail et 2 pincées de sel.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frire», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 7 minutes puis appuyez sur «On/Off».

Faites-les revenir pendant 3 minutes.

Ajoutez les dés d'aubergine, 2 pincées de sel, mélangez et faites-les revenir pendant 1 minute en mélangeant une fois.

Ajoutez les courgettes, 2 pincées de sel, mélangez et faites-les revenir pendant 2 minutes en mélangeant une fois.

Ajoutez les tomates, le thym frais, 2 pincées de sel, mélangez et faites-les revenir pendant 1 minute en mélangeant une fois.

A la fin du programme, appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Ratatouille» puis appuyez sur «On/Off». Fermez le couvercle.

Au bout de 40 minutes de cuisson, les légumes doivent être tendres.

Appuyez sur «Chaud», poivrez, mélangez, goûtez puis rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Servez tiède ou froid.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côte de Provence.



15 min

34



## RIZ THAÏ OU BASMATI

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Riz»

### Ingrédients pour 6 personnes :

4 mesures de riz thaï ou basmati

1 cuil. à café de sel fin

6 mesures d'eau

### Préparation :

Rincez votre riz sous l'eau froide.

Versez le dans la cuve, ajoutez l'eau, le sel et mélangez.

Fermez le couvercle.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Riz» puis appuyez sur «On/Off».

Fermez le couvercle.

Quand le programme est terminé, mélangez le riz puis servez bien chaud.



5 min

36



## RISOTTO A LA COPPA ET AU PARMESAN

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Frire» & «Risotto»

### Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de riz Arborio

1 oignon

1 litre de bouillon de volaille ou de légumes

50 g de beurre

¼ de mesure de vin blanc sec

100 g de Coppa

40 g de parmesan détaillé en copeaux

Fleur de sel

Poivre du moulin

### Préparation :

Pelez puis émincez l'oignon.

Mettez 20 g de beurre dans la cuve.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Risotto» puis appuyez sur «On/Off».

Quand le beurre est fondu et mousseux, ajoutez l'oignon émincé puis faites cuire pendant 4 minutes, en mélangeant de temps en temps.

Ajoutez le riz et mélangez pendant 1 minute.

Ajoutez le vin, mélangez et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide.

Ajoutez la moitié du bouillon et mélangez.

Fermez le couvercle.

Au bout de 7 minutes de cuisson, mélangez, ajoutez le reste du bouillon et fermez à nouveau le couvercle. Mélangez deux fois.

A la fin du programme, goûtez, le riz doit être cuit. Ajoutez éventuellement un peu de fleur de sel.

Sortez la cuve du multicuiseur en vous servant des maniques, ajoutez le reste du beurre, la moitié du parmesan puis couvrez avec une assiette.

Laissez reposer pendant 2 minutes puis mélangez.

Servez bien chaud avec la coppa coupée en lanières, le poivre du moulin et le restant de parmesan.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Fixin ou Marsannay de Bourgogne.



15 min

38



## RISOTTO DE COQUILLETTES A LA COURGETTE ET A LA CIBOULETTE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : « Frire » & « Risotto »

### Ingrédients pour 4 personnes :

350 g de coquillettes

70 cl de bouillon de volaille ou de légumes

1 courgette

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 bouquet de ciboulette ciselée

Copeaux de Parmesan pour servir

Sel

Poivre du moulin

### Préparation :

Retirez l'extrémité de la courgette puis coupez-la en petits dés.

Versez l'huile et les dés de courgettes dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Frire », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 5 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

Mélangez 2 ou 3 fois.

1 min avant la fin du programme, ajoutez les coquillettes, le bouillon, un peu de sel et mélangez.

A la fin du programme, appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Risotto » puis appuyez sur « On/Off ». Fermez le couvercle.

Faites cuire pendant 13 minutes en mélangeant au bout de 7 minutes puis au bout de 10 minutes. Appuyez sur « Chaud ». Poivrez, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Servez avec la ciboulette et le parmesan.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Orvieto du Piémont ou un rouge de Bourgogne, comme un Marsannay.



10 min

40



## ONE PAN PASTA

Programme « Frire »  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de pâtes type Fusilli,
- 2 cuill. à soupe de concentré de tomate,
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive,
- ail écrasé,
- basilic frais,
- tomates « cerises »,
- sel, poivre,
- 700 ml d'eau,
- Parmesan râpé.

### Préparation :

Sélectionner le programme « Frire » à l'aide du bouton « Menu ». Le temps de cuisson par défaut de 15 minutes conviendra parfaitement. Lancer le programme.

Dans la cuve, mettre l'huile d'olive avec l'ail. Faire dorer quelques instants.

Ajouter les feuilles de basilic, les tomates « cerises », le concentré de tomate, le sel et le poivre ainsi que les pâtes choisies. Mélanger le tout à l'aide de la spatule.

Ajouter l'eau et refermer le couvercle pour porter l'eau à ébullition.

Une fois l'eau en ébullition, compter le temps de cuisson en fonction du temps indiqué sur le paquet de vos pâtes.

Remuer de temps en temps et goûter les pâtes pour vérifier qu'elles sont cuites.

Pour servir, accompagner de parmesan râpé.

C'est prêt !

### Astuces :

- Le « One Pan Pasta » nous vient des Etats-Unis.
- Très pratique, il permet de faire cuire les pâtes dans la sauce qui les accompagnera. On réalise donc une économie d'eau (puisqu'on ne jette pas l'eau de cuisson), de vaisselle, et on peut varier les plaisirs comme bon nous semble.
- Essayez le « One pan Pasta » avec différentes formes de pâtes : Penne, Coquillettes, Spaghetti, Linguine, etc

### Accord met/vin :

- Servir avec un Chianti ou un Barolo du Piémont.



15 min

42



## PÂTES A LA SAUCE BOLOGNAISE

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 40 à 45 minutes  
Fonctions utilisées : « Rissoler » et « Mijoter »

### Ingrédients pour 4 personnes :

1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 oignon moyen, haché  
1 carotte moyenne, finement hachée  
1 branche de céleri, finement hachée  
4 ou 5 champignons, hachés  
250 g de bœuf maigre  
2 c. à soupe de pâte de tomate  
400 g de tomates hachées  
2 c. à café d'herbes mélangées  
1 gousse d'ail, hachée  
250 g de penne  
270 ml d'eau  
90 ml de vin rouge

### Préparation :

Ajoutez l'huile, l'oignon, la carotte, les champignons et la viande dans la cuve. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Rissoler ». Réglez le temps de cuisson à 13 minutes, puis appuyez sur le bouton « On/Off ».

Rissolez pendant 8 minutes en laissant le couvercle ouvert, puis ajoutez la pâte de tomate, les tomates hachées, l'ail, les herbes mélangées et le vin rouge. Continuez de faire sauter les légumes pendant 5 minutes.

Ajoutez les pâtes et l'eau. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Mijoter », puis réglez la durée à 30 minutes. Fermez le couvercle, puis appuyez sur le bouton « On/Off ».

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passera automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».

Servir avec du parmesan.

### Astuce :

- Ajouter l'eau et les pâtes par-dessus les ingrédients de la sauce. L'eau est complètement absorbée pendant la cuisson.

La quantité d'eau dépend de la façon dont vous aimez la cuisson des pâtes : plutôt « al dente », fermes ou tendres.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bordeaux blanc sec ou un Orvieto du Piémont.



10 min

44



## LINGUINE AU PESTO MAISON

Fonction utilisée : « Pâtes »  
Temps de préparation : 20 minutes environ  
Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g de « Linguine », ou à défaut, tout autre pâtes dites « longues »
- 2 litres d'eau
- une cuill. à café de sel
  
- 60 g de basilic frais
- 20 g de parmesan râpé, ou en petits morceaux
- 50 g de pignons
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuill. à soupe de jus de citron (facultatif)

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ». Sélectionner le programme « Pâtes » à l'aide du bouton « Menu ». Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ». Lorsque le signal sonore retentit, c'est que l'eau bout et qu'elle est prête à recevoir les pâtes. Ouvrir le couvercle et ajouter les Linguine en une seule fois. Tourner un peu à l'aide de la spatule le temps que les Linguine se ramollissent et qu'elles soient toutes sous l'eau. Laisser cuire le temps indiqué sur le paquet (environ 8 minutes). Pendant ce temps, réaliser le Pesto maison : Laver le basilic et l'égoutter. Mixer tous les ingrédients ensemble. Le mélange ne doit pas forcément être uniforme. Réserver: Lorsque les Linguine sont cuites, on arrête le programme manuellement en appuyant sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes. Sortir la cuve et égoutter les Linguine. Remettre dans la cuve et ajouter le Pesto maison. Bien mélanger à l'aide de la spatule pour répartir le Pesto uniformément, et servir aussitôt !

### Astuce :

- Le Pesto fait-maison a l'avantage, non seulement d'être rapide à faire et bien plus parfumé que celui du commerce, mais aussi d'être flexible : on peut remplacer le basilic par de la roquette, des fênes de radis, du persil plat, Les pignons, peuvent être remplacés par des noisettes, des noix, de la pistache

### Accord met/vin :

- Servir avec un vin de Corse type "Figari" blanc sec.



20 min

46



## SAUCE TOMATE PROVENCALE

Programme « Sauce »

Temps de préparation & cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour 4 pots de 250 g :

- 1 kilo de tomates fraîches,
- 1 poivron,
- 1 oignon émincé,
- 1 échalote émincée,
- 2 gousses d'ail,
- Huile d'olive,
- Sel, poivre,
- 1 feuille de laurier,
- 1 branche de thym,
- 1 petite botte de persil plat.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « sauce » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton

« Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 1 heure.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On ».

Dans la cuve, mettre un fond d'huile d'olive. Ajouter les oignons et échalotes émincés et l'ail écrasé.

Laisser dorer quelques instants en remuant à l'aide de la spatule.

Laver et couper les tomates en dés, en ayant pris soin d'enlever les pépins d'abord.

Ajouter dans la cuve avec le poivron épépiné et coupé en dés également.

Assaisonner avec le sel et le poivre (à votre goût), le laurier, le thym et le persil haché.

Ajouter 200 ml d'eau. Couvrir et laisser cuire en surveillant de temps en temps que la sauce n'attache pas avec le fouet en silicone.

Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Enlever le laurier et le thym et mettre en pots.

### Astuces :

- On peut donner à cette sauce tomate des airs d'Italie en remplaçant le laurier et le thym par une belle botte de basilic hachée, qu'on ajoutera à la sauce en fin de cuisson.

- On peut diminuer la cuisson à 30 minutes, mais plus la sauce mijotera, meilleure elle sera.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Tavel (rosé sec) ou Côtes de Provence.



60 min

48



## SAUCE BECHAMEL LEGERE

Programme « Sauce »

Temps de préparation & cuisson : 5 minutes

**Ingrédients pour un plat à gratin, ou pour 4 personnes:**

- 30 g de féculé de maïs (maïzena),
- 150 ml + 300 ml de lait,
- une pincée de muscade,
- sel et poivre.

**Préparation :**

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « sauce » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 5 minutes. Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Commencer par diluer la féculé de maïs dans un bol avec 150 ml de lait.

Verser les 300 ml de lait restants dans la cuve et ajouter le mélange précédent en fouettant un peu pour bien amalgamer.

Ajouter le sel, le poivre et la muscade.

Faire cuire en remuant avec le fouet en silicone ou avec la spatule, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Lorsque la cuisson est finie, ou que vous estimez la sauce prête, appuyer sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

**Astuces :**

- Utiliser cette sauce allégée comme à votre habitude, sur un gratin de courgettes ou de pâtes, ou en accompagnement d'un poisson, par exemple.
- On peut ajouter à la sauce un peu de gruyère ou de parmesan râpé en fin de cuisson, pour la parfumer différemment.

**Accord met/vin :**

- Servir avec un Vin de Savoie.



5 min

50



## SOUPE DE CAROTTES GINGEMBRE LAIT DE COCO ET LENTILLES CORAIL

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : « Frire » & « Bouillir »

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

700 g de carottes  
15 g de gingembre  
1 oignon  
25 g de lentilles corail  
15 cl de lait de coco  
80 cl de bouillon de volaille ou de légumes  
1 cuil. à café rase de curry doux  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Poivre du moulin pour servir

### Préparation :

Pelez puis émincez l'oignon et le gingembre.

Pelez les carottes, coupez les extrémités puis détaillez-en en dés d'1 cm.

Versez l'huile d'olive, l'oignon, le gingembre et le curry dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Frire », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 5 minutes puis appuyez sur « On/Off ». Mélangez de temps en temps.

1 min avant la fin du programme, ajoutez les carottes et mélangez.

A la fin du programme, ajoutez le lait de coco, le bouillon et les lentilles corail.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Bouillir », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 30 minutes puis appuyez sur « On/Off ». Fermez le couvercle.

Testez la cuisson des carottes à l'aide de la pointe d'un couteau puis mixez le contenu de la cuve dans un blender.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en sel. Servez avec du poivre du moulin.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Vin de Corse ou du Languedoc.



15 min

52



## VELOUTE D'ASPERGE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes Fonction utilisée : « Soupe »

### Ingrédients pour 4 personnes :

2 bocaux d'asperge : (400g égoutté)

2 pommes de terre

De l'huile d'olive

De la crème fraîche liquide

10 brins de ciboulette pour recette et déco Du poivre et du sel

### Préparation :

Coupez les asperges directement au-dessus de la cuve à l'aide de ciseaux. Ajouter les pommes de terre coupées en petit cube.

Recouvrir d'eau, jusqu'à ce que les légumes soient recouverts intégralement. Fermer le couvercle

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Soupe » puis appuyez sur « On/Off ». Laissez mijoter 30 minutes en mélangeant de temps à autre afin de mixer doucement les ingrédients.

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud » et assaisonnez de sel et de poivre et rajoutez quelques brins de ciboulette finement ciselés.

Ajouter un filet d'huile et un soupçon de crème fraîche.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Muscadet.



15 min

54



## CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES

Fonction utilisée : « Pizza »  
Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 25 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 250 ml de lait
- 70 g de farine, ou de maïzena
- Sel, poivre
- Une vingtaine de tomates « cerises »
- Du thym séché
- Un peu de beurre pour la cuve

### Préparation :

Préparer l'appareil à clafoutis :

Dans un récipient, casser les œufs et ajouter la farine. Commencer à fouetter pour mélanger les deux ingrédients. Ajouter tout le lait petit à petit en continuant de fouetter.

Assaisonner avec le sel, le poivre et le thym émietté.

Beurrer légèrement la cuve du multicuiseur à l'aide d'un essuie-tout, et verser dedans la pâte à clafoutis. Ajouter enfin les tomates cerises en les répartissant uniformément sur la pâte.

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Pizza » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + et - ».

Régler le temps de cuisson sur 25 minutes.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Une fois le programme fini, sortir la cuve du multicuiseur et attendre que le clafoutis refroidisse un peu.

Poser ensuite une petite assiette retournée, directement sur le clafoutis et retourner la cuve.

Remettre ensuite le clafoutis à l'endroit et servir.

### Astuces :

- On peut ajouter des olives noires à cette recette et modifier l'assaisonnement. Par exemple, remplacer le thym par du basilic, et un peu de gruyère en plus dans la pâte.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Rhône.



30 min

56



## CURRY DE POULET

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Frire» & « Mijoter»

### Ingrédients pour 4 personnes :

700 g de filets de poulet

1 cuil. à soupe d'huile végétale

2 cuil. à soupe de concentré de tomates

2 cuil. à café de Garam massala

### Pour le plat

1 oignon

1 gousse d'ail

1 morceau de gingembre de la taille d'un demi-pouce

2 cuil. à café légèrement bombées de Garam Massala

¼ cuil. à café de curcuma

3 pincées de piment de Cayenne

5 cl d'eau

1 cuil. à soupe d'huile végétale

1 boîte de pulpe de tomates (400 g)

1 yaourt nature de type velouté

Sel, Poivre du moulin, Coriandre ciselée

### Préparation :

Coupez chaque filet de poulet en trois morceaux et mettez-les dans un plat creux.

Ajoutez le concentré de tomates, l'huile, le Garam Massala puis mélangez, de préférence avec vos mains afin de bien enrober le poulet de la marinade. Laissez mariner en couvrant pendant 20 minutes à température ambiante.

Pelez puis émincez l'ail, l'oignon et le gingembre.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frire» puis appuyez sur «On/Off».

Quand l'écran affiche 40 min, ajoutez la moitié du poulet sur une seule couche et faites-le revenir 30 secondes de chaque côté. Retirez-le de la cuve et réservez dans un bol.

Ajoutez le restant du poulet et faites-le cuire de la même manière. Retirez-le de la cuve.

Versez l'huile, l'oignon, l'ail et le gingembre dans la cuve et faites-les revenir pendant 30 secondes en mélangeant.

Ajoutez les épices, mélangez pendant 30 secondes. Ajoutez l'eau, mélangez et faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

Ajoutez les tomates, mélangez et faites cuire pendant 1 minute. Ajoutez le poulet, un peu de sel et mélangez.

Appuyez sur «Chaud», appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Mijoter», appuyez sur «Cuisson», sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur « On/Off ». Fermez le couvercle.

A la fin du programme, ajoutez le yaourt, un peu de poivre et mélangez.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Servez avec la coriandre ciselée.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bourgogne blanc sec comme un Mâcon.



