

# MONROBOT & MOI



Mr cuisine®  
· smart  
· connect  
· édition plus



Thermomix®  
· TM31  
· TM5  
· TM6



Moulinex®  
Companion



Kenwood®  
Cooking Chef



Magimix®  
Cook Expert



Kenwood®  
KCook MULTI



KitchenAid®  
Cook Processor



Guy De-  
marle®  
i-COOK'IN



Compact Cook®  
· Deluxe  
· Platinum  
· Pro  
· Elite

**40**  
RECETTES  
féeriques

## Spécial fêtes

Gâteau  
de fête !



PRIX EXPORT :  
BEL/LUX : 8,30 €  
SUISSE : 13,5 CHF  
CANADA : 13,25 \$CAD  
DOM : 8,60 €  
TOM : 1150 XPF  
ESPAGNE : 7,80 €  
PORTUGAL : 7,80 €  
ITALIE : 7,80 €  
MAROC : 78,00 MAD

**HOMARDS ET LANGOUSTES** sont à la fête

QUEL PLATEAU DE FROMAGES POUR LES FÊTES ?



IL EST DE RETOUR CHEZ LIDL  
LE **LUNDI 5 DÉCEMBRE !**

**SILVERCREST®**

monsieur  
cuisine  
smart

**429.-€** L'unité

Dont 2,10 € d'éco-participation



**LE ROBOT QUI VOUS  
SIMPLIFIE LA VIE**

SES FONCTIONNALITÉS PLUS INTUITIVES



ÉCRAN PLUS GRAND



NOUVELLE POIGNÉE



PUISSANCE DE MIXAGE 1 000 W



CUISINE PAR VIDÉO



PERSONNALISATION DES RECETTES



PLANNING ET LISTE DE COURSES



COMMANDE VOCALE



•• Le vrai prix ••  
des bonnes choses



Editorial



Cuisine de Noël  
40 recettes festives !

Les fêtes de fin d'année, c'est l'une des périodes où l'on peut céder à la gourmandise sans culpabiliser. Car que serait Noël sans sa bûche, ses biscuits au pain d'épices, ses entremets raffinés ou ses délicieux desserts au chocolat ? Mais Noël, ce sont aussi des menus d'exception, composés de mets traditionnels tels qu'une dinde ou du gibier accompagnés de marrons et de morilles, et assortis d'une belle coupe de champagne. Le foie gras et le saumon fumé sont aussi des incontournables, tout comme le plateau de fromages dont on raffole tant – nous vous expliquons comment composer un plateau d'exception. Mais avant la dégustation, on se plonge dans les recettes de Noël qui en mettront plein la vue le soir du réveillon. Soyez tranquille, elles ont toutes été testées et retestées pour vous garantir un résultat conforme à la photo.

Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter de très belles fêtes de fin d'année !

Marina Derouet  
Rédactrice en chef  
derouet.marina@gmail.com

MONROBOT & MOI

Glossaire

**Thermomix®**

**Mode Manuel :** il faut régler le temps, la température (de 37°C à 120°C, ou Varoma sur certains modèles) et la vitesse (Mijotage la plus lente, Brassage de 1 à 3, puis Mixage de 4 à 10). Modes automatiques : Balance, Épi (pour les pâtes).

**Sens de rotation de la lame :** on utilise le sens inverse ↻ pour remuer une préparation délicate, sans la trancher.

Accessoires : fouet (vitesse 4 maxi), panier vapeur, Varoma (à poser sur le robot), bouchon doseur.

**Monsieur Cuisine®**

**Mode Manuel :** il faut régler le temps (1 sec à 99 min), la vitesse (de 1 à 10) et la température (de 37°C à 130°C).

**Sens de rotation de la lame :** on utilise le sens inverse ↻ pour remuer une préparation délicate, sans la trancher.

**Turbo :** vitesse maxi par impulsions.

**Modes automatiques :** Balance/Tare, Malaxer (pour les pâtes), Cuisson vapeur, Saisir.

Accessoires : bol mixeur (cuve), batteur (vitesse 4 maxi), panier cuisson (interne) et panier vapeur (plat et profond), bouchon doseur.

