

Le four occupe une place de plus en plus prépondérante dans la cuisine. Découvrez avec ce livre tout l'éventail de ses talents pour réaliser pâtisseries, grillades, rôtis, plats mijotés. Outre les plats classiques tels que quiches, tartes, rôtis et gratins, apprenez comment utiliser votre four pour cuire votre propre pain et des desserts raffinés. Comme les grands chefs, laissez libre cours à votre créativité. Inspirez-vous de plus de 130 recettes exclusives, qui allient modernité et tradition, Orient et Méditerranée : brochettes de crevettes au gingembre, dorade en croûte de sel, canard laqué, osso-buco d'agneau, gratin de touron aux figues, tropézienne et bien d'autres découvertes culinaires sont à votre portée. Avec Miele, cultiver l'art de la gastronomie est un plaisir.

1ère édition  
M.-Nr. 9 683 120 (07/13)  
MMS 12-0433  
Prix : 29, 90 € TTC

# LIVRE DE RECETTES

## pour fours multifonctions Miele



LIVRE DE RECETTES pour fours multifonctions Miele



# Introduction

---

Chère lectrice, cher lecteur,

Rôtir la viande, cuisiner le poisson, mitonner des plats en sauce, cuire son pain et confectionner des pâtisseries... tout cela dans un seul et même four : la nouvelle génération de fours est tellement aboutie techniquement et pensée pour les besoins d'un ménage moderne que son utilisation est très facile et les résultats parfaits. Les méthodes mises au point chez les professionnels peuvent à présent être utilisées chez chacun : les appareils les plus modernes donnent enfin la possibilité aux amateurs de cuisiner comme les professionnels. Destiné à vous aider sur cette voie, ce livre propose plus de 140 recettes qui permettent non seulement de découvrir toutes les possibilités techniques de ce four mais aussi de varier vos repas quotidiens grâce à leur créativité et à leur diversité. Qu'il s'agisse d'entrées légères ou de grands rôtis, de plats uniques pour toute la famille ou de plats élaborés pour les réceptions, vous prendrez plaisir à les concocter. Parcourez le monde des saveurs avec ces recettes raffinées, inspirées de cultures gastronomiques diverses, traditionnelle, méditerranéenne ou asiatique. Grâce à votre four, vous serez assuré de réussir vos plats et pourrez les déguster avec vos convives en toute sérénité.

# Sommaire

■ Présentation	8
Le four - il réunit tous les talents	

Présentation	10
--------------	----

■ Entrées	
Tartelette aux pommes avec foie de canard et roquette	14
Quiche aux carottes à la citronnelle et à la coriandre	16
Figues rôties au mascarpone et au jambon sec San Daniele	17
Brochettes de crevettes sur lit de céleri au gingembre	18
Tortilla à la truite fumée et au cresson	20
Légumes grillés et mozzarella cuits en fougasse	21
Croustillant de thon et son chutney de mangue	22
Tarte flambée alsacienne aux oignons blancs et au sel épicé	24
Filet de veau à la crème de courge musquée et aux épinards	25
Pizza avec salami au fenouil et scamorza	26

■ Poisson et fruits de mer	
Dorade en croûte de sel beurre citron vert et câpres	30
Omble chevalier farci à la salade de pain de Toscane	32
Crevettes en chausson sur lit tomates-aioli au basilic	33
Filet de truite saumonée polenta aux amandes et asperges vertes	34
Cabillaud et moules au safran en papillote	36
Goulache de carpe et crème au citron	37
Paupiette de lotte oignons nouveaux et crostini	38
Pieuvre braisée à la purée de pommes de terres	40
Vivaneau en feuille de bananier avec sauce aux trois arômes	41
Homard gratiné à la crème de céleri et au beurre vanillé	42
Calamars farcis au gingembre et à la pâte de tamarin	44

■ Volaille	
Poularde rôtie au chorizo et pommes de terre au sel de Guérande	48
Pintade à la thaïlandaise salade pamplemousse et avocat	50
Blancs de poulet en papillote lard croustillant au persil	51
Cuisse de dinde braisée sauce verte et légumes grillés	52
Dindonneau à la courge butternut vinaigrette aux airelles et au sirop d'érable	54
Coquelets en croûte au citron vert salade concombre et coriandre	55
Rôti de dinde thaï aux ananas et aux tomates	56
Magret de canard au céleri boulettes cœur de framboise	58
Magret d'oie braisé salade pommes-céleri	59
Cuisses de canard à la cannelle et aux agrumes	60
Canard entier au gingembre chou caramélisé à l'orange	62
Canard fermier laqué avec pak choi salade menthe et coriandre	64
Pilon d'oie et sa tartelette aux oignons et aux poires	65
Oie mijotée en croustade	66

## Viande

Filets mignons de porc méli-mélo de céleri et d'abricot	70
Travers de porc au raifort, avec son risotto	72
Coustillant de porc et sa purée de légumes	73
Carré de cochon de lait aux dattes et aux tomates au four	74
Jambon au miel	
choucroute à l'ananas	76
Poivrade de porc	
pain perdu aux fines herbes	77
Strudel salé aux saucisses	
chutney de figues	78
Jarret de veau en croûte avec salade de radis	80
Rôti de veau roulé avec pancetta et canelloni de céleri	81
Grenadin de veau en croûte crustacée et sa purée	82
Joues de veau à l'étouffée aux oignons	84
Queue de bœuf aux cèpes avec sa salade de fines herbes	85
Rumsteck avec son beurre d'estragon	86
Bœuf en daube en croûte d'ail des ours et aux petits oignons	88
Paupiettes de bœuf à la mostarda di frutta et aux oignons frits	89

Filet de bœuf rosé avec orge perlé à la vanille et au vin rouge	90
Gigot d'agneau à l'ail confit	92
Osso-buco d'agneau à la coriandre	93
Selle d'agneau et son croustillant de pignons	94
Selle de chevreuil en croûte avec sa compote de pommes	96
Cuisson de chevreuil au gingembre frit	97
Sauté de sanglier aux champignons	98

## Légumes et gratins

Pommes de terre au four fourrées à la betterave, aux bolets et aux aubergines	102
Pain perdu gratiné aux légumes mitonnés et beurre de livèche	104
Gâteau parmentier et sa crème aux champignons	105
Crumble de pommes de terre, au saumon épicé et au fenouil	106
Gratin de macaronis aux tomates aux champignons et au taleggio	108
Gratin de rigatoni avec bolognaise d'antipasti	109

Gratin aux orechiette et aux brocolis avec copeaux de piments	110
Lasagne à la courge butternut au veau et aux pignons	112
Cannelloni aux deux fromages fourrés aux oignons et au radicchio de Trévise	113
Pizza aux asperges à l'ail des ours et au fromage frais	114
Strudel aux patates douces et au céleri avec pesto au basilic et à la menthe	116
Feuilleté de lapin au romarin et à l'orange	117
Tourte à la courge musquée avec salade épicée à l'orange et au sésame	118
Oignon farci à la ratatouille sur sa galette de pain à pizza	120
Poivron farci à la semoule et au chutney de citron	121
Tarte aux tomates au yaourt et au parmesan croustillant	122

# Inhalt

## Desserts

Tarte au moscato d'Asti avec ses groseilles	126
Gratin de touron aux figues et ses fruits d'été	128
Gratin aux myrtilles et sa brioche	129
Fondant au chocolat avec sorbet au kombucha	130
Millefeuille à la pêche et au chocolat blanc	132
Beignets au caramel aux fruits rouges	133
Gâteau au chocolat et meringue aux framboises	134
Gâteau au caramel et ses fraises	136
Soufflé au pumpernickel cerises au miel et au thym	137
Crème brûlée parfumée au thé au jasmin et à la salade d'oranges	138
Tarte tatin à l'ananas et pesto de cacahuètes	140
Crêpes gratinées fourrées au citron vert et au fromage blanc	141
Banane en escarcelle de filo avec sauce créole	142

## Tartes et gâteaux

Croustillant aux amandes crème à la reine des bois	148
Kouglof au yaourt et aux fruits rouges	150
Gâteau de carotte nougatine de sésame	151
Gâteau créole à la mangue et aux noix de pécan	152
Gâteau amandes et ricotta saupoudré de chocolat	154
Clafoutis aux framboises et aux pignons	155
Gâteau au chocolat « Sacher » au gingembre	156
Mousse de sureau sur biscuit amande	158
Génoise à la crème brûlée	159
Tarte coco et fromage frais à la mangue	160
Gâteau Latte Macchiato à la crème d'amandes	162
Tartelettes vanille-caramel aux amandes grillées	163
Mini panettones aux airelles	164
Tarte à la courge, aux noix de pécan et au gingembre confit	166
Tarte au fruit de la passion et au riz au lait caramélisé	167
Ballotins de pâte feuilletée à la rhubarbe et à la framigiane	168

Brioche fourrée aux pommes et aux marrons	170
Babas au sirop de citronnelle	171
Baklava aux figues au pavot et au vin rouge	172
Tropézienne parfumée au romarin et au citron confit	174
Tartelettes aux poires caramélisées accompagnées de yaourt grec	175
Tarte aux fruits jaunes	176
Strudel fromage blanc-rhubarbe	178
Strudel cerises et riz au lait cœur praliné	179
Strudel aux pommes avec petits-beurre et amandes	180
Mini-éclairs à la mousse de café aromatisée aux épices	182
Entremets aux fruits de la passion avec amandes et sirop de vanille	183
Choux à la crème orange-caramel	184
Tarte aux choux à la crème cassate	186
Nougatine aux cacahuètes	187
Tartelettes yaourt et myrtilles croquant au müsli	188
Biscuits aux pignons et aux abricots	190
Shortbread et praliné aux noix	192

■ Pains et petits pains	
Pain de seigle rustique au levain	198
Petits pains à la bière brune et graines d'anis	200
Pain de seigle parfumé aux cinq épices	
Baguettes aux garnitures variées	202
Pain aux noix et au sirop d'érable	204
Pain pomme de terre et cumin	205
Focaccia au fromage de chèvre et aux amandes	206
Petits pains escargots au persil et aubergines	208
Petits pains aux figues et au romarin	209
Pain ciabatta aux tomates et au jambon de Parme	210
Petits pains aux oignons et à la marjolaine	212
Pain de campagne méditerranéen au gros sel	213
Focaccias aux cerises parfumées au romarin	214
Petits pains doux-amers au café et au beurre vanillé	216
Tresse au chocolat et au chili	217
Petits pains à la banane et aux noix de macadamia	218

■ Glossaire

■ Index

# Présentation

## Le four - il réunit tous les talents

### Le cœur de la cuisine

Les fours modernes sont bien différents des fourneaux d'antan, qui servaient autant à chauffer qu'à cuisiner. Ils sont conçus pour proposer le meilleur mode de cuisson pour chaque aliment. En effet, chaque aliment possédant des qualités différentes, l'art de la préparation culinaire consiste à les connaître et à les mettre en valeur. Un four idéal peut donc tout faire à la perfection : pâtisserie, rôtis, grillades, cuissons douces.

Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, il est recommandé d'utiliser le mode Chaleur tournante plus. Il est alors possible de sélectionner une température moins élevée qu'en mode Chaleur sole-voûte, car le flux d'air chaud créé par le ventilateur entoure l'aliment immédiatement. La Chaleur sole est sélectionnée à la fin du programme, lorsque le plat doit être doré en-dessous.

Pour les tartes avec garniture humide, il faut choisir de préférence Cuisson intensive. Pour griller les viandes ou poissons plats ou encore gratiner de petits plats, c'est Gril éco qui convient, pour les grandes grillades et les grands plats à gratin, en revanche, Multigril ou Gril maxi s'impose. Pour les paupiettes ou le poulet rôti, Turbogril est la meilleure option. Le mode Rôtissage automatique vous évite la phase de saisie de la viande dans la poêle. Il suffit de sélectionner dès le début la température à laquelle la viande doit être cuite. Le four dirige la suite des opérations.

Le programme HydraCook vous assure un résultat optimal pour les pains et les biscuits mais aussi avec les rôtis, les gratins et les tartes. La clé de cette polyvalence est la diffusion d'un jet de vapeur dans l'enceinte du four qui permet d'exposer l'aliment à l'humidité en plus de la chaleur. Cette méthode permet de conserver la tendreté à l'intérieur tout en rendant l'extérieur croustillant. HydraCook n'est possible qu'à un seul niveau (généralement le 2e à partir du bas). Pour les fours sans HydraCook, sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante plus.





### Cuisson sous haute surveillance

Avec la thermosonde, vous pouvez mesurer la température à cœur de votre viande, volaille ou poisson et ainsi surveiller sa cuisson au degré près. Le filet de bœuf et le rosbif sont saignants à 45–50°C de température à cœur de la viande, rosés entre 50 et 60°C et à point entre 60 et 70°C. En revanche, la volaille doit présenter une température à cœur plus élevée pour bien cuire (85–90°C). Pour donner un résultat fiable, la pointe de la thermosonde ne doit pas être piquée contre l'os ou dans la graisse.

### Comment choisir le niveau de cuisson

Le nombre de niveaux de cuisson diffère d'un four à l'autre. Les recettes de ce livre sont conçues pour un four à cinq niveaux. Pour retrouver le niveau qui convient sur votre four, consultez le tableau ci-dessous.

Four à 5 niveaux de cuisson	Four à 3 niveaux de cuisson
niveau 5 à partir du bas	niveau 2 ou 3 à partir du bas
niveau 4	niveau 2 ou 3
niveau 3	niveau 1 ou 2
niveau 2	niveau 1 ou 2
niveau 1	niveau 1



# Présentation

## Le climat idéal dans votre cuisine

Le mode de cuisson HydraCook permet de cuire vos viandes et pâtisseries en combinant air chaud et humidité. Il est particulièrement conseillé avec les pains, dont la croûte dore de façon appétissante, ainsi qu'avec les viennoiseries, que le boulanger lui-même ne saurait mieux réussir. Les pâtes aiment l'humidité, le poisson aussi : tendre et juteux, il conserve sa ferme consistance. Lorsque vous cuisez de la viande assez grasse, la vapeur chaude permet de mieux cuire la graisse et d'obtenir une viande croustillante. HydraCook est donc approprié pour la viande et le pain et garantit grâce à l'apport optimal d'humidité aux moments clés de la cuisson un résultat reproductible, qu'il s'agisse du degré de cuisson ou du brunissage.

## Commande très simple

Si vous choisissez le mode de cuisson HydraCook, vous pouvez choisir entre 4 types de diffusion de vapeur (diffusion de vapeur automatique, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur, 3 diffusions de vapeur manuelles). Suivant votre sélection, le four vous demande une certaine quantité d'eau. Pour une diffusion d'eau, tenez un verre avec 80 ml d'eau sous le tube de remplissage et aspirez l'eau. Pour deux diffusions de vapeur, prévoyez 150 ml d'eau et pour 3 diffusions env. 230 ml. Si l'option automatique est sélectionnée, la diffusion de vapeur est automatiquement effectuée dès que la température fixée est atteinte. En mode manuel, les diffusions de vapeur doivent être activées par l'utilisateur. Ceci permet de perfectionner le déroulement de la cuisson.

Le pain doit être exposé à la vapeur dès les premières minutes de cuisson afin qu'il lève bien et que sa croûte soit croustillante alors que l'intérieur reste moelleux. La viande doit être cuite soit dans un plat à rôtir ouvert soit sur la grille afin qu'elle puisse absorber la vapeur. Certaines pâtes, telles que la pâte à choux, ne peuvent être réussies que si la vapeur est évacuée. Ceci est prévu avec la fonction de réduction de l'humidité, qui est activée après un temps défini pour ce type de pâte. Pendant la cuisson un clapet s'ouvre et évacue l'air chargé d'humidité de l'enceinte.

La cuisson avec apport d'humidité permet de toujours obtenir un résultat optimal. L'avantage est que l'aliment reste juteux, ne se dessèche pas et est croustillant à l'extérieur.



# Entrées

Les assiettes froides, les salades, les bâtons de légumes font-ils vraiment plaisir à vos invités ? Confectionner des petites entrées croustillantes et savoureuses n'est pas plus compliqué et touche la fibre gourmande de chacun. La croustade de thon, la fougasse aux légumes grillés et les figues rôties vous vaudront bien des louanges. Ces entrées se prêtent également à un apéritif dinatoire !





# Tartelettes aux pommes foie maigre de canard et roquette

Pour 4 tartelettes (12 cm Ø) ou 1 moule (de 24 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour les tartelettes :

Plaques de pâte feuilletée  
(350 g, surgelée)  
2 pommes acidulées  
(type boskop)  
1 oignon blanc  
1 gousse d'ail  
1/2 bouquet de marjolaine  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
50 g de lardons fumés  
Sel de mer · poivre du moulin  
Sucre

### Prévoir également :

200 g de foie maigre de canard  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel de mer - poivre du moulin  
2 brins de romarin  
1 cuil. à soupe de sucre  
3 cuil. à soupe de vinaigre  
balsamique  
3 cuil. à soupe de jus de  
pomme  
2 poignées de roquette

**1** Pour les tartelettes : décongelez la pâte feuilletée. Epluchez les pommes, épépinez et coupez en tranches. Pelez les oignons et l'ail. Coupez les oignons en bandes minces et hachez finement l'ail. Lavez la marjolaine, égouttez-la, retirez les feuilles et hachez-les menu.

**2** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon. Ajoutez les lardons et l'ail et saisissez-les. Ajoutez les tranches de pommes, faites-les revenir et incorporez la marjolaine. Salez, poivrez et ajoutez le sucre. Réservez cette préparation.

**3** Découpez la pâte avec les moules à tartelette. Ou utilisez la pâte entière pour une grande tarte.

**4** Répartissez la préparation aux pommes dans les tartelettes et couvrez avec les disques de pâte. Laissez refroidir les tartelettes 10 minutes au réfrigérateur.

**5** Enfourez les tartelettes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 20 à 40 minutes. Pour la grande tarte, prévoyez 35 à 40 minutes.

**6** Coupez le foie de canard en morceaux de la taille d'une noix. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir le foie 3-4 minutes. Enlevez de la poêle, salez et poivrez. Réservez le foie au chaud.

**7** Rincez le romarin et secouez-le pour le sécher. Mettez le sucre, le vinaigre balsamique, le jus de pomme et les brins de romarin dans la poêle encore chaude. Réduisez le liquide de moitié et ajoutez le romarin.

**8** Lavez la roquette, égouttez-la et répartissez-la sur les assiettes. Renversez les tartes et disposez-les sur la roquette. Coupez la grande tarte en quatre. Répartissez le foie sur les assiettes. Arrosez de quelques gouttes de sauce balsamique.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20-40 minutes (suivant le moule)

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Quiche aux carottes à la citronnelle et à la coriandre

Pour un moule à tarte (26 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte :

300 g de farine de blé (type 45)  
Sel  
160 g de dés de beurre froids  
1 oeuf (calibre M)

### Pour la garniture :

3 tiges de citronnelle  
200 g de crème liquide  
1 kg de carottes sel  
100 g de crème fraîche  
4 oeufs (calibre L)  
Poivre du moulin

### Prévoir également :

Beurre pour le moule  
1 bouquet de coriandre  
2 pommes (braeburn ou Canada)  
2 piments doux rouges  
Sel poivre du moulin  
Huile d'olive

## >> Bon à savoir

Vous pouvez parsemer la salade de cacahuètes salées concassées. La pâte brisée peut être préparée à l'avance. Emballée dans un film alimentaire, elle se conserve 1 semaine au réfrigérateur.

**1** Pour la pâte, versez la farine en puits sur le plan de travail et saupoudrez d'une cuillère à café de sel. Ajoutez les dés de beurre et mélangez bien. Battez l'oeuf, ajoutez-le et malaxez avec la farine. Ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau glacée et malaxez rapidement le tout pour former une pâte. Enroulez la pâte de film alimentaire et mettez au frais 30 min.

**2** Pour la garniture, ôtez les feuilles extérieures de la citronnelle et enlevez la partie supérieure et enlevez la partie supérieure sèche. Hachez finement la partie inférieure. Mettez-la dans la crème, portez à ébullition, retirez du feu et laissez reposer 15 minutes. Epluchez les carottes, coupez-les en fines rondelles et faites cuire 6-8 minutes dans l'eau salée. Versez la crème à travers une passoire, mélangez avec la crème fraîche et les oeufs. Ajoutez du sel et du poivre.

**3** Beurrez le moule à tarte. Etalez la pâte au rouleau (épaisseur 3 à 4 mm). Abaissez la pâte dans le moule et foncez bien les bords.

**4** Répartissez les carottes sur la pâte, versez la crème aux oeufs. Enfournuez à 160°C (Cuisson intensive) au niveau 2, pendant 40 à 50 minutes. Retirez la quiche, laissez refroidir et démoulez.

**5** Lavez la coriandre, égouttez-la et retirez les feuilles. Lavez, épépinez et coupez ou râpez les pommes en fines bandes. Coupez les poivrons en deux, épépinez, lavez et coupez en fines bandes. Battez les ingrédients et assaisonnez avec le sel, le poivre et l'huile d'olive. Coupez la quiche et déposez les parts sur les assiettes. Disposez la salade sur les parts de quiche et servez.

## Réglage : Cuisson intensive

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40-50 minutes



# Figues rôties au mascarpone et au jambon sec San Daniele

Pour 4 à 6 personnes

## Ingrédients

250 g de mascarpone  
1 cuil. à soupe de miel  
1 cuil. à soupe de thym haché  
1 cuil. à café de zeste d'une orange non traitée  
Sel - poivre du moulin  
12 figues moyennes  
12 tranches de jambon San Daniele  
12 tranches de baguette  
Huile d'olive pour le moule et pour assaisonner

**1** Mélangez le mascarpone, le miel, le thym et le zeste jusqu'à obtenir un mélange onctueux, salez, poivrez.

**2** Coupez le haut des figues à environ 1 cm du pédoncule. Prélevez l'équivalent d'une cuillerée à café de pulpe, afin de pouvoir les farcir.

**3** Farcissez les figues avec la crème au mascarpone, reposez les chapeaux et pressez légèrement. Enveloppez 1 figue dans 1 tranche de jambon.

**4** Tartinez les tranches de baguette avec la pulpe de figue. Enduisez un plat à gratin d'huile d'olive et disposez les tranches de baguette dedans. Disposez une figue sur chaque tranche et enfoncez-la un peu. Arrosez l'huile et faites cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 20 à 25 min.

## >> Bon à savoir :

Le jambon San Daniele est un jambon sec de la région du Frioul en Italie. Vous pouvez le remplacer par du jambon de Parme ou un autre jambon sec. Ces figues sont néanmoins délicieuses même sans jambon.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20-25 minutes

# Brochettes de crevettes sur lit de céleri au gingembre

Pour 4 à 6 personnes

## Ingrédients

150 g de gingembre  
1 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe de miel  
1 céleri rave (env. 1 kg)  
Sel - poivre du moulin  
2 à 3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet de basilic thaï ou de basilic normal  
12 crevettes  
1 gousse d'ail  
1-2 piments rouges  
3 échalotes  
Jus d'1 citron vert  
1 cuil. à soupe de sucre de palme  
2 citrons verts non traités

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez préparer le céleri braisé la veille et le réchauffer avant de servir. Vous pouvez remplacer le sucre de palme par du sucre de canne.

**1** Epluchez le gingembre et coupez-le en bandes fines. Réchauffez l'huile d'olive dans une poêle. Faites frire le gingembre 2 minutes, mélangez au miel et réservez.

**2** Coupez le céleri rave en dés d'1,5 cm et ajoutez au mélange miel/ gingembre. Salez, poivrez et versez dans un moule à gratin. Arrosez dans un moule à gratin. Arrosez d'huile d'olive et faites cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 40 à 45 minutes. Lavez le basilic thaï, égouttez-le et retirez les feuilles. Mettez de côté quelques feuilles pour décorer. Mélangez les autres feuilles au céleri 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

**3** Décortiquez les crevettes, coupez-les dans le sens de la longueur et enlevez le filament noir. Lavez les crevettes et séchez-les avec de l'essuie-tout. Disposez deux moitiés de crevettes en forme de vague sur chaque pique.

**4** Epluchez les gousses d'ail pour la marinade. Nettoyez, lavez, épépinez les piments et émincez-les. Pelez les échalotes et émincez-les. Mixez ou écrasez au mortier le tout avec le citron vert et le sucre de palme. Enduisez les crevettes du mélange, disposez-les sur une plaque et faites griller à 240°C (Maxi gril/Multigril) au niveau 3 ou 4 pendant 5 à 8 minutes.

**5** Lavez les citrons verts, séchez-les et coupez-les en quartiers. Sur chaque assiette, déposez un peu de céleri et deux brochettes, décorez avec les feuilles de basilic thaï et les quartiers de citron vert.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40-45 minutes

### Phase 2:

**Réglage : Maxi gril/Multigril**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 ou 4

Temps de cuisson : 5-8 minutes

+ préchauffage de 5 minutes



# Tortilla à la truite fumée et au cresson

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

600 g de pommes de terre à chair ferme (bouillies et pelées ; à cuire la veille)  
200 g de truite séchée (plus 1 filet pour décorer)  
5 oeufs (cal. M)  
50 g de crème fraîche  
1 cuil. à soupe de raifort râpé  
1 cuil. à café de zeste d'un citron non traité  
Sel · poivre du moulin  
Beurre pour le moule  
1 zeste de citron  
1 bouquet de cresson  
1 poignée de roquette  
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc  
1 cuil. à café de miel  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

**1** Coupez les pommes de terre en fines rondelles. Avec les doigts, émiettez la truite fumée. Mélangez les oeufs et la crème fraîche. Ajoutez le raifort et le zeste.

**2** Mélangez les rondelles de pommes de terre avec la truite et la crème aux oeufs. Salez et poivrez le tout. Beurrez un plat à gratin, versez la préparation et aplatissez-la.

**3** Faites ensuite cuire la tortilla à 140°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 du four pendant 30 à 35 minutes. Après la fin du temps de cuisson, laissez tiédir la tortilla.

**4** Lavez le cresson et la roquette, essorez et mélangez-les. Mélangez le vinaigre balsamique, le lait et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Versez sur la salade.

**5** Coupez la tortilla en dés et dressez sur un plat avec la salade. Émiettez le filet de truite restant en petits morceaux et parsemez-les.

## >> Bon à savoir :

Vous pouvez cuire une coupe croustillante pour présenter la tortilla. Faites frire de la pâte de riz pour nems (12x12) dans l'huile pendant 1 minute. Appuyez dessus avec une cuillère pendant la cuisson.

**Réglage : HydraCook**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Légumes grillés et mozzarella cuits en fougasse

Pour 10 petites fougasses

## Ingrédients

### Pour la pâte :

500 g de farine de blé (type 55)  
1/2 dé de levure de boulanger  
1 cuil. à soupe de miel  
1 cuil. à soupe rase de sel de mer  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour les légumes :

1 oignon blanc  
1 grande aubergine  
2 courgettes  
2 poivrons rouges  
1 gousse d'ail  
1/2 bouquet de thym  
80 ml d'huile d'olive  
Sel de mer  
Poivre du moulin

### Prévoir également :

2 boules de mozzarella (de 125 g)  
Farine pour la plaque à pâtisserie et à saupoudrer

### >> Bon à savoir :

Suggestion d'accompagnement : pesto de livèche : mixer un demi-bouquet de livèche avec 1 bouquet de persil, 100 ml d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de parmesan et 1 cuil. à soupe de pignons pilés.

**1** Pour la pâte, versez la farine dans un récipient et faites un puits. Émiettez la levure et dissolvez-la dans 300 ml d'eau tiède. Incorporez le miel puis versez le mélange dans le puits. Délayez un peu de farine à partir des bords jusqu'à ce qu'une bouillie claire se forme. Recouvrez le récipient avec un torchon de cuisine humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud. Incorporez le sel et l'huile et pétrissez la pâte 5 minutes au batteur avec les crochets jusqu'à ce qu'elle soit brillante. Couvrez et laissez lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**2** Épluchez les oignons. Nettoyez l'aubergine et les courgettes, coupez-les en rondelles d'1 cm. Versez le tout dans un plat allant au four. Coupez les poivrons en deux, épépinez, lavez, coupez en quatre et ajoutez aux légumes. Ecrasez l'ail. Lavez le thym, égouttez-le et retirez les feuilles. Ajoutez le thym, l'ail et l'huile d'olive aux légumes. Salez, poivrez et laissez reposer 20 minutes.

**3** Faites griller les légumes au four à 220°C (Maxi gril/Multigril) au niveau 3 pendant 15 à 20 minutes. Retournez. Mondiez le poivron. Mélangez les légumes.

**4** Pétrissez la pâte brièvement et coupez-la en dix portions. Farinez le plan de travail et étalez les pâtons au rouleau pour former des carrés de 14 x 14 cm. Répartissez les légumes sur une moitié. Laissez égoutter la mozzarella et coupez-la en dix morceaux. Disposez-la sur les légumes. Rabattez la pâte sur la garniture et refermez-la bien en la pinçant. Posez les fougasses sur une plaque à pâtisserie farinée et laissez lever 15 minutes.

**5** Farinez les fougasses et enfournez à 200°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 20 à 25 minutes. Laissez-les refroidir quelques instants et servez-les.

### Phase 1 :

#### Réglage : Gril

Température : 220 °C  
Niveau de cuisson : 3 à partir du bas  
Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

### Phase 2 :

#### Réglage : HydraCook

Température : 200 °C  
Niveau de cuisson : 2 à partir du bas  
Temps de cuisson : 20 - 25 minutes  
Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Croustillant de thon et son chutney de mangue

4 à 6 personnes

## Ingrédients

### Pour le chutney :

1 petit poivron rouge  
1 mangue  
2 oignons nouveaux  
1 bouquet de coriandre  
1 pincée de coriandre moulue  
1 pincée de cannelle  
Sel · poivre du moulin  
1–2 cuil. à soupe de vinaigre de riz ou de vinaigre balsamique blanc

### Pour le thon :

2 feuilles de pâte de riz (20 x 20 cm, surgelées)  
2 filets de thon rouge (200 g chaque, épaisseur 6 cm)  
Poivre grossièrement moulu  
Sel  
1 cuil. à soupe d'huile  
120 g de blanc de poulet  
150 g de crème liquide  
1 cuil. à café d'huile de sésame  
1/2 cuil. à café de wasabi (en tube)  
40 g de graines de sésame

### >> Bon à savoir :

Pour la farce, les ingrédients doivent être très froids car de la chaleur se dégage lorsqu'ils sont réduits en purée et les ingrédients ne se mélangent pas bien. Mettre la viande au congélateur quelques instants avant la préparation.

**1** Pour le chutney, coupez le poivron en deux, épépinez, lavez et enfournez à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 30 à 35 minutes. Laissez refroidir un peu, retirez la peau et coupez le poivron en petits dés.

**2** Epluchez la mangue, séparez la chair du noyau et coupez-la en dés de 0,5 cm. Grattez et lavez les oignons. Coupez-les en fines rondelles. Lavez la coriandre, égouttez-la, retirez les feuilles et hachez-les. Mélangez tout et assaisonnez avec la coriandre, la cannelle, le sel, le poivre et le vinaigre.

**3** Décongelez la pâte de riz. Parsemez les filets de thon avec beaucoup de poivre moulu grossièrement et un peu de sel. Faites dorer de tous côtés dans une poêle pendant 1 minute.

**4** Lavez le blanc de poulet, séchez-le à l'essuie-tout et coupez-le en petits morceaux. Réduisez en purée au robot avec la crème, l'huile de sésame, le wasabi et 1 pincée de sel. Colorez les graines de sésame dans une poêle sans ajouter de matière grasse et incorporez à la farce.

**5** Disposez les feuilles de riz l'une à côté de l'autre et répartissez la farce en couche fine sur deux tiers de la pâte. Posez les filets de thon sur la moitié inférieure et roulez les feuilles vers le haut. Rabattez les extrémités de la pâte sous le rouleau.

**6** Versez 1 cm d'huile dans une poêle, faites chauffer et dorez les rouleaux de pâte de tous côtés pendant 2–3 minutes. Enfourez sur la grille à 85°C (Chaleur sole-voûte plus) au niveau 2, pendant 20 min.

**7** Coupez les rouleaux avec un couteau à pain en tranches de 1 à 2 cm et disposez sur le chutney de mangue.

### Phase 1 :

Réglage : Chaleur tournante plus  
Température : 160 °C  
Niveau de cuisson : 2 à partir du bas  
Temps de cuisson : 30–35 minutes

### Phase 2 :

Réglage : Chaleur sole-voûte  
Température : 85 °C  
Niveau de cuisson : 2 à partir du bas  
Temps de cuisson : env. 20 minutes  
+ préchauffage



# Tarte flambée alsacienne aux oignons blancs et au sel épicé

Pour 2 plaques

## Ingrédients

### Pour la pâte :

250 g de farine  
1/2 dé (21 g) de levure de boulanger  
1/2 cuil. à café de sucre \*  
Sel  
75 g de levain liquide (prêt à être utilisé)

### Pour la garniture :

3 oignons blancs  
200 g de crème double  
100 g de crème liquide  
50 g de pignons  
60 g de pancetta en tranches fines  
Poivre du moulin  
2 à 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour le sel aux épices :

25 g de sel de mer  
1/2 cuil. à café de graines de fenouil  
1/2 cuil. à soupe de romarin haché  
1/2 cuil. à café de zeste d'un citron non traité

### Prévoir également:

Farine pour le plan de travail

### >> Bon à savoir :

La tarte flambée alsacienne est normalement préparée avec de l'oignon, du lard et de la crème double. Vous pouvez cependant les remplacer par des aubergines, des courgettes ou du poivron et parsemer de mozzarella.

**1** Pour la pâte, versez la farine en puits dans un récipient. Délayez la levure dans 90 ml d'eau tiède. Sucrez, salez, mélangez et versez dans le puits de farine. Délayez un peu de farine à partir des bords jusqu'à ce qu'une bouillie claire se forme. Ajoutez le levain, mélangez et couvrez le saladier avec un torchon humide. Laissez lever pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Malaxez-la bien avec les crochets à pétrir d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit brillante. Couvrez de nouveau et laissez lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Garniture : épluchez les oignons, coupez-les en deux et émincez-les en fines bandes. Mélangez la crème double avec la crème liquide.

**4** Pétrissez la pâte et divisez-la en deux parts égales. Farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau aux dimensions de la plaque à pâtisserie. Disposez la pâte sur deux feuilles de papier sulfurisé coupées aux dimensions de la tôle. Appliquez la crème sur la pâte.

**5** Répartissez les oignons et les pignons. Posez la pancetta. Poivrez et arrosez d'huile d'olive. Laissez lever la tarte flambée 10 minutes.

**6** Préchauffez le four à 220°C (HydraCook avec deux diffusions manuelle de vapeur). Posez une des tartes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez au niveau 2. Effectuez la diffusion de vapeur et faites cuire 10 à 15 minutes. Faites ensuite cuire la deuxième tarte flambée de la même façon, sans préchauffage.

**7** Pour le sel aux épices, écrasez le sel de mer, les graines de fenouil, le romarin et le zeste dans un mortier (ou un mixeur) et saupoudrez les tartes flambées.

### Réglage : HydraCook

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson : env. 15 minutes par tarte flambée + préchauffage

Diffusions de vapeur : 2, juste après avoir enfourné chaque tarte flambée



# Filet de veau à la crème de courge musquée et aux épinards

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients:

### Pour la pâte :

100 g de pâte filo  
(rayon frais)  
50 g de beurre fondu  
Sel de mer · poudre de chili

### Pour la viande :

1 kg de filet de veau  
(épaisseur 7 cm)  
Sel - poivre du moulin  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à café de cacao  
1 pointe de couteau de chili en  
poudre  
1 cuil. à soupe de beurre

### Pour la courge :

250 g de courge musquée  
1 cuil. à café de beurre  
200 ml de lait de coco  
Sel · poivre du moulin  
Jus d'un demi citron vert

### Pour la garniture :

200 g de pousses d'épinards  
ou de mâche  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de vinaigre  
balsamique blanc  
1 cuil. à café de miel

### Prévoir également :

Beurre pour la plaque

## >> Bon à savoir

Les cucurbitacées recouvrent de nombreuses sortes de courges. Parmi elles, la courge musquée, dont la chair orangée et sucrée a un fin goût de noisette.

**1** Abaissez la pâte filo dans une tôle beurrée et enduisez-la de beurre liquide. Parsemez de sel et de chili et dorez au four à 200°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 8 à 10 min. Laissez refroidir et cassez en petits morceaux. Laissez refroidir le four.

**2** Salez et poivrez le filet de veau et dorez-le de toutes parts avec de l'huile d'olive. Mélangez le cacao en poudre avec une pointe de couteau de chili. Mettez à cuire au four sur la grille à 85°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant 90 minutes. La température à cœur doit être comprise entre 60 et 65°C (thermosonde).

**3** Pelez la courge, coupez-la en petits dés et faites revenir dans le beurre. Mouillez avec le lait de coco et laissez cuire à feu doux 10 minutes. Mixez finement avec un robot, goûtez et ajoutez du sel, du poivre et du jus de citron vert.

**4** Lavez les pousses d'épinards et égouttez-les. Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre et le miel et versez sur la salade.

**5** Une fois cuit, faites passer le filet de veau dans le beurre fondu et coupez le en fines tranches. Répartissez la crème de courge musquée sur les assiettes et empilez les tranches de filet, les feuilles de filo et les épinards.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 8–10 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 85 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 90 minutes

+ préchauffage

# Pizza

## avec salami au fenouil et scamorza

Pour 1 plaque

### Ingrédients:

#### Pour la pâte :

250 g de farine de blé (type 45)  
15 g de levure fraîche sucre  
1 cuil. à café de sel  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive

#### Pour la garniture :

1 oignon  
1 gousse d'ail  
Env. 6 cuil. à soupe d'huile d'olive  
250 g de tomates en boîte (en boîte)  
Sel · poivre du moulin  
1 bouquet d'origan  
250 g de tomates cerises  
2 scamorzas (250 g chaque, fromage de vache fumé ou 2 mozzarellas)  
50 g de câpres (en boîte)  
Sel de mer  
150 g de salami au fenouil (en tranches)

#### Prévoir également :

Farine pour le plan de travail et la plaque

### >> Bon à savoir

La pâte de cette pizza est très fine et suffit en entrée pour 3-4 personnes. Si vous voulez faire cuire deux plaques l'une après l'autre, doublez la quantité de pâte et de garniture.

**1** Pour la pâte, versez la farine en puits dans un récipient. Dans un bol, délayez la levure avec 1 pincée de sucre dans 125 ml d'eau tiède et versez dans le puits. Délayez un peu de farine à partir des bords jusqu'à ce qu'une bouillie claire se forme. Recouvrez le récipient avec un torchon de cuisine humide et laissez lever la pâte à un endroit chaud pendant 15 minutes.

**2** Incorporez le sel et l'huile d'olive et malaxez la pâte 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brillante et élastique. Couvrez de nouveau et laissez lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud. Pétrissez puis farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau aux dimensions de la plaque à pâtisserie. (1 cm d'épaisseur) Farinez la plaque et abaissez la pâte.

**3** Epluchez l'oignon et l'ail, hachez finement et faites revenir dans un peu d'huile. Ajoutez les tomates, portez à ébullition, salez, poivrez. Lavez l'origan, égouttez-le, retirez les feuilles, hachez et incorporez-les.

**4** Lavez les tomates cerises et écrasez-les un peu avec les doigts. N'utilisez pas le jus. Coupez la scamorza en deux, coupez la en fines tranches et mélangez avec les tomates cerises et les câpres dans un saladier. Salez, poivrez et ajoutez 3 cuil. à soupe d'huile d'olive.

**5** Répartissez la sauce tomate sur la pâte puis le mélange de tomates cerises et de scamorza.

**6** Préchauffez le four à 220°C (HydraCook avec une diffusion manuelle de vapeur). Enfournez la pizza au niveau 2, activez la diffusion de vapeur et faites cuire 25 à 30 minutes. Répartissez les rondelles de salami sur la pizza et versez quelques gouttes d'huile.

#### Réglage : HydraCook

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25-30 minutes

+ Préchauffage

Diffusions de vapeur : 1, juste après avoir enfourné l'aliment



# Poisson et fruits de mer

Le poisson est traditionnellement associé à une cuisine raffinée mais il se déguste aussi au quotidien pour varier les plaisirs. Dans nos recettes, son goût délicat est mis en relief en le cuisant par exemple en croûte de sel ou en papillote ou enveloppé dans du jambon sec. Jamais vous n'aurez dégusté de poisson si parfumé, si épicé et si sain !





# Dorade en croûte de sel beurre au citron vert et aux câpres

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

2 gousses d'ail  
1 citron non traité  
Poivre grossièrement moulu  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
2 dorades (700 g chaque,  
prêtes à cuire)  
4 brins de persil  
1 bouquet de romarin  
et 1 bouquet de thym  
2,5 kg de gros sel de mer  
6 blancs d'oeuf  
80 g de farine

### Pour les légumes :

600 g de pommes de terre à  
chair ferme  
Sel  
8–10 petits artichauts  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
6 brins de thym  
Poivre du moulin

### Pour le beurre :

2–3 citrons verts  
120 g de beurre  
1 cuil. à café de sucre glace  
2 cuil. à soupe de câpres  
(en boîte)  
Sel, poivre du moulin

**1** Pour le poisson, épluchez et hachez finement l'ail. Lavez le citron, séchez-le et râpez finement le zeste. Pressez le citron. Mélangez le zeste et le jus avec l'ail, une demie cuillerée de poivre et de l'huile d'olive. Lavez les dorades et essuyez-les. Enduisez-les de marinade à l'intérieur et à l'extérieur.

**2** Lavez le persil, le romarin et le thym et égouttez-les en les secouant. Mettez du persil dans le ventre de la dorade. Détachez les feuilles de romarin et de thym et hachez-les finement. Mélangez-les avec le sel dans un saladier. Montez à demi les blancs en neige et mélangez-les au sel. Parsemez de farine et mélangez tout.

**3** Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et versez une couche de sel d'environ 1 cm, correspondant à la taille du poisson. Posez les poissons dessus et couvrez-les avec le reste du sel. Pressez bien. Cuisez les dorades au four à 180°C (Rôtissage automatique) au niveau 2, pendant 40 à 50 min.

**4** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de 0,5 cm. Faites-les blanchir 2-3 minutes dans l'eau froide, rafraîchissez-les et laissez-les goutter sur du papier absorbant. Enlevez les feuilles externes des artichauts et coupez-les en 4. Chauffez l'huile dans la poêle et faites-les dorer de tous côtés. Ajoutez les dés de pomme de terre et faites cuire 5 minutes. Ecrasez la gousse d'ail en chemise, lavez le thym et secouez-le pour le sécher. Ajoutez-les, salez et poivrez. Versez les légumes dans un plat allant au four.

**5** Enfouissez les légumes au niveau 4 du four 15 minutes avant la fin de la cuisson des poissons. Enlevez l'ail et le thym après la cuisson.

**6** Préparation du beurre : pelez à vif les citrons verts. Enlevez les filaments. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez le citron vert, le sucre glace et les câpres, salez et poivrez.

**7** Servez les dorades dans leur croûte que vous casserez à table. En accompagnement, apportez le beurre au citron vert et aux câpres et les légumes.

---

### Réglage : Rôtissage automatique

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas et 4 à partir du bas pour les légumes

Temps de cuisson : 40–50 minutes  
+ préchauffage

---



# Omble chevalier farci à la salade de pain de Toscane

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

4 ombles chevaliers ou truites  
(300–400 g chaque,  
non vidés)

Jus d'1 citron

Sel poivre du moulin

250 g de ciabatta

3 brins de romarin

1 gousse d'ail

8 cuil. à soupe d'huile d'olive

3 tomates

2 oignons rouges

1 bouquet de basilic

50 g de salami

1 cuil. à soupe de câpres  
(en boîte)

2 cuil. à soupe de vinaigre  
balsamique

Huile pour la plaque

### Pour le pesto :

1 bouquet de basilic

1 bouquet de persil

1 cuil. à soupe de thym citron

40 g de pignons

1 petite gousse d'ail

200 ml d'huile d'olive

40 g de parmesan râpé

Sel · poivre du moulin

**1** Pour vider les poissons, faites une entaille d'1 cm de profondeur avec un couteau aiguisé de la tête à la queue. Ouvrez avec précaution le long des arêtes ventrales. Coupez les arêtes dorsales au niveau de la tête et de la queue et enlevez avec les viscères. Retirez les autres arêtes avec une pince à poisson. Ou faites-le faire par votre poissonnier suivant la description ci-dessus.

**2** Lavez et essuyez les poissons. Arrosez-les de citron, salez et poivrez.

**3** Coupez la ciabatta en dés de 1,5 cm. Rincez le romarin et secouez-le pour le sécher. Ecrasez les gousses d'ail. Faites chauffer 2 cuillerées d'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les dés de pain avec le romarin et l'ail. Enlevez le romarin et l'ail.

**4** Incisez les tomates en croix et blanchissez-les 20 secondes dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les, mondez, coupez en quartiers et coupez en dés d'1 cm. Epluchez les oignons, coupez-les en deux et émincez-les en bandes fines.

**5** Mettez les dés de pain, les tomates et les oignons dans un saladier. Rincez le basilic et secouez-le pour le sécher. Coupez en petits morceaux le salami et le basilic et ajoutez-les. Finissez par les câpres, 3 cuillerées d'huile et le vinaigre balsamique et mélangez bien. Salez et poivrez la salade de pain. Farcissez les poissons avec la salade et ficelez.

**6** Déposez les poissons sur une plaque huilée et arrosez avec le reste d'huile. Colorez au four à 170°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2, pendant 35 à 45 min. La première diffusion doit avoir lieu au début de la cuisson et la deuxième après 15 minutes.

**7** Pour le pesto, lavez les herbes, égouttez-les et retirez les feuilles. Dorez les pignons à la poêle, sans graisse. Epluchez l'ail. Mixez l'huile d'olive, les feuilles, le parmesan, les pignons et l'ail. Salez et poivrez.

**8** Retirez les poissons du four et servez-les avec le pesto. Servir avec une salade.

### Réglage : HydraCook

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 45 minutes

Diffusions de vapeur : 2 ; 1ère diffusion une fois la température atteinte, la 2e après un délai de 15 minutes



# Crevettes en chausson sur lit de tomates et d'aïoli au basilic

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le chausson :

80 g de poitrine fumée (fines tranches)  
1 cuil. soupe d'huile  
400 g de crevettes décortiquées (prêtes à cuire)  
Sel poivre du moulin  
2 pointes de chili en poudre  
300 g de filet de cabillaud  
Poivre blanc du moulin  
350 g crème liquide très froide  
Jus de citron  
4 feuilles de pâte filo (25 x 25 cm, rayons surgelés)  
50 g de beurre fondu

### Pour l'aïoli :

1 gousse d'ail sel  
1 bouquet de basilic  
200 ml d'huile d'olive  
1 jaune d'oeuf  
1 cuil. à café de moutarde  
Jus d'un demi citron – poivre

### Pour la salade :

500 g de tomates cerises  
1 bouquet de persil  
1 oignon rouge  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc  
Sel, poivre du moulin

**1** Faites frire le lard dans l'huile et posez-le sur de l'essuie-tout. Lavez les crevettes, essuyez-les et coupez en petits morceaux. Salez, poivrez et ajoutez le chili. Lavez le filet de poisson, essuyez-le et coupez en petits dés. Ajoutez du sel et du poivre blanc. Mixez rapidement dans un robot avec 150 g de crème liquide très froide. Ajoutez le reste de crème et un peu de jus de citron et mixez finement. Transvasez la farce dans un bol, incorporez les crevettes et émiettez dedans le lard croustillant. Réservez au froid.

**2** Posez 2 feuilles de filo sur le plan de travail, badigeonnez-les de beurre fondu et posez les deux autres feuilles dessus. Divisez la farce aux crevettes en deux et répartissez-la, rabattez les bords et enrroulez la pâte vers le haut. Disposez les deux chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enduisez-les de beurre fondu. Faites cuire au four à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 25 à 30 minutes.

**3** Pour l'aïoli, épluchez et hachez finement l'ail. Ajoutez 1 pincée de sel et écrasez avec le dos du couteau. Lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Mixez avec l'huile d'olive. Mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde dans un bol. Incorporez l'huile au basilic au goutte à goutte avec un fouet. Dès que la sauce commence à prendre, incorporez l'huile plus rapidement. Ajoutez la purée d'ail et le jus de citron, goûtez, salez et poivrez.

**4** Pour la salade, lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Lavez le persil, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les. Epluchez l'oignon et coupez-le en bandes fines. Faites-le revenir dans l'huile d'olive. Faites cuire les tomates et le persil pendant 2 à 3 minutes. Versez le sucre glace et le vinaigre et videz le tout dans un saladier. Ajoutez du sel et du poivre.

**5** Coupez le chausson avec un couteau à pain et dressez avec l'aïoli et la salade de tomates.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25–30 minutes

# Filet de truite saumonée, polenta aux amandes et asperges vertes

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

100 g d'amandes effilées  
175 ml de lait  
2-3 cuil. à soupe de beurre  
50 g de polenta instantanée  
1 cuil. à café de zeste d'un citron non traité  
Sel · poivre blanc du moulin  
2 filets de truite (2 x 450 g)  
Huile pour la plaque  
1 bouquet de persil

### Pour les asperges :

1 kg d'asperges vertes  
400 g de tomates cerises  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
4 brins de romarin  
Jus d'un demi citron  
1 cuil. à soupe de beurre · sel  
Poivre du moulin · sucre

## >> Bon à savoir

Décoration : prendre un demic citron par personne, passer le côté pulpe dans le sucre et faire caraméliser dans une poêle. Laissez refroidir et servez avec le poisson.

**1** Dorez 60 g d'amandes effilées dans une poêle, sans matière grasse. Faites chauffer le lait avec une cuillère à café de beurre et versez la polenta. Ajoutez le zeste de citron et les amandes effilées, laissez gonfler 5 minutes. Salez et poivrez.

**2** Lavez et essuyez les filets de poisson, salez, poivrez. Tournez un filet côté peau vers le bas et couvrez le de polenta. Déposez dessus l'autre filet avec la peau vers le haut. Assemblez avec de la ficelle de cuisine à 4 ou 5 endroits.

**3** Enduisez d'huile une plaque à pâtisserie, déposez et faites ensuite cuire à 180°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 30 à 35 minutes. La première diffusion doit avoir lieu au début de la cuisson et la deuxième après 12 minutes.

**4** Epluchez le tiers inférieur des asperges et lavez-les. Lavez et essuyez les tomates. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle allant au four et faites revenir les asperges pendant 3 à 4 minutes.

**5** Rincez le romarin et secouez-le pour le sécher. Ajoutez les tomates, le romarin, le jus de citron et le beurre aux asperges. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le sucre si nécessaire. Enfournes 8 minutes avant la fin de la cuisson du poisson, au niveau 4.

**6** Lavez le persil, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les grossièrement. Faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre et ajoutez les amandes restantes ainsi que le persil. Arrosez le poisson de beurre fondu 5 minutes avant la fin de la cuisson.

**7** Répartissez le poisson sur 4 assiettes et servez les asperges.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30-35 minutes

+ Préchauffage

Diffusions de vapeur : 2 ; 1ère diffusion juste après avoir enfourné, la 2e après un délai de 12 minutes



# Cabillaud et moules au safran en papillote

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

150 ml de vin blanc  
50 ml de martini (sec)  
1 g de filaments de safran  
4 tomates  
1 piment doux rouge  
100 g de beurre  
1 bouquet de basilic  
4 filets de cabillaud (4 x 200 g)  
Jus d'un demi citron  
Sel · poivre du moulin  
600 g de moules

### Pour les pommes de terre :

800 g de pommes de terre  
à chair ferme  
Sel  
2 cuil. soupe de beurre  
2 cuil. soupe de miettes de  
pain  
4 brins de thym  
Poivre du moulin

## >> Bon à savoir

N'ouvrez les papillotes qu'au dernier moment afin d'aiguiser l'appétit de vos convives avec leur délicieuse odeur. A servir avec de l'aïoli, de la roquette et des toasts.

**1** Portez à ébullition le vin et le martini dans une casserole, arrêtez et laissez le safran infuser 15 minutes.

**2** Entaillez les tomates en croix, blanchissez-les 20 secondes dans l'eau bouillante, puis rafraîchissez, mondez, coupez en 4, épépinez et coupez en petits morceaux. Coupez les piments dans le sens de la longueur, enlevez les grains, lavez et émincez-les finement. Coupez le beurre en dés. Lavez le basilic, égouttez-le, retirez les feuilles et coupez-les en bandes.

**3** Lavez et essuyez les filets de poisson, arrosez de citron, salez, poivrez. Brossez bien les moules et rincez-les à l'eau claire, ébarbez et jetez les moules déjà ouvertes.

**4** Coupez quatre rectangles de papier sulfurisé (de 30 x 24 cm) et repliez les bords vers le milieu. Retroussez les bords (sauf un) 2 à 3 fois vers le centre de sorte à former 1 barquette. Répartissez les moules. Ajoutez les tomates, le piment et les feuilles de basilic. Ajoutez ensuite 1 filet de poisson et 50 ml d'alcool au safran. Répartissez les dés de beurre dans les papillotes et repliez 2 ou 3 fois l'ouverture.

**5** Enfournez le poisson sur une plaque à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 25 à 30 min.

**6** Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée, plongez-les dans l'eau froide, laissez-les refroidir et épluchez-les.

**7** Faites fondre le beurre dans une poêle et colorez les miettes de pain. Rincez le thym et secouez-le pour le sécher. Faites sauter les pommes de terre et le thym quelques instants dans le beurre. Ajoutez du sel et du poivre.

**8** Dressez les papillotes sur les assiettes et servez. Servez les pommes de terre séparément.

## Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25–30 minutes

# Goulache de carpe et crème au citron

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients:

700 g de choucroute sans garniture  
1 kg de filet de carpe (sans peau)  
Sel · poivre du moulin  
150 g d'oignons blancs  
2 gousses d'ail  
3 cuil. à soupe de beurre  
1 cuil. à café de cumin moulu  
Zeste de  
2 citrons non traités  
1,5 cuil. à soupe de paprika (doux)  
2 feuilles de laurier  
2 cuil. à soupe de concentré de tomate  
6 brins de marjolaine  
600 ml de fond de poisson ou de légumes  
350 g de crème double  
Jus d'1 citron  
4 tranches de pain de mie  
1 cuil. à soupe d'huile

## >> Bon à savoir :

Cuire 800 g de pommes de terre nouvelles dans de l'eau salée avec une cuillère à café de graines de cumin, rafraîchir et éplucher. Faire fondre une cuillère à soupe de beurre et frire les feuilles d'un 1/2 bouquet de persil. Ajoutez les pommes de terre et remuez.

**1** Couvrez la choucroute d'eau pendant la nuit si vous souhaitez qu'elle soit moins aigre. Lavez et essuyez les filets de carpe, salez, poivrez. Coupez-les en morceaux de 4 cm.

**2** Épluchez les oignons et l'ail et coupez-les en petits dés. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe dans un plat à rôtir, faites revenir les oignons et l'ail. Ajoutez le cumin, la moitié du zeste, le paprika, le laurier et le concentré de tomate et faites revenir 1 à 2 minutes.

**3** Rincez la marjolaine et secouez-la pour la sécher. Essorez bien la choucroute. Versez le fond de poisson, 100 g de crème double, les brins de marjolaine et la choucroute dans le plat à rôtir. Ajoutez les morceaux de carpe, remuez-les quelques instants. Couvrez et faites cuire à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 35 à 45 minutes.

**4** Mélangez la crème aigre restante avec le jus de citron et le reste de zeste. Salez et poivrez. Coupez le pain en petits dés. Faites chauffer l'huile et le beurre restant dans une poêle et faites dorer les dés de pain. Salez.

**5** Dressez la goulache de carpe sur les assiettes, ajoutez les croûtons de pain et de crème aigre au citron. Servez avec des pommes de terre au persil (voir Bon à savoir).

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35–45 minutes

# Paupiettes de lotte oignons nouveaux et crostini

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

2 filets de lotte (2 x 400 g)  
10 feuilles de basilic  
6 tomates séchées  
40 g de pignons  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Poivre grossièrement moulu  
10 tranches de jambon de  
Parme  
1 cuil. à soupe d'huile

### Pour les oignons :

3 bottes d'oignons blancs frais  
1 cuil. à café de sucre glace  
1 cuil. à soupe de beurre  
100 ml de bouillon de volaille  
ou de légumes

### Pour le pain :

8 tranches de pain blanc  
italien  
Huile d'olive  
1 gousse d'ail

## >> Bon à savoir :

Accompagnement : polenta.  
Versez 80 g de polenta instantanée dans  
350 ml de lait chaud. Laissez gonfler  
5 minutes. Incorporez 50 g de parmesan  
râpé et 1 cuillère à soupe de beurre.  
Ajoutez du sel et de la noix de muscade.

**1** Lavez et essuyez les filets de lotte.  
Rincez le basilic et égouttez-le.

Mixez le basilic, l'huile d'olive, les pignons et les tomates. Enduisez les filets de lotte de la pâte obtenue et poivrez. Disposez 5 tranches de jambon les uns à côté des autres. Elles doivent se chevaucher légèrement. Posez les filets sur la partie devant vous et roulez vers le haut.

**2** Faites dorer les paupiettes de tous côtés dans une poêle pendant 2 à 3 minutes. Mettez à cuire au four sur la grille à 200°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 ou 3 pendant 15 à 20 minutes.

**3** Nettoyez et lavez la botte d'oignons. Coupez-les en tronçons de 6 cm. Caramélisez le sucre glace dans une poêle. Ajoutez les oignons nouveaux et le beurre et mouillez avec le fond de volaille. Faites revenir les oignons pendant 8-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

**4** Sortez les paupiettes de lotte du four. Posez les tranches de pain sur le plat universel et arrosez-les de quelques gouttes d'huile. Faites dorer à 240°C (Gril maxi/Multigril) au niveau 3 à partir du bas. Epluchez l'ail et coupez-le en deux. Retirez les tranches de pain du plat universel à pâtisserie, laissez-les refroidir et frottez-les avec la gousse d'ail.

**5** Coupez les paupiettes en tranches. Disposez les oignons nouveaux sur le pain grillé et posez une tranche sur chaque.

### Phase 1 :

Réglage : Chaleur sole-voûte  
Température : 200 °C  
Niveau de cuisson : 2 ou 3 à partir du bas  
Temps de cuisson : 15–20 minutes  
+ préchauffage

### Phase 2 :

Réglage : Gril  
Température : 240 °C  
Niveau de cuisson : 3 à partir du bas  
Temps de cuisson : 2-4 minutes



# Pieuvre braisée à la purée de pommes de terre

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour la pieuvre :

1 kg de pieuvre  
(prête à être cuisinée)  
Sel  
3 x 100 g d'oignons, carottes  
et céleri en branches  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de concentré de  
tomate  
150 ml de vin rouge  
600 g de grosses tomates  
(en boîte)  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de thym  
Poivre du moulin  
1 bouquet de persil  
1 cuil. à soupe de zeste d'un  
citron non traité  
1 cuil. à soupe de câpres  
(en boîte)

### Pour la purée :

600 g de pommes de terre  
à purée · sel  
300 ml de lait  
50 ml d'huile d'olive  
50 g de parmesan râpé  
Noix de muscade râpée

### Prévoir également :

2 citrons non traités  
2 cuil. à soupe de sucre

**1** Lavez et essuyez la pieuvre.  
Faites-la cuire à petits bouillons  
5 minutes dans un grand volume  
d'eau salée, égouttez puis coupez  
en petits morceaux. Epluchez les  
oignons, les carottes et le céleri et  
coupez-les en dés.

**2** Faites chauffer l'huile d'olive dans  
un plat à rôtir et faites-y revenir  
l'oignon. Faites également revenir  
les dés de carottes et de céleri.  
Ajoutez le concentré de tomate,  
remuez puis mouillez avec le vin  
rouge. Laissez réduire complètement  
puis ajoutez les tomates.

**3** Epluchez l'ail, hachez-le finement  
et incorporez. Rincez le thym et  
secouez-le pour le sécher. Ajoutez  
les morceaux de pieuvre et les  
brins de thym aux légumes. Salez  
et poivrez. Cuisez au four à 140°C  
(Chaleur tournante plus) au niveau 2,  
pendant 1h30 à 2h, avec un couvercle.

**4** Pour la purée, épluchez les pommes  
de terre et coupez-les en dés  
de 2 cm. Faites-les cuire dans l'eau  
salée, jetez l'eau et faites brièvement  
sécher les dés de pommes de  
terre dans la casserole. Faites chauffer  
le lait et versez-en la moitié sur  
les pommes de terre.

**5** Ajoutez l'huile d'olive et le  
parmesan et écrasez tout avec le  
presse-purée. Versez peu à peu le  
reste de lait en remuant jusqu'à ce  
qu'une purée veloutée se forme.  
Ne pas remuer trop longtemps sinon  
la purée devient collante. Goûtez  
et ajoutez du sel et de la noix de  
muscade.

**6** Lavez les citrons à l'eau chaude,  
essuyez-les et coupez-les en travers.  
Passez la partie à vif dans le sucre.  
Faites chauffer une poêle sans matière  
grasse et caramélisez les  
moitiés de citron avec la surface à  
vif côté poêle. Retirez de la poêle et  
réservez.

**7** Retirez le plat à rôtir du four et  
enlevez le thym. Lavez le persil,  
égouttez-le, retirez les feuilles et  
hachez-les. Mélangez à la sauce  
avec le zeste et les câpres.

**8** Dressez la pieuvre sur les assiettes  
avec la sauce aux légumes et la  
purée de pommes de terre. Servez  
également les citrons.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 90–120 minutes



# Vivaneau en feuille de bananier avec sauce aux trois arômes

Pour 2–3 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

1,2 kg de vivaneau (prêt à cuire)  
3 cm de gingembre  
1 gousse d'ail  
Sel de mer  
2 cuil. à soupe d'huile  
1 bouquet de coriandre avec les racines (supermarché chinois)  
1 feuille de bananier ou du papier sulfurisé

### Pour la sauce :

5 gousses d'ail  
5 échalotes roses  
2 piments chili  
200 ml d'huile  
3 cuil. à soupe de sucre de palme  
3 cuil. de sauce de nuoc mam  
1 cuil. à café de pâte de tamarin (supermarché chinois)  
Jus de deux citrons verts  
1 bouquet de basilic thaï

### >> Bon à savoir :

A servir avec du riz et des légumes grillés : par exemple des petits épis de maïs, oignons nouveaux, poivrons et asperges vertes. Goûtez et assaisonnez avec de la sauce aux huîtres, de la sauce de soja claire et un peu de sucre.

**1** Lavez et essuyez le poisson. Epluchez le gingembre et l'ail. Hachez-les finement et écrasez au mortier avec une demie cuillère de sel de mer pour former une pâte. Incorporez l'huile. Entaillez le poisson en biais tous les 3 cm de chaque côté. Enduisez-les à l'intérieur et à l'extérieur de pâte au gingembre. Coupez les racines de coriandre et mettez-les de côté. Rincez les feuilles de coriandre et secouez-les pour les sécher. Farcissez le ventre avec la coriandre.

**2** Coupez la feuille de bananier au milieu et faites la chauffer au-dessus de la plaque de cuisson afin qu'elle s'assouplisse. Superposez les deux feuilles en croix et enveloppez le poisson. Fixez avec de la ficelle de cuisine. Faites ensuite cuire sur la grille à 180°C (Hydra-Cook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 40 à 45 minutes. Disposez une plaque creuse sous la grille pour recueillir le jus de cuisson. Effectuez la première diffusion de vapeur au début de la cuisson et la deuxième après 10 minutes.

**3** Pour la sauce, lavez, essuyez et émincez les racines de coriandre. Pelez les échalotes et l'ail et hachez-les. Coupez les piments en deux, épépinez-les et rincez-les. Mixez dans un robot ou au mortier. Faites chauffer 1 cuillerée d'huile dans une petite casserole et faites revenir la pâte 2–3 minutes. Ajoutez le sucre de palme, le nuoc mam, la pâte de tamarin et le jus de citron vert et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

**4** Lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Faites frire les feuilles dans le reste d'huile et laissez goutter sur du papier absorbant. Disposez le poisson sur un plat de service et ouvrez la feuille de bananier. Versez la sauce et le basilic sur le poisson.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C  
Niveau de cuisson : 2 à partir du bas  
Temps de cuisson : 40 - 45 minutes  
Diffusions de vapeur : 2 ; 1ère diffusion une fois la température atteinte, la 2e après un délai de 10 minutes

# Homard gratiné à la crème de céleri et au beurre vanillé

Pour 2 personnes

## Ingrédients

### Pour le homard :

1 bouquet garni  
1 cuil. à soupe de graines de cumin  
100 ml de vinaigre de vin  
1 feuille de laurier  
1 cuil. à soupe de grains de poivre noir  
1 homard (700–800 g)

### Pour le beurre :

10 feuilles de basilic  
80 g de beurre mou  
Pulpe d'une 1/2 gousse de vanille  
Sel de mer (gros)  
Poudre chili

### Pour la crème :

250 g de céleri-rave  
1 cuil. à café de beurre  
150 g de crème liquide  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée

## >> Bon à savoir :

A déguster avec des fettucine : faites cuire 250–300 g de pâtes dans un grand volume d'eau salée. Suivez les indications sur le paquet. Faites sauter les pâtes dans un peu d'huile d'olive. Parsemez de sel de mer.

**1** Pour le homard, nettoyez et lavez le bouquet garni et hachez-le.

Faites chauffer à petits bouillons 3 litres d'eau avec le bouquet garni, le cumin, le vinaigre, le laurier et les grains de poivre pendant 20 minutes.

**2** Tenez le homard environ 2–3 minutes la tête en bas pour qu'il soit étourdi. Jetez-le tête la première dans le bouillon. Laissez cuire à feu doux 8 à 10 minutes puis plongez-le brièvement dans l'eau froide. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur, retirez les pinces et cassez-les. Détachez la chair de la queue. Rincez les deux moitiés de la coque et essuyez-les.

**3** Pour le beurre, lavez le persil et égouttez-le. Mélangez le beurre, la pulpe de vanille et les feuilles de basilic avec le mixeur plongeant. Incorporez 2 pincées de sel de mer et 1 pincée de chili en poudre. Avec un film alimentaire, formez un boudin de 3–4 cm d'épaisseur et mettez-le au frais.

**4** Epluchez le céleri et coupez-le en dés de 0,5 cm. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites revenir les dés de céleri. Nappez de crème, mettez un couvercle et faites cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Ecrasez le céleri en purée, assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

**5** Versez la crème de céleri dans la carapace vide du homard. Coupez la chair du homard en morceaux et répartissez-les sur la crème. Mettez à cuire les carapaces sur la grille au niveau 3 du four à 200°C (Maxi gril) pendant 5 minutes.

**6** Coupez le beurre vanillé en rondelles de 0,5 cm, posez-les dessus et passez au gril pendant 2–3 minutes pour que le beurre fonde.

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 3 ou 4

Temps de cuisson : env. 8 minutes plus le temps de cuisson du homard



# Calamars farcis au gingembre et à la pâte de tamarin

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le poisson :

300 g de crevettes décortiquées (prêtes à cuire)  
1 cuil. à café de jus de citron vert  
1 cuil. à café de nuoc mam  
3 cuil. à café de sauce de soja claire  
100 g de filet de poisson blanc (par ex. cabillaud, sébaste)  
Sel  
120 g de crème très froide  
16–20 blancs de calamars  
Beurre pour le moule  
80 g de gingembre  
2 cuil. à soupe d'huile

### Pour la sauce :

1 cuil. à soupe de pâte de tamarin (supermarché chinois)  
2 cuil. à soupe de compote de quetsches  
1 cuil. de sauce de nuoc mam  
2 cuil. à café de sauce de soja claire  
100 ml de bouillon de volaille  
1 piment rouge

### Prévoir également :

1 bouquet de coriandre  
100 g de cacahuètes salées et grillées

### >> Bon à savoir :

Les tamarins sont les fruits du tamarinier. La cosse contient une pulpe acidulée et sucrée et quelques graines. Cette pâte aigre-douce est utilisée en cuisine thaïlandaise et indonésienne.

**1** Lavez les crevettes, séchez et hachez-les. Faites-les mariner avec le jus de citron vert, le nuoc mam et une cuillerée à café de sauce soja. Lavez le filet de poisson, essuyez-le et coupez en petits dés. Salez et mixez avec la crème. Incorporez les crevettes dans la farce au poisson.

**2** Lavez les blancs de calmar, essuyez et farcissez-les. Fermez-les avec un cure-dent. Déposez-les dans un plat allant au four beurré et arrosez-les du reste de sauce soja. Faites cuire au four à 220°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 ou 3, pendant 20 min.

**3** Epluchez le gingembre et coupez-le en bandes fines. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir le gingembre 3–4 minutes. Egouttez sur du papier absorbant.

**4** Mélangez la pâte de tamarin, la compote, la sauce de poisson, la sauce soja et le bouillon de volaille et portez la sauce à ébullition. Versez la sauce dans un récipient. Coupez le piment dans le sens de la longueur, enlevez les grains, lavez et émincez-le. Mélangez à la sauce.

**5** Lavez la coriandre, égouttez-la, retirez les feuilles et hachez-les grossièrement.

**6** Parsemez les calamars farcis de coriandre, de gingembre frit et de cacahuètes. Servez la sauce séparément. Garnissez de quartiers de citron vert.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 2 ou 3

à partir du bas

Temps de cuisson : 20 minutes

+ préchauffage



# Volaille

La volaille permet de goûter toute la diversité des traditions culinaires. Qu'elle soit préparée avec des épices asiatiques ou des herbes méditerranéennes, un monde de saveurs s'ouvre aux gourmets. Accommodable de mille façons, cette viande maigre est également idéale pour ceux qui veulent manger sainement.





# Poularde rôtie au chorizo, pommes de terre au sel de Guérande

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour la poularde :

1 poularde élevée en plein air (env. 1,5 kg ; prêt à cuire)  
Sel · poivre du moulin  
1 petit bouquet de marjolaine  
1 bouquet de persil  
200 g de chorizo tranché finement  
1 citron non traité  
2 feuilles de laurier  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour les légumes :

500 g de petites carottes (épaisseur 1,5 cm, avec un peu de verdure)  
1 orange non traitée  
2 gousses d'ail  
1 cuil. à soupe de beurre fondu  
1 cuil. à café de sucre  
Sel · poivre du moulin

### Pour les pommes de terre :

800 g de pommes de terre primeurs  
1 cuil. à soupe de sel de Guérande

**1** Lavez la poularde à l'intérieur et à l'extérieur, séchez avec du papier absorbant et frottez au sel et au poivre. Soulevez doucement la peau de la poularde avec le manche d'une cuillère ou avec un couteau de sorte qu'une poche se forme. Lavez et égouttez la marjolaine et le persil, mettez 5 brins de persil de côté. Retirez les feuilles du reste de persil et de la marjolaine et hachez-les. Répartissez la moitié des feuilles avec quelques rondelles de chorizo sous la peau du poulet.

**2** Incisez 2 à 3 fois les cuisses et les pilons avec un couteau sur 1 cm de profondeur. Faites pénétrer les herbes restantes dans les incisions et glissez également les rondelles de chorizo. Lavez le citron, essuyez-le. Incisez-le deux fois dans le sens de la longueur et piquez les feuilles de laurier dedans. Glissez le citron dans le poulet, badigeonnez le poulet d'huile d'olive et bridez avec du fil de cuisine.

**3** Faites ensuite cuire la poularde sur le plat multi-usages à 160°C (HydraCook avec 2 diffusions automatiques de vapeur) au niveau 2 pendant 60 à 70 minutes. La première diffusion doit avoir lieu au début de la cuisson et la deuxième après 30 minutes.

**4** Epluchez les carottes, lavez et séchez les oranges, coupez-les en huit et écrasez les gousses d'ail en chemise. Mélangez le tout avec les 5 brins de persil, le beurre fondu, le sucre, le sel et le poivre. Versez dans un moule allant au four, couvrez avec un film aluminium et faites cuire 30 minutes au niveau 4.

**5** Lavez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole. Ajoutez 200 ml d'eau et le sel de Guérande et faites cuire sans couvercle jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Une croûte de sel se forme autour des pommes de terre. Retirez-les et ajoutez-les dans le plat universel 30 minutes avant la fin de la cuisson de la poularde.

**6** Retirez les gousses d'ail, les morceaux d'orange et le persil des carottes, passez-les au chinois et foulez-les au-dessus des carottes. Servez la poularde avec les pommes de terre et les carottes.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas (poulet)

1 à partir du bas (légumes)

Temps de cuisson : 65–75 minutes

Diffusions de vapeur : 2 ; 1ère diffusion après avoir atteint la température, la 2e après un délai de 30 minutes





# Pintade à la thaïlandaise

## salade pamplemousse et avocat

Pour 4 personnes

### Ingrédients

#### Pour la pintade :

2 pintades (1 kg chaque, prêtes à cuire)  
2 tiges de citronnelle  
4 gousses d'ail  
12 brins de coriandre  
5 cuil. de sauce de nuoc mam  
2 cuil. à café de sucre de palme ou de canne  
4 cuil. à soupe d'huile d'arachide  
1/2 cuillère de poivre blanc du moulin

#### Pour la salade :

2 avocats mûrs  
1 pamplemousse rose  
2 petits oignons blancs  
1 piment rouge  
1 cuil. à soupe de nuoc mam  
1 cuil. à soupe de sucre.  
Jus d'1 citron vert  
1 cuil. à soupe de menthe (coupée en bandes)

#### >> Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer la pintade par du poulet. Suggestion d'accompagnement : riz.

**1** Lavez l'intérieur et l'extérieur des pintades, essuyez-les. Coupez-les avec une cisaille à volaille le long de l'épine dorsale et ouvrez à plat. Incisez les cuisses et les pilons 2-3 fois avec un couteau.

**2** Enlevez les feuilles extérieures et la partie supérieure sèche. Hachez finement la partie inférieure. Epluchez et hachez l'ail. Lavez la coriandre, égouttez-la et coupez-la en petits morceaux. Confectionnez une pâte avec la citronnelle, l'ail, la coriandre, la sauce nuoc mam et le sucre de palme dans un mortier ou avec un robot, incorporez ensuite l'huile et le poivre. Frottez les pintades avec ce mélange et laissez mariner 2 heures.

**3** Enfourez les pintades sur la grille à 160°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 40 à 50 minutes. Disposez le plat multi-usages sous la grille pour recueillir le jus de cuisson. Activez la première diffusion de vapeur au début de la cuisson et la deuxième après 10 minutes. Si les pintades sont un peu pâles, dorez-les 5 min avec la fonction Gril maxi/Multigril à 240°C.

**4** Salade : ouvrez les avocats, enlevez le noyau, pelez-les et coupez en tranches fines. Epluchez les pamplemousses à vif, enlevez la peau des quartiers et les filaments. Grattez et lavez les oignons. Coupez-les en fines rondelles. Verser le tout dans un saladier.

**5** Coupez le piment dans le sens de la longueur, épépinez, lavez et émincez-le. Mélangez à la sauce nuoc mam, au sucre, au jus de citron vert et à la menthe. Versez la sauce dans la salade et mélangez. Servez les pintades avec la salade.

**Réglage : Rôtissage automatique**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes

# Blancs de poulet en papillote et lard croustillant au persil

Pour 4 personnes

## Ingrédients:

1 gousse d'ail  
1 bouquet d'origan  
2 cuil. à soupe de beurre fondu  
1 cuil. à café de zeste d'un citron non traité  
Sel de mer · poivre du moulin  
4 blancs de poulet élevé au maïs (de 220 g)  
500 g de champignons mélangés (par ex. girolles, pleurotes, shiitake)  
80 ml de vin blanc sec  
1 bouquet de persil  
Huile de friture  
8 tranches très fines de lard  
2 cuil. à soupe de crème fraîche

### >> Bon à savoir :

A servir avec des pommes de terre nouvelles ou des asperges. Les poulets élevés au maïs présentent une chair et une peau jaune. Ils sont très savoureux.

**1** Epluchez et hachez finement l'ail. Lavez l'origan et secouez-le pour le sécher. Retirez les feuilles et hachez-les. Mélangez l'ail, le beurre, l'origan et le zeste de citron avec un peu de sel de mer et de poivre dans un bol.

**2** Lavez et essuyez les blancs de poulet. Passez les deux côtés dans le beurre et laissez mariner 15 minutes. Grattez, essuyez les champignons et coupez-les en morceaux.

**3** Coupez quatre rectangles de papier aluminium (de 30 x 40 cm) et repliez-les vers le milieu. Retroussez les bords (sauf un) 2 à 3 fois vers le milieu de sorte à former 4 barquettes. Déposez 1 blanc et un quart des champignons par papillote. Répartissez le vin et retroussez le côté encore ouvert, également 2 à 3 fois vers le centre. Enfournez les papillotes sur la grille à 200°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 25 à 30 min.

**4** Lavez le persil, égouttez-le et retirez les feuilles. Réchauffez de l'huile et faites-y frire les feuilles de persil. Déposez sur du papier absorbant et salez si vous le souhaitez.

**5** Faites frire les tranches de lard à la poêle sans matière grasse. Elles doivent être croustillantes. Cassez le lard et le persil avec les doigts et déposez-les dans un ravier.

**6** Retirez les blancs du four et répartissez-les sur les assiettes avec le papier aluminium. Servez. Les papillotes ne doivent être ouvertes qu'une fois servies. Déposez une cuillerée de crème fraîche sur chaque puis parsemez-les de lard et de persil.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25–30 minutes

# Cuisse de dinde braisée sauce verte et légumes grillés

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour la viande :

2 cuisses de dinde (2 x 600 g)  
Sel · poivre du moulin  
1 bouquet d'herbes  
aromatiques mélangées  
(par ex. romarin, thym, sauge)  
8 gousses d'ail  
700 ml d'huile d'olive  
Zeste d'un citron non traité

### Pour la sauce :

2 bouquets de persil  
2 bouquets de basilic  
2 gousses d'ail  
1 cuil. à soupe de câpres  
(en boîte)  
3 sardines (en saumure)  
1 cuil. à soupe de moutarde  
2 cuil. à soupe de vinaigre de  
vin blanc  
80-100 ml d'huile d'olive  
Sel · poivre du moulin

### Pour les légumes :

1 poivron rouge et 1 jaune  
1 oignon blanc  
2 courgettes · 1 aubergine  
1/2 bouquet de romarin  
1 gousse d'ail  
80 ml d'huile d'olive  
Sel de mer · poivre du moulin  
1 cuil. à café de zeste d'un  
citron non traité

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez servir du pain aillé. Coupez du pain en fines tranches, faites-le dorer à la poêle. Tant qu'il est encore chaud, frottez-le à l'ail et beurrez légèrement.

**1** Lavez et essuyez les cuisses de dinde, frottez-les au sel et au poivre et déposez-les l'une à côté de l'autre dans un plat allant au four. Lavez les herbes et secouez-les pour les sécher. Ecrasez les gousses d'ail en chemise. Faites chauffer l'huile d'olive et déposez les herbes, l'ail et le zeste de citron dedans. Versez sur les cuisses et faites cuire à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 du four, pendant 120 à 150 minutes.

**2** Sauce : lavez les herbes, égouttez-les et retirez les feuilles. Epluchez l'ail. Mixez les câpres, les herbes, l'ail, les sardines, la moutarde et le vinaigre. Incorporez l'huile d'olive, salez et poivrez.

**3** Légumes : coupez les poivrons dans le sens de la longueur, épépinez, rincez et coupez-les en 4. Epluchez et coupez les oignons en fines tranches. Grattez et lavez les courgettes et l'aubergine. Coupez-les en fines rondelles. Lavez le romarin, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les. Ecrasez la gousse d'ail. Versez le tout avec l'huile d'olive dans un saladier. Salez, poivrez et laissez reposer 20 minutes.

**4** Retirez les cuisses de dinde du four et tamponnez-les avec du papier absorbant. Enveloppez-les dans du papier aluminium. Déposez les légumes sur une plaque à pâtisserie et passez au gril à 220°C (Gril maxi) au 3e ou 4e niveau à partir du bas pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils se colorent. Retournez-les à mi-cuisson. Mondes les poivrons et mélangez bien les légumes avec le citron dans un saladier.

**5** Enfourez les cuisses sur la grille, au niveau le plus bas à 220°C (Multigril / Gril maxi) pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez les cuisses de dinde cuites du four et servez-les avec les légumes et la sauce.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 120–150 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 3 ou 4

Temps de cuisson : 15–20 minutes

### Phase 3 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 10–15 minutes



# Dindonneau farci à la courge vinaigrette aux airelles

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

1 dindonneau  
(3–3,5 kg, prêt à cuire)  
Sel · poivre du moulin  
1 pomme  
100 g d'oignons  
400 g de chair de courge  
(par exemple courge musquée  
ou butternut)  
1/2 bouquet de sauge ou de  
persil  
5 cm de gingembre  
4 cuil. à soupe d'huile  
250 g de pain de mie  
100 g de beurre fondu  
200 ml de lait chaud  
3 oeufs (calibre M)  
1–2 cuil. à soupe de semoule  
de blé dur  
Noix de muscade râpée  
200 g de lard  
(en fines tranches)  
800 ml de bouillon de volaille  
150 g d'airelles séchées  
50 ml de vinaigre de cidre  
2–3 cuil. à soupe de sirop  
d'érable  
80 ml d'huile de pépins de  
raisin

**1** Pelez et épépinez la pomme et coupez-la en dés de 0,5 cm. Epluchez les oignons et coupez-les également en dés de 0,5 cm ainsi que la chair de la courge. Lavez la sauge, égouttez-la et retirez les feuilles. Epluchez le gingembre et hachez finement les deux.

**2** Faites chauffer 2 cuillerées d'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon 2–3 minutes. Faites revenir la pomme et la courge avec pendant 2–3 minutes. Ajoutez le gingembre et la sauge hachée. Ajoutez du sel et du poivre. Versez les légumes dans un grand saladier et essuyez la poêle avec du papier absorbant.

**3** Coupez le pain de mie en dés. Réchauffez le reste d'huile et 1 cuil. à soupe de beurre fondu à la poêle. Faites rôtir les dés de pain à la poêle pendant 7 minutes et ajoutez-les aux légumes. Battez les oeufs. Versez le lait, les oeufs battus et la semoule dans le mélange légumes-pain et remuez. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Laissez reposer la farce 30 minutes.

**4** Lavez l'intérieur et l'extérieur du dindonneau. Essuyez, frottez au sel et au poivre. Farcissez le dindonneau et bridez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Posez le dindonneau dans le plat à rôtir et enduisez-le avec le reste de beurre fondu. Bardez de tranches de lard. Versez le bouillon de volaille dans le plateau multi-usages et enfournez à 170°C (Rôtissage automatique) au niveau 2 pendant 3 h à 3 h30. Arrosez régulièrement le rôti avec le bouillon.

**5** Après deux heures de cuisson, enlevez le lard et versez le bouillon dans une casserole. Remettez le dindonneau au four et finissez la cuisson. Faites réduire le bouillon à 300 ml. Concassez les airelles. Ajoutez le vinaigre, le sirop d'érable et les airelles au bouillon et laissez reposer 30 minutes. Ajoutez l'huile de pépins de raisin, poivrez et goûtez. Servez le dindonneau avec la vinaigrette et le lard servi séparément. Accompagnement : purée de patates douces et épis de maïs grillés.

**Réglage : Rôtissage automatique**

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 180–210 minutes

# Coquelets en croûte au citron vert, salade de concombres

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour les coquelets :

1 kg de farine  
100 g de sel  
4 coquelets  
(d'env. 350 g chacun)  
2 citrons verts non traités  
2 gousses d'ail  
3 cm de gingembre  
1 cuil. à soupe de sucre de palme ou de canne  
Sel · poivre du moulin  
6 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour les concombres :

2 concombres  
50 g de sucre  
40 ml de vinaigre de riz ou de vinaigre balsamique blanc  
1 bouquet de coriandre  
Sel · poivre du moulin

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez également frotter les coquelets avec une pâte aromatisée aux herbes, basilic, persil, ail et huile. Vous pouvez remplacer les coquelets par des cuisses de poulet.

**1** Préparation des coquelets : mélangez la farine avec le sel et un demi-litre d'eau chaude pour former une pâte onctueuse.

**2** Lavez l'intérieur et l'extérieur des coquelets, essuyez-les. Lavez les citrons verts, essuyez-les et coupez le zeste en fines lamelles. Pressez leur jus. Epluchez et hachez l'ail. Epluchez le gingembre et coupez-le en rondelles. Mixez le zeste de citron vert, l'ail, le gingembre, le sucre de palme, le sel et le poivre avec un mixeur ou un robot jusqu'à obtenir une pâte. Incorporez l'huile d'olive et le jus de citron vert et enduisez les coquelets de cette pâte aromatique.

**3** Coupez la pâte en quatre portions et aplatissez-les au rouleau (épaisseur 0,5 cm). Enveloppez les coquelets de pâte et fermez bien.

**4** Posez les coquelets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 55 à 65 minutes. Laissez reposer et cassez la pâte.

**5** Epluchez et émincez les concombres en fines rondelles. Faites blondir le sucre dans une casserole et mouillez avec le vinaigre. Assaisonnez les concombres dans un saladier avec le mélange de vinaigre. Lavez la coriandre et égouttez-la. Retirez les feuilles, hachez-les et mélangez-les aux concombres. Salez et poivrez.

**6** Servez les coquelets avec les concombres. Accompagnement : riz ou légumes sautés.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 55–65 minutes

# Rôti de dinde thaï aux ananas et aux tomates

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients:

1,2 kg de rôti de dinde  
(épaisseur 8–9 cm)  
Sel  
Poivre blanc du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe de pâte  
de curry rouge  
2 boîtes de lait de coco  
(2 x 400 ml)  
Jus d'1 citron vert  
6 feuilles de kaffir  
1,5 cuil. à soupe de sucre de  
palme ou de canne  
3 cuil. de sauce de nuoc mam  
300 g de tomates cerises  
1/2 ananas frais  
1 bouquet de basilic thaï ou de  
coriandre  
2 piments rouges

## >> Bon à savoir :

Servez avec du riz basmati et des cacahuètes concassées que vous parsèmerez sur le riz. Le basilic thaï est plus épicé que le basilic classique, avec un goût proche de l'anis.

**1** Lavez et séchez le rôti. Ajoutez du sel et du poivre. Réchauffez l'huile dans un plat à rôtir et faites dorer le rôti de tous côtés pendant 5 minutes.

**2** Faites chauffer la pâte de curry dans une casserole avec 3 cuil. à soupe de lait de coco et faites cuire à feu doux 3–4 minutes. Ajoutez ensuite le lait de coco restant et mélangez bien. Versez le jus de citron vert, les feuilles de kaffir, le sucre de palme et le nuoc mam et portez à ébullition. Versez la sauce sur le rôti de dinde et enfournez à 140°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 1 h 30 à 2 heures. Activez la 1ère diffusion de vapeur au début de la cuisson puis la 2e après 30 minutes.

**3** Incisez les tomates cerises avec un couteau pointu et blanchissez-les 30 secondes dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans l'eau froide et mondez-les.

**4** Epluchez les ananas, retirez la partie centrale fibreuse et coupez la chair en morceaux de 2 cm. 30 minutes avant la fin de la cuisson, versez les tomates cerises et les morceaux d'ananas dans la sauce et finissez la cuisson. Lavez le basilic thaï, égouttez-le et retirez les feuilles. Réservez quelques feuilles pour la décoration et mélangez les autres dans la sauce peu avant la fin de la cuisson.

**5** Coupez les piments dans le sens de la longueur, épépinez et coupez-les en dés. Coupez le rôti de dinde en fines tranches et dressez-les sur les assiettes. Servez avec la sauce, l'ananas et les tomates. Décorez avec des filaments de piment et des feuilles de basilic thaï.

## Réglage : HydraCook

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 90–120 minutes

Diffusions de vapeur : 2

1ère diffusion lorsque la température est atteinte, 2e diffusion après un délai de 30 minutes





# Magret de canard au céleri et aux boulettes cœur de framboise

4 personnes

## Ingrédients

### Pour les boulettes de semoule :

200 ml de lait  
80 g de beurre  
90 g de semoule de blé dur  
1 oeuf (calibre M)  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée  
100 g de framboises  
1 cuil. à café de thym haché  
Huile de friture

### Pour le céleri :

1/2 bouquet de thym  
500 g de céleri-rave  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à café de sucre  
Sel · poivre du moulin

### Pour le magret :

2 magrets  
(de 350–400 g chaque)  
Sel · poivre du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile  
50 g de sucre  
50 ml de vinaigre de framboise  
1 morceau de gingembre de la taille d'un noix  
50 ml de fond de volaille

**1** Pour les boulettes, faites bouillir le lait et le beurre dans une casserole puis ajoutez la semoule. Lorsqu'un fond blanc se forme en bas de la casserole, arrêtez le feu et laissez gonfler 10 minutes. Incorporez l'oeuf et assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Mettez au frais à couvert pendant 1 heure.

**2** Pour le céleri, lavez le thym et égouttez-le. Epluchez le céleri, coupez-le en dés de 1,5 cm et versez-le avec 2 cuil. à soupe, du thym et du sucre dans un plat allant au four. Remuez. Salez et poivrez le céleri et faites-le cuire doucement à 160° C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 40 minutes. Le céleri doit dorer légèrement.

**3** Lavez et essuyez les magrets. Entaillez la peau en forme de croisillons avec un couteau. Salez et poivrez le côté viande.

**4** Déposez les magrets avec l'huile sur une poêle froide et chauffez. Faites cuire côté peau pendant 5 à 6 min pour éliminer la graisse. Retournez le magret et faites cuire une minute côté viande. Pendant ce temps, préchauffez le four avec le plat universel et la grille au niveau 2 du four (Chaleur sole-voûte). Déposez ensuite les magrets de canard sur la grille et faites cuire 40 minutes.

**5** Caramélisez le sucre dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau et mouillez avec le vinaigre. Epluchez et hachez le gingembre. Ajoutez-le. Versez le fond de volaille et cuisez jusqu'à obtenir un sirop. Réservez une cuillerée du sirop et appliquez le reste sur la peau des magrets. Faites cuire au four à 200°C sous le gril préchauffé (Multigril / Gril maxi) au niveau 4, pendant 5 à 7 minutes.

**6** Pour les boulettes : lavez les framboises et séchez avec du papier absorbant. Mélangez la moitié des framboises avec le reste de sirop et ajoutez le thym. Avec la semoule, formez huit petites boules et remplissez-les de framboises au thym. Faites chauffer l'huile et faites frire les boulettes dedans pendant minutes.

**7** Laissez reposer les magrets pendant 2–3 minutes, coupez-les en tranches et servez avec le céleri et les boulettes cœur de framboise. Décorez avec les framboises restantes.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 120 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 minutes

+ préchauffage

### Phase 3:

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 4 à partir du bas

Temps de cuisson : 5 - 7 minutes

+ préchauffage (5 min)

# Magret d'oie braisé avec salade pommes-céleri

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour l'oie :

2 magrets d'oie  
(2 x 500–600 g désossés,  
os en morceaux)  
2 cuil. à soupe d'huile  
Sel · poivre du moulin  
600 de graisse d'oie  
200 g d'oignons en dés  
1 bouquet de thym  
1 bouquet d'armoise  
5 gousses d'ail  
3 cm de gingembre  
Zeste d'un citron non traité  
1/2 orange non traitée  
0,5 l de fond d'oie  
80 ml de vinaigre balsamique  
2 cuil. à soupe de compote de  
quetsches

### Pour la salade :

600 g de céleri-rave  
1 cuil. à café de sucre glace  
1 cuil. à soupe de beurre fondu  
Sel · poivre du moulin  
30 g de pignons  
2 pommes  
(boskoop ou braeburn)  
3 cuil. à soupe de vinaigre de  
cidre  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
4 brins de basilic

### >> Bon à savoir :

Pour confire la viande ou la volaille, il faut la cuire doucement à couvert dans la graisse. Ce processus doit être effectué à faible température.

**1** Mélangez les os d'oie sur une plaque de cuisson à 220°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 du four pendant 25-30 minutes. Entaillez la peau des magrets en travers. Espacez les entailles d'1 cm. Ajoutez du sel et du poivre. Disposez les magrets dans un plat allant au four. Laissez refroidir le four.

**2** Faites chauffer 1 cuillerée de graisse d'oie dans une poêle et faites revenir l'oignon 2-3 minutes. Ajoutez le reste de graisse et faites chauffer. Rincez le thym et l'armoise et égouttez-les. Ecrasez la gousse d'ail en chemise. Epluchez le gingembre et coupez-le en rondelles. Mélangez le thym, l'ail, l'armoise, le gingembre et le zeste avec la graisse et versez sur les magrets. La viande doit être entièrement couverte de graisse. Mettez à cuire au four à 100°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 2 h 30.

**3** Epluchez le céleri. Coupez-le en dés d'1 cm. Mélangez avec le sucre glace, le beurre, un peu de sel et de poivre. Faites cuire au four en même temps que l'oie dans un plat à gratin couvert pendant 40 minutes au niveau le plus bas.

**4** Versez les os d'oie dans une casserole, arrosez de fond d'oie et laissez cuire à feu doux 30 minutes. Versez le fond à travers une écumoire dans une plus petite casserole. Ajoutez le vinaigre balsamique et la compote de quetsches. Faites réduire la sauce à 200 ml. Ajouter éventuellement de la féculé pour lier. Salez et poivrez.

**5** Dorez les pignons à la poêle, sans graisse. Pelez et épépinez les pommes et coupez en dés de 1 cm. Mélangez le céleri et les dés de pomme dans un saladier et faites mariner avec le vinaigre de cidre et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Lavez le basilic et secouez-le pour le sécher. Retirez les feuilles et coupez-les en bandes. Mélangez le basilic et les pignons à la salade.

**6** Préchauffez le gril (Multigril / Gril maxi) à 240°C pendant cinq minutes. Retirez les magrets de la graisse et essuyez-les avec du papier absorbant. Salez et enfournez sur la grille au niveau 3 ou 4 à partir du bas pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la peau croustille. Coupez les magrets. Servez avec la sauce et la salade. Accompagnement: rösti de pomme de terre.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25-30 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 100 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 150 minutes

### Phase 3 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 ou 4

Temps de cuisson : 5-10 minutes

+ préchauffage (5 min)

# Cuisses de canard à la cannelle et aux agrumes

Pour 4 personnes

## Ingrédients

4 cuisses de canard  
(de 350–400 g chaque)  
Sel de mer · poivre du moulin  
4 cm de gingembre  
2 piments chili rouges  
3 bâtons de cannelle  
2 anis étoilés  
600 g de graisse d'oie ou de canard  
1 orange non traitée  
1 pamplemousse rose non traité  
1 mandarine ou 1 clémentine non traitée  
1 orange sanguine non traitée  
50 g de sucre  
1 pincée de cannelle  
1/2 bouquet de sauge  
200 ml d'huile

### >> Bon à savoir :

Servez des pâtes aux oeufs, préalablement passées dans le beurre de sauge avec une pincée de cannelle et un peu de sel de mer. Filtrer la graisse de canard avec un tamis fin : elle se conserve 1 à 2 semaines au réfrigérateur.

**1** Lavez les cuisses de canard, séchez-les avec du papier absorbant et frottez avec le sel de mer et le poivre. Epluchez le gingembre et coupez-le en rondelles. Coupez les piments en deux, épépinez-les et rincez-les. Ecrasez grossièrement le gingembre et le piment avec la cannelle, l'anis étoilé, un peu de sel et du poivre au mortier.

**2** Faites chauffer la graisse de canard et mélangez les épices. Lavez les agrumes, essuyez-les et prélevez 3 bandes de zeste par fruit avec le couteau économique. Ajoutez à la graisse de canard. Disposez les cuisses de canard dans un plat allant au four et versez la graisse dessus. Faites cuire doucement à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 du four, pendant 1 h 30 à 2 heures.

**3** Epluchez les agrumes à vif, enlevez la peau des quartiers et recueillez le jus. Faites brunir le sucre dans une poêle et mouillez avec 100 ml de jus d'agrumes. Ajoutez la cannelle et laissez réduire un peu. Ajoutez les agrumes découpés à vif et 3 cuillères à soupe de graisse de canard, chauffez 2 minutes mais ne laissez pas bouillir.

**4** Lavez la sauge, égouttez-la et retirez les feuilles. Faites chauffer l'huile et frire les feuilles jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Laissez sécher sur du papier absorbant et salez légèrement.

**5** Retirez les cuisses de la graisse de cuisson et passez-les au grill (Multigril/Gril maxi à 200°C au niveau 3 à partir du bas pendant 15 à 20 minutes. Servez les cuisses avec les agrumes et parsemez de sauge.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 90–120 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril/ Gril maxi**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 15–20 minutes



# Canard entier au gingembre chou caramélisé à l'orange

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour le canard :

1 canard de barbarie ou nantais (2–2,5 kg)  
Sel · poivre du moulin  
1 oignon · 1 orange non traitée  
1/2 bouquet de basilic  
1 l de bouillon de volaille

### Pour la sauce :

2 cuil. à soupe d'huile  
200 g d'oignons en dés  
2 x 80 g de céleri-rave et de carottes en dés  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
150 ml de vin rouge  
150 ml de vin de prune  
1 gousse d'ail  
40 g de noix de gingembre (au sirop, commerces chinois)  
1 cuil. à café de fécule  
Sel de mer · poivre du moulin

### Pour le chou :

800 g de chou pointu primeur  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
50 g de dés de beurre froids  
150 ml de jus d'orange  
100 ml de bouillon de volaille  
1 feuille de laurier · poivre de cayenne  
Sel · poivre du moulin

**1** Coupez les ailerons et éviscérez le canard. Lavez-le et séchez-le avec du papier absorbant. Frottez l'extérieur avec du sel, l'intérieur avec du sel et du poivre.

**2** Epluchez l'oignon et l'orange et détaillez-les en petits morceaux. Lavez le basilic, égouttez-le, retirez les feuilles, hachez-les et mélangez tout. Farcissez le canard avec l'appareil obtenu et disposez-le dans un plat à rôtir. Faites cuire à 150°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant 2 h à 2 h 30. Effectuez la première diffusion de vapeur au début, ensuite la seconde et la troisième à une heure d'intervalle.

**3** Sortez le canard du four. Laissez refroidir. Retirez la farce, enlevez les os des cuisses, les pilons et levez les blancs. Dégraissez le fond de canard. Concassez grossièrement les os. Colorez-les sur une plaque à 200°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 du four, pendant 20 minutes.

**4** Faites chauffer l'huile pour la sauce. Faites revenir l'oignon. Ajoutez le céleri et les carottes en dés, remuez. Ajoutez le sucre glace, caramélisez, ajoutez le concentré de tomates, remuez.

**5** Mouillez avec un tiers du vin rouge et du vin de prune et laissez réduire. Continuez jusqu'à ce que les deux vins soient consommés. Ajoutez les os de canard, l'ail écrasé et le fond de canard et laissez cuire à feu doux 1 heure.

**6** Pour le chou, nettoyez le chou pointu et coupez-le en losanges de 2 cm, lavez-le et laissez-le s'égoutter. Faites blondir le sucre glace dans une casserole, ajoutez le chou et la moitié du beurre. Laissez cuire à l'étouffée 2 à 3 minutes et arrosez de jus d'orange et de bouillon de volaille. Ajoutez la feuille de laurier, 1 pincée de poivre de cayenne, du sel et du poivre et laissez cuire à feu doux à découvert. Ajoutez le reste de beurre.

**7** Passez la sauce au chinois. Chauffez et faites réduire à 0,5 litres. Hachez les noix de gingembre et ajoutez-les. Mélangez la fécule à l'eau froide et lissez-la. Liez la sauce avec. Ajoutez du sel et du poivre.

**8** Posez les morceaux de canard peau vers le haut sur le plateau multi-usages. Appliquez le sirop de gingembre (du bocal) au pinceau. Parsemez de sel de mer et grillez au four à 200°C (Gril maxi) pendant 10 à 15 minutes au niveau 3 à partir du bas. Servez le canard avec la sauce et le chou.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 150 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Durée de cuisson : 120–150 minutes

### Phase 2

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 200°C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Durée de cuisson : 20 minutes

### Phase 3 :

**Réglage : Multigril/ Gril maxi**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Durée de cuisson : 10–15 minutes



# Canard fermier laqué salade mangue et coriandre

Pour 4 personnes

## Ingrédients

1 canard fermier  
(2,5–3 kg ; prêt à cuire)  
50 g de sel pour saumure  
(charcutier)  
50 g de sel  
400 ml de bouillon de volaille

### Pour la marinade :

2 cuil. à sauce hoisin  
2 cuil. à soupe de sauce soja  
2 cuil. à soupe de miel  
2 cuil. à soupe de vinaigre de riz  
1 cuil. à café de cinq épices en  
poudre  
1/2 cuil. de chili en poudre

### Pour la salade :

1 mangue (env. 500 g)  
1 bouquet de coriandre  
2 oignons nouveaux  
1 cuil. à café de sucre glace  
2 cuil. à soupe de vinaigre  
de riz  
1 cuil. à café d'huile de sésame  
Sel · poivre du moulin

### Pour le pak choi :

600 g de pak choi ou  
de chou chinois  
1 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à café de sucre glace  
1 cuil. à soupe de sauce soja

## >> Bon à savoir :

Le mélange cinq-épices provient de la cuisine asiatique et contient les épices suivantes : badiane, poivre du Sichuan, cannelle, graines de fenouil et clous de girofle.

**1** Lavez l'intérieur et l'extérieur du canard, séchez avec du papier absorbant et déposez dans un plat dont les dimensions correspondent exactement à celles du canard. Mélangez les deux sels en ajoutant de l'eau jusqu'à ce qu'ils se dissolvent complètement. Versez la saumure sur le canard et rajoutez de l'eau jusqu'à ce que le canard soit entièrement couvert. Laissez 3–4 jours au réfrigérateur. Retirez-le et séchez-le avec du papier absorbant.

**2** Pour la marinade, mélangez la sauce hoisin, la sauce soja, le miel, le vinaigre de riz, la poudre de cinq-épices et la poudre de chili. Appliquez au pinceau sur le canard. Laissez le canard mariner toute la nuit au réfrigérateur. Réservez le reste de marinade.

**3** Faites cuire le canard sur une grille à 140°C (Chaleur tournante) au niveau 2 pendant 2 h 30 à 3 heures. Remplissez le plat universel de bouillon de volaille et glissez-le au niveau 1. Appliquez la marinade sur le canard toutes les 30 minutes.

**4** Coupez le canard en deux dans le sens de la longueur et faites-le cuire sur la grille peau vers le haut à 200°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 3 ou 4 à partir du bas, pendant 10 à 15 minutes. Glissez une plaque creuse sous la grille pour recueillir le jus.

**5** Pendant ce temps passez le liquide recueilli dans la plaque au chinois et le verser dans une casserole. Dégraissez. Faites réduire le fond à 200 ml.

**6** Salade : épluchez la mangue, séparez la chair du noyau et coupez-la en fines bandes. Lavez la coriandre, égouttez-la et hachez-la grossièrement. Grattez et lavez les oignons. Coupez-les en fines rondelles. Mélangez l'oignon et la coriandre avec la mangue. Confectionnez une marinade avec le sucre glace, le vinaigre de riz et l'huile de sésame. Salez et poivrez. Versez la marinade sur la salade de mangue et mélangez bien.

**7** Pak choi : nettoyez-le, lavez-le et coupez-le si nécessaire. Sautez dans l'huile. Ajoutez le sucre glace et la sauce soja, faites cuire 2 minutes à l'étouffée.

**8** Coupez le canard. Coupez les blancs et les cuisses en tranches. Servez avec la sauce, le pak choi et la salade de mangue.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 150 - 180 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 200 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 10–15 minutes



# Pilon d'oie et sa tartelette aux oignons et aux poires

Pour 4 personnes

## Ingrédients

4 pilons d'oie (400 g)  
Sel · poivre du moulin  
200 g d'oignons  
100 g de carottes  
200 g de céleri-rave  
5 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
300 ml de vin rouge  
0,5 l de fond d'oie  
1–2 cuil. à café de fécule  
1 gousse d'ail  
4 brins de marjolaine  
Zeste d'un citron  
1/2 orange non traitée

### Pour les tartelettes :

250 g de pâte feuilletée surgelée  
3 oignons blancs  
2 poires mûres  
1 cuil. à soupe de beurre  
100 g de crème fraîche  
Sel · poivre du moulin

### Prévoir également :

100 g de mélange d'herbes (par ex. persil, romarin, sauge)  
200 ml d'huile de friture  
Sel

**1** Détachez la peau des pilons et réservez-la. Salez et poivrez les pilons. Epluchez les oignons, les carottes et le céleri et coupez-les en dés d'1 cm. Faites chauffer deux cuillerées d'huile dans un plat à rôtir, saisissez la viande de tous côtés, sortez-la. Faites sauter les dés de légume avec 2 cuillerées d'huile dans le plat à rôtir. Ajoutez le sucre glace et faites caraméliser. Ajoutez le concentré de tomate, remuez puis mouillez avec un tiers du vin rouge. Faites réduire et continuez jusqu'à ce que le vin rouge soit consommé. Ajoutez les pilons et versez le fond d'oie. Couvrez et enfournez, température 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 3 heures.

**2** Pour la tarte : décongelez la pâte feuilletée. Epluchez les oignons et les poires. Coupez les oignons en fines rondelles. Coupez les poires en quartiers, enlevez les pépins et émincez-les finement. Faites revenir 5 minutes à feu doux dans du beurre. Incorporez la crème fraîche, salez, poivrez.

**3** Étaler la pâte feuilletée au rouleau (épaisseur 0,5 cm). Découpez quatre disques (diamètre 12 cm). Répartir le mélange oignons-poire sur les disques de pâte et posez-les sur une plaque de cuisson.

**4** Faites ensuite cuire à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 20 à 25 minutes. Après 10 minutes, activez la réduction d'humidité électronique.

**5** Lavez les herbes, égouttez-les et retirez les feuilles. Faites chauffer l'huile et frire les feuilles jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Egouttez sur du papier absorbant. Salez légèrement. Coupez la peau des pilons en petits dés. Faites frire les dés dans une cuillerée à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Laissez sécher sur du papier absorbant et salez légèrement.

**6** Passez la sauce de l'oie au chinois. Remettez les légumes et les pilons dans le plat à rôtir. Mélangez la fécule à deux cuillerées d'eau froide et lissez. Portez la sauce à ébullition et liez avec la fécule. Ecrasez la gousse d'ail en chemise. Rincez la marjolaine et secouez-la pour la sécher. Faites cuire l'ail en chemise, la marjolaine et le zeste d'orange dans la sauce à petit feu, salez, poivrez. Versez la sauce à travers une écumoire sur les pilons et réchauffez le tout.

**7** Dressez les pilons sur une assiette. Arrosez d'un filet de sauce, parsemez d'herbes et de peau crouillante. Servez les tartelettes.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 180 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20–25 minutes

Diffusions de vapeur : 1 automatique

# Oie mijotée en croustade

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

1,2 kg de cuisses d'oie désossées et dépouillées  
Sel · poivre du moulin  
200 g d'oignons  
100 g de carottes  
200 g de céleri-rave  
4 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
300 ml de vin rouge  
600 ml de fond d'oie  
1/2 bouquet de thym  
40 g de chocolat à dessert légèrement amer  
1 cuil. à soupe de confiture de cassis  
1 cuil. à soupe de beurre mou  
1 cuil. à soupe de farine.  
1 blanc d'oeuf  
1 kg de pâte pour pain noir (pâte toute prête)

**1** Frottez la viande avec du sel et du poivre. Epluchez les oignons, les carottes et le céleri et coupez-les en dés d'1 cm. Faites chauffer deux cuillerées d'huile dans un plat à rôtir, saisissez la viande de tous côtés, sortez et réservez. Faites sauter les dés de légume dans l'huile restant dans le plat à rôtir. Ajoutez le sucre glace et faites-le caraméliser. Ajoutez le concentré de tomate, remuez puis mouillez avec un tiers du vin rouge. Faites réduire et continuez jusqu'à ce que le vin rouge soit consommé.

**2** Disposez la viande dans le plat à rôtir et versez le fond d'oie. Rincez le thym et secouez-le pour le sécher. Concassez le chocolat. Ajoutez la confiture de cassis, le chocolat et le thym à la viande. Enfournez avec un couvercle, température 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 1 heure.

**3** Malaxez le beurre et la farine. Mélangez par miettes au ragoût. Portez brièvement à ébullition sur la table de cuisson afin que la farine lie. Salez et poivrez.

**4** Versez le ragoût dans un plat allant au four et enduisez les bords de blanc d'oeuf. Etalez la pâte à pain au rouleau à pâtisserie (épaisseur 1 cm) et abaissez-la sur le plat. Pincez les bords et percez une cheminée au milieu. Faites cuire sur la grille à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau intermédiaire de cuisson pendant 40 à 50 minutes. Servez le ragoût en croûte.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 60–70 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 40–50 minutes

Diffusions de vapeur : 1 automatique

### >> Bon à savoir :

A servir avec une salade verte de saison.



# Viande

Les grands cuisiniers le savent bien : la viande cuit parfaitement au four. Le four permet une cuisson douce, qui lui conserve tout son jus. Ces recettes apportent un vent de renouveau dans votre cuisine : qu'il s'agisse de rôtis croustillants ou de viandes mitonnées dans des sauces goûteuses, chacun de ces plats saura vous séduire.





# Filets mignons de porc méli-mélo de céleri et d'abricot

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

2 filets mignons de porc  
(de 380 g chacun)  
Sel · poivre du moulin  
1 cuil. à soupe d'huile  
3 brins de thym  
1 cuil. à soupe de vinaigre  
balsamique  
1 cuil. à soupe de mélasse

### Pour les légumes :

1 oignon blanc  
2 cuil. à soupe de beurre  
4 abricots  
300 g de céleri-rave  
3 brins de romarin  
200 ml de bouillon de légumes  
100 g de crème double  
Sel · poivre du moulin  
Sucre

### Prévoir également :

500 g de pommes de terre  
A chair ferme · sel de mer

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez parsemer la viande de pignons rôtis et de basilic frit. Chez le boucher, choisissez un filet mignon légèrement rosé, de préférence bio.

**1** Préchauffez le four à 85°C (Chaleur sole-voûte) avec la grille et le plat universel enfournés au niveau 2. Salez et poivrez généreusement les filets. Réchauffez l'huile dans la poêle et faites-les dorer de tous côtés. Rincez le thym et secouez-le pour le sécher. Mélangez le vinaigre et la mélasse et glacez les filets avec le mélange en répartissant bien, ajoutez le thym. Cuire les filets sur la grille pendant 90-100 minutes.

**2** Pour les légumes, pelez l'oignon, coupez-le en dés et faites-le revenir dans une casserole avec une cuillerée de beurre. Pelez le céleri et coupez-le en dés d'1/2 cm. Lavez le romarin, égouttez-le et mélangez-le avec le céleri et les oignons. Versez le bouillon de légumes et faites mijoter le céleri 15 minutes env. jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez ensuite les abricots dénoyautés et détaillés en petits morceaux. Lorsque le liquide est sur le point de bouillir, incorporez le beurre restant et la crème double. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le sucre si nécessaire. Enlevez le romarin.

**3** Brossez bien les pommes de terre et faites-les cuire en robe des champs dans de l'eau légèrement salée pendant 20 minutes. Versez 50 ml de l'eau de cuisson avec une bonne pincée de sel dans une poêle. Egouttez les pommes de terre et ajoutez-les. Laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau et formation de petits cristaux autour des pommes de terre.

**4** Coupez les filets en tranches et disposez-les sur les assiettes préchauffées avec les légumes et les pommes de terre.

### Réglage : Chaleur sole-voûte

Température : 85 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 90 - 100 minutes  
+ préchauffage (15 min)



# Travers de porc au raifort, avec son risotto

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le travers de porc :

2–3 kg de travers de porc, salé  
1 bouquet garni  
1/2 bouquet de romarin  
3 cuil. à soupe de miel

### Pour la croûte :

150 g de pain de mie  
(sans la croûte)  
150 g de beurre mou  
1 gousse d'ail  
1/2 bouquet d'estragon  
1 cuil. à café de zeste d'un  
citron non traité  
60 g de raifort râpé fin  
Sel · poivre du moulin

### Pour le risotto :

1 oignon blanc  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
150 g de riz pour risotto  
Jus d'1 citron  
1 cuil. à soupe de beurre  
50 g de parmesan râpé  
Poivre du moulin

### >> Bon à savoir :

Pour changer, vous pouvez servir le risotto avec des éclats de noisettes rôties ou des amandes émincées. Servez une salade verte avec le travers.

**1** Coupez le travers deux os par deux os. Disposez les morceaux dans un plat à rôtir, couvrez-les d'eau et faites-les cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 1 heure. Lavez le romarin et le bouquet garni. Ajoutez au travers avec le miel et faites cuire une heure de plus.

**2** Pour la croûte, coupez les tranches de pain de mie en dés fins. Batte le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Pelez l'ail, lavez l'estragon et égouttez-le. Détachez les feuilles et hachez-les finement puis mélangez-les au beurre avec le zeste de citron et le raifort. Incorporez les dés de pain, goûtez le mélange et assaisonnez. Formez un boudin et mettez-le au frais.

**3** Pour le risotto, prélevez environ 700 ml de fond de cuisson du travers. Pelez l'oignon, coupez-le en petits dés et faites-le revenir dans une casserole. Ajoutez le riz, remuez-le brièvement puis ajoutez 150 ml de fond de cuisson du travers ainsi que le jus de citron. Dès que le fond est presque absorbé, rajoutez la même quantité et attendez l'ébullition. Procédez de la même façon jusqu'à ce que le fond de cuisson soit épuisé. Faites cuire le risotto à feu doux de 20 à 30 minutes. Ajoutez le beurre et le parmesan à la fin, arrêtez la cuisson. Goûtez et poivrez.

**4** Préchauffez le gril (MultiGril / Gril maxi) 5 minutes à 240°C. Retirez le travers de la marinade restante et disposez-le sur une plaque en disposant le côté bombé vers le haut. Coupez la pâte à gratiner en tranches d'1 demi-centimètre, répartissez-les sur les travers et dorez-les au four au niveau 3. Servez le risotto.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 120 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 10 minutes

+ préchauffage (5 minutes)



# Croustillant de porc et sa purée de légumes

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

500 d'os de veau en morceaux  
1,5 kg de poitrine de porc (avec couenne)  
1,4 l de bouillon de volaille  
Sel  
2 cuil. à soupe d'huile  
200 g d'oignons en dés  
2 x 80 g de céleri-rave et de carottes en dés  
1 cuil. à soupe de concentré de tomates  
1/4 l de bière au malt  
2 gousses d'ail

### Pour la purée :

400 g de carottes, 400 g de céleri-rave et 400 g de racine de persil  
1 bouquet de persil  
1 cuil. à café de cumin moulu  
1 cuil. à soupe de beurre  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée

**1** Disposez le rôti avec la couenne vers le bas dans un plat à rôtir. Versez 400 ml de bouillon et mettez à cuire à 160°C (Chaleur tournante plus). Retirez-le et entaillez la couenne en formant des croisillons. Salez légèrement la viande. Versez le jus du plat à rôtir dans le reste de bouillon.

**2** Essuyez le plat à rôtir avec du papier absorbant puis faites chauffer l'huile dedans. Rissolez d'abord l'oignon puis le céleri et les carottes. Ajoutez le concentré de tomate, remuez puis mouillez avec la bière, laissez cuire quelques instants. Ajoutez l'ail en chemise écrasé et le bouillon. Disposez le rôti avec la couenne vers le haut dans le plat et faites-le cuire au four à 160°C (HydraCook avec 3 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 1 h 30 à 2 heures. La première diffusion doit avoir lieu au début de la cuisson et la deuxième et troisième toutes les 30 minutes.

**3** Epluchez les légumes pour la purée et coupez-les en morceaux. Lavez le persil, égouttez-le, retirez les feuilles et versez avec les légumes dans un plat allant au four avec couvercle. Incorporez le cumin et le beurre et mélangez bien. Poivrez, salez, ajoutez de la noix de muscade et versez dans un moule résistant à la chaleur. Faites cuire à couvert en même temps que le rôti au niveau 1 à partir du bas pendant 90 minutes. Réduisez les légumes en purée et maintenez-les au chaud.

**4** Retirez le plat à rôtir du four, passez la sauce au chinois. Enclenchez le gril à 220°C (Multigril / Gril maxi) et enfournez le rôti au niveau 3 pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la couenne soit bien croustillante. Servez avec la sauce et la purée de légumes.

### Phase 1 :

#### Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 45 minutes + Préchauffage

### Phase 2 :

#### Réglage : HydraCook 160 °C

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : viande au niveau 3, légumes au niveau 1

Temps de cuisson : 90–120 minutes

Diffusions de vapeur : 3

1 diffusion juste après enfournement, les 2e et 3e diffusions après un délai de 30 minutes chacune

### Phase 3:

#### Réglage : Multigril / Gril maxi

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

# Carré de cochon de lait aux dattes et aux tomates au four

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

### Pour le cochon de lait :

2 carrés de cochon de lait  
(500 g chacun avec couenne  
et os)  
800 ml de bouillon de volaille  
Sel · 2 cuil. à soupe d'huile  
200 g d'oignons en dés  
2 x 80 g de céleri-rave et de  
carottes en dés  
1 cuil. à café de sucre glace  
1 cuil. à soupe de concentré de  
tomate  
1/2 l de vin rouge  
2 gousses d'ail  
1 feuille de laurier  
Zeste d'un 1/2 citron non traité  
15 g de gingembre  
(en rondelles)  
1 cuil. à soupe de ras-el-hanout  
(mélange d'épices orientales)  
Poivre du moulin

### Prévoir également :

200 g de dattes  
(dénoyautées ; env. 16)  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de thym haché  
16 tranches très fines de lard  
8 petites tomates branchées  
Sel · poivre du moulin

### >> Bon à savoir :

Le ras-el-hanout est un mélange d'épices venu du Maroc qui peut contenir plus de 20 épices, dont la cannelle, la cardamome, le poivre, le gingembre, le curcuma et le sel. Dans les souks d'Afrique, le ras-el-hanout est vendu avec les épices entières de sorte à ce qu'elles puissent être moulues au moment de la préparation.

**1** Disposez les carrés de cochon de lait avec la couenne vers le bas dans un plat à rôtir. Versez 400 ml de bouillon de volaille et cuisez au four préchauffé à 100°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant 1 heure. Retirez la viande et coupez la couenne avec un couteau aiguisé à 1 cm du bord de la viande. Salez légèrement les carrés. Versez le jus du plat à rôtir dans le reste de bouillon.

**2** Essuyez le plat à rôtir avec du papier absorbant puis faites chauffer l'huile dedans. Faites revenir l'oignon, puis les dés de céleri et de carottes. Faites-les dorer. Caramélisez le sucre en poudre. Ajoutez le concentré de tomates et mélangez. Versez le vin rouge et laissez mijoter quelques instants. Ajoutez l'ail écrasé et le bouillon. Disposez les carrés avec la couenne vers le haut dans le plat et faites-les cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 3 pendant 1 heure.

**3** Mélangez les dattes, 2 cuil. à soupe d'huile et le thym. Coupez les 8 tranches de lard dans la longueur et enveloppez les dattes. Lavez les tomates, incisez-les sur le dessus et enveloppez-les avec le lard restant. Ajoutez du sel et du poivre. Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans une poêle allant au four, faire revenir les dattes et les tomates. Enfourez la poêle 30 minutes avant la fin de la cuisson du cochon de lait et faites cuire les dattes et les tomates.

**4** Retirez le plat à rôtir et passez la sauce au chinois. Sortez également les dattes et les tomates du four et couvrez-les. Faites cuire les carrés sur une plaque à 220°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 2 ou 3 pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la couenne croustille.

Portez la sauce à ébullition dans une casserole. Ajoutez le zeste, le gingembre et le ras-el-hanout. Laissez infuser 10 minutes et passez au chinois. Ajoutez éventuellement de la fécule pour lier. Salez et poivrez les carrés puis coupez-les en tranches.

**5** Disposez la viande dans les assiettes avec un peu de sauce, les dattes et les tomates. Accompagnement : pommes de terre cuites à l'eau passées dans un peu de beurre, de zeste de citron et de coriandre.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 100 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 60 minutes

+ Préchauffage

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : viande au niveau 3,

légumes au niveau 1

Temps de cuisson : env. 60 minutes

### Phase 3 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 2 ou 3

Temps de cuisson : env. 20 minutes



# Rôti de jambon au miel et sa choucroute à l'ananas

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

### Pour le rôti de porc :

1 oignon · 1 bouquet garni  
3 feuilles de laurier  
5 clous de girofle  
1,5 kg de rôti de jambon salé avec barde  
5 cuil. à soupe d'huile  
200 g d'oignons en dés  
2 x 80 g de céleri-rave et de carottes en dés  
1 cuil. à café de sucre glace  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate ·  
1/2 l de vin rouge  
2 gousses d'ail  
1/2 cuil. à café de graines de cumin ·  
2 cuil. à soupe de miel  
1 bouquet de sauge ·  
Sel  
Poivre grossièrement moulu

### Pour la choucroute :

1 oignon blanc ·  
1 cuil. à soupe d'huile ·  
500 g de choucroute sans garniture  
400 ml de bouillon de légumes  
300 g de pulpe d'ananas  
1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 1 petit piment (sachet d'épices)  
1 cuil. à soupe de beurre  
2 cuil. à soupe de confiture d'abricots ou d'ananas  
Sel · poivre du moulin

**1** Epluchez les oignons pour le rôti. Rincez et égouttez le bouquet garni et ajoutez les oignons, le laurier et les clous de girofle dans un grand volume d'eau. Portez à ébullition. Disposez la viande dans la casserole puis faites-la cuire pendant 1 h à 1 h 30.

**2** Retirez le rôti et mettez le liquide de cuisson de côté. Incisez le gras du rôti en croisillons avec un couteau pointu. Réchauffez 2 cuil. à soupe dans un plat. Faites revenir l'oignon, puis les dés de céleri et de carottes. Faites-les dorer. Saupoudrez de sucre glace et caramélisez le tout. Ajoutez le concentré de tomates, remuez brièvement. Mouillez avec le vin rouge et laissez réduire presque complètement. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, le cumin et 800 ml de bouillon de cuisson.

**3** Badigeonnez le rôti de toutes parts avec le miel puis disposez-le barde vers le haut dans le plat à rôtir et enfournez-le au niveau 2 à 160°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) pendant 1 h 30. Enclenchez la première diffusion de vapeur au début. Exécutez la deuxième diffusion de vapeur à une demie-heure d'intervalle. Badigeonnez de nouveau le rôti de toutes parts avec le miel après 60 et 75 minutes.

**4** Lavez la sauge, égouttez-la et retirez les feuilles. Cuisez les feuilles à la poêle, avec l'huile qui reste. Elles doivent être craquantes. Laissez dégorger sur du papier absorbant avec un peu de sel.

**5** Epluchez l'oignon, coupez-le en petits dés et faites-le revenir dans l'huile. Ajoutez la choucroute, remuez brièvement sur le feu. Mouillez avec le bouillon. Coupez l'ananas en dés d'1 cm et ajoutez-le avec le sachet d'épices. Faites cuire le tout 30 à 40 minutes avec un couvercle. Enlevez le sachet. Incorporez le beurre et la confiture, salez et poivrez la choucroute.

**6** Retirez le plat à rôtir du four, passez la sauce au chinois. Enclenchez le gril à 220°C (Multigril / Gril maxi) et enfournez le rôti au niveau 2 pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que des bulles se forment sur la croûte. Faites réduire la sauce à 600 ml. Poivrez et liez éventuellement avec de la fécule. Coupez le rôti de jambon et disposez-le dans les assiettes avec la choucroute. A servir avec des petites pommes de terre revenues dans le beurre.

### Phase 1 :

#### Réglage : HydraCook

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 90 minutes ( + 90 minutes de pré cuisson)

Diffusions de vapeur :2, 1ère diffusion une fois la température atteinte, 2 e diffusion après un délai de 30 minutes

### Phase 2 :

#### Réglage : Multigril / Gril maxi

Température : 220 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 30 minutes

# Poivrade de porc pain perdu aux fines herbes

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour la viande :

1 kg d'oignons doux  
1,2 kg de porc  
(dans l'échine ou le jambon)  
1 bouquet de thym  
1/2 l de vin rouge  
1/4 l de vinaigre de vin rouge  
15 grains de poivre noir  
2 feuilles de laurier  
5 baies de genévrier  
2 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
1,2 l de fond de veau  
2 cuil. à soupe de compote de pommes  
1 cuil. à soupe de mélasse  
Sel · poivre du moulin  
env. 120 g de crème double

### Pour le pain perdu :

4 œufs (calibre M)  
400 ml de lait  
2 cuil. à soupe d'herbes  
mêlées hachées  
(par ex. romarin, thym, persil)  
Sel · Poivre moulu et noix de muscade râpée  
Beurre pour le moule  
300 g de pain  
50 g de beurre mou

### >> Bon à savoir :

La mélasse de betterave est originaire d'Allemagne. Elle y est utilisée pour les sauces ou comme pâte à tartiner.

**1** La veille : pelez les oignons et coupez-les en petits dés. Coupez la viande en morceaux de 3 cm et versez-les avec les oignons dans un saladier. Rincez le thym et secouez-le pour le sécher. Ajoutez-le, ainsi que le vin rouge, le vinaigre et les épices. Faites mariner la viande 24 heures.

**2** Le jour même, filtrez la marinade avec une passoire, faites-la chauffer puis filtrez-la de nouveau. Egouttez bien la viande avec les oignons et saisissez-la avec de l'huile dans un plat à rôtir. Ajoutez le concentré de tomates, remuez quelques instants puis versez la marinade. Réduisez le liquide de moitié et ajoutez le fond de veau. Faites cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 2 h à 2 h 30, avec un couvercle.

**3** Pain perdu : mélangez les œufs, le lait et les herbes hachées. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Beurrez un plat allant au four. Disposez les tranches de pain dedans. Versez dessus la préparation et laissez reposer 15 minutes. Parsemez de petits morceaux de beurre puis faites cuire en même temps que la viande, pendant 30 à 40 minutes au niveau 4.

**4** Retirez les morceaux de viande de la sauce, passez celle-ci au chinois et faites-la réduire un peu. Ajoutez la compote de pommes et la mélasse et laissez chauffer encore un peu. Réchauffez la viande dans la sauce, salez. Goûtez et poivrez généreusement.

**5** Répartissez la sauce dans des assiettes creuses et ajoutez une cuillère de crème épaisse. Coupez le pain perdu en parts et disposez-les sur les assiettes.

### Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : viande niveau 3, pain perdu niveau 1

Temps de cuisson : 120 - 150 minutes (+ 24 heures en marinade)

# Strudel salé aux saucisses chutney de figues

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

### Pour le strudel :

500 g de chair à saucisse (charcutière)  
1 cuil. à soupe de romarin  
1 cuil. à soupe de zeste de citron non traité râpé  
Sel · poivre du moulin  
200 g de betterave rouge cuite (sous vide)  
3 cuil. à soupe de beurre mou  
3 cuil. à soupe de miettes de pain  
1 paquet de pâte à strudel (env. 200 g; rayon surgelés, voir page 147)  
4 salsiccias ou saucisses de Toulouse  
1 cuil. à soupe de beurre fondu

### Pour le chutney :

4 figues fraîches  
200 ml de porto rouge  
50 ml de vinaigre balsamique  
1 cuil. à soupe de miel d'acacia  
2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon  
1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne

**1** Pour le strudel, mélangez la chair à saucisse avec le romarin et le zeste de citron, goûtez, salez et poivrez. Coupez la betterave rouge en dés de 0,5 cm, essuyez-les avec du papier absorbant et mélangez à la chair à saucisse. Faites chauffer le beurre dans une poêle et dorez les miettes de pain.

**2** Étalez la pâte à strudel et tartinez-la de farce sur une bande de 6 cm dans le sens de la longueur sur la partie inférieure. Posez les saucisses dans le sens de la longueur. Parsemez le reste de la pâte de miettes au beurre puis enroulez la pâte vers le haut. Ramenez les extrémités sous le strudel et déposez le strudel sur la plaque. Le rabat de pâte doit être contre la plaque. Appliquez du beurre au pinceau et faites cuire à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 35 à 40 minutes.

**3** Pour le chutney, lavez les figues, essuyez-les et hachez-les. Faites cuire avec le porto, le vinaigre et le miel jusqu'à obtenir un sirop. Laissez refroidir un peu puis ajoutez les deux sortes de moutarde. Coupez le strudel et servez-le avec le chutney de figues.

## >> Bon à savoir :

A servir avec des épinards. Les salsiccias sont des saucisses italiennes de porc déjà salées et aromatisées à diverses plantes selon les régions.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 40 minutes



# Jarret de veau en croûte avec salade de radis

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

600 g de chou pointu · sel  
1 bouquet de persil  
50 g de pignons  
50 g de parmesan râpé  
80 ml d'huile d'olive  
Poivre du moulin  
1 kg de pâte au levain  
(voir page 204)  
800 g de jarret de veau salé  
cuit (cuire la veille, voir Bon à  
savoir)  
1,5 cuil. à soupe d'extrait de  
malt (magasins bio)  
Un peu de farine  
2 bottes de radis  
2 cuil. à soupe de vinaigre de  
vin blanc  
1 cuil. à café de miel  
2 cuil. à soupe d'huile de  
pépins de raisin  
1 bouquet de ciboulette

### >> Bon à savoir :

Pour le jarret de veau : demandez à votre boucher de le saler puis faites-le cuire recouvert d'eau pendant 2 à 3 heures avec un bouquet garni.

**1** Coupez le chou pointu en fines lamelles et blanchissez-les brièvement dans l'eau salée. Plongez-les ensuite dans l'eau froide et essorez-les bien avec un torchon. Lavez le persil, égouttez-le et retirez les feuilles. Dorez les pignons à la poêle, sans graisse. Ecrasez le persil, les pignons, le parmesan et l'huile dans un mortier ou un mixer et préparez un pesto. Salez et poivrez, mélangez au chou et conservez.

**2** Etalez la pâte et formez un rectangle de 40 x 25 cm. Retirez la viande de jarret de veau par petits morceaux et mélangez à l'extrait de malt. Répartissez le chou et la viande sur une moitié de la pâte, dans le sens de la longueur. Repliez l'autre partie dessus et refermez bien le tout.

**3** Farinez la miche et laissez lever pendant 1 heure. Enfourez ensuite dans le four préchauffé à 180°C (HydraCook avec 2 diffusions automatiques de vapeur) au niveau 2 pendant 50 à 60 minutes. Programmer la première diffusion de vapeur à l'enfournement du pain puis le 2e après 10 minutes. Après 10 autres minutes, activer la réduction d'humidité. Laissez refroidir le pain quelques instants.

**4** Grattez et lavez les radis. Coupez-les en fines rondelles. Confectionnez une vinaigrette avec le vinaigre de vin, le miel, l'huile de pépins de raisin et le poivre. Lavez la ciboulette, égouttez-la, coupez-la en tronçons et ajoutez-la. Versez sur les radis et laissez mariner un peu avant de présenter sur les assiettes. Coupez le jarret de veau en croûte avec un couteau à pain en tranches de 2 à 3 cm et servez avec la salade de radis.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas  
Temps de cuisson : 50 - 60 minutes +  
préchauffage

Diffusions de vapeur : 2

1ère diffusion juste après enfournement, 2e diffusion après un délai de 10 minutes



# Rôti de veau roulé avec pancetta et cannelloni de céleri

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

1,5 kg de rôti roulé de veau (dans le collier)  
Sel de mer · poivre moulu grossièrement  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de basilic  
100 g de pignons  
80 g de câpres (en boîte)  
120 g de pancetta (lard italien, en tranches)  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour les cannelloni:

200 g de pommes de terre  
400 g de céleri-rave  
1 cuil. à soupe de beurre  
200 ml de bouillon de légumes  
150 g de parmesan râpé  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée  
500 g de cannelloni  
Beurre pour le moule  
150 g de crème liquide  
150 g de crème fraîche

### >> Bon à savoir :

Servez avec des oignons blancs frais revenus à la poêle. Nettoyez deux bottes d'oignons. Coupez-les en tronçons de 6 cm. Faites revenir avec 1 cuil. à soupe de beurre, salez, poivrez, goûtez et ajoutez éventuellement un peu de sucre.

**1** Pour le rôti, coupez la viande dans le sens de la longueur et aplatissez-la de sorte à obtenir un rectangle épais de 2 à 3 cm. Salez et poivrez la viande. Epluchez l'ail, lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Hachez finement l'ail, le basilic, les pignons et les câpres et parsemez-les sur la viande. Roulez la viande. Bardez le rôti avec la pancetta et fixez avec du fil de cuisine.

**2** Poivrez le rôti et faites-le dorer de tous côtés à la poêle antiadhésive dans l'huile d'olive pendant 3–4 minutes. Faites ensuite cuire à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 70 à 80 minutes.

**3** Cannelloni : épluchez les pommes de terre et le céleri et coupez en dés de 1,5 cm. Chauffez dans une casserole avec une cuillerée de beurre, mouillez avec le bouillon et faites mijoter pendant 30 minutes environ. Enlevez le couvercle pour les 5 dernières minutes de cuisson afin que le liquide puisse s'évaporer.

**4** Mixez et incorporez 50 g de parmesan. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Farcissez les cannelloni avec une poche à douille.

**5** Beurrez un plat allant au four. Disposez les cannelloni dedans. Mélangez la crème liquide, la crème fraîche et le parmesan restant et versez sur les cannelloni. Salez, poivrez et mettez à cuire au niveau 4 du four 25 minutes avant la fin de la cuisson du rôti.

**6** Coupez le rôti en tranches et servez avec les cannelloni. Vous pouvez ajouter un peu de basilic.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : viande niveau 2, cannelloni niveau 4

Temps de cuisson : 70 - 80 minutes

# Grenadin de veau en croûte crustacée et sa purée

Pour 4 personnes

## Ingrédients

4 tranches de grenadin de veau (4 x 160 g ; 3 cm d'épaisseur)  
40 g de lard fumé  
5 grosses crevettes décortiquées  
60 g de blancs de poulet · sel  
100 g de crème liquide froide  
4 brins de thym  
Jus de citron  
Poivre du moulin  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour la purée :

500 g de pommes de terre à purée · Sel  
150 ml de lait  
2 cuil. à soupe de beurre  
Poivre du moulin

### Prévoir également :

3 bottes d'oignons blancs frais  
120 g de beurre  
1 cuil. à café de sucre glace  
50 ml de bouillon de légumes  
Sel · poivre du moulin  
1 gousse de vanille  
Sel de mer

### >> Bon à savoir :

Lorsque le mode "Cuisson basse température" est utilisé, la viande doit toujours être sortie du réfrigérateur 1 à 2 heures avant la cuisson afin que celle-ci ne dure pas trop longtemps.

**1** Retirez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation. Détaillez le lard en lardons, faites-les rissoler dans une poêle et laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant. Lavez les crevettes, essuyez-les et coupez les en rondelles d'1/2 cm. Versez dans un bol.

**2** Lavez le blanc de poulet, séchez-le avec du papier absorbant et émincez-le en morceaux. Passez au mixer avec un peu de sel et de crème. Mélangez bien avec le lard et les crevettes. Lavez le thym, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les. Mélangez avec un peu de jus de citron, salez et poivrez l'appareil obtenu.

**3** Préchauffez le four pendant 15 minutes à 85°C (Chaleur sole-voûte) avec la grille et le plat universel insérés au niveau 2. Salez et poivrez les tranches de viande, appliquez 1 cm de farce puis passez d'abord la viande à la poêle 1 minute côté farce dans l'huile d'olive. Retournez-la précautionneusement et faites cuire 1 minute. Mettez à cuire les tranches de veau sur la grille et cuire pendant 50 à 60 minutes.

**4** Pour la purée, lavez les pommes de terre, faites-les cuire dans l'eau salée et pelez-les encore chaudes. Réchauffez le lait et le beurre, versez-les sur les pommes de terre et passez le tout au presse-purée. Ajoutez du sel et du poivre.

**5** Nettoyez les oignons blancs frais, enlevez la verdure. Lavez le reste, coupez en morceaux et faites-les revenir à la poêle dans deux cuillères de beurre. Parsemez de sucre glace, faites légèrement blondir et mouillez avec le bouillon. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide s'évapore. Salez et poivrez.

**6** Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, mélangez avec la pulpe de vanille et un peu de sel de mer. Disposez les tranches de veau, la purée et le caramel d'oignons blancs frais sur les assiettes. Servez le beurre vanillé.

### Réglage : Chaleur sole-voûte

Température : 85 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 50 - 60 minutes + Préchauffage



# Joues de veau à l'étouffée aux oignons

Pour 4 personnes

## Ingrédients

8 joues de veau (env. 1 kg)  
Sel de mer · poivre du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
200 g d'oignons doux  
100 g de carottes  
100 g de céleri-rave  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate ·  
400 ml de vin rouge  
1 cuil. à soupe de mélasse  
3 brins de thym et  
3 brins de romarin  
1 feuille de laurier  
8 grains de piment  
1/2 l de fond de veau ou de légumes  
1 cuil. soupe de moutarde de Dijon

### Pour les oignons :

8 oignons blancs  
(6 cm env.)  
Sel de mer  
1 à 2 cuil. à soupe  
d'huile d'olive  
2 cuil. à soupe  
de crème fraîche  
4 cuil. à soupe de parmesan  
1 cuil. à soupe de romarin  
haché ·  
Poivre du moulin  
8 tranches très fines de lard  
Beurre pour le moule

### >>Bon à savoir :

A servir avec de la purée (voir p. 80) ou de petites pommes de terre cuites dans l'eau salée puis passées à la poêle avec du beurre et du romarin.

**1** Dénervez et dégraissez les joues de veau. Salez et poivrez. Saisissez-les des deux côtés dans un plat à rôtir avec de l'huile. Retirez-les et mettez-les de côté. Pelez les oignons, coupez-les en gros dés et faites-les dorer avec de la matière grasse. Ajoutez le concentré de tomates et remuez une minute. Mouillez avec le vin rouge et la mélasse de betterave, laissez épaissir.

**2** Lavez et égouttez les herbes. Ajoutez-les avec les épices et ajoutez le fond de veau. Disposez enfin les joues et cuisez au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 3, pendant 2 h à 2 h 30, avec un couvercle.

**3** Epluchez les oignons et blanchissez-les 5 min dans l'eau salée. Laissez-les un peu refroidir et coupez une calotte d'env. 1 cm. Evidez de sorte à pouvoir mettre une cuil. à soupe de farce. Hachez finement l'intérieur des oignons et la calotte et faites-les revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez de la crème fraîche, faites cuire 5 minutes à feux doux.

**4** Ajoutez le parmesan et le romarin, salez et poivrez. Remplissez les oignons avec le mélange et bardez chaque oignon d'une tranche de lard. Fixez avec un cure-dent. Disposez les oignons dans un plat allant au four et faites cuire à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 1 du four pendant 25 minutes avec les joues de veau, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

**5** Ensuite, réservez les joues au chaud et passez le jus de cuisson au chinois dans une casserole. Chauffez, faites réduire la sauce de moitié, salez et poivrez-la. Incorporez la moutarde et arrêtez le feu. Servez les joues de veau avec la sauce et les oignons.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : viande niveau 3, oignons niveau 1

Temps de cuisson : 120 - 150 minutes

# Queue de boeuf aux cèpes, avec sa salade aux fines herbes

6 personnes

## Ingrédients

1,2 kg de queue de boeuf  
(en morceaux de 4 à 5 cm)  
Sel - poivre du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile  
200 g d'oignons en dés  
100 g de céleri-rave et  
100 g de carottes en dés  
1 cuil. à soupe de sucre  
1 cuil. à soupe de concentré  
de tomate  
600 ml de vin rouge  
3 brins de romarin  
3 brins de thym  
2 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
1 l de bouillon de boeuf  
1 ou 2 cuil. à café de fécule de  
pomme de terre  
400 g de cèpes frais  
1 cuil. à soupe de beurre  
200 g de farce  
(à base de veau – voir  
recette p. 96)  
1 cuil. à soupe de persil haché  
200 g de crépine (à commander  
chez votre charcutier)  
Beurre pour le moule  
Mesclun  
Vinaigre balsamique vieux  
Huile d'olive

**1** Salez et poivrez la queue de boeuf. Réchauffez l'huile dans un plat à rôtir et faites dorer les morceaux de tous côtés. Ajoutez les légumes et remuez le tout 5 à 10 minutes. Versez le sucre et caramélisez quelques instants. Ajoutez le concentré de tomates, remuez, ajoutez un tiers du vin rouge et laissez réduire presque entièrement. Recommencez jusqu'à ce que le vin soit épuisé.

**2** Lavez et égouttez les herbes, épluchez l'ail. Ajoutez l'ail, les herbes, le laurier et le bouillon. Cuisez au four à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 2 heures, avec un couvercle.

**3** Retirez la viande du plat à rôtir, laissez-la refroidir et détachez-la de l'os. Passez la sauce au chinois puis faites-la réduire à un demi-litre. Mélangez la fécule avec un peu d'eau froide puis liez la sauce avec. Ajoutez du sel et du poivre.

**4** Grattez et nettoyez les cèpes et coupez-les en dés de 1 à 1,5 cm. Faites chauffer le beurre dans une poêle, cuisez les cèpes 1 à 2 minutes, salez et poivrez. Mettez de côté 6 cuil. à soupe pour la farce, réservez le reste au chaud.

**5** Mélangez la viande, la farce et le persil, salez et poivrez. Divisez la crépine en 6 morceaux de 25 x 25 cm. Répartissez la viande au milieu des crépines, façonnez des petits puits et déposez 1 cuil. à soupe de cèpes sur chaque part de viande. Repliez les crépines et fixez-les. Enfournez les pains de viande avec la couture vers le bas dans un plat graissé résistant au four et faites cuire à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 du four de 25 à 30 minutes. Appliquez un peu de sauce au pinceau de temps à autre.

**6** Lavez et égouttez le mesclun. Versez un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et disposez-les sur les assiettes. Déposez également les cèpes. Ajoutez les crépinettes et nappez-les de sauce. A servir avec des pâtes au beurre.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 2 heures

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 30 minutes

# Rumsteck avec son beurre d'estragon

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour la viande :

4 rumstecks  
(220g, épaisseur 3 cm)  
Sel · poivre du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
4 brins de thym  
1 gousse d'ail

### Pour les tomates :

250 g de tomates cocktail  
Sel · poivre du moulin  
Sucre  
4 brins de thym  
1 gousse d'ail  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour le beurre :

140 g de beurre mou  
1/2 bouquet d'estragon  
1 cuil. soupe de moutarde de Dijon  
1 cuil. à café de miel  
Sel · poivre du moulin

### Pour la purée :

400 g de céleri-rave  
1 cuil. à soupe de beurre  
100 ml de fond de volaille  
200 g de crème liquide  
Sel · poivre du moulin

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer le beurre d'estragon par la croûte d'ail des ours (voir page 88). La viande doit être rassise (2 semaines) et être marbrée.

**1** Préchauffez le four avec la grille et le plat universel au niveau 2 à 85 °C (Chaleur sole-voûte) pendant env. 15 min. Salez et poivrez les rumstecks. Réchauffez l'huile dans une poêle et saisissez les rumstecks 1 à 2 minutes de chaque côté. Rincez le thym et secouez-le pour le sécher. Ecrasez la gousse d'ail et mettez-la dans la poêle avec le thym. Retournez rapidement les rumstecks dans le mélange thym-ail puis disposez-les sur une seule moitié de la grille dans le four et faites-les cuire pendant 40 à 50 minutes.

**2** Lavez les tomates cerises et mettez-les dans un plat allant au four. Salez, poivrez et ajoutez le basilic. Rincez le thym et secouez-le pour le sécher. Ecrasez la gousse d'ail et ajoutez-la avec le thym et l'huile d'olive aux tomates. Cuisez les tomates avec la viande 30 minutes au four.

**3** Battez le beurre avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Lavez l'estragon, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les. Incorporez au beurre avec la moutarde et le miel. Salez, poivrez, formez un boudin avec un film alimentaire et mettez au frais.

**4** Epluchez le céleri pour la purée et coupez-le en dés d'1 cm. Chauffez le beurre dans une casserole et cuisez les dés de céleri 2 minutes. Mouillez avec le fond de volaille et la crème puis laissez mijoter 20 à 30 minutes. Salez, poivrez et mixez finement.

**5** Déballez le beurre et coupez-le en rondelles d'1 cm. Répartissez-les sur les biftecks puis faites-les fondre au four à 85°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant 2 à 3 minutes. Dressez les assiettes avec la purée et les tomates. Coupez les rumstecks en diagonale et disposez-les.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 85 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes +

Préchauffage



# Bœuf en daube en croûte d'ail des ours et aux petits oignons blancs

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

150 g d'oignons  
3 x 60 g de carottes, de céleri-rave  
et de racine de persil  
1 kg de viande de boeuf  
(dans l'épaule)  
Sel - poivre du moulin  
3 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à café de concentré de  
tomate  
1 cuil. à café de mélasse de  
betterave  
1/4 l de vin rouge  
0,75 l de bouillon de légumes  
ou de boeuf  
2 feuilles de laurier  
6 grains de piment  
2 clous de girofle  
50 g de feuilles d'ail des ours  
120 g de beurre mou  
150 g de miettes de pain blanc  
1 cuil. à soupe de parmesan  
400 g de petits oignons blancs  
Ou d'échalotes  
1 cuil. à café de sucre

### >> Bon à savoir :

L'ail des ours est une plante proche de l'ail, reconnaissable à son odeur prononcée. Les feuilles sont récoltées en mai/juin, avant la floraison. Vous pouvez également utiliser 50 g de pesto d'ail des ours (en conserve).

**1** Epluchez les oignons, les carottes, le céleri-rave et les racines de persil et coupez-les en petits dés. Salez et poivrez la viande de boeuf et faites-la revenir dans un plat à rôtir avec 2 cuillères à soupe d'huile. Retirez la viande et faites revenir les dés de légumes. Ajoutez le concentré de tomates et la mélasse de betterave, remuez. Mouillez avec le vin rouge et laissez réduire de moitié. Versez le bouillon et ajoutez les épices. Ajoutez la viande et cuisez au four à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 2h30 à 3 heures, avec un couvercle. Mesurez 200 ml de fond de cuisson.

**2** Pendant ce temps lavez l'ail des ours, égouttez-le et coupez les feuilles en petits morceaux. Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux et incorporez l'ail des ours. Incorporez le pain blanc et le parmesan. Goûtez, salez, poivrez, formez un boudin avec un film alimentaire et mettez au frais.

**3** Faites tremper les oignons blancs dans l'eau chaude, épluchez-les et faites-les cuire dans l'huile restante. Parsemez de sucre et faites caraméliser les oignons. Mouillez avec le fond. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

**4** Retirez la viande de la casserole, laissez égoutter et disposez dans un moule allant au four. Coupez le beurre d'ail des ours en tranches et répartissez-les. Passez le fond de cuisson au chinois puis laissez-le réduire à 350 ml. Ajoutez les oignons et le fond et faites chauffer.

**5** Préchauffez le gril (Multigril/ Gril maxi) 5 minutes à 240°C et faites griller la viande au niveau 3 pendant 2 à 3 minutes. Pour servir, coupez la viande en tranches et dressez-la avec les oignons et la sauce. Suggestion d'accompagnement : pâtes ou pommes de terre.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 2,5 heures

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 2 ou 3

Temps de cuisson : 3 - 5 minutes + 5 minutes de préchauffage



# Paupiettes de boeuf à la mostarda di frutta et aux oignons frits

Pour 4 personnes

## Ingrédients

2 oignons blancs  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
6 paupiettes de boeuf  
(160 g chaque)  
Sel · poivre moulu  
6 tranches de jambon de parme  
120 g de mostarda di frutta  
(en bocal)  
(fruits confits au vinaigre  
aromatisé)  
160 g dés d'oignons  
80 g de céleri et 80 g de  
carottes en dés  
1 cuil. à café de sucre  
1 cuil. à soupe de concentré de  
tomates  
1/2 l de vin rouge  
3 brins de romarin  
3 brins de thym  
800 ml de bouillon de boeuf ou  
de fond de veau  
2 feuilles de laurier  
12 grains de poivre noir

### Pour les oignons:

4–5 oignons  
1 cuil. à soupe de farine  
1/2 cuil. à café de paprika (doux)  
Huile de friture

### >> Bon à savoir :

Suggestion d'accompagnement : portez à ébullition 350 ml de lait et 80 g de polenta instantanée. Faites cuire 1 minute à feu doux. Incorporez 3 cuillères à soupe de pesto (du commerce). Délayez éventuellement avec un peu d'eau. Ajoutez du sel et du poivre.

**1** Pour les paupiettes, épluchez les oignons blancs, émincez-les et faites-les dorer dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Défaites les paupiettes les unes à côté des autres, salez, poivrez. Déposez une tranche de jambon de parme sur la moitié inférieure de chaque paupiette. Hachez les fruits confits au vinaigre et répartissez-les sur le jambon. Ajoutez l'oignon émincé, roulez les paupiettes du bas vers le haut et fixez avec de la ficelle.

**2** Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans un plat à rôtir et faites dorer les paupiettes de tous côtés. Retirez-les et faites revenir les dés d'oignons, de céleri et de carotte. Ajoutez le sucre et le concentré de tomates et remuez quelques instants. Mouillez avec un tiers du vin puis laissez presque complètement réduire. Continuez jusqu'à ce que le vin rouge soit presque consommé.

**3** Lavez et égouttez les herbes. Versez le bouillon de boeuf dans les légumes. Ajoutez le romarin, le thym, le laurier et les grains de poivre. Disposez les paupiettes dans le plat à rôtir et faites-les cuire au four à 140°C (HydraCook avec 3 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 2 heures. Déclencher la 1ère diffusion après une heure, puis les deux suivantes espacées de vingt minutes.

**4** Luchez les oignons et coupez des rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur. Mélangez la farine et le paprika en poudre puis retournez les rondelles d'oignons dedans. Tapez pour enlever l'excédent. Faites chauffer l'huile et frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

**5** Retirez les paupiettes du plat à rôtir, passez la sauce au chinois dans une casserole. Faites réduire à 0,5 l, salez, poivrez et liez éventuellement avec de l'amidon. Enlevez le fil et faites chauffer les paupiettes dans la sauce. Coupez les roulades en biais et servez trois moitiés par personne sur les assiettes. Nappez de sauce et parsemez d'oignons frits.

### Réglage : HydraCook

Température : 160 °C  
Niveau de cuisson : 2. à partir du bas  
Temps de cuisson : env. 120 minutes  
Diffusions de vapeur : 3  
1ère diffusion après 60 minutes, 2e diffusion après 80 minutes, 3e diffusion après 100 minutes

# Filet de boeuf rosé et orge perlé à la vanille et au vin rouge

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

### Pour les filets :

1 kg de filet de boeuf  
(pièce centrale ; env. 7-8 cm  
d'épaisseur)  
1/2 cuil. à café de cinq épices  
en poudre  
Sel - poivre du moulin  
1 cuil. à soupe d'huile  
1/2 bouquet de thym  
2 cuil. à soupe de beurre

### Pour l'orge perlé :

200 g d'orge perlé  
Sel  
3 échalotes  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
150 ml de vin rouge  
100 ml de porto rouge  
Pulpe de 2 gousses de vanille  
1/2 l de fond de volaille  
50 g de dés de beurre froids  
Poivre du moulin

### Prévoir également :

300 g de légumes  
(par ex. petites carottes,  
mange-tout, oignons  
nouveaux, etc.)  
Sel  
3 cuil. à soupe de beurre  
Poivre du moulin  
Sucre

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez ajouter des plantes aromatiques frites. Chauffez 1 cm d'huile dans une poêle et faites frire du romarin, du persil ou du thym. Egouttez sur du papier absorbant, salez.

**1** Retirez le filet du réfrigérateur 1 heure avant la préparation. Préchauffez le four à 85°C (Chaleur sole-voûte) avec la grille et plat universel au niveau 2 pendant 15 minutes. Dénervez et dépouillez la viande. Assaisonnez avec le cinq-épices, le sel et le poivre. Saisissez dans l'huile de tous côtés pendant 5 minutes. Mettez à cuire le filet sur la grille pendant 2 heures jusqu'à ce qu'il soit rosé. Disposez une plaque creuse sous la grille pour recueillir les jus de cuisson. Mesurez la température à coeur avec un thermomètre à viande, elle doit être comprise entre 58 et 60°C.

**2** Faites mijoter l'orge dans un grand volume d'eau salée pendant 15 minutes puis rincez-le à l'eau froide. Epluchez les échalotes, émincez-les et faites-les revenir à l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez l'orge et remuez une minute. Ajoutez le vin rouge et le porto et laissez réduire presque complètement. Ajoutez la pulpe de vanille et le fond de volaille et laissez cuire à feu doux 30 minutes. A la fin, ajoutez le beurre et éteignez le feu. L'orge doit être velouté. Salez et poivrez.

**3** Nettoyez et épluchez les légumes, blanchissez-les dans l'eau salée. Plongez-les dans l'eau froide et faites-les revenir 2-3 min dans le beurre. Goûtez et assaisonnez avec le sel, le poivre et un peu de sucre.

**4** Pour le filet, lavez le thym et égouttez-le. Faites fondre le beurre dans une casserole. Disposez le thym et le filet de boeuf dedans et tournez le filet 1 minute.

**5** Dressez l'orge avec un peu de légumes sur l'assiette. Coupez la viande en tranches et disposez-la.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 85 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson : env. 2 heures + 15 minutes de préchauffage



# Gigot d'agneau à l'ail confit

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

1 gigot (env. 1,8 kg, l'os doit être coupé)  
Sel · poivre du moulin  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
150 g d'oignons en dés  
2 x 80 g de céleri-rave et de carottes en dés  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
400 ml de vin rouge  
450 ml de bouillon de volaille  
400 g de tomates (en boîte)  
5 brins de romarin  
2 feuilles de laurier  
100 g de pancetta (lard italien, en tranches)  
400 g d'haricots blancs (en boîte)  
1 ou 2 cuil. à café de zeste d'un citron non traité

### Pour l'ail :

2 têtes d'ail bien frais (20-24 petites gousses)  
200 ml de lait  
40 g de sucre  
40 ml de vinaigre balsamique blanc  
50 ml de bouillon de volaille  
30 g de dés de beurre froids

**1** Salez et poivrez le gigot. Réchauffez l'huile d'olive dans un plat à rôtir et faites dorer le gigot de tous côtés. Retirez le gigot et faites revenir les oignons. Ajoutez le céleri et les carottes en dés, remuez. Ajoutez le concentré de tomate, remuez puis mouillez avec le vin rouge. Laissez réduire presque entièrement le vin rouge.

**2** Ajoutez le bouillon de volaille et les tomates. Rincez le romarin et secouez-le pour le sécher. Ajoutez dans le plat à rôtir avec le laurier et portez à ébullition. Remettez le gigot dans le plat à rôtir et couvrezle de pancetta.

**3** Faites ensuite cuire le gigot à 130°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 2,5 à 3 heures. La première diffusion doit avoir lieu 15 min après le début de la cuisson et la deuxième à 60 minutes d'intervalle.

**4** Epluchez l'ail et faites-le cuire 5 minutes dans le lait à feux doux. Jetez le lait et rincez les gousses à l'eau froide. Caramélisez le sucre dans une petite casserole et ajoutez les gousses. Mouillez avec le vinaigre blanc et le bouillon de volaille. Cuisez 10 minutes à feu doux et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide ressemble à un sirop. Ajoutez le beurre et réservez au chaud.

**5** Sortez le gigot du plat à rôtir et disposez-le sur la grille, rôtissez au four à 240°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 3, jusqu'à ce que la pancetta soit croustillante. Posez le plat à rôtir sur la plaque. Retirez le romarin et le laurier. Egouttez les haricots blancs et versez-les dans la sauce. Portez à ébullition, salez, poivrez et mettez du zeste de citron. Goûtez et rectifiez si nécessaire.

**6** Répartissez le ragoût de haricots sur les assiettes. Coupez des tranches de viande et posez-les sur les haricots. Disposez les gousses d'ail avec un peu de sirop.

### Phase 1 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 2,5 - 3 heures

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 5 - 7 minutes

# Osso-buco d'agneau à la coriandre

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour la viande :

4-5 jarrets d'agneau  
(de 350 g chacun,  
coupés en tranches de 3 cm,  
par le boucher)

Sel

1 oignon doux

2 cuil. à soupe d'huile

400 ml de lait de coco

600 g de grosses tomates  
(en boîte)

2 piments rouges

3 cm de gingembre

1 cuil. à soupe de poivre vert  
(saumuré)

### Pour les légumes :

400 g de pak choi ou de chou chinois

1 cuil. à soupe d'huile, 2 cuil à  
soupe de sauce soja.

1 cuil. à café d'huile de sésame

### Prévoir également :

1 cuil. à soupe de noix de coco rapée

1 bouquet de coriandre

### >> Bon à savoir :

L'osso-buco classique vient d'Italie et est préparé avec du jarret de veau et des tomates, des carottes, des oignons et du bouillon ou du vin blanc. Il est servi avec du risotto ou de la polenta.

**1** Salez les tranches de jarret. Epluchez l'oignon et coupez-le en petits dés. Réchauffez l'huile dans la poêle et faites dorer la viande de tous côtés. Ajoutez l'oignon, faites-le revenir quelques instants. Versez le lait de coco, puis les tomates et portez à ébullition. Coupez les piments dans le sens de la longueur, épépinez, lavez et émincez. Pelez et râpez le gingembre. Ajoutez à la viande avec le poivre vert et les piments, goûtez et salez si nécessaire. Faites cuire au four à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 2 heures, avec un couvercle.

**2** Légumes : nettoyez et lavez le pak choi, laissez égoutter sur l'essuie-tout. Coupez des lamelles de 3 à 4 cm. Chauffez l'huile dans une poêle et faites sauter le pak choi 1 minute. Ajoutez la sauce soja et l'huile de sésame et cuisez doucement 3 à 4 minutes.

**3** Colorez la noix de coco râpée dans une poêle, sans matière grasse. Lavez et égouttez la coriandre, hachez la coriandre avec les tiges.

**4** Dressez l'osso-buco dans des assiettes creuses, ajoutez un peu de pak choi et parsemez de coriandre et de noix de coco. A servir avec du riz ou des nouilles sautées.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 2 heures

# Selle d'agneau et son croustillant de pignons

Pour 4 personnes

## Ingrédients

2 selles d'agneau  
(650 g, avec les os)  
Sel · poivre du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de sucre  
80 g de pignons  
60 g d'olives noires  
(dénoyautées)  
100 g de beurre mou  
1 cuil. à café de romarin haché  
1 cuil. soupe de chapelure

### Pour les légumes :

1 oignon blanc  
1 aubergine  
1 poivron rouge  
1 courgette moyenne  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
2 brins de romarin  
1 gousse d'ail  
Sel · poivre du moulin  
100 ml de vinaigre balsamique  
100 ml de jus de raisin rouge  
ou de porto rouge  
50 g de sucre

### >> Bon à savoir :

Servez avec de petites pommes de terre bouillies puis passées dans l'huile, salées au sel de mer. Vérifiez en achetant votre viande que l'animal était jeune.

**1** Sortez les selles d'agneau du réfrigérateur environ 1 heure avant la préparation. Préchauffez le four à 85°C avec la grille et le plat universel (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant env. 15 minutes. Salez et poivrez les selles d'agneau et dorez-les 2 à 3 minutes dans l'huile d'olive. Les mettre ensuite à cuire pendant 50 minutes sur la grille.

**2** Faites blondir le sucre dans une casserole. Ajoutez les pignons, mélangez rapidement et versez immédiatement sur une plaque à pâtisserie. Laissez refroidir et hachez en petits morceaux. Hachez également les olives. Battez le beurre mou et incorporez les pignons au caramel, les olives, le romarin et la chapelure. Ajoutez du sel et du poivre. Versez l'appareil dans un sac de congélation et façonnez une couche de 7 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Mettre au réfrigérateur.

**3** Grattez, épluchez et lavez les légumes. Coupez l'oignon; l'aubergine et le poivron en morceaux de 2 cm. Coupez la courgette en tranches d'1 cm. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faites sauter le poivron, l'aubergine et l'oignon puis laissez cuire à feu doux 10 minutes. Rincez le romarin et secouez-le pour le sécher. Ajoutez avec la courgette et la gousse d'ail écrasée. Laissez cuire 5 minutes de plus, salez, poivrez. Enlevez l'ail et le romarin, réservez les légumes au chaud.

**4** Faites cuire le vinaigre, le jus de raisin et le sucre jusqu'à obtenir un sirop et nappez-en les légumes peu avant de servir.

**5** Retirez les selles d'agneau du four. Préchauffez le gril (Multigril / Gril maxi) à 240 °C pendant 5 minutes. Découpez des rectangles de la taille des morceaux de viande dans le croustillant. Déposez les rectangles sur les selles et enfournez sur le gril et le plat universel au niveau 3 pendant 3 à 5 minutes.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 85 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 - 60 minutes + préchauffage

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 3 - 5 minutes + préchauffage (5 minutes)



# Selle de chevreuil en croûte avec sa compote de pommes

Pour 4 personnes

## Ingrédients

3 cuil. à soupe d'huile  
2 filets de selle de chevreuil  
(de 360 g, désossés, avec os  
-demander au boucher de les couper)  
100 g d'oignons en dés  
80 g de céleri-rave et  
80 g de carottes en dés  
1 cuil. à café de sucre glace  
1 cuil. à café de concentré de tomate  
·  
300 ml de vin rouge  
800 ml de fond de gibier  
1 feuille de laurier ·  
5 baies de genévrier  
1 cuil. à café d'airelles (bocal)  
1 bande d'écorce d'orange non  
traitée  
(longueur env. 5 cm)  
Sel · poivre du moulin  
180 g de farce à base de veau (bou-  
cher) ·  
1 cuil. à café de mélange pour gibier  
1 cuil. à café de persil haché  
4 tranches de pain de mie sans  
croûte ·  
(tramezzini)  
1 cuil. à soupe de beurre

### Pour la compote de pommes :

3 pommes (boskoop)  
50 g de pâte d'amande  
50 g de poudre de noisettes  
1 cuil. à soupe de thym haché  
1 cuil. à soupe de beurre ·  
Sel - poivre du moulin ·  
Sucre

### >> Bon à savoir :

les tramezzini sont des sandwichs italiens. Ils consistent également en deux tranches de pain de mie sans croûte, coupés en triangle, avec du fromage, du jambon, de la salade et des légumes.

**1** Réchauffez 2 cuil. à soupe d'huile dans un plat à rôtir et colorez les os de chevreuil tronçonnés par le boucher pendant 10 à 12 minutes. Ajoutez les dés d'oignons, de céleri et de carottes et cuisez-les 10 minutes. Saupoudrez de sucre glace et caramélisez rapidement. Ajoutez le concentré de tomates, remuez, ajoutez un tiers du vin rouge et laissez réduire presque entièrement. Recommencez jusqu'à ce que le vin soit consommé. Ajoutez le fond de gibier et laissez mijoter 1 heure. Après 45 minutes, ajoutez le laurier, les baies, les airelles et l'écorce d'orange. Filtrez la sauce, faites-la chauffer et réduisez-la à 300 ml, liez éventuellement avec de la fécule. Ajoutez du sel et du poivre.

**2** Pour la compote de pommes lavez les pommes et coupez un couvercle d'1 cm d'épaisseur. Evidez pour enlever les pépins et l'endocarpe. Pétrissez la pâte d'amandes, la poudre de noisettes et le thym et remplissez les pommes avec ce mélange. Disposez les pommes sur une plaque et parsemez-les de miettes de beurre. Faites cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 30 à 40 minutes.

**3** Evidez complètement les pommes et mettez le contenu dans une casserole. Ecrasez bien avec une fourchette et assaisonnez avec sel, poivre et sucre. Réservez au chaud.

**4** Coupez les filets de chevreuil au milieu de sorte à obtenir 4 filets de 10 à 12 cm de long. Mélanger la chair de veau avec le persil et une demie cuillerée du mélange pour gibier. Ajoutez du sel et du poivre. Salez et poivrez les filets. Dorez les filets de toutes parts dans l'huile restante. Retirez de la poêle et laissez refroidir un peu.

**5** Disposez les tranches de pain de mie les unes à côté des autres et tartinez de farce. Posez les filets sur la partie basse et roulez vers le haut. Ou coupez le pain de mie à l'horizontale, rapprochez 2 tranches et enroulez de la même façon. Réchauffez le beurre dans une poêle et dorez les rouleaux de pain de tous côtés. Préchauffez le four puis enfournez sur la grille à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 15 minutes. Sortez-les et laissez-les reposer 5 minutes.

**6** Répartissez la compote de pommes sur les assiettes. Coupez les filets de chevreuil en deux, nappez de sauce et disposez la compote.

### Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 15 minutes + préchauffage

+ env. 1 heure pour confectionner la sauce



# Cuissot de chevreuil au gingembre frit

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

400 g d'os de chevreuil  
6 cuil. à soupe d'huile  
1,4 g de cuissot de chevreuil (désossé)  
1 cuil. à café de cinq épices en poudre  
Sel · poivre du moulin  
150 g d'oignons en dés  
2 x 80 g de céleri-rave et de carottes en dés  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
1 cuil. à café de concentré de tomate  
400 ml de vin rouge  
1/2 l de fond de gibier ou de volaille  
1/2 bouquet de thym  
3 cm de gingembre  
zeste d'une  
1/2 orange non traitée  
200 g de dés de beurre froids

### Pour le gingembre frit :

150 g de gingembre  
200–300 ml d'huile de friture

### >> Bon à savoir :

A servir avec des oignons glacés au beurre et pommes de terre nouvelles. Après friture, le gingembre devient plus doux.

**1** Préchauffez le four avec la grille et le plat universel au niveau 2 à 100 °C (Chaleur sole-voûte) pendant environ 15 minutes. Frottez le cuissot de chevreuil avec le cinq-épices, le sel et le poivre et ficelez. Réchauffez deux cuil. d'huile dans la poêle et faites dorer le cuissot de tous côtés. Faites cuire sur la grille au niveau 2 de cuisson du four pendant 3 h à 3 h 30.

**2** Chauffez l'huile restante dans un plat à rôtir et faites revenir l'oignon, le céleri et les carottes en dés pendant 10 minutes. Saupoudrez de sucre glace et caramélisez le tout. Ajoutez le concentré de tomates, remuez, ajoutez un quart du vin rouge et laissez réduire presque entièrement. Recommencez jusqu'à ce que le vin soit consommé. Ajoutez le fond de gibier et laissez cuire doucement 1 heure.

**3** Gingembre frit : épluchez le gingembre et coupez-le en fines bandes. Chauffez l'huile dans une friteuse. Faites frire le gingembre jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Egouttez sur du papier absorbant.

**4** Pour la sauce, lavez le thym et égouttez-le. Coupez le gingembre en rondelles. Passez le bouillon au chinois dans une casserole. Ajoutez le gingembre, le thym et l'écorce d'orange. Réduisez la sauce à 300 ml, repassez-la au chinois et incorporez le beurre froid. Salez, poivrez et éteignez le feu. Servez le cuissot de chevreuil avec la sauce et le gingembre frit.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 100 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 3–3,5 heures + préchauffage

# Sauté de sanglier aux champignons

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le sauté :

1 kg de sanglier (épaule)  
Sel · poivre du moulin  
2 cuil. à soupe d'huile  
600 g d'oignons en dés  
100 g de lardons fumés  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate ·  
300 ml de vin rouge  
100 ml de porto rouge  
1/2 l de fond de gibier  
6 baies de genévrier · 2 clous de girofle · 5 grains de piment  
1 feuille de laurier  
1 bâton de cannelle  
15 grains de poivre noir  
1 cuil. à café de gingembre râpé · 1 cuil. à café de zeste d'une orange non traitée  
80 g de beurre  
3 cuil. soupe de miettes de pain  
1 cuil. à café de thym haché

### Pour les champignons :

3 oeufs · 300 ml de lait chaud  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée  
300 g de champignons mélangés (par ex. girofle, bolets, champignons de Paris)  
1 cuil. à soupe de romarin haché  
2 cuil. à soupe de beurre  
200 g de pain (en tranches)

### >> Bon à savoir :

Si vous ne possédez pas de sachet à épices, prenez un sachet à thé jetable et fermez avec du fil de cuisine. Vous pouvez également prendre une boule à thé. Ainsi les épices sont plus faciles à jeter.

**1** Coupez la viande en dés de 3 cm, salez, poivrez. Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile dans un plat à rôtir et faites revenir la viande en deux portions. Retirez-la puis dorez les oignons en dés et les lardons. Ajoutez le concentré de tomates et remuez. Ajoutez le vin rouge et le porto et laissez réduire de moitié. Ajoutez la viande et le fond de gibier. Enfourez à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 2 heures à 2h30, avec un couvercle.

**2** Champignons : mélangez les oeufs et le lait. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Grattez les champignons, ne les lavez pas, émincez-les et cuisez-les avec le romarin à l'étouffée pendant 2–3 minutes. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Graissez un moule allant au four avec une demie cuillerée de beurre. Empilez les tranches de pain en alternant avec le lait aux oeufs et les champignons. Laissez s'imprégner 15 minutes. Ajoutez une demie cuillerée de miettes de beurre et enfourez au niveau 4 à partir du bas pendant 30 à 40 minutes, avec le sauté.

**3** Mettez les épices dans un sachet (baies de genévrier, clous de girofle, piment, laurier, cannelle et grains de poivre) et mettez-le dans le sauté. Vers la fin de la cuisson, enlevez le sachet. Ajoutez et mélangez le gingembre et l'orange au sauté. Salez et poivrez.

**4** Faites fondre le beurre dans une poêle. Colorez les miettes de pain et mélangez-les avec le thym. Répartissez le sauté sur les assiettes, parsemez de thym. Servir avec le pain perdu aux champignons.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : viande niveau 2 à partir du bas, garniture niveau 4

Temps de cuisson : 2–2,5 heures



# Légumes et gratins

Les plats de légumes sont sous-estimés. Certains les apprécient parce qu'ils sont faciles à préparer, mais peu connaissent leur potentiel culinaire. Qu'ils soient élaborés ou simples, découvrez avec nous les trésors de saveurs que nous offrent les gratins, légumes farcis, etc. Il y en a pour tous les goûts. De quoi vous donner envie d'en manger à tous les repas !





# Pommes de terre au four farcies

Pour 4 personnes

## Ingrédients

12 grosses pommes de terre à chair ferme (env. 1,2 kg)  
7 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet de romarin  
1 kg de gros sel de mer  
1 petite aubergine  
Sel  
1 citron non traité  
400 g de crème double  
250 g de crème fraîche  
1 cuil. à café de raifort râpé  
1 gousse d'ail  
1 piment doux rouge  
2 cuil. à soupe de basilic (coupé en bandes)  
Poivre du moulin  
120 g de betterave rouge (sous vide)  
200 g de bolets  
1 barquette de cresson alénois  
30 g d'oignons frits  
1-2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

### >> Bon à savoir :

Si vous ne trouvez pas de bolets frais, vous pouvez en utiliser des déshydratés (40 g). Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau tiède minimum, égouttez-les bien et faites-les revenir dans l'huile chaude.

**1** Lavez les pommes de terre et nettoyez leur peau. Séchez les pommes de terre avec un torchon ou du papier absorbant, piquez-les 2 ou 3 fois avec une fourchette et déposez 3 gouttes d'huile sur chaque. Rincez le romarin et égouttez-le.

**2** Répartissez le gros sel sur une plaque et parsemez-le de romarin. Posez les pommes de terre sur le lit de romarin et de sel et cuisez-les au four à 160°C (HydraCook avec 3 diffusions de vapeur) au niveau 2 pendant 50 à 60 minutes. Déclencher les diffusions de vapeur après 15, 25 et 35 minutes.

**3** Grattez et lavez l'aubergine. Coupez-la en fines rondelles. Salez et laissez dégorger 15 minutes. Lavez le citron à l'eau chaude, essuyez-le puis pelez le zeste. Pressez le citron.

**4** Mélangez la crème double et la crème fraîche et divisez en trois portions. Assaisonnez l'une des portions avec quelques gouttes de jus de citron et de raifort. Epluchez l'ail, hachez-le menu et mélangez-le à la deuxième portion avec une cuillère à café de zeste. Lavez, épépinez, émincez le piment et mélangez-le au basilic. Salez et poivrez les trois sauces.

**5** Tamponnez les aubergines avec du papier absorbant et cuisez-les 2 à 3 minutes de chaque côté dans deux cuillerées d'huile. Enlevez-les de la poêle et poivrez-les.

**6** Coupez la betterave rouge en fines tranches. Nettoyez les bolets, coupez-les en tranches et faites-les sauter 2-3 minutes avec l'huile restante. Ajoutez du sel et du poivre. Coupez le cresson.

**7** Incisez les pommes de terre en croix et ouvrez-les un peu. Remplissez 3 pommes de terre des différentes sauces pour chaque personne. Sur les pommes de terre avec crème au raifort, mettez de la betterave et du cresson. Sur celles fourrées à la crème d'ail, mettez les champignons et les oignons frits. Finissez par les rondelles d'aubergine sur la crème au basilic. Versez quelques gouttes de vinaigre.

### Réglage : HydraCook

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 - 60 minutes

Diffusions de vapeur : 3

1ère diffusion après 15 minutes, 2e et 3e diffusions après 10 minutes chacune



# Pain perdu gratiné avec légumes mitonnés et beurre de livèche

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour les légumes :

300 g de carottes  
300 g de céleri-rave  
300 g de racine de persil  
300 g d'échalotes  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
150 ml de bouillon de légumes  
2 feuilles de laurier

### Pour le gratin :

350 g de pain (de la veille)  
1 oignon  
1 tige de persil  
2 cuil. à soupe de beurre  
1/4 l lait  
3 oeufs (calibre M)  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée

### Pour le beurre :

1/2 bouquet de persil  
1/2 bouquet de livèche  
120 g de beurre  
1 gousse d'ail  
1 cuil. à café de zeste d'un citron non traité

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer le beurre par de la crème fraîche. La sauce est alors froide. A servir avec une salade verte.

**1** Epluchez le céleri, les carottes et le persil et coupez en petits dés. Pelez les échalotes, laissez-les entières. Faites revenir les légumes 3 à 5 minutes dans l'huile d'olive. Ecrasez l'ail en chemise et disposez-le avec le bouillon de légumes, les feuilles de laurier et les légumes dans un plat allant au four. Cuisez au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 30 minutes.

**2** Pour le gratin, coupez le pain en dés d'1 cm et versez-les dans un saladier. Epluchez l'oignon et le couper en petits dés. Lavez le persil, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les.

**3** Faites revenir l'oignon dans une cuillère à soupe de beurre jusqu'à ce qu'il devienne transparent et versez-le avec le persil dans le saladier. Réchauffez légèrement le lait, mélangez avec les oeufs et versez sur le pain. Mélangez le tout, assaisonnez (sel, poivre, noix de muscade) et laissez le pain s'imprégner 20 minutes.

**4** Sortez les légumes du four. Enlevez l'ail et le laurier. Répartissez la préparation sur les légumes. Parsemez une cuillère à soupe de miettes de beurre sur le gratin. Faites cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 20 à 25 minutes.

**5** Pour le beurre, lavez le persil et la livèche, égouttez-les. Retirez les feuilles et hachez-les finement. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ecrasez la gousse d'ail en chemise et ajoutez-le au beurre avec le zeste et les herbes. Laissez 1 à 2 minutes et retirez l'ail. Sortez le pain perdu gratiné du four, parsemez de beurre à la livèche et servez.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 minutes + 20-25 minutes



# Gâteau Parmentier et sa crème aux champignons

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le gâteau :

500 g de pommes de terre à chair ferme  
1 cuil. à café de cumin · Sel  
80 g de farine  
120 g de féculé  
8 oeufs (calibre M, à température ambiante)  
150 g de beurre mou  
100 g de crème double (température ambiante)  
Poivre du moulin  
Noix de muscade râpée  
Beurre pour le moule

### Prévoir également :

500 g de champignons mélangés  
(par ex. girolles, bolets, champignons de Paris)  
1/2 bouquet de persil  
2 échalotes  
2 cuil. à soupe de beurre  
1 gousse d'ail  
150 g de crème liquide  
1 bande d'écorce de citron non traité  
100 g de crème double  
Sel · poivre du moulin  
Noix de muscade râpée  
2 bouquets d'oignons frais  
80 ml de bouillon de légumes

**1** Faites cuire les pommes de terre avec le cumin dans de l'eau salée. Videz l'eau, attendez un peu, pelez les pommes de terre et écrasez-les au presse-purée.

**2** Filtrez la farine et la féculé. Clarifiez les oeufs. Battez le beurre en pommade et incorporez les jaunes d'oeufs. Incorporez également la crème double et les pommes de terre. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez 2 à 3 cuil. à soupe de blancs montés en neige dans la purée, puis alternativement le blanc et le mélange de farine. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

**3** Préchauffez le gril (Multigril / Gril maxi) 5 minutes à 240°C. Beurrez un plat allant au four (30 x 25 cm env.) et couvrez-le du papier sulfurisé. Etalez une couche de 3 mm de mélange dessus et faites cuire au four au niveau 3 pendant 2 minutes. Ajoutez 3 mm de préparation, cuire également 2 minutes. Recommencez jusqu'à ce que la pâte soit épuisée. Arrêtez le four et recouvrez le gâteau avec du film aluminium, réservez au chaud dans le four.

**4** Pour la crème aux champignons, nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Lavez le persil et secouez-le pour le sécher. Retirez les feuilles et hachez-les finement. Epluchez les échalotes et coupez-les en petits dés.

**5** Faites revenir les échalotes dans une cuil. à soupe de beurre. Ajoutez les champignons et remuez le tout 3 à 4 minutes. Ecrasez l'ail en chemise. Ajoutez la crème, l'ail et le zeste de citron et laissez mijoter 5 minutes. Enlevez l'ail et le zeste. Incorporez le persil et la crème double. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

**6** Lavez les oignons blancs frais, coupez-les en tronçons de 6 cm et faites-les revenir dans le beurre restant. Mouillez avec le bouillon de légumes et assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Glacez les oignons avec le fond de cuisson jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Coupez le gâteau en dés. Posez sur la crème aux champignons avec les oignons nouveaux.

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 2 minutes par couche

+ 5 minutes de préchauffage

# Crumble de pommes de terre au saumon épicé et au fenouil

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

500 g de pommes de terre nouvelles  
Sel  
400 g de fenouil  
1 gousse d'ail  
2 oignons blancs  
5 à 7 cuil. à soupe d'huile d'olive  
100 ml de vin blanc  
Poudre de safran  
Poivre du moulin  
2 piments doux rouges  
(ou 1 piment séché)  
2 filets de sardine (en saumure)  
Jus d'1 citron  
600 g de filet de saumon (sans peau)  
Beurre pour le moule  
300 g de crème liquide  
100 g de parmesan râpé  
Sel de mer  
100 g de pain de mie

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer le saumon par des filets de cabillaud.

**1** Lavez les pommes de terre et nettoyez parfaitement leur peau. Coupez-les en rondelles de 3 mm, cuisez-les dans l'eau salée 5 à 6 min et videz l'eau.

**2** Nettoyez et lavez le fenouil. Epluchez les oignons et l'ail. Hachez finement l'ail. Emincez finement le fenouil et les oignons en bande. Faites revenir fenouil et oignons dans trois cuillerées d'huile d'olive pendant 3-4 minutes. Ajoutez l'ail, le vin et une pincée de safran. Faites mijoter 5 minutes de plus jusqu'à ce que le vin soit évaporé. Salez et poivrez.

**3** Marinade : coupez les piments doux dans le sens de la longueur. Epépinez, lavez et coupez-les en petits dés. Egouttez bien les sardines et hachez-les menu. Mélangez les dés de piments et les sardines au jus de citron. Lavez le filet de saumon, essuyez-le, coupez-le en tranches de 2 cm et passez-le dans la marinade. Ajoutez du sel et du poivre.

**4** Beurrez un moule à gratin (env. 30 x 45 cm) et versez le mélange à base de fenouil. Mélangez la crème liquide à 60 g de parmesan et versez sur le fenouil. Répartissez le poisson par-dessus et versez quelques gouttes de marinade. Ajoutez une couche de pommes de terre, versez quelques gouttes d'huile d'olive (1 ou 2 cuillerées), salez et poivrez. Cuisez au four à 180°C (HydraCook, 1 diffusion automatique) au niveau 2, pendant 30 à 35 minutes.

**5** Emiettez grossièrement le pain de mie au robot ménager et mélangez avec le reste de parmesan. Répartissez sur le gratin et versez quelques gouttes d'huile d'olive (1 à 2 cuillerées). Faites cuire de nouveau 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les miettes de pain soient bien dorées.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180°C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Gratin de macaronis aux tomates, aux champignons et au taleggio

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

400 g de macaronis courts  
Sel  
600 g de tomates branchées  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de basilic  
100 g de parmesan  
500 g de crème liquide  
Poivre du moulin  
2 oignons  
500 g de champignons  
mélangés  
(par ex. girolles, bolets,  
champignons de Paris)  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Noix de muscade râpée  
Beurre pour le moule  
400 g de fromage de Taleggio  
1 bouquet de persil  
100 g de pain de mie

### >> Bon à savoir :

Le Taleggio est un fromage au lait de vache de Lombardie. Fromage à croûte lavée et à pâte molle, il est affiné en cave. Il est également possible d'utiliser du camembert ou du brie.

**1** Cuisez les macaronis al dente dans un grand volume d'eau salée suivant les indications du paquet. Videz l'eau de cuisson, plongez les pâtes dans l'eau froide et égouttez-les. Entaillez les tomates en croix, blanchissez-les 20 secondes dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les. Mondez les tomates, coupez-les en quatre et coupez le pédoncule. Enlevez la pulpe et coupez en petits morceaux.

**2** Epluchez l'ail. Lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Mélangez les tomates avec l'ail et les feuilles de basilic, passez-les au mixeur. Râpez le parmesan et incorporez-le avec la crème à la purée de tomates. Ajoutez du sel et du poivre.

**3** Epluchez les oignons et coupez-les en petits dés. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Faites revenir les dés d'oignon dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les champignons et remuez le tout 2 à 3 minutes. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

**4** Beurrez un plat à gratin (30 x 25 cm env.). Mélangez les pâtes avec la sauce et les champignons dans le plat. Coupez le fromage en tranches les plus fines possible et recouvrez le gratin. Cuisez au four à 180°C (HydraCook, 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2, pendant 30 à 35 minutes.

**5** Lavez le persil, égouttez-le et retirez les feuilles. Coupez le pain en petits dés. Dans une poêle, faites frire les feuilles de persil avec le reste d'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes. Retirez les feuilles de la poêle et faites revenir les croûtons. Parsemez le gratin de persil et de croûtons et servez.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Gratin de rigatoni avec bolognaise d'antipasti

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

400 g de rigatoni · sel  
1 oignon blanc  
4 gousses d'ail  
1 aubergine  
2 petites courgettes  
1 poivron rouge  
et un poivron jaune  
1 bouquet d'origan  
1 bouquet de thym  
110 ml d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
800 g de grosses tomates (en boîte)  
Poivre du moulin  
150 g de parmesan râpé  
400 g de ricotta  
Sel de mer  
1 cuil. à soupe de zeste d'un citron non traité  
1 cuil. à soupe de persil haché

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez aromatiser l'huile avec du romarin, un zeste d'orange et des grains de poivre roses. Le mixeur permet de gagner du temps.

**1** Faites cuire les rigatoni dans un grand volume d'eau salée pendant 5 à 6 minutes. Videz l'eau de cuisson, plongez les pâtes dans l'eau froide et égouttez-les. Pelez les oignons et 2 gousses d'ail. Nettoyez et lavez l'aubergine et la courgette. Pelez les poivrons avec un couteau économe, coupez-les en deux et épépinez-les. Hachez finement les légumes au mixeur ou au couteau.

**2** Lavez l'origan et le thym et égouttez-les en les secouant. Retirez les feuilles et hachez-les finement. Réchauffez 2 cuillerées d'huile d'olive dans une casserole et faites revenir le mélange de légumes pendant 3 à 5 minutes. Ajoutez le concentré de tomates, remuez brièvement. Ajoutez les tomates en boîte et portez à ébullition. Incorporez l'origan et le thym, salez, poivrez. Assaisonnez avec du chili ou du poivre de cayenne, selon votre goût.

**3** Graissez un plat allant au four (30 x 25 cm env.) ou un plat à rôtir avec 2 cuillerées d'huile d'olive, remontez sur les parois jusqu'à une hauteur de 4 à 5 cm. Disposez les rigatoni verticalement dans le moule.

**4** Répartissez la sauce sur les rigatoni de sorte qu'ils soient entièrement recouverts. Tapez le moule sur la table pour que la sauce se répartisse bien. Parsemez de parmesan puis répartissez la ricotta. Versez quelques gouttes d'huile d'olive (2 cuil.) et un peu de sel sur la ricotta.

**5** Faites cuire au four à 180°C (HydraCook, 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2, pendant 35 à 40 minutes.

**6** Pelez les gousses restantes, hachez-les finement et faites-les revenir dans l'huile restante. Incorporez le zeste de citron et le persil et faites couler doucement l'huile aromatisée sur le gratin terminé.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 40 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Gratin aux orecchiette et aux brocolis avec copeaux de piments

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

400 g d'orecchiette · sel  
600 g de brocoli  
200 g de tomates cerises  
100 ml d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de basilic  
800 g de tomates (en boîte)  
4 filets de sardine (en saumure)  
50 g de câpres (en boîte)  
Poivre du moulin  
100 g de parmesan et  
100 g d'asiago  
2 piments doux rouges  
100 g de pain frais

**1** Faites cuire les orecchiette al dente dans un grand volume d'eau salée suivant les indications du paquet. Videz l'eau de cuisson, plongez les pâtes dans l'eau froide et égouttez-les. Nettoyez le brocoli, lavez-le et coupez en petits bouquets. Blanchissez à l'eau bouillante salée pendant 20 secondes et plongez dans l'eau froide. Lavez et coupez les tomates cerises. Graissez un moule allant au four (env. 30 x 25 cm) avec deux cuillerées d'huile d'olive.

**2** Epluchez l'ail. Lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Mélangez les tomates en boîte, l'ail, les filets de sardine, le basilic et les câpres dans le bol du robot et mixez. Incorporez 3 cuillerées d'huile d'olive, salez et poivrez.

**3** Mélangez le brocoli et les tomates cerises avec les pâtes et la sauce, remplissez le moule. Râpez les deux sortes de fromage et répartissez sur le gratin.

**4** Coupez les piments dans le sens de la longueur, épépinez, lavez et émincez-les. Emiettez finement le pain blanc au mixer. Mélangez les piments et le pain avec l'huile restante et répartissez sur les pâtes. Salez et poivrez le dessus et enfournez-les à 180°C (HydraCook, 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 30 à 35 minutes. Sortez le gratin, laissez refroidir légèrement et servez.

## >> Bon à savoir :

Une salade roquette-tomates accompagne merveilleusement ce plat. Le fromage Asiago est un fromage de Vénétie à pâte dure à base de lait de vache. A défaut vous pouvez utiliser un autre fromage à pâte dure.

## Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Lasagnes à la courge butternut au veau et aux pignons

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

2 oignons et  
2 gousses d'ail  
50 g de lard fumé  
100 ml env. d'huile d'olive  
500 g de veau (dans la cuisse)  
1 cuil. à soupe de concentré de tomate  
300 ml de bouillon de volaille  
800 g de grosses tomates (en boîte)  
2 piments séchés  
2 feuilles de laurier  
6 brins de romarin (lavés)  
Sel de mer fin  
Poivre du moulin  
Cannelle en poudre  
600–800 g de courge musquée ou butternut  
1 cuil. à soupe de graines de coriandre  
4 filets de sardine (en saumure)  
400 g de crème fraîche  
3–4 cuil. à soupe de lait  
100 g de parmesan râpé  
400 g feuilles de lasagne  
300 g de mozzarella  
60 g de pignons

**1** Epluchez les oignons et l'ail et coupez les en petits dés. Coupez également le lard en petits dés et faites-les suer dans un plat à rôtir avec 2 cuil. à soupe d'huile. Ajoutez l'oignon et l'ail, faites revenir 2 minutes puis retirez le plat à rôtir du four.

**2** Coupez la viande de veau en dés de 0,5 cm et saisissez-les à feu fort dans 2 cuil. d'huile d'olive pendant 5 minutes. Versez la viande avec le concentré de tomates, le bouillon de volaille et les tomates en boîte dans le plat à rôtir. Emiettez un piment et ajoutez-le avec le laurier et le romarin. Salez, poivrez et ajoutez la cannelle. Cuisez au four à 140°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 2 heures, avec un couvercle.

**3** Epluchez l'écorce de la courge, épépinez-la et coupez des bandes d'1 cm d'épaisseur. Versez les graines de coriandre et le reste de piment dans le mortier pour les moulin. Ajoutez un peu de sel, de poivre et 1 pincée de cannelle et 3 cuillerées d'huile d'olive. Répartissez la courge sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et parsemez de l'huile épicée. Faites cuire 45 minutes au four au niveau 4 en même temps que la viande.

**4** Hachez finement les filets de sardine et mélangez à la crème fraîche, au lait et au parmesan. Salez et poivrez avec parcimonie.

**5** Graissez un plat à gratin (30 x 25 cm env.) avec 2 cuillerées d'huile d'olive et déposez 1 couche de lasagne. Il suffit à présent de superposer la viande en sauce, les bandes de courge, la crème fraîche et les feuilles de lasagne et de terminer par la sauce au fromage.

**6** Coupez la mozzarella en tranches et répartissez-les sur les lasagnes. Faites cuire au four à 180°C (HydraCook, 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient tendres et la surface dorée.

**7** Faire rôtir les pignons dans une poêle sans ajouter de graisse, hachez-les grossièrement et dispersez-les sur les lasagnes cuites.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 140 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 2 heures

### Phase 2:

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 40 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Cannelloni oignons-radicchio de Trévisé et sauce deux fromages

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

4 à 5 oignons rouges  
(env. 200 g)  
500 g de radicchio de Trévisé  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
60 g de beurre  
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge  
1 cuil. à soupe de thym haché  
200 ml de jus de raisin rouge  
250 g de ricotta  
1 oeuf (cal. M)  
Sel de mer fin  
Poivre du moulin  
Beurre pour le moule  
16-18 cannelloni  
200 g de crème liquide  
200 ml de bouillon de volaille  
2 cuil. à soupe de farine  
Noix de muscade râpée  
200 g de fromage de Fontina ou d'Asiago  
50 g de parmesan  
1/2 bouquet de basilic

### >> Bon à savoir :

Les radicchios de Trévisé sont une variété de chicorée rouge du nord de l'Italie. Servez les cannelloni avec une laitue aux noisettes grillées et une sauce au vinaigre balsamique.

**1** Epluchez les oignons et coupez les en petits dés. Nettoyez le radicchio et coupez la tige. Lavez les feuilles, secouez-les et coupez-les en fines bandes.

**2** Blondissez le sucre glace dans une casserole. Ajoutez une cuillerée à soupe de beurre, l'oignon, le radicchio et faire revenir 2-3 minutes jusqu'à ce que le radicchio change d'aspect. Ajoutez le vinaigre, le thym et le jus de raisin et faites mijoter jusqu'à évaporation presque entière du liquide. Réservez le mélange, laissez-le refroidir un peu. Incorporez la ricotta et l'oeuf, salez, poivrez.

**3** Beurrez un plat à gratin (25 x 22 cm env.). Versez la ricotta avec une poche à douille ou une cuillère dans les cannelloni et empilez dans le moule.

**4** Portez la crème et le bouillon de volaille à ébullition. Faites fondre le beurre restant dans une casserole. Ajoutez la farine, ajoutez le bouillon à la crème et portez de nouveau à ébullition. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Réservez.

**5** Coupez le fontina en petits morceaux. Râpez le parmesan et faire fondre les deux fromages dans le mélange de crème. Versez la sauce aux deux fromages sur les cannelloni et enfournez à 180°C (HydraCook, 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2 pendant 40-50 minutes.

**6** Lavez le basilic, secouez-le, retirez les feuilles et hachez-les. Retirez les cannelloni du four, parsemez de basilic et servez.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Pizza aux asperges à l'ail des ours et au fromage frais

Pour 1 plaque

## Ingrédients

### Pour la pâte :

250 g de farine de blé (type 45)  
1/2 dé (21 g) de levain  
1/2 cuil. à café de sucre  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel

### Pour la garniture :

50 g d'ail des ours  
300 g de feuilles d'épinards  
Sel de mer fin  
Poivre du moulin  
800 g d'asperges blanches  
1 cuil. à soupe de beurre  
Sucre  
1–2 piments doux  
1 bouquet de persil  
1 gousse d'ail  
100 g de parmesan  
250 g de mozzarella  
200 g de faisselle  
200 g de crème fraîche  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive

**1** Pour la pâte, versez la farine en puits dans un saladier. Mélangez le levain avec le sucre dans 1/8 l d'eau tiède et versez dans le puits. Mélangez un peu de farine jusqu'à ce qu'une bouillie claire se forme. Couvrez la pâte avec un torchon humide et faites-la lever au four à 35°C (Chaleur sole-voûte) ou dans un endroit chaud pendant 15 min.

**2** Ajoutez l'huile d'olive et 1 cuillerée à café de sel, incorporez la farine restante et malaxez avec les crochets à pétrir du batteur électrique pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte brillante et élastique. Couvrez et laissez lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Malaxez de nouveau brièvement la pâte et abaissez-la sur la tôle (0,5 cm d'épaisseur). Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes.

**4** Lavez l'ail des ours et les épinards et coupez les grosses tiges. Blanchissez-les à l'eau bouillante, rafraîchissez-les et essorez-les bien. Hachez grossièrement le mélange épinards/ail des ours, salez, poivrez.

**5** Epluchez les asperges, enlevez les extrémités fibreuses et coupez les tiges en rondelles de 0,5 cm. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir l'asperge 2–3 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le sucre si nécessaire.

**6** Coupez les piments dans le sens de la longueur, épépinez, lavez et coupez-les en dés. Lavez le persil et secouez-le pour le sécher. Retirez les feuilles et hachez-les finement. Epluchez et hachez finement l'ail. Râpez le parmesan. Coupez la mozzarella en rondelles. Mélangez la faisselle, la crème fraîche, le parmesan et 3 cuillerées d'huile d'olive. Incorporez l'ail, le persil et les piments. Salez et poivrez selon votre goût.

**7** Etalez la moitié de la crème sur le fond de la pizza. Disposez les asperges, les épinards et la mozzarella. Avec une cuillère, répartissez le reste de la crème par-dessus. Faites cuire la pizza au four à 200°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau intermédiaire de cuisson pendant 30 à 35 minutes. Sortez la pizza, arrosez avec l'huile restante et servez.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Strudel aux patates douces et au céleri et pesto de basilic et menthe

Pour 2 strudels

## Ingrédients

### Pour la pâte :

300 g de farine de blé (type 45)  
1 jaune d'oeuf  
4 cuil. à soupe d'huile · Sel  
Farine et huile pour le travail de la pâte  
4 cuil. à soupe de beurre

### Pour la garniture :

3 cm de gingembre  
2 x 600 g de patates douces et de céleri rave  
100 g de beurre  
1 piment séché · Sel de mer  
Poivre du moulin  
Noix de muscade râpée  
200 g de crème fraîche  
2 oeufs (calibre M)  
80 g de chapelure  
1 cuil. à soupe de thym haché  
Beurre pour la plaque

### Pour le pesto :

1/2 bouquet de menthe  
2 bouquets de basilic  
1/2 gousse d'ail  
60 g de pignons  
40 g de parmesan râpé  
1 cuil. à café de zeste d'un citron non traité  
150 ml d'huile d'olive  
Sel · poivre du moulin

## >> Bon à savoir :

Lorsque la pâte à strudel est suffisamment étirée, il est possible de voir le motif du torchon ou même de lire le journal à travers la pâte.

**1** Pour la pâte à strudel, tamisez la farine dans un cul de poule. Mélangez le jaune d'oeuf, 3 cuil. à soupe d'huile, 150 ml d'eau et 1 pincée de sel, ajoutez à la farine et malaxez pour former une pâte élastique. Coupez la pâte en deux, formez des boules et enduisez-les de l'huile restante. Entourez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 heure.

**2** Pour la farce, épluchez le gingembre et râpez-le finement. Epluchez les patates douces et le céleri et coupez-les en dés d'1 cm. Faites revenir les dés de légumes dans un plat à rôtir avec 2 cuillères à soupe de beurre pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le piment et le gingembre et assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Faire cuire au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 20 à 30 minutes. Enlevez le piment.

**3** Réduisez les légumes en purée avec le mixeur. Battez les oeufs et la crème fraîche ensemble et ajoutez-les. Faites dorer la chapelure dans 80 g de beurre. Ajoutez le thym et salez.

**4** Farinez le plan de travail et abaissez finement la pâte au rouleau puis posez-la sur un torchon fariné. Huilez vos mains et étirez la pâte avec le dos des mains pour former un rectangle de pâte très fine (d'env. 38 x 35 cm) qui doit être enduit immédiatement de beurre fondu. rsemez de chapelure au thym.

**5** Répartissez la moitié de la farce sur une bande de 10–15 cm située sur le premier tiers de la pâte. Enroulez le strudel à l'aide du torchon.

**6** Disposez le strudel avec le rabat contre la plaque à pâtisserie. Repliez les extrémités de la pâte sous le strudel. Appliquez le beurre fondu au pinceau sur le strudel. Procédez de la même façon pour le second strudel. Mettez à cuire au four sur la grille à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 40 à 45 minutes.

**7** Pesto : lavez la menthe et le basilic, égouttez-les et retirez les feuilles. Epluchez et hachez grossièrement l'ail. Dorez les pignons à la poêle, sans graisse. Mixez tous les ingrédients du pesto, salez, poivrez.

**8** Sortez les strudel du four et laissez-les refroidir. Coupez-les en morceaux et servez-les avec le pesto.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20–30 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40–45 minutes

# Feuilleté de lapin au romarin et à l'orange

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

1 kg de viande de lapin  
(cuisses, désossée)  
2 tiges de poireaux et 2 tiges  
de céleri en branche  
2 carottes  
1 orange non traitée  
2 cuil. à soupe de beurre  
2 cuil. à soupe rases de farine  
200 ml de vin blanc sec  
300 g de crème liquide  
200 ml de bouillon de volaille  
2 cuil. à soupe de romarin haché  
Sel de mer  
Poivre du moulin  
250 de salsiccia  
(ou de saucisse de Toulouse)  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
300 g de pâte feuilletée  
(4 feuilles de 75 g)  
1 jaune d'oeuf (calibre M)  
4 cuillères à soupe de lait

### >> Bon à savoir :

La viande de lapin est en général claire et est légèrement sucrée. Elle n'a pas le goût de gibier. A servir avec de la purée de pommes de terre ou de petites pommes de terre sautées.

**1** Pour le ragoût, dénez la viande et retirez la graisse, coupez-la en morceaux d'1 cm. Nettoyez et lavez les poireaux, le céleri et les carottes, épluchez le céleri et coupez-le en tranches de 0,5 cm. Lavez l'orange à l'eau chaude, séchez avec un torchon, râpez le zeste et pressez l'orange.

**2** Faites fondre le beurre dans une plat à rôtir et faites sauter la viande pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez les légumes et remuez le tout 2 à 3 minutes. Versez la farine et remuez quelques instants. Ajoutez ensuite le jus d'orange, le vin, la crème et le bouillon. Versez une cuil. à soupe de romarin, salez, poivrez. Couvrez et cuisez au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 60 minutes.

**3** Pendant ce temps pressez les saucisses pour en sortir la chair et formez de petites boules avec. Faites-les sauter à feu vif dans l'huile d'olive pendant 1 à 2 minutes. Sortez le ragoût du four, ajoutez les boulettes, goûtez, salez et poivrez si nécessaire. Versez le tout dans un plat allant au four.

**4** Repliez la pâte feuilletée et abaissez-la sur une épaisseur de 0,5 cm en l'adaptant à la forme du plat. Battez le jaune d'oeuf et le lait ensemble. Enduisez-en les bords du plat, posez la pâte en guise de couvercle, appuyez bien sur les bords et enduisez la pâte du reste du mélange. Incisez la pâte en croisillons et faites cuire au four à 180°C (HydraCook, 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2, pendant 30 à 45 minutes.

**5** Pour le sel au romarin et à l'orange, travailler le zeste d'orange, le reste de romarin et 1 cuil. à soupe de sel de mer au mortier. Répartissez le ragoût de lapin sur les assiettes et ajoutez une pincée de sel au romarin et à l'orange.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 60 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 45 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Tourte à la courge musquée salade à l'orange et au sésame

Moule à tarte (26 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte :

250 g de farine de blé (T45)  
Sel  
130 g de beurre froid  
1 jaune d'œuf (cal. M)  
Beurre pour le moule  
300 g de pâte feuilletée  
1 œuf battu

### Pour la garniture :

env. 1,2 kg de courge musquée  
1 gousse d'ail  
1/2 cuil. à café de graines  
de coriandre, 1/2 cuil. de  
graines de fenouil et 1/2 cuil.  
de grains de poivre noir  
1 piment séché  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet de coriandre  
150 g de crème fraîche  
2 œufs (calibre M)  
Sel de mer

### Pour la salade :

3 oranges (sans pépins)  
2 piments doux rouges  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
2 cuil. à soupe de vinaigre de  
vin blanc 1 cuil. à café de miel  
1 cuil. à soupe de graines de  
sésame (grillées)  
Sel · poivre du moulin

**1** Pour la pâte, mélangez la farine avec deux pincées de sel sur le plan de travail. Coupez le beurre en petits dés, ajoutez-les et mélangez avec le couteau. Battez le jaune d'œuf et mélangez. Ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau très froide et mélangez le tout (vos mains doivent être froides) pour former une pâte. Enroulez la pâte de film alimentaire et mettez au frais 30 minutes.

**2** Pour la garniture, épluchez la courge, épépinez-la et coupez des tranches de 2 à 3 cm. Epluchez l'ail. Broyez la coriandre, le fenouil, le poivre et la gousse de chili dans un mortier. Ajoutez ensuite l'ail et l'huile d'olive et continuez le broyage. Disposez les tranches de citrouille dans un plat allant au four et parsemez-les de l'huile épicée. Enfourez à 160°C (HydraCook, 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2 pendant 30-35 minutes.

**3** Beurrez le moule à tarte. Foncez le moule préalablement fariné avec l'abaisse de pâte. La pâte doit être de 3-4 mm d'épaisseur et bien adhérer au moule. Enlevez les bords de pâte qui dépassent et mettez le moule au frais.

**4** Lavez et égouttez la coriandre. Retirez les feuilles et hachez-les finement. Ecrasez la chair de courge grossièrement et mélangez-la à la crème fraîche, aux œufs et à la moitié de la coriandre. Goûtez et assaisonnez de sel de mer.

**5** Répartissez la purée de citrouille sur la pâte. Superposez la pâte feuilletée. Posez l'abaisse de pâte feuilletée sur la purée de courge, soudez bien les bords et enlevez la partie superflue. Dorez au jaune d'œuf battu. Percez une cheminée de 2 cm au centre de la tourte afin que la vapeur puisse s'échapper. Cuisez au four à 180°C (HydraCook, 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2, pendant 40 à 45 minutes. Retirez-la, laissez-la refroidir et démoulez.

**6** Epluchez les oranges à vif et enlevez la pellicule des quartiers. Coupez les piments dans le sens de la longueur, enlevez les grains, lavez et émincez-les finement. Pour la sauce, mélangez l'huile d'olive, le miel et le sésame et les piments. Salez et poivrez. Mélangez les tranches d'orange et la coriandre avec la sauce et laissez reposer quelques instants. Coupez la tourte en morceaux et servez-la avec la salade d'orange.

### Phase 1 :

#### Réglage : HydraCook

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

### Phase 2 :

#### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 45 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Oignons farcis à la ratatouille accompagnés de pain à pizza

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

140 g de farine de blé (type 45)  
1/4 dé (10,5 g) de levure de boulanger  
Sucre  
1 gousse d'ail  
Sel  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de romarin haché  
Farine pour le plan de travail

### Pour les oignons :

4 gros oignons blancs  
Sel de mer fin  
1 gousse d'ail  
1 poivron rouge  
1/2 aubergine  
1 petite courgette  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Env. 1 cuil. à soupe de romarin et de thym  
200 g de grosses tomates (en boîte)  
100 g de parmesan râpé  
Poivre du moulin  
4 brins de basilic

**1** Pour la pâte, versez la farine en puits dans un saladier. Mélangez la levure, une pincée de sucre et 65 ml d'eau tiède. Versez dans le puits et délayez un peu de farine à partir du bord jusqu'à ce qu'une bouillie claire se forme. Couvrez la pâte avec un torchon humide et faites-la lever dans un endroit chaud pendant 15 minutes.

**2** Hachez l'ail finement, versez-le dans le saladier avec une demi-cuillère à café de sel, l'huile d'olive et le romarin. Incorporez le reste de la farine. Malaxe la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brillante et souple. Laissez lever la pâte couverte dans un endroit chaud (voir plus haut) pendant 45 minutes.

**3** Epluchez les oignons et cuisez-les 6-8 minutes dans l'eau salée, laissez refroidir. Coupez une calotte d'1 cm et creusez l'intérieur de manière à pouvoir mettre 1 ou 2 cuillères de farce. Epluchez l'ail et hachez-le avec un tiers de la chair d'oignon. Coupez le poivron dans le sens de la longueur, épépinez-le, nettoyez l'aubergine et la courgette. Lavez les légumes et coupez-les en dés de 0,5 cm.

**4** Faites revenir les légumes avec les oignons hachés dans 3 cuil. à soupe d'huile d'olive pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez les herbes, les tomates en boîte et l'ail et laissez mijoter 10 à 12 minutes. Ajoutez 60 g de parmesan, goûtez, salez, poivrez. Farcissez les oignons avec la ratatouille et saupoudrez de parmesan.

**5** Divisez la pâte en 4, farinez vos mains et formez des galettes d'1 ou 2 cm d'épaisseur. Déposez les sur une plaque à pâtisserie. Enfoncez les oignons au milieu des galettes et laissez lever la pâte pendant 15 minutes.

**6** Au pinceau, appliquez le reste d'huile d'olive sur le bord des galettes et faites ensuite cuire à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 25 à 30 minutes. Sortez les galettes du four et laissez-les refroidir un peu.

**7** Lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Décorez le pain avec les feuilles de basilic et servez.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 30 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Poivron farci à la semoule et au chutney de citron

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour les poivrons :

50 g d'amandes effilées  
260 g de couscous instantané  
40 g de raisins de corinthe  
600 ml de bouillon de légumes  
1 bouquet de coriandre  
1 cuil. à soupe de beurre  
1 cuil. à café de sucre  
Sel · poivre  
Cumin en poudre  
8 poivrons rouges

### Pour la sauce :

1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 piment séché  
3 cuil. à soupe  
d'huile d'olive  
800 g de  
tomates (en boîte)  
Sel · poivre  
Coriandre et cumin (poudre)

### Pour le fromage :

2 l de lait ·  
4 cuil. soupe de jus de citron  
Sel · poivre ·  
1 à 2 cuil. à  
soupe d'huile d'olive

### Pour le chutney :

2 citrons non traités  
1 cuil. à soupe de grains de  
moutarde ·  
Huile d'olive  
Feuilles de curry fraîches  
(30 g) ou sèches (50 g)  
(supermarchés chinois)  
1 cuil. à café de poudre chili  
1 cuil. à soupe de sucre  
4 cuil. à soupe de vinaigre  
balsamique blanc

## >> Bon à savoir :

le fromage décrit plus haut vient de la cuisine indienne et s'appelle également paneer ou panir.

**1** Dorez les amandes effilées dans une poêle, sans matière grasse. Versez le couscous, les raisins secs et les amandes dans un saladier. Faites bouillir le bouillon de légumes et versez-le dessus. Laissez gonfler le couscous 5 minutes et détachez les grains avec une cuillère. Lavez la coriandre et secouez-la pour la sécher. Retirez les feuilles, hachez-les finement et incorporez-les aux couscous avec le beurre. Ajoutez le sucre, le sel, le poivre et le cumin.

**2** Coupez le haut des poivrons. Egrenez, lavez et remplissez de couscous. Reposez la calotte sur les poivrons.

**3** Pour la sauce, épluchez les oignons et l'ail. Coupez le piment séché dans le sens de la longueur et enlevez les graines. Hachez finement le piment, l'oignon et l'ail et faites revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et portez à ébullition. Ajoutez le sel, le poivre, la coriandre et le cumin. Goûtez et rectifiez si nécessaire.

**4** Versez la sauce dans un plat allant au four. Posez les poivrons, couvrez et cuisez au four à 160°C (HydraCook, 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2, pendant 50 à 60 minutes.

**5** Pour le fromage frais, portez le lait (de préférence non stérilisé) à ébullition dans une grande casserole. Ajoutez le jus de citron et laissez cailler le lait. Tapissez une passoire avec un torchon propre. Versez le lait caillé dans la passoire. Rassemblez les coins du torchon et pressez fortement pour évacuer le petit lait. Versez le fromage (dénommé paneer en Inde) dans un saladier. Salez, poivrez et ajoutez l'huile d'olive.

**6** Pour le chutney, lavez le citron à l'eau chaude, essuyez-le, coupez-le en deux, enlevez les pépins et coupez en carrés de 1 cm. Faites revenir les grains de moutarde dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les feuilles, la poudre de chili et le sucre. Cuisez le tout et mouillez avec le vinaigre. Ajoutez les dés de citron et laissez cuire à feu doux 8-10 minutes jusqu'à ce que le chutney soit velouté.

**7** Dressez les poivrons farcis avec la sauce sur les assiettes. Déposez des fragments de paneer et arrosez d'un filet de chutney au citron. Servez.

## Réglage : HydraCook

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Durée de cuisson : 50 - 60 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Tarte aux tomates au yaourt et au parmesan croustillant

Pour 4 personnes

## Ingrédients

1 bouquet de fines herbes  
(persil, ciboulette, estragon, basilic)  
1 gousse d'ail  
500 g de yaourt grec  
Sel de mer  
Poivre du moulin  
300 g de pâte feuilletée surgelée  
600 g de tomates cerises  
rouges et jaunes  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sucre  
1 jaune d'oeuf (calibre M)  
2 cuil. à soupe de crème  
Beurre pour la plaque  
100 g de parmesan

### >> Bon à savoir :

Si vous ne trouvez pas de bouquet de fines herbes tout fait, vous pouvez le composer. S'il vous reste des fines herbes, vous pouvez les hacher et les congeler par petites portions dans le compartiment congélation de votre réfrigérateur.

**1** La veille : lavez le persil, égouttez-le, retirez les feuilles et hachez-les. Epluchez et hachez finement l'ail. Mélangez les herbes et l'ail au yaourt, goûtez, salez et poivrez. Déposez une grande passoire sur un saladier et déposez-y un torchon propre. Versez le yaourt aux herbes, couvrez-le et laissez-le s'égoutter au réfrigérateur pendant la nuit.

**2** Le jour même, beurrez le plat universel. Râpez finement le parmesan et parsemez-le sur la plaque. Pressez-le avec les mains et enfournez-le à 240°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 4 pendant 5 minutes pour qu'il dore et croustille. Sortez-le du four et laissez-le refroidir. Laissez également refroidir le four.

**3** Avec la pâte feuilletée décongelée, formez un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur à la taille de la plaque à pâtisserie. Coupez les bords. Déposez la pâte sur la plaque après l'avoir recouverte de papier sulfurisé.

**4** Entaillez les tomates en croix, blanchissez-les 10 secondes dans l'eau bouillante, rafraîchissez et mondez. Versez quelques gouttes d'huile sur les tomates, salez, poivrez et sucrez légèrement. Répartissez le yaourt sur la pâte en laissant un cm libre sur le pourtour. Disposez les tomates sur le yaourt. Battez le jaune d'œuf avec la crème et enduisez le bord de la pâte.

**5** Faites ensuite cuire à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 30 à 35 minutes. Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir un peu. Emiettez le parmesan et dispersez-le sur la tarte. Vous pouvez ajouter quelques herbes.

### Phase 1 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 4 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 5 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Desserts

Qui n'a jamais oublié ses bonnes résolutions face à un dessert appétissant ? Certains préfèrent même renoncer au plat pour mieux savourer le dessert. Nos créations, crème brûlée parfumée au thé au jasmin, gâteau au chocolat avec sa meringue aux framboises ou gratin de touron aux figues, ne vont pas vous aider à résoudre ce dilemme.





# Tarte au moscato d'Asti avec ses groseilles

Pour un moule à rebord haut de 18 cm Ø

## Ingrédients

### Pour la pâte Brisée :

120 g de beurre froid  
250 g de farine de blé (type 45)  
100 g de sucre glace  
Sel  
1 sachet de sucre vanillé  
1 œuf (calibre M)  
50 g de confiture d'abricots

### Pour la garniture :

1/2 l de moscato d'Asti  
(vin pétillant italien)  
3 œufs et 1 jaune d'œuf (cal. M)  
60 g de sucre  
1 cuil. à soupe de crème double  
Jus de citron

### Prévoir également :

Beurre pour le moule  
Farine pour le plan de travail  
Légumes secs pour cuire  
la pâte (par ex. lentilles ou  
haricots)  
300 g de groseilles  
blanches et rouges  
10 feuilles de basilic  
1 cuil. à soupe de sucre  
2 cuil. à soupe de sucre de  
canne

### >> Bon à savoir:

Autre accompagnement : fraises au vinaigre balsamique. Portez à ébullition et réduisez 100 ml de vinaigre balsamique, 50 g de sucre et un sachet de sucre vanillé, laissez refroidir et mélangez à 300 g de fraises en dés.

**1** Coupez le beurre en dés pour la pâte Brisée. Malaxez avec la farine, le sucre glace, 1 pincée de sel et le sucre vanillé. Ajoutez l'œuf, malaxez et emballez dans un film alimentaire. Réservez au frais pendant 30 minutes.

**2** Posez le papier sulfurisé dans le fond du moule et beurrez le bord. Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné et abaissez-la dans le moule de sorte que le rebord soit haut (3–4 cm). Déposez du papier sulfurisé sur la pâte puis les légumes secs pour la lester. Enfouez à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 20 minutes.

**3** Arrêtez le four. Sortez la pâte et enlevez le papier sulfurisé et les légumes secs. Réchauffez la confiture et enduisez-en la pâte.

**4** Pour la garniture, mélangez tous les ingrédients dans une casserole. Faites chauffer la préparation à env. 50°C (mesurez avec une thermosonde), passez-la dans une passoire et répartissez sur la pâte cuite. Cuisez au four à 120°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 40 à 50 minutes. Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir un peu.

**5** Lavez les groseilles, égouttez-les et enlevez les tiges. Lavez les feuilles de basilic et essuyez-les avec de l'es-suié-tout ou un torchon propre. Pilez le basilic avec le sucre dans le mortier.

**6** Parsemez la tarte de cassonade et caramélisez avec un chalumeau. Coupez la tarte avec un couteau à pain et répartissez les groseilles sur chaque part. Servez avec le sucre au basilic.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 20 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 120 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes



# Gratin de touron aux figues et ses fruits d'été

Pour 6 personnes

## Ingrédients

### Pour les fruits :

800 g de fruits divers  
( par ex. poires, abricots,  
prunes et pêches)

### Pour les amandes :

2 cuil. à soupe de sucre glace  
200 g d'amandes décortiquées

### Pour le gratin :

100 g chocolat à dessert noir  
100 g de praliné  
80 g de figues sèches  
100 g de mascarpone  
2 cuil. à soupe de miel  
2 jaunes d'œuf (calibre M)  
1 cuil. à soupe de graines de  
sésame  
4 blancs d'œufs (cal. M)  
50 g de sucre

### Prévoir également :

Beurre pour le moule

## >> Bon à savoir:

Le gratin au touron et aux figues est également très bon avec des fruits rouges, tels que framboises, myrtilles, mûres. Vous pouvez également le préparer dans des ramequins. Réduisez la cuisson à 10-15 minutes.

**1** Lavez les fruits, enlevez les pépins, dénoyautez et coupez en morceaux faciles à manger.

**2** Pour les amandes, dissolvez le sucre glace dans un peu d'eau. Couvrez les amandes avec le glaçage au sucre et répartissez-les sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Colorez au four à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé. Retirez-les du four, laissez refroidir et hachez grossièrement.

**3** Pour le gratin : hachez finement le chocolat à dessert, le praliné et les figues. Mélangez le mascarpone, le miel et les jaunes d'œufs. Incorporez le sésame, le praliné, le chocolat et les figues. Montez les blancs en neige et ajoutez peu à peu le sucre. Battez-les jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez les blancs dans la préparation au mascarpone.

**4** Beurrez un plat allant au four et versez-y les fruits. Répartir la préparation au mascarpone sur les fruits et faites cuire au four à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la surface blondisse. Sortez du four, parsemez d'amandes grillées et servez encore chaud.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25-30 minutes



# Gratin aux myrtilles et sa brioche

Pour un moule rond allant au four (28 cm Ø)

## Ingrédients

2 citrons non traités  
250 g de sucre  
Pulpe de 2 gousses de vanille  
100 g de beurre pommade  
4 œufs (calibre L)  
100 g de farine de blé (type 45)  
1 cuillère à café de levure  
250 g de fromage blanc lisse  
300 ml de lait  
Sel  
300 g de myrtilles  
Beurre pour le moule  
250 g de brioche  
(en tranches)

**1** Lavez les citrons à l'eau chaude, essuyez-les et râpez le zeste. Pressez les citrons. Battez 200 g de sucre, la pulpe de vanille, le zeste de citron et le beurre pommade jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Séparez les blancs et les jaunes. Mélangez les jaunes, la farine et la levure avec le beurre en pommade. Chauffez le fromage blanc lisse et le lait dans une casserole de sorte à les amener à température ambiante. Incorporez-les également à la préparation. Ajoutez le jus de citron. Montez les œufs en neige avec une pincée de sel, versez doucement le reste du sucre. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporez les blancs délicatement dans la préparation avec une spatule.

**2** Lavez et essuyez les myrtilles. Graissez le moule allant au four et répartissez les myrtilles sur le fond. Versez la préparation dessus et faites cuire à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 40 à 45 minutes. Si le gratin n'est pas suffisamment doré, finissez par une cuisson à 240°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 4 pendant 3 à 4 minutes. Vérifiez qu'il ne brûle pas.

**3** Sortez le gratin du four. Préchauffez le four si nécessaire et faites dorer les tranches de brioche sur la grille au four à 240°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 4 pendant 3 à 4 minutes des deux côtés.

**4** Dressez chaque assiette avec 1 tranche de brioche et deux grands cuillères de gratin. Ou servez séparément le gratin et la brioche de sorte que chacun puisse se servir.

## >> Bon à savoir:

Vous pouvez utiliser d'autres fruits rouges, tels que les mûres, fraises, groseilles, selon la saison. Vous pouvez même ajouter de la glace à la vanille.

### Phase 1 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 45 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 4 à partir du bas

Temps de cuisson : 3-4 minutes

+ 5 minutes de préchauffage

# Fondant au chocolat avec sorbet au kombucha

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

### Pour le sorbet:

2 feuilles de gélatine blanche  
100 g de sucre  
100 g de fruits rouges (surgelés)  
200 ml de thé kombucha

### Pour le fondant:

250 g chocolat à dessert  
légèrement amer  
250 g de beurre pommade  
1 œuf (calibre M)  
3 jaunes d'œuf (calibre M)  
250 g de sucre  
4-5 blancs d'œuf  
(cal. M, env. 220 g)

### Prévoir également:

Beurre pour le moule

**1** Pour le sorbet : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Versez le sucre dans 100 ml d'eau, portez à ébullition et laissez refroidir un peu. Egouttez la gélatine puis dissolvez-la dans le sirop.

**2** Ecrasez les fruits rouges avec le thé kombucha. Passez la purée de fruits rouge au chinois pour la lisser et versez-la dans le sirop. Mélangez tout et confectionnez la glace avec la sorbetière. Vous pouvez également vider le tout dans un saladier, le déposer dans le compartiment congélation et remuer toutes les 30 minutes avec un fouet.

**3** Pour le fondant : concassez le chocolat à dessert et faites fondre avec le beurre dans un récipient en métal au-dessus d'une casserole d'eau chaude. Laissez refroidir. Montez l'œuf et les jaunes d'œuf dans un cul de poule. Incorporez peu à peu le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la mousse dans le chocolat. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

**4** Recouvrez le fond d'un plat allant au four (env. 32 x 24 cm) de papier sulfurisé et graissez le bord. Versez la préparation, hauteur environ 3 cm. Cuisez au four à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 25 à 35 minutes. Sortez-le du four et laissez-le refroidir. Le fondant peut être encore légèrement mou, car il continue à cuire un peu.

**5** Vous pouvez découper le fondant et le servir avec le sorbet. Garnissez éventuellement de fruits rouges frais et de feuilles de menthe.

### >> Bon à savoir:

Le kombucha est une boisson rafraîchissante obtenue à l'aide de la fermentation de thé sucré avec le champignon kombucha.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 -35 minutes



# Millefeuilles à la pêche et au chocolat blanc

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour la mousse au chocolat :

2 feuilles de gélatine blanche  
250 g de chocolat blanc  
280 g de crème liquide  
60 ml de lait  
2 jaunes d'œuf (calibre M)  
1 cuil. à soupe de sucre  
2 cuil. à soupe de liqueur de pêche

### Pour les pêches :

10 feuilles de basilic  
2–3 pêches mûres  
2 cuil. à soupe de beurre  
2 cuil. à soupe de cassonade  
1 gousse de vanille

### Pour le feuilleté :

1 paquet de pâte filo  
(env. 160 g, au rayon surgelés ou frais)  
40 g de beurre fondu  
2 cuil. à soupe de sucre glace

**1** Pour la mousse : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Cassez le chocolat. Fouettez 220 g de crème liquide. Réchauffez le lait et la crème restante. Faites fondre le chocolat dedans.

**2** Versez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un cul de poule. Incorporez lentement le mélange de lait aux jaunes d'œufs et battez l'appareil au-dessus du bain-marie jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

**3** Egouttez la gélatine et mélangez-la à la crème aux œufs avec la liqueur. Battez la crème au-dessus du bain-marie dont l'eau chaude a été remplacée par de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit tiède et incorporez la crème fouettée. Versez la mousse dans un récipient et réservez-la au frais.

**4** Pêches : lavez les feuilles de basilic, essuyez-les et coupez-les en bandes. Blanchissez les pêches à l'eau bouillante, rafraîchissez, pelez, coupez en quartiers et dénoyautez.

**5** Faites fondre le beurre et ajoutez la cassonade, la pulpe de gousse de vanille et les feuilles de basilic.

**6** Disposez les quartiers de pêches les uns à côté des autres dans un plat allant au four et nappez-les du beurre aromatisé. Cuisez au four à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 20 minutes. Retirez du four, réservez.

**7** Coupez la pâte filo en morceaux de 6 cm x 6 cm ou de la forme que vous voulez et appliquez le beurre fondu au pinceau. Saupoudrez de sucre glace en utilisant une passoire.

**8** Disposez les feuilles de filo sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuisez à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 en surveillant pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé. Laissez refroidir les feuilles croustillantes.

**9** Superposez 2 cuillerées de mousse et 2 ou 3 quartiers de pêche avec les feuilles croustillantes. Entourez d'un filet de jus de cuisson des pêches. Vous pouvez compléter par des feuilles de basilic ou des copeaux de chocolat blanc.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 20 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 10 - 15 minutes

# Beignets au caramel accompagnés de fruits rouges

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour le fourrage au caramel :

Beurre pour le moule  
1 cuil. à soupe de beurre  
80 ml de lait concentré  
125 g de sucre  
4 cuil. à soupe de mélasse  
2 cuil. à soupe de cacao en poudre  
1 sachet de sucre vanillé

### Pour les beignets :

500 g de farine de blé (type 45)  
200 ml de lait  
1 dé (42 g) de levure de boulanger  
Sel  
2 cuil. à soupe de sucre  
2 œufs (calibre M)  
2 jaunes d'œuf (calibre M)  
150 g de beurre pomme  
1 gousse de vanille  
Farine pour le plan de travail  
Beurre pour le moule  
Sucre glace

### Pour les fruits rouges :

300 g de fruits rouges  
80 g de sucre  
2 cuil. à soupe de mascarpone

**1** Beurrez un petit moule pour le fourrage au caramel (env. 15x10 cm). Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez le lait concentré, le sucre et la mélasse, portez à ébullition et faites cuire doucement 6 à 8 minutes jusqu'à ce que de grosses bulles se forment et que la préparation s'affermisse. Ajoutez le cacao et le sucre vanillé. Versez le caramel jusqu'à une hauteur de 1 cm et laissez refroidir. Une fois refroidi, coupez-le en morceaux de 1 cm.

**2** Pour les beignets, versez la farine dans un cul de poule et creusez un puits. Faites chauffer le lait. Emiettez la levure et mélangez avec le lait, 1 pincée de sel et le sucre. Versez le mélange de lait dans le puits. Délayez un peu de farine à partir des bords jusqu'à ce qu'une bouillie claire se forme. Recouvrez le cul de poule avec un torchon de cuisine humide et laissez monter la pâte à un endroit chaud pendant 15 minutes.

**3** Ensuite, ajoutez les œufs et les jaunes d'œufs, 120 g de beurre et la pulpe de la gousse de vanille. Malaxez au robot jusqu'à obtenir une pâte brillante et élastique. Couvrez et laissez lever 30 minutes supplémentaires.

**4** Malaxez brièvement puis abaissez la pâte avec un rouleau sur le plan de travail fariné (épaisseur 1 cm). Découper 20 cercles de pâte (Ø 4 cm) et déposer un caramel sur chaque. Refermez la pâte sur le caramel et formez des boules.

**5** Beurrez un plat allant au four (30 x 25 cm env.). Posez les beignets les uns à côté des autres dans le moule et saupoudrez-les de sucre glace – cela donne une jolie couleur après la cuisson. Laissez lever les beignets 20 minutes.

**6** Faites fondre le reste du beurre et appliquez-en sur les beignets. Faites cuire à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2. Faites cuire 30 à 35 minutes.

**7** Pour la préparation aux fruits rouges, rincez les fruits. Mélangez-les avec le sucre et le mascarpone, portez à ébullition et versez dans un bol froid. Saupoudrez les beignets cuits de sucre glace et servez avec la préparation aux fruits rouges.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Gâteau au chocolat et sa meringue aux framboises

Pour un moule rond allant au four (22 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour le gâteau :

200 g de chocolat à dessert noir  
100 g de beurre pommade  
1 cuil. à soupe de café instantané  
Beurre pour le moule  
3 œufs (calibre M)  
80 g de sucre  
1 cuil. à soupe de fécule  
120 g de poudre d'amandes  
150 g de noix de pécan

### Pour la meringue :

80 g de sucre  
3 blancs d'œufs (cal. M)  
200 g de framboises

**1** Pour le fondant : concassez le chocolat à dessert et faites fondre avec le beurre et le café en poudre dans un récipient en métal au-dessus d'une casserole d'eau chaude. Laissez refroidir.

**2** Beurrez un moule allant au four (22 cm Ø). Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse et incorporez au chocolat. Ajoutez la fécule et les amandes. Versez la pâte au chocolat (hauteur 2 cm) dans le moule et répartissez les noix de pécan.

**3** Faites ensuite cuire à 150°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 20 à 25 minutes.

**4** Pour la meringue : faites chauffer 40 ml d'eau avec le sucre jusqu'à ce que de grosses bulles éclatent. Retirez du feu et laissez refroidir le sirop.

**5** Commencez à monter les blancs en neige. Une fois qu'ils commencent à prendre ajoutez le sirop et continuez à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Rincez les framboises, essuyez-les et incorporez-les. Répartissez la meringue sur le gâteau au chocolat.

**6** Cuisez au four à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la meringue blondisse. Laissez refroidir et servez.

### >> Bon à savoir:

Vous pouvez également utiliser des ramequins (de 10 cm Ø). Pour une saveur plus exotique, remplacez les framboises et les noix de pécan par des dés de mangue et des copeaux de noix de coco.

### Phase 1 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 150 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 25 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 10 - 15 minutes



# Gâteau au caramel et ses fraises

Pour 6–8 personnes

## Ingrédients

100 g de chocolat blanc  
1/2 l lait  
100 ml de lait concentré  
1 gousse de vanille  
5 œufs (calibre M)  
3 pommes  
(par exemple des reinettes)  
10 pains au lait (400 g)  
Beurre pour le moule  
40 g de beurre froid  
4 cuil. à soupe de sucre glace  
500 g de fraises  
1 cuil. à café de liqueur  
d'orange  
(Cointreau par ex.)

**1** Cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre avec le lait, le lait concentré et la pulpe de vanille. Laissez refroidir et mélangez aux œufs.

**2** Epluchez les pommes, épépinez et coupez en lamelles. Coupez les pains au lait en fines tranches. Beurrez un plat allant au four.

**3** Alternez les tranches de pommes et les pains au lait dans le moule, versez régulièrement du lait aux œufs, de sorte que tout le pain en soit bien imbibé. Après la dernière couche de pommes, videz le reste de lait et finissez par les tranches de pain au lait. Répartissez les miettes de beurre sur la préparation. Mettez à cuire au four à 180°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant 45 à 50 minutes.

**4** Saupoudrez le gâteau de 3 cuillères de sucre glace et caramélisez à 240°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 4 pendant 3 à 5 minutes. Retirez, laissez refroidir et coupez en morceaux.

**5** Lavez les fraises, nettoyez-les et coupez-les si elles sont grosses. Mélangez avec le reste de sucre glace et la liqueur d'orange et servez avec le gâteau. Ou servez les fraises telles quelles.

## >> Bon à savoir:

Vous pouvez servir du yaourt rafraîchi: mélangez 200 g de yaourt avec 100 g de confiture d'abricots. Incorporez 200 g de crème fouettée et laissez au moins 4 heures dans le compartiment congélation.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 45-50 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Temps de cuisson : 3 - 5 minutes

+ 5 minutes de préchauffage



# Soufflé au pumpernickel et ses cerises au miel et au thym

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour les cerises :

100 ml de vin rouge  
100 ml de porto rouge  
150 ml de jus de groseilles  
50 ml de sirop de grenadine  
2 cuil. à soupe de miel  
1/2 bouquet de thym citron  
300 g de cerises douces (dénoyautées)  
Fécule

### Pour le soufflé :

Sucre et beurre pour les ramequins  
100 g de pumpernickel (pain noir allemand)  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
70 g de chocolat blanc  
3 cuil. à soupe de lait  
100 g de fromage blanc lisse maigre  
3 jaunes d'œuf (cal. M)  
4-5 blancs d'œuf (cal. M)  
40 g de sucre semoule

### >> Bon à savoir:

Feuilles de chocolat : faire fondre 15 g de beurre, 150 g de praliné aux noisettes et 60 g de chocolat à dessert noir au bain-marie. Ecrasez 60 g de corn flakes et mélangez. Tartinez le mélange sur du papier sulfurisé, laissez refroidir et coupez en morceaux.

**1** Pour les cerises, mélangez le porto, le vin rouge, le jus de groseilles, le sirop de grenadine et le miel et portez à ébullition. Laissez réduire de moitié.

**2** Pour le soufflé, beurrez 4 ramequins, parsemez le beurre de sucre semoule et réservez au frais. Hachez finement le pumpernickel dans un robot. Faites revenir les miettes de pumpernickel avec le sucre glace dans une poêle pendant 5 minutes et laissez refroidir.

**3** Coupez le chocolat en petits morceaux, faites chauffer le lait et faites fondre le chocolat dedans. Incorporez le fromage blanc, les jaunes d'œufs et les miettes de pumpernickel dans le chocolat. L'appareil doit être tiède. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre et incorporez à l'appareil au pumpernickel.

**4** Remplissez les ramequins au deux tiers avec l'appareil. Faites cuire au four à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2 pendant 20 à 25 minutes.

**5** Lavez le thym, égouttez-le, jetez-le avec les cerises dans le mélange de vin et laissez frissonner 5 minutes. Enlevez le thym et liez le mélange avec un peu de fécule mélangée à de l'eau froide.

**6** Servez immédiatement les soufflés pour qu'ils n'aient pas le temps de dégonfler. Servez les cerises au thym dans des coupelles.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 25 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Crème brûlée parfumée au thé au jasmin et à la salade d'oranges

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients

### Pour la salade d'oranges :

3-4 oranges (sans pépins)  
30 g de gingembre  
2 tiges de citronnelle  
2 feuilles de gélatine blanche  
400 ml de jus d'abricot  
150 ml de vin blanc  
150 g de sucre  
2 anis étoilés  
1 bâton de cannelle  
1 gousse de vanille

### Pour la crème :

1/2 l de lait  
75 g de sucre  
1 gousse de vanille  
3 sachets de thé  
250 g de crème liquide  
2 œufs (cal. M)  
4 jaunes d'œuf (cal. M)  
4-6 cuillères à soupe de sucre de canne fin  
1 cuil. à soupe de sucre glace

### >> Bon à savoir:

Vous pouvez parfumer la crème brûlée avec d'autres thés. Ne déposez le sucre roux qu'à la dernière minute sans quoi il se dissout dans la crème.

**1** Pelez les oranges à vif. Coupez en tranches de 0,5 cm et disposez-les dans un plat allant au four.

**2** Epluchez le gingembre et coupez-le en rondelles. Enlevez les feuilles extérieures de la citronnelle. Nettoyez et lavez-la et appuyez dessus avec une poêle pour bien l'aplatir.

**3** Dissolvez la gélatine dans l'eau froide. Portez à ébullition le jus d'abricot, le vin blanc, 200 ml d'eau et le sucre. Ajoutez le gingembre, la citronnelle et les autres épices et laissez mijoter 5 minutes. Laissez refroidir. Egouttez la gélatine puis dissolvez-la dans le mélange. Verser le tout sur les oranges et laissez reposer quelques heures. Enlever la citronnelle.

**4** Pour la crème brûlée, faites bouillir le lait avec le sucre et la pulpe de la gousse de vanille et laissez infuser les sachets de thé.

**5** Enlevez les sachets de thé, ajoutez la crème. Battez les œufs et les jaunes et les mélanger au lait. Versez la préparation (épaisseur 2-3 cm) dans des ramequins ou des assiettes creuses allant au four. Enfourez à 100°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que la crème soit figée. Laissez refroidir la crème pendant 40 minutes à température ambiante.

**6** Préchauffez le gril (Multigril / Gril maxi) 5 minutes à 240°C. Répartissez 1 cuillerée de sucre roux dans chaque ramequin et faites caraméliser sous le gril au niveau 4.

**7** Servez avec les oranges.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 100 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 - 60 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 4 à partir du bas

Temps de cuisson : 3-5 minutes

+ 5 minutes de préchauffage



# Tarte tatin à l'ananas et son pesto de cacahuètes

Pour 6 tartelettes (12 cm Ø) ou 2 moules (24 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour les tartelettes :

450 g de pâte feuilletée (surgelée)  
30 g de gingembre  
120 g de sucre  
120 g de beurre  
1 gousse de vanille  
1 ananas  
Farine pour le plan de travail

### Pour le pesto :

1/2 bouquet de basilic  
40 g de chocolat blanc  
80 g de cacahuètes grillées  
50 ml d'huile de pépins de raisin

**1** Pour les tartelettes : décongelez la pâte feuilletée. Epluchez le gingembre et râpez finement. Faites caraméliser le sucre dans une casserole et faites-y fondre le beurre. Mélangez le gingembre avec la pulpe de vanille au caramel. Versez le caramel dans 6 moules à tartelettes (Ø 12 cm) ou deux grands moules (Ø 24 cm).

**2** Nettoyez l'ananas, enlevez son écorce, coupez-le en deux et enlevez la partie centrale fibreuse. Coupez la chair en tranches de 2 cm et répartissez sur les moules.

**3** Découpez des disques de la taille des tartelettes / de la tarte dans la pâte feuilletée.

**4** Abaissez les disques de pâte sur les moules, pincez-les sur les bords et enfournez à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2 à partir du bas pendant 20 à 25 minutes. Faites cuire les grands moules 35 à 40 minutes.

**5** Pesto de cacahuètes : lavez le basilic, égouttez-le et retirez les feuilles. Râpez le chocolat et mixez avec les cacahuètes, l'huile de pépins de raisin, les feuilles de basilic.

**6** Sortez les tartelettes du four et laissez-les refroidir. Retournez-les sur les assiettes, parsemez de pesto et servez.

## >> Bon à savoir:

Suggestion d'accompagnement : une glace au yaourt. Epluchez une banane, coupez-la en rondelles et mixez avec 250g de yaourt, 250 g de crème liquide et 120 g de sucre glace. Laissez refroidir dans la sorbetière.

## Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 25 minutes en moules à tartelette

env. 35 - 40 minutes en grand moule

# Crêpes gratinées fourrées au citron vert et au fromage blanc

Pour 4–6 personnes

## Ingrédients

### Pour la pâte :

120 g de farine de blé (type 45)  
200 ml de lait  
200 g de crème liquide  
1 sachet de sucre vanillé  
4 œufs (calibre M)  
2 cuil. à soupe de sucre  
60 g de beurre fondu  
Sel

### Pour le caramel :

100 g de sucre

### Pour la garniture :

3 citrons verts non traités  
150 g de crème liquide  
220 g de fromage blanc maigre  
70 g de sucre  
1 cuil. à soupe de sucre vanillé  
2 jaunes d'œuf  
1–2 cuil. à soupe de poudre pour pudding à la vanille  
2 cuil. à soupe de beurre fondu  
1–2 cuil. à soupe de rhum

### Prévoir également :

Beurre pour le moule

### >> Bon à savoir:

A servir avec de la compote d'abricots. Dénoyautez et coupez en quartiers 300 g d'abricots et laissez reposer 30 minutes avec 100 g de sucre et la pulpe d'une gousse de vanille. Cuire 5–6 minutes à feu doux dans une petite casserole.

**1** Pour la pâte, mélangez tous les ingrédients avec une pincée de sel pour obtenir une pâte lisse et laissez reposer 30 minutes.

**2** Pour le caramel, caramélisez le sucre dans une casserole, versez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laissez refroidir. Concassez le caramel et mixez finement au robot.

**3** Lavez les citrons verts à l'eau chaude, séchez avec un torchon, pelez le zeste et pressez les citrons. Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle s'affermisse. Mélangez les autres ingrédients avec le zeste et le jus des citrons et incorporez la crème.

**4** Versez du beurre dans une poêle antiadhésive et confectionnez des crêpes fines. Beurrez un plat allant au four de forme rectangulaire. Répartissez la garniture sur les crêpes. Roulez-les et disposez-les dans le plat.

**5** Mettez à cuire au four à 160°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 pendant 30 à 35 minutes. Saupoudrez les crêpes de poudre de caramel et caramélisez-les à 240°C (Multigril / Gril maxi) au niveau 4.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 ou 3

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes + préchauffage

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 4 à partir du bas

Temps de cuisson : 3 - 5 minutes

# Banane en escarcelles de filo avec sauce créole

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### Pour les escarcelles :

1 citron vert  
1 cuil. à soupe de miel  
1/2 cuil. de chili en poudre  
1–2 bananes (env. 240 g)  
4 feuilles de filo (40 x 40 cm, rayon frais ou surgelé)  
100 g de beurre fondu  
100 g de noix de coco râpée  
4 tranches de pain brioché ou de pain de mie (épaisseur 1 cm)  
1 blanc d'œuf (cal. M)

### Pour la sauce :

200 ml de lait de coco  
Poudre chili  
100 g de chocolat à dessert noir  
2 cl de rhum

**1** Pour les escarcelles, pressez le citron vert et mélangez le jus avec le miel et le chili en poudre. Epluchez les bananes, coupez-les en fines rondelles et mélangez-les à la marinade.

**2** Déposez les feuilles de filo sur le plan de travail, appliquez la moitié du beurre fondu au pinceau et saupoudrez la noix de coco râpée. Coupez des disques de 8 cm de diamètre dans le pain brioché.

**3** Posez ces disques au milieu des feuilles filo et déposez la préparation de banane dessus. Appliquez du blanc d'œuf sur les bords de la pâte et ramenez-les en forme de bourse.

**4** Appliquez le reste de beurre fondu au pinceau sur les escarcelles avec délicatesse. Enfournez sur la grille à 180°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2, pendant 18 à 22 minutes.

**5** Pour la sauce, faites chauffer le lait de coco avec une pincée de poudre chili. Cassez grossièrement le chocolat et faites-le fondre dans le lait de coco. Ajoutez du rhum, laissez refroidir et servez avec les escarcelles à la banane. Vous pouvez ajouter des filaments de piments frits.

## >> Bon à savoir:

A essayer aussi avec une mangue ou un ananas. La pâte filo (ou yufka) se trouve dans les grandes surfaces.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 18 - 22 minutes



# Tartes et gâteaux

---

Une tropézienne parfumée au romarin, un gâteau au chocolat épicé au gingembre, une tarte croustillante garnie de riz au lait : laissez-vous surprendre par des recettes créatives qui vont ravir les gourmands. Des classiques revisités aux pâtisseries inédites, toutes les occasions seront bonnes pour faire plaisir à vos invités qui ne manqueront pas de vous demander la recette...







# Quelques précisions sur les pâtes de pâtisserie

## Préparation de la pâte à choux



1 Faites bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole. Versez en une seule fois la farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une boule de pâte.



2 Remuez la boule de pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole et continuez env. 1 minute pour la sécher. Une pellicule blanche et régulière se forme au fond de la casserole.



3 Transvasez la boule de pâte dans un récipient. Incorporez les œufs un à un en malaxant la pâte avec les crochets à pétrir d'un batteur électrique. Transformez ensuite la pâte selon la recette.

## Préparation de la pâte à biscuit



1 Battez les jaunes d'œufs et le sucre avec un fouet de façon à obtenir un mélange mousseux. Montez les blancs en neige ferme au batteur électrique, avec une pincée de sel.



2 Tamisez la farine au-dessus de la pâte et incorporez-la délicatement. En fonction de la recette, vous pouvez ajouter du beurre fondu tiède.



3 Incorporez un tiers des blancs en neige en soulevant délicatement la pâte, puis ajoutez le reste des blancs en neige. La pâte à biscuit doit être utilisée rapidement.

## Rudiments sur les pâtes de pâtisserie

**Pâte à choux** sa préparation spéciale lui confère des propriétés très particulières. Lorsque la pâte est séchée, l'amidon présent dans la farine est désagrégé, une masse épaisse se forme. Lors de la cuisson, il ne se forme pas de pores. Les gaz ne pouvant s'échapper forment de grandes cavités dans la pâte. On obtient ainsi un petit gâteau léger sans ajout de levure.

**Pâte à biscuit** elle se passe aussi de levure chimique. L'air emprisonné dans les blancs en neige assure la levée nécessaire puisque son volume augmente jusqu'à trois fois pendant la cuisson. Il est donc important d'incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte et de la cuire immédiatement dans un four préchauffé.

**Pâte à gâteau** elle est simple et rapide à réaliser et peut être variée presque à volonté. C'est l'ordre d'incorporation des ingrédients qui déterminera la consistance souhaitée. Pour obtenir un gâteau léger, mélangez d'abord les jaunes d'œufs et le sucre et ajoutez ensuite le beurre ; pour obtenir un gâteau dense, mélangez d'abord le beurre et le sucre et ajoutez ensuite les jaunes d'œufs.

## Préparation de la pâte brisée



1 Placez les ingrédients au frais en temps voulu. Mélangez la farine, le sucre, le zeste d'un citron non traité, le sel et le sucre vanillé. Coupez le beurre froid en cubes.



2 Travaillez le mélange avec le beurre sur le plan de travail à la spatule ou dans un robot. Incorporez le jaune d'œuf.



3 Enveloppez la pâte de film alimentaire et placez-la au frais pendant au moins 30 minutes. Vous pouvez la conserver au réfrigérateur jusqu'à une semaine ou même la congeler.

## Préparation de la pâte à strudel



1 Tamisez la farine dans un récipient et faites un puits. Mélangez soigneusement l'eau, le jaune d'œuf, l'huile et le sel et versez ce mélange dans le puits.



2 Malaxez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Huilez légèrement la pâte, recouvrez-la de film alimentaire et laissez-la reposer pendant 1 heure.



3 Etalez la pâte au rouleau, posez sur un torchon fariné et étirez-la délicatement sur le dos des mains. Badigeonnez de beurre fondu et continuez jusqu'à obtenir une pâte transparente.

## Rudiments sur les pâtes de pâtisserie

**Pâte brisée** utilisez des ingrédients froids. Mélangez et pétrissez-les rapidement avec vos mains froides sans trop vous appliquer. La pâte doit ensuite reposer quelque temps au réfrigérateur avant d'être cuite. La pâte obtenue est sèche et croustillante tout en restant fondante et moelleuse. Elle aura un éclat particulier si vous remplacez le sucre en poudre par du sucre glace.

**Pâte à strudel** elle est relativement facile à préparer, le plus important étant de la pétrir soigneusement pour éviter qu'elle ne se déchire par la suite. Étirer la pâte sans la déchirer de façon à obtenir une abaisse très mince est tout un art. Il s'agit en effet d'un procédé spécial qui consiste à poser la pâte abaissée sur un torchon fariné et à l'étirer délicatement sur le dos des mains de sorte qu'elle finisse par être transparente.

**Pâte feuilletée** elle est plus compliquée à réaliser. La pâte est repliée et aplatie au rouleau plusieurs fois (tour), du beurre est incorporé entre chaque tour pour obtenir le feuilletage. Heureusement, il existe de la pâte feuilletée surgelée de bonne qualité.

# Croustillant aux amandes et sa crème à la reine des bois

Pour 1 moule à rebord haut de 26 cm Ø

## Ingrédients

### Pour la pâte à gâteau:

135 g de beurre pommade  
3 cuil. à soupe de crème liquide  
135 g de sucre glace  
150 g d'amandes effilées  
75 g farine de blé (type 45)

### Pour la crème:

600 ml de Moscato d'Asti  
(vin pétillant italien)  
180 g de sucre  
30 g de feuilles séchées de  
reine des bois  
8 feuilles de gélatine blanche  
250 g de crème liquide  
3 blancs d'œufs (cal. M) · Sel

### Prévoir également:

Beurre pour le moule  
50 g de beurre fondu  
500 g de fraises

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez vous procurer des feuilles de reine des bois chez les primeurs bien achalandés, sur le marché ou auprès de maraîchers. Sinon, remplacez-les par 100 ml de sirop de reine des bois (ou aspérule) et 1/2 l de Moscato d'Asti.

**1** Beurrez le moule et chemisez le fond avec du papier sulfurisé. Pour la pâte à gâteau : dans un récipient, fouettez le beurre, la crème et le sucre glace jusqu'à ce que la pâte ait une texture mousseuse. Hachez grossièrement les amandes effilées et mélangez-les à la pâte. Incorporez la farine. Versez la pâte dans le moule en formant un rebord d'1 cm. Faites cuire la pâte 20 à 25 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2 du four. Sortez le fond, laissez-le tiédir sur une grille et appliquez une fine couche de beurre fondu.

**2** Dans une casserole, portez le vin à ébullition avec 90 g de sucre. Ajoutez la reine des bois et laissez macérer pendant 5 minutes. Passez la décoction au chinois et laissez-la refroidir. Pour la crème : détrempez la gélatine dans de l'eau froide.

**3** Dans une casserole, chauffez 2 cuil. à soupe de décoction de reine des bois et faites fondre 6 feuilles de gélatine égouttées. Mesurez 400 ml de décoction, ajoutez-les à la gélatine et versez le liquide dans un grand récipient. Refroidissez la décoction en la remuant au-dessus d'un bain-marie glacé.

**4** Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle prenne. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre restant et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

**5** Dès que le sirop de reine des bois commence à se gélifier, incorporez la crème fouettée, puis les blancs en neige. Etalez bien la crème à la reine des bois sur le fond aux amandes et réservez 1 heure au frais.

**6** Lavez et essuyez les fraises. Détaillez-les en tranches et disposez-les sur le gâteau. Egouttez 2 feuilles de gélatine et faites-les fondre dans 2 cuil. à soupe de décoction. Ajoutez la décoction restante, versez le liquide dans un récipient et remuez-le de façon à le refroidir. Dès qu'il commence à se gélifier, versez-le sur les fraises, laissez-le durcir et servez le gâteau.

### Réglage : Chaleur sole-voûte

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 20 - 25 minutes  
+ préchauffage



# Kouglof au yaourt et aux fruits rouges

Pour 1 moule à kouglof (22 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte à gâteau :

4 œufs (cal. L)  
250 g de yaourt  
240 ml d'huile  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
Zeste râpé d'1 orange et d'1 citron non traités  
(1 cuil. à café de chaque)  
200 g de sucre  
230 g de farine de blé (type 45)  
1/2 sachet de levure chimique  
Sel  
400 g de fruits rouges mélangés (surgelés)

### Pour le glaçage :

100 g de sucre  
80 g d'amandes hachées  
200 g de chocolat à dessert blanc  
50 g de beurre pommade  
1 cuil. à soupe d'huile

### Prévoir également :

Beurre pour le moule  
Biscuits émiettés (par ex. boudoirs) pour le moule

### >> Bon à savoir :

Sortez les fruits rouges du congélateur juste avant de vous en servir. Cela évitera en effet qu'ils ne déteignent trop sur la pâte lors de la préparation. Servez le kouglof avec de la crème chantilly ou de la glace à la vanille.

**1** Beurrez le moule, parsemez-le de miettes de biscuits et placez-le au frais. Pour la pâte à gâteau : clarifiez les œufs. Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œufs, le yaourt, l'huile, la pulpe de vanille, le zeste d'orange et de citron et la moitié du sucre jusqu'à ce que la pâte ait une texture mousseuse. Tamisez la farine et la levure chimique et incorporez-les au mélange.

**2** Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre restant et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez progressivement les blancs en neige à la pâte et mélangez délicatement les fruits rouges surgelés.

**3** Versez aussitôt la pâte dans le moule. Enfournez le kouglof au niveau 2 et laissez-le cuire 75 à 85 minutes à 160°C (Chaleur sole-voûte). Attendez qu'il soit tiède pour le démouler, puis laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

**4** Pour le glaçage : dans une casserole, faites un caramel blond avec le sucre et 50 ml d'eau. Ajoutez les amandes en remuant. Etalez la nougatine sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-la refroidir. Placez-la ensuite dans un sac de congélation et écrasez-la avec un rouleau à pâtisserie.

**5** Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre et l'huile et, pour finir, la nougatine. Nappez le kouglof avec la glaçage à la nougatine et laissez durcir.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 75 - 85 minutes

# Gâteau de carotte et sa nougatine de sésame

Pour 1 moule à rebord de 28 cm Ø

## Ingrédients

### Pour la pâte à gâteau:

300 g de carottes  
5 œufs (cal. M)  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
220 g de sucre  
100 g de beurre pomade  
1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité  
300 g de poudre d'amandes  
50 g de farine de blé (type 45)  
50 g de fécule  
1 cuil. à café de levure chimique

### Prévoir également:

Beurre pour le moule  
Biscuits émiettés (par ex. biscuits à la cuillère) pour le moule  
200 g de sucre  
100 g de graines de sésame blanches  
Huile pour la palette  
400 g de crème liquide  
1 sachet de Cremfix (fixatif pour crème chantilly)  
1 sachet de sucre vanillé

### >> Bon à savoir :

Avec leur goût caractéristique, les graines de sésame apportent une touche de raffinement à toutes sortes de pâtisseries et confiseries. Ces graines oléagineuses atteignent la plénitude de leur arôme grâce à la torrification, les graines blanches étant plus douces que les brunes.

**1** Beurrez le moule, recouvrez-le de miettes de biscuits et placez-le au frais. Pour la pâte à gâteau : épluchez, râpez finement et réservez les carottes.

**2** Clarifiez les œufs. Dans un récipient, fouettez les jaunes avec la pulpe de vanille, 100 g de sucre, le beurre et le zeste de citron jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Montez les blancs en neige. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre restant et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

**3** Mélangez les amandes, la farine, la fécule et la levure chimique. Ajoutez les carottes et le mélange amandes-farine à la pâte en remuant. Incorporez progressivement les blancs en neige. Versez et étalez la pâte dans le moule. Enfourez le gâteau pendant 45 à 55 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2.

**4** Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Dans une casserole, confectionnez un caramel blond avec le sucre et 5 cuil. à soupe d'eau. Mélangez les graines de sésame et étalez le caramel en couche fine sur la plaque avec une palette huilée. Concassez la nougatine après l'avoir laissée refroidir.

**5** Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie avant de le démouler. Fouettez la crème liquide avec le sachet de Cremfix et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Étalez la crème sur le gâteau. Parsemez de morceaux de nougatine de sésame et servez.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson : 45-55 minutes

# Gâteau créole à la mangue et aux noix de pécan

Pour 1 moule à rebord haut de 26 cm Ø

## Ingrédients

### Pour le fond au chocolat :

120 g de praliné aux noisettes  
100 g de chocolat à dessert  
au lait  
50 g de beurre  
80 g de galettes de riz

### Pour le biscuit :

3 blancs d'œufs (cal. M)  
200 g de sucre  
1 cuil. à soupe de fécule  
de maïs  
75 g de poudre d'amandes  
125 g de noix de pécan hachées

### Pour la crème :

125 g de sucre  
2 blancs d'œufs (cal. M)  
4 feuilles de gélatine blanche  
80 g de noix de coco râpée  
200 ml de lait de coco  
3 cl de rhum brun  
125 g de crème liquide

### Prévoir également :

1 mangue  
80 g de copeaux de noix de coco  
(en vente dans les magasins  
de produits bio)  
Sucre

**1** Pour le fond au chocolat : concassez le praliné et le chocolat. Coupez le beurre en morceaux. Faites fondre le tout au bain-marie. Placez les galettes dans un sac de congélation et broyez-les finement avec un rouleau à pâtisserie. Mélangez-les au chocolat fondu. Réglez un cercle à gâteau extensible sur un diamètre de 26 cm et posez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Versez la pâte au chocolat dans le cercle, lissez-la et laissez-la durcir au réfrigérateur.

**2** Pour le biscuit : montez les blancs en neige. Dès qu'ils ont pris, ajoutez 50 g de sucre et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez et mélangez la fécule tamisée, les amandes, les noix et le reste de sucre. Versez et lissez la pâte dans le moule tapissé de papier sulfurisé. Enfourez le biscuit au niveau 3 et faites-le cuire pendant 15-20 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte). Démoulez-le et laissez-le refroidir.

**3** Pour la crème : faites bouillir le sucre avec 50 ml d'eau jusqu'à ce qu'il forme des bulles mais soit encore clair. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils prennent, ajoutez le sirop sucré et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

**4** Détrempez la gélatine dans de l'eau froide. Faites griller les copeaux de noix de coco dans une poêle sans matière grasse. Réchauffez-les ensuite dans une casserole avec le lait de coco et le rhum. Egouttez la gélatine, dissolvez-la dans la casserole et réservez le mélange au frais. Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Une fois que le mélange est à température ambiante, incorporez les blancs en neige et la crème fouettée.

**5** Epluchez la mangue, détachez la chair du noyau et détaillez-la en tranches fines. Détachez le cercle à gâteau du fond au chocolat et placez-le autour du biscuit. Nappez le biscuit aux noix avec 4 cuil. à soupe de crème à la noix de coco et recouvrez avec le fond au chocolat. Disposez les tranches de mangue et étalez la crème restante. Placez le gâteau dans le compartiment congélateur pendant 1 heure.

**6** Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau aiguisé et retirez le cercle. Faites griller les copeaux de noix de coco avec un peu de sucre à la poêle et répartissez-les sur le gâteau. Vous pouvez aussi orner votre gâteau de petites boules de mangue.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 3. à partir du bas

Temps de cuisson 15 - 20 minutes  
+ préchauffage





# Gâteau amandes et ricotta saupoudré de chocolat

Pour 1 moule à rebord haut de 24 cm Ø |

## Ingrédients

Beurre pour le moule  
120 g de poudre d'amandes  
120 g de beurre pommade  
120 g de sucre  
4 œufs  
(cal. L ; température ambiante)  
50 g de farine de blé (type 45)  
1 cuil. à soupe de zeste râpé  
d'1 orange non traitée  
125 g de ricotta  
Sel  
80 g de chocolat noir extra-fin  
100 g de confiture d'abricot

**1** Beurrez le moule et chemisez le fond avec du papier sulfurisé. Placez le moule au frais.

**2** Faites dorer les amandes dans une poêle sans matière grasse et laissez-les refroidir. Battez le beurre avec 80 g de sucre dans un robot ou au batteur électrique de manière à obtenir une crème claire. Clarifiez les œufs et incorporez les jaunes un à un au mélange. Ajoutez la farine, les amandes, le zeste d'orange et la ricotta et remuez le tout.

**3** Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre restant et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez progressivement les blancs en neige à la pâte, puis versez et lissez la pâte dans le moule.

**4** Enfournez le gâteau au niveau 2 et laissez-le cuire 40 à 45 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte). Sortez le gâteau du four et attendez qu'il soit tiède pour le démouler. Laissez-le ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.

**5** Râpez finement le chocolat. Réchauffez la confiture d'abricot avec 50 ml d'eau et nappez-en le gâteau. Laissez-le refroidir, puis saupoudrez de chocolat râpé.

### >> Bon à savoir :

Pour vérifier rapidement la cuisson de votre gâteau, piquez-le avec un bâtonnet. Si la pâte n'adhère pas au bâtonnet, cela indique que le gâteau est également cuit à l'intérieur.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 45 minutes  
+ préchauffage

# Clafoutis aux framboises et aux pignons

Pour 4 moules à tartelette (12 cm Ø)

## Ingrédients

Beurre pour les moules  
100 g de pignons  
125 g de sucre fin  
125 g de beurre pommade  
4 œufs  
(cal. M ; température ambiante)  
2 cuil. à soupe d'Amaretto  
(liqueur italienne aux amandes)  
2 cuil. à soupe de poudre de  
flan à la vanille  
100 g de poudre d'amandes  
300 g de framboises  
150 g de crème aigre  
1 sachet de sucre vanillé

**1** Beurrez les moules, chemisez le fond avec du papier sulfurisé et placez-les au frais. Broyez finement les pignons. Battez le sucre, le beurre, les œufs, l'Amaretto et la poudre de flan dans un robot ou au batteur électrique pendant 5 minutes à la vitesse rapide jusqu'à ce que la pâte ait une texture mousseuse. Ajoutez les amandes et les pignons. Versez la pâte dans les moules individuels.

**2** Triez les framboises, passez-les sous l'eau froide et essuyez-les délicatement. Disposez-les sur la pâte en laissant 1 cm d'écart par rapport au bord du moule.

**3** Enfournez les clafoutis individuels au niveau 2 et faites-les cuire 15 à 20 minutes à 190°C (Chaleur sole-voûte). Sortez-les du four et attendez 5 minutes avant de les démouler. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.

**4** Mélangez la crème et le sucre vanillé. Au moment de servir, déposez 1 cuil. à soupe de crème sucrée sur chaque clafoutis.

## >> Bon à savoir :

Le clafoutis est un dessert originaire du Limousin. Il se prépare généralement avec des cerises mais rien ne vous empêche d'essayer d'autres variantes avec des mûres ou des prunes.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 190 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 15 - 20 minutes  
+ préchauffage

# Gâteau au chocolat «Sacher» au gingembre

Pour 2 moules à rebord haut de 22 cm Ø

## Ingrédients

### Pour les génoises :

150 g de chocolat à dessert noir  
150 g de beurre pommade  
1 sachet de sucre vanillé  
40 g de sucre glace  
8 œufs  
(cal. M ; température ambiante)  
Sel · 120 g de sucre  
100 g de farine de blé (type 45)  
50 g de féculé de maïs

### Pour le sirop :

1 citron vert non traité  
3 cm de gingembre  
60 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
1 bâton de cannelle  
50 ml de jus d'orange  
50 g de confiture d'abricot

### Prévoir également :

Beurre et farine pour les moules  
200 g de confiture d'abricot  
400 g de pâte d'amandes  
Sucre glace  
100 g de gingembre confit  
225 g de chocolat noir  
150 g de crème liquide  
45 ml de lait  
75 g de sirop de glucose  
45 g de beurre pommade

**1** Beurrez et farinez les moules. Placez-les au frais. Pour la génoise : hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Fouettez le beurre avec le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Clarifiez 7 œufs. Incorporez progressivement les jaunes d'œufs et le dernier œuf à la crème et terminez par le chocolat. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

**2** Tamisez la farine et la féculé. Incorporez délicatement 2 cuil. à soupe de blancs en neige à la crème chocolatée. Incorporez tour à tour la farine avec la féculé et les blancs en neige. Répartissez la pâte dans les moules et faites-les cuire l'un après l'autre pendant 40 à 45 minutes à 160°C au niveau 3 (Chaleur sole-voûte). Contrôlez la cuisson. Laissez reposer les génoises quelques instants, démoulez-les sur du papier sulfurisé et laissez-les refroidir.

**3** Pour le sirop : lavez le citron vert sous l'eau chaude, râpez le zeste et pressez le jus. Epluchez le gingembre et détaillez-le en rondelles. Dans une casserole, faites bouillir 100 ml d'eau avec le sucre, le gingembre, la pulpe de vanille, le zeste et le jus de citron vert et le bâton de cannelle. Ajoutez le jus d'orange et la confiture, remuez et laissez macérer 10 minutes. Passez le liquide au chinois et laissez refroidir.

**4** Découpez chaque génoise dans le sens de l'épaisseur, ouvrez-le et imbitez l'intérieur de chaque moitié de sirop. Réchauffez la confiture avec 5 cuil. à soupe d'eau et étalez-en sur l'intérieur de chaque moitié de génoise. Refermez les génoises et étalez le reste de confiture tout autour. Pétrissez la pâte d'amandes pour la ramollir et étalez-la finement avec un peu de sucre glace entre deux feuilles de film alimentaire. Couvrez les gâteaux de pâte d'amande et retirez l'excédent.

**5** Hachez finement le gingembre confit et le chocolat. Faites bouillir la crème liquide, le lait et le glucose dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat haché et le beurre et remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Placez les gâteaux sur une grille et nappez-les de la sauce au chocolat. Parsemez-les de gingembre confit et placez-les au frais pendant 3 heures.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson 40 - 45 minutes  
+ préchauffage



# Mousse de sureau sur biscuit amande

Pour 1 moule rectangulaire (20 x 30 cm)

## Ingrédients

### Pour les pâtes :

250 g de pâte Brisée  
(au rayon frais)  
Farine pour le plan de travail  
2 cuil. à soupe de gelée de pomme  
5 œufs (cal. M)  
185 g de sucre glace  
185 g de poudre d'amandes  
1 pincée de sel  
2 cuil. à soupe de sucre  
40 g de beurre très mou  
50 g de farine de blé (type 45)

### Pour la mousse :

7 feuilles de gélatine blanche  
200 ml de sirop de fleurs de sureau  
325 g de yaourt  
400 ml de crème liquide

### Prévoir également :

100 g d'amandes effilées  
40 g de sucre glace  
2 cuil. à soupe d'eau

**1** Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte Brisée sur 25 x 35 cm et posez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Faites-la cuire pendant 15 à 18 minutes à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2. Découpez la pâte encore chaude à la taille du moule et enduisez-la de gelée de pomme.

**2** Pour le biscuit : clairifiez les œufs. Fouettez les jaunes, le sucre glace et les amandes jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mélangez le beurre, 2 cuil. à soupe de blancs en neige et la farine. Incorporez le reste des blancs en neige. Étalez le biscuit sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 °C (Chaleur sole-voûte). Enfournez le biscuit au niveau 2 et faites-le cuire 14 à 18 minutes. Retirez la pâte avec le papier sulfurisé de la plaque et laissez-la refroidir.

**3** Pour la mousse : faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Réchauffez 2 cuil. à soupe de sirop de fleurs de sureau et faites fondre la gélatine dedans après l'avoir égouttée. Transvasez dans un récipient et mélangez avec le reste de sirop et le yaourt de façon à obtenir une pâte lisse. Réservez au frais.

**4** Dès que le yaourt au sureau commence à se gélifier, fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle prenne et incorporez-la au yaourt.

**5** Détachez le biscuit du papier sulfurisé et coupez-le en deux, soit deux abaisses de 20 x 30 cm.

**6** Foncez le moule avec la pâte Brisée. Posez le premier biscuit et garnissez-le de la moitié de la mousse au sureau. Recouvrez avec le deuxième biscuit et étalez le reste de mousse. Placez le gâteau couvert pendant 1 heure au frais.

**7** Dans une poêle, faites un caramel avec le sucre et l'eau, ajoutez-y les amandes effilées. Faites-les ensuite refroidir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Hachez-les grossièrement et éparpillez-les sur le gâteau. Découpez des parts et décorez-les de feuilles de sureau.

### Phase 1 (pâte Brisée) :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson 15 - 18 minutes

### Phase 2 (biscuit) :

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson 14 - 18 minutes

+ préchauffage

# Génoise à la crème brûlée

Pour 1 moule (26 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la génoise :

6 œufs (cal. M)  
190 g de sucre  
190 g de farine de blé (type 45)  
35 de beurre fondu

### Pour la crème :

2 feuilles de gélatine blanche  
175 ml de lait  
260 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
3 jaunes d'œufs (cal. M)  
15 g de poudre de flan à la vanille  
2 cuil. à soupe de Grand Marnier  
3 blancs d'œufs (cal. M)

### Prévoir également :

Beurre et farine pour le moule

**1** Beurrez et farinez le moule. Placez-le au frais. Pour la génoise : mélangez les œufs et le sucre au batteur électrique dans un cul de poule. Montez le mélange au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Retirez le récipient du bain-marie et battez pendant 5 minutes à la puissance maximale. Battez ensuite pendant 5 minutes dans un bain-marie froid jusqu'à complet refroidissement. Tamisez la farine au-dessus de la pâte, incorporez-la délicatement et terminez par le beurre fondu.

**2** Préchauffez le four à 160°C (Chaleur sole-voûte). Versez et étalez la génoise dans le moule. Faites-la cuire 50 à 60 minutes au niveau 3. Sortez la génoise du four. Attendez un peu, démoulez-la puis laissez-la refroidir. A l'aide d'un couteau, tracez un cercle sur la surface de la génoise à 2 cm d'écart du bord et creusez la génoise sur 2 cm de profondeur de façon à former un bassin (utiliser les chutes comme miettes sucrées).

**3** Pour la crème : détrempez la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir le lait avec 40 g de sucre et la pulpe de vanille. Dans un récipient, mélangez les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre et la poudre de flan. Ajoutez le lait vanillé bouillant en remuant, puis transvasez la préparation dans la casserole et laissez-la mijoter pendant 2 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Pressez la gélatine, ajoutez-la à la crème en même temps que la liqueur et laissez-la se dissoudre. Couvrez avec du film alimentaire et laissez tiédir.

**4** Dans une casserole, faites bouillir 150 g de sucre avec 40 ml d'eau jusqu'à ce que le sirop forme de grosses bulles mais qu'il soit encore clair. Montez les blancs en neige. Dès qu'ils ont pris, arrosez-les avec le sirop sucré et fouettez la neige pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

**5** Incorporez les blancs en neige à la crème vanillée. Mettez 5 cuil. à soupe de crème dans une poche à douille et réservez au frais. Versez et étalez le reste dans le creux de la génoise. Couvrez la génoise à la crème et placez-la dans le compartiment congélateur pendant 30 minutes.

**6** Saupoudrez la crème avec le sucre restant et caramélisez-la légèrement au chalumeau. Décorez le bord du gâteau à la poche à douille avec la crème vanillée restante.

### Réglage : Chaleur sole-voûte

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 - 60 minutes  
+ préchauffage

# Tarte coco et fromage frais à la mangue

Pour 1 moule à tarte (22 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte brisée :

120 g de beurre froid  
250 g de farine de blé (type 45)  
100 g de sucre glace  
1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel ·  
1 œuf (cal. M)

### Pour la pâte au fromage frais :

1 citron vert non traité  
3 œufs (cal. M)  
150 g de fromage frais  
60 g de sucre  
150 ml de lait de coco  
2 cuil. à soupe de farine  
30 g de féculé de maïs  
Sel

### Prévoir également :

Beurre pour le moule  
Farine pour le plan de travail  
3 feuilles de gélatine blanche  
250 g de purée de mangues (en boîte)  
Pulpe d'1 gousse de vanille

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez réaliser vous-même la purée de mangue. Pour cela, épluchez 1 à 2 mangues (selon la taille). Détachez la chair du noyau, pesez 250 g et réduisez-les en purée au mixer. Sucrez si besoin.

**1** Pour la pâte brisée : coupez le beurre en dés. Mélangez la farine, le sucre glace, le zeste de citron, le sucre vanillé et une pincée de sel. Malaxez rapidement le mélange avec les dés de beurre dans un robot. Incorporez l'œuf et laissez reposer la pâte pendant 30 minutes au réfrigérateur dans du film alimentaire.

**2** Beurrez le moule. Etalez finement la pâte sur le plan de travail fariné et foncez le moule. Placez 20 minutes au frais.

**3** Pour l'appareil au fromage : lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez, râpez finement le zeste et pressez le jus. Clarifiez les œufs. Dans un récipient, mélangez les jaunes avec le fromage frais, la moitié du sucre, le lait de coco, le jus et le zeste de citron, la farine et la féculé.

**4** Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre restant et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez progressivement les blancs en neige à l'appareil au fromage.

**5** Répartissez la préparation sur le fond de la pâte brisée et faites cuire 25 à 30 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2. Baissez la température à 140°C et poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir.

**6** Détrempez la gélatine dans l'eau froide. Réchauffez la purée de mangue et la pulpe de vanille dans une casserole. Egouttez la gélatine et faites-la fondre dedans. Refroidissez la purée en la remuant au-dessus d'un bain-marie glacé. Etalez la purée de mangue sur la tarte avant qu'elle ne se gélifie.

### Réglage : Chaleur sole-voûte

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Température : 180 °C

Temps de cuisson 25 - 30 minutes

puis :

Température : 140 °C

Temps de cuisson 15 - 20 minutes





# Gâteau Latte Macchiato à la pâte d'amandes

Pour 1 moule à rebord haut de 26 cm Ø

## Ingrédients

### Pour la génoise :

3 œufs (cal. L)  
50 g de miel  
Sel  
60 g de sucre  
100 g de poudre de noisettes  
60 g de farine de blé (type 45)  
1 cuil. à soupe d'espresso en poudre (instantané)

### Pour la crème au café :

5 feuilles de gélatine blanche  
200 ml de lait  
2 cuil. à soupe d'espresso en poudre (instantané)  
150 g de chocolat à dessert blanc  
2 œufs (cal. L)  
2 cuil. à soupe de Bailey's (liqueur irlandaise à base de whisky et de crème)  
500 g de crème liquide  
3 blancs d'œufs (cal. L)  
50 g de sucre

### Prévoir également :

Beurre et biscuits émiettés (par ex. boudoirs) pour le moule  
200 g de pâte d'amandes  
1 cuil. à soupe de poudre de cacao  
Sucre glace pour étaler la pâte d'amandes

**1** Beurrez le moule, parsemez-le de miettes de boudoirs et réservez-le au frais. Pour la génoise : clarifiez les œufs. Battez les jaunes et le miel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre et continuez à les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

**2** Mélangez les noisettes, la farine et l'espresso en poudre. Versez dans la crème au miel. Incorporez progressivement les blancs en neige. Versez et étalez la pâte dans le moule. Enfourez au niveau 3 et faites cuire 35 à 40 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte). Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler. Lorsqu'il a complètement refroidi, découpez-le dans le sens de l'épaisseur.

**3** Pour la crème au café : laissez tremper la gélatine dans l'eau froide. Clarifier les œufs. Faites bouillir le lait avec le café en poudre et laissez refroidir. Concassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Battez le jaune d'œuf et le Bailey's dans un cul de poule au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Egouttez la gélatine et faites-la fondre dedans. Ajoutez le chocolat et le café au lait et réservez la crème au café au frais.

**4** Battez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle prenne. Montez les blancs en neige ferme tout en ajoutant le sucre. Dès que la crème au café commence à se gélifier, incorporez la crème fouettée, puis les blancs en neige. Réservez 3 cuil. à soupe de crème. Posez une moitié de la génoise dans le cercle à gâteau et étalez la moitié de la crème dessus. Répétez l'opération en étalant bien la dernière couche de crème. Placez le gâteau Latte Macchiato 1 heure au frais puis retirez le cercle.

**5** Divisez la pâte d'amandes en deux et malaxez une moitié avec la poudre de cacao. Étalez la pâte d'amandes claire sur 1 cm d'épaisseur. Divisez la pâte d'amande foncée en petits morceaux et répartissez-les sur la pâte d'amandes claire en les enfonçant légèrement. Pliez cette plaque de pâte d'amande au milieu, saupoudrez-la de sucre glace et étalez-la finement entre deux feuilles de film alimentaire de façon à ce que sa taille couvre la circonférence du gâteau. Découpez une bande à la hauteur du gâteau. Enduisez le bord du gâteau avec la crème réservée et posez la bande de pâte d'amandes tout autour. Vous pouvez recouvrir le gâteau d'une fine couche de pâte d'amandes cacaotée et terminer par du cacao en poudre et des grains de moka.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson 35 - 40 minutes  
+ préchauffage

# Tartelettes vanille-caramel aux amandes grillées

Pour 8 moules à tartelette (10–12 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la crème caramel :

2 boîtes de lait concentré sucré (400 g)

### Pour la pâte brisée :

250 g de beurre froid

500 g de farine de blé (type 45)

200 g de sucre glace

1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité

2 sachets de sucre vanillé

Sel

1 œuf (cal. M)

### Pour les amandes :

200 g d'amandes mondées

120 g de sucre glace

2 cuil. à soupe d'eau

### Pour la garniture :

300 g de crème liquide

40 g de sucre

Pulpe d'1 gousse de vanille

1 mangue

### Prévoir également :

Beurre pour les moules

Farine pour le plan de travail

Légumes secs (lentilles ou

haricots) pour la cuisson à blanc

**1** La veille, placez les boîtes de lait concentré sur une passoire dans une casserole, recouvrez d'eau et chauffez à feu doux pendant 3 à 4 heures. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez d'eau dans la casserole. Laissez refroidir toute la nuit.

**2** Pour la pâte brisée : découpez le beurre en dés. Mélangez la farine, le sucre glace, le zeste de citron, le sucre vanillé et 1/2 cuil. à café de sel. Malaxez rapidement le mélange avec les dés de beurre dans un robot. Incorporez l'œuf et laissez reposer la pâte enveloppée dans du film alimentaire pendant 30 minutes au réfrigérateur.

**3** Beurrez les moules. Etalez finement la pâte sur le plan de travail fariné et découpez 8 cercles faisant 2 cm de plus que les moules. Foncez les moules en laissant un rebord d'1 cm de hauteur. Couvrez et placez au frais pendant 15 minutes.

**4** Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et disposez dessus des légumes secs. Enfouez au niveau 2 ou 3 et laissez cuire 15 à 20 minutes à 170°C (Chaleur tournante plus). Retirez le papier sulfurisé avec les légumes secs. Laissez tiédir le fond et démoulez.

**5** Dans une poêle, faites un caramel avec le sucre et l'eau, ajoutez-y les amandes effilées. Faites-les ensuite refroidir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé..

**6** Fouettez la crème liquide avec le sucre et la pulpe de vanille. Ouvrez les boîtes de lait concentré et répartissez la garniture au caramel sur les moules. Epluchez la mangue, détachez la chair du noyau et découpez-la en dés. Répartissez les dés de mangue sur la pâte au caramel et recouvrez avec la crème fouettée vanillée. Décorez les tartelettes avec quelques amandes grillées et servez.

## >> Bon à savoir :

Il n'y a pas que les amandes que vous pouvez griller. Les noisettes, cacahuètes et noix de cajou grillées et caramélisées sont délicieuses et accompagneront parfaitement ces tartelettes.

## Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 ou 3

Temps de cuisson 15 - 20 minutes

+ 3-4 h préparation de la masse de caramel

# Mini-panettones aux airelles

Pour 8 moules à soufflé ou ramequins (8 cm Ø)

## Ingrédients

250 g de farine de blé (type 55)  
1/2 cube de levure de boulanger (21 g)  
50 g de sucre  
80 ml de lait tiède  
2 œufs (cal. M)  
50 g de beurre pommade  
Sel  
60 g de chocolat noir extra-fin  
60 g de nougat aux noix  
50 g de noix de macadamia  
50 g d'airelles déshydratées  
Beurre pour les moules

**1** Dans un récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le sucre dans le lait tiède. Versez le lait dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à former une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 15 minutes.

**2** Ajoutez les œufs, le beurre ainsi qu'une pincée de sel et mélangez le tout à la farine restante. Travaillez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce que sa texture soit brillante et élastique. Si la pâte est trop molle, rajoutez un peu de farine. Couvrez la pâte et laissez-la lever encore pendant 30 minutes.

**3** Hachez le chocolat, le nougat, les noix et les airelles et incorporez-les à la pâte. Beurrez les moules et recouvrez-les d'une bande de papier sulfurisé en laissant dépasser le bord de 3 cm.

**4** Divisez la pâte en 8 portions et façonnez-les en boules. Disposez les boules de pâte dans les moules et laissez encore lever pendant 15 minutes.

**5** Enfourez les mini-panettones au niveau 2 et laissez cuire 15 à 18 minutes à 180°C (cuisson Hydra Cook avec 1 diffusion automatique de vapeur). Sortez-les du four, laissez-les refroidir sur une grille et démoulez-les.

## >> Bon à savoir :

Variez la composition des panettones en utilisant par exemple des pistaches hachées, des raisins secs, de l'écorce confite d'orange ou de citron ou des cerises confites. Les panettones se conservent plusieurs jours dans une boîte à biscuits.

## Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 15 - 18 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1,

après enfournement des panettones



# Tarte à la courge, aux noix de pécan et au gingembre confit

Pour 1 moule (28 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte brisée :

250 g de beurre froid  
500 g de farine de blé (type 45)  
200 g de sucre glace  
1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité  
2 sachets de sucre vanillé  
Sel  
1 œuf (cal. M)

### Pour la confiture de courge:

300 g de courge « butternut » ou musquée  
60 g de gingembre confit  
50 g de beurre

### Pour la crème :

350 g de poudre d'amandes  
300 g de beurre pommade  
300 g de sucre  
3 œufs  
(cal. M ; température ambiante)

### Prévoir également:

Beurre pour le moule  
Farine pour le plan de travail  
Légumes secs (lentilles ou haricots) pour la cuisson à blanc  
150 g de noix de pécan  
1 cuil. à soupe de sucre glace

### >> Bon à savoir :

Si les courges ne sont pas de saison, vous pouvez les remplacer par des abricots. Faites revenir la même quantité d'abricots dénoyautés jusqu'à ce que le liquide se soit presque évaporé et suivez la même recette.

**1** Pour la pâte brisée : coupez le beurre en dés. Mélangez la farine, le sucre glace, le zeste de citron, le sucre vanillé et 1/2 cuil. à café de sel. Malaxez rapidement le mélange avec les dés de beurre dans un robot. Incorporez l'œuf et laissez reposer la pâte pendant 30 minutes au réfrigérateur dans du film alimentaire.

**2** Beurrez le moule. Etalez la pâte finement au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné et foncez le moule en façonnant un bord. Placez la pâte au frais pendant 15 minutes.

**3** Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et disposez dessus des légumes secs. Enfourez au niveau 2 et faites cuire la pâte à blanc pendant 10 à 15 minutes à 180°C (chaleur tournante plus). Retirez le papier sulfurisé avec les légumes secs et réservez la pâte.

**4** Epluchez et épépinez la courge. Coupez la courge et le gingembre en dés et faites-les revenir à feu doux dans le beurre. Réduisez le mélange en purée au mixer, remettez-le dans la casserole et laissez-le mijoter jusqu'il ait la texture d'une confiture.

**5** Pour la crème : faites dorer les amandes dans une poêle antiadhésive sans matière grasse en remuant et laissez-les refroidir. Fouettez le beurre avec le sucre. Incorporez progressivement les amandes et les œufs à cette crème et laissez-la reposer pendant 15 minutes.

**6** Etalez la confiture de courge sur la pâte brisée précuite et versez la crème par-dessus. Ajoutez les noix de pécan en les enfonçant légèrement dans la crème. Enfourez la tarte au niveau 2 et faites cuire 40 à 50 minutes à 170°C (Chaleur sole-voûte). Sortez-la du four et laissez-la refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la servir saupoudrée de sucre glace.

### Réglage : Chaleur sole-voûte

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 20- 25 minutes de pré cuisson

40 - 50 minutes de cuisson

+ préchauffage

# Tarte caramélisée au fruit de la passion et au riz au lait

Pour 1 moule à tarte (24 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte Brisée:

120 g de beurre froid  
250 g de farine de blé (type 45)  
100 g de sucre glace  
1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité  
1 sachet de sucre vanillé  
Sel  
1 œuf (cal. M)

### Pour la garniture:

1 cuil. à soupe de beurre  
150 g de riz rond (par ex. riz à risotto)  
200 g de fruit de la passion (jus ou pulpe)  
200 ml de lait de coco  
120 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
200 g de fromage blanc  
2 œufs (cal. M)  
2 cuil. à soupe de sucre de canne fin

### Prévoir également:

Farine pour le plan de travail  
Légumes secs (lentilles ou haricots) pour la cuisson à blanc de la pâte  
50 g de confiture d'abricot

### >> Bon à savoir :

Les fruits de la passion ou maracujas ont un goût sucré acidulé et un arôme intense. Choisissez de préférence des fruits légèrement racornis : ils sont meilleurs car ils ont atteint le bon degré de maturité.

**1** Pour la pâte Brisée : coupez le beurre en dés. Mélangez la farine, le sucre glace, le zeste de citron, le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Malaxez rapidement le mélange avec les dés de beurre dans un robot. Incorporez l'œuf et laissez reposer la pâte pendant 30 minutes au réfrigérateur dans du film alimentaire.

**2** Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie finement sur le plan de travail fariné et foncez le moule. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 15 minutes.

**3** Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et disposez dessus des légumes secs. Enfouez au niveau 2 et laissez cuire 15 à 20 minutes à 180°C (Chaleur tournante plus). Retirez le papier sulfurisé avec les légumes secs. Réchauffez la confiture, nappez-en le fond de la pâte et réservez.

**4** Pour la garniture : réchauffez le beurre dans une casserole et faites revenir le riz dedans. Mélangez la pulpe de fruit de la passion et le lait de coco. Mouillez le riz avec un tiers du liquide et laissez réduire légèrement en remuant.

**5** Ajoutez le sucre et la pulpe de vanille. Incorporez progressivement le reste de liquide et laissez mijoter le riz pendant 20 minutes environ. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le riz au lait.

**6** Ajoutez le fromage blanc et les œufs au riz. Etalez la préparation sur la pâte précuite. Enfouez la tarte au niveau 2 et laissez-la cuire 20 à 25 minutes à 160°C (Chaleur tournante plus).

**7** Sortez la tarte du four. Saupoudrez la uniformément de sucre de canne et caramélisez le sucre au chalumeau. Découpez la tarte tiède avec précaution à l'aide d'un couteau à pain et servez.

### Réglage : Chaleur tournante plus

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 20 - 25 minutes de pré cuisson

25 - 30 minutes de cuisson

# Ballotins de pâte feuilletée à la rhubarbe et à la frangipane

Pour 10 ballotins

## Ingrédients

### Pour la frangipane :

125 g de beurre  
125 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
50 g de farine de blé (type 45)  
2 œufs (cal. L)  
4 cl de liqueur de pêche

### Pour la confiture :

600 g de rhubarbe  
200 ml de vin blanc (moelleux)  
150 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
3 cuil. à soupe de sirop de grenadine  
10 feuilles de basilic

### Prévoir également :

750 g de pâte feuilletée (surgelée)  
Farine pour le plan de travail  
2 jaunes d'œufs  
4 cuil. à soupe de lait  
50 g de sucre glace

### >> Bon à savoir :

Vous pouvez également fourrer les ballotins avec des fruits et de la confiture vendue dans le commerce. La frangipane étant déjà très sucrée, veillez par contre à ce que la teneur en sucre de la confiture ne soit pas trop élevée.

**1** Pour la frangipane : battez le beurre et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajoutez les amandes et la farine et incorporez progressivement les œufs à la pâte. Versez la liqueur de pêche et réservez la crème obtenue.

**2** Pour la confiture : épluchez la rhubarbe et détaillez les tiges en morceaux d'1 cm d'épaisseur. Faites bouillir le vin et le sucre. Ajoutez la pulpe de vanille, le sirop et la rhubarbe et laissez mijoter le mélange sans couvrir pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il ait la texture d'une confiture. Laissez refroidir.

**3** Lavez, essuyez et découpez les feuilles de basilic en lamelles. Mélangez le basilic à la confiture refroidie.

**4** Laissez décongeler la pâte feuilletée. Etalez-la ensuite au rouleau sur le plan de travail fariné et façonnez un rectangle de 55 x 30 cm environ sur 1/2 cm d'épaisseur. Découpez le rectangle une fois dans le sens de la longueur et quatre fois dans l'autre sens de façon à obtenir 10 petits rectangles de 11 x 15 cm. Etalez la frangipane sur la moitié avant des rectangles en laissant un bord d'1 cm. Ajoutez 2 à 3 cuil. à café de confiture à la rhubarbe sur la frangipane.

**5** Délayez les jaunes d'œufs dans le lait et badigeonnez le bord des rectangles. Repliez la pâte en diagonale au-dessus de la garniture en pinçant bien les bords. Disposez les ballotins sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

**6** Enfourez-les au niveau 2 et laissez-les cuire 18 à 22 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur). Préchauffez le gril (Multigril / Gril maxi) sur 240°C. Saupoudrez généreusement les ballotins de sucre glace et faites-les caraméliser sous le gril 3 à 4 minutes. Sortez les ballotins du four et laissez-les refroidir sur une grille. Rajoutez un peu de sucre glace avant de servir.

### Phase 1:

#### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C  
Niveau de cuisson : 2 à partir du bas  
Temps de cuisson 18 - 22 minutes  
Diffusions de vapeur : 1, automatique

### Phase 2:

#### Réglage : Multigril / Gril maxi

Température : 240 °C  
Niveau de cuisson : 3 à partir du bas  
Temps de cuisson : 3 - 4 minutes  
+ 5 minutes de préchauffage





# Brioche fourrée aux pommes et aux marrons

Pour 2 moules à cake (de 11 x 25 cm)

## Ingrédients

### Pour la pâte levée :

500 g de farine de blé (type 45)  
1 cube de levure de boulanger (42 g)  
2 cuil. à soupe de sucre  
160 ml de lait tiède  
2 œufs (cal. M)  
2 jaunes d'œufs (cal. M)  
Sel  
2 cuil. à soupe d'Amaretto  
(liqueur d'amande italienne)  
150 g de beurre pommade

### Pour la garniture :

3 pommes (par ex. Cox's Orange ou Boskoop)  
60 g de pâte d'amandes  
50 g de raisins secs  
50 g d'amandes hachées  
1 sachet de sucre vanillé  
2 cuil. à soupe de rhum brun  
2 cuil. à soupe de beurre fondu  
200 g de marrons  
(épiluchés et précuits)

### Prévoir également :

Beurre pour les moules  
1 jaune d'œuf  
50 ml de lait

**1** Pour la pâte levée : dans un récipient, faites des puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le sucre dans le lait tiède. Versez le lait dans le puits et délayez un peu de farine à partir du bord de façon à former une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 15 minutes.

**2** Ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs, 1/2 cuil. à café de sel, l'Amaretto ainsi que le beurre et mélangez le tout à la farine restante. Travaillez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce qu'elle soit brillante et élastique. Couvrez la pâte et laissez-la lever encore pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Pour la garniture : lavez les pommes et coupez-les. Coupez la pâte d'amandes en petits dés et mélangez avec les raisins secs, les amandes, le sucre vanillé et le rhum. Versez le mélange avec 1 à 2 cuil. d'eau dans une casserole et faites cuire les morceaux de pomme sur la plaque de cuisson en remuant. Laissez refroidir la masse.

**4** Hacher les marrons. Mélangez à la préparation pâte d'amandes-pommes. Beurrez les moules à cake.

**5** Pétrissez de nouveau la pâte, séparez-la en deux et étalez-la de façon à former un rectangle de 26 x 30 cm avec chacune d'elles. Répartissez la garniture sur le tiers avant de chaque rectangle dans le sens de la longueur. Enroulez la pâte, posez-la dans le moule à cake et laissez-la lever pendant 30 minutes.

**6** Badigeonnez les brioches avec le jaune d'œuf délayé dans le lait. Enfournez-les au niveau 2 et faites-les cuire 40 à 50 minutes à 170°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur automatique). Sortez les brioches aux pommes du four, laissez-les tiédir sur une grille et démoulez-les. Découpez les brioches encore tièdes en tranches et servez-les avec de la crème chantilly et du sucre glace.

### Réglage : HydraCook

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 40 - 50 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Babas au sirop de citronnelle

Pour 8 ramequins ou petits moules à kouglof (6 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour le sirop :

4 tiges de citronnelle  
20 g de gingembre  
150 g de sucre

### Pour la pâte levée :

250 g de farine de blé  
(type 45)  
1 cuil. à café de zeste râpé  
d'1 citron non traité  
1/2 cube de levure de  
boulangier (21 g)  
1 cuil. à café de miel  
1 sachet de sucre vanillé  
50 ml de lait tiède  
4 œufs (cal. M)  
50 g de beurre pommade  
Sel

### Prévoir également :

Beurre pour les moules

### >> Bon à savoir :

Les fruits exotiques se marient bien avec les arômes de citronnelle et de gingembre, vous pouvez accompagner les babas de mangues et de litchis détaillés en dés par exemple.

**1** Pour le sirop : retirez les feuilles externes et la moitié supérieure sèche de la citronnelle. Hachez menu la moitié inférieure. Epluchez et hachez grossièrement le gingembre. Dans une casserole, faites bouillir la citronnelle et le gingembre avec 1/2 l d'eau et le sucre. Réservez.

**2** Pour la pâte levée : mettez la farine et le zeste de citron dans un récipient et faites un puits. Emiettez la levure et délayez-la avec le miel et le sucre vanillé dans le lait. Versez le lait dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à former une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 15 minutes.

**3** Ajoutez les œufs, le beurre et une pincée de sel et mélangez le tout à la farine restante. Travaillez bien la pâte avec les crochets à pétrir du batteur. Si la pâte est trop molle, rajoutez un peu de farine. Couvrez la pâte et laissez-la lever encore pendant 30 minutes.

**4** Beurrez les ramequins. Pétrissez encore un peu la pâte. Partagez-la en 8 portions, façonnez des boules et placez-les dans les ramequins. Laissez lever les boules de pâte encore pendant 30 minutes.

**5** Enfourez les babas au niveau 2 et laissez-les cuire 20 à 25 minutes à 170°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur). Sortez les babas du four. Laissez-les tiédir sur une grille avant de les démouler et disposez-les sur un plat à gratin. Imbibez-les ensuite du sirop de citronnelle passé au chinois.

### Réglage : HydraCook

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 25 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

# Baklava aux figues au pavot et au vin rouge

Pour 1 moule rectangle (30 x 25 cm)

## Ingrédients

### Pour les figues :

200 ml de vin rouge sec  
150 ml de Porto rouge  
50 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
Cannelle en poudre  
8 figues mûres

### Pour la garniture au pavot :

200 g de fromage frais  
80 g de pavot moulu

### Prévoir également :

450 g de pâte feuilletée  
Beurre pour le moule  
2-3 cuil. à soupe de beurre fondu  
50 ml de jus d'orange  
1 bâton de cannelle  
100 g de miel  
50 g de pistaches moulues

### >> Bon à savoir :

Le baklava est un gâteau oriental sucré, particulièrement apprécié en Turquie. Il est normalement constitué de pâte filo et fourré aux noix, amandes et pistaches.

**1** Pour les figues : dans une casserole, confectionnez un sirop avec les deux vins, le sucre, la pulpe de vanille et 1 pincée de cannelle. Lavez les figues, coupez-les en 8 et faites-les mijoter 5 à 8 minutes dans le sirop au vin rouge jusqu'à ce qu'elles soient tendres au point de se défaire.

**2** Pour la garniture au pavot : dans un récipient, remuez le fromage frais avec le pavot moulu jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

**3** Laissez décongeler la pâte feuilletée. Beurrez le moule. Étalez les plaques de pâte feuilletée 2 par 2 sur le plan de travail fariné à la taille du moule. Disposez une plaque de pâte dans le moule et étalez dessus la garniture fromage frais-pavot. Recouvrez avec la deuxième plaque de pâte et disposez dessus les figues cuites. Terminez par la troisième plaque de pâte et enduisez-la de beurre. Découpez la surface en petits rectangles sur 1 cm de profondeur environ et placez le baklava au frais pendant 20 minutes.

**4** Enfournez le baklava au niveau 2 et laissez-le cuire 25 à 35 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur automatique). Sortez-le du four et laissez-le tiédir.

**5** Dans une casserole, faites bouillir 100 ml d'eau avec le jus d'orange, la cannelle et le miel. Retirez le liquide du feu, laissez macérer un court instant et retirez la cannelle. Arrosez le baklava avec ce sirop et saupoudrez-le de poudre de pistaches. Découpez-le en morceaux avant de servir.

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1; automatique



# Tropézienne parfumée au romarin avec du citron confit

Pour 1 moule à rebord haut de 28 cm Ø

## Ingrédients

### Pour la pâte levée :

250 g de farine de blé (type 45)  
1/2 cube de levure de boulanger (21 g)  
1 bonne cuil. à soupe de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
80 ml de lait tiède  
1 œuf (cal. M)  
1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité  
50 g de beurre pomme  
Sel

### Pour la croûte :

75 g de beurre  
50 g de sucre  
1 1/2 cuil. à soupe de miel  
75 g de crème liquide  
100 g d'amandes effilées  
1 cuil. à café de romarin haché

### Pour la crème :

3 feuilles de gélatine blanche  
100 g de zeste de citron confit  
250 g de crème liquide  
1/4 l de lait · 60 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
1 cuil. à soupe de poudre de flan à la vanille  
3 jaunes d'œufs (cal. M)

### Prévoir également :

Beurre pour le moule

**1** Pour la pâte levée : dans un récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec les deux types de sucre dans le lait. Versez le lait dans le puits et délayez un peu de farine prélevée sur les bords de façon à former une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 15 minutes.

**2** Ajoutez l'œuf, le zeste de citron, le beurre et une pincée de sel. Mélangez le tout à la farine restante. Malaxez jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Laissez reposer la pâte couverte pendant 45 minutes au réfrigérateur.

**3** Pour la croûte : dans une casserole, faites fondre le beurre, puis le sucre. Ajoutez le miel, la crème liquide, les amandes et le romarin. Laissez mijoter le mélange un court instant, puis laissez-le tiédir.

**4** Beurrez le moule et chemisez le fond avec du papier sulfurisé. Etalez la pâte levée et foncez le moule. Piquez plusieurs fois la pâte avec une fourchette. Etalez la préparation aux amandes et laissez lever la pâte pendant 30 minutes.

**5** Enfournerez le gâteau au niveau 2 et laissez-le cuire 35 à 45 minutes à 170°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur automatique). Sortez le gâteau du four, démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.

**6** Pour la crème : laissez tremper la gélatine dans l'eau froide. Hachez finement le zeste de citron confit. Fouettez la crème liquide. Réchauffez 200 ml de lait avec le sucre et la pulpe de vanille. Mélangez le reste de lait avec la poudre de flan et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation soit lisse et ajoutez-la au lait chaud. Faites bouillir légèrement, retirez du feu, laissez tiédir et faites fondre la gélatine pressée. Ajoutez le zeste de citron et fouettez la préparation dans un bain-marie froid. Dès qu'elle commence à se gélifier, incorporez la crème fouettée.

**7** Coupez le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur. Coupez la moitié supérieure en 16 morceaux avec un couteau-scie. Etalez la crème sur la moitié inférieure et remettez les morceaux de gâteau par-dessus. Laissez reposer pendant 1 heure.

### Réglage : HydraCook

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson 35 - 45 minutes

Diffusions de vapeur: 1, automatique

# Tartelettes aux poires caramélisées accompagnées de yaourt grec

Pour 12 tartelettes

## Ingrédients

**900 g de pâte feuilletée**

### Pour les poires :

6 poires mûres  
(Williams par ex.)  
150 g de sucre  
2 sachets de sucre vanillé  
200 ml de vin blanc (moelleux)  
Zeste d'1/2 orange non traitée  
1 bâton de cannelle

### Pour le yaourt :

200 g de noix mélangées  
(amandes, noix, noisettes)  
60 g de sucre glace  
2 cuil. à soupe d'eau  
300 g de yaourt grec  
(10% de matière grasse)

### Prévoir également :

Farine pour le plan de travail  
1 jaune d'œuf (cal. M)  
2 cuil. à soupe de lait  
80 g de sucre glace

**1** Faites décongeler la pâte feuilletée. Epluchez les poires, coupez-les dans le sens de la longueur et évidez-les largement. Faites bouillir 800 ml d'eau avec le sucre, le sucre vanillé, le vin blanc, le zeste d'orange et la cannelle. Ajoutez les poires, laissez frémir pendant 4 minutes, puis laissez macérer pendant 30 minutes.

**2** Faites un caramel avec l'eau et le sucre glace dans une poêle. Ajoutez les noix, mélangez et versez l'appareil sur un plat couvert de papier sulfurisé, laissez refroidir.

**3** Pour le yaourt, hachez grossièrement les noix, mélangez la moitié avec le yaourt. Laissez les moitiés de poires s'égoutter et répartir les noix restantes dans le creux des poires.

**4** Étaler la pâte feuilletée en un carré de 40 cm de côté et y disposer les poires, surfaces planes vers le bas, en laissant un espace. Couper la pâte autour des poires en laissant un 1cm/2 de rebord partout, de sorte à façonner 12 petites tartes en forme de poire. Mélanger le jaune d'œuf et le lait et en enduire les bords. Disposer les tartelettes sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.

**5** Cuire les tartes aux poires au four à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2 de 20 à 28 minutes. Préchauffez le four à 240 °C (Multigril / Gril maxi) pendant 5 minutes. Parsemez les tartes de sucre glace et caraméliser pendant 3 à 4 minutes au niveau 3. Laissez refroidir et servir avec le yaourt grec

### Phase 1 :

**Réglage : HydraCook**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 28 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril / Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 3 - 4 minutes

+ 5 minutes de préchauffage

# Tarte caramélisée aux fruits jaunes

Pour 1 moule à tarte (26 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la garniture aux fruits :

2 pêches  
4 abricots  
80 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
1 bâton de cannelle  
1 anis étoilé  
1 cuil. à café de fécule de maïs

### Pour la crème :

220 g de crème liquide  
1 sachet de sucre vanillé  
400 g de chocolat blanc

### Prévoir également :

500 g de pâte feuilletée (surgelée)  
1 jaune d'œuf (cal. M)  
2 cuil. à soupe de lait  
125 g de noix de macadamia salées  
50 g de sucre glace

**1** Pour la garniture aux fruits : lavez, dénoyautez et coupez en quartiers les pêches et les abricots. Dans un récipient, mélangez les quartiers de fruits avec le sucre, la pulpe de vanille, la cannelle et l'anis étoilé et laissez macérer pendant 30 minutes environ.

**2** Dans une casserole, faites cuire à feu doux le mélange contenant les fruits jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Délayez la fécule avec 1 cuil. à soupe d'eau froide et liez les fruits. Retirez la cannelle et l'anis et laissez refroidir le tout.

**3** Pour la crème : réchauffez la crème liquide avec le sucre vanillé. Hachez finement le chocolat et faites-le fondre dans la crème liquide. Versez la crème au chocolat dans un récipient et laissez-la refroidir.

**4** Laissez décongeler la pâte feuilletée. Étalez-la sur le plan de travail fariné et découpez 2 cercles (26 cm Ø). Posez chaque disque de pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf et le lait mélangés. Hachez grossièrement les noix de macadamia et éparpillez-les sur la pâte.

**5** Faites cuire les disques de pâte l'un après l'autre sur une plaque à pâtisserie en laissant le papier sulfurisé, au niveau 2, à 180°C (cuisson HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) pendant 20 minutes. Déclenchez la première diffusion après avoir atteint la température réglée, la 2e juste après avoir enfourné le deuxième disque de pâte. Préchauffez ensuite le gril (Multigril / Gril maxi) à 240°C. Saupoudrez généreusement les disques de sucre glace et faites-les caraméliser 3 à 4 minutes chacun sous le gril. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

**6** Fouettez la crème au chocolat maintenant refroidie pendant 5 à 7 minutes au batteur jusqu'à ce que vous obteniez une crème aérée.

**7** Posez un disque de pâte caramélisée sur un plat de service et étalez la crème au chocolat. Répartissez ensuite les pêches et les abricots. Coupez le deuxième disque de pâte en 12 morceaux avec un couteau-scie et disposez-les en biais sur la crème ou laissez le disque en entier. Placez la tarte pendant 30 minutes au frais avant de la servir.

### Phase 1 :

#### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : env. 20 minutes

Diffusions de vapeur : 2,

1ère diffusion de vapeur après avoir atteint la température réglée, 2e diffusion juste après l'enfournement du 2e disque de pâte

### Phase 2 :

#### Réglage : Multigril - Gril maxi

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3. à partir du bas

Temps de cuisson : 3 - 4 minutes

+5 minutes de préchauffage





# Strudel au fromage blanc et à la rhubarbe

Pour 2 strudels

## Ingrédients

### Pour la pâte à strudel :

300 g de farine de blé (type 45)

1 jaune d'œuf (cal. M)

5 cuil. à soupe d'huile

Sel

### Pour la garniture :

400 g de rhubarbe

140 g de sucre

60 g de poudre d'amandes

60 g de beurre pomade

Pulpe d'1 gousse de vanille

1 cuil. à café de zeste râpé

d'1 citron non traité

60 g de sucre glace

2 œufs

(cal. L ; température ambiante)

500 g de fromage blanc maigre

320 g de crème double

100 ml de sirop de fleurs de

sureau

### Prévoir également :

Farine et huile pour l'abaisse

60 g de beurre fondu

**1** Tamisez la farine dans un récipient. Mélangez le jaune d'œuf, 3 cuil. à soupe d'huile, 150 ml d'eau tiède et une pincée de sel. Ajoutez-les à la farine et travaillez le tout avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce que vous obteniez une pâte élastique. Façonnez deux boules de pâte et badigeonnez chacune d'elles avec 1 cuil. à soupe d'huile. Enveloppez-les de film alimentaire et laissez-les reposer pendant 1 heure.

**2** Pour la garniture : épluchez finement la rhubarbe et détaillez-la en petits morceaux. Mélangez-la avec 100 g de sucre et faites-la dégorger pendant quelques minutes. Faites griller légèrement les amandes dans une poêle sans matière grasse.

**3** Fouettez le beurre, la pulpe de vanille, le zeste de citron et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange ait une consistance mousseuse. Incorporez l'œuf et le fromage blanc. Fouettez fermement 120 g de crème liquide et incorporez-la, avec le sirop de fleurs de sureau, à la pâte au fromage blanc.

**4** Sur le plan de travail fariné, abaissez une boule de pâte sur 40 x 40 cm. Posez la pâte sur un torchon fariné. Enduisez vos mains d'huile et étirez la pâte délicatement sans la déchirer en la faisant glisser sur le dos des mains pour obtenir un rectangle de pâte très fine. Enduisez la pâte d'un peu de beurre fondu et éparpillez les amandes grillées dessus.

**5** Etalez la moitié de la crème, sur 10 à 15 cm de surface, sur le tiers avant de la pâte dans le sens de la longueur. Egouttez la rhubarbe sur un tamis en récoltant le jus. Répartissez la moitié de la rhubarbe sur la pâte au fromage blanc. Enroulez le strudel à l'aide du torchon. Faites un autre strudel à l'identique avec la pâte, la garniture et la rhubarbe restantes.

**6** Beurrez une plaque à pâtisserie universelle. Posez les strudels côte à côte sur la plaque en orientant la partie superposée vers le bas et repliez les extrémités de la pâte sous le strudel. Enduisez les strudels de beurre et saupoudrez-les du sucre restant.

**7** Enfourez les strudels au niveau 2 pour 20 minutes de cuisson à 180°C (Chaleur tournante plus). Mélangez la crème liquide restante avec le jus de rhubarbe et versez-la sur les strudels. Poursuivez la cuisson pendant 25 à 30 minutes. Sortez les strudels du four et laissez-les tiédir. Découpez et servez.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 45 - 50 minutes

# Strudel aux cerises et au riz au lait avec cœur praliné

Pour 2 strudels

## Ingrédients

### Pour la pâte à strudel :

300 g de farine de blé (type 45)  
1 jaune d'œuf (cal. M)  
5 cuil. à soupe d'huile  
Sel

### Pour la garniture :

120 g de riz à risotto  
400 ml de lait  
50 g de sucre  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
500 g de cerises  
60 g de beurre pommade  
60 g de sucre glace  
Zeste râpé d'1 orange et d'1 citron non traités  
2 œufs (cal. M ; température ambiante)  
200 g de crème fraîche (température ambiante)  
200 g de praliné aux noix

### Prévoir également :

Farine et huile pour l'abaisse  
60 g de beurre fondu  
Beurre pour la plaque  
50 g de sucre glace

**1** Tamisez la farine dans un récipient. Mélangez le jaune d'œuf, 3 cuil. à soupe d'huile, 150 ml d'eau tiède et une pincée de sel. Ajoutez-les à la farine et travaillez le tout avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Façonnez deux boules de pâte et badigeonnez chacune d'elles avec 1 cuil. à soupe d'huile. Enveloppez-les de film alimentaire et laissez-les reposer pendant 1 heure.

**2** Faites bouillir le riz avec le lait, le sucre et la pulpe de vanille et laissez mijoter 15 à 20 minutes. Laissez-le ensuite refroidir dans un récipient. Lavez, dénoyautez et égouttez les cerises.

**3** Battez le beurre avec le sucre glace et le zeste de citron et d'orange jusqu'à ce que le mélange ait une texture mousseuse. Cassez les œufs dedans l'un après l'autre. Ajoutez la crème fraîche, remuez et incorporez le riz au lait. Découpez le praliné en barres d'1 cm et demi d'épaisseur.

**4** Sur le plan de travail fariné, abaissez une boule de pâte sur 40 x 40 cm. Posez la pâte sur un torchon fariné. Enduisez vos mains d'huile et étirez la pâte délicatement sans la déchirer en la faisant glisser sur le dos des mains pour obtenir un rectangle de pâte très fine. Enduisez aussitôt la pâte d'un peu de beurre fondu.

**5** Etalez la moitié du riz au lait sur 10 à 15 cm de surface, sur le tiers avant de la pâte dans le sens longitudinal. Répartissez la moitié des cerises sur le riz au lait et disposez la moitié des barres de praliné en longueur au milieu du riz au lait. Enroulez le strudel à l'aide du torchon. Confectionnez un autre strudel à l'identique avec la pâte, le riz au lait et le praliné restants.

**6** Beurrez une plaque à pâtisserie. Posez les strudels côte à côte sur la plaque en orientant la partie superposée vers le bas et repliez les extrémités de la pâte sous le strudel. Enduisez les strudels du beurre restant.

**7** Enfourez les strudels au niveau 2 et faites-les cuire 40 à 45 minutes à 180°C (Chaleur tournante plus). Préchauffez le gril (Multigril / Gril maxi) à 240°C. Saupoudrez généreusement les strudels de sucre glace et faites-les caraméliser 2 à 3 minutes sous le gril. Sortez-les du four et laissez-les tiédir. Découpez et servez.

### Phase 1 :

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 45 minutes

### Phase 2 :

**Réglage : Multigril - Gril maxi**

Température : 240 °C

Niveau de cuisson : 3 à partir du bas

Temps de cuisson : 2 - 3 minutes

+ 5 minutes de préchauffage

# Strudel aux pommes avec petits-beurre et amandes

Pour 2 strudels

## Ingrédients

### Pour la pâte à strudel :

300 g de farine de blé (type 45)

150 ml d'eau tiède

1 jaune d'œuf (cal. M)

5 cuil. à soupe d'huile

Sel

### Pour la garniture :

50 g de raisins secs

3 cl de rhum brun

1,2 kg de pommes acidulées  
(par ex. Cox's Orange, Braeburn  
ou Boskoop)

1 cuil. à café de cannelle en poudre

120 g de sucre

Jus d'1 citron

120 g de petits-beurre

200 g de crème double

100 g d'amandes effilées

### Prévoir également :

Farine et huile pour l'abaisse

60 g de beurre fondu

60 g de sucre glace

**1** Tamisez la farine dans un récipient. Mélangez le jaune d'œuf, l'huile, 150 ml d'eau tiède et une pincée de sel. Ajoutez-les à la farine et travaillez le tout avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce que vous obteniez une pâte élastique. Façonnez deux boules de pâte et badigeonnez chacune d'elles avec 1 cuil. à soupe d'huile. Enveloppez-les de film alimentaire et laissez-les reposer pendant 1 heure.

**2** Pour la garniture : laissez macérer les raisins secs dans le rhum. Epluchez les pommes, coupez-les en 4, épépinez-les et détaillez-les en quartiers fins. Mélangez les pommes, les raisins au rhum, la cannelle, 50 g de sucre et le jus de citron dans un récipient. Réduisez les petits-beurre en miettes dans un sac de congélation et incorporez-les, avec la crème double, à la garniture aux pommes.

**3** Faites caraméliser légèrement le reste de sucre dans une poêle. Ajoutez les amandes effilées en remuant et étalez aussitôt le caramel aux amandes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez refroidir le croquant, puis hachez-le finement.

**4** Sur le plan de travail fariné, abaissez une boule de pâte sur 40 x 40 cm. Posez la pâte sur un torchon fariné. Enduisez vos mains d'huile et étirez la pâte délicatement sans la déchirer en la faisant glisser sur le dos des mains pour obtenir un rectangle de pâte très fine.

**5** Enduisez la pâte de beurre fondu et répartissez la moitié du croquant aux amandes dessus. Etalez la moitié de la garniture aux pommes, sur une surface de 10 à 15 cm, sur le tiers avant de la pâte dans le sens de la longueur. Enroulez le strudel d'avant en arrière à l'aide du torchon. Faites un autre strudel à l'identique avec la pâte et la garniture restantes.

**6** Beurrez une plaque à pâtisserie. Posez les strudels côte à côte sur la plaque en orientant la partie superposée vers le bas et repliez les extrémités de la pâte sous le strudel. Enduisez les strudels du beurre restant. Enfourez les strudels au niveau 2 pour 40 à 50 minutes de cuisson à 180°C (Chaleur tournante plus).

**7** Sortez-les du four et laissez-les tiédir. Saupoudrez-les généreusement de sucre glace, découpez des parts et servez avec de la glace à la vanille par exemple.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes



# Mini-éclairs à la mousse de café aromatisée aux épices

Pour 30 petits-fours

## Ingrédients

### Pour la mousse :

250 g de chocolat à dessert blanc  
1 pincée de coriandre, de cannelle et de clou de girofle en poudre  
1 cuil. à soupe d'espresso en poudre (instantané)  
2 feuilles de gélatine blanche  
1 œuf · 1 jaune d'œuf (cal. M)  
2 cuil. à soupe de sucre  
2 cuil. à soupe de liqueur de café (par ex. Kahlúa)  
500 g de crème liquide

### Pour la pâte à choux :

1/8 l de lait  
1/8 l d'eau  
100 g de beurre pomme  
1 cuil. à café de sucre  
Sel  
150 g de farine de blé (type 45)  
4 œufs (cal. M)

### Prévoir également :

Beurre et farine pour la plaque  
1 jaune d'œuf (cal. M)  
1 cuil. à soupe de lait  
Cacao en poudre pour le saupoudrage

### >> Bon à savoir :

Le Kahlúa est une liqueur de café mexicaine très prisée en Europe depuis quelques années. Elle entre dans la composition de nombreux cocktails tels que le white russian.

**1** Pour la mousse : hachez le chocolat et faites-le fondre dans un récipient au bain-marie avec les épices et l'espresso en poudre. Laissez tremper la gélatine dans l'eau froide. Battez l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et la liqueur au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit homogène et incorporez le chocolat. Egouttez la gélatine et faites-la dissoudre dans la crème. Laissez refroidir la préparation à 30–35°C et incorporez délicatement la crème fouettée. Placez la mousse au frais pendant 2 heures.

**2** Pour la pâte : faites bouillir l'eau, de lait, le beurre, le sucre et 1 pincée de sel. Ajoutez la farine en une fois. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole. Continuez à remuer la pâte dans la casserole pendant au moins 1 minute. Transvasez la pâte dans un récipient et incorporez les œufs un à un en remuant avec les crochets à pétrir du batteur. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante.

**3** Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie. Versez la moitié de la pâte dans une poche à douille (Ø 8 mm) et dressez des bandes de 5 cm de long sur la plaque en les espaçant de 4 cm. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf délayé dans le lait.

**4** Faites cuire pendant 15 à 20 minutes par plaque à 180°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2. Déclencher la 1ère diffusion de vapeur après avoir atteint la température, la 2e après avoir enfourné la 2e plaque.

**5** Coupez les éclairs encore chauds dans le sens de la longueur et laissez-les refroidir. Versez la mousse au café dans une poche à douille cannulée et garnissez-en la moitié inférieure des éclairs. Refermez les éclairs avec la moitié supérieure et servez-les saupoudrés de cacao finement tamisé. Suggestion de présentation : décorez les mini-éclairs d'une pointe de mousse surmontée d'un grain de café.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C  
Niveau de cuisson : 2 à partir du bas  
Temps de cuisson : 15-20 min  
par plaque

Diffusions de vapeur : 2,  
1ère diffusion de vapeur après avoir atteint la température, 2e diffusion de vapeur après avoir enfourné la deuxième plaque

# Entremets au fruit de la passion avec amandes et sirop de vanille

Pour 8–10 verres (de 200 ml)

## Ingrédients

4 œufs (cal. M)  
1 sachet de sucre vanillé  
120 g de sucre glace  
120 g de poudre d'amandes  
60 g de farine de blé (type 45)  
Sel  
100 ml de jus de fruit de la passion  
Beurre pour les verres  
1 citron vert  
2 cm de gingembre  
Pulpe de 2 gousses de vanille  
80 g de sucre

**1** Clarifiez les œufs. Dans un récipient, battez les jaunes avec le sucre vanillé et 70 g de sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez les amandes, la farine et 1 pincée de sel. Chauffez légèrement le jus de fruit de la passion et incorporez tour à tour le jus et le mélange amandes-farine à la crème aux œufs.

**2** Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dès qu'ils ont pris, ajoutez le sucre glace restant et continuez à les battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez progressivement les blancs en neige à la pâte.

**3** Beurrez les verres et remplissez-les de pâte jusqu'aux deux tiers maximum. Placez-les au four pendant 15 à 20 minutes à 170°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2.

**4** Pressez le citron vert. Epluchez le gingembre et détaillez-le en lamelles. Dans une casserole, faites bouillir 120 ml d'eau avec le jus de citron, la pulpe de vanille, le sucre et le gingembre. Laissez macérer le sirop un court instant hors du feu, puis retirez le gingembre.

**5** Sortez les desserts au fruit de la passion du four et laissez-les tiédir sur une grille à pâtisserie. Arrosez lentement chaque entremets de 2 cuil. à soupe de sirop de vanille et servez-les encore tièdes, garnis de morceaux de maracuja.

## >> Bon à savoir :

Vous pouvez réaliser vous-même du sucre vanillé avec les gousses de vanille grattées : mettez les gousses avec du sucre dans un bocal à conserves, refermez-le et laissez macérer le mélange pendant 1 semaine. Le tour est joué !

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 170 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 15 - 20 minutes  
+ préchauffage

# Choux à la crème orange-caramel

Pour 30 petits-fours

## Ingrédients

### Pour la crème :

3 feuilles de gélatine blanche  
120 g de sucre  
100 ml de jus d'orange  
270 g de crème liquide  
2 blancs d'œuf (cal. M)  
130 g de crème fraîche

### Pour la pâte à choux :

1/8 l de lait  
1/8 l d'eau  
100 g de beurre pommadé  
1 cuil. à café de sucre  
Sel  
150 g de farine de blé (type 45)  
4 œufs (cal. M)

### Prévoir également :

Beurre et farine pour la plaque  
1 jaune d'œuf (cal. M)  
1 cuil. à soupe de lait  
200 g de sucre

**1** Pour la crème : laissez tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffez 100 g de sucre jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur brun doré et délayez avec le jus d'orange. Laissez mijoter jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Ajoutez la moitié de la crème liquide et faites réduire le liquide de moitié environ. Laissez-le tiédir et faites-y dissoudre la gélatine pressée.

**2** Fouettez énergiquement la crème liquide restante. Montez les blancs en neige ferme tout en ajoutant le sucre restant. Mélangez la crème fraîche au caramel refroidi et incorporez tour à tour la crème fouettée et les blancs en neige. Réservez la crème couverte au frais.

**3** Pour la pâte : faites bouillir l'eau, de lait, le beurre, le sucre et 1 pincée de sel. Ajoutez la farine en une seule fois. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole. Continuez à remuer la pâte dans la casserole pendant au moins 1 minute. Transvasez la pâte dans un récipient et incorporez les œufs un à un en remuant avec les crochets à pétrir du batteur. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante.

**4** Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie. Versez la moitié de la pâte dans une poche à douille (Ø 1/2 cm) et dressez des choux de la taille d'une noix en les espaçant de 4 cm sur la plaque.

**5** Badigeonnez les choux avec le jaune d'œuf délayé dans le lait. Faites-les cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2. La 1ère diffusion de vapeur doit avoir lieu lorsque la température est atteinte et la 2e lorsque la 2e plaque est enfournée. Sortez les choux du four. Répétez l'opération avec la pâte restante.

**6** Dans une casserole, faites un caramel blond avec le sucre et 50 ml d'eau. Piquez les choux avec un pic à brochette en bois, trempez-les dans le caramel et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie. Versez la crème orange-caramel dans une poche à douille (Ø 1/2 cm). Coupez les choux, remplissez la moitié inférieure d'une petite quantité de crème et refermez avec la moitié supérieure. Servez, c'est prêt.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 15 - 20 minutes par plaque

Diffusions de vapeur : 2,

1ère diffusion de vapeur une fois la température atteinte,

2e diffusion de vapeur après enfournement de la 2e plaque





# Tarte aux choux à la crème cassate

Pour 1 tarte (24 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte à choux :

1/8 l de lait  
1/8 l d'eau  
100 g de beurre pommade  
1 cuil. à café de sucre · Sel  
150 g de farine de blé (type 45)  
4 œufs (cal. M)

### Pour le fond :

200 g de pâte feuilletée  
(surgelée)  
2 cuil. à soupe de lait ·  
2 jaunes d'œufs

### Pour le caramel :

200 g de sucre

### Pour la crème :

50 g de noix, noisettes,  
amandes grillées  
120 g de fruits confits  
(par ex. cerises confites ou  
écorce d'orange confite)  
2 cuil. à soupe d'Amaretto  
(liqueur d'amande italienne)  
250 g de crème liquide froide  
50 g de sucre glace  
250 g de mascarpone

### Prévoir également :

Beurre pour les plaques  
Farine pour l'abaisse

**1** Pâte à choux : faites bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et 1 pincée de sel. Ajoutez la farine. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole. Remuez encore au moins 1 minute. Transvasez la pâte dans un récipient et incorporez les œufs un à un en remuant avec les crochets à pétrir du batteur. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante.

**2** Beurrez 2 plaques à pâtisserie. Abaissez la pâte feuilletée décongelée au rouleau sur le plan de travail fariné, découpez un disque Ø 24 cm et posez-le sur une plaque. Piquez-le plusieurs fois avec une fourchette.

**3** Versez la moitié de la pâte à choux dans une poche à douille (Ø 1 cm) et dressez une spirale de l'intérieur vers l'extérieur de la pâte feuilletée en laissant un bord d'1 cm. Versez la pâte restante dans une poche munie d'une douille plus petite (Ø 1/2 cm) et réservez-la.

**4** Badigeonnez la pâte à choux avec les jaunes d'œufs délayés dans le lait. Cuire pendant 35 à 40 minutes à 180°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur). Activer la 1ère diffusion de vapeur juste après avoir atteint la température. Si possible activer la réduction d'humidité après 15 à 18 minutes.

**5** Farinez la 2e plaque et dressez 16 à 18 choux de 2 cm environ avec la pâte restante en les espaçant de 4 cm. Badigeonnez-les avec le mélange œufs-lait.

**6** Sortez le fond du four et laissez-le refroidir. Désactiver la fonction de réduction d'humidité. Enfourez les choux et activez directement la 2e diffusion de vapeur. Sortez les choux du four.

**7** Faites un caramel blond avec le sucre et 50 ml d'eau. Piquez les choux avec un pic à brochette en bois, trempez-les dans le caramel et laissez-les refroidir.

**8** Hachez finement les noix, noisettes, amandes et fruits confits et mélangez-les avec l'Amaretto. Fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme et ajoutez la mascarpone. Incorporez le mélange de fruits secs et fruits confits. Versez la pâte dans une poche à douille (Ø 6 mm) et fourrez les choux par le bas. Disposez les choux sur le bord de la tarte et fixez le tout avec un peu de caramel si vous le souhaitez. Répartissez la crème restante sur la pâte.

### Réglage : HydraCook

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson 1ère plaque : 35 - 40 minutes

2e plaque : 20- 25 minutes

Diffusions de vapeur : 2,

1ère diffusion de vapeur après avoir atteint la température réglée, 2e diffusion de température après enfournement de la 2e plaque

# Nougatine aux cacahuètes

Pour 1 plaque

## Ingrédients

200 g de cacahuètes  
400 g de sucre roux  
200 g de beurre pommade  
Sel  
2 œufs (cal. M)  
2 jaunes d'œufs (cal. M)  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
350 g de farine de blé  
(type 45)

**1** Grillez les cacahuètes uniformément dans une poêle sans matière grasse à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunes. Retirez-les de la poêle et réservez.

**2** Dans une casserole, réchauffez et remuez le sucre, le beurre et 1/2 cuil. à café de sel jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Laissez tiédir l'appareil obtenu. Ensuite, incorporez les œufs, les jaunes d'œufs et la pulpe de vanille.

**3** Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez le mélange aux œufs et malaxez bien la pâte avec les crochets à pétrir du batteur. Etalez soigneusement la pâte sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Hachez grossièrement les cacahuètes et éparpillez-les sur la pâte.

**4** Faites cuire la pâte 30 à 35 minutes à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2. Sortez-la du four et laissez-la tiédir. Découpez la pâte encore tiède en gros morceaux de 4 cm et servez.

## >> Bon à savoir :

Vous pouvez bien entendu remplacer les cacahuètes par des amandes ou des noix et agrémenter la nougatine en ajoutant à la pâte 1 à 2 cuil. à soupe de raisins secs ou d'abricots secs.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 45 minutes

# Tartelettes au yaourt et aux myrtilles avec croquant au muesli

Pour 10 moules (10–12 cm Ø)

## Ingrédients

### Pour la pâte Brisée :

100 g de beurre froid  
250 g de farine de blé (type 45)  
100 g de sucre glace  
Sel  
2 œufs (cal. M ; température ambiante)

### Pour le croquant :

100 g de sucre  
150 g de muesli

### Prévoir également :

200 g de myrtilles  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuil. à café de fécule de maïs  
Beurre pour les moules  
80 g de chocolat à dessert blanc  
200 g de yaourt grec (10% de matière grasse)

**1** Pour la pâte Brisée : découpez le beurre en dés. Mélangez la farine, le sucre glace et 1 pincée de sel, ajoutez le beurre et pétrissez rapidement au robot. Continuez à malaxer avec les œufs et laissez reposer la pâte enveloppée dans du film alimentaire pendant 1 heure au frais.

**2** Pour le croquant : dans une casserole, faites un caramel blond avec le sucre. Incorporez le muesli et versez aussitôt le caramel sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Etalez-le et laissez-le refroidir complètement. Concassez grossièrement le croquant au muesli.

**3** Triez, lavez et égouttez les myrtilles. Mélangez-les avec le sucre vanillé dans une casserole, pressez-les légèrement avec une fourchette et réchauffez-les. Ensuite, liez-les avec la fécule délayée dans un peu d'eau froide.

**4** Beurrez les moules. Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte Brisée sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des cercles de 12 cm de diamètre environ. Foncez les moules en formant un bord d'1 cm et placez-les au frais pendant 15 minutes.

**5** Piquez le fond des tartelettes avec une fourchette. Faites-les cuire 18 à 23 minutes à 170°C (Chaleur tournante plus) au niveau 1 et 3. Sortez les tartelettes du four et laissez-les tiédir. Démoulez-les et laissez-les refroidir complètement.

**6** Hachez le chocolat et faites-le fondre dans un récipient au bain-marie. Etalez une fine couche de chocolat fondu à l'intérieur des tartelettes et laissez-la durcir. Ajoutez 1 cuil. à soupe de myrtilles et 1 cuil. à soupe de yaourt sur chaque tartelette. Servez les tartelettes parsemées de croquant au muesli.

## >> Bon à savoir :

Ces tartelettes passe-partout peuvent être garnies de toutes sortes de crèmes sucrées (réalisées à partir de yaourt, fromage blanc ou fromage frais) et de fruits de saison (framboises ou cerises) par exemple.

**Réglage : Chaleur tournante plus**  
Température : 170 °C  
Niveau de cuisson : 1 et 3  
Temps de cuisson : 18 - 23 minutes



# Biscuits aux pignons et aux abricots

Pour 40–50 biscuits

## Ingrédients

150 g de pignons  
280 g de farine de blé (type 45)  
1/2 cuil. à café de levure chimique  
100 g d'abricots secs  
125 g de beurre pommade  
185 g de sucre glace  
2 œufs (cal. M ; température ambiante)  
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre  
Sel  
Zeste râpé d'une orange non traitée (1 cuil. à café)  
Farine pour l'abaisse

**1** Faites dorer les pignons dans une poêle sans matière grasse et laissez-les refroidir. Mélangez la farine avec la levure chimique et tamisez-la dans un récipient. Hachez finement les abricots secs.

**2** Battez le beurre et le sucre glace dans un récipient jusqu'à ce que la pâte ait une consistance mousseuse. Incorporez les œufs un à un et ajoutez la cannelle, 1 pincée de sel et le zeste d'orange. Versez la farine et travaillez bien le tout de façon à obtenir une pâte souple. Terminez par les morceaux d'abricots et les pignons.

**3** Divisez la pâte en 4 et façonnez des rouleaux de 30 cm de long avec vos mains farinées. Posez les rouleaux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en laissant un espace suffisant entre chaque. Aplatissez uniformément les rouleaux de façon à ce qu'ils fassent 4 cm de large et 1 cm et demi d'épaisseur.

**4** Faites cuire la pâte 30 à 35 minutes à 180°C (Chaleur sole-voûte) au niveau 2. Sortez les rouleaux du four et laissez-les tiédir sur une grille à pâtisserie. N'éteignez pas le four. Découpez les rouleaux en tranches de 2 cm d'épaisseur. Remettez les tranches sur la plaque et enfournez-les 5 à 10 minutes de plus jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement. Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir complètement. Saupoudrez-les généreusement de sucre glace si vous le souhaitez.

## >> Bon à savoir :

Accompagnez les biscuits d'une délicieuse sauce : faites bouillir le jus de 2 citrons avec 120 g de sucre, 1 bouquet de basilic et 400 ml d'eau et laissez macérer pendant 5 minutes. Passez le jus au chinois et laissez-le refroidir.

**Réglage : Chaleur sole-voûte**

Température : 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 45 minutes  
+ préchauffage



# Shortbread avec praliné aux noix

Pour 1 moule rectangulaire (20 x 30 cm)

## Ingrédients

### Pour la pâte à gâteau :

250 g de beurre pommade  
120 g de sucre glace  
1 sachet de sucre vanillé  
Sel  
300 g de farine de blé  
(type 45)

### Pour la garniture :

150 g de noix  
120 g de sucre Muscovado  
(voir note) ou sucre roux  
120 ml de lait concentré  
120 g de beurre  
200 g de praliné aux noix  
60 g de crème liquide

**1** Chemisez le moule avec du papier sulfurisé. Pour la pâte à gâteau : battez le beurre avec le sucre glace, le sucre vanillé et 1 pincée de sel jusqu'à ce que la pâte ait la texture d'une mousse. Incorporez la farine. Étalez bien la pâte dans le moule. Faites-la cuire 25 à 35 minutes à 160°C (Chaleur tournante plus) au niveau 2. Sortez-la du four et laissez-la tiédir.

**2** Pour la garniture : hachez les noix très finement et réchauffez-les dans une casserole avec le sucre Muscovado, le lait concentré et le beurre mais sans laisser bouillir. Lorsque le sucre a fondu, étalez le mélange sur la pâte avec et placez le shortbread 20 minutes au frais.

**3** Concassez le praliné. Faites bouillir la crème liquide dans une casserole et faites fondre le praliné dedans. Étalez délicatement la pâte au praliné sur le shortbread et placez-le de nouveau au frais.

**4** Démoulez le shortbread et coupez-le en deux dans le sens de la longueur. Découpez ensuite des bandes de 2 cm de large et servez-les avec le café ou le thé.

## >> Bon à savoir :

Le sucre Muscovado est un sucre de canne non raffiné aux cristaux fins, caractérisé par un arôme de caramel et une légère note de réglisse. Il est disponible dans les magasins Bio, asiatiques et les boutiques de thé.

**Réglage : Chaleur tournante plus**

Température : 160 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 35 minutes





# Pains et petits pains

Faire du pain soi-même est bien plus simple et rapide qu'il n'y paraît. Qu'il soit sucré ou épicé, le pain maison n'est pas seulement meilleur : il vous offre également la possibilité de combiner à volonté, selon vos goûts et votre humeur, vos ingrédients préférés. Et qu'y-a-t-il de plus agréable que de démarrer la journée avec la bonne odeur du pain frais ?





# Quelques précisions sur les pâtes à pain

## Préparation de la pâte levée



1 Dans un récipient, faites un puits avec la farine. Délayez la levure et le sucre dans de l'eau tiède, versez-les dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords.



2 Laissez lever la pré-pâte couverte pendant 15 minutes. Malaxez-la bien avec les crochets à pétrir d'un batteur électrique. Laissez lever la pâte couverte dans un endroit chaud pendant 30 minutes.



3 Malaxez encore un peu la pâte et abaissez-la sur une surface farinée. Travaillez-la d'après la recette et laissez-la lever 15 minutes de plus avant la cuisson.

## Préparation de la pâte au levain



1 Mélangez la farine de seigle et l'eau tiède de façon à obtenir une bouillie épaisse. Couvrez la pâte et laissez-la fermenter plusieurs jours jusqu'à ce que le levain forme des bulles et se teinte de gris.



2 Mélangez le levain-chef avec la farine restante et le sel et malaxez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce qu'elle soit souple.



3 Posez la pâte dans un récipient sur un torchon fariné et rabattez les extrémités du torchon par-dessus. Couvrez le récipient avec du film alimentaire. Laissez lever la pâte toute une nuit.

## Rudiments sur les pâtes à pain

La pâte levée est fabriquée à l'aide de levure de boulanger. Si les conditions sont favorables, la fermentation peut s'opérer rapidement et correctement. Les levures (champignons) produisent entre autres du gaz carbonique, rendant la levée de la pâte possible. Parallèlement à la farine, l'adjonction d'un peu de sucre représente une nourriture supplémentaire pour les levures. Du liquide en quantité suffisante, des températures comprises entre 25 et 30°C et les conditions de culture idéales sont réunies.

Le levain est utilisé, au même titre que la levure, pour faire lever la pâte. Il est préféré à la levure pour la fabrication des pains de seigle. Le principe est identique à celui de la pâte levée, sauf qu'on exploite la culture de départ naturelle de levures et de bactéries lactiques. Pour cela, on commence par fabriquer un levain-chef dans lequel les microorganismes souhaités vont se développer au bout d'un certain temps. Du levain prêt à l'emploi est désormais disponible dans le commerce, facilitant ainsi la fabrication du pain au levain.

## Préparation de pain bis



1 Immergez les grains de seigle dans un récipient rempli d'eau et laissez-les gonfler pendant 1 journée à température ambiante. Egouttez-les ensuite avec une passoire.



2 Dans un grand récipient, mélangez bien la farine de seigle et la farine de blé (avec un fouet par exemple) et faites un puits.



3 Emiettez la levure. Mélangez-la avec le levain, le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Ajoutez-la au mélange de farines dans le récipient.



4 Délayez un peu de farine prélevée sur les bords du récipient de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez la pâte avec un torchon et laissez-la lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud.



5 Ajoutez les grains de seigle, le sel et les épices et incorporez la farine restante. Pétrissez bien la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit souple.



6 Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 1 heure. Façonnez une ou plusieurs miches dans la pâte. Laissez lever encore 1 heure sur une plaque farinée avant de cuire.

## Rudiments sur les pâtes à pain

**Farine de blé :** farine standard utilisée pour la fabrication de nombreux pains, gâteaux et biscuits. Plusieurs types de farine sont disponibles dans le commerce (voir glossaire, p. 301). Plus le type est élevé, plus la teneur en minéraux est importante. La farine de blé est tout à fait adaptée à la panification puisqu'elle se caractérise par le gluten, qui permet à la pâte de lever et de conserver une bonne tenue à la cuisson.

**Farine de seigle :** elle ne peut pas être utilisée seule avec de la levure pour la fabrication du pain en raison de sa structure protéique. La fermentation de la pâte à l'aide du levain améliore nettement les propriétés de cuisson et d'assimilation. On mélange fréquemment la farine de blé et la farine de seigle et on ajoute de la levure, en plus du levain, afin de combiner les avantages des deux méthodes et d'obtenir un pain savoureux de bonne consistance.

# Pain de seigle rustique au levain

Pour 1 pain (2 kg)

## Ingrédients

750 g de farine de seigle (type 85)  
750 g de farine de blé (type 110)  
Sel  
Farine pour l'abaisse

**1** Pour le levain-chef : dans un récipient, délayez 500 g de farine de seigle avec 700 ml d'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une bouillie épaisse. Couvrez et laissez fermenter 3 à 4 jours dans un endroit chaud jusqu'à ce que le levain forme des bulles et devienne grisâtre.

**2** Mélangez le levain avec la farine de seigle restante, la farine de blé et 1 cuil. à soupe de sel. Malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur, sur vitesse rapide, pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple. Disposez un torchon fariné dans un récipient, placez la pâte dedans et repliez les extrémités du torchon. Couvrez le récipient de film alimentaire pour éviter que la pâte ne se dessèche et laissez-la lever toute une nuit (12 à 14 heures).

**3** Sur un plan de travail fariné, transformez la pâte en miche ronde. Posez-la sur une plaque de cuisson, farinez-la et entaillez-la en croix sur 1 cm de profondeur avec un couteau. Faites cuire le pain pendant 1 heure à 180°C (HydraCook avec 2 diffusions de vapeur) au niveau 2. Programmez la 1ère diffusion de vapeur juste après l'enfournement du pain, la 2e après 10 minutes supplémentaires. Si possible activez la réduction d'humidité. Si le pain sonne légèrement creux lorsque vous le tapotez, c'est qu'il est cuit. Sortez-le et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

Pour un pain avec du levain prêt à l'emploi : travaillez 500 g de farine de seigle (type 85), 350 g de farine de blé (type 110), 1 cube de levure, 150 g de levain, 1 cuil. à soupe de sucre, 450 ml d'eau chaude et 3 cuil. à café de sel et laissez cuire 50 à 60 minutes.

## Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2. à partir du bas

Temps de cuisson : 65 - 75 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 2, 1ère diffusion de vapeur après l'enfournement, 2e diffusion après un délai de 10 minutes



# Petits pains à la bière brune avec graines d'anis

Pour 1 moule démontable (28 cm Ø)

## Ingrédients

100 g de sucre  
500 ml de bière brune  
500 g de farine de blé (type 110)  
500 g de farine de blé (type 55)  
1 cube de levure (42 g)  
1 cuil. à soupe de sel fin  
1 cuil. à café de graines d'anis  
Beurre pour le moule  
Farine pour l'abaisse

**1** Dans une casserole, faites un caramel roux avec le sucre. Mouillez avec la bière et faites bouillir la bière au caramel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir.

**2** Dans un grand récipient, faites un puits avec les deux types de farine. Emiettez la levure, délayez-la dans la bière au caramel et versez ce mélange dans le puits. Délayez un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon et laissez fermenter la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**3** Ajoutez le sel et l'anis et mélangez le tout avec la farine restante. Malaxez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que sa texture soit élastique et brillante. Couvrez la pâte avec un torchon humide et laissez-la lever encore pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**4** Beurrez le moule. Façonnez 6 boules de pain dans la pâte. Placez une boule au centre du moule et disposez les autres tout autour en cercle. Farinez-les légèrement et laissez-les lever 30 minutes de plus.

**5** Faites cuire les pains 30 à 35 minutes à 190°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur) au niveau 2. Activez la diffusion de vapeur juste après l'enfournement du pain. Sortez-le du four et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie. Démoulez le pain et détachez-le en pains individuels.

## >> Bon à savoir :

Si les enfants doivent en manger, vous pouvez remplacer la bière brune par de la bière de malt. Celle-ci étant déjà très sucrée, réduisez dans ce cas la quantité de sucre à 80 g.

## Réglage : HydraCook

Température: 190 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1,

activation après enfournement du pain



# Pain de seigle parfumé aux cinq épices

Pour 1 pain (1,4 kg)

## Ingrédients

200 g de grains de seigle  
1/2 cube de levure (21 g)  
125 g de levain liquide  
(magasin de produits bio)  
1 cuil. à soupe de sucre  
300 g de farine de seigle  
(type 85)  
300 g de farine de blé  
(type 55)  
1 cuil. 1/2 à soupe de mélange  
aux 5 épices  
1 cuil. à soupe rase de sel fin  
1 cuil. à soupe de graines de  
fenouil  
1 cuil. à soupe de graines de  
coriandre  
Farine

**1** Dans un récipient, couvrez les grains de seigle avec de l'eau et laissez-les gonfler pendant une journée et demie. Egouttez-les ensuite dans une passoire.

**2** Emiettez la levure et délayez-la avec le levain et le sucre dans 350 ml d'eau tiède. Dans un grand récipient, faites un puits avec les deux types de farine. Versez-y le mélange de levain à la levure. Délayez un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez fermenter la pâte pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

**3** Ajoutez les grains de seigle, la poudre aux cinq épices et le sel et malaxez bien le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes. Laissez lever la pâte dans un récipient couvert de film alimentaire pendant 1 heure dans un endroit chaud.

**4** Façonnez un pain long dans la pâte et posez-le sur une plaque à pâtisserie. Répandez les graines de fenouil et de coriandre par-dessus et enfoncez-les légèrement. Laissez lever le pain couvert d'un torchon pendant 1 heure de plus dans un endroit chaud.

**5** Farinez légèrement le pain. Faites-le cuire 55 à 65 minutes à 190°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur) au niveau 2. Sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

Confectionnez un mélange aux 5 épices. Pour cela, mélangez par exemple les épices en poudre suivantes : 1/2 cuil. à soupe de cumin, 1/2 cuil. à soupe de coriandre, 1/2 cuil. à café d'anis, 1/2 cuil. à café de fenouil et 1/ cuil. à café de cardamome.

## Réglage : HydraCook

Température : 190 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 55 - 65 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1,

activation après enfournement du pain

# Baguettes aux garnitures variées

Pour 2 baguettes (de 400 g)

## Ingrédients

### Pour la pâte :

300 ml de lait tiède  
1 cuil. à café de sucre  
1/2 cube de levure (21 g)  
500 g de farine de blé  
(type 55)  
1 cuil. à soupe rase de sel fin

### Pour la garniture aux aubergines :

1 piment rouge  
1 aubergine (env. 350 g)  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel · Poivre du moulin

### Pour la garniture aux noisettes :

200 g de noisettes pilées

### Prévoir également :

Farine  
2 cuil. à soupe de lait

**1** Pour la pâte : mélangez le lait avec le sucre et 150 ml d'eau tiède et ajoutez la levure émiettée. Dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Versez-y le liquide et délayez un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie épaisse. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

**2** Ajoutez le sel et malaxez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que sa texture soit brillante et élastique. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 45 minutes.

**3** Pour la garniture aux aubergines : coupez le piment en deux dans le sens de la longueur, épépinez-le, lavez-le et hachez-le grossièrement. Nettoyez, lavez et détaillez l'aubergine en dés. Faites-les revenir dans l'huile d'olive 3 à 4 minutes à feu moyen. Ajoutez le piment et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre. Salez et poivrez. Pour la garniture aux noisettes, faites griller légèrement les noisettes dans une poêle sans matière grasse.

**4** Malaxez encore un peu la pâte et partagez-la en deux boules. Incorporez les noisettes à l'une d'elles. Façonnez un boudin de 40 cm de long avec chaque boule en étalant la deuxième un peu en diagonale. Répartissez la moitié des aubergines au centre de celui-ci dans le sens de la longueur. Repliez la pâte sur la garniture. Posez les pâtons sur une plaque à pâtisserie en les espaçant suffisamment. Incisez-les plusieurs fois en surface dans le sens de la longueur avec un couteau. Laissez lever la pâte recouverte d'un torchon fariné pendant 30 minutes.

**5** Badigeonnez la pâte avec le lait. Garnissez la baguette à l'aubergine avec les aubergines restantes. Faites cuire les baguettes 30 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur) au niveau 2, en activant la diffusion de vapeur juste après enfournement des baguettes. Sortez les baguettes du four et vérifiez en cognant légèrement avec le doigt qu'elles sonnent creux, ce qui indique qu'elles sont cuites. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

**6** Il existe des variantes avec des oignons ou de la feta. Baguette aux oignons : malaxez une boule de pâte avec 2 cuil. à soupe de thym ciselé et 150 g d'oignons grillés. Baguette à la feta : travaillez une boule de pâte avec 200 g de feta émiettée et 1 cuil. à soupe de miel. Faites cuire comme indiqué dans la recette.

### Réglage : HydraCook

Température: 200 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 30 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1,

activation juste après enfournement du pain



# Pain aux noix et au sirop d'érable

Pour 2 pains de 500 g

## Ingrédients

250 g de farine de blé (type 110)  
250 g de farine de blé (type 45)  
1/2 cube de levure (21 g)  
1 cuil. à soupe de sirop d'érable  
(ou sucre de canne)  
200 g de noix  
50 g de beurre pommade  
2 cuil. à soupe d'huile de noix  
1 cuil. à café de sel fin  
Farine

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec les deux types de farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le sirop d'érable dans 300 ml d'eau tiède. Versez le liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie épaisse. Couvrez le récipient d'un torchon humide et laissez fermenter la pâte pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

**2** Réduisez la moitié des noix en poudre fine au mixeur et hachez grossièrement l'autre moitié avec un couteau. Ajoutez le beurre, les noix, l'huile de noix et le sel à la pâte et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur, sur vitesse rapide, pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple et brillante. Couvrez la pâte avec un torchon humide et laissez-la lever de nouveau pendant au moins 45 minutes.

**3** Malaxez encore un peu la pâte et partagez-la en deux. Façonnez un pain long avec chaque moitié et posez-les sur une plaque à pâtisserie en les espaçant suffisamment. Laissez lever la pâte recouverte d'un torchon fariné pendant 30 minutes.

**4** Retirez délicatement le torchon. Farinez légèrement les pains et faites-les cuire 35 à 40 minutes à 200°C (cuisson HydraCook avec 1 diffusion de vapeur) au niveau 2. Activez la diffusion de vapeur juste après avoir enfourné les pains. Pour obtenir une croûte plus foncée, augmentez la température en fin de cuisson. Laissez refroidir les pains sur une grille.

## >> Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer les noix par des noisettes et l'huile de noix par de l'huile de noisette en respectant les quantités indiquées. Variante plus sophistiquée : utilisez des noix de macadamia non salées, hachées et l'huile correspondante.

## Réglage : HydraCook

Température: 200 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 35 - 40 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1 ; directement après enfournement du pain

# Pain à la pomme de terre et au cumin

Pour 1 pain (1 kg)

## Ingrédients

400 g de farine de blé (type 55)  
1 cube de levure (42 g)  
100 ml de lait tiède  
1 cuil. à soupe de cumin en poudre  
1 cuil. à soupe d'extrait de malt  
(magasin de produits bio)  
400 g de pommes de terre farineuses (cuites la veille)  
1 oeuf (cal. M)  
1 cuil. à café de sel  
Farine  
Sel de mer

**1** Dans un récipient, faites un puits avec la farine. Délayez la levure émiettée dans le lait. Versez le lait, le cumin et l'extrait de malt dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie épaisse. Couvrez le récipient d'un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Epluchez les pommes de terre et râpez-les dans le récipient. Ajoutez l'oeuf et le sel et incorporez la farine restante. Pétrissez bien le tout avec vos mains farinées de façon à obtenir une pâte souple. Laissez lever la pâte couverte pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

**3** Malaxez encore un peu la pâte, transformez-la en pain long et posez celui-ci sur une plaque à pâtisserie. Répandez du sel de mer par-dessus, couvrez-le avec un torchon et laissez-le reposer pendant 30 minutes encore.

**4** Retirez délicatement le torchon, farinez légèrement le pain et faites-le cuire 45 à 50 minutes à 190°C (cuisson HydraCook avec 1 diffusion de vapeur, à activer immédiatement après avoir enfourné le pain) au niveau 2. Sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

L'extrait de malt est un sirop de maltose fabriqué à partir d'un procédé spécial. Il améliore la qualité de cuisson et le goût.

## Réglage : HydraCook

Température: 190 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 50 - 60 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1,

activation juste après enfournement du pain

# Focaccia au fromage de chèvre et aux amandes

Pour 1 plaque à pâtisserie

## Ingrédients

750 g de farine de blé (type 110)  
1 cube de levure (42 g)  
1 cuil. à soupe de miel  
1 cuil. à soupe de zeste râpé d'1 citron non traité  
1 cuil. à soupe de sel fin  
8 cuil. à soupe d'huile d'olive (vierge extra)  
Farine pour le plan de travail  
1/2 bouquet de thym  
70 g de sucre  
150 g d'amandes mondées  
200 g de fromage de chèvre en bûche

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le miel dans 350 ml d'eau tiède. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Ajoutez le zeste de citron, le sel et 5 cuil. à soupe d'huile d'olive et mélangez bien le tout. Malaxez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brillante et élastique. Laissez reposer la pâte couverte pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Malaxez encore un peu la pâte, et abaissez-la sur un plan de travail fariné pour former un rectangle de la taille d'une plaque à pâtisserie (environ 40 x 30 cm). Posez la pâte sur la plaque à pâtisserie, recouvrez-la d'un torchon et laissez-la lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

**4** Lavez, égouttez le thym et séparez les feuilles des branches. Faites caraméliser le sucre dans une poêle et ajoutez les amandes. Versez le caramel aux amandes sur une plaque à pâtisserie. Laissez-le refroidir, puis concassez-le.

**5** Retirez délicatement le torchon. Détaillez le fromage en dés et répartissez-les avec les amandes sur la pâte. Enfoncez légèrement la garniture, éparpillez les feuilles de thym et répandez l'huile d'olive restante.

**6** Laissez cuire 25 à 30 minutes à 170°C (cuisson HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2. Sortez la focaccia du four et laissez-la tiédir sur une grille. Coupez-la en morceaux et servez.

**Réglage : HydraCook**

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30–35 minutes

Diffusions de vapeur: 1, automatique



# Petits pains escargots avec pesto au persil et aubergines

Pour 10-12 escargots

## Ingrédients

### Pour la pâte :

1 kg de farine de blé (type 55)  
1 cube de levure (42 g)  
2 cuil. à soupe de sucre  
1 cuil. à soupe de sel

### Pour le pesto :

1 bouquet de persil  
1/2 bouquet de livèche  
100 ml d'huile d'olive  
50 g de parmesan râpé  
50 g de pignons (grillés)  
Sel · poivre du moulin

### Pour les aubergines :

3 aubergines (900–1000 g)  
Sel · Poivre du moulin  
60 ml d'huile d'olive

### Prévoir également :

Farine pour le plan de travail

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le sucre dans 625 ml d'eau tiède. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Incorporez la farine restante et le sel et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Pour le pesto : lavez et égouttez les fines herbes. Détachez les feuilles et réduisez-les en purée avec l'huile d'olive, le parmesan et les pignons. Salez et poivrez.

**4** Découpez les aubergines dans la longueur en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Salez et poivrez les tranches et laissez-les dégorger pendant 10 minutes. Epongez-les avec une feuille de papier absorbant et faites-les revenir 2 minutes de chaque côté dans l'huile d'olive.

**5** Malaxez encore un peu la pâte et séparez-la en deux boules. Sur un plan de travail fariné, abaissez chaque boule de pâte de façon à obtenir une plaque de 40 x 40 cm sur 1 cm d'épaisseur. Enduisez uniformément la pâte de pesto, disposez les tranches d'aubergines et enrroulez les plaques de pâte. Découpez les rouleaux de pâte en tranches de 5 cm d'épaisseur. Posez-les côte à côte sur une plaque à pâtisserie en orientant la surface de coupe vers le haut. Posez un torchon sur la plaque et laissez reposer pendant 30 minutes.

**6** Faites cuire les pains escargots 20 à 25 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2. Sortez-les du four, détachez-les délicatement et laissez-les refroidir.

## >> Bon à savoir :

A la place des aubergines, vous pouvez utiliser des quartiers de potiron de Hokkaïdo, cuits 25 minutes au four à 180°C en mode chaleur tournante. Remplacez également les pignons par des graines de courge grillées.

## Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 30 minutes

Diffusions de vapeur: 1, automatique



# Petits pains aux figues et au romarin, moulés à la tasse

Pour 8–10 tasses (de 150 ml)

## Ingrédients

500 g de farine de blé (type 55)  
1/2 cube de levure (21 g)  
1 cuil. à soupe de miel  
1/4 l de lait tiède  
40 g de beurre pommade  
1 cuil. à café de sel fin  
200 ml de porto rouge  
2 cuil. à soupe de sucre  
10 figues fraîches  
1 cuil. à soupe de romarin haché  
Beurre pour les tasses

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le miel dans le lait. Versez le lait dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Ajoutez le beurre et le sel et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Laissez reposer la pâte couverte d'un torchon pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Entre-temps, faites réduire le porto avec le sucre dans une poêle jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. Lavez les figues, entaillez-les en croix et ajoutez-les avec le romarin dans le sirop au porto. Laissez-les mijoter un court instant, puis placez-les dans un récipient pour éviter que les figues ne ramollissent de trop.

**4** Découpez une feuille de papier sulfurisé en 10 petits carrés et humectez-les avec un peu d'eau. Beurrez des tasses résistantes à la chaleur et chemisez-les avec le papier sulfurisé. Malaxez encore un peu la pâte et séparez-la en 10 boules de taille identique. Disposez les boules dans les tasses et creusez-les avec le pouce. Garnissez chaque tasse d'une figue avec un peu de sirop et laissez lever la pâte 15 minutes de plus.

**5** Faites cuire les petits pains 15 à 20 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2. Sortez-les du four et laissez-les tiédir avant de les démouler. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

Essayez un jour avec cette garniture : faites revenir légèrement 100 g d'abricots secs avec 2 cuil. à café de sauge ciselée et 100 g de lardons. Laissez refroidir et incorporez à la pâte.

## Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

Diffusions de vapeur: 1, automatique

# Pain ciabatta aux tomates et au jambon de Parme

Pour 1 pain ovale (40 x 30 cm)

## Ingrédients

### Pour la pâte:

1 kg de farine de blé (type 55)  
30 g de levure fraîche  
2 cuil. à soupe de miel  
2 cuil. à soupe rases de sel fin  
6 cuil. à soupe d'huile d'olive (vierge extra)

### Pour la garniture:

2 bouquets de basilic  
200 g de tomates séchées (marinées, égouttées)  
12 tranches de jambon de Parme  
200 g de parmesan  
100 g de câpres (saumurées)

### Prévoir également:

Farine

### >> Bon à savoir :

Vous êtes libre de varier la garniture. Utilisez par exemple des dés de courgettes et de poivrons grillés et remplacez le parmesan et le basilic par du fromage et des fines herbes de votre choix.

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le miel dans 600 ml d'eau tiède. Versez le liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez fermenter la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Ajoutez le sel et l'huile d'olive et mélangez bien le tout. Malaxez la pâte avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brillante et élastique. Laissez-la lever couverte d'un torchon pendant au moins 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Pour la garniture : lavez et égouttez le basilic. Détachez les feuilles et découpez-les en bandes. Détaillez les tomates séchées en morceaux et le jambon en lamelles. Râpez finement le parmesan.

**4** Malaxez encore un peu la pâte et étalez-la sur 1 cm d'épaisseur en façonnant un rectangle de 80 x 20 cm. Répartissez tous les ingrédients de la garniture au centre du rectangle. Refermez la pâte en repliant les extrémités vers l'intérieur.

**5** Donnez à la pâte une forme ovale en veillant à bien presser les extrémités et placez-la sur une plaque à pâtisserie en disposant la soudure contre la plaque. Farinez-la et laissez-la lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud.

**6** Faites cuire le pain 40 à 50 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur, à activer juste après avoir enfourné le pain) au niveau 2. Sortez le pain du four. Servez-le encore tiède.

### Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur : 1,

activation juste après l'enfournement du pain



# Petits pains moulés aux oignons et à la marjolaine

Pour 8 petits pains

## Ingrédients

### Pour la pâte :

1 kg de farine de blé (type 55)  
30 g de levure de boulanger  
2 cuil. à soupe de miel  
2 cuil. à soupe rases de sel de mer

### Pour la garniture :

1 bouquet de marjolaine  
300 g d'oignons blancs  
2 cuil. à soupe d'huile  
1/2 cuil. à soupe de sucre  
Sel de mer  
1 piment rouge  
200 g de scamorza  
(mozzarella fumée)

### Prévoir également :

Beurre pour les boîtes  
Farine

**1** Pour la pâte : dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le miel dans 625 ml d'eau tiède. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Incorporez la farine restante et le sel et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Laissez reposer la pâte couverte d'un torchon pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

**3** Pour la garniture : lavez, égouttez la marjolaine et arrachez les feuilles. Pelez les oignons, coupez-les en deux et détaillez-les en quartiers fins. Faites-les rissoler à feu moyen. Ajoutez les feuilles de marjolaine, le sucre et laissez caraméliser légèrement. Assaisonnez avec 1 pincée de sel de mer. Réservez un tiers de la garniture aux oignons et incorporez le reste à la pâte à pain.

**4** Nettoyez soigneusement huit boîtes de conserve vides sans couvercle (de 400 ml) et essuyez-les. Beurrez les boîtes et chemisez-les avec les bandes de papier sulfurisé.

**5** Découpez le piment en longueur, épépinez-le, lavez-le et hachez-le finement. Découpez la scamorza en 8 morceaux. Formez 8 disques de taille identique dans la pâte avec vos mains farinées. Déposez un morceau de scamorza et un peu de piment haché sur chaque disque de pâte. Refermez la pâte sur la garniture et façonnez des petites boules. Enfoncez les boules de pâte dans les boîtes et répartissez le reste d'oignons par-dessus. Laissez lever la pâte pendant 30 minutes encore.

**6** Faites cuire les petits pains 20 minutes à 170°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2. Sortez-les du four et attendez un peu avant de les démouler. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.

### Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 25 minutes

Diffusions de vapeur: 1, automatique

# Pain de campagne méditerranéen au gros sel

Pour 2 pains (de 700 g)

## Ingrédients

500 g de farine de blé (type 55)  
500 g de farine de blé (type 110)  
30 g de levure fraîche  
1 cuil. à soupe de miel  
150 g de levain liquide  
(vendu en magasin de produits bio)  
75 ml d'huile d'olive (vierge extra)  
1 cuil. à soupe de gros sel  
Farine

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec les deux types de farine. Emiettez la levure et délayez-la avec le miel dans 550 ml d'eau tiède. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie épaisse. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Ajoutez le levain liquide, l'huile d'olive et le sel et travaillez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Laissez lever la pâte 45 minutes dans le récipient couvert d'un torchon humide.

**3** Malaxez encore un peu la pâte et séparez-la en deux parts. Façonnez une miches avec chacune d'elles et posez-les sur une plaque à pâtisserie. Couvrez avec un torchon et laissez reposer 30 minutes.

**4** Retirez délicatement le torchon et farinez légèrement les miches. Faites-les cuire 40 à 50 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur, à activer immédiatement après enfournement) au niveau 2. Si les pains sonnent légèrement creux lorsque vous les tapotez, c'est qu'ils sont cuits. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

La recette de base peut être améliorée en ajoutant à la pâte à pain, selon les goûts, 2 cuil. à soupe de câpres, des tomates séchées hachées, des fines herbes fraîches hachées ou des olives noires tranchées.

## Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 40 - 50 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur : 1,

juste après enfournement du pain

# Focaccias aux cerises parfumées au romarin

Pour 10 petits pains

## Ingrédients

### Pour la pâte :

500 g de farine de blé (type 55)  
1 cuil. à soupe de romarin ciselé  
1/2 cube de levure (21 g)  
2 cuil. à soupe de sucre  
300 ml de lait tiède  
Sel

### Et aussi :

400 g de cerises  
2 cuil. à soupe de sucre  
Farine pour le plan de travail  
2 cuil. à soupe de sucre glace  
100 g de chocolat blanc

**1** Pour la pâte : dans un récipient, faites un puits avec la farine et ajoutez le romarin. Emiettez la levure et délayez-la dans le lait avec le sucre. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Lavez, essuyez et dénoyautez les cerises. Mélangez-les avec le sucre et réservez. Incorporez à la pâte la farine restante et 1/2 cuil. à café de sel et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Laissez lever la pâte couverte pendant 30 minutes de plus.

**3** Malaxez encore un peu la pâte. Divisez-la en 10 boules de taille égale et abaissez chaque boule sur le plan de travail fariné de façon à obtenir des galettes d'1 cm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque à pâtisserie.

**4** Essuyez les cerises, répartissez-les régulièrement sur les galettes et enfoncez-les légèrement dans la pâte. Saupoudrez de sucre glace et laissez lever encore pendant 30 minutes.

**5** Faites cuire les pains 25 à 30 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion automatique de vapeur) au niveau 2. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie. Râpez grossièrement le chocolat et répandez les copeaux sur les focaccias.

### >>Bon à savoir :

D'autres fruits conviennent à la focaccia sucrée. Essayez par exemple avec des baies telles que framboises, mûres ou myrtilles, ou encore des pommes ou des abricots en tranches.

### Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 30 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique



# Petits pains doux-amers au café et au beurre vanillé

Pour 10 petits pains

## Ingrédients

### Pour le beurre vanillé :

100 g de beurre pommade  
Pulpe d'1 gousse de vanille  
2 cuil. à soupe de sucre glace

### Pour la pâte :

500 g de farine de blé  
(type 55)  
100 ml de lait concentré sucré  
200 ml d'espresso fort tiède  
1/2 cube de levure (21 g)  
Sel  
80 g d'Amarettini  
(biscuits italiens aux amandes)

**1** Pour le beurre vanillé : remuez le beurre, la pulpe de vanille et le sucre glace dans un récipient jusqu'à ce que le mélange ait une texture mousseuse. Réservez au frais dans un petit bol.

**2** Pour la pâte : dans un récipient, faites un puits avec la farine. Mélangez le lait concentré et l'espresso. Émiettez la levure et délayez-la dans le mélange. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**3** Incorporez la farine restante et ajoutez 1 pincée de sel. Malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Laissez-la lever recouverte d'un torchon pendant 30 minutes de plus.

**4** Hachez grossièrement les biscuits Amarettini, ajoutez-les à la pâte et malaxez. Façonnez dans la pâte 10 petites boules de taille identique.

**5** Découpez 10 bandes de 6 x 30 cm dans une feuille de papier sulfurisé. Enroulez les boules de pâte dans les bandes de papier et attachez-les sans serrer avec de la ficelle de cuisine pour permettre à la pâte de lever encore un peu. Posez les boules de pâte sur une plaque à pâtisserie et laissez-les lever encore pendant 30 minutes.

**6** Faites cuire les petits pains 20 à 25 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur) au niveau 2. Activez la diffusion juste après avoir enfourné les petits pains. Sortez-les du four et laissez-les tiédir. Retirez le papier sulfurisé et laissez refroidir les petits pains sur une grille à pâtisserie. Découpez-les à votre guise et servez avec du beurre vanillé.

### >> Bon à savoir :

Les Amarettini sont de petits biscuits italiens aux amandes, légers et croustillants. Ils doivent leur nom et leur goût caractéristique à la liqueur d'Amaretto, et se dégustent avec du café.

### Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 20 - 30 minutes

+ préchauffage

Diffusions de vapeur: 1,

juste après l'enfournement du pain



# Tresse au chocolat et au chili

Pour 2 pièces

## Ingrédients

150 ml de lait  
150 g de chocolat noir extra fin  
600 g de farine de blé (type 55)  
1 cuil. à soupe de sucre  
1/2 cuil. à café de chili en poudre  
1 cube de levure (42 g)  
1 oeuf (cal. M)  
120 g de beurre pommade  
Sel  
Farine pour le plan de travail  
1 jaune d'oeuf (cal. M)  
50 g de crème liquide

**1** Réchauffez le lait dans une casserole. Hachez le chocolat et faites-le fondre dans la casserole en remuant. Laissez tiédir le lait chocolaté.

**2** Dans un récipient, faites un puits avec la farine. Ajoutez le sucre, le piment rouge en poudre et la levure finement émiettée et versez le lait chocolaté. Mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**3** Ajoutez l'oeuf, le beurre et 1 pincée de sel, incorporez la farine restante et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur pendant au moins 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Si la pâte est trop molle, rajoutez un peu de farine. Laissez lever la pâte couverte pendant 30 minutes.

**4** Malaxez encore un peu la pâte et partagez-la en deux. Divisez chaque moitié en trois boudins de 25 cm de long sur un plan de travail fariné. Faites deux tresses et repliez les extrémités sous la pâte.

**5** Posez les tresses au chocolat sur une plaque à pâtisserie. Badigeonnez-les avec l'oeuf et la crème liquide mélangés et laissez lever la pâte une nouvelle fois pendant 30 minutes.

**6** Faites cuire les tresses 25 à 30 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

Des boules de glace à la vanille, aux noix ou même au chocolat accompagneront à merveille cette tresse au chocolat. Découpez la tresse en tranches et servez-la avec de la glace et des amandes effilées grillées.

## Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 25 - 30 minutes

Diffusions de vapeur: 1, automatique

# Petits pains à la banane et aux noix de macadamia

Pour 1 moule démontable (28 cm Ø)

## Ingrédients

500 g de farine de blé (type 55)  
1/2 cube de levure (21 g)  
100 ml de sirop d'érable  
50 ml de lait tiède  
1 citron vert  
2-3 bananes  
Sel  
Beurre pour le moule  
200 g de noix de macadamia grillées salées

**1** Dans un grand récipient, faites un puits avec la farine. Emiettez la levure et délayez-la dans le lait avec 60 ml de sirop d'érable. Versez ce liquide dans le puits et mélangez avec un peu de farine prélevée sur les bords de façon à obtenir une bouillie fluide. Couvrez le récipient avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 15 minutes dans un endroit chaud.

**2** Pressez le citron vert. Epluchez les bananes et réduisez-les en purée avec le jus de citron. Prélevez 300 g de purée. S'il n'y a pas assez de purée, diluez-la avec un peu d'eau. Versez la purée de banane dans le récipient, incorporez la farine restante et 1 pincée de sel et malaxez le tout avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à ce que la pâte soit brillante et élastique. Laissez lever la pâte recouverte d'un torchon 30 minutes de plus dans un endroit chaud. Beurrez le moule et placez-le au frais.

**3** Malaxez encore un peu la pâte et façonnez des petites boules de la taille d'une balle de golf. Placez-les dans le moule en les serrant et laissez lever la pâte couverte pendant 30 minutes encore.

**4** Badigeonnez la pâte avec le sirop d'érable restant. Hachez finement les noix et parsemez-en la pâte.

**5** Faites cuire les petits pains 30 à 35 minutes à 180°C (HydraCook avec 1 diffusion de vapeur automatique) au niveau 2. Sortez-les du four et laissez-les tiédir avant de les démouler. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

## >> Bon à savoir :

Pour une touche d'exotisme, accompagnez les petits pains d'un verre de lait de coco. Mélangez du lait de coco en boîte et du lait en quantité égale et servez avec des glaçons. Sucrez légèrement à votre guise.

## Réglage : HydraCook

Température: 180 °C

Niveau de cuisson : 2 à partir du bas

Temps de cuisson : 30 - 35 minutes

Diffusions de vapeur : 1, automatique





# Glossaire

## **APPAREIL**

Mélange d'éléments divers, servant à réaliser une préparation de cuisine.

## **BAIN-MARIE**

Le récipient de cuisson est disposé dans une casserole partiellement remplie d'eau bouillante. Ceci permet par exemple de faire fondre du chocolat, de monter les sauces ou de tenir au chaud une soupe. Pour certains plats, une certaine température ne doit pas être dépassée car ils pourraient cailler ou brûler. Pour refroidir les sauces ou les crèmes, on utilise un bain d'eau froide.

## **BLANCHIR**

Plonger des aliments crus, en général des légumes, par portions dans de l'eau bouillante salée pendant un bref instant (5 min. maximum) et les rafraîchir à l'eau froide (voir RAFRAICHIR). Ceci permet notamment de conserver leur couleur et les raffermir, de les éplucher plus facilement ou de les congeler plus longtemps.

## **BRAISER**

Cuire des aliments (viande et légumes) préalablement saisis à feu doux dans un récipient clos sur la plaque de cuisson ou dans le four et arroser régulièrement de liquide (bouillon, fond, jus de cuisson). L'aliment ne doit jamais être entièrement recouvert de liquide.

## **CARAMÉLISER**

Dissoudre du sucre dans une faible quantité d'eau et porter à ébullition jusqu'à ce qu'un sirop brun se forme ou faire fondre le sucre à la poêle sans eau jusqu'à ce qu'il brunisse. Les fruits et les légumes peuvent également être caramélisés en les saupoudrant de sucre puis en les passant à la poêle ou au four.

## **CLARIFIER LES OEUFS**

Séparer le blanc et le jaune.

## **CUIRE À BLANC**

Consiste à précuire une pâte à tarte vide qui sera ensuite garnie d'un appareil qui risque de détremper le fond ou de fruits délicats qui ne supportent pas la cuisson. Pour que le fond ne gonfle pas, il est possible de disposer du papier sulfurisé et de lester celui-ci avec des légumes secs (lentilles, pois ou haricots) ou de le piquer à plusieurs endroits avec une fourchette.

## **CUL DE POULE**

Bassine hémisphérique servant surtout à battre les blancs d'œuf au fouet ou à préparer divers appareils de pâtisserie

## **DÉCOUPER**

Trancher la viande, la volaille et le poisson avant de les servir. Le mieux est de se servir d'une planche à découper et d'utiliser un couteau à découper pointu et aiguisé.

## **EBOUILLANTER**

Plonger les légumes (tomates), les fruits (abricots, pêche) ou les amandes dans l'eau bouillante pour les affermir ou pouvoir les éplucher plus facilement.

## **GLACER**

Couvrir un gâteau d'une couche de sucre ou de chocolat dure, la viande et le poisson de leur jus de cuisson et les légumes avec du jus de cuisson caramélisé. Le glaçage couvre les aliments d'une couche brillante, intensifie leur couleur et les rend plus goûteux.

## **GRATINER**

Cuire une préparation couverte de chapelure, de fromage, de miettes de beurre, etc. ou la recouvrir d'un appareil au lait et aux œufs à forte chaleur ou sous le gril afin qu'elle présente une croûte dorée .

# Glossaire

## **LIER**

Consiste à donner une consistance supplémentaire à un liquide (fond de cuisson, soupe, sauce, etc.) en y mêlant un liant, à savoir de la farine ou de la fécule. Les liants doivent préalablement être mélangés à un liquide froid puis sont incorporés au liquide à lier sans cesser de remuer. La sauce est portée à ébullition pour être liée.

## **MARINER**

Mettre la viande, le poisson et les légumes dans une préparation composée par ex. d'huile, de vinaigre et de jus de citron, de sel, d'épices ou d'herbes et la laisser reposer quelque temps. Le goût est amélioré et la viande est attendrie.

## **MONDER**

Retirer la peau d'un fruit (amande, pêche, tomate) préalablement placé dans une passoire et plongé dans de l'eau en ébullition (voir BLANCHIR). Le mondage se fait délicatement avec la pointe d'un couteau, sans entamer la pulpe.

## **MONTER**

Ajouter du beurre ou de la crème par petites parcelles avec un fouet dans une sauce, crème, soupe, ou purée. Ceci les aère et les rend plus veloutées.

## **MOILLER**

Consiste notamment à déglacer les sucs de viande et de légumes, les roux, le caramel en versant un liquide chaud ou froid (par ex. eau, bouillon, vin, lait).

## **PASSER AU CHINOIS**

Mettre dans un chinois, une passoire conique, les soupes, sauces et purées pour les filtrer et qu'elles soient très lisses. Pour passer les sauces épaisses on les foule avec un pilon.

## **PLAT À RÔTIR**

Plat supportant les hautes températures convenant au four et à la plaque de cuisson. Il sert à rôtir et cuire les viandes et les légumes. Il est recouvert d'un couvercle allant au four. Les cocottes allant au four et sur la plaque de cuisson peuvent convenir.

## **RAFRAÎCHIR**

Faire couler de l'eau sur les aliments cuits ou blanchis ou les plonger dans l'eau afin d'arrêter le processus de cuisson. Ceci permet d'éviter par exemple que le riz et les pâtes collent. Les oeufs, les tomates, les abricots, etc. sont plus faciles à éplucher et les légumes conservent leur couleur.

## **RÉDUIRE**

Concentrer ou épaissir un fond de cuisson, sauce, soupe, etc., dans une casserole/poêle par ébullition et évaporation.

## **RÉSERVER**

Mettre de côté, au froid ou au chaud, des ingrédients, des mélanges ou des préparations destinés à être utilisés ultérieurement.

## **SEL**

Le sel est composé de chlorure de sodium. Il souligne et relève le goût des aliments et des plats. Les cuisiniers professionnels affectionnent particulièrement le sel de mer provenant de marais salants. Il contient outre le chlorure de sodium environ 2% de minéraux et des oligo-éléments tels que calcium, magnésium, fluor et iode.

## **SUER**

Cuire dans un corps gras, à petit feu, un légume (oignon par ex.) émincé, pour lui faire perdre son eau de végétation et concentrer ses sucs. Ne doit pas colorer l'aliment.

## **TYPES DE FARINE**

Il existe plusieurs types de farine. Ils correspondent aux différents taux d'extraction, c'est à dire le taux de minéraux pour 100 g de farine. On utilise principalement les types suivants : la farine de blé de type 45 est très fine et donc idéale pour les gâteaux. La farine de blé 55 est très riche en gluten et est utilisée pour le pain ou les petites pâtisseries qui doivent bien lever. La farine de blé bise sert aux pâtes brisées et aux brioches. La farine de seigle type 1150 est pauvre en gluten et est mélangée à la farine de blé pour la fabrication du pain.



# Index

## B

Babas au sirop de citronnelle	171
Baguettes aux garnitures variées	202
Baklava aux figes au pavot et au vin rouge	172
Ballotins de pâte feuilletée	
à la rhubarbe et à la frangipane	168
Banane en escarcelle de filo avec sauce créole	142
Beignets au caramel aux fruits rouges	133
Biscuits aux pignons et aux abricots	190
Blancs de poulet en papillote	
lard croustillant au persil	51
Boeuf en daube en croûte d'ail des ours	
et aux petits oignons	88
Brioche fourrée aux pommes et aux marrons	170
Brochettes de crevettes sur lit de céleri au gingembre	18

## C

Cabillaud et moules au safran en papillote	36
Calamars farcis au gingembre et à la pâte de tamarin	44
Canard entier au gingembre chou caramélisé à l'orange	62
Canard fermier laqué avec pak choi	
salade menthe et coriandre	64
Cannelloni aux deux fromages	
fourrés aux oignons et au radicchio de Trévise	113
Carré de cochon de lait aux dattes	
et aux tomates au four	74
Choux à la crème orange-caramel	184
Clafoutis aux framboises et aux pignons	155
Coquelets en croûte au citron vert	
salade concombre et coriandre	55
Coustillant de porc et sa purée de légumes	73
Crème brûlée parfumée au thé au jasmin	
et à la salade d'oranges	138
Crêpes gratinées fourrées au citron vert	
et au fromage blanc	141
Crevettes en chausson sur lit tomates-aioli au basilic	33
Croustillant aux amandes crème à la reine des bois	148
Croustillant de thon et son chutney de mangue	22
Crumble de pommes de terre	
au saumon épicé et au fenouil	106
Cuisse de dinde braisée sauce verte et légumes grillés	52
Cuisses de canard à la cannelle et aux agrumes	60
Cuisson de chevreuil au gingembre frit	97

## D

Dindonneau à la courge butternut	
vinaigrette aux airelles et au sirop d'érable	54
Dorade en croûte de sel beurre citron vert et câpres	30

## E

Entremets aux fruits de la passion	
avec amandes et sirop de vanille	183

## F

Feuilleté de lapin au romarin et à l'orange	117
Figs rôties au mascarpone	
et au jambon sec San Daniele	17
Filet de boeuf rosé avec orge perlé	
à la vanille et au vin rouge	90
Filet de truite saumonée	
polenta aux amandes et asperges vertes	34
Filet de veau à la crème de courge musquée	
et aux épinards	25
Filets mignons de porc méli-mélo de céleri et d'abricot	70
Focaccia au fromage de chèvre et aux amandes	206
Focaccias aux cerises parfumées au romarin	214
Fondant au chocolat avec sorbet au kombucha	130

## G

Gâteau amandes et ricotta saupoudré de chocolat	154
Gâteau au caramel et ses fraises	136
Gâteau au chocolat « Sacher » au gingembre	156
Gâteau au chocolat et meringue aux framboises	134
Gâteau créole à la mangue et aux noix de pécan	152
Gâteau de carotte nougatine de sésame	151
Gâteau Latte Macchiato à la crème d'amandes	162
Gâteau parmentier et sa crème aux champignons	105
Génoise à la crème brûlée	159
Gigot d'agneau à l'ail confit	92
Goulache de carpe et crème au citron	37
Gratin aux myrtilles et sa brioche	129
Gratin aux orechiette et aux brocolis	
avec copeaux de piments	110
Gratin de macaronis aux tomates	
aux champignons et au taleggio	108
Gratin de rigatoni vec bolognaise d'antipasti	109
Gratin de touron aux figes et ses fruits d'été	128
Grenadin de veau en croûte crustacée et sa purée	82



<b>H</b>		Paupiette de lotte oignons nouveaux et crostini	38
Homard gratiné à la crème de céleri et au beurre vanillé	42	Paupiettes de bœuf à la mostarda di frutta et aux oignons frits	89
<b>J</b>		Petits pains à la banane et aux noix de macadamia	218
Jambon au miel, choucroute à l'ananas	76	Petits pains à la bière brune et graines d'anis	200
Jarret de veau en croûte avec salade de radis	80	Petits pains aux figues et au romarin	209
Joues de veau à l'étouffée aux oignons	84	Petits pains aux oignons et à la marjolaine	212
<b>K</b>		Petits pains doux-amers au café et au beurre vanillé	216
Kouglof au yaourt et aux fruits rouges	150	Petits pains escargots au persil et aubergines	208
<b>L</b>		Pieuvre braisée à la purée de pommes de terres	40
Lasagne à la courge butternut au veau et aux pignons	112	Pilon d'oie et sa tartelette aux oignons et aux poires	65
Légumes grillés et mozzarella cuits en fougasse	21	Pintade à la thaïlandaise salade pamplemousse et avocat	50
<b>M</b>		Pizza aux asperges à l'ail des ours et au fromage frais	114
Magret de canard au céleri boulettes coeur de framboise	58	Pizza avec salami au fenouil et scamorza	26
Magret d'oie braisé salade pommes-céleri	59	Poivrade de porc pain perdu aux fines herbes	77
Millefeuille à la pêche et au chocolat blanc	132	Poivron farci à la semoule et au chutney de citron	121
Mini panettones aux airelles	164	Pommes de terre au four fourrées à la betterave, aux bolets et aux aubergines	102
Mini-éclairs à la mousse de café aromatisée aux épices	182	Poularde rôtie au chorizo et pommes de terre au sel de Guérande	48
Mousse de sureau sur biscuit amande	158	<b>Q</b>	
<b>N</b>		Queue de boeuf aux cèpes avec sa salade de fines herbes	85
Nougatine aux cacahuètes	187	Quiche aux carottes à la citronnelle et à la coriandre	16
<b>O</b>		<b>R</b>	
Oie mijotée en croustade	66	Rôti de dinde thaï aux ananas et aux tomates	56
Oignon farci à la ratatouille sur sa galette de pain à pizza	120	Rôti de veau roulé avec pancetta et canelloni de céleri	81
Omble chevalier farci à la salade de pain de Toscane	32	Rumsteck avec son beurre d'estragon	86
Osso-buco d'agneau à la coriandre	93	<b>S</b>	
<b>P</b>		Sauté de sanglier aux champignons	98
Pain aux noix et au sirop d'érable	204	Selle d'agneau et son croustillant de pignons	94
Pain ciabatta aux tomates et au jambon de Parme	210	Selle de chevreuil en croûte avec sa compote de pommes	96
Pain de campagne méditerranéen au gros sel	213	Shortbread et praliné aux noix	192
Pain de seigle parfumé aux cinq épices	201	Soufflé au pumpernickel cerises au miel et au thym	137
Pain de seigle rustique au levain	198	Strudel aux patates douces et au céleri avec pesto au basilic et à la menthe	116
Pain perdu gratiné aux légumes mitonnés et beurre de livèche	104	Strudel aux pommes avec petits-beurre et amandes	180
Pain pomme de terre et cumin	205	Strudel cerises et riz au lait coeur praliné	179
		Strudel fromage blanc-rhubarbe	178
		Strudel salé aux saucisses chutney de figes	78

# Index

## T

Tarte à la courge, aux noix de pécan et au gingembre confit	166
Tarte au fruit de la passion et au riz au lait caramélisé	167
Tarte au moscato d'Asti avec ses groseilles	126
Tarte aux choux à la crème cassate	186
Tarte aux fruits jaunes	176
Tarte aux tomates, au yaourt et au croustillant de parmesan	122
Tarte coco et fromage frais à la mangue	160
Tarte flambée alsacienne aux oignons blancs et au sel épicé	24
Tarte tatin à l'ananas et pesto de cacahuètes	140
Tartelette aux pommes avec foie de canard et roquette	14
Tartelettes aux poires caramélisées accompagnées de yaourt grec	175
Tartelettes vanille-caramel aux amandes grillées	163
Tartelettes yaourt et myrtilles croquant au müsli	188
Tortilla à la truite fumée et au cresson	20
Tourte à la courge musquée avec salade épicée à l'orange et au sésame	118
Travers de porc au raifort, avec son risotto	72
Tresse au chocolat et au chili	217
Tropézienne parfumée au romarin et au citron confit	174

## V

Vivaneau en feuille de bananier avec sauce aux trois arômes	41
--	----