15 min

58



## CHILI CON CARNE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Frire» & «Mijoter»

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 steaks hachés de bœuf (400 g)  
2 petits poivrons  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 boîtes de pulpe de tomates (800 g)  
2 cuil. à soupe bombées de concentré de tomates  
1 boîte de haricots rouges (400 g)  
1 cuil. à café bombée de cumin moulu  
1 cuil. à café bombée de paprika  
¼ cuil. à café de piment de Cayenne  
1 cuil. à soupe bombée d'origan séché  
1 cuil. à soupe de maïzena  
Sel  
Huile d'olive

### Préparation :

Coupez les steaks en morceaux avec vos doigts, ajoutez la maïzena et mélangez.  
Pelez puis émincez l'ail et l'oignon.  
Retirez les extrémités des poivrons, coupez-les en deux puis retirez les graines et les filaments blancs.  
Coupez la chair en lanières.  
Rincez les haricots rouges.  
Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve.  
Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frire» puis appuyez sur «On/Off».  
Quand l'écran affiche 40 min, ajoutez la moitié de la viande et faites-la revenir pendant 1 minute, en retournant les morceaux à mi-cuisson. Sortez la viande et faites cuire le reste de la même manière.  
Sortez la viande, ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant 3 minutes.  
Ajoutez le paprika, le cumin et mélangez bien pendant 30 secondes.  
Ajoutez les poivrons et faites-les revenir pendant 2 minutes.  
Appuyez sur «Chaud».  
Ajoutez la viande, l'ail, le piment de Cayenne, la pulpe de tomates, les haricots, le concentré de tomates, du sel et mélangez.  
Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Mijoter», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 30 minutes puis appuyez sur «On/Off».  
Fermez le couvercle.  
A la fin du programme, ajoutez l'origan séché et mélangez.  
Goûtez et ajoutez éventuellement plus de sel. Servez.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Rhône, comme un Croze Hermitage.



15 min

60



## POULET AUX POIVRONS ET AUX POMMES DE TERRE, FAÇON BASQUAISE

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 50 minutes  
Fonction(s) utilisée(s) : «Frire» & «Mijoter»

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de poulet (700 g)  
100 g de lardons  
2 poivrons  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
500 g de pommes de terre  
2 cuil. à soupe bombée de concentré de tomates  
1 cuil. à soupe rase de paprika  
10cl de bouillon de volaille  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Piment d'Espelette

### Préparation :

Coupez chaque filet de poulet en 4 morceaux.  
Mettez-les dans un plat creux avec l'huile d'olive, le paprika et 1 cuillère à soupe de concentré de tomates. Mélangez avec vos mains afin de bien enrober les morceaux de poulet. Couvrez et laissez mariner à température ambiante, le temps de préparer le reste des ingrédients.  
Retirez les extrémités des poivrons, coupez-les en deux puis retirez les graines et les filaments blancs. Coupez la chair en lanières. Pelez puis émincez l'ail et l'oignon. Pelez les pommes de terre puis coupez-les en dés de 2cm.  
Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frire» puis appuyez sur «On/Off».  
Quand l'écran affiche 40 min, ajoutez la moitié du poulet sur une seule couche et faites-le revenir 30 secondes de chaque côté. Retirez-le de la cuve et réservez dans un bol.  
Ajoutez le restant du poulet et faites-le cuire de la même manière. Retirez-le de la cuve.  
Ajoutez les lardons, faites-les revenir pendant 30 secondes, ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 30 secondes en mélangeant.  
Ajoutez les poivrons et faites-les cuire 30 secondes en mélangeant.  
Ajoutez les dés de pommes de terre, 1 demi cuillère à café de fleur de sel, mélangez et faites cuire pendant 5 minutes.  
Appuyez sur «Chaud».  
Ajoutez le bouillon, l'ail, 1 cuillère à soupe bombée de concentré et mélangez.  
Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Mijoter», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 20 minutes et appuyez sur «On/Off». Fermez le couvercle.  
A la fin du programme, laissez reposer pendant 5 minutes.  
Goûtez et ajoutez éventuellement plus de fleur de sel. Servez en saupoudrant chaque assiette de piment d'Espelette.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Ventoux.



20 min

62



## ROUGAIL DE SAUCISSES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 39 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Frire» & «Mijoter»

### Ingrédients pour 6 personnes :

4 saucisses de Toulouse (500 g)

1 oignon

2 gousses d'ail

1 morceau de gingembre de la taille d'un demi-pouce

1 cuil. à café rase de curcuma

3 pincées de piment de Cayenne

1 boîte de pulpe de tomates (400 g)

1/3 de mesure d'eau

1 cuil. à soupe d'huile

5 tiges de persil plat

Sel et poivre du moulin

### Préparation :

Pelez puis émincez l'ail, l'oignon et le gingembre.

Coupez les saucisses en tronçons de 3 cm.

Versez l'huile dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction «Frire», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 9 minutes puis appuyez sur «On/Off».

Quand l'écran affiche 7 min, ajoutez les morceaux de saucisse et faites-les revenir pendant 3 minutes, en mélangeant de temps en temps.

Sortez les saucisses de la cuve.

Ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre, 3 pincées de sel et faites-les revenir pendant 1 minute.

Ajoutez les épices, mélangez et faites-les revenir pendant 30 secondes en mélangeant.

Ajoutez l'eau et faites revenir pendant 2 minutes.

A la fin du programme, ajoutez la pulpe de tomates et mélangez.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction «Mijoter», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 30 minutes puis appuyez sur «On/Off». Fermez le couvercle.

A la fin du programme, goûtez et ajoutez éventuellement un peu de sel.

Servez avec le persil plat ciselé.



15 min

64



## FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 26 minutes  
Fonction(s) utilisée(s) : «Frïre » & «Four»

### Ingrédients pour 4 personnes :

2 filets mignon de porc  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel  
16 pruneaux dénoyautés  
2 cl de vin blanc sec  
2 grosses cuillères à soupe de moutarde  
Thym frais

### Préparation :

Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de démarrer.  
Coupez chaque filet mignon en deux puis badigeonnez-les avec l'huile d'olive et un peu de sel.  
Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frïre» puis appuyez sur «On/Off».  
Quand l'écran affiche 40 min, ajoutez la moitié de la viande et faites-la revenir pendant 1 minute de chaque côté.  
Retirez-la de la cuve et réservez sur une assiette.  
Ajoutez le restant de la viande, faites-la cuire de la même manière, retirez-la de la cuve et réservez sur l'assiette.  
Appuyez sur «Chaud».  
Badigeonnez la viande avec la moutarde en vous servant d'un pinceau puis ajoutez le thym frais.  
Déposez la viande dans la cuve, versez le vin et fermez le couvercle.  
Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Four», appuyez sur «Temp» puis sélectionnez 180°C. Appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur «On/Off».  
Quand l'écran affiche 10 min, ajoutez les pruneaux et fermez à nouveau le couvercle.  
A la fin du programme, sortez la viande de la cuve, déposez-la sur une planche puis laissez reposer 10 minutes.  
Coupez en tranches puis servez avec les pruneaux.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Ventoux.



10 min

66



## BŒUF FACON « BOURGUIGNON » AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Programme « Slow cook »

Temps de préparation : 4 heures (prévoir une marinade la veille)

Temps de cuisson : 4 heures

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

- 800 g de bœuf bourguignon,
- 4 carottes lavées et coupées en rondelles,
- 2 oignons,
- 1 gousse d'ail,
- 50 g de beurre,
- 2 cuillères à soupe de farine,
- de l'eau ou du bouillon,
- 50 cl de vinaigre balsamique,
- 1 bouquet garni (thym, laurier, clous de girofle),
- sel et poivre.

### Préparation :

La veille :

Couper le bœuf en morceaux et le mettre dans un récipient. Ajouter le vinaigre, le bouquet garni, les oignons épluchés et l'ail. Mélanger le tout, couvrir et laisser mariner toute la nuit au frais.

Le lendemain :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Slow cook » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 4 heures.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Faire fondre 25 g de beurre dans la cuve et y ajouter les morceaux de bœuf égouttés (réserver la marinade). Faire dorer quelques minutes puis réserver le bœuf dans une assiette.

Dans la cuve, ajouter le reste de beurre et la farine. Mélanger.

Verser la marinade et ajouter un peu de bouillon de bœuf ou d'eau. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Porter à ébullition, puis ajouter la viande et les rondelles de carottes.

Refermer le couvercle du multicuiseur et laisser cuire pendant 4 heures, en remuant de temps en temps.

Lorsque le programme est fini, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

### Astuces :

- On peut bien évidemment remplacer le vinaigre balsamique par du vin, pour aller sur une version plus traditionnelle du bœuf bourguignon, ou ajouter du navet, et quelques pommes de terre.

Accord met/vin :

- Servir avec un Haute Côte de Beaune, ou Canon Fronsac.



240 min

68



## TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES

Programme « Slow cook »  
Temps de préparation & cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de blancs ou de cuisses de poulet,
- 1 oignon,
- une gousse d'ail écrasée,
- un bâton de cannelle,
- 2 poignées d'olives vertes, noires ou violettes,
- 1 citron confit,
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre,
- 1 cuillère à café de curcuma,
- ½ botte de persil plat émincé,
- ½ botte de coriandre émincée,
- 1 cuillère à café de sel,
- ½ cuillère à café de poivre noir,
- 4 pommes de terre pelées et coupées en morceaux,
- 200 ml d'eau,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « slow cook » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 1 heure.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Dans la cuve verser l'huile d'olive, l'oignon émincé et la gousse d'ail écrasée. Laisser dorer quelques minutes en remuant à l'aide de la spatule.

Ajouter ensuite les blancs ou cuisses de poulet en morceaux, les épices et les herbes aromatiques.

Ajouter par-dessus, les pommes de terre en morceaux et les olives.

Couper le citron confit en quatre. Vider la pulpe et couper l'écorce en bâtonnets. Joindre au mélange précédent. Terminer en ajoutant l'eau.

Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Lorsque le programme est fini, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

### Astuce :

- le tajine se mange traditionnellement dans un grand plat, du bout des doigts, avec un bon pain.  
Vous pouvez l'accompagner de semoule, mais ce serait moins traditionnel.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes de Castillon, ou un Canon Fronsac.



60 min

70

## DINDE FORESTIERE

Temps de préparation & cuisson : 40 minutes  
Programmes « Frire » & « Mijoter »

### Ingrédients pour 2 personnes :

2 escalopes de dinde  
100 g de champignons  
1/2 verre de vin rouge  
50 g de lardons  
1 petite boîte de tomates pelées (facultatif)  
1 gousse d'ail  
1 oignon  
Beurre  
Sel  
Poivre

### Préparation :

Dans la cuve du multicuiseur, verser un peu d'huile d'olive.  
Appuyer sur « On/Off », appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Frire », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 10 minutes de cuisson puis appuyer sur « On/Off ». Ajouter les escalopes, saupoudrer de sel et de poivre et laisser dorer.  
Au bout de 5 minutes de cuisson, réserver les escalopes dans une assiette.  
Dans la cuve, faire revenir l'oignon avec les lardons et les champignons. Ajouter l'ail et le vin et attendre que l'alcool s'évapore.  
Ajouter les tomates pelées puis mélanger avec les morceaux de dinde.  
A la fin du programme, appuyer sur « Menu », sélectionner « Mijoter », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 30 minutes de cuisson puis appuyer sur « On/Off ». Fermer le couvercle.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Saint Aubin, ou Chautagne rouge.

## LAPIN A LA MOUTARDE

Temps de préparation & cuisson : 50 minutes  
Programmes « Frire » & « Mijoter »

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

4 à 6 morceaux de lapin  
Moutarde  
Oignons  
25cl de crème fraîche  
1 grosse boîte de champignons  
25cl de vin blanc  
1 cuillère à café d'huile d'olive

### Préparation :

Dans la cuve du multicuiseur, verser un peu d'huile d'olive. Appuyer sur « On/Off », appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Frire », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 10 minutes puis appuyer sur « On/Off ». Faire revenir les oignons, puis une fois dorés les retirer de la cuve.

Badigeonner les morceaux de lapin au pinceau avec de la moutarde puis les faire revenir dans la cuve. Une fois dorés et la cuisson terminée, rajouter les oignons, les champignons et le vin blanc.

Appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Mijoter », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 40 minutes puis appuyer sur « On/Off ». Fermer le couvercle.

En fin de cuisson rajouter la crème fraîche pour épaissir la sauce.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Menetou Salon rouge ou un Chinon.



## FLAN DE COURGETTES

Temps de préparation & cuisson : 35 minutes  
Programmes « Mijoter » & « Four »

### Ingrédients pour 2 à 4 personnes :

4 œufs  
1 courgette  
100 g de fromage blanc à 0 % de M.G.  
6 cuillères à soupe de fines herbes déshydratées  
1 cuillère à café d'huile d'olive  
Noix de muscade  
Persil  
Poivre et sel

### Préparation :

Découper la courgette en 4, retirer les pépins et tailler en petits dés. Ajouter un peu d'eau dans la cuve puis rajouter les dés de courgettes.

Appuyer sur « On/Off », appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Mijoter », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 15 minutes puis appuyer sur « On/Off ».

Dans un saladier, battez les œufs avec les herbes et le fromage blanc ainsi que la noix de muscade.

Une fois la cuisson terminée, vider l'eau de la cuve.  
Ajouter le mélange œufs/fromage blanc/noix de muscade.

Appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Four », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 20 minutes, appuyer sur « Temp », sélectionner 180°C, puis appuyer sur « On/Off ».  
Démouler et laisser refroidir avant dégustation.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Muscadet.

## VELOUTE DE POTIMARRON A LA POMME

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 25 minutes  
Fonction(s) utilisée(s) : « Frire » & « Bouillir »

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 petit potimarron  
1 oignon  
1 branche de céleri  
1 pomme fruit  
1 litre de bouillon de volaille  
¾ de mesure de crème liquide  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

### Préparation :

Coupez le potimarron en deux, retirez les graines et les filaments au centre puis coupez le reste en gros dés, sans retirer la peau.

Pelez la pomme, coupez-la en quartiers et retirez le cœur.  
Pelez puis émincez l'oignon, coupez le céleri en petits dés.

Versez l'huile d'olive, l'oignon, le céleri et 3 pincées de sel dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Frire », appuyez sur « Temps de cuisson » et sélectionnez 5 minutes.  
Mélangez de temps en temps.

1 min avant la fin, ajoutez les dés de potimarron, les quartiers de pomme et mélangez.

A la fin du programme, ajoutez le bouillon, appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Bouillir », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur « On/Off ». Fermez le couvercle.

A la fin du programme, testez la cuisson du potimarron et des pommes à l'aide de la pointe d'un couteau puis mixez le contenu

de la cuve dans un blender avec la crème liquide.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en sel.

Servez avec du poivre du moulin.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Muscat alsacien ou un Gewurztraminer.



## CURRY DE CREVETTES ET NOIX SAINT-JACQUES POELEES

Temps de préparation & cuisson : 16 minutes  
Programmes « Frire » & « Mijoter »

### Ingrédients pour 4 personnes :

16 noix de Saint-Jacques  
500 g de crevettes cuites  
25cl de lait de coco  
2 cuillères à café de curry en poudre  
1 échalote  
1 cuillère à café d'huile d'olive  
Sel

### Préparation :

Dans la cuve du multicuiseur, verser un peu d'huile d'olive.

Appuyer sur « On/Off », appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Frire », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 4 minutes puis appuyer sur « On/Off ».  
Faire poêler les noix 2 minutes de chaque côté puis réserver au chaud.

Décortiquer les crevettes.

Appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Mijoter », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 12 minutes puis appuyer sur « On/Off ».  
Faire revenir l'échalote émincée, puis quand elle est translucide, ajouter les crevettes. Laisser cuire 5 minutes en remuant afin qu'elles prennent de jolies couleurs.  
Ajouter le lait de coco et laisser mijoter 5 minutes.  
En fin de cuisson, ajouter le sel et le curry.  
Rajouter les noix de Saint-Jacques dans la préparation et mélanger.

Servir avec du riz.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Chablis.





## BLANQUETTE DE VEAU

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 heures et 20 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : « frire » & « mijoter »

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1,2 kg d'épaule de veau, désossée et coupée en morceaux de 100 g  
1 flanchet de veau (poitrine de veau) coupé en deux (bien garder l'os)  
½ oignon pelé et planté d'un clou de girofle  
4 carottes  
1 bouquet garni  
2 mesures d'eau  
1 cuil. à soupe rase de gros sel  
Huile d'olive  
250 g de champignons de Paris  
25 oignons grelot surgelés et dégelés  
½ cuil. à café de sucre roux

### Pour la sauce

2 jaunes d'œufs

200 g de crème fraîche épaisse

Persil plat ciselé et poivre du moulin pour servir

### Préparation :

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant de démarrer la recette. Couper les carottes en rondelles. Couper les champignons en quatre.

Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve, appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frيره», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur « On/Off». Faire revenir les champignons pendant 5 minutes puis les retirer et les mettre dans un grand plat.

Ajouter les oignons grelot et le sucre dans la cuve et les faire revenir jusqu'à ce que l'écran affiche 10 minutes. Les retirer de la cuve et les réserver. Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve puis faire revenir les morceaux de veau en trois fois, en retournant les morceaux au bout d'1 m30 de cuisson.

A la fin du programme, remettez toute la viande dans la cuve, ajoutez les carottes, le demi-oignon avec son clou de girofle, l'eau, le gros sel et le bouquet garni. Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Mijoter», appuyez sur «Temps de cuisson»,

sélectionnez 2 heures puis appuyez sur «On/Off». Fermez le couvercle.

A la fin du programme, retirez l'oignon et le bouquet garni. Mettre la viande et les carottes dans le plat avec les oignons et les champignons. Retirez l'os du flanchet. Filtrer le bouillon à travers une passoire fine puis le remettre dans la cuve. Dans un bol, fouetter les jaunes, la crème et 2 louches de bouillon. Mettre ce mélange dans la cuve.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Mijoter» et fouetter le mélange à la crème jusqu'à ce qu'il épaississe pendant environ 2 minutes. Ajoutez la viande, la garniture et réchauffez pendant 3 à 4 minutes en mélangeant. Appuyez sur «Off/Chaud».

Servez avec du riz, le poivre du moulin et le persil plat ciselé.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Pinot Gris Blanc.



30 min

78



## GOULASH DEVEAU A LA HONGROISE

Programme « Pot-au-feu »  
Temps de préparation & cuisson : 4 heures

### Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de sauté de veau taillé en morceaux moyens,  
1 poivron,  
300 g de tomates fraîches  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 tablette de bouillon de bœuf,  
1 cuillère à soupe de concentré de tomate,  
2 cuillères à soupe de vinaigre,  
2 cuillères à soupe d'huile,  
2 cuillères à soupe de paprika,  
1 cuillère à soupe de graines de cumin,  
1 feuille de laurier  
Sel, poivre.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».  
Sélectionner le programme « Pot-au-feu » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ». Régler le temps de cuisson sur 4 heures.  
Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».  
Commencer par faire dorer l'oignon émincé dans l'huile au fond de la cuve, pendant quelques minutes. Ajouter l'ail, et les morceaux de veau. Faire dorer quelques instants.  
Ajouter ensuite le poivron coupé en lanière, le paprika, les graines de cumin, le concentré de tomate, le vinaigre, la feuille de laurier et les tomates fraîches réduites en purée. Mélanger.  
Diluer le bouillon de bœuf dans 1 litre d'eau chaude. Ajouter au mélange précédent.  
Couvrir d'eau au-dessus de la viande et fermer le couvercle.  
Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Vérifiez de temps en temps s'il faut ajouter de l'eau au goulash. Lorsque le programme est terminé, appuyer sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

### Astuces :

- Cette spécialité hongroise peut se préparer avec du bœuf, ou une autre partie du veau (jarret, épaule, etc.).
  - On peut également ajouter quelques pommes de terre en fin de cuisson. Compter 30 minutes de cuisson avant la fin du programme, pour les pommes de terre.
- Accord met/vin :
- Servir avec un Châteauneuf-du-Pape Rouge.



240 min

80



## TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS SECS

Programme « Mijoter »  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de bœuf type « bourguignon »,
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail,
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuill. à café de poivre,
- 1 cuill. à café de sel,
- 1 cuill. à café de curcuma en poudre,
- 1 cuill. à café de graines de cumin,
- 1 cuill. à café de gingembre en poudre,
- 1 bâton de cannelle,
- 40 cl d'eau,
- 200 g de pruneaux,
- 150 g d'abricots secs,
- 1 cuill. à soupe de miel (optionnel).

### Préparation :

Sélectionner le programme « Mijotage » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » sur 1 heure. Lancer le programme.

Dans la cuve, mettre l'oignon émincé, l'ail et l'huile d'olive. Faire revenir quelques minutes.

Ajouter ensuite le bœuf, coupé en gros cubes.

Ajouter toutes les épices et remuer le tout avec la spatule pour bien enrober la viande de bœuf.

Mouiller ensuite avec l'eau et ajouter les pruneaux et les abricots secs.

Les amateurs de sucré-salé pourront ajouter le miel à ce moment.

Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme en surveillant de temps en temps qu'il reste assez d'eau. Déguster bien chaud, parsemé d'amandes entières ou effilées !

### Astuces :

- Au Maroc, le « Tajine » se sert accompagné de pain maison, et non de semoule. C'est un plat à partager, très convivial qui se déguste traditionnellement du bout des doigts.
- En fin de cuisson, il doit rester que peu de sauce, concentrée et bien parfumée.
- Le tajine est un plat qui prend toute sa saveur le lendemain de sa préparation. N'hésitez donc pas à conserver votre plat en utilisant le couvercle fourni avec votre cuve, pour la stocker directement au réfrigérateur.

### Accord met/vin :

- Servir avec unCatalunya.



15 min

82



## CURRY D'AGNEAU « KORMA »

Programme « Mijoter »  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 2 heures

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux,
- 2 oignons, rouges de préférence,
- 1 cuill. à soupe de concentré de tomate,
- 1 cuill. à café de pâte de curry (ou de curry en poudre, à défaut),
- 1 bâton de cannelle,
- 1 cuill. à café de gingembre en poudre,
- 4 capsules de cardamome,
- 3 clous de girofle,
- 150 ml d'eau,
- 2 cuill. à soupe d'huile de tournesol,
- 3 cuill. à soupe de crème fraîche.

### Préparation :

Sélectionner le programme « Mijotage » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson sur 2 heures. Lancer le programme.  
Dans la cuve, mettre l'huile à chauffer quelques minutes.  
Ajouter la cannelle, la cardamome et les clous de girofle. Les faire frire 1 à 2 minutes, afin de développer leurs saveurs.  
Ajouter ensuite les oignons émincés et faire dorer.  
Ajouter ensuite l'agneau et le mélanger à la préparation. Faire dorer quelques 5 minutes.  
Terminer en ajoutant le concentré, ainsi que la pâte de curry et le gingembre. Bien mélanger et ajouter l'eau. Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Vérifier de temps en temps que l'eau ne se soit pas trop évaporée, au cas où ajouter un petit peu d'eau.

En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Bien mélanger et laisser reposer quelques minutes, avant de servir avec un bon riz Basmati.

### Astuces :

- On peut ajouter à cette sauce « Korma », des petits pois, ou un peu d'épinards hachés.
- La sauce « Korma » peut également accompagner de la viande blanche ou du bœuf.
- Le curry est encore meilleur réchauffé. N'hésitez pas à le préparer la veille en le conservant au réfrigérateur, directement dans la cuve, grâce au couvercle fourni avec.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Roussillon.



15 min

84



## LAMELLES DE BŒUF FAÇON ASIATIQUE

Temps de préparation : 1H15 (dont 1H de repos au réfrigérateur)

Temps de cuisson : 25 minutes

Fonction utilisée : « Frire » et « Mijoter »

### Ingrédients pour 3 personnes

400 g de viande de bœuf (de la bavette par exemple) | demi citron

4 cuillères à soupe de sauce soja Quelques feuilles de ciboulette

1 poivron vert ou 1 poivron jaune 1 oignon et 1 gousse d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive Du poivre

1 cuillère à café de gingembre ou plus selon son goût

4 cuillères à soupe d'huile d'olive marinade

Facultatif : une pincée du mélange de cinq épices chinoises

### Préparation :

Préparer une marinade :

Couper le bœuf en lamelles fines

Émincer l'oignon et l'ail, tailler les poivrons en lamelles.

Mélanger les ingrédients dans un plat, ajouter la ciboulette, le soja, le citron pressé, le gingembre, l'huile d'olive et le poivre.

Réserver au réfrigérateur 1 heure.

Préparer les poivrons.

Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Frire » puis appuyer sur « On/Off ».

Quand l'écran affiche 40 min, faire revenir les poivrons 7 minutes avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez la viande marinée sur les poivrons et laissez frire 4 minutes de plus. Appuyer sur « Chaud ».

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Mijoter » puis appuyez sur « On/Off ». Laissez mijoter 8 minutes en mélangeant de temps à autre.

Appuyez sur « Chaud ».

Servez bien chaud avec du riz ou des pâtes sautées.

Rajouter une pincée du mélange de cinq épices chinoises pendant la cuisson (facultatif).

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bandol rosé, ou Vin de Pays des Côteaux Charitois.



75 min

86



## ENDIVES AU JAMBON

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Fonction utilisée : « Vapeur », « Bouillir » et « Four »

### Ingrédients pour 4 personnes

4 endives

4 tranches de jambon blanc découennées Du gruyère râpé ou du comté râpé

1 cuillère à soupe de bicarbonate alimentaire

Pour la sauce béchamel : 20cl de lait

5cl de crème liquide entière

2 cuillères à soupe d'huile d'olive type fruitée 2 cuillères à soupe de farine

De la noix de muscade râpée, la quantité d'une pointe de cuillère à café Du sel, du poivre et une pincée de curry

### Préparation :

Lavez et coupez la queue des endives.

Les fendre en deux jusqu'à la moitié en partant du haut, jusqu'au milieu.

Mettez de l'eau dans la cuve environ 500 ml avec une cuillère à soupe de bicarbonate alimentaire.

Mettez le panier vapeur avec les endives à l'intérieur. Fermez le couvercle.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « vapeur », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 10 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson, sortez les endives, laissez égoutter, videz l'eau de la cuve.

Mettez l'huile et la farine, puis appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Bouillir » puis appuyez sur « On/Off ».

Ajouter progressivement le lait tout en remuant avec un fouet en plastique.

Lorsque la texture est onctueuse, appuyez sur « Chaud », ajoutez le sel, le poivre et le curry tout en mélangeant.

Enlevez un peu de sauce de la cuve et la réservez dans un bol.

Enveloppez les endives avec le jambon, les posez dans la cuve, ajoutez le reste de sauce béchamel par-dessus et un peu de gruyère râpé (facultatif).

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp », sélectionnez 160°C, appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud ».

Servir bien chaud.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bourgogne ordinaire blanc sec.



10 min

88



## COUSCOUS EXPRESS

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes Fonction utilisée : « Mijoter »

### Ingrédients pour 2 personnes

2 pilons de poulet  
2 merguez  
1 oignon  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
300gr graines de couscous cuisinées à l'huile d'olive  
300gr de légumes pour couscous surgelés  
2 cuillères à soupe de raz-el-hanout  
Du sel et de l'eau

### Préparation :

Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Frire » puis appuyer sur « On/Off ».  
Quand l'écran affiche 40 min, faire revenir la viande et l'oignon 4/5 minutes avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.  
Appuyer sur « Chaud ».  
Ajouter les légumes et la semoule précuite ainsi que 2 cuillères à soupe de raz-el-hanout. Recouvrir d'eau.  
Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Mijoter », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 40 minutes puis appuyez sur « On/Off ».  
À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud ».  
Servir bien chaud.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Vivarais, ou Buzet (rosé).



10 min

90



## OMELETTE MOELLEUSE AU CHORIZO

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Fonction utilisée : « Four »

Découpez en morceau pour l'apéritif

### Ingrédients pour 1 personne

2 œufs par personne 1 noix de beurre

5 à 6 tranches de chorizo (doux ou fort à votre convenance)

1 poivron rouge

2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide entière

4 bonnes pincées de ciboulette

1 cuillère à soupe de parmesan râpé Du poivre et du sel

### Préparation :

Couper le poivron en fines lamelles.

Battre les œufs au fouet (avec un 1 trait d'huile d'olive) dans un bol et arrêter quand le mélange est bien mousseux

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide, la ciboulette hachée et 1 cuillère à soupe de parmesan râpé, assaisonner de sel et de poivre

Incorporer désormais la totalité des ingrédients restant et mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Verser le contenu dans la cuve et veillez à bien répartir l'omelette.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp », sélectionnez 160°C, appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 10 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud ».

### Astuce :

- pour pouvoir bien démouler votre omelette de votre cuve mettez du papier cuisson au fond assez grand pour qu'il remonte sur les bords de la cuve afin de le saisir facilement. Vous n'aurez plus qu'à soulever délicatement votre omelette pour la déposer dans un plat de présentation.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bergerac (rouge).



5 min

92



## MAGRET DE CANARD SAUCE ROQUEFORT ET SES PATATES DOUCES

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonction utilisée : « Vapeur » et « Frire »

### Ingrédients pour 2 personnes

Un magret de canard

125 gr de fromage roquefort

Crème fraîche liquide entière 2 patates douces

Beurre Muscade

Du poivre et du sel

### Préparation :

Coupez les patates en morceaux de même taille. Mettre de l'eau dans la cuve environ 500 ml.

Mettre le panier vapeur avec les patates douces à l'intérieur. Fermer le couvercle.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Vapeur », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 10 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud », sortir les patates douces, laissez égoutter, videz l'eau de la cuve.

Parez le magret (nettoyer; enlever des petits morceaux, veines, morceau de nerfs).

Inciser le côté peau sans toucher la chair en travers dans un sens et puis dans l'autre afin de former un quadrillage, cette action permettra à la graisse de s'échapper lors de la cuisson.

Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Frire » puis appuyer sur « On/Off ». Quand l'écran affiche 40 min, saisir côté peau en premier sans ajout de matière grasse. 2 à 5 minutes suivant la cuisson souhaitée et 2 minutes côté chair.

En même temps, écraser les patates douces et ajouter une pointe de muscade, assaisonnez de sel et de poivre ainsi qu'une bonne quantité de beurre à votre convenance.

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud »

En même temps, couper le roquefort en morceaux et profiter du refroidissement de la cuve afin de le faire fondre à feu doux. Quand le roquefort est à moitié fondu ajouter la crème liquide environ 80 ml à 100ml pour obtenir une texture de sauce un peu plus liquide (elle sera plus épaisse en refroidissant).

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes de Blaye (rouge puissant) ou un Costière de Nîmes.



5 min



## DUO DE COURGETTES / TOMATES FARCIES

Temps de préparation : 10 minutes  
 Temps de cuisson : 50 minutes  
 Fonction utilisée : « Mijoter » et « Four »

### Ingrédients pour 4 personnes

4 courgettes rondes et 4 tomates  
 1 steak haché Du curry  
 De la sauce soja  
 Du persil et de la coriandre (pas de coriandre en poudre) De l'ail et de l'huile d'olive  
 125 gr de riz De l'eau  
 Du poivre et du sel

### Préparation :

Videz les courgettes et les tomates de leurs chaires. Salez l'intérieur des tomates, et les laissez égoutter à l'envers, saler les courgettes.

Préparez la farce, mélanger les viandes. Doser le curry à votre goût, 2 cuillères à soupe de sauce soja, Pour les herbes 2 à 3 cuillères de persil pour 1 à 1 cuillère et demi de coriandre, un trait d'huile d'olive, un peu de piment d'Espelette.

Garnir en farce à légumes.

Déposez le riz dans le fond de la cuve avec un peu de sel. Poser les courgettes et les tomates garnies de farce sur le riz. Pensez au papier cuisson, un petit rond de papier cuisson sous la courgette ou la tomate suffit. Vous pourrez ainsi les retirer sans risques.

Recouvrir le riz d'eau à hauteur. Vérifiez en cours de cuisson que les tomates et les courgettes rendent assez d'eau pour le riz sinon ajouter un verre d'eau préalablement chauffé au microonde.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Mijoter », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 30 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud »,

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp », sélectionnez 160°C, appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud » et assaisonnez de sel et de poivre.

### Astuce:

- Vous ne trouvez pas de courgette ronde ! Prenez de petites courgettes bien dodue et vous cuisinerez que la base de la courgette, vous garderez le haut pour une autre préparation.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Bandol, ou Côtes du Roussillon.



10 min

96



## ÉMINCÉ DE POULET RISSOLÉ À LA CRÈME

Fonction utilisée : "Rissoler »  
Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 à 800 g de blanc de poulet
- 400 g de crème fraîche légère ou entière
- 1 oignon
- 200 ml d'eau ou de vin blanc
- Une cuillère à café d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 200 g de dés de tomates ou de pulpe de tomates

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Rissoler » à l'aide du bouton « Menu »

(le temps par défaut est de 1 heure, mais vous aurez besoin de moins pour cette recette. Il vous suffira de finir le programme manuellement en appuyant sur le bouton « On » en fin de cuisson).

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Mettre l'huile d'olive dans la cuve et attendre 3 minutes pour qu'elle soit bien chaude.

Passer ce temps, mettre les blancs de poulet à rissoler en les retournant de temps en temps pendant 10 minutes. Déglacer\* avec 200 ml d'eau ou de vin blanc.

Sortir les blancs de poulet sur une grande assiette et les émincer en lamelles. Réserver.

Émincer l'oignon et le mettre dans la cuve. Ajouter ensuite les tomates en dés, ainsi que le sel et le poivre. Laisser cuire en fermant le couvercle pendant 10 minutes.

Une fois que les oignons sont cuits ajouter la crème fraîche, ainsi que l'assaisonnement.

Mélanger.

Ajouter enfin les lamelles de poulet et laisser mijoter 5 minutes à découvert.

Terminer le programme manuellement en appuyant sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

Servir de suite, avec du riz ou des pâtes, par exemple.

### Astuce :

- \*Déglacer : ajouter un liquide sur une préparation très chaude afin de créer un choc thermique, qui va dissoudre les sucs, et relever la saveur du plat.

On peut déglacer avec du vin, du vinaigre, du jus de fruits, de l'eau.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Saumur Blanc.



30 min

98



## CABILLAUD A LA VAPEUR, HUILE DE BASILIC

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : «Bouillir » et «Vapeur»

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de cabillaud

2 mesures ½ d'eau

1 cuil. à soupe de gros sel

1 bouquet de basilic

10 cl d'huile de pépins de raisin

Huile d'olive

Sel

### Préparation :

Badigeonnez le panier vapeur avec un peu d'huile d'olive, déposez le poisson et laissez de côté.

Versez l'eau et le gros sel dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction «Bouillir» puis appuyez sur «On/Off».

Effeuillez le basilic.

Quand l'eau bout, plongez-y le basilic pendant 30 secondes puis retirez-le à l'aide d'une écumoire en gardant l'eau dans la cuve.

Mixez le basilic avec l'huile de pépins de raisin et un peu de sel. Réservez.

Déposez le panier vapeur sur la cuve et fermez le couvercle.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction «Vapeur», appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 5 minutes puis appuyez sur «On/Off».

A la fin du programme, la chair du poisson doit tout juste cesser d'être translucide.

Servez le poisson avec l'huile au basilic.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Lirac (blanc sec) ou un Saint Nicolas de Bourgueil.



10 min

100



## PAVES DE SAUMON RÔTIS AUX HERBES

Programme « Rissoler »  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 pavés de saumon,
- un petit bouquet de persil plat,
- un petit bouquet de coriandre,
- quelques brins de ciboulette,
- un oignon,
- une gousse d'ail,
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive,
- 20 g de beurre.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».  
Sélectionner le programme « Rissoler » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ».  
Régler le temps de cuisson sur 20 minutes.  
Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».  
Dans la cuve, mettre l'huile d'olive, l'oignon haché et la gousse d'ail écrasée.  
Mélanger à l'aide de la spatule et laisser dorer pendant 7 minutes en mélangeant de temps en temps.  
Pendant ce temps, hacher finement les herbes et les disposer en les mélangeant dans une assiette creuse.  
Enrober les pavés de saumon avec le mélange d'herbes hachées.  
Dans la cuve, ajouter le beurre et laisser fondre 1 minute.  
Ajouter ensuite les pavés de saumon côté à côté.  
Faire cuire des deux côtés en les retournant à mi-cuisson jusqu'à la fin du programme.

Lorsque le programme est terminé, ou que vous estimez la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « On/Off » pendant 3 secondes.

### Astuces :

- Vous pouvez accompagner ces délicieux pavés de saumon avec des pâtes ou du riz, colorés au safran ou au curcuma.
- On peut agrémenter l'assaisonnement d'une cuillère à café de sauce soja. On laquera d'abord les pavés de saumon avec la sauce soja, avant de les enrober avec les herbes.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Côtes du Rhône Villages, ou Macón blanc.



20 min



## MOULES MARINIÈRES

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : « frire »

### Ingrédients pour 4 personnes :

2,5 kg de moules de bouchot

35 g de beurre

2 échalotes

15 cl de vin blanc sec

4 tiges de persil plat

### Préparation :

Vérifiez vos moules une par une, en éliminant celles dont les coquilles sont cassées puis retirez la barbe.

Rincez les moules sous l'eau froide.

Pelez puis ciselez les échalotes, ciselez les pluches de persil plat.

Mettez le beurre et les échalotes dans la cuve.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Frire», appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes puis appuyez sur «On/Off».

Mélangez de temps en temps. Quand l'écran affiche 15 min, ajoutez le vin et mélangez.

Quand l'écran affiche 12 min, ajoutez les moules, mélangez et fermez le couvercle.

Mélangez de temps en temps.

A la fin du programme, les moules doivent être ouvertes.

Servez avec le persil plat ciselé.

### Accord met/vin :

- Servir avec un Meursault Blanc.



20 min



## CREVETTES THAÏ AU LAIT DE COCO

Programme « Risotto »

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- Une vingtaine de crevettes,
- 4 gousses d'ail,
- 2 carottes,
- 1 poivron rouge,
- 1 oignon rouge,
- 1 petite brique de lait de coco,
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive,
- Sel, poivre,
- Curry en poudre, ou en pâte.

### Préparation:

Sélectionner le programme « Risotto » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » sur 10 minutes. Lancer le programme.

Dans la cuve, mettre l'huile d'olive, l'ail écrasé, l'oignon émincé et les crevettes non décortiquées (enlever juste la tête). Faire revenir pendant 2 minutes le temps qu'elles soient dorées.

Ajouter ensuite les carottes, pelées et coupées en rondelles, le poivron émincé, le sel, le poivre et el curry, suivant votre goût. Bien mélanger le tout pour enrober les crevettes de tous les ingrédients.

Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 6 minutes.

Ouvrir le couvercle et ajouter le lait de coco. Terminer la cuisson jusqu'à la fin du programme.

Servir aussitôt !

### Astuces :

- Vous pouvez préparer cette recette la veille et utiliser le couvercle fourni avec la cuve pour stocker votre recette au réfrigérateur. Elle sera encore meilleure le lendemain.
- On peut supprimer le lait de coco et remplacer par un peu de crème fraîche.
- La coriandre est aussi la bienvenue dans cette recette asiatique !

### Accord met/vin :

- Servir avec un Chablis.



15 min

106



Desserts



## PETITES CREMES AU CHOCOLAT

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonction(s) utilisée(s) : « Four »

### Ingrédients pour 4 personnes :

3 jaunes d'œufs

35 g de sucre

100 g de chocolat noir

20 cl de crème liquide entière

10 cl de lait entier ou demi écrémé

### Préparation :

Cassez le chocolat puis concassez-le assez finement à l'aide d'un bon couteau.

Faites bouillir le mélange lait et crème, soit dans une casserole, soit dans un four à micro-ondes.

Ajoutez le chocolat, attendez 30 secondes puis mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Fouettez les jaunes et le sucre, ajoutez le mélange au chocolat et mélangez.

Versez dans 4 ramequins résistants à la chaleur.

Placez les ramequins dans la cuve puis fermez le couvercle.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp » puis sélectionnez 180°C. Appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes, appuyez sur « On/Off ».

Les crèmes doivent être prises mais encore tremblotantes au centre.

Laissez tiédir dans la cuve, couvercle ouvert puis réservez au frais pendant 2 heures avant de servir.



15 min

108



## COMPOTE DE POMMES ET BANANES CARAMELISEES

Programme « Sauce »  
Temps de préparation & cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour un pot de confiture:

- 2 pommes,
- 1 banane,
- 2 cuillères à soupe de sucre roux,
- 1 cuillère à café de jus de citron,
- 1 demi-verre d'eau.

### Préparation :

Appuyer sur le bouton « On/Off ».

Sélectionner le programme « Sauce » à l'aide du bouton « Menu », puis régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis en réglant la durée à l'aide des boutons « + » et « - ».

Régler le temps de cuisson sur 15 minutes.

Lancer le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton « On ».

Peler les pommes et les couper en dés. Mettre dans la cuve avec la banane coupée en rondelles, le sucre, l'eau et le jus de citron.

Mélanger à l'aide de la spatule et refermer le couvercle.

Laisser compoter et vérifier de temps en temps que la compote n'attache pas.

En fin de cuisson laisser caraméliser, puis éteindre le multicuiseur en appuyant 3 secondes sur le bouton « On/Off ».

Mettre en pot ou dans des coupelles et conserver au frais.

### Astuces :

- La recette peut bien sûr se faire avec d'autres duos de fruits (pommes-poires, pommes-mangue, etc) .
- On peut agrémenter la compote avec un petit crumble, ou quelques biscuits secs concassés.



15 min



## MOELLEUX AUX POMMES CARAMELISÉES FACON TATIN

Programme « four »  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 100 g de sucre en poudre,
- 20 g de beurre,
- 1 cuill. à soupe d'eau,
- 4 pommes, type « Golden » ou « Canada »,
- 200 g de farine,
- 200 g de beurre fondu,
- 4 œufs,
- 160 g de sucre en poudre,
- ½ sachet de levure.

### Préparation :

Sélectionner le programme « four » à l'aide du bouton « Menu puis régler la durée de cuisson en appuyant sur « Temps de cuisson » sur 45 min. Lancer le programme.

Dans la cuve, préparer le caramel en mettant les 100 g de sucre avec le beurre et la cuillère à soupe d'eau. Remuer à l'aide de la spatule et fermer le couvercle. Laisser cuire 2 minutes.

Pendant ce temps peler les pommes et les couper en gros quartiers.

Ouvrir le couvercle et disposer les quartiers de pommes bien serrés au-dessus du caramel.

Fermer le couvercle et laisser cuire 5 minutes.

Pendant ce temps, préparer la pâte à moelleux en mélangeant le reste des ingrédients dans un récipient.

Bien amalgamer la pâte pour qu'il ne reste plus de grumeaux.

Ouvrir le couvercle et verser la totalité de la pâte sur les pommes en prenant soin de tout recouvrir.

Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Lorsque le programme est fini, laisser reposer le moelleux quelques minutes.

Prendre une petite assiette, de la taille du moelleux et la poser dessus, dans la cuve.

Retourner la cuve et démouler votre gâteau en tenant bien l'assiette.

Vous pouvez vous aider de la spatule pour le démoulage.

### Astuces :

- Faites attention de ne pas vous brûler lorsque vous déposez les quartiers de pommes, le caramel est brûlant.
- Vous pouvez accompagner ce délicieux moelleux d'un peu de chantilly ou de crème glacée.



20 min



## COOKIE PIE

Programme « Four »  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 230 g de farine,
- 150 g de beurre très mou,
- 1 œuf,
- 220 g de sucre de canne,
- 1 cuill. à café de bicarbonate de sodium,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 150 g de pépites de chocolat noir,
- Une pincée de sel.

### Préparation :

Sélectionner le programme « Four » à l'aide du bouton « Menu ».  
Régler la température en appuyant sur le bouton « Temp » sur 160°C. Régler la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » sur 45 min. Lancer le programme.

Dans la cuve, mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, le bicarbonate et le sel. Mélanger.  
Ajouter l'œuf, les pépites de chocolat et le beurre mou en morceaux.  
Mélanger bien la pâte de manière homogène.  
A l'aide vos mains mouillées, aplatir la pâte à cookie de manière uniforme, afin d'obtenir une galette.  
Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.  
Laisser refroidir deux minutes, puis démouler sur une assiette.

### Astuces :

- Ce cookie géant à partager peut se couper en tranches, à la manière d'une tarte, ou en carrés, à l'américaine.
- N'hésitez pas à ajouter des amandes ou noisettes concassées à la pâte, ou du beurre de cacahuète (pour ce faire, on réduira la quantité de beurre et on remplacera par le beurre de cacahuète, de moitié, par exemple).
- On peut varier aussi avec du chocolat blanc, ou au lait, bref, laissez libre cours à votre imagination !



15 min



## GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Fonction utilisée : « Four »

### Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

4 œufs moyens  
225 g de sucre glace  
75 g de beurre  
60g de fécule de maïs  
2 c. à café de levure chimique  
100 g de chocolat noir  
100 g de noix hachées

### Préparation :

Battez les œufs dans un bol à mélanger.

Ajoutez le sucre et battez jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez le beurre en continuant de mélanger. Puis, ajoutez la farine et la levure chimique.

Faites fondre le chocolat, mélangez tous les ingrédients et ajoutez les noix.

Graissez la base et les côtés de la cuve, ajoutez le mélange et assurez-vous qu'il est réparti égal.

Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Four ». Appuyez sur « Temp » et sélectionnez une température de 160°C.

Appuyez sur le bouton « Temps de cuisson » et sélectionnez 45 minutes.

Fermez le couvercle, puis appuyez sur « On/Off ».

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».

Attendez que le gâteau soit entièrement cuit avant de le retirer de la cuve.



10 min



## RIZ AU LAIT ET NOIX DE PECAN LEGEREMENT CARAMELISEES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes pour les noix de pécan et 30 minutes pour le riz au lait

Fonction(s) utilisée(s) : «Four» & «Risotto»

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

150 g de riz rond  
75 cl de lait demi écrémé  
25 cl de crème liquide entière  
75 g de sucre  
1 gousse de vanille  
2 jaunes d'œufs  
100 g de noix de pécan  
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne

### Préparation :

Pour cette recette, vous ne devez jamais fermer le couvercle, sauf pour la cuisson des noix de pécan

Commencez par préparer les noix de pécan caramélisées.

Versez les noix de pécan et le sirop de sucre de canne dans la cuve.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Four», appuyez sur «Temp », sélectionnez 150°C, appuyez sur «Temps de cuisson», sélectionnez 20 minutes, appuyez sur «On/Off» puis fermez le couvercle.

Mélangez une fois pendant la cuisson.

Retirez lesOn/Offh noix de la cuve puis mettez-les dans un bol pour les faire refroidir.

Versez le lait, la crème, le sucre et les graines de la gousse de vanille dans la cuve.

Appuyez sur «Menu», sélectionnez la fonction «Risotto» puis appuyez sur «On/Off».

Quand le mélange commence à frémir, ajoutez le riz et mélangez.

Faites cuire pendant 25 minutes en mélangeant au bout de 10 minutes, au bout de 20 minutes puis 2 ou 3 fois dans les 5 dernières minutes. Appuyez sur «Chaud ».

Vous devez voir le riz à la surface du liquide. Le riz doit être cuit mais le mélange doit être encore un peu liquide, il va se raffermir en refroidissant.

Retirez la cuve du multicuiseur en vous servant des maniques, ajoutez les 2 jaunes d'œufs puis mélangez bien.

Servez tiède ou froid avec les noix de pécan caramélisées.

### Astuce :

- Pour éviter que le riz au lait ne forme une croûte, mettez un film étirable à la surface du riz.



10 min

118



## GATEAU MARBRE, « ZEBRA CAKE »

Temps de préparation & cuisson : 1h15  
Programme « Four »

### Ingrédients pour un zebra cake :

4 œufs  
50 ml d'huile de tournesol  
200 ml de crème liquide  
250 g de sucre en poudre  
300 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
Extrait de vanille  
25 g de cacao amer en poudre  
1 pincée de sel

### Préparation :

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, l'huile et la crème.

Ajouter la farine, la levure, le sel et la vanille. Mélanger.

Si la pâte est trop épaisse, ajouter 25 à 50 ml de lait.

Séparer ensuite la pâte en deux parties égales et dans l'une mettre le cacao amer. Verser ensuite la pâte en procédant comme pour le gâteau marbré ou en versant alternativement pâte blanche puis cacaotée pour faire un effet marbré. Verser dans la cuve du multicuiseur, appuyer sur « Menu », sélectionner le programme « Four », appuyer sur « temps de cuisson », sélectionner 1 heure de cuisson. Appuyer sur « Temp », sélectionner 150°C puis appuyer sur « On/Off ».

Une fois la cuisson terminée, démouler le zebra cake puis laisser refroidir avant dégustation.



75 min

120



## BROWNIES

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée: « Rissoler » et « Four »

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes

200gr de chocolat noir 200gr de beurre 160gr de sucre blanc 80gr de farine

4 œufs

1 pointe de cuillère à café de levure chimique 100 g de noix de pécan concassées

Du sucre glace

### Préparation :

Versez le beurre et le chocolat dans la cuve.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Rissoler » puis appuyez sur « On/Off ». Dès le beurre et le chocolat fondu appuyez sur « Chaud ».

Pendant ce temps mélanger le sucre avec les œufs, puis on ajoute la levure avec la farine, puis remuez grâce à une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans la cuve et ajouter les noix de pécan concassées.

Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Four », appuyez sur « Temp », sélectionnez 160°C, appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 35 minutes puis appuyez sur « On/Off ».

À la fin de la cuisson appuyez sur « Chaud », démoulez le brownie dans un plat et saupoudrez de sucre glace.



5 min



## YAOURT GREC

Temps de préparation : 8 minutes

Temps de cuisson : 8 heures

Fonction utilisée : « Yaourt »

### Ingrédients :

1,5 l de lait entier

120 ml de yaourt soit 1 pot

### Préparation :

Le lait doit être à la température ambiante.

Verser le lait dans la cuve; ajouter le yaourt et remuer.

Fermer le couvercle. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Yaourt », puis appuyer sur le bouton « On/Off ».

À la fin du cycle, placer un linge au fond d'une passoire et placer celle-ci au-dessus d'un bol.

Incorporer un peu de sel dans le yaourt et verser le yaourt salé dans la passoire.

Remarque : Le sel sera expulsé avec le liquide qui s'écoulera du yaourt dans le bol.

Laisser égoutter au réfrigérateur de 4 à 5 heures.



8 min



## YAOURT AUX FRUITS

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 8 heures

Fonction utilisée : « Yaourt »

### Ingrédients :

1,5 l de lait

120 ml de yaourt comme levain lactique

250 g de fraises

100 g de myrtilles

### Préparation lorsqu'on utilise du yaourt comme levain lactique :

Le lait doit être à la température ambiante.

Verser le lait dans la cuve; ajouter le yaourt et remuer.

Fermer le couvercle. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Yaourt », puis appuyer sur le bouton « On/Off ».

Quand il ne reste plus que 30 minutes au cycle, ajouter les fraises et les myrtilles; terminer la cuisson.

Puisque les cultures de yaourt diffèrent selon la variété, le goût et la texture finale peuvent également varier.



5 min