**Companion®**

**Mode Manuel :** il faut régler la vitesse (2 intermittentes, 10 continues), la température (de 30°C à 150°C) et le temps.

**Modes automatiques :** programmes Sauces, Soupes, Mijoté P1 et Mijoté P2, Vapeur, Pâtisserie et Dessert.

Accessoires : lame pétrir/concasser, mélangeur, hachoir Ultrablade, batteur (vitesse 7 maxi), bouchon, panier vapeur (interne).

**Compact Cook®**

**Mode Manuel :** il faut régler le temps, la température (de 37°C à 120°C), et la vitesse (de 1 à 12).

**Modes automatiques :** Balance, Sens inverse ↻ (selon les modèles), Hacher, Vapeur, Mijoter, ainsi que des programmes automatiques supplémentaires selon les modèles.

Accessoires : lame à 4 couteaux, pale de mélange, fouet (vitesse 4 maxi), panier cuisson (interne), grand panier vapeur (à poser), bouchon doseur.

**Cooking Chef®**

**Mode Manuel :** il faut régler la température (de 20°C à 180°C), le temps et la vitesse (de mini à maxi).

**Modes automatiques :** vitesses avec intervalles de mélange pré-réglés.

Accessoires : mélangeur, fouet ballon, batteur K, batteur souple, pétrin, bol multifonctions, blender, couvercle.

**Cook Expert®**

**Mode Manuel (Expert) :** il faut régler la vitesse (de 0 à 18), la température (de 30°C à 140°C) et le temps. Il existe 2 vitesses intermittentes pour les mélanges délicats (1A et 2A).

**Modes automatiques :** Pulse, Cuisson, Blender, Boulangerie, avec des sous-programmes.

Accessoires : cuve inox, batteur à blancs (vitesse 7 maxi), panier vapeur (interne), cuves transparentes (mini cuve, midi cuve avec disques, bol transparent), bouchon.

**K Cook Multi®**

**Mode manuel :** il faut régler la température (de 30°C à 180°C), le temps (de 5 sec à 8 h) et la vitesse (de 1 à 12).

Les vitesses 1 à 3 correspondent à un mélange intermittent, avec pauses plus ou moins longues. Les vitesses 4 à 12 sont continues.

**Programmes automatiques :**

Touche Chop, Plat Principal (main meal), Sauce, Vapeur (steam), Soupe (soup), Frire/Revenir (stir fry), Crèmes et pâtes levées (dessert).

Accessoires : lame Maxblade, lame Midiblade, Mélangeur, Émulsionneur, cuiseur vapeur (à poser sur le robot), balance externe, bouchon.

**I-Cook'in®**

**Mode manuel :** il faut régler le temps (jusqu'à 99 min), la température (de 40°C à 140°C) et la vitesse (de 1 à 10).

**Programmes automatiques :** S (faire revenir), Turbo, Pétrissage et Balance.

Accessoires : Fouet, panier inox (interne) et cuit-vapeur (à poser sur le robot)

**Cook processor®**

**Mode manuel :** il faut régler la température (de 40°C à 140°C), la vitesse (1 intermittente + vitesses continues de 1 à 10) et le temps.

**Modes automatiques :** Quick Stir, Pulse, Bouillir (boil), Frire (fry), Mijoter (stew), Vapeur (steam), Purée (puree) et Pâte (dough).

Accessoires : StirAssist, lame MultiBlade, fouet à oeufs, lame de pétrissage, mini-bol + lame mini Multiblade (à placer dans la cuve pour mixer les petites quantités), panier vapeur interne et panier vapeur (à poser sur le robot)

Pour d'autres explications  
sur le fonctionnement et les réglages  
de votre robot, lisez attentivement  
la notice d'utilisation.

# ABONNEZ-VOUS !

## 2 FORMULES

### CLASSIQUE

- 12 n° MON ROBOT & MOI
- + CADEAU



80 €

En CADEAU pour un abonnement d'1 AN

### DUO

- 12 n° MON ROBOT & MOI
- + 6 n° MON ROBOT CE HÉROS :
  - 40 recettes COOKEO
  - 40 recettes Multicuseur LIDL
  - 40 recettes Cake Factory
  - 40 recettes Extra Crisp
- + CADEAU



120 €

#### Le coffret idéal pour tous les amateurs de fromage !

Voici un très joli coffret accompagné de 4 ustensiles qui va ravir tous les amateurs de bon fromage. Préparez un magnifique plateau de fromages et disposez-le sur la table. Vos invités n'auront plus qu'à couper, puis à se servir à l'aide des 4 différents couteaux. Idéal pour présenter vos fromages avec raffinement ! Alors, plutôt pâte dure ou pâte molle ? Et pourquoi pas les deux !



BON DE COMMANDE À COMPLÉTER ET RETOURNER AVEC VOTRE RÈGLEMENT À CRM ART  
MON ROBOT & MOI - CS 15245 - 31152 FENOUILLET CEDEX / FRANCE - TEL : 05 61 74 92 59

#### CLASSIQUE (Mon robot & moi)

FRANCE Métropolitaine :

12 numéros (1 an) : 80 € + CADEAU

EUROPE & DOM TOM :

12 numéros (1 an) : 99 €

AUTRES PAYS :

12 numéros (1 an) : 108 €

#### DUO (Mon robot & moi + Mon robot ce héros cookeo)

FRANCE Métropolitaine 120 € + CADEAU

EUROPE & DOM TOM 149 €

AUTRES PAYS 162 €

Signature obligatoire :

#### MERCİ D'INDIQUER VOS COORDONNÉES COMPLÈTES :

Mr  Mme

DATE DE NAISSANCE : \_\_\_\_\_

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP : \_\_\_\_\_ VILLE : \_\_\_\_\_

PAYS : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_ e-mail : \_\_\_\_\_

#### Je règle par :

Chèque ci-joint, à l'ordre de CRM ART-CESAR.ED (France Uniquement)

Carte Bancaire

N° \_\_\_\_\_

Expire fin : \_\_\_\_\_ Cryptogramme : \_\_\_\_\_

Merci d'indiquer le ou les robots que vous possédez :

- Thermomix ·  Monsieur cuisine ·  Companion ·  Cake factory
- Cooking chef ·  Cook expert ·  K-cook multi ·
- Cook processor ·  I-Cook'in ·  Cookeo ·  Compact cook

ou directement sur notre site <http://secure.crm-art.fr/ed-cesar>

Pour toute information et en cas de litige, merci d'appeler de 9 h à 13 h du lundi au vendredi +33 (0)5 61 74 92 59

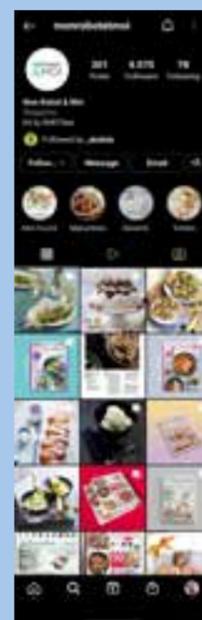
Ou de nous envoyer un mail à l'adresse suivante : [commandes.cesared@crm-art.fr](mailto:commandes.cesared@crm-art.fr)

Prochain numéro n°65  
hiver

En kiosque à partir de LA FIN DÉCEMBRE



## Suivez-nous !



@cesareditions  
@monrobotetmoi

Pour ne rater aucun numéro, pensez à vous abonner à nos pages Instagram & Facebook.

César Editions publie de nombreux livres et magazines dans divers domaines : la couture, la broderie, le tricot, les enfants, le jardinage, le bricolage, etc. Si ces univers vous intéressent, pensez à suivre notre actualité en vous abonnant à César Editions Instagram & Facebook.

« Mon Robot & Moi » est publié par la société : César Editions SL, Calle Ripollés 13, Apt 187 Empuriabrava 17486 Castello d'Empuries - Espagne - NIF : ESB 17535378  
Directeur de la publication : Jean-Michel RIPA  
Rédactrice en chef : Marina DEROUET  
Rédaction : Dominique BOSSEUR  
Graphisme & Maquette : Laia DALMAU  
Contact Publicité : KAMATE REGIE  
Dominique Olivier et Véronique Andrei  
dolivier@kamateregie.com - vandrei@kamateregie.com  
6 Ter rue Rouget de Lisle - 92400 Courbevoie  
Jean Pierre LAROUSSINIE - jplaroussinie@kamateregie.com  
Tél. : +33 1 47 68 59 43  
Impression : ROTIMPRESS - Girona.  
Distribution : MLP

Photos : Vorwerk « Thermomix® », Moulinex « Companion® », Kenwood® « Cooking Chef® gourmet », Kitchenaid®, Monsieur Cuisine LIDL®, Guy Demarle®, Stock Food, Dominique SAUVAGES, Agence Sucre-Salé, DR et Adobe Stock.  
Copyright © 2022 CESAR EDITIONS, S.L. Tel : +34 972 459 736  
Tous droits de reproduction réservés pour tout pays, sous quelque procédé que ce soit. Les textes réengagent que leurs auteurs. Malgré le soin apporté par la rédaction pour assurer l'exactitude des informations publiées, ces informations venant de sources très diverses, ni l'éditeur, ni l'imprimeur, ne pourront être tenus responsables d'éventuelles erreurs ou omissions. Sauf, accords spéciaux, les manuscrits, textes et photos envoyés à la rédaction ne sont jamais restitués. Thermomix de Vorwerk, Companion & Cookeo de Moulinex, Cooking Chef, K-Cook Multi Smart de De'Longhi, Cook Expert de Magimix, Monsieur Cuisine "édition plus", Monsieur Cuisine "Connect plus" de Silvercrest LIDL, Cook Processor de KitchenAid, I-Cook'in de Guy Demarle sont des marques déposées. Le magazine « Mon Robot & Moi » et César Editions ; sont les créateurs des recettes, et n'ont aucun lien commercial ou juridique avec ces sociétés. La référence des marques précitées n'a d'autre but que d'indiquer la seule compatibilité des recettes de ce magazine avec les appareils.

DEPÔT LÉgal / REPRODUCTION LÉgal  
ISSN : 2565-2036 GI  
1252-2017

## Sommaire

- 👨‍👩‍👧‍👦 FAMILLE 🍼 BEBÉ ❄️ À CONGELER 🌿 DÉTOX
- 🕒 FAIT D'AVANCE (Batch cooking) 💡 LIGHT
- 🌾 SANS GLUTEN 🚫 SANS LACTOSE
- ⚡ EXPRESS 🌱 VÉGÉTARIEN

- 04 Bulletin d'abonnement
- 06 Homards et langoustes sont à la fête
- 12 Le plateau de fromage, une fête des sens
- 90 Anciens numéros

### Apéritifs et boissons

- 🍷 24 Derby daiquiri
- 🍷 16 Huîtres chaudes gratinées
- 🍷 12 Houmous au potimarron
- 🍷 11 Mini blinis au saumon, crème de raifort
- 🍷 21 Mini burgers au foie gras
- 🍷 15 Nems farcis aux escargots
- 🍷 23 Ramos gin fizz
- 🍷 18 Sapins feuilletés au pesto de roquette

### Entrées

- 🍷 27 Bouillon au foie gras et confit de canard
- 🍷 40 Foie gras vapeur
- 🍷 33 Gaspacho de concombre et avocat au crabe
- 🍷 28 Langoustines grillées au beurre de coriandre
- 🍷 31 Saint-Jacques grillées, crème de topinambours
- 🍷 38 Salade César au homard
- 🍷 37 Terrine aux deux saumons en couronne
- 🍷 35 Velouté de girolles

### Plats et accompagnements

- 🍷 47 Ballotine de volaille aux morilles
- 🍷 54 Céleri soufflé à la truffe
- 🍷 50 Civet de chevreuil, purée de courge
- 🍷 43 Courge butternut farcie
- 🍷 45 Dinde farcie aux petits légumes
- 🍷 48 Médallions de lotte au safran et riz noir
- 🍷 56 Pommes duchesse
- 🍷 52 Risotto aux coques et à la poutargue

### Desserts

- 🍷 72 Bûche pralinée au citron
- 🍷 62 Cheesecake aux cerises et pistaches
- 🍷 71 Eton mess aux framboises
- 🍷 68 Gâteau d'hiver
- 🍷 60 Mousse au chocolat au Baileys
- 🍷 59 Petites pavlovas à la mangue
- 🍷 66 Tartelettes chocolat chantilly
- 🍷 65 Trifle aux clémentines en boule de neige

### Mignardises et goûters

- 🍷 79 Biscuits sapin à la cannelle
- 🍷 88 Boules coco
- 🍷 86 Bundt cake aux épices
- 🍷 85 Brioche de Noël aux fruits secs
- 🍷 83 Sablés anneaux noisettes et chocolat
- 🍷 77 Sablés diamants à la pistache
- 🍷 75 Sablés gourmands au chocolat
- 🍷 81 Truffes au chocolat



# HOMARDS et LANGOUSTES sont à la fête

*POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, ON PRÉPARE LES PLUS BEAUX PLATEAUX DE FRUITS DE MER. HOMARDS ET LANGOUSTES S'INVITENT AU MENU POUR DES RECETTES SURPRENANTES QUI DEVRAIENT ÉPATER VOS CONVIVES.*



**I**ls sont de ces produits que l'on déguste lors des grandes occasions. Les fêtes de fin d'année le sont. Homards et langoustes sont des produits d'exception, **symboles de luxe et de raffinement.**

Ils se ressemblent beaucoup, mais du côté de leur saveur, on trouve quelques différences. Si leur chair est délicate, celle du homard est feuilletée et très parfumée, alors que celle de la langouste est plus ferme et plus douce. Côté porte-monnaie, leur prix varie en fonction de la saison et des variétés, mais la moyenne est de **30 ou 40 €** le kilo. La langouste est en général plus chère que le homard, puisqu'elle est plus rare.

La langouste revient peu à peu sur les étals depuis ces deux dernières années. Jusqu'aux années 1950, les pêcheurs débarquaient près de 500 tonnes de ce crustacé aux ports d'Audierne et de l'île de Sein, dans le Finistère sud. Mais 20 ans plus tard, ce ne sont plus que 25 tonnes qui sont pêchées. **À l'échelle nationale, on est passé de 2500 tonnes par an dans les années 1950 à quelques dizaines actuellement.**



## LA LANGOUSTE

La langouste européenne est de couleur rouge. On la pêche en Méditerranée ou en Atlantique, entre les mois de mai et d'octobre. En France, la favorite est la langouste de Bretagne. La langouste blanche, qui vient des Caraïbes, est en réalité brune à reflets verts. La partie comestible de la langouste se situe dans la queue. La tête ne se mange pas.

## LE HOMARD

Le homard bleu est le homard européen, issu de Méditerranée ou de l'Atlantique. Le favori des gourmets français est le homard breton, à la carapace d'un bleu vibrant. Le homard américain, lui, est brun. Comme il est plus commun, son prix est le plus abordable. Chez le homard, la queue et ses deux pinces se mangent.

## CONSERVATION

Sachez que le homard se conserve moins longtemps que la langouste. Il se garde au réfrigérateur quatre jours maximum, contre six jours pour la langouste.



## Une langouste, mais avec quoi ?

La langouste a une chair si tendre et délicate qu'elle se suffit à elle-même. Grillée en salade ou parfumée dans un bain d'épices, ce produit de la mer brille toujours sur la table. Servie en entrée, la langouste s'accompagne très bien de pointes d'asperges ou d'une petite salade verte. En plat principal, proposez-la avec du riz, une purée de pommes de terre, des pâtes fraîches ou encore une poêlée de légumes d'hiver grillés. Pour une sauce froide, une mayonnaise maison ou une sauce aux agrumes se mariera parfaitement avec la langouste. Pour un plat chaud, pensez au vin blanc, à l'ail et au citron, pour venir relever le tout. Simplement bouillies à l'eau, cuites au four ou flambées, les queues de langouste s'accompagnent d'un beurre aromatisé. Vous pouvez aussi la couper en médaillons et l'intégrer à une salade César pour une entrée très chic et festive. Côté plat, elle sublimerait parfaitement le classique poulet au vin jaune dans une recette entre terre et mer. Homards ou langoustes, on évite la sur-cuisson qui pourrait rendre leur chair caoutchouteuse.

## Comment bien les choisir ?

**Achetez-les vivants pour préserver toutes leurs qualités gustatives. Quand vous les saisissez, ils doivent bien remuer et enrouler leur queue. Préférez les homards européens aux homards canadiens, car leur chair est plus fine. Choisissez le homard ou la langouste le plus lourd, avec une carapace bien dure. Privilégiez un homard ou une langouste aux longues antennes. Des antennes cassées sont les séquelles d'une longue captivité.**





# LE PLATEAU DE fromage UNE FÊTE DES SENS

DANS LA CHORÉGRAPHIE QU'EST LE REPAS DE FÊTE, LE FROMAGE ARRIVE AVANT LE TABLEAU FINAL. POUR LES PASSIONNÉS, C'EST UN MOMENT DÉLICIEUX, LE POINT D'ORGUE DU REPAS. POUR LES AUTRES, ON SE CONTENTE JUSTE DE QUELQUES BOUCHÉES POUR LAISSER DE LA PLACE AU SOMPTUEUX DESSERT.

ENTRE LE PLAT PRINCIPAL ET LE DESSERT, LE MOMENT DU FROMAGE EST UN TEMPS SUSPENDU, CELUI OÙ LES NOTES SALÉES JOUENT LEUR DERNIÈRE PARTITION AVANT L'ARRIVÉE DU DESSERT. C'EST AUSSI LE MOMENT OÙ CHACUN(E) EST LIBRE DE CHOISIR LE PETIT BOUT DE FROMAGE QU'IL/ELLE A ENVIE DE DÉGUSTER.

## Quelles quantités ?

On a toujours peur qu'il n'y en ait pas assez, et de fait, il n'y a rien de pire que de faire mauvaise impression avec un plateau de fromages presque vide. Pour vous donner un repère, les spécialistes s'accordent à dire qu'il faut compter environ 200 g ou 250 g par personne, ou seulement 100 g si le repas a été copieux. On parle aussi de la règle du 3, 5 ou 7 qui consiste à privilégier un nombre impair de fromages.



## Le plateau idéal

Tous les fromages ne se valent pas d'un point de vue nutritionnel. Ce paramètre diffère selon les degrés d'affinage et le lait dont ils sont issus. Pour composer son plateau, on joue la carte de la diversité en jouant avec les catégories de fromages que l'on aura soigneusement choisis.

### Pour trouver l'équilibre, voici quelques notions :

- 1 Les fromages frais sont les plus légers et les plus digestes, car ils contiennent davantage d'eau, du lactose et sont moins riches en calcium que les fromages affinés.
  - 2 Les fromages à pâte molle (camembert, munster) sont bien souvent plