



KENWOOD
CREATE MORE

SOMMAIRE



L'AUTEUR - INTRODUCTION

4

TABLEAUX DE CORRESPONDANCE ET SYMBOLES

5

OUTILS DU BOL ET BLENDER

6

RECETTES DE BASE

14

PAINS, PIZZAS ET PÂTISSERIES

22

BOISSONS ET POTAGES

56

RECETTES ÉLABORÉES

66

ACCESSOIRES

104

GLOSSAIRE

116

INDEX DES RECETTES

118

INTRODUCTION

Ce livre élaboré pour les robots pâtissiers Kenwood contient plus de 65 recettes. Elles vous donneront un aperçu de toutes les possibilités qu'ils offrent - des pâtisseries salées ou sucrées aux plats élaborés en passant par les potages et les boissons. De quoi vous donner envie d'aller encore plus loin ! Vous y découvrirez également les nombreux accessoires qui vous permettront d'adapter votre robot à vos besoins.

Le premier chapitre est consacré aux fonctions essentielles des robots Kenwood, à savoir toutes les préparations destinées à être cuites au four. À la fin de ce chapitre, les pains, les gâteaux et les différentes pâtes n'auront plus de secret pour vous. Vous voulez vous lancer ou épater vos invités ? Faites votre choix dans le chapitre recettes élaborées. Envie d'une bonne soupe chaude ou d'un cocktail rafraîchissant ? Vous trouverez votre bonheur au chapitre Potages et Boissons.

Pour aller encore plus loin et mettre votre robot au service de votre imagination, rendez-vous sur le site www.kenwood.fr



L'AUTEUR

Nico Ghirlando est un spécialiste de l'art culinaire. Il crée des recettes mais il sait aussi les présenter de façon artistique. Il a composé plus de 170 recettes pour le Kenwood Chef. Ce livre vous propose ses préférées, réalisées et mises en scène par ses propres soins.

*J'espère que vous prendrez
autant de plaisir à utiliser
ce livre et votre robot que
j'en ai pris à réaliser
ces recettes...*

Nico

NICO GHIRLANDO

TABLEAUX DE CORRESPONDANCE ET SYMBOLES

Utilisez des œufs moyens, sauf indication contraire.

Enfournez vos plats à mi-hauteur, sauf indication contraire.

TABLE DE CONVERSION DES TEMPÉRATURES

DEGRÉS FAHRENHEIT	DEGRÉS CELSIUS	THERMOSTAT FOUR A GAZ	DESCRIPTION
225	110	1	Très doux
250	120/130	1	Très doux
275	140	1	Doux
300	150	2	Doux
325	160/170	3	Modéré
350	180	4	Modéré
375	190	5	Moyen
400	200	6	Moyen
425	220	7	Chaud
450	230	8	Chaud
475	240	9	Très chaud

Le temps de cuisson peut être légèrement différent d'un four à l'autre. Nous vous conseillons de vérifier la cuisson avant la fin du temps indiqué.

TABLE DE CONVERSION DES LIQUIDES

Les mesures liquides sont arrondies de la façon suivante :

SYSTÈME MÉTRIQUE	MESURES BRITANNIQUES	MESURES AMÉRICAINES
250ml	8 fl oz	1 tasse
180ml	6 fl oz	3/4 tasse
150ml	5 fl oz	2/3 tasse
120ml	4 fl oz	1/2 tasse
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 tasse
60ml	2 fl oz	1/4 tasse
30ml	1 fl oz	1/8 tasse
15ml	1/2 fl oz	1 cuillère à soupe

TABLE DE CONVERSION DES POIDS

MESURES AMÉRICAINES	MESURES BRITANNIQUES	SYSTÈME MÉTRIQUE
1 tasse de farine	5oz	150g
1 tasse de sucre en poudre/cristallisé	8oz	225g
1 tasse de cassonade	6oz	175g
1 tasse de beurre/margarine/saindoux	8oz	225g
1 tasse d'amandes en poudre	4oz	110g
1 tasse de sirop de sucre roux	12oz	350g
1 tasse de riz non cuit	7oz	200g
1 tasse de fromage râpé	4oz	110g
115 g de beurre	4oz	110g

CUILLÈRES

1 cuillère à soupe	1/16 de tasse	1 cuillère à café	5ml
2 cuillères à soupe	1/8 de tasse	2 cuillères à café	10ml
4 cuillères à soupe	1/4 de tasse	1 cuillère à soupe	15ml
5 cuillères à soupe	1/3 de tasse	2 cuillères à soupe	30ml
8 cuillères à soupe	1/2 de tasse	3 cuillères à soupe	45ml
10 cuillères à soupe	2/3 de tasse	4 cuillères à soupe	60ml
12 cuillères à soupe	3/4 de tasse	5 cuillères à soupe	75ml
16 cuillères à soupe	1 tasse	6 cuillères à soupe	90ml
		7 cuillères à soupe	105ml

GUIDE DES SYMBOLES

Le niveau de difficulté est représenté par des toques :

FACILE 
 ASSEZ FACILE 
 DIFFICILE 

L'outil ou l'accessoire dont vous avez besoin est représenté par l'un des symboles suivants :



Batteur K



Pétrin



Fouet



Batteur souple



Accessoire mélange délicat



Blender



Bol multifonction



Mini-cuve



Râpe éminceur rapide



Laminoir



Sorbetière

OUTILS DU BOL ET BLENDER



LES ROBOTS KENWOOD SONT CONÇUS POUR BATTRE, PÉTRIR ET FOUETTER LES INGRÉDIENTS DANS UN BOL OUVERT POUR PLUS DE RAPIDITÉ, DE FACILITÉ ET DE PLAISIR.

Les outils du bol permettent de réaliser différents types de mélanges selon le résultat souhaité - gâteaux, biscuits, pâtes à tarte ou à pain, meringues, mousses ou soufflés.



Tous les robots ne sont pas livrés avec le batteur souple, l'accessoire mélange délicat et le blender, mais vous pouvez les acheter séparément pour vous aider à réaliser toutes les opérations dont vous avez besoin.

BATTEUR K
BISCUITS AUX AMANDES

8

PÉTRIN
PÂTE À PIZZA (24 H DE REPOS)

9

FOUET
MERINGUES AUX FRAISES
ET À LA CRÈME

10

BATTEUR SOUPLE
GANACHE AU CHOCOLAT

11

ACCESSOIRE MÉLANGE DÉLICAT
MADELEINES

12

BLENDER
LASSI À LA MANGUE

13



BATTEUR K

LE BATTEUR K EST CERTAINEMENT L'ACCESSOIRE QUE VOUS UTILISEREZ LE PLUS. IL EST IDÉAL POUR CONFECTIONNER DES GÂTEAUX, DES BISCUITS, DES PÂTES, DES GLAÇAGES, DES GARNITURES, DES ÉCLAIRS ET DES PURÉES DE POMMES DE TERRE. LA PARTIE CENTRALE EN FORME DE K EST SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR PÉNÉTRER DANS LE MÉLANGE ET PERMETTRE UNE BONNE INCORPORATION DE TOUTS LES INGRÉDIENTS.

À UTILISER DE PRÉFÉRENCE POUR :

CRÉMER UN MÉLANGE

Forme un mélange crémeux de matière grasse et de sucre (préparation pour gâteau ou glaçage).

SABLER UNE PÂTE

Mélange la farine et le beurre de manière à obtenir une pâte sablée (gâteaux naturels, scones et biscuits).

ÉMIETTER LES BISCUITS

Ecrase les biscuits pour réaliser un fond de cheese-cake ou de flan pâtissier.

RÉDUIRE LES LÉGUMES EN PURÉE

Mixe les pommes de terre, navets ou panais précuits et mélangés avec un peu de beurre jusqu'à obtention d'une purée.



RECETTE À RÉALISER AVEC LE BATTEUR K BISCUITS AUX AMANDES

POUR 12 biscuits

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 12-15 min

DIFFICULTÉ

MATÉRIEL Plaque à pâtisserie
papier sulfurisé,
poêle à crêpes

OUTILS



INGRÉDIENTS

12 amandes entières émondées
150 g de beurre doux
200 g de sucre en poudre
½ cuillère à café de levure chimique
150 de farine
150 g d'amandes en poudre
1 œuf battu
1 cuillère à café d'extrait
d'amande amère

RECETTE

► Préchauffez le four à 180°C et couvrez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

► Faites griller les 12 amandes dans la poêle et réservez.

► Versez le sucre et le beurre dans le bol du robot. Installez le batteur K. Mélangez à grande vitesse jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux.

► Ajoutez la levure, la farine et les amandes en poudre. Mélangez à vitesse moyenne pendant une minute, puis ajoutez l'œuf et l'extrait d'amande. Mélangez jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.

► Déposez sur la plaque à pâtisserie des tas de la taille d'une cuillère à soupe, en les espaçant bien. Déposez une amande grillée sur chacun d'entre eux.

► Faites cuire au four 12 à 15 minutes, le temps qu'ils dorent. Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir sur une grille.



PÉTRIN

LE PÉTRIN EVITE L'OPÉRATION LABORIEUSE DU PÉTRISSAGE À LA MAIN. IL EST IDÉAL POUR CONFECTIONNER DU PAIN, DES PETITS PAINS, DE LA PÂTE À PIZZA ET DE LA PÂTE SUCRÉE.

À UTILISER DE PRÉFÉRENCE POUR :

LES PAINS, PETITS PAINS ET PAINS BRIOCHÉS

Mélange et pétrir la farine, l'eau et la levure.

LA PÂTE À PIZZA

Mélange et pétrir la farine, l'eau, la levure et l'huile.

RECETTE À RÉALISER AVEC LE PÉTRIN PÂTE À PIZZA

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 5 minutes plus le temps nécessaire pour laisser lever

DIFFICULTÉ

MATÉRIEL Rouleau à pâtisserie

OUTILS



INGRÉDIENTS

500 g farine forte
7 g levure sèche
300 ml eau tiède
1 cuillère à soupe sel de table
30 ml huile d'olive

RECETTE

► Fixez le crochet pétrisseur et le bol mélangeur au robot culinaire. Faites dissoudre la levure dans l'eau. Ajoutez la farine au bol, mélangez sur vitesse 1. Ajoutez progressivement l'eau au bol jusqu'à obtention d'un liquide homogène. Ajoutez le sel et l'huile et pétrissez pendant quelques minutes.

► Retirez le bol du robot et recouvrez-le d'un torchon. Placez le bol dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et laissez reposer pendant une à deux heures. À défaut, placez le bol au réfrigérateur pendant 24 heures et laissez reposer lentement.

► Préchauffez le four à 250°C. Retirez la pâte du bol et divisez-la en 4 portions égales. Sur une planche farinée, roulez et étirez l'une des portions de pâte pour obtenir un cercle fin.

► Recouvrez de coulis de tomates, de fromage et de garnitures de votre choix et faites cuire à 250°C sur l'étagère supérieure du four pendant 8 à 10 minutes.



FOUET

LE FOUET EST PARFAIT POUR OBTENIR DES MÉLANGES BIEN MOUSSEUX. IL EST IDÉAL POUR LES ŒUFS, LA CRÈME, LA PÂTE À CRÊPES ET LA PÂTE À FRIRE, LES GÉNOISES, LES MERINGUES, LES CHEESECAKES, LES MOUSSES ET LES SOUFFLÉS. SA FORME DE BALLON PERMET DE MIEUX AÉRER LA PRÉPARATION POUR OBTENIR UN MAXIMUM DE VOLUME ET DE CONSISTANCE.

À UTILISER DE PRÉFÉRENCE POUR :

LES BLANCS EN NEIGE

À grande vitesse, bat les œufs pour réaliser les meringues, les pavlovas et les soufflés.

LA PÂTE À CRÊPES OU À FRIRE

Permet d'obtenir des pâtes à base de farine, de lait et d'œufs pour confectionner des pancakes, des crêpes, des gaufres.

FOUETTER LA CRÈME

À vitesse moyenne, bat la crème pour garnir les tartes et les charlottes ou fourrer les génoises et les profiteroles.

LES GÉNOISES

Sans beurre, elles servent de base à de nombreuses pâtisseries, comme les gâteaux roulés.

LES DESSERTS À BASE D'ŒUFS OU DE CRÈME BATTUS

Bat les jaunes d'œuf et les purées de fruits pour confectionner des mousses, la crème, et les blancs d'œuf pour confectionner des soufflés.

RECETTE À RÉALISER AVEC LE FOUET

MERINGUES AUX FRAISES ET À LA CRÈME

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	15 minutes
CUISSON	45 minutes plus temps de refroidissement
DIFFICULTÉ	☺☺
MATÉRIEL	Plaque à pâtisserie papier sulfurisé
OUTILS	

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf
200 g de sucre glace
1 barquette de fraises équeutées et coupées en quatre
Crème épaisse pour la présentation

RECETTE

▶ Préchauffez le four à 150 °C. Tapissez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

▶ Installez le fouet et le bol du robot et essayez-les bien pour retirer toute trace de gras.

▶ Ajoutez les blancs et faites fonctionner le fouet à grande vitesse pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ferme.

▶ Ajoutez le sucre cuillère par cuillère jusqu'à ce que le mélange soit brillant.

▶ Déposez le mélange à l'aide d'une cuillère sur la plaque à pâtisserie en formant des tas de la taille du poing et en laissant un espace important entre chacun d'entre eux.

▶ Faites cuire au four 35 à 40 minutes. Eteignez le four et laissez les meringues refroidir sans les sortir.

▶ Servez avec des fraises fraîches et de la crème.



BATTEUR SOUPLE

LE BATTEUR SOUPLE EST IDÉAL POUR DONNER UNE CONSISTANCE CRÉMEUSE À DES INGRÉDIENTS DE CONSISTANCE MOLLE ET LES MÉLANGER. LA GAINE SOUPLE AGIT COMME UNE SPATULE, CE QUI PERMET DE TRAVAILLER EN DOUCEUR LES PRÉPARATIONS.

À UTILISER DE PRÉFÉRENCE POUR :

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS DES GÂTEAUX

Il permet de crémifier le mélange sucre-matière grasse jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux.

LES GLAÇAGES

En mélangeant du sucre glace et du beurre, vous obtenez un glaçage à étaler sur vos gâteaux.

RECETTE À RÉALISER AVEC LE BATTEUR SOUPLE

GANACHE AU CHOCOLAT

POUR 300 g

PRÉPARATION 10 min

DIFFICULTÉ

MATÉRIEL Casserole

OUTILS



INGRÉDIENTS

100 ml de crème épaisse
1 gousse de vanille fendue en deux
200 g de chocolat noir à 80%

RECETTE

- ▶ Mettez la crème et la vanille dans une casserole et portez à ébullition.
- ▶ Installez le batteur souple.
- ▶ Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le dans le bol du robot. Versez lentement la crème chaude et faites fonctionner le robot à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
- ▶ Transvasez le mélange dans un saladier en raclant bien les bords du bol, couvrez et conservez dans un endroit frais jusqu'à ce que vous en ayez besoin.
- ▶ Utilisez cette ganache pour décorer une génoise à la vanille ou des cupcakes.



ACCESSOIRE MÉLANGE DÉLICAT

L'ACCESSOIRE MÉLANGE DÉLICAT EST PARFAIT POUR INCORPORER DANS DES INGRÉDIENTS LÉGERS ET AÉRÉS DES INGRÉDIENTS PLUS LOURDS, TOUT EN CONSERVANT L'AIR CONTENU DANS LE MÉLANGE. IDÉAL POUR LES MOUSSES, LES SOUFFLÉS, LES GÉNOISES ET LES MACARONS.

À UTILISER DE PRÉFÉRENCE POUR :

CONSERVER L'AIR DANS UNE PRÉPARATION

En soulevant les bords de la préparation avant de la faire retomber au centre du bol, l'accessoire mélange délicat permet d'incorporer un ingrédient lourd dans une préparation légère et aérée. Ce geste conserve au mélange la texture nécessaire à la préparation de plats légers et aérés.



RECETTE À RÉALISER AVEC L'ACCESSOIRE MÉLANGE DÉLICAT MADELEINES

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	10 minutes
CUISSON	10-12 minutes
DIFFICULTÉ	👤
MATÉRIEL	Moule à madeleines, plaque à pâtisserie, papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine ordinaire
- 125 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

RECETTE

▶ Préchauffez le four à 190°C et beurrez le moule à madeleines avec le beurre fondu. Si vous n'avez pas de moule à madeleines, vous pouvez utiliser une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

▶ Mettez les œufs et le sucre dans le bol du robot, installez le fouet et battez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.

▶ Détachez le fouet et installez l'accessoire mélange délicat. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol du robot et incorporez-les à faible vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Laissez reposer dix minutes.

▶ Déposez une cuillère de préparation dans chaque alvéole du moule, ou déposez l'équivalent d'une cuillère à soupe sur la plaque en espaçant bien les tas.

▶ **Faites cuire 10 à 12 minutes au four** jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées.

▶ Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille, saupoudrez de sucre glace et servez.



BLENDER

LE BLENDER EST L'OUTIL IDÉAL POUR RÉALISER MILKSHAKES, SMOOTHIES, COCKTAILS, POTAGES ET SAUCES, ET POUR PILER LA GLACE. IL EXISTE DANS PLUSIEURS STYLES ET MATÉRIAUX : VERRE THERMORÉSISTANT OU ORDINAIRE ET PLASTIQUE.

À UTILISER DE PRÉFÉRENCE POUR :

LES BOISSONS

Mixe les fruits frais, les crèmes glacées, les yaourts, le lait et les jus de fruits.

LES POTAGES

Mixe les légumes cuits et le bouillon.

LES SAUCES ET LES DIPS

Il permet de mixer de petites quantités pour préparer la mayonnaise, la sauce salsa ou l'houmous.

PILER LA GLACE

C'est l'outil idéal pour préparer les cocktails.

RECETTE À RÉALISER AVEC LE BLENDER

LASSI À LA MANGUE

POUR 4 verres

PRÉPARATION 5 min

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 mangues bien mûres épluchées et dénoyautées

200 ml de lait

200 ml de yaourt nature

Jus d'1 citron vert

1 piment moulu (facultatif)

RECETTE

► Versez tous les ingrédients sauf le piment dans le blender et mixez à grande vitesse jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Répartissez dans quatre verres, saupoudrez de piment moulu et servez.

RECETTES DE BASE



LES RECETTES PRÉSENTÉES ICI SONT CONCUES POUR VOUS PERMETTRE DE VOUS LANCER TOUT DE SUITE ET VOUS AIDER À VOUS FAMILIARISER AVEC VOTRE ROBOT KENWOOD. GRÂCE À ELLES, VOUS ALLEZ POUVOIR CONFECTIONNER UNE SIMPLE PÂTE À PAIN OU UNE PRÉPARATION BASIQUE POUR BISCUIT. LIBRE À VOUS DE LES ADAPTER ENSUITE POUR CONFECTIONNER DES PRÉPARATIONS PLUS ÉLABORÉES.

Une fois que vous maîtriserez les recettes de ce chapitre, vous aurez les bases pour vous attaquer au chapitre Pains, pizzas et pâtisseries et devenir un véritable expert en la matière.



Le pain, les pâtes, les biscuits et les gâteaux à étages n'auront plus de secrets pour vous, et vous pourrez même adapter les recettes à vos goûts personnels.

PÂTE À PAIN

16

PÂTE

17

PÂTE À PANCAKES

18

GÉNOISE FACILE

19

MERINGUE

20

COOKIES

21

PÂTE À PAIN



INGRÉDIENTS

7 g de levure sèche instantanée
 Une pincée de sucre
 500 g de farine à pain riche en gluten
 400 ml d'eau
 1 pincée de sel

ÉTAPE 1

Dans un saladier, mélangez la levure avec un peu d'eau tiède et de sucre. Laissez-la se réactiver pendant dix minutes.

ÉTAPE 2

Mettez la farine et le sel dans le bol du robot et versez la levure réhydratée. Installez le pétrin et mélangez à vitesse minimum pendant une minute.



ÉTAPE 3

Ajoutez progressivement l'eau en utilisant une faible vitesse. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse.



ÉTAPE 4

Couvrez le bol avec un torchon humide et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant une heure, ou suffisamment longtemps pour qu'elle double de volume.

ÉTAPE 5

Faites chauffer le four à 180°C et beurrez un moule à pain. Mettez quelques glaçons dans un plat et posez-le sur la sole du four ; cette astuce permet d'obtenir une croûte craquante.

ÉTAPE 6

Transvasez la pâte dans le moule à pain. Laissez reposer 15 minutes puis saupoudrez de farine.



ÉTAPE 7

Faites cuire au four pendant 40 minutes, ou suffisamment longtemps pour que le dessus soit bien doré et que le dessous sonne creux quand on le tapote. Laissez refroidir sur une grille.

Essayez-le !

PAIN NOIR
 RUSSE

Page
 29



PÂTE



INGRÉDIENTS

225 g de farine
110 g de beurre froid coupé
en dés
50 ml d'eau
Sel

ÉTAPE 1

Versez la farine et le beurre dans le bol du robot, installez le batteur K et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que des grosses miettes se forment.



ÉTAPE 2

Régalez sur une vitesse inférieure et ajoutez progressivement l'eau et le sel. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et qu'il se détache des parois du bol.



ÉTAPE 3

Retirez la pâte du bol et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur une demi-heure ou 15 minutes au congélateur.

La pâte est prête à l'emploi.

IDÉE DE RECETTE PÂTISSERIE SALÉE

ÉTAPE 1

Étalez la pâte au rouleau sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et garnissez-la de tomates cerises, de rondelles d'oignon rouge, d'asperges cuites et de fromage de chèvre.



ÉTAPE 2

Préchauffez le four et faites cuire à 180°C pendant 20 minutes, ou suffisamment longtemps pour que la pâte soit bien dorée et que le fromage forme des bulles. Servez.

Essayez-la !

TOURTE AU
POULET,
POIREAU ET
JAMBON

Page
39



PÂTE À PANCAKES



INGRÉDIENTS

150 g de farine
1 cuillère à café de sel
2 œufs
75 ml d'huile d'olive
300 ml de lait

ÉTAPE 1

Versez la farine et le sel dans le bol du robot et installez le batteur K.

ÉTAPE 2

Réglez sur une vitesse faible et ajoutez progressivement les œufs, l'huile et le lait. Passez sur la vitesse moyenne et mélangez jusqu'à ce tous les ingrédients soient incorporés.



ÉTAPE 3

Laissez reposer 10 minutes. La pâte est prête.

IDEE DE RECETTE PANCAKES

ÉTAPE 1

Faites chauffer un peu de beurre et d'huile dans une grande sauteuse. Versez une louche de pâte au milieu en faisant tourner la sauteuse pour qu'elle se répartisse régulièrement.



ÉTAPE 2

Laissez cuire une minute ou suffisamment longtemps pour que des bulles se forment et que les bords commencent à devenir croustillants. Retournez le pancake et laissez cuire l'autre face.

ÉTAPE 3

Empilez vos pancakes sur du papier sulfurisé et servez-les avec du citron et du sucre.

GÉNOISE FACILE



INGRÉDIENTS

- 225 g de beurre mou
- 225 g de sucre en poudre
- 225 g de farine avec levure incorporée
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 190°C. Beurrez et tapissez deux moules à manqué de 18 cm.

ÉTAPE 2

Installez le batteur souple, versez le beurre et le sucre dans le bol du robot et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

ÉTAPE 3

Sans arrêter le robot, ajoutez progressivement la farine. Une fois qu'elle est bien incorporée, ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.



ÉTAPE 4

Versez l'extrait de vanille et mélangez bien.



ÉTAPE 5

Répartissez le mélange entre les deux moules et **faites cuire au four 25-30 minutes**, ou suffisamment longtemps pour que le gâteau soit bien doré et que la lame d'un couteau ressorte propre quand vous l'enfoncez au milieu.



ÉTAPE 6

Laissez refroidir.

IDEE DE RECETTE GLAÇAGE AU BEURRE ET À LA CONFITURE

INGRÉDIENTS

- 225 g de beurre mou
- 500 g de sucre glace

ÉTAPE 1

Préparez une garniture au beurre : mélangez le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Laissez refroidir 30 minutes.

ÉTAPE 2

Étalez la garniture au beurre sur l'un des gâteaux et recouvrez de confiture de framboise. Posez l'autre par-dessus et saupoudrez de sucre glace. Servez.

MERINGUE



INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf
220 g de sucre en poudre

ÉTAPE 1

Installez le fouet et versez les blancs d'œuf dans le bol du robot. Réglez sur une vitesse faible et fouettez-les jusqu'à ce qu'ils commencent à légèrement mousser.



ÉTAPE 3

Réglez sur une vitesse légèrement inférieure et ajoutez le sucre cuillère par cuillère. Battez le mélange jusqu'à ce que tout le sucre soit incorporé et que la meringue soit brillante.



ÉTAPE 2

Augmentez la vitesse et continuez à fouetter les œufs pendant 8 minutes environ, ou jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ferme.



ÉTAPE 4

Utilisez cette meringue pour garnir un gâteau.

Essayez-la !

TARTE CITRON
JAUNE-
CITRON VERT

page
53



COOKIES



INGRÉDIENTS

225 g de beurre mou
150 g de cassonade
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe d'extrait
de vanille
280 g de farine ordinaire

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

ÉTAPE 2

Versez le beurre et le sucre dans le bol du robot, installez le batteur K et faites fonctionner à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Ajoutez l'œuf et la vanille, et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.



ÉTAPE 3

Réglez sur vitesse faible, ajoutez progressivement la farine et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée.



ÉTAPE 4

Retirez la pâte du bol et étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 3 à 5 mm.

ÉTAPE 5

Utilisez un emporte-pièce pour découper les biscuits. Déposez-les sur la plaque à pâtisserie en laissant un espace suffisant entre eux pour qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres.



ÉTAPE 6

Faites cuire au four 10 à 15 minutes, ou suffisamment longtemps pour que vos cookies soient bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.

IDEE DE RECETTE COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Parsemez vos cookies de pépites de chocolat avant de les enfourner.

PAINS, PIZZAS ET PÂTISSERIES



L'ABONDANCE ET LA DIVERSITÉ DES PRODUITS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE SONT TELLES QU'IL N'A PAS ÉTÉ FACILE DE LES FAIRE TENIR DANS UN SEUL CHAPITRE. DANS CE DOMAINE, CHAQUE PAYS À SES PROPRES VARIANTES, AVEC DES SAVEURS ET DES TEXTURES EXTRÊMEMENT VARIÉES.

Le titre « Pains, pizzas et pâtisseries » englobe toutes sortes de pains, tartes, tourtes et autres gâteaux. Le sujet est vaste, mais mes recettes en couvrent presque tout l'éventail. Et c'est là que le robot Kenwood montre toute son utilité, en vous facilitant le travail d'un bout à l'autre du processus.



Le pétrin vous fait économiser du temps et de l'énergie en pétrissant la pâte à votre place. Quant au batteur K, il n'a pas d'équivalent sur le marché. Avec Kenwood, confectionner des pains, des pizzas et des pâtisseries n'a plus rien de fastidieux. Bien au contraire, c'est un vrai bonheur.

PAIN AU LEVAIN

25

BAGUETTE

26

**PAIN DE MAÏS AU CUMIN
ET AU FENOUIL**

27

PAIN TIGRÉ À L'HUILE DE NOIX

28

PAIN NOIR RUSSE

29

BRIOCHE

31

**NAANS À LA CORIANDRE
ET AU POIVRE**

33

PITA MAISON

34

MINI PETITS-PAINS

35

**PIZZA JAMBON DE PARME,
ROQUETTE, CAPRES ET PARMESAN**

37

**TOURTE AU POULET,
POIREAU ET JAMBON**

39

**CROISSANTS
ET PAINS AU CHOCOLAT**

41

SKILLINGSBOLLERS

42

**PANCAKES EPAIS AU
SIROP D'ERABLE**

43

GOUGERES AU PAPRIKA

44

**TORTILLONS AU FROMAGE
ET AU PAPRIKA**

45

MUFFINS AU LAPSANG SOUCHONG

46

**BROWNIES CHOCOLAT,
PIMENT ET COGNAC**

47

**CRUMBLE AUX POMMES
FAÇON AMISH**

49

**TARTE AU CHOCOLAT
ET SA CRÈME À LA VANILLE**

50

**GATEAU AU YAOURT,
À LA CARDAMOME
ET À LA FLEUR DE SUREAU**

51

GÂTEAU DE POLENTA AU CITRON

52

**TARTE CITRON
JAUNE-CITRON VERT**

53

MACARONS

54

GATEAU ROUGE VELOURS

55



PAIN AU LEVAIN

CETTE RECETTE DEMANDE UN PEU DE PRÉPARATION DANS LA MESURE OÙ ELLE NECESSITE DE PRÉPARER UNE LEVURE NATURELLE APPELÉE LEVAIN. MAIS UNE FOIS QUE VOTRE LEVAIN EST PRÊT, VOUS POUVEZ LE CONSERVER QUASI INDÉFINIMENT AU RÉFRIGÉRATEUR. À CONDITION DE LE NOURRIR RÉGULIÈREMENT. LA SAVEUR DE VOTRE PAIN ET LA SATISFACTION QUE VOUS EN TIREREZ JUSTIFIERONT LARGEMENT VOS EFFORTS.

POUR	2 miches
PRÉPARATION	5 jours pour le levain 25 minutes, plus 3h pour la levée
CUISSON	30-35 minutes
TEMPÉRATURE	250°C/Four gaz th 9
DIFFICULTÉ	☹☹
MATÉRIEL	2 Plaque à pâtisserie dont une avec rebord et papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour le levain :

125 ml de yaourt nature
150 ml de lait ribot
400 g de farine de seigle
100 g de farine à pain T55
250 ml d'eau

Pour le pain :

350 ml d'eau
500 g de farine à pain blanche,
plus de quoi saupoudrer les miches
1 cuillère à café de sel
300 g de levain

RECETTE

► Préparez le levain sur cinq jours. Commencez par mélanger dans un bol le yaourt et 100 ml de lait ribot. Incorporez-y 100 g de farine de seigle. Couvrez et laissez reposer 24 heures à température ambiante.

► Le lendemain, incorporez à nouveau 100 g de farine de seigle. Couvrez et laissez reposer 48 heures à température ambiante.

► Prélevez environ 100 g de levain. Ajoutez encore 200 g de farine de seigle, 100 ml d'eau et les 50 ml de lait ribot restants. Mélangez bien, couvrez et laissez reposer encore 24 heures.

► Le lendemain, ajoutez 100 g de farine T55 et 150 ml d'eau. Mélangez bien et laissez reposer 24 heures. Votre levain est maintenant prêt à l'emploi. Conservez-le au réfrigérateur. Tous les 2-3 jours, jetez-en un tiers et remplacez-le par une quantité équivalente d'eau et de farine de seigle, en mélangeant bien. Cette opération permet de maintenir le levain "en vie" et de le conserver quasi indéfiniment.

► *Préparation du pain* : versez l'eau, 500 g de farine à pain blanche et du sel dans le bol. Ajoutez 300 g de levain, installez le pétrin et pétrissez à faible vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple, qui se tient bien. Retirez le bol et couvrez avec un torchon humide. Laissez lever 3-4 heures.

► Farinez le plan de travail et retirez la pâte du bol. Divisez-la en deux, appuyez dessus avec le poing pour chasser l'air et formez deux pâtons. Déposez chaque pâton dans un saladier légèrement huilé, couvrez et laissez reposer trois heures.

► Préchauffez le four à 250°C et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

► Sortez les pâtons de leur saladier et posez-les sur la plaque à pâtisserie. Saupoudrez généreusement de farine et faites une incision en croix sur le dessus de chaque pâton.

► Faites bouillir de l'eau et versez-en dans une plaque à pâtisserie à rebords. Enfourez-la dans le bas du four (pour produire la vapeur nécessaire à la formation d'une belle croûte).

► **Faites cuire les pâtons au four pendant 35 minutes** - le dessous doit sonner creux quand on le tapote. Laissez refroidir une heure environ sur une grille.



BAGUETTE

POUR 3 baguettes

PRÉPARATION 25 minutes
7 h pour la levée

CUISSON 20 minutes

TEMPÉRATURE 240°C/Four gaz th 9

DIFFICULTÉ 🍳🍳

MATÉRIEL 2 plaques à pâtisserie dont une avec rebord

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 x 7 g de levure sèche instantanée

1 cuillère à café de sucre

1 kg de farine ordinaire, plus de quoi saupoudrer les baguettes

2 cuillères à café de sel

450-500 ml d'eau

Huile d'olive pour huiler la plaque

RECETTE

► Préchauffez le four à 240 °C.

► Installez le pétrin et versez la levure, le sucre et un peu d'eau tiède dans le bol du robot. Laissez reposer 3-4 minutes, le temps que le mélange mousse, puis ajoutez la moitié de la farine, 250 ml d'eau et du sel.

► Pétrissez 5 minutes à faible vitesse, puis retirez le bol du robot et couvrez-le avec un torchon humide. Laissez reposer 5 heures dans un endroit chaud.

► Versez le reste de farine et d'eau dans le bol du robot et pétrissez à faible vitesse jusqu'à obtention d'une pâte très souple.

► Huilez la paroi du bol et couvrez avec un torchon humide. Laissez reposer toute une nuit ou au moins 2 h.

► Pétrissez la pâte une minute, sortez-la du bol et posez-la sur un plan de travail fariné. Divisez-la en trois. Roulez chaque pâton pour lui donner la forme d'une baguette. Avec un couteau bien aiguisé, faites quatre incisions en diagonale sur chaque baguette et farinez-les légèrement.

► Posez les baguettes sur une plaque à pâtisserie et laissez reposer 15 minutes.

► Faites bouillir de l'eau et versez-en dans une plaque à pâtisserie à rebords. Insérez-la dans le bas du four (pour produire la vapeur nécessaire à la formation d'une belle croûte).

► **Faites cuire les baguettes au four pendant 20 minutes**, le temps qu'une croûte dorée se forme. Laissez-les refroidir sur une grille et consommez-les le jour même.



PAIN DE MAÏS AU CUMIN ET AU FENOUIL

LE PAIN DE MAÏS EST UNE ALTERNATIVE DÉLICIEUSE AU PAIN TRADITIONNEL. SA PÂTE MOELLEUSE ET FRIABLE EST FABULEUSE POUR SAUCER LES PLATS.

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 30 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 

MATERIEL Moule à pain

OUTILS



INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de graines de fenouil
 1 cuillère à soupe de graines de cumin
 1 cuillère à soupe de fenouil moulu
 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
 250 g de farine ordinaire
 250 g de farine de maïs/polenta
 1 cuillère à soupe de levure chimique
 50 ml d'eau
 1 cuillère à café de sel
 2 œufs battus
 250 ml de lait ribot
 60 g de beurre fondu
 60 g de sucre

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 200°C et beurrez le moule à pain.
- ▶ Faites griller les graines de fenouil et de cumin à sec dans une poêle jusqu'à ce que leur arôme se dégage. Réservez.
- ▶ Versez la farine, la farine de maïs (ou la polenta), la levure chimique, les épices moulus, l'eau et le sel dans le bol du robot. Installez le pétrin.
- ▶ Dans un récipient séparé, mélangez les œufs, le lait ribot, le beurre fondu et le sucre. Versez le mélange dans le bol du robot et pétrissez 30 secondes environ à faible vitesse pour que la préparation reste grumeleuse.
- ▶ Versez dans le moule à pain beurré, garnissez avec les graines de fenouil et de cumin et faites cuire au four une demi-heure environ, le temps que la pâte prenne une consistance ferme et légèrement élastique. Laissez refroidir sur une grille et servez tiède.



PAIN TIGRÉ À L'HUILE DE NOIX

CE PAIN DÉLICIEUSEMENT MOELLEUX POSSÈDE UNE CROUTE CRAQUANTE QUE L'ON OBTIENT EN L'ENDUISANT DE FARINE DE RIZ ET D'HUILE D'OLIVE. L'ASPECT TIGRÉ QUE CETTE OPÉRATION LUI DONNE LUI A VALU SON NOM.

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes
1 h 30 minutes
pour la levée et le repos

CUISSON 25-30 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Papier sulfurisé et plaque à pâtisserie

OUTILS



INGRÉDIENTS

7 g de levure sèche instantanée
300 ml d'eau tiède
Une pincée de sucre
450 g de farine à pain blanche
1 pincée de sel

Pour le glaçage :

30 g de farine de riz
1 cuillère à café de levure sèche instantanée
1 cuillère à café de sucre en poudre
50 ml d'eau tiède
2 cuillères à café d'huile de noix

RECETTE

► Versez la levure, un peu d'eau chaude et le sucre dans un bol et laissez reposer une dizaine de minutes, le temps que le mélange commence à mousser.

► Versez-le avec la farine dans le bol du robot, ajoutez le reste d'eau et installez le pétrin.

► Ajoutez un peu de sel et réglez le robot sur vitesse minimum, en passant progressivement sur faible vitesse une fois que la farine et l'eau sont bien incorporées. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

► Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse puis retirez-la du bol et couvrez avec un torchon humide. Laissez-la reposer dans un endroit chaud une heure environ, le temps qu'elle double de volume.

► Préchauffez le four à 200°C et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

► Installez le batteur K et préparez le glaçage en mélangeant la farine de riz, la levure, le sucre et l'eau. Passez sur grande vitesse et versez l'huile de noix. Mélangez bien et réservez.

► Formez un pâton et posez-le sur la plaque à pâtisserie. Étalez le glaçage au pinceau et laissez reposer 30 minutes.

► **Faites cuire au four 25 à 30 minutes.** Sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille.



PAIN NOIR RUSSE

CE PAIN TRADITIONNEL RUSSE EST DÉLICIEUX AVEC LE SAUMON FUMÉ.

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes
1 heure 30 pour
la levée et le repos

CUISSON 30 minutes

TEMPÉRATURE 240°C/Four gaz th 9

DIFFICULTÉ ●●

MATERIEL Moule à pain

OUTILS



INGRÉDIENTS

450 g de farine de seigle
450 g de farine ordinaire
7 g de levure sèche instantanée
45 g de sucre en poudre
500 ml d'eau tiède
2 cuillères à soupe de mélasse
2 cuillères à café de sel

RECETTE

- ▶ Installez le batteur K et mélangez tous les ingrédients sauf le sel à vitesse moyenne pendant 4 minutes, le temps de bien les mélanger. Ajoutez le sel et mélangez encore 30 secondes.
- ▶ Détachez le batteur K et installez le pétrin. Pétrissez 10 minutes à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse, en raclant de temps en temps la paroi du bol.
- ▶ Retirez le bol et couvrez-le avec un torchon humide. Laissez lever la pâte une heure dans un endroit chaud, le temps qu'elle double de volume.
- ▶ Versez le mélange dans un moule à pain, ou bien formez un pâton et posez-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer encore 30 minutes.
- ▶ Enduisez la surface du pâton d'eau et lissez à la spatule. **Faites cuire 45 mn à 240°C**, puis sortez du four et laissez refroidir sur une grille.





BRIOCHE**POUR** 1 brioche**PRÉPARATION** 50 minutes
2 heures de levée**CUISSON** 1 heure 15**TEMPÉRATURE** 200°C/Four gaz th 6**DIFFICULTÉ** ☹☹**MATÉRIEL** Moule à pain**OUTILS****INGRÉDIENTS**

7 g de levure sèche instantanée

60 ml de lait chaud

450 g de farine ordinaire

1 cuillère à café de sel

4 œufs battus

250 g de beurre

30 g de sucre en poudre

Pour le badigeon :

1 œuf battu avec 2 cuillères à soupe de lait

RECETTE

► Versez la levure et le lait dans le bol du robot et laissez reposer 5 minutes.

► Ajoutez la farine, le sel et les œufs et installez le pétrin. Pétrissez 5 minutes à vitesse minimum.

► Augmentez légèrement la vitesse et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple.

► Sortez la pâte du bol et réservez. Détachez le pétrin et installez le batteur K. Mélangez le beurre et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

► Ajoutez la pâte et battez le tout jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. La préparation doit être brillante et se détacher du bol.

► Retirez le bol et couvrez avec un torchon humide. Laissez la pâte lever deux heures dans un endroit chaud.

► Installez le pétrin et pétrissez la pâte deux minutes à faible vitesse pour en chasser l'air. Sortez-la du bol, couvrez et laissez une nuit au réfrigérateur.

► Préchauffez le four à 200°C et beurrez un moule à pain.

► Sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en deux - l'un des deux pâtons doit être deux fois plus petit que l'autre. Formez une boule avec le plus gros pâton et mettez-la dans le moule. Divisez le petit pâton en 6 petits pâtons et disposez-les sur le dessus du gros pâton en appuyant.

► Badigeonnez le dessus avec l'œuf et le lait battus, laissez lever une heure, le temps que la brioche double de volume.

► **Faites cuire au four pendant 15 minutes.** Réglez le thermostat sur 160°C et **laissez cuire encore 50 à 60 minutes.**

► Sortez la brioche du four et laissez-la refroidir 5 minutes dans le moule avant de la démouler sur une grille.





NAANS À LA CORIANDRE ET AU POIVRE

LE NAAN EST UN PAIN ASIATIQUE EXTRAORDINAIREMENT MOELLEUX, SUR LEQUEL SE DESSINENT DE JOLIS CERCLES DE PÂTE DORÉE. POUR QU'IL SOIT RÉUSSI, LA POÊLE DOIT ÊTRE BRULANTE. POUR OBTENIR UNE TEMPÉRATURE AUSSI ÉLEVÉE QUE DANS UN TANDOOR (FOUR EN TERRE CUITE), ON UTILISE UNE POÊLE EN FONTE AVEC MANCHE QUE L'ON FAIT BIEN CHAUFFER.

POUR 4 naans

PRÉPARATION 10 minutes plus le temps de levée

CUISSON 30 minutes

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Poêle en fonte avec manche ou poêle à crêpes

OUTILS



INGRÉDIENTS

7 g de levure sèche instantanée
60 ml de lait chaud
500 g de farine ordinaire
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de graines de nigelle (cumin noir)
400 ml de lait chaud
45 ml de yaourt nature
1 œuf battu
Huile de tournesol
2 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de coriandre ciselée pour la garniture
Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Délayez la levure dans un bol avec un peu de lait chaud et laissez reposer 10 minutes.
- ▶ Installez le pétrin et versez la farine, le sucre et les graines de nigelle dans le bol du robot. Ajoutez la levure et pétrissez soigneusement à vitesse minimum.
- ▶ Sans arrêter le robot, versez le lait chaud et le yaourt nature, puis ajoutez l'œuf et une pincée de sel. Pétrissez à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- ▶ Retirez le bol et couvrez avec un linge humide. Laissez la pâte lever une heure dans un endroit chaud. Ajoutez une ou deux cuillères à soupe de farine si elle est trop humide.

▶ Farinez généreusement votre plan de travail et divisez la pâte en boules de la taille du poing. Étalez-les en leur donnant la forme d'une goutte d'environ 1 cm d'épaisseur. Assaisonnez de poivre noir moulu. Laissez lever encore 30 minutes. Pendant ce temps, faites chauffer votre poêle en fonte ou votre poêle à crêpes.

▶ Ajoutez un peu d'huile et déposez l'un des pains. **Laissez cuire une minute**, le temps que le dessus commence à cloquer et à brunir. Retirez le pain du feu et maintenez-le au chaud sous le gril préchauffé. Recommencez le même processus avec les autres pains, en veillant à ce que la poêle reste brûlante.

▶ Badigeonnez de beurre fondu, parsemez de coriandre fraîche et servez avec un curry.



PITA MAISON

POUR 6 Pitas

PRÉPARATION 15 minutes plus
1 heure de levée

CUISSON 2 minutes par pita

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Rouleau à pâtisserie,
poêle et papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

7 g de levure sèche instantanée
1 cuillère à soupe de sucre
300 g de farine à pain
150 ml d'eau tiède
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de sel

RECETTE

► Versez la levure dans le bol du robot avec un peu d'eau tiède et le sucre. Quand de la mousse apparaît, ajoutez la farine. Installez le pétrin et pétrissez à faible vitesse, en ajoutant progressivement l'eau et l'huile sans arrêter l'appareil.

► Ajoutez le sel et pétrissez encore 5 minutes.

► Retirez le bol, couvrez avec un torchon et laissez lever au moins une heure dans un endroit chaud.

► Sortez la pâte du bol et posez-la sur un plan de travail fariné. Chassez l'air en la pétrissant légèrement avec le poing.

► Divisez la pâte en six pâtons. Selon vos goûts, ajoutez éventuellement à quelques uns d'entre eux un peu de piment en flocons, du poivre ou des graines de cumin.

► Etalez chaque pâton au rouleau pour former un disque d'environ 15 cm de diamètre.

► Huilez légèrement une poêle en fonte et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit brûlante, mais elle ne doit pas fumer. **Faites cuire chaque pain deux minutes** de chaque côté, le temps que la pâte commence à cloquer.

► Empilez les pitas sur du papier sulfurisé et servez. Si nécessaire, vous pouvez aussi les garder au chaud à four doux, enveloppés dans un torchon.



MINI PETITS-PAINS

POUR 12 pièces

PRÉPARATION 10 minutes plus 1 heure pour la levée

CUISSON 20 minutes

TEMPÉRATURE 190°C/Four gaz th 5

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Plaque à pâtisserie

OUTILS



INGRÉDIENTS

250 ml de lait
30 g de beurre fondu
1 œuf
400 g de farine ordinaire
7 g de levure sèche instantanée
60 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 œuf battu

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 190 °C.
- ▶ Versez le lait, le beurre et l'œuf dans le bol du robot et installez le fouet. Battez le mélange à faible vitesse.
- ▶ Retirez le fouet et installez le pétrin. Ajoutez la farine, la levure, le sucre et le sel. Pétrissez 6 à 8 minutes à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- ▶ Couvrez le bol avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant une heure, le temps qu'elle double de volume.
- ▶ Sortez la pâte du bol et formez 12 petits pains. Posez-les sur la plaque à pâtisserie et laissez lever encore 20 minutes.
- ▶ Badigeonnez avec un peu d'œuf battu et **faites cuire au four une vingtaine de minutes**. La pâte doit être souple et dorée. Laissez refroidir.





PIZZA JAMBON DE PARME, ROQUETTE, CAPRES ET PARMESAN

LAISSER LA PÂTE REPOSER PENDANT 24 HEURES. VOUS OBTIENDREZ UNE SAVEUR ET UNE CROÛTE DÉLICIEUSES.

POUR 4 pizzas

PRÉPARATION 5 minutes plus le temps nécessaire pour laisser lever

CUISSON 8-10 minutes

TEMPÉRATURE 250°C/Four gaz th 9

DIFFICULTÉ 

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

500 g farine forte
7 g levure sèche
300 ml eau tiède
1 cuillère à soupe sel de table
30 ml huile d'olive

Pour la garniture :

100 g coulis de tomates
150 g mozzarella
4 cuillères à soupe câpres
75 g parmesan
4 tranches jambon de parme
100 g feuilles de roquette
Un filet huile d'olive

RECETTE

► *Pour faire la pâte* : fixez le crochet pétrisseur et le bol mélangeur au robot culinaire. Faites dissoudre la levure dans l'eau. Ajoutez la farine au bol, mélangez sur vitesse 1. Ajoutez progressivement l'eau au bol jusqu'à obtention d'un liquide homogène. Ajoutez le sel et l'huile et pétrissez pendant quelques minutes.

► Retirez le bol du robot et recouvrez-le d'un torchon. Placez le bol dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et laissez reposer pendant une à deux heures. À défaut, placez le bol au réfrigérateur pendant 24 heures et laissez reposer lentement.

► Préchauffez le four à 250° C. Retirez la pâte du bol et divisez-la en 4 portions égales. Sur une planche farinée, roulez et étirez l'une des portions de pâte pour obtenir un cercle fin. Versez quelques cuillerées de coulis de tomates en couches minces sur le dessus. Ajoutez les câpres, le jambon et les fromages par dessus.

► Placez la pizza directement sur l'étagère supérieure du four (ou sur une pierre à pizza) et faites cuire pendant 8 à 10 minutes. Retirez du four et recouvrez avec les feuilles de roquettes et un filet d'huile d'olive.





TOURTE AU POULET, POIREAU ET JAMBON

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 25 minutes, plus le temps de repos

CUISSON 60 minutes

TEMPÉRATURE 180°C/Four gaz th 4

DIFFICULTÉ ☹☹

MATÉRIEL Moule à tarte et haricots ou autres pour la cuisson à blanc

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

150 g de beurre doux très froid coupé en dés
300 g de farine ordinaire

2 œufs dont 1 battu

1 pincée de sel

30 ml d'eau

Pour la farce :

1 oignon

1 poireau

1 gousse d'ail

6 cuisses de poulet désossées sans peau

200 ml de vermouth ou de vin blanc

200 ml de crème épaisse

125 g de jambon coupé en dés

1 cuillère à soupe d'estragon haché

Pour le roux :

50 g de beurre

50 g de farine ordinaire

200 ml de bouillon de poule

Huile d'olive

Sel et poivre

RECETTE

► Préchauffez le four à 180 °C.

► Versez le beurre, la farine, l'œuf entier et le sel dans le bol du robot, installez le batteur K et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que vous obteniez une boule. Ajoutez quelques gouttes d'eau si nécessaire.

► Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en formant un petit rectangle, filmez et laissez reposer une demi-heure au réfrigérateur.

► Emincez l'oignon, le poireau et l'ail, et faites-les cuire dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides et moelleux. Assaisonnez bien.

► Découpez le poulet en cubes et mettez-le dans la poêle. **Faites cuire 8 minutes environ.** Versez le vermouth et mélangez bien. Portez à ébullition et faites réduire de moitié, baissez le feu et ajoutez la crème. Laissez frémir 5 minutes et ajoutez le jambon en cubes et l'estragon.

► Dans une autre casserole, faites le roux: faites fondre les 50 g de beurre et incorporez-y les 50 g de farine ordinaire ; mélangez bien et laissez cuire deux minutes à feu doux en remuant en permanence, puis ajoutez progressivement le bouillon de poule. Ajoutez ensuite le mélange poulet-jambon. Mélangez bien.

► Retirez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur 1 cm d'épaisseur. Découpez de quoi fonder le moule et faire un couvercle. Foncez le moule. Couvrez le fond de papier sulfurisé et garnissez-le de haricots. **Faites cuire 10 minutes au four.**

► Sortez la pâte du four et retirez les haricots et le papier sulfurisé, badigeonnez-la avec de l'œuf battu et **repassez-la encore 5 minutes au four.**

► Sortez la pâte du four, remplissez le moule avec le mélange poulet-jambon assaisonné, et posez le couvercle en pâte par-dessus en le repliant sur le bord de la tourte. Faites un petit trou au milieu pour que la vapeur puisse s'échapper. Badigeonnez le couvercle avec l'œuf battu et **faites cuire au four 35 à 45 minutes**, le temps que la pâte dore et devienne croustillante.

► Sortez la tourte du four et laissez refroidir un peu avant de servir.





CROISSANTS ET PAINS AU CHOCOLAT

LE SUCCÈS D'UN BON CROISSANT OU D'UN BON PAIN AU CHOCOLAT DÉPEND DE SON FEUILLETAGE. CES VIENNOISERIES SONT TRÈS SIMPLES À RÉALISER : IL SUFFIT D'UN PEU D'AMOUR ET DE TEMPS.

POUR 6 personnes

PRÉPARATION 35 minutes plus la levée

CUISSON 15 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ ●●●●

MATÉRIEL Rouleau à pâtisserie,
plaque à pâtisserie

OUTILS



INGRÉDIENTS

7 g de levure sèche instantanée
60 g de sucre
250 ml de lait chaud
500 g de farine ordinaire
plus de quoi saupoudrer
1 pincée de sel
275 g de beurre très froid

Pour le badigeon :

1 œuf battu
Chocolat noir à 70% pour
les pains au chocolat

RECETTE

► Délayez la levure et 5 g de sucre dans un bol avec un peu de lait. Attendez 3-4 minutes qu'elle commence à mousser.

► Versez la farine, le sel et les 55 g de sucre restants dans le bol du robot, installez le pétrin et mélangez à vitesse lente tous les ingrédients.

► Ajoutez la levure et le reste du lait et pétrissez à vitesse lente jusqu'à ce que la farine forme une boule et ait absorbé tout le lait. Ne pétrissez pas trop longtemps, sinon la pâte serait trop lourde.

► Laissez la pâte dans le bol et faites-la lever une heure dans un endroit chaud.

► Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné en formant un grand rectangle et en poussant toujours dans le sens de la longueur.

► Parsemez toute la surface de noisettes de beurre et pliez-la en trois, en rabattant le dessus sur le dessous. Étalez la pâte et parsemez à nouveau de noisettes de beurre. Pliez-la à nouveau en trois et mettez-la au réfrigérateur.

► Étalez la pâte de manière à former un rectangle de 45 cm x 15 cm et découpez des triangles. Enroulez-les sur eux-mêmes en partant de la pointe et donnez-leur la forme d'un croissant. Laissez lever encore une heure.

► Badigeonnez tous les croissants d'œuf battu et déposez-les sur une plaque à pâtisserie huilée. **Faites cuire au four à 220°C une quinzaine de minutes**, le temps qu'ils dorent.

► Pour confectionner des pains au chocolat, découpez des rectangles de pâte et placez deux barres de chocolat côte à côte au milieu. Repliez les bords et roulez la pâte pour lui donner une forme cylindrique. Badigeonnez d'œuf battu et faites cuire au four comme les croissants.



SKILLINGSBOLLERS

LAISSÉ LA PÂTE LEVER DOUCEMENT TOUTE UNE NUIT ET VOUS POURREZ DÉGUSTER AU PETIT-DEJEUNER CES DÉLICIEUSES BRIOCHES NORVÉGIENNES À LA CANNELLE.

POUR 12 pièces

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 25 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Rouleau à pâtisserie, plaque à pâtisserie, papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

250 g de beurre

400 ml de lait

250 g de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de cannelle en poudre

1 cuillère à café de cardamome

600 g de farine ordinaire

7 g de levure sèche instantanée

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de sucre cristallisé

RECETTE

► Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole et ajoutez-y la moitié du lait, la moitié du sucre en poudre, la moitié de la cannelle et toute la cardamome.

► Versez la farine et la levure dans le bol du robot, installez le pétrin et pétrissez pour tout mélanger. Ajoutez le mélange de beurre fondu et le reste du lait puis pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte légèrement collante. Ajoutez le sel et pétrissez encore un peu à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol. Ajoutez éventuellement un peu de lait et de farine pour obtenir ce résultat.

► Couvrez le bol avec un torchon humide et laissez reposer une heure dans un endroit chaud.

► Faites chauffer à feu doux le reste de beurre, de sucre en poudre et de cannelle dans une casserole jusqu'à ce que le beurre soit ramolli, mais pas fondu. Mélangez bien et laissez refroidir.

► Divisez la pâte en deux et étalez un morceau au rouleau pour obtenir un rectangle de 50 cm x 25 cm. Tartinez la pâte de beurre parfumé à la cannelle et enroulez-la de manière à former un cylindre.

► Posez celui-ci sur une planche à découper en plaçant le raccord dessous, et découpez-la en anneaux de 3 cm. Posez-les à plat sur la plaque à pâtisserie en les espaçant de 2 cm. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

► Laissez les brioches lever une heure, ou bien laissez-les toute la nuit au réfrigérateur.

► Sortez la pâte du réfrigérateur et préchauffez le four à 200°C. **Faites cuire les brioches une vingtaine de minutes**, le temps qu'elles gonflent et dorent légèrement. Saupoudrez-les de sucre cristallisé, laissez-les refroidir cinq minutes et servez.



PANCAKES ÉPAIS AU SIROP D'ÉRABLE

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 10 minutes

DIFFICULTÉ ●

MATÉRIEL Poêle à crêpes

OUTILS



INGRÉDIENTS

250 ml de lait ribot (babeurre)
 2 cuillères à café d'huile végétale
 2 œufs
 200 g de farine
 2 cuillères à café de levure chimique
 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
 1 cuillère à soupe de sucre

Pour la présentation :

Sirop d'érable
 Beurre
 Sucre glace pour le saupoudrage final

RECETTE

- Installez le batteur K. Versez le lait, l'huile et les œufs dans le bol du robot et mélangez à vitesse moyenne.
- Ajoutez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sucre et mélangez doucement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. La préparation doit être un peu grumeleuse.
- Faites chauffer la poêle à crêpes avec un peu d'huile et versez-y suffisamment de pâte pour obtenir un pancake de 8 cm. **Laissez cuire deux minutes**, jusqu'à ce que la surface commence à cloquer.
- Retournez le pancake avec une spatule et laissez cuire encore 2 minutes.
- Servez-en plusieurs empilés sur une assiette, nappés de sirop d'érable et de beurre et saupoudrés de sucre glace.



GOUGÈRES AU PAPRIKA

POUR 6-8 personnes (14 pièces)

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 25 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Plaque à pâtisserie et papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

125 g de beurre doux
 125 ml de lait
 1 cuillère à café de moutarde
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à café de paprika
 125 ml d'eau
 225 g de farine ordinaire
 4 gros œufs
 150 g de gruyère râpé

RECETTE

► Préchauffez le four à 200°C et recouvrez une grande plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

► Versez le beurre, le lait, la moutarde, le sel, le paprika et l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Baissez le feu et incorporez la farine. Faites cuire encore 3 minutes en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange n'adhère plus aux côtés de la casserole.

► Installez le batteur K et versez la préparation chaude dans le bol du robot. Mélangez pendant une minute à vitesse moyenne.

► Ajoutez les œufs un par un, en attendant que chacun soit bien incorporé avant de passer au suivant.

► Ajoutez le gruyère râpé et continuez à bien mélanger.

► Déposez la pâte sur la plaque à pâtisserie à l'aide d'une cuillère à soupe en effectuant un mouvement circulaire. Espacez un peu les tas pour que les gougères se touchent en gonflant mais gardent leur forme originale.

► **Faites cuire 8-10 minutes** au four puis baissez le thermostat sur 170°C et **poursuivez la cuisson encore 15 minutes**, le temps que les gougères dorent.

► Sortez les gougères du four et piquez-les avec un cure-dent pour faire sortir la vapeur.

► Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.



TORTILLONS AU FROMAGE ET AU PAPRIKA

CES PETITS GATEAUX FACILES ET RAPIDES À PRÉPARER SONT PARFAITS POUR L'APERITIF.

POUR	8 personnes
PRÉPARATION	5 minutes plus le temps de repos
CUISSON	15 minutes
TEMPÉRATURE	200°C/Four gaz th 6
DIFFICULTÉ	☉
MATÉRIEL	Plaque à pâtisserie
OUTILS	

INGRÉDIENTS

400 g de farine à pain blanche
 100 g de farine blanche ordinaire
 500 g de beurre doux bien froid coupé en dés
 5 g de sel
 300 ml d'eau très froide
 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
 50 g de parmesan
 200 g d'emmental (ou de cheddar)
 1 cuillère à soupe de paprika
 Sel et poivre

RECETTE

► Installez le pétrin et versez les deux farines et le beurre dans le bol du robot. Pétrissez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés (environ 2 minutes à faible vitesse), puis ajoutez le sel, l'eau et le vinaigre de cidre. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule. Le vinaigre favorise l'assouplissement de la pâte, ce qui permet de mieux l'étaler.

► Farinez le plan de travail et étalez légèrement la pâte. Repliez-la sur elle-même et recommencez en saupoudrant de farine au fur et à mesure, jusqu'à ce que vous obteniez un grand rectangle de pâte. Coupez en deux et étalez la pâte pour obtenir des rectangles d'environ 20 cm x 35 cm. Filmez et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 20 minutes.

► Préchauffez le four à 200 °C.

► Sortez les deux rectangles du réfrigérateur, étalez-les au rouleau puis repliez-les sur eux-mêmes comme précédemment, filmez et remettez au réfrigérateur pour 20 minutes.

► Étalez les deux rectangles au rouleau pour former de nouveaux rectangles de 55 cm x 25 cm. Saupoudrez de parmesan et d'emmental. Saupoudrez-en un de paprika, salez et poivrez-le. Recouvrez-le avec l'autre rectangle de pâte.

► Découpez des lanières et tordez-les sur elles-mêmes pour former des tortillons. **Faites cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, soit une douzaine de minutes.** Laissez refroidir sur une grille et servez.



MUFFINS AU LAPSANG SOUCHONG

DANS CE CLASSIQUE REVISITÉ, LE GOUT FUMÉ DU THÉ S'ALLIE DE FAÇON INTÉRESSANTE À LA SAVEUR LÉGÈREMENT SUCRÉE DES MUFFINS.

POUR 12 muffins

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 20 minutes

TEMPÉRATURE 180°C/Four gaz th 4

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Moules à muffins, moules en papier

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 œufs
100 ml d'huile végétale
100 ml de lait
200 g de sucre en poudre
375 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de bon thé lapsang souchong
1 pincée de sel
Sucre glace pour le saupoudrage final

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 180°C et garnissez les alvéoles du moule à muffins de moules en papier.
- ▶ Installez le batteur K, versez les œufs, l'huile et le lait dans le bol du robot et mélangez à vitesse moyenne. Ajoutez progressivement le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissout.
- ▶ Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse.
- ▶ Remplissez chaque moule aux deux tiers et **faites cuire deux minutes environ**, le temps que la pâte gonfle et dore.
- ▶ Saupoudrez de sucre glace et servez.



BROWNIES CHOCOLAT, PIMENT ET COGNAC

POUR 12 pièces

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 20-25 minutes

TEMPÉRATURE 180°C/Four gaz th 4

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Moule à pâtisserie carré ou rectangulaire, papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

250 g de chocolat noir (80%)
 50 g de chocolat au lait
 150 g de beurre
 150 g de cassonade
 150 g de sucre blond en poudre
 4 œufs
 100 g de farine ordinaire
 1 pincée de sel
 2 cuillères à soupe de piment en poudre
 2 cuillères à soupe de cognac
 4 cuillères à soupe de cacao en poudre

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 180°C et chemisez un moule à pâtisserie carré ou rectangulaire avec du papier sulfurisé.
- ▶ Portez une casserole d'eau à ébullition et faites doucement fondre les deux chocolats et le beurre au bain-marie. Remuez régulièrement et retirez du feu dès que tous les ingrédients sont fondus.
- ▶ Installez le fouet et versez les chocolats et le beurre fondus, les deux sucres et les œufs dans le bol du robot. Fouettez 5 minutes à grande vitesse.
- ▶ Détachez le fouet et installez le batteur K. Ajoutez progressivement la farine en laissant le robot fonctionner à faible vitesse. Ajoutez le sel, le piment en poudre, le cognac et le cacao et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
- ▶ Versez le mélange dans le moule et **faites cuire 20 minutes**, le temps que le gâteau acquière une consistance ferme mais reste souple et moelleux. Sortez du four et laissez refroidir. Saupoudrez de cacao et découpez 12 carrés. Conservez-les dans un récipient hermétique.





CRUMBLE AUX POMMES FAÇON AMISH

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 25 minutes
une heure de repos

CUISSON 35-40 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/ Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 🟡

MATÉRIEL 4 petits ramequins

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

175 g de farine ordinaire
85 g de beurre
30-45 ml d'eau
1 pincée de sel

Pour la garniture :

1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de muscade
Zeste et jus d'un citron
150 g de farine ordinaire
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 kg de pommes pelées et évidées

Pour la pâte à crumble :

200 g de beurre doux (en dés)
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de muscade
200 g de sucre blond
200 g de farine complète

RECETTE

► *Pour la pâte* : versez la farine, le sel et le beurre dans le bol du robot. Installez le batteur K et mélangez à faible vitesse jusqu'à ce que des miettes se forment.

► Sans arrêter le robot, ajoutez progressivement l'eau jusqu'à obtention d'une pâte. Retirez la préparation du bol, filmez et laissez 30 minutes au réfrigérateur pour que la pâte refroidisse.

► Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur le plan de travail fariné. Foncez quatre petits ramequins et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

► *Préparez la garniture* : versez la cannelle, la muscade, le zeste et le jus du citron, la farine ordinaire et le sucre en poudre dans le bol du robot ; installez le batteur K et mélangez à vitesse moyenne, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés ; sortez le mélange du bol et réservez.

► *Préparez la pâte à crumble* : versez le beurre, la cannelle, la muscade, le sucre et la farine complète dans le bol du robot. Installez le batteur K et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange forme une boule ; sortez-le du bol et réservez.

► *Assemblage* : sortez les ramequins du réfrigérateur, coupez les pommes en tranches et répartissez-les dans les ramequins. Ajoutez la garniture et recouvrez avec la pâte à crumble.

► **Faites cuire 35 à 40 minutes au four**, le temps que la pâte dore. Servez avec un peu de crème.



TARTE AU CHOCOLAT ET SA CRÈME À LA VANILLE

POUR 6-8 personnes

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 40 minutes plus refroidissement

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Moule à tarte de 20 cm, haricots pour la cuisson à blanc

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour le fond de tarte :

250 g de farine ordinaire
125 g de beurre doux
125 g de sucre
1 œuf

Pour la garniture :

100 ml de lait
300 ml de crème épaisse
200 g de chocolat noir
50 g de chocolat blanc
2 œufs
1 blanc d'œuf

Pour la crème à la vanille :

250 ml de crème épaisse
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
Sucre glace pour le saupoudrage final

RECETTE

► Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez le moule à tarte.

► *Préparez le fond* : installez le batteur K et versez la farine, le beurre, le sucre et l'œuf dans le bol du robot ; Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'une boule se forme, sortez-la du bol, aplatissez-la légèrement, filmez-la et laissez-la refroidir une demi-heure au réfrigérateur.

► Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur 5 mm d'épaisseur. Foncez le moule, couvrez-le de papier sulfurisé et remplissez de haricots pour la cuisson à blanc. Faites cuire 10 minutes au four, baissez le thermostat sur 180°C, retirez les haricots et faites cuire encore 10 minutes. Sortez le moule du four et laissez-le refroidir.

► *Préparez la garniture* : faites chauffer le lait et la crème dans une casserole et versez par-dessus les deux chocolats pour les faire fondre.

► Installez le fouet et versez les œufs entiers et le blanc dans le bol du robot ; réglez le robot sur vitesse moyenne et mélangez jusqu'à ce que le chocolat fondu soit bien incorporé.

► Versez le mélange sur le fond de tarte et **faites cuire 35 minutes au four**, le temps que la préparation prenne mais reste bien flasque. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

► *Préparez la crème à la vanille* : fouettez la crème et la vanille en « bec d'oiseau » (elle ne doit pas être trop ferme). Servez avec la tarte au chocolat.



GÂTEAU AU YAOURT, À LA CARDAMOME ET À LA FLEUR DE SUREAU

CE GÂTEAU À LA TEXTURE DÉLICATE ET MOELLEUSE EST UN VRAI DÉLICE, À DÉGUSTER LES APRÈS-MIDI D'ÉTÉ AVEC UNE TASSE D'EARL GREY.

POUR 6-8 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 45 minutes

TEMPÉRATURE 180°C/Four gaz th 4

DIFFICULTÉ ●

MATÉRIEL Moule à savarin cannelé

OUTILS



INGRÉDIENTS

125 g de beurre doux mou
250 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de cardamome en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 œuf
2 cuillères à soupe de sirop de fleurs de sureau
250 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à café de levure chimique
250 ml de yaourt nature

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 180°C et beurrez un moule à charnière.
- ▶ Versez le beurre, le sucre, la cardamome et la vanille dans le bol du robot, installez le batteur K et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Ajoutez petit à petit l'œuf et le sirop de fleurs de sureau et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation lisse.
- ▶ Détachez le batteur K et installez le batteur souple. Réglez sur la petite vitesse et incorporez délicatement la farine (avec la levure incorporée) et le yaourt nature, en alternant une cuillerée de chaque.
- ▶ Versez la préparation dans le moule et **faites cuire 35 minutes**. Pour vérifier la cuisson, plantez une lame de couteau dans le gâteau : elle doit ressortir propre.



GÂTEAU DE POLENTA AU CITRON

LA PRÉPARATION DE CE GÂTEAU TRÈS SIMPLE NE PREND QUE QUELQUES MINUTES. SERVEZ-LE AVEC UN VERRE DE LIMONCELLO FRAPPE, ET VOUS SEREZ TRANSPORTÉ EN ITALIE !

POUR 8 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 45 minutes

TEMPÉRATURE 160°C/Four gaz th 3

DIFFICULTÉ ①

MATÉRIEL Moule à charnière de 25 cm

OUTILS



INGRÉDIENTS

250 g de beurre

250 g de sucre en poudre

3 œufs

150 g de polenta

175 g d'amandes en poudre

Jus et zeste de 2 citrons

1 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

RECETTE

► Préchauffez le four à 160 °C. Beurrez et chemisez un moule à charnière de 25 cm.

► Installez le batteur K, versez le beurre et le sucre dans le bol du robot et battez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

► Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

► Versez dans le moule.

► **Faites cuire au four 45 minutes environ**, le temps que le gâteau gonfle légèrement et prenne une coloration dorée. S'il brunit trop, couvrez-le de papier d'aluminium.

► Sortez-le du four et laissez-le refroidir un peu. Saupoudrez de sucre glace et servez.



TARTE CITRON JAUNE-CITRON VERT

POUR	8 personnes
PRÉPARATION	25 minutes
CUISSON	35 minutes plus le temps de refroidissement
TEMPÉRATURE	190°C/Four gaz th 5
DIFFICULTÉ	☹
MATÉRIEL	Moule à charnière de 19 cm
OUTILS	 

INGRÉDIENTS

Pour le fond :

15 sablés
90 g de beurre doux fondu
Zeste d'1 citron vert

Pour la garniture :

4 jaunes d'œufs
400 g de lait concentré sucré en boîte
Zeste et jus de 2 citrons jaunes
Zeste et jus de 3 citrons verts
Réservez un peu de zeste pour la décoration

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs
150 g de sucre

RECETTE

► Préchauffez le four à 190°C et beurrez le moule à charnière.

► *Préparez le fond* : versez les sablés dans le bol du robot, installez le batteur K et mélangez à vitesse élevée jusqu'à ce qu'ils soient finement émiettés.

► Versez le beurre fondu et le zeste de citron vert et mélangez bien. Transvasez la préparation dans le moule et faites cuire 10 minutes au four. Sortez et laissez refroidir un peu.

► *Préparez la garniture* : détachez le batteur K et installez le fouet. Versez les jaunes d'œuf dans le bol du robot et battez 1 minute à vitesse moyenne. Réglez sur une vitesse plus faible, versez le lait, le zeste et le jus de citron, battez encore une minute. Versez cette préparation sur le fond en biscuits et réservez.

► Nettoyez le bol du robot et montez les blancs en neige ferme à vitesse maximum. Ajoutez le sucre cuillère (à soupe) par cuillère et continuez à fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit ferme et brillant. Déposez-le à l'aide d'une cuillère sur le gâteau.

► **Faites cuire 20 à 25 minutes au four**, le temps que le gâteau prenne et que la meringue dore.

► Décorez en parsemant de zestes de citron vert et laissez refroidir plusieurs heures au réfrigérateur.



MACARONS

CES FRIANDISES LÉGÈRES ET DÉLICATES SONT PARTICULIÈREMENT RAFFINÉES. VOUS POUVEZ LEUR DONNER LA COULEUR QUE VOUS VOULEZ ET LES FOURRER AVEC DIVERSES GARNITURES AU GRÉ DE VOS ENVIES. ASSOCIEZ PAR EXEMPLE UNE CRÈME AU BEURRE ET AU CHOCOLAT AVEC UN COLORANT ALIMENTAIRE MARRON, OU BIEN UNE CRÈME FOUETTÉE AROMATISÉE À LA MENTHE ET UN COLORANT VERT.

POUR 8 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 20 minutes

TEMPÉRATURE 160°C/Four gaz th 3

DIFFICULTÉ 🍴🍴

MATÉRIEL Poche à douille,
plaque à pâtisserie

OUTILS



INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf

75 g de sucre en poudre

1 cuillère à café de colorant alimentaire rose

125 g de poudre d'amandes

225 g de sucre glace

1 pincée de sel

12 cuillères à soupe de confiture de framboise

100 ml de crème

RECETTE

► Préchauffez le four à 160°C et recouvrez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

► Installez le fouet et versez les blancs d'œuf, le sucre en poudre et le colorant dans le bol du robot. Montez les blancs en neige à vitesse maximum jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau.

► Retirez le fouet et installez le batteur souple. Incorporez délicatement et tout doucement, à faible vitesse, la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation lisse et sirupeuse. Transvasez-la à l'aide d'une maryse ou d'une corne dans une poche à douille.

► Déposez-la sur la plaque à pâtisserie en formant des disques de 3 cm espacés de deux

centimètres. Tapez la plaque sur le plan de travail pour éviter que la surface des macarons se fissure **et faites cuire une vingtaine de minutes**, le temps nécessaire pour qu'ils se décollent facilement du papier.

► Laissez refroidir.

► Versez la crème dans le bol du robot et installez le fouet. Battez à vitesse maximum jusqu'à obtention d'un « bec d'oiseau ». Retirez le fouet et installez le batteur souple. Ajoutez la confiture et mélangez à vitesse lente.

► Assemblez les macarons par deux après avoir tartiné l'intérieur avec ce mélange et servez.



GÂTEAU ROUGE VELOURS

POUR 6 personnes

PRÉPARATION 25 minutes
30 minutes au réfrigérateur

CUISSON 60 minutes

TEMPÉRATURE 180°C/Four gaz th 4

DIFFICULTÉ ☹☹

MATÉRIEL 2 moules à manqué ronds de 15 cm

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour le biscuit :

225 g de beurre
550 g de sucre
2 œufs
400 g de farine avec levure incorporée
2 cuillères à café de levure chimique
225 ml de lait ribot
60 ml de colorant alimentaire rouge
1 cuillère à soupe d'extrait d'amande amère

Pour la crème :

125 g de beurre mou
125 g de fromage fondu
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
450 g de sucre glace
50 g d'amandes pour la décoration

RECETTE

► Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et chemisez les deux moules.

► Installez le batteur souple, versez le beurre et le sucre dans le bol du robot et crèmez le mélange à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux. Réglez sur vitesse moyenne et ajoutez les œufs un par un. Mélangez jusqu'à incorporation complète.

► Détachez le batteur souple et installez le batteur K. Ajoutez petit à petit la farine et la levure chimique, en mélangeant bien à chaque fois.

► Versez le lait ribot, le colorant et l'extrait d'amande amère, et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte lisse rouge foncé.

► Versez dans les moules et faites cuire au four 50 à 60 minutes (plongez la lame d'un couteau dans le gâteau : elle doit ressortir propre). Sortez les moules du four, attendez 10 minutes puis démoulez sur une grille pour que les gâteaux finissent de refroidir.

► Pendant ce temps, préparez le glaçage à la crème. Installez le batteur souple et versez le beurre, le fromage fondu et l'extrait de vanille dans le bol du robot. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajoutez petit à petit le sucre glace et mélangez jusqu'à obtention d'un glaçage crémeux. Laissez refroidir 30 minutes au réfrigérateur.

► Pour la décoration, posez l'une des deux moitiés du gâteau sur une assiette et étalez le glaçage sur le dessus et les côtés. Posez l'autre moitié par-dessus et recouvrez les côtés avec le reste du glaçage. Lissez et parsemez d'amandes.



BOISSONS ET POTAGES



DANS CE CHAPITRE, LE SEUL ACCESSOIRE UTILISÉ EST LE BLENDER, IDÉAL POUR PRÉPARER LES BOISSONS, LES POTAGES, LES MILKSHAKES, LES SMOOTHIES, LES COCKTAILS OU LES SAUCES ET PILER LA GLACE.

Le blender existe dans différentes versions, notamment en verre thermorésistant pour supporter les chocs thermiques et en acrylique, ce qui vous permet de choisir celui qui vous convient le mieux. Cet accessoire très facile d'utilisation vous garantit une fraîcheur inégalée.



Besoin d'un remontant ? Vous avez le choix entre un cocktail alcoolisé ou un potage bien chaud ! Et pour bien démarrer la journée, essayez le smoothie. La réalisation de toutes ces recettes est un jeu d'enfant et stimulera très certainement votre créativité.

MARGARITA FRAPPÉE

58

PISCO SOUR

58

JUS DE POMME-ORANGE

58

CITRONNADE AUX
CLOUS DE GIROFLE
ET CARDAMOME

59

COCKTAIL FRAPPE FRAISES,
FRAMBOISES

59

SMOOTHIE AUX FRUITS
DES TROPIQUES

59

SOUPE À L'OIGNON

60

POTAGE AUX PETITS POIS
ET JARRETS DE PORC

61

BISQUE DE CREVETTES
ET DE CRABE

62

GASPACHO BLANC

63

POTAGE ÉPICÉ À LA
COURGE BUTTERNUT

65

BORTSCH

65



MARGARITA FRAPPÉE

POUR 4 verres

PRÉPARATION 5 minutes

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

140 ml de tequila
60 ml de triple sec
Jus de 2 citrons verts
20 glaçons
Sucre glace
Sel

RECETTE

- Versez la tequila, le triple sec et le jus de citron vert dans le blender et mixez rapidement en utilisant la touche pulse.
- Ajoutez les glaçons et mixez jusqu'à ce que vous obteniez de la glace pilée.
- Versez dans des verres à martini dont vous aurez préalablement plongé le bord dans un mélange de sucre et de sel, et servez.



PISCO SOUR

POUR 4 verres

PRÉPARATION 4 minutes

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 blancs d'œuf
50 g de sucre glace
Jus de 2 citrons verts
200 ml de Pisco (ou de tequila blanche)

RECETTE

- Versez les blancs d'œuf et le sucre dans le blender et mixez à vitesse élevée.
- Sans arrêter le robot, versez le jus de citron vert et le Pisco par l'orifice du couvercle.
- Ajoutez un peu de glace et mélangez bien.
- Versez dans 4 grands verres et servez.



JUS DE POMME-ORANGE

POUR 4 verres

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 5 minutes

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

1 tige de menthe
(réservez quelques feuilles pour le décor)
1 orange pelée et découpée en quartiers,
Le zeste étant réservé pour le décor
100 g de sucre en poudre
200 ml d'eau
500 ml de jus de pomme
12 glaçons

RECETTE

- Mettez la menthe, l'orange et le sucre dans le blender et mixez à vitesse moyenne. Transvasez le tout dans une casserole et ajoutez l'eau. Portez à ébullition puis **laissez mijoter pendant 5 minutes**. Filtrez et réservez.
- Remplissez quatre verres avec les glaçons, ajoutez le jus de pomme et couvrez avec le sirop de menthe et d'orange. Décorez avec quelques feuilles de menthe et le zeste d'orange.



CITRONNADE

POUR 6 verres

PRÉPARATION 5 minutes

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

800 ml d'eau froide
3 cuillères à soupe de sucre
6 glaçons
1 citron

RECETTE

- Versez l'eau, le sucre, les glaçons et le citron entier dans le blender.
- Mixez 1 minute à vitesse élevée.
- Versez la citronnade à travers une passoire dans une carafe et servez.



COCKTAIL FRAPPE FRAISES, FRAMBOISES

POUR 4 verres

PRÉPARATION 10 minutes

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

20 glaçons
500 g de fraises
500 g de framboises
100 ml d'eau chaude
50 g de sucre en poudre
Quelques tiges de menthe

RECETTE

- Versez les glaçons six par six dans le blender avec un peu d'eau très chaude et laissez fondre un peu.
- Ajoutez les fruits et le sucre et mixez à vitesse élevée.
- Versez dans des verres et décorez avec des feuilles de menthe avant de servir.



SMOOTHIE AUX FRUITS DES TROPIQUES

POUR 4 verres

PRÉPARATION 5 minutes

DIFFICULTÉ

OUTILS



INGRÉDIENTS

1 ananas
1 mangue
1 banane
1 fruit de la passion
1 kiwi
1 melon
500 ml de yaourt nature

RECETTE

- Epluchez les fruits et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans le blender et mixez à vitesse rapide jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Répartissez dans 4 verres et servez.

SOUPE À L'OIGNON

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 60 minutes

DIFFICULTÉ 

OUTILS



INGRÉDIENTS

8 oignons blancs épluchés
 2 cuillères à soupe de beurre
 Huile d'olive
 2 branches de thym
 2 cuillères à soupe de farine
 1,5 litre de bouillon de bœuf
 Sel et poivre
 4 tranches de baguette
 60 g de gruyère râpé

RECETTE

► Emincez les oignons et faites chauffer le beurre et l'huile dans une casserole à fond épais. Versez-y les oignons et les branches de thym, assaisonnez et remuez bien. Baissez le feu. **Laissez cuire environ 40 minutes** en remuant souvent jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés et prennent une teinte marron foncé.

► Faites chauffer le gril du four.

► Versez la farine dans la casserole, remuez bien et laissez cuire encore une minute.

► Incorporez le bouillon, **portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes**. Mixez la moitié du potage à vitesse rapide dans le blender puis remettez-le dans la casserole. Assaisonnez bien et gardez-le au chaud.

► Faites griller un côté des tranches de baguettes, puis garnissez l'autre côté de fromage assaisonné d'un peu de sel et de poivre puis laissez-le fondre sous le gril.

► Servez le potage dans des bols, le pain grillé posé sur le dessus.



POTAGE AUX PETITS POIS ET JARRETS DE PORC

POUR 4 - 6 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 90 minutes

DIFFICULTÉ 

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 jarrets de porc
2 carottes
1 oignon
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 pomme de terre
1 litre d'eau
500 g de petits pois
Sel et poivre
1 branche de céleri
(gardez les feuilles pour la décoration)

RECETTE

► Versez tous les ingrédients sauf les petits pois dans une grande casserole. Portez à ébullition puis **laissez mijoter 80 minutes** en écumant régulièrement le bouillon, le temps que la viande cuise suffisamment pour être tendre. Retirez les deux jarrets, désossez-les, déchiquetez la viande à la fourchette et réservez.

► Versez les petits pois et le bouillon de cuisson avec les légumes dans le blender et mixez à vitesse moyenne. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes.

► Goûtez, corrigez l'assaisonnement, décorez de quelques feuilles de céleri ciselées et servez.



BISQUE DE CREVETTES ET DE CRABE

POUR 6 personnes

PRÉPARATION 25 minutes

CUISSON 60 minutes

DIFFICULTÉ ●●●●

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 oignons
 ½ tête d'ail
 5 carottes
 ½ botte de céleri
 Huile d'olive
 2 piments rouges entiers
 2 cuillères à soupe de curcuma
 2 cuillères à soupe de cumin moulu
 2 cuillères à soupe de paprika
 1 ½ cuillère à soupe de coriandre moulue
 1 cuillère à soupe de piment de Cayenne
 2 cuillères à soupe de gingembre moulu
 1 bonne pincée de safran
 225g de chair de crabe
 Une vingtaine de têtes et queues de crevettes
 ½ verre de vin blanc sec
 10 ml de cognac (ou d'armagnac)
 ½ tube de concentré de tomates
 2 boîtes de tomates en dés
 Une poignée de riz
 ½ l d'eau
 Sel
 6 cuillères à soupe de crème fraîche
 4 cuillères à soupe de feuilles d'aneth

RECETTE

► Emincez les oignons et l'ail et coupez les carottes, le céleri et les piments en rondelles.

► Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la plus grande casserole que vous ayez et faites cuire les légumes à feu doux. Mélangez les épices et le safran dans un bol.

► Ecrasez les morceaux de crevettes en les enveloppant dans un torchon propre et en les frappant avec un rouleau à pâtisserie. Versez-les dans la poêle avec la chair de crabe et faites cuire à feu vif quelques minutes en remuant bien.

► Déglacez la casserole avec le vin blanc et faites-le réduire. Quand il ne reste plus qu'un peu de liquide, versez le cognac et faites flamber le tout en approchant une allumette enflammée. Laissez l'alcool brûler et versez les épices, ajoutez le concentré de tomates et remuez bien.

► Versez les tomates en morceaux, mélangez et portez à ébullition. Laissez refroidir puis versez la soupe. Ajoutez le riz et l'eau et salez généreusement. Laissez bouillir cinq minutes, puis couvrez et baissez le feu. **Laissez mijoter 40 minutes à feu doux.**

► Versez la soupe dans le blender et mixez le tout par petites quantités à vitesse rapide. Passez la préparation dans une passoire étamine pour éliminer les morceaux qui pourraient rester.

► Versez dans des bols et servez avec une bonne cuillerée de crème fraîche mélangée à l'aneth ciselé.



GASPACHO BLANC

POUR 4 - 6 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 10 minutes

DIFFICULTÉ ☹ ☹

OUTILS



INGRÉDIENTS

5 tranches de pain blanc rassis, sans croûte
 100 ml de vinaigre de xérès
 500 ml de bouillon de légumes ou de poulet
 2 concombres
 200 g de raisins verts sans pépins
 200 g d'amandes blanchies émondées
 2 gousses d'ail
 Sel et poivre
 100 ml d'huile d'olive

RECETTE

- ▶ Faites tremper le pain dans le vinaigre et le bouillon.
- ▶ Versez le reste des ingrédients sauf l'huile d'olive dans le blender. Mixez soigneusement à vitesse rapide et ajoutez tout doucement le pain et le bouillon.
- ▶ Réglez le robot sur une vitesse faible et versez l'huile d'olive. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et onctueux. Goûtez et corrigez l'assaisonnement.
- ▶ Mettez le gaspacho au réfrigérateur et servez-le bien frais avec du pain croustillant et un verre de xérès.



POTAGE ÉPICÉ À LA COURGE BUTTERNUT

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 25 minutes

DIFFICULTÉ 

OUTILS



INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de coriandre moulue
 1 cuillère à soupe de curcuma moulu
 1 cuillère à soupe de graines de cumin moulues
 1 gousse d'ail
 1 courge butternut moyenne épluchée et coupée en morceaux dans le sens de la longueur
 3 piments rouges épépinés coupés en rondelles
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 Sel et poivre
 750 ml de bouillon de légumes ou de poulet

RECETTE

- ▶ Coupez la courge et les piments en rondelles et hachez l'ail.
- ▶ Faites chauffer un peu d'huile à feu doux dans une grande poêle et versez-y la courge, les piments et l'ail. Salez et poivrez légèrement puis ajoutez les épices moulues.
- ▶ Laissez cuire le temps que la courge soit bien molle et commence à dorer sur les bords.

- ▶ Ajoutez le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu et **laissez mijoter 5 minutes**.
- ▶ Laissez refroidir quelques minutes puis versez dans le blender et mixez à vitesse rapide.
- ▶ Vérifiez l'assaisonnement et servez avec un trait d'huile d'olive.



BORTSCH

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 60 minutes

DIFFICULTÉ 

OUTILS



INGRÉDIENTS

8 oignons nouveaux
4 cornichons
4 betteraves rouges cuites et épluchées
400 g de pommes de terre
1 oignon jaune
250 g de gîte coupé en dés
1 litre de bouillon de bœuf ou de poulet
2 bouquets d'aneth
200 ml de crème fraîche
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Émincez les oignons nouveaux et l'oignon jaune. Coupez les cornichons, les betteraves rouges et les pommes de terre en rondelles. Réservez.
- ▶ Faites chauffer un peu d'huile dans une grande casserole et faites revenir le bœuf assaisonné sur toutes les faces. Ajoutez les légumes en morceaux et le bouillon, et portez à ébullition. Baissez le feu et **laissez mijoter avec le couvercle environ une heure.**
- ▶ Laissez refroidir puis versez par petites quantités dans le blender en retirant le plus de viande possible et mixez à vitesse rapide. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- ▶ Ciselez l'aneth. Répartissez le potage dans quatre bols.
- ▶ Décorez avec une cuillerée de crème fraîche et l'aneth. Servez avec du pain de seigle.



RECETTES ÉLABORÉES



**UN DES AUTRES AVANTAGES PARTICULIÈREMENT APPRÉCIABLES DES ROBOTS
KENWOOD EST QU'ILS VOUS PERMETTENT DE PRÉPARER CHEZ VOUS DES PLATS
DIGNES D'UN RESTAURANT.**

Pouvoir couper en un clin d'œil des rondelles ou des morceaux de légumes de la même taille est un avantage indéniable pour la présentation, mais le petit plus qui impressionnera vos invités, ce sont les purées, les bouillons et les sauces que vous allez pouvoir réaliser.



Certaines de ces recettes peuvent paraître un peu compliquées mais avec les bons ingrédients, un peu d'expérience et toute la gamme des fonctions très pratiques qu'offrent les robots Kenwood, vous régalez vos invités de plats dignes d'un restaurant.

**RISOTTO AU HOMARD
ET PROSECCO**

69

**HARENGS DOUX MARINÉS,
CHAMPIGNONS ET RADIS
AU VINAIGRE**

71

**CARPACCIO DE THON À LA
SAUCE VERTE**

73

**NOIX DE SAINT-JACQUES
POELÉES, POMMES AU CURRY
ET HUILE AU CITRON**

75

**TARTE AUX ÉCHALOTES
ET HALLOUMI GRILLÉ**

77

**RAVIOLIS POTIRON, AMARETTO
ET BEURRE AUX HERBES**

79

**SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE
ET À L'ANETH ; FENOUIL GRILLÉ**

81

**PORC BRAISÉ ET NOUILLES AU
CERFEUIL, À L'ANIS ET AU PIMENT**

83

**CANARD AUX ASPERGES,
FIGUES ET POUSSÉS DE PETITS
POIS ET SA POLENTA**

85

**NOIX D'ENTRECOTE, PURÉE
D'AUBERGINES AU PAPRIKA FUMÉ
ET ROQUETTE**

87

**CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE
D'HERBES, LÉGUMES GRILLÉS
ET PURÉE DE POMMES DE TERRE**

89

VIVANEAU ROUGE À LA PIPERADE

91

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET GLACE AU CARAMEL SALÉ**

93

**MERINGUES THYM, VINAIGRE
BALSAMIQUE ET POIVRE AVEC SES
FRAISES AU BASILIC**

95

**PARFAIT GINGEMBRE,
CITRON ET MIETTES DE BISCUITS
AU GINGEMBRE**

97

**CRÈME CATALANE ET
MOELLEUX AU THÉ EARL GREY**

99

**TARTE AU LIMONCELLO,
AU CITRON ET À LA LAVANDE**

101

**PÊCHES ROTIES AU VIN BLANC,
AU POIVRE ET À L'ANIS ÉTOILÉ**

103



RISOTTO AU HOMARD ET PROSECCO

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	30 minutes plus le temps de repos
CUISSON	25 minutes environ
DIFFICULTÉ	👤👤
MATÉRIEL	Casseroles, 4 bols à soupe
OUTILS	 

INGRÉDIENTS :

1 homard de 800 g entier
 200 ml de crème épaisse
 1 pincée de sel
 800 ml de fumet de poisson
 1 oignon
 Huile d'olive
 200 g de riz pour risotto
 (de préférence du carnaroli)
 175 ml de prosecco
 50 g de beurre très frais coupé en dés
 2 cuillères à soupe de persil ciselé

RECETTE

- ▶ Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et **faites cuire le homard pendant 12 minutes**. Retirez la casserole du feu et faites-le tout de suite refroidir dans de l'eau froide.
- ▶ Détachez soigneusement toute la chair des pinces et de la queue, coupez-la en tranches et réservez.
- ▶ Versez la carapace dans le blender avec la crème et un peu de sel. Mixez sur Pulse jusqu'à ce qu'elle soit complètement broyée.
- ▶ Passez la préparation obtenue au chinois pour récupérer d'éventuels morceaux de carapace. Réservez.
- ▶ Faites chauffer le fumet de poisson dans une casserole et laissez-le mijoter.
- ▶ Retirez le blender, installez le bol multifonction muni du couteau et hachez finement l'oignon sur vitesse moyenne. Réservez.
- ▶ Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et ajoutez le riz et l'oignon haché. **Cuire deux minutes** en remuant constamment pour que les grains de riz deviennent translucides.
- ▶ Ajoutez le prosecco et laissez réduire presque complètement. Versez une louche de fumet de poisson et remuez bien jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé. Continuez ainsi jusqu'à épuisement du fumet. Le riz doit être al dente. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- ▶ Ajoutez le beurre et le persil ciselé et mélangez bien. Incorporez délicatement la chair du homard, **couvrez et laissez cuire 5 minutes**.
- ▶ Pendant ce temps, faites chauffer la crème de homard à feu doux dans une casserole. Répartissez-la dans les quatre bols et ajoutez le risotto.
- ▶ Servez avec un verre de prosecco.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour empêcher le homard de s'enrouler sur lui-même, enfoncez une brochette dans la chair de la queue, sur toute la longueur.



HARENGS DOUX MARINÉS, CHAMPIGNONS ET RADIS AU VINAIGRE

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 20 minutes plus la durée
de la marinade (8 heures
ou une nuit entière)

DIFFICULTÉ Ⓜ Ⓜ

MATÉRIEL Un grand plat

OUTILS



INGRÉDIENTS

1 carotte
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
Aneth ciselé
4 filets de harengs de 100 g
30 g de sel
16 radis ronds
2 branches de fenouil
2 oignons nouveaux
150 g de sucre en poudre
6 cuillères à soupe de vinaigre de riz
1 bocal d'œufs de saumon

RECETTE

- ▶ Installez le bol multifonction muni du disque à émincer et coupez la carotte en rondelles à vitesse lente. Réservez.
- ▶ *Mettez le hareng à mariner* : versez 2 cuillères à soupe de sucre en poudre et une pincée de sel sur les filets. Mettez-les dans un grand plat avec la carotte en rondelles et l'aneth ciselé. Couvrez et laissez au moins 8 heures au réfrigérateur, ou idéalement une nuit entière pour que les arômes soient bien infusés dans le poisson.
- ▶ Émincez le radis, les branches de fenouil et les oignons nouveaux dans le bol multifonction toujours en place sur le robot (vitesse moyenne). Transvasez-les dans un saladier et ajoutez le sucre et vinaigre de riz. Remuez doucement et laissez mariner une demi-heure.
- ▶ Rincez les filets, séchez-les en les tamponnant et coupez chacun d'entre eux en trois morceaux. Disposez les légumes au vinaigre sur les assiettes et posez les morceaux de harengs par-dessus. Ajoutez une cuillère d'œufs de saumon et décorez avec quelques brins d'aneth.

Accessoirisez
votre robot !

EMINCEZ VOS LÉGUMES
RAPIDEMENT ET SANS EFFORT
AVEC LE DISQUE ÉMINCEUR,
L'UN DES NOMBREUX OUTILS
DU BOL MULTIFONCTION.



Page
106



CARPACCIO DE THON À LA SAUCE VERTE

CETTE ENTRÉE RAFFINÉE TRÈS FACILE À PRÉPARER EST UNE VÉRITABLE EXPLOSION DE SAVEURS. LA SAUCE VERTE PEUT ÊTRE PRÉPARÉE LA VEILLE, CE QUI VOUS LAISSERA PLUS DE TEMPS À CONSACRER À VOS INVITÉS. POUR COUPER PLUS FACILEMENT LE THON EN TRANCHES FINES, PASSEZ-LE UN PEU AU CONGÉLATEUR.

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 15 - 20 minutes

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Poêle à frire

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la sauce verte :

2 petits bouquets de basilic
1 gros bouquet de coriandre
(avec les tiges)
1 gros bouquet de persil
1 petit bouquet de menthe
1 gousse d'ail hachée
2 cuillères à soupe de câpres
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
Jus d'1 citron
3 feuilles d'estragon
6 olives noires
50 ml d'huile d'olive
50 ml d'huile de colza
Sel

Pour le carpaccio de thon :

4 cuillères à soupe de poivre noir en grains
1 cuillère à café de graines de fenouil
1 cuillère à café de sel
400 g de filet de thon
Jus d'un citron
Une poignée de feuilles de roquette
pour le décor

RECETTE DE LA SAUCE VERTE

- ▶ Versez tous les ingrédients sauf les huiles dans le blender. Mixez une minute à vitesse élevée, le temps de hacher tous les ingrédients sans les broyer complètement.
- ▶ Passez sur vitesse lente et versez lentement les huiles jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement. Cette sauce se conserve cinq jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

RECETTE DU CARPACCIO DE THON

- ▶ Faites légèrement griller les grains de poivre et les graines de fenouil à sec dans la poêle puis laissez refroidir.
- ▶ Mettez les graines grillées et le sel dans la mini-cuve. Installez-la sur le robot et broyez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une poudre fine.
- ▶ Étalez les épices en poudre sur le thon en les frottant entre vos mains, filmez-le serré et mettez-le au congélateur une demi-heure.
- ▶ Sortez le thon du réfrigérateur et coupez-le en tranches les plus fines possibles.
- ▶ Répartissez-le sur quatre assiettes, versez un peu de jus de citron et décorez avec la sauce verte et quelques feuilles de roquette.



NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, POMMES AU CURRY ET HUILE AU CITRON

UN ACCORD PARFAIT DANS LA MESURE OU LES COQUILLES SAINT-JACQUES SE MARIENT TRÈS BIEN AVEC LES SAVEURS SUCRÉES ET PIQUANTES. LE MÉLANGE PAIN RASSIS/HERBES APORTE UN CROQUANT QUI CONTRASTE AGRÉABLEMENT AVEC LE MOELLEUX DES NOIX.

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	32 minutes
CUISSON	32 minutes
TEMPÉRATURE	160°C/Four gaz th 3
DIFFICULTÉ	🟡
MATÉRIEL	Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, poêle

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour l'huile au citron :

75 ml d'huile d'olive
2 branches de citronnelle
Zeste et jus d'un citron

Pour les noix de Saint-Jacques :

2 pommes évidées
1 cuillère à café de curcuma moulu
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de fenouil moulu
1 cuillère à café de coriandre moulue
½ cuillère à café de piment moulu
1 cuillère à café de persil frais
1 cuillère à café de feuilles de thym frais
2 tranches de pain rassis ou desséché au four
30 g de beurre
12 grosses noix de Saint-Jacques
Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 160°C et recouvrez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- ▶ Mélangez les épices dans un bol. Coupez les pommes en rondelles et disposez-les sur la plaque. Saupoudrez les pommes avec le mélange d'épices et **faites cuire 30 minutes au four**.
- ▶ Mettez les ingrédients de l'huile au citron dans la mini-cuve et mixez-les à vitesse élevée. Réservez.
- ▶ Retirez la mini-cuve et installez le blender. Mettez-y les herbes, le pain rassis et une pincée de sel. Mixez à vitesse élevée jusqu'à ce que le pain soit émiétté. Réservez.
- ▶ Faites chauffer le beurre dans la poêle. Quand il commence à mousser, ajoutez les noix de Saint-Jacques. Assaisonnez et **laissez cuire une minute** en arrosant avec le beurre tout au long de la cuisson. **Retournez-les et faites-les cuire encore une minute**, toujours en les arrosant avec le beurre. Retirez-les de la poêle et égouttez-les sur du papier absorbant.
- ▶ Répartissez les tranches de pommes dans 4 assiettes, posez les noix dessus et arrosez avec l'huile au citron. Saupoudrez avec les miettes de pain aux herbes et servez.

L'ASTUCE DU CHEF

Les noix de Saint-Jacques cuisent très vite. L'astuce consiste à les déposer dans le sens des aiguilles d'une montre dans la casserole et à les retirer dans le même ordre. Vous obtiendrez ainsi une cuisson uniforme.



TARTE AUX ÉCHALOTES ET HALLOUMI GRILLÉ

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	15 minutes, plus 30 minutes de repos pour la pâte
CUISSON	55 minutes
TEMPÉRATURE	180°C/Four gaz th 4
DIFFICULTÉ	👤👤
MATÉRIEL	Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, casserole, sauteuse

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

150 g de beurre doux très froid coupé en dés
300 g de farine ordinaire
1 œuf
1 pincée de sel
30 ml d'eau (si nécessaire)

Pour la garniture :

100 g de beurre
500 g d'échalotes pelées et émincées
6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
100 ml de bouillon de légumes
4 cuillères à soupe de cassonade
4 branches de thym
1 bloc d'halloumi (fromage grec)
Le zeste d'un citron
1 cuillère à café d'origan séché
Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- ▶ Pour la préparation de la pâte, mettez le beurre, la farine, l'œuf et le sel dans le bol du robot, installez le batteur K et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à formation d'une boule.
- ▶ Étalez cette pâte au rouleau sur un plan de travail fariné de manière à former un petit rectangle, filmez et laissez reposer ½ heure au réfrigérateur.
- ▶ Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites bien dorer les échalotes.
- ▶ Ajoutez le vinaigre et le bouillon, retournez les échalotes et **faites cuire encore cinq minutes** à feu très doux. Saupoudrez de sucre et parsemez de tiges de thym.
- ▶ Sortez la pâte brisée du réfrigérateur, saupoudrez légèrement le plan de travail de farine et étalez-la sur environ 1/2 cm d'épaisseur. Transférez-la sur la plaque à pâtisserie et garnissez-la avec la préparation à l'échalote. **Repliez les bords et faites cuire 45 minutes au four.**
- ▶ Installez le bol multifonction muni du disque éminceur et coupez l'halloumi en tranches. Saupoudrez de zeste de citron, d'origan et de poivre puis faites frire les tranches dans une sauteuse très chaude avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- ▶ Sortez la tarte du four, laissez refroidir un peu et servez avec l'halloumi.

L'ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer l'échalote par de l'oignon rouge et l'halloumi par de la feta.



RAVIOLIS POTIRON, AMARETTO ET BEURRE AUX HERBES

LE GOUT D'AMANDE DE L'AMARETTO
S'ACCORDE À MERVEILLE AVEC LA FARCE
AU POTIRON DES RAVIOLIS.

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	30 minutes, plus 30 minutes de repos pour la pâte
CUISSON	40 minutes
TEMPÉRATURE	200°C/Four gaz th 6
DIFFICULTÉ	🟡🟡
MATÉRIEL	Plat à four, casserole
OUTILS	   

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

500 g de farine à pain T55
4 œufs battus
2 cuillères à soupe d'eau (si nécessaire)
Sel

Pour la farce :

500 g de chair de potiron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
2 gousses d'ail avec la peau
15 g de biscuits amaretti
1 œuf battu
Semoule fine pour le saupoudrage
100 g de beurre
Herbes aromatiques ciselées :
persil, romarin,
Thym et herbes de votre choix
Zeste et jus d'un citron
Feuilles de salade et parmesan (facultatif)

RECETTE

► Versez la farine et le sel dans le bol du robot et installez le pétrin. Mettez le robot en route à petite vitesse et ajoutez les œufs. Ajoutez l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez un peu de farine et d'eau si la préparation est trop sèche ou trop humide.

► Transvasez la pâte dans un récipient et filmez. Laissez reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur avant de l'utiliser. Si vous en avez trop, vous pouvez en congeler et la garder un mois.

► Préchauffez le four à 200 °C.

► Installez l'accessoire à brunoise et coupez la chair du potiron en petits cubes à vitesse moyenne. Mettez les dés de potiron dans un plat à four, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez et ajoutez les 2 gousses d'ail. **Faites-les cuire 25 à 30 minutes**, le temps qu'ils soient mous et bien dorés.

► Retirez l'accessoire à brunoise et installez le bol multifonction muni du couteau. Ajoutez le potiron grillé, les biscuits amaretti et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la préparation soit assez lisse, puis réservez au réfrigérateur.

► Retirez le bol multifonction et installez le laminoir. Sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en quatre. Du plat de la main, tapotez chaque pâton de manière à obtenir un rectangle de la bonne épaisseur pour passer dans le laminoir (vérifiez que ce dernier est bien réglé sur 1).

► Insérez chaque rectangle dans le laminoir plusieurs fois en réglant l'épaisseur jusqu'à 8 et la vitesse sur minimum ou 1.

► Prenez une feuille de la pâte ainsi obtenue et déposez à intervalles réguliers une cuillerée à café de la farce au potiron que vous aviez réservée au frais. Badigeonnez les bords de chaque tas d'œuf battu, puis posez une autre feuille de pâte par-dessus.

► Appuyez avec le doigt autour de chaque tas de farce pour fermer les raviolis, puis découpez la pâte au couteau ou à l'emporte-pièce. Si nécessaire, appuyez sur chaque ravioli pour faire sortir l'excédent d'air, saupoudrez de semoule fine et réservez.

► Recommencez la même opération avec les deux autres pâtons.

► Mettez une grande casserole d'eau salée à bouillir.

► Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les herbes ciselées et faites revenir jusqu'à ce qu'elles commencent à griller. Faites attention qu'elles ne brûlent pas. Ajoutez le zeste et le jus de citron et éteignez le feu.

► **Faites cuire les raviolis 2-3 minutes dans l'eau bouillante et égouttez.** Versez le mélange de beurre et d'herbes aromatiques sur les raviolis.

► **Servez avec du parmesan et donnez un bon tour de moulin à poivre.** Décorez avec quelques feuilles de salade tendre.



SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE ET À L'ANETH ; FENOUIL GRILLÉ

SERVES	4 personnes
PRÉPARATION	3-4 jours pour la marinade, puis 30 minutes
CUISSON	30 minutes
TEMPÉRATURE	180°C/Four gaz th 4
DIFFICULTÉ	👉👉
MATÉRIEL	Plaque à pâtisserie
OUTILS	 

INGRÉDIENTS

150 g de sel
200 g de sucre
3 bouquets d'aneth sans les tiges
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
4 betteraves rouges crues
1 filet de saumon
4 bulbes de fenouil
4 pommes de terre
Jus et zeste d'1 citron
Huile d'olive
Sel et poivre

RECETTE DE LA MARINADE

- ▶ Préparez-la 3-4 jours avant la date où vous prévoyez de faire ce plat. Installez la mini-cuve contenant la moitié du sel, du sucre, de l'aneth et un trait de vinaigre. Mixez à vitesse moyenne. Répétez la même opération avec l'autre moitié des mêmes ingrédients et réservez le tout dans un bol.
- ▶ Détachez la mini-cuve, installez le bol multifonction muni du disque à râper et râpez les betteraves rouges. Versez-les dans la préparation salée (marinade) que vous avez réservée.
- ▶ Filmmez une plaque à pâtisserie et étalez-y une partie de la marinade.
- ▶ Coupez le saumon en deux dans le sens de la longueur et posez-le côté peau sur la plaque. Couvrez avec le reste de la préparation salée en veillant à ce que le saumon soit complètement recouvert.
- ▶ Rabattez le film sur le saumon et ajoutez une couche supplémentaire de film par-dessus pour bien l'enfermer. Posez sur le saumon une planche à découper et deux petites boîtes de conserve pleines. Laissez le tout 3-4 jours au réfrigérateur en vidant de temps en temps le jus qui s'écoule.

RECETTE DES LEGUMES ET DU POISSON

- ▶ Préchauffez votre four à 180 C.
- ▶ Sortez le saumon du réfrigérateur, retirez la peau, débarrassez-le de la marinade et laissez-le reposer à température ambiante environ 30mn, puis tranchez-le très finement.
- ▶ Installez le bol multifonction muni du disque à émincer et émincez à vitesse moyenne les bulbes de fenouil et les pommes de terre. Versez le jus de citron sur les tranches et placez le tout sur la plaque à pâtisserie légèrement enduite d'huile d'olive.
- ▶ **Mettez au four environ 30 minutes**, ou jusqu'à ce que les légumes prennent une belle couleur et retournez à mi-cuisson.
- ▶ Servez les tranches de saumon accompagnées des légumes cuits.



PORC BRAISÉ ET NOUILLES AU CERFEUIL, À L'ANIS ET AU PIMENT

CE PLAT À BASE DE PORC D'INSPIRATION ASIATIQUE SE PRÉSENTE SOUS LA FORME D'UN GRAND PLATEAU À PARTAGER. LA MÉTHODE DE CUISSON DONNE UNE VIANDE TENDRE ET MOELLEUSE. LE PASSAGE FINAL SOUS LE GRIL LUI APPORTE UN CÔTÉ CROUSTILLANT QUE TOUT LE MONDE APPRÉCIERA.

POUR	4-6 personnes
PRÉPARATION	25 minutes plus une nuit pour que la viande s'imprègne bien des saveurs
CUISSON	160 minutes, plus 40 minutes de repos
TEMPÉRATURE	220°C/Four gaz th 7
DIFFICULTÉ	🟡
MATÉRIEL	Plat à four
OUTILS	

INGRÉDIENTS

Pour le porc :

2 kg d'épaule de porc
3 fleurs d'anis étoilé
2 cuillères à soupe de graines de fenouil
4 cuillères à soupe de cerfeuil moulu
1 cuillère à soupe de piment en poudre
Sel et poivre
400 ml de bouillon de poulet

Pour les nouilles :

250 g de nouilles de riz
2 cuillères à soupe de sauce au piment doux
1 cuillère à soupe de sauce soja
2 piments rouges émincés
4 oignons nouveaux émincés
4 cuillères à soupe de feuilles de coriandre ciselées

RECETTE

- ▶ Incisez le gras du porc. Mettez le morceau dans un plat à four profond et versez de l'eau bouillante par-dessus. Cette opération permet d'obtenir une peau plus croquante. Egouttez et séchez la viande.
- ▶ Installez la mini-cuve remplie des fleurs d'anis étoilé et des graines de fenouil sur le robot et mixez à vitesse rapide. Ajoutez le cerfeuil, le piment en poudre, le sel et le poivre. Enduisez le porc de ce mélange. Laissez-le reposer une nuit entière sans le couvrir au réfrigérateur.
- ▶ Préchauffez le four à 220 °C.
- ▶ Faites chauffer le bouillon et versez-le dans le plat à four. **Faites cuire 20 minutes au four.** Baissez la température du four à 160°C et **laissez cuire encore 140 minutes.** Sortez le plat du four et laissez reposer.
- ▶ Préchauffez le gril (chaleur moyenne) et faites griller la peau du porc jusqu'à ce qu'elle cloque.
- ▶ Préparez les nouilles : mettez-les dans un grand saladier et couvrez-les d'eau bouillante. **Couvrez et laissez reposer 10 minutes.** Egouttez et incorporez la sauce au piment et la sauce soja. Mélangez bien puis saupoudrez les piments et les oignons émincés.
- ▶ Coupez la viande en tranches et disposez-la sur un plateau avec les nouilles. Saupoudrez de coriandre ciselée et servez.

Accessoirisez
votre robot !

POUR HACHER LES HERBES AROMATIQUES OU MOUDRE LES ÉPICES EN PRESERVANT TOUTE LEUR SAVEUR, UTILISEZ LA MINI-CUVE.



Page
108



CANARD AUX ASPERGES, FIGUES ET POUSSES DE PETITS POIS ET SA POLENTA

LES FRUITS ACCOMPAGNENT À MERVEILLE LE CANARD, ET LA SAVEUR LÉGÈRE ET PRINTANIÈRE DE L'ASPERGE ET DES PETITS POIS REHAUSSENT PARFAITEMENT CE PLAT. L'ONCTUOSITÉ ET LE CROQUANT DÉLICIEUX DE LA POLENTA LE COMPLÈTENT À MERVEILLE.

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	25 minutes
CUISSON	10-15 minutes
TEMPÉRATURE	180°C/Four gaz th 4
DIFFICULTÉ	👤👤
MATÉRIEL	Sauteuse, plat à four, casserole

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 oignons rouges
4 magrets de canard
250 g de beurre
200 g de polenta
600 ml de bouillon de légumes
100 ml de vin blanc
100 g de petits pois
16 pointes d'asperges
8 cuillères à soupe de crème
50 ml d'eau
4 figues
150 g de pousses de petits pois
Huile d'olive
Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 180 °C.
- ▶ Installez le bol multifonction muni du disque à émincer et émincez les oignons rouges à vitesse moyenne. Réservez.
- ▶ Incisez le gras du canard, faites chauffer une sauteuse et déposez-y les magrets côté peau. **Laissez cuire à feu doux 5 à 7 minutes**, le temps qu'ils commencent à dorer. Retournez-les à mi-cuisson et assaisonnez.
- ▶ Sortez la viande de la sauteuse et déposez-la dans un plat à four. Gardez bien la graisse de cuisson dans la sauteuse.
- ▶ **Faites cuire 5 minutes au four** puis sortez le plat, couvrez-le et laissez reposer 5 minutes.
- ▶ Pendant ce temps, faites chauffer un peu de beurre dans une casserole et ajoutez-y la polenta. Remuez puis ajoutez le bouillon de légumes. Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux. Dès que le bouillon est absorbé et la polenta moelleuse, incorporez le reste du beurre. Goûtez et corrigez l'assaisonnement. Réservez.
- ▶ Remettez la sauteuse contenant la graisse du canard à chauffer et faites revenir les oignons émincés. Assaisonnez légèrement et versez le vin blanc. Faites réduire de moitié et ajoutez les petits pois et les asperges. **Laissez cuire 4 minutes** environ puis ajoutez la crème et 50 ml d'eau.
- ▶ Coupez les figues en quatre et découpez trois tranches en diagonale dans chaque magret. Répartissez la polenta dans les assiettes, posez les petits pois et les asperges par-dessus et terminez par le canard.
- ▶ Disposez les figues tout autour du canard et apportez la touche finale avec quelques pousses de petits pois et un trait d'huile d'olive.

L'ASTUCE DU CHEF

Si ce n'est pas la saison des asperges, optez pour des brocolis ou des poireaux.



NOIX D'ENTRECÔTE, PURÉE D'AUBERGINES AU PAPRIKA FUMÉ ET ROQUETTE

POUR 2 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 45 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 🟡

MATÉRIEL Poêle, plaque à pâtisserie

OUTILS



INGRÉDIENTS

2 noix d'entrecôte d'environ 200 g
chacune laissées 30 minutes environ
à température ambiante

1 aubergine

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

2 cuillères à café de paprika fumé

Sel et poivre

Quelques feuilles de salade verte

1 cuillère à café de jus de citron

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 200°C et assaisonnez la viande.
- ▶ Mettez l'aubergine et l'ail sur une plaque à pâtisserie et faites-les **cuire 35 minutes environ au four**, le temps qu'ils ramollissent.
- ▶ Installez le blender et versez-y l'huile d'olive, le paprika, l'aubergine cuite et une pincée de sel et de poivre. Mixez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une purée.
- ▶ Faites chauffer une poêle à feu vif et déposez-y les steaks. **Faites-les cuire 3-4 minutes** de chaque côté puis laissez reposer encore 4 minutes.
- ▶ Servez avec la purée d'aubergines et les feuilles de salade assaisonnées avec un peu d'huile et de jus de citron.

Accessoirisez
votre robot !

AVEC LE BLENDER, MIXEZ
RAPIDEMENT ET SANS EFFORT
DES INGRÉDIENTS FRAIS POUR
PRÉPARER DES POTAGES,
DES SAUCES, DES DIPS ET
DES BOISSONS VARIÉES.



Page
13



CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES, LÉGUMES GRILLÉS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

LA CROUTE D'HERBES À UN IMPACT VISUEL TRÈS FORT ET DONNE UNE SAVEUR SUBLIME À LA VIANDE. L'ASSOCIATION AVEC LES LÉGUMES ET LA PURÉE DE POMMES DE TERRE EN FAIT UN PLAT À LA FOIS TRÈS RAFFINÉ ET SIMPLE.

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	25 minutes
CUISSON	50 minutes
TEMPÉRATURE	180°C/Four gaz th 4
DIFFICULTÉ	 
MATÉRIEL	Casserole, plat à four
OUTILS	 

INGRÉDIENTS

Pour la purée :

1 kg de pommes de terre
(de préférence à chair ferme)
200 g de beurre fondu
150 ml de lait
175 ml de crème épaisse
Sel

Pour les légumes :

1 bulbe de fenouil émincé
2 oignons rouges coupés en quatre
3 gousses d'ail
2 carottes coupées en bâtonnets
1 aubergine coupée en bâtonnets
Huile d'olive
Sel et poivre

Pour l'agneau et la croûte d'herbes :

4 tranches de pain rassis
2 cuillères à soupe de persil ciselé
2 cuillères à soupe de romarin ciselé
2 cuillères à soupe de menthe ciselée
2 carrés d'agneau de six côtes
« manchonnées » chacun
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
Sel et poivre
125 ml de vin blanc

RECETTE DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE

- ▶ Préchauffez le four à 180 °C.
- ▶ Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole d'eau salée. Portez à ébullition et **laissez cuire une dizaine de minutes**, le temps qu'elles ramollissent suffisamment. Egouttez-les et laissez-les sécher.
- ▶ Faites chauffer le beurre, le lait et la crème dans une casserole.
- ▶ Installez le batteur K, mettez les pommes de terre et le mélange beurre-lait-crème dans le bol du robot et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la purée ait une consistance onctueuse. Réservez.

RECETTE DE L'AGNEAU ET DES LÉGUMES

- ▶ Préchauffez le four à 190 °C.
- ▶ Disposez les légumes dans un plat à four, versez quelques traits d'huile d'olive, assaisonnez bien et **faites cuire 20 minutes au four**.
- ▶ Installez le bol multifonction muni du couteau. Mettez-y les herbes et le pain puis mixez à vitesse moyenne pour obtenir des miettes assez fines.
- ▶ Incisez la peau de l'agneau, assaisonnez bien et faites dorer la viande de toutes parts dans une poêle très chaude (que vous mettrez de côté). Enduisez la viande de moutarde des deux côtés et recouvrez-la avec le pain émietté. Disposez l'agneau par-dessus les légumes dans le four. Déglacez la poêle que vous venez d'utiliser et versez le liquide dans le plat à four. **Faites rôti encore 20 minutes au four**.
- ▶ Sortez l'agneau du four et laissez-le reposer 5 minutes. Découpez les côtelettes et servez-les avec les légumes, le jus de cuisson et la purée de pommes de terre.

L'ASTUCE DU CHEF

Ne négligez pas la phase de repos de la viande d'agneau, que vous enveloppez dans une feuille de papier d'aluminium et d'un torchon. Elle permet aux fibres de se détendre et de réabsorber les sucs. La viande est ainsi plus tendre.



VIVANEAU ROUGE À LA PIPERADE

LA PIPERADE SE MARIE EXTRÊMEMENT BIEN AVEC LE POISSON ET L'ALLIANCE DES COULEURS VIVES DES LÉGUMES QUI LA COMPOSENT IMPRESSIONNERA SANS AUCUN DOUTE VOS INVITÉS.

SERVES	4 personnes
PRÉPARATION	15 minutes, plus 3-4 jours pour la marinade
CUISSON	30 minutes
TEMPÉRATURE	180°C/Four gaz th 4
DIFFICULTÉ	⊕
MATÉRIEL	Casserole, sauteuse

OUTILS



INGRÉDIENTS

4 filets de vivaneau rouge de 200 g
Un bouquet de persil
1 citron coupé en 2

Pour la piperade :

1 gros oignon blanc
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 gousses d'ail
½ cuillère à café de paprika fumé
1 boîte de tomates en conserve
Huile d'olive
Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 180 °C.
- ▶ Installez le bol multifonction muni du disque à émincer et coupez l'oignon, les poivrons et l'ail à vitesse moyenne.
- ▶ Faites chauffer une casserole avec un peu d'huile d'olive et faites mijoter l'oignon, les poivrons et l'ail. Salez légèrement et ajoutez le paprika fumé. **Laissez cuire à feu doux en remuant souvent** jusqu'à ce que les poivrons commencent à s'attendrir.
- ▶ Ajoutez les tomates en boîte et **laissez cuire encore dix minutes**. Corrigez l'assaisonnement et maintenez au chaud le temps de faire cuire le poisson.
- ▶ Faites chauffer la sauteuse et **faites cuire les 4 filets de vivaneau 5 à 6 minutes** en les retournant à mi-cuisson.
- ▶ Servez chaque filet avec un peu de piperade, saupoudrez de persil ciselé et ajoutez un quartier de citron.

L'ASTUCE DU CHEF

Une ratatouille conviendrait tout aussi bien à ce plat. Vous pouvez également remplacer le vivaneau par du mullet.



MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE AU CARAMEL SALÉ

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 15 minutes ; le bol de la sorbetière doit être placé 24 h avant au congélateur

CUISSON 30 minutes

TEMPÉRATURE 200°C/Four gaz th 6

DIFFICULTÉ 🟡🟡

MATÉRIEL 2 casseroles, 6 ramequins/ moules à dariole

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la glace au caramel salé :

450 g de sucre en poudre
600 ml de crème épaisse
2 cuillères à café de gros sel
250 ml de lait
4 jaunes d'œufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Pour les moelleux :

200 g de chocolat noir (70%)
150 g de sucre
150 g de beurre
4 œufs battus
50 g de farine ordinaire
2 cuillères à café d'extrait de vanille

RECETTE DE LA GLACE AU CARAMEL SALÉ

- ▶ Mettez le bol de la sorbetière au congélateur 24 h avant de préparer votre glace.
- ▶ Versez 200 g de sucre en poudre dans une casserole et faites-le dissoudre sur le feu.
- ▶ Une fois qu'il est dissous, portez à ébullition et continuez à le faire cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez 200 ml de crème, remuez bien et laissez cuire jusqu'à ce que le sucre caramélisé soit dissous. Ajoutez le sel et réservez.
- ▶ Dans une autre casserole, faites chauffer le lait et ôtez-le du feu juste avant qu'il ne commence à bouillir.
- ▶ Installez le fouet. Mettez les jaunes d'œufs et les 250 g de sucre en poudre restants dans le bol du robot. Battez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux. Incorporez le lait refroidi et continuez à battre jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.
- ▶ Versez à nouveau la préparation obtenue dans la casserole et faites cuire dix minutes à feu doux, le temps qu'elle épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois.
- ▶ Otez du feu et ajoutez le reste de crème (400 ml). Mélangez bien et ajoutez l'extrait de vanille.
- ▶ Mettez la préparation au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse bien.
- ▶ Sortez le bol de la sorbetière du congélateur et insérez-le dans le bol en plastique de l'appareil. Ajoutez la pale et installez le couvercle.
- ▶ Faites fonctionner l'appareil à petite vitesse et versez tout doucement la crème glacée dans le bol par l'orifice. Mélangez pendant environ une demi-heure, en ajoutant au bout de 20 minutes le caramel réservé.
- ▶ Cette crème glacée peut être consommée immédiatement ou bien congelée pour être mangée plus tard.

RECETTE DU MOELLEUX AU CHOCOLAT

- ▶ Préchauffez le four à 200°C et beurrez les 6 ramequins ou moules à dariole.
- ▶ Faites doucement fondre le chocolat dans un bol placé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, en veillant à ce que le bol ne soit jamais en contact avec l'eau.
- ▶ Mettez le sucre, le beurre, les œufs et l'extrait de vanille dans le bol du robot et installez le batteur K. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux.
- ▶ Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien. Passez sur petite vitesse et incorporez doucement la farine.
- ▶ Versez la préparation dans les ramequins et **faites cuire une douzaine de minutes**, le temps que les gâteaux acquièrent une consistance bien spongieuse.
- ▶ Laissez refroidir 5 minutes et servez avec la crème glacée.



MERINGUES THYM, VINAIGRE BALSAMIQUE ET POIVRE AVEC SES FRAISES AU BASILIC

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	10 minutes
CUISSON	40 minutes, plus temps de refroidissement
TEMPÉRATURE	150°C/Four gaz th 2
DIFFICULTÉ	👉👉
MATÉRIEL	Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé
OUTILS	

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf
200 g de sucre glace
2 cuillères à soupe de feuilles de thym
1 cuillère à café de poivre noir moulu
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 barquette de fraises équeutées et coupées en quatre
4 cuillères à soupe de feuilles de basilic ciselées
Crème pour l'accompagnement

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 150°C et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- ▶ Installez le fouet, versez les blancs d'œuf dans le bol du robot et battez-les à vitesse moyenne pour les monter jusqu'à obtenir une texture avec bec d'oiseau.
- ▶ Ajoutez le sucre glace cuillère par cuillère jusqu'à obtention d'une meringue bien brillante.
- ▶ Incorporez grossièrement le thym, le poivre et le vinaigre balsamique.
- ▶ A l'aide d'une cuillère, déposez la meringue sur la plaque en formant des tas de la taille du poing, bien espacés. Versez quelques gouttes de vinaigre balsamique sur chaque meringue.
- ▶ **Faites cuire 35 à 40 minutes au four.** Eteignez le four et laissez les meringues refroidir porte fermée.
- ▶ Servez avec les fraises, les feuilles de basilic ciselé et une belle cuillère de crème fraîche.

L'ASTUCE DU CHEF

Dans cette recette, le vinaigre a un double intérêt : il se marie bien avec les fraises et il rend la meringue croustillante dehors et délicieusement molle à l'intérieur.



PARFAIT GINGEMBRE, CITRON ET MIETTES DE BISCUITS AU GINGEMBRE

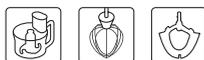
POUR 6 - 8 personnes

PRÉPARATION 10 minutes,
plus au moins 6 heures
de congélation
(idéalement, une nuit)

DIFFICULTÉ 

MATÉRIEL Moule à pain
(pour 900 g de pain)

OUTILS



INGRÉDIENTS

30 g de beurre mou pour beurrer le moule
12 biscuits au gingembre
2 œufs
1 cuillère à soupe de gingembre moulu
2 cuillères à soupe de vin de gingembre
Zeste et jus d'1 citron
180 g de sucre
500 ml de crème épaisse

RECETTE

- ▶ Graissez un moule à pain et tapissez-le de film alimentaire. Huilez également le film.
- ▶ Installez le bol multifonction muni du couteau. Mettez-y les biscuits au gingembre et mixez avec la touche Pulse, jusqu'à ce qu'ils soient émiettés.
- ▶ Versez presque toutes les miettes de biscuit dans le moule à pain. Réservez le reste pour la suite.
- ▶ Installez le fouet. Mettez les œufs, le gingembre en poudre, le vin de gingembre, le jus de citron, le zeste et le sucre dans le bol du robot et fouettez à vitesse rapide jusqu'à obtention d'un mélange léger et onctueux. Transvasez-le dans un autre bol et réservez.
- ▶ Laissez le fouet sur le robot et battez la crème jusqu'à obtention d'un « bec d'oiseau ». Détachez le fouet et installez le batteur souple ou l'accessoire mélange délicat.
- ▶ Incorporez délicatement à vitesse lente le mélange à base d'œuf par des mouvements horizontaux et verticaux. Versez dans le moule à pain. Filmez et laissez au congélateur toute une nuit (ou au moins 6 heures).
- ▶ Démoulez, saupoudrez les miettes de biscuit restantes sur le gâteau et servez.



CRÈME CATALANE ET MOELLEUX AU THÉ EARL GREY

CETTE VERSION CATALANE DE LA CRÈME BRULÉE SE MARIE TRÈS BIEN AVEC LES MOELLEUX AU THÉ EARL GREY ET À LEUR PARFUM DE BERGAMOTE.

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	15 minutes, plus une nuit au réfrigérateur
CUISSON	75 minutes
TEMPÉRATURE	150°C/Four gaz th 2
DIFFICULTÉ	
MATÉRIEL	4 plats à crème brûlée, deux plaques à pâtisserie dont une avec rebord, papier sulfurisé

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour la crème catalane :

400 ml de lait
Zestes d'1 citron et d'1 orange
1 bâton de cannelle
1 cuillère à soupe de xérès
4 jaunes d'œufs
65 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
140 ml de crème épaisse
2 cuillères à soupe de cassonade

Pour les moelleux au thé :

100 g de sucre en poudre
2 œufs
100 g de beurre fondu
100 g de farine avec levure incorporée
Feuilles de thé contenues dans un sachet d'Earl Grey
Sucre glace pour décorer

RECETTE

- ▶ Pour réaliser la crème catalane : préchauffez le four à 150°C.
- ▶ Faites chauffer le lait, le zeste de citron, le zeste d'orange et le bâton de cannelle dans une casserole. Juste avant l'ébullition, versez le xérès, éteignez le feu et laissez infuser 15 à 30 minutes.
- ▶ Mettez les jaunes d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans le bol du robot. Installez le fouet et battez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et clair.
- ▶ Détachez le fouet et installez le blender. Versez-y la préparation et la crème et mixez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- ▶ Versez immédiatement dans quatre plats à crème brûlée et posez-les sur la plaque à pâtisserie à rebord à moitié remplie d'eau chaude. **Faites cuire 65 minutes au four**, le temps que la crème se fige. Sortez la plaque du four et mettez les plats à refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures mais idéalement une nuit entière.
- ▶ Pour réaliser les moelleux au thé : préchauffez le four à 190°C et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- ▶ Mettez le sucre et les œufs dans le bol du robot, installez le fouet et battez à vitesse rapide jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Détachez le fouet et installez le batteur K. Ajoutez la moitié du beurre et la moitié de la farine et mélangez à petite vitesse.
- ▶ Ajoutez le reste de farine et de beurre ainsi que les feuilles de thé et mélangez à petite vitesse jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- ▶ A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez la pâte sur la plaque à pâtisserie en espaçant bien les tas. **Faites cuire 10 minutes au four**, le temps que les moelleux commencent à dorer. Laissez refroidir sur une grille et saupoudrez de sucre glace.
- ▶ Sortez les crèmes catalanes du four et saupoudrez chacune d'entre elles d'une cuillère à soupe de cassonade. Faites caraméliser sous le gril très chaud. Servez avec les moelleux et une tasse d'Earl Grey.

L'ASTUCE DU CHEF

.....

*Essayez avec du thé Lapsang Souchong.
Il devrait donner un goût plus fumé à vos moelleux. Autre option : ajoutez une feuille de jasmin et un zeste d'orange confite.*

.....



TARTE AU LIMONCELLO, AU CITRON ET À LA LAVANDE

POUR	6 - 8 personnes
PRÉPARATION	30 minutes, plus ½ heure au réfrigérateur
CUISSON	50 minutes
TEMPÉRATURE	200°C/Four gaz th 6
DIFFICULTÉ	🟡🟡
MATÉRIEL	Moule à tarte de 20 cm, papier sulfurisé, haricots pour la cuisson à blanc

OUTILS



INGRÉDIENTS

Pour le fond :

250 g de farine
125 g de beurre doux
125 g de sucre
1 œuf
Zeste d'1 citron
1 cuillère à café de fleurs de lavande

Pour la garniture :

5 œufs
180 g de sucre en poudre
Jus et zeste de 5 citrons
180 ml de crème épaisse
20 ml de limoncello
Feuilles de lavande

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 200°C et beurrez un moule à tarte de 20 cm.
- ▶ *Pour le fond de tarte* : mettez la farine, le beurre, le sucre, l'œuf, le zeste de citron et la lavande dans le bol du robot et pétrissez à l'aide du pétrin à faible vitesse jusqu'à obtention d'une pâte. Sortez la pâte du bol, aplatissez-la légèrement et filmez. Passez-la une demi-heure au réfrigérateur pour qu'elle soit bien froide.
- ▶ Sortez-la du réfrigérateur et étalez-la au rouleau sur un plan de travail fariné de façon à obtenir un cercle de 5 mm d'épaisseur. Foncez le moule à tarte en couvrant bien les bords. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et remplissez de haricots ou de riz pour la cuisson à blanc. **Faites cuire 10 minutes au four.**
- ▶ Réglez le thermostat sur 180°C, retirez les haricots, coupez éventuellement la pâte qui dépasse du bord et **faites cuire encore 10 minutes.** Sortez le moule du four et laissez refroidir.
- ▶ *Pour la garniture* : installez le fouet et battez les œufs et le sucre à faible vitesse. Ajoutez le jus et le zeste des citrons, la crème et le limoncello, et battez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- ▶ Versez la préparation dans le moule à tarte et faites cuire environ une demi-heure au four, le temps qu'elle se fige un peu.
- ▶ Sortez le moule du four et saupoudrez de sucre et de feuilles de lavande.
- ▶ Laissez refroidir puis servez à température ambiante ou rafraîchie au réfrigérateur (pas plus de 2 jours).



PÊCHES ROTIES AU VIN BLANC, AU POIVRE ET À L'ANIS ÉTOILÉ

POUR	4 personnes
PRÉPARATION	5 minutes
CUISSON	25 minutes
TEMPÉRATURE	200°C/Four gaz th 6
DIFFICULTÉ	
MATÉRIEL	Plat à four, casserole
OUTILS	  

INGRÉDIENTS

6 pêches pas tout à fait mûres
 12 grains de poivre
 2 fleurs d'anis étoilé
 1 pincée de sel
 1 gousse de vanille fendue en deux
 100 g de sucre en poudre
 50 ml d'eau
 100 ml de crème
 125 ml de vin blanc
 Huile d'olive

RECETTE

- ▶ Préchauffez le four à 200 °C.
- ▶ Coupez les pêches en deux et dénoyautez-les. Répartissez-les dans un plat à four, la peau contre le fond.
- ▶ Installez la mini-cuve contenant les grains de poivre et l'anis étoilé. Broyez à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre et réservez.
- ▶ Mettez la gousse de vanille, le sucre et l'eau dans une casserole et portez tout doucement à ébullition. Remuez et laissez cuire encore 5 minutes jusqu'à obtention d'un sirop. Ajoutez les épices en poudre et remuez bien. Réservez.
- ▶ Retirez la gousse de vanille et versez un peu de sirop sur chaque demi-pêche. **Faites cuire 25 mn au four.** Les pêches doivent être molles mais se tenir. Sortez le plat du four et laissez refroidir quelques minutes.
- ▶ Faites bouillir le vin deux minutes dans une casserole.
- ▶ Installez le fouet, versez la crème dans le bol du robot et battez à grande vitesse jusqu'à obtention d'un « bec d'oiseau ».
- ▶ Détachez le fouet et installez le batteur K. Mettez quatre des demi-pêches cuites dans le bol du robot. Mettez le robot en fonctionnement sur vitesse moyenne et ajoutez tout doucement l'huile d'olive. Augmentez la vitesse et versez le vin blanc bouilli. Mixez bien pour obtenir un coulis.
- ▶ Servez les demi-pêches avec le coulis, le sirop et la crème fouettée.

L'ASTUCE DU CHEF

Essayez cette recette avec des abricots, des poires ou même de la pastèque pour varier un peu. Les épices relèveront délicieusement leur goût.

ACCESSOIRES



**LES ROBOTS KENWOOD SE DISTINGUENT PAR LEUR ROBUSTESSE,
LEUR PUISSANCE ET LEUR POLYVALENCE.**

Les différentes sorties permettent d'installer des accessoires permettant d'effectuer toutes les actions nécessaires en cuisine : mélanger, trancher, râper, hacher, moudre, extraire des jus... et pas seulement !



Ce chapitre est un petit guide des accessoires complémentaires disponibles. Leur présentation s'accompagne de recettes nécessitant leur utilisation.

Ces accessoires peuvent également vous être utiles pour vous aider à réaliser différentes étapes des recettes des autres chapitres de ce livre.

**ÉMINCER, RÂPER ET
COUPER EN DÉS
GALETTES DE
POMMES DE TERRE**

106

**HACHER ET
MOUDRE
SAUCISSES DE
PORC AU VIN
ROUGE ET À L'AIL**

108

**RÉALISER DES
PÂTES FRAICHES
FUSILLI AUX
ÉPINARDS**

110

**EXTRAIRE DES JUS
SMOOTHIE
CAROTTE,
BETTERAVE ROUGE
ET PECHÉ**

112

**ACCESSOIRES
COMPLÉMENTAIRES
SORBET À LA
MANGUE ET AU
PIMENT**

114

ÉMINCER, RÂPER ET COUPER EN DÉS

ÉMINCER, RÂPER, COUPER EN JULIENNE, HACHER ET COUPER EN DÉS, TOUS LES ACCESSOIRES DE CETTE FAMILLE ONT UNE FONCTION BIEN PARTICULIÈRE ET COUVRENT TOUTES SORTES DE BESOINS EN MATIÈRE DE PRÉPARATION CULINAIRE.

QUAND LES UTILISER ?

LA PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Émincent/râpent/taillent en julienne ou en dés toutes sortes de fruits et légumes tendres ou durs, par exemple pour faire des salades composées.

LE FROMAGE

Émincent/râpent ou coupent en dés différents fromages pour toutes sortes de plats - les soufflés au fromage par exemple.

LE CHOCOLAT ET LES FRUITS À COQUE

Râpent le chocolat pour toutes sortes de plats - les gâteaux par exemple.



POUR PLUS
D'INFORMATIONS
RENDEZ-VOUS SUR
LE SITE
WWW.KENWOOD.FR



BOL MULTIFONCTION

Émince ou râpe les ingrédients directement dans le bol du robot grâce à **6 disques en acier inoxydable** (pour râper fin 3 mm et gros 5 mm ; émincer fin 2 mm et gros 4 mm, réaliser des juliennes et râper extra fin). **Le couteau en acier inoxydable**, livré avec cet accessoire est idéal pour hacher les ingrédients qui serviront à préparer diverses sauces ou farces.



RÂPE ÉMINCEUR

Cet accessoire fonctionne en continu pour râper ou émincer directement, en petite ou en très grande quantité, dans un saladier. **Il comprend 7 disques en acier inoxydable**, pour râper fin 3 mm et gros 5 mm ; émincer fin 2 mm et gros 3 mm ; réaliser des juliennes de légumes (9mm) ; des frites (1,4 cm) et râper extra-fin (le parmesan).



TRANCHEUSE ET RÂPE

Émince ou râpe à faible vitesse. Idéale pour le chocolat, le fromage et les fruits à coque qui ne doivent pas être tranchés ou râpés trop vite. **Elle comprend 5 tambours** pour émincer fin 4 mm et gros 5 mm ; râper fin 2mm et gros 6 mm ; râper extra-fin.



ACCESSOIRE À BRUNOISE

Coupe en dés de 1 cm toutes sortes de légumes, de fruits, de jambon et de fromages. Idéal pour réaliser des salades composées, des salades de fruits et des plats d'accompagnement.

GALETTES DE POMMES DE TERRE

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 10 minutes

INGRÉDIENTS

2 grosses pommes de terre à chair ferme (Bintje ou Agata)

1 cuillère à soupe de féculé de maïs ou de pomme de terre

2 cuillères à soupe de beurre fondu

Sel et poivre

RECETTE

- ▶ Epluchez les pommes de terre.
- ▶ Installez l'un des accessoires suivants sur votre robot :
 - Bol multifonction muni du disque à râper gros
 - Râpe éminceur munie du disque à râper gros
 - Trancheuse et râpe munie du tambour à râper gros
- ▶ Râpez les pommes de terre et mettez-les dans un saladier.
- ▶ Ajoutez la féculé de maïs, le beurre, le sel et le poivre et mélangez bien avec une cuillère en bois.
- ▶ Formez des disques plats d'environ 8 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur (vous devez pouvoir en faire 4).
- ▶ Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre et faites frire tout doucement les galettes 4 minutes de chaque côté, le temps qu'elles dorent et qu'elles soient bien cuites.



HACHER ET MOUDRE

LES ACCESSOIRES KENWOOD POUR HACHER ET MOUDRE SONT PARFAITS POUR PRÉPARER LES HERBES AROMATIQUES, LES FRUITS À COQUE, LE CAFÉ, LA VIANDE ET LE POISSON, AINSI QUE POUR MOUDRE LES CÉRÉALES, LES LÉGUMINEUSES ET LE RIZ. TOUS LES ACCESSOIRES DE CETTE FAMILLE ONT UNE FONCTION BIEN PARTICULIÈRE ET COUVRENT TOUTES SORTES DE BESOINS EN MATIÈRE DE PRÉPARATIONS CULINAIRES.

QUAND LES UTILISER ?

LES HERBES AROMATIQUES / LES FRUITS À COQUE

Hachent les herbes et les fruits à coque destinés à être cuits à la casserole ou au four.

LE CAFÉ

Permettent de moudre les grains de café en poudre très fine.

LA VIANDE

Hachent toutes sortes de viandes destinées à être utilisées dans différents plats ou pour préparer des steaks hachés et des saucisses.

LES CÉRÉALES / LES LÉGUMINEUSES / LE RIZ

Permettent de moudre les céréales et les légumineuses pour obtenir de la farine destinée à être utilisée dans les pâtisseries salées ou sucrées.



POUR PLUS D'INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS SUR LE SITE WWW.KENWOOD.FR



MINI-CUVES

Hache, mixe ou moude de petites quantités d'ingrédients. Idéale pour les herbes aromatiques, le café en grains, les plats pour bébé, les épices et les fruits à coque.

Comprend 4 mini-cuves en verre munies de couvercles et permettant de préparer et de conserver les ingrédients.



HACHOIR À VIS

Permet d'obtenir de la viande ou du poisson hachés frais pour réaliser toutes sortes de plats, notamment des steaks hachés, des tartares, des farces ou des pains de poisson.

Il comprend 3 grilles en métal pour hacher fin (3mm), moyen (4,5 mm) ou gros (8 mm), ainsi que **2 accessoires à saucisses** et un **accessoire à kebbe** (boulettes orientales).



MOULIN À CÉRÉALES

Moud les céréales et les légumineuses. Idéal pour faire sa propre farine, notamment sans gluten, ce qui est très pratique quand un membre de la famille est allergique au gluten.

SAUCISSES DE PORC AU VIN ROUGE ET À L'AIL

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes, plus 12 heures au réfrigérateur

INGRÉDIENTS

1 kg d'épaule de porc
500 g de lard, placé au congélateur au moins une heure
100 ml de vin rouge
3 gousses d'ail écrasées
Feuilles de 2 branches de thym finement hachées
2 mètre de boyau
1 cuillère à soupe de sel
Un bon tour de moulin à poivre

RECETTE

- ▶ Installez le hachoir à viande et insérez la grille moyenne.
- ▶ Coupez l'épaule de porc en cubes et passez-la au hachoir à vitesse lente. Versez-la dans un grand saladier, couvrez et mettez au frais.
- ▶ Sortez le lard du congélateur et coupez-le en dés. Passez-le au hachoir à vitesse lente et ajoutez-le à la viande que vous avez mise au frais. Remettez au frais.
- ▶ Sortez la viande et le lard du réfrigérateur et ajoutez le vin rouge, l'ail et le thym. Ajoutez le sel et le poivre et mélangez bien. Réservez au frais.
- ▶ Retirez la grille moyenne et fixez l'accessoire à saucisses.
- ▶ Enfilez le boyau sur l'embout, mettez le robot en route sur petite vitesse et introduisez la viande dans la cheminée. Laissez la chair remplir le boyau en effectuant une rotation tous les 10 centimètres (ou plus suivant la longueur souhaitée). Posez la saucisse au fur et à mesure sur le plan de travail.
- ▶ Quand vous avez terminé, faites un nœud au bout du boyau. Mettez votre saucisse sur un plateau et laissez-la sécher une heure avant de la mettre au frais. Laissez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- ▶ Vos saucisses sont maintenant prêtes à cuire. Si vous les gardez pour plus tard, filmez-les. Vous pouvez les congeler. Elles se conserveront un mois au congélateur.



ACCESSOIRES À PÂTES FRAÎCHES

LES ACCESSOIRES À PÂTES FRAÎCHES DE KENWOOD SONT PARFAITS POUR PRÉPARER DES PÂTES FRAÎCHES MAISON, SOIT À L'AIDE D'UN LAMINOIR PERMETTANT D'OBTENIR DES FEUILLES POUR LES LASAGNES ET LES RAVIOLIS, SOIT À L'AIDE D'UN APPAREIL À PÂTES PERMETTANT D'OBTENIR 12 SORTES DE PÂTES DIFFÉRENTES, PAR EXEMPLE DES FUSILLI OU DES LINGUINE. POUR VARIER LES PLAISIRS, LA PÂTE À PÂTES FRAÎCHES PEUT ÊTRE AROMATISÉE AVEC DES HERBES, DE LA PURÉE DE TOMATES OU DES ÉPINARDS.

QUAND LES UTILISER ?

LA PÂTE À PÂTES FRAÎCHES

Permet d'obtenir des feuilles ou des pâtes de différentes formes en fonction du plat qu'elles accompagneront.

LE PAIN/LA PÂTE LEVÉE SUCRÉE

La pâte peut être étalée de manière à pouvoir être utilisée pour confectionner des gâteaux, des biscuits etc.

LES BISCUITS

Grâce à la filière à biscuits, faites vos biscuits maison.



POUR PLUS
D'INFORMATIONS,
RENDEZ-VOUS SUR
WWW.KENWOOD.FR



LAMINOIR

Permet d'obtenir des feuilles de pâte de l'épaisseur souhaitée grâce à la molette de réglage. Idéal pour faire des lasagnes, des ravioli ou des cannelloni. **Il est doté d'un rouleau pour guider la pâte.**

La pâte peut être ensuite découpée grâce aux filières :

- ▶ Filière pour tagliatelles
- ▶ Filière pour tagliolini
- ▶ Filière pour trenette
- ▶ Filière pour spaghetti



APPAREIL À PÂTES FRAÎCHES

Permet d'obtenir des pâtes fraîches de diverses formes en fonction du plat envisagé. Les petites pâtes fines conviennent mieux aux sauces légères. Pour les sauces épaisses, mieux vaut opter pour des grosses pâtes plus épaisses.

12 FILIÈRES DISPONIBLES EN OPTION

- ▶ Bigoli
- ▶ Casarecce
- ▶ Macaroni lisci
- ▶ Coquillettes
- ▶ Spaghetti quadri
- ▶ Pappardelles
- ▶ Silatelli
- ▶ Linguine
- ▶ Fusilli
- ▶ Conchigliette
- ▶ Bucatini
- ▶ Oreillettes

FUSILLI AUX ÉPINARDS

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 3 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 500 g de farine à pain T55
- 4 œufs battus
- 2 cuillères à soupe d'eau (si nécessaire)
- Sel
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de thym séché
- 200 g de petites feuilles d'épinards
- 50 g de farine ordinaire

RECETTE

- ▶ Versez la farine et le sel dans le bol du robot et installez le pétrin. Mettez le robot en fonctionnement à faible vitesse et ajoutez les œufs et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- ▶ Ajoutez le basilic, l'origan et le thym dans le bol du robot et pétrissez 5 minutes à faible vitesse.
- ▶ Retirez la pâte du bol et filmez-la. Laissez reposer au réfrigérateur au moins une demi-heure avant de l'utiliser.
- ▶ Faites cuire les épinards dix secondes dans de l'eau bouillante et égouttez-les. Laissez les refroidir puis écrasez-les pour en extraire le plus d'eau possible. Hachez finement et réservez.
- ▶ Sortez la pâte du réfrigérateur et ajoutez-y les épinards hachés. Ajoutez un peu de farine si la pâte est trop humide.
- ▶ Coupez la pâte en huit et installez l'appareil à pâtes fraîches muni de la filière à fusilli sur le robot.
- ▶ Faites fonctionner le robot à vitesse lente et introduisez la pâte dans l'appareil. Coupez la pâte tous les 4 cm jusqu'à ce qu'elle soit épuisée.
- ▶ Farinez les pâtes ainsi obtenues et laissez-les sécher une demi-heure avant de les faire cuire.
- ▶ Vous pouvez aussi les laisser complètement sécher et les conserver un mois maximum dans un récipient hermétique.



EXTRAIRE DES JUS

LES ACCESSOIRES KENWOOD SONT PARFAITS POUR OBTENIR DES JUS DE FRUITS OU DE LÉGUMES FRAIS. TOUS LES ACCESSOIRES DE CETTE FAMILLE ONT UNE FONCTION BIEN PARTICULIÈRE ET PERMETTENT DE PRÉPARER BOISSONS VITAMINÉES, COULIS ET AUTRES JUS.

QUAND LES UTILISER ?

LES BOISSONS

Extraient le jus des fruits ou des légumes de manière à obtenir des jus vitaminés.

LES JUS D'AGRUMES

Pressent les agrumes de manière à obtenir des jus d'agrumes.

LES COULIS DE FRUITS

Écrasent les fruits rouges pour obtenir un coulis à servir avec les desserts.

LES COULIS DE TOMATE

Pressent les tomates de manière à obtenir un jus à utiliser dans toutes sortes de plats.



POUR PLUS
D'INFORMATIONS
RENDEZ-VOUS SUR
WWW.KENWOOD.FR



PRESSE-AGRUMES

Presse les agrumes directement dans un bol avec poignée et bec verseur. Idéal pour les oranges, les citrons verts ou jaunes et les pamplemousses.



CENTRIFUGEUSE

Permet d'extraire en un clin d'œil et de façon très efficace le jus des fruits et légumes entiers pour créer toutes sortes de jus de fruits, de boissons vitaminées et de smoothies. Le filtre intégré au récipient permet de servir un jus de fruit sans mousse.



PASSOIRE À FRUITS ET LÉGUMES

Le lent mouvement rotatif de cette passoire à fruits et légumes permet d'extraire le jus des fruits rouges ou des tomates pour obtenir des jus vitaminés, ou de récupérer la pulpe pour en faire des purées ou des coulis.

SMOOTHIE CAROTTE, BETTERAVE ROUGE ET PECHE

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 5 minutes

INGRÉDIENTS

4 carottes épluchées
2 betteraves rouges crues nettoyées
4 pêches
200 ml de yaourt nature

RECETTE

- Installez la centrifugeuse sur le robot. Mettez-le en fonctionnement à vitesse moyenne et introduisez les carottes, les betteraves et les pêches dans la cheminée.
- Incorporez le yaourt au jus obtenu et servez avec des glaçons.



ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

KENWOOD PROPOSE
DES ACCESSOIRES
COMPLÉMENTAIRES POUR
TOUTES LES AUTRES
PRÉPARATIONS QUE VOUS
SOUHAITERIEZ REALISER :
GLACES MAISONS,
PUREES, COULIS...



POUR PLUS
D'INFORMATIONS
RENDEZ-VOUS SUR
WWW.KENWOOD.FR



SORBETIÈRE

Préparez des crèmes glacées, des sorbets ou des yaourts glacés entièrement naturels et sans additifs. Laissez le bol 24 heures au congélateur avant de l'utiliser, puis installez-le sur le robot et ajoutez les fruits et la crème pour obtenir de délicieuses crèmes glacées maison.



PASSOIRE ET TAMIS

Permet de réduire en purée les tomates et les fruits destinés aux conserves, gelées et coulis. Deux grilles sont disponibles selon le résultat souhaité (fin ou gros). Le tamis peut aussi servir à tamiser la farine, directement dans le bol, avant de l'utiliser pour faire un gâteau.



ÉPLUCHEUSE

Pour éplucher sans effort les légumes racines comme les pommes de terre, les carottes ou les navets.

SORBET À LA MANGUE ET AU PIMENT

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes, plus
24 h au congélateur
pour le bol de la
sorbetière

DURÉE DE
FONCTIONNEMENT
DE LA SORBETIÈRE 30 minutes

INGRÉDIENTS

3 mangues épluchées
250 g de sucre en poudre
1 piment rouge égrainé et coupé en
tranches fines
Jus et zeste d'1 citron vert

RECETTE

- ▶ Installez le blender et versez-y les mangues, le sucre, le piment et le citron vert. Mixez à vitesse moyenne jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
- ▶ Enlevez le blender et installez la sorbetière.
- ▶ À petite vitesse, versez progressivement la préparation à base de mangue dans le bol.
- ▶ Laissez la pale battre la préparation environ une demi-heure.
- ▶ Dégustez votre sorbet tout de suite ou bien mettez-le au congélateur.



GLOSSAIRE

LEVURE CHIMIQUE

Mélange de produits chimiques utilisé en pâtisserie pour faire lever la pâte. Il produit du gaz carbonique qui se dilate à la cuisson et fait gonfler le gâteau.

POUDRE À LEVER

Autre nom de la levure chimique.

BLANCHIR

Plonger brièvement un aliment dans l'eau bouillante pour faciliter son épluchage (tomates, amandes ou pêches par exemple) ; c'est aussi une première étape de cuisson dans la préparation de nombreux plats.

BRUNIR

Aliment cuit jusqu'à ce qu'il soit coloré.

FILM ALIMENTAIRE

Film transparent souple dont on se sert pour couvrir les aliments que l'on veut conserver ou laisser reposer.

CRÉMER

Méthode pour battre une matière grasse et du sucre et obtenir un mélange léger et aéré, de couleur claire. S'utilise pour les pâtes à gâteaux contenant une proportion importante de matière grasse. Elle favorise l'incorporation d'air.

MARINADE / FAIRE MARINER

Méthode destinée à conserver la viande dans la saumure ou le vinaigre (eau, sel, nitrites). On l'utilise pour renforcer la saveur de la viande.

COTELETTE

Fine tranche de viande, généralement de veau ou d'agneau, prélevée sur le gigot ou les côtes.

DÉGLACER

On déglace un plat de cuisson en le mouillant et en raclant les petits morceaux caramélisés qui adhèrent au fond. Ces petits morceaux caramélisés sont extrêmement parfumés. Le jus ainsi récupéré permet d'obtenir une sauce délicieuse.

LEVURE SÈCHE INSTANTANÉE

La levure sèche active se présente sous forme de petits granulés que l'on commence par réhydrater avec de l'eau chaude et du sucre ; la levure sèche instantanée en revanche est vendue en sachets et s'incorpore directement à la farine. C'est un ingrédient essentiel à la préparation du pain.

MÉLANGE DÉLICAT

Méthode utilisée pour mélanger une préparation battue ou crémée à d'autres ingrédients : on commence par fendre la préparation avec la spatule avant de la soulever et de la rabattre sur le dessus, pour que le mélange garde toute sa légèreté. On l'utilise essentiellement pour les soufflés, les meringues et les gâteaux légers type Savoie.

MANCHONNER

Façon de préparer le carré d'agneau en laissant l'os saillir.

GÉLATINE

Agent de solidification d'origine animale vendu sous forme de poudre ou de feuilles.

BRILLANT

D'aspect lisse et luisant.

INFUSER

Tremper une substance dans un liquide bouillant pour en extraire l'arôme et le transmettre au liquide ou à la substance.

PÉTRIR

Malaxer avec fermeté la pâte à pain pour que le gluten se forme dans la farine.

DÉGAZAGE

Deuxième opération de pétrissage de la pâte levée, qui permet de chasser l'air et d'obtenir une texture homogène.

MOULE À PAIN

Moule rectangulaire à bords hauts que l'on utilise pour faire cuire le pain ou les gâteaux.

PIPERADE

Plat typique du Pays Basque préparé avec des oignons, des poivrons verts et des tomates que l'on fait revenir et auxquels on ajoute des piments d'Espelette.

PURÉE

Fruits, légumes, viande ou poisson ayant été mixés, filtrés ou broyés pour obtenir une pâte à la texture lisse.

FAIRE RÉDUIRE

Augmenter la concentration d'une sauce ou d'un liquide en les faisant bouillir à feu vif.

DÉOSSER

Détacher la viande des os.

RISOTTO

Plat de riz d'origine Italienne. Le riz est cuit dans le beurre ou l'huile avec du bouillon, de la viande, des fruits de mer ou des légumes, et souvent avec du parmesan.

ROUX

Mélange d'une quantité égale de beurre et de farine utilisé pour épaissir les sauces et les potages.

FAIRE REVENIR

Faire cuire un aliment dans une petite quantité de matière grasse pour le faire rapidement brunir.

POÉLER

Faire brunir rapidement dans un peu de matière grasse très chaude.

INCISER

Faire de petites entailles dans une pièce de viande pour permettre à la viande de mieux absorber les saveurs.

ASSAISONNER

Ajouter des condiments, en général du sel et du poivre, dans un plat pour rehausser sa saveur.

FARINE AVEC LEVURE INCORPORÉE

Farine dans laquelle de la levure a été ajoutée pour faciliter la levée des gâteaux. Elle peut remplacer la farine ordinaire et la levure chimique.

MIJOTER

Se dit d'une méthode de cuisson des aliments et des liquides lente et régulière à feu doux, qui maintient la température juste au-dessous du point d'ébullition.

**MONTER EN BEC D'OISEAU/
EN NEIGE FERME**

Expression faisant référence à la consistance des blancs d'œufs montés en neige et de la crème fouettée. « En bec d'oiseau », le blanc ou la crème forment un bec qui retombe du fouet. « En neige ferme », ils restent accrochés au fouet et le bol peut être retourné sans que le contenu se renverse.

FARINE À PAIN

Farine dont la teneur en protéines et en gluten est élevée, ce qui en fait une farine idéale pour le pain.

FOUETTER

Incorporez de l'air dans un mélange en le battant rapidement à l'aide d'un fouet.

ZESTE

Partie superficielle de l'écorce d'un agrume (sans la partie blanche et fibreuse) utilisée pour parfumer une préparation.

INDEX DES RECETTES

B		L		R	
Baguette	26	Lassi à la mangue	13	Raviolis potiron, amaretto et beurre aux herbes	79
Biscuits aux amandes	8			Risotto au homard et prosecco	69
Bisque de crevettes et de crabe	62	M			
Bortsch	65	Macarons	54	S	
Brioche	31	Madeleines	12	Saucisses de porc au vin rouge et à l'ail	108
Brownies chocolat, piment et cognac	47	Margarita frappée	58	Saumon mariné à la betterave et à l'aneth ; fenouil grillé	81
		Meringues aux fraises et à la crème	10	Skillingsbollers	42
C		Meringues thym, vinaigre balsamique et poivre avec ses fraises au basilic	95	Smoothie aux fruits des Tropiques	59
Canard aux asperges, figues et pousses de petits pois et sa polenta	85	Mini petits-pains	35	Smoothie carotte, betterave rouge et pêche	112
Carpaccio de thon à la sauce verte	73	Moelleux au chocolat et Glace au caramel salé	93	Sorbet à la mangue et au piment	114
Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes grillés et purée de pommes de terre	89	Muffins au Lapsang souchong	46	Soupe à l'oignon	60
Citronnade	59				
Cocktail frappé fraises, framboises	59	N		T	
Crème catalane et moelleux au thé Earl Grey	99	Naans à la coriandre et au poivre	33	Tarte au chocolat et sa crème à la vanille	50
Croissants et pains au chocolat	41	Noix d'entrecôte, purée d'aubergines au paprika fumé et roquette	87	Tarte au limoncello, au citron et à la lavande	101
Crumble aux pommes façon amish	49	Noix de Saint-Jacques poêlées, pommes au curry et huile au citron	75	Tarte aux échalotes et halloumi grillé	77
				Tarte citron jaune, citron vert	53
F		P		Tortillons au fromage et au paprika	45
Fusilli aux épinards	110	Pain au levain	25	Tourte au poulet, poireau et jambon	39
		Pain de maïs au cumin et fenouil	27		
G		Pain noir russe	29	V	
Galettes de pommes de terre	106	Pain tigré à l'huile de noix	28	Vivaneau rouge à la piperade	91
Ganache au chocolat	11	Pancakes épais au sirop d'érable	43		
Gaspacho blanc	63	Parfait gingembre citron et miettes de biscuits au gingembre	97		
Gâteau au yaourt, à la cardamome et à la fleur de sureau	51	Pâte à pizza	9		
Gâteau de polenta au citron	52	Pêches rôties au vin blanc, au poivre et à l'anis étoilé	103		
Gâteau rouge velours	55	Pisco sour	58		
Gougères au paprika	44	Pita maison	34		
		Pizza jambon de Parme, roquette, câpres et parmesan	37		
H		Porc braisé et nouilles au cerfeuil, à l'anis et au piment	83		
Harengs doux marinés, champignons et radis au vinaigre	71	Potage aux petits pois et jarrets de porc	61		
		Potage épicé à la courge butternut	65		
J					
Jus pomme, orange sans alcool	58				

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, organized into two columns.

Dotted lines for writing notes on the left side of the page.

Dotted lines for writing notes on the right side of the page.

Édité pour Kenwood Ltd.
Édition 2013

Design : Pepper Créative
Élaboration des recettes : Nicholas Ghirlando
Photos : Philip Webb
Styliste culinaire : Nicholas Ghirlando

Reproduction interdite sans accord préalable.
Tous droits réservés.

Malgré le soin apporté à la réalisation de cet ouvrage, l'éditeur ne saurait accepter aucune responsabilité en cas d'erreurs, involontaires ou non, présentes ou à venir en raison d'une modification de la législation ou pour toute autre raison.

Un catalogue CIP relatif à ce livre est disponible à la bibliothèque Britannique.

ISBN 978-1-907367-31-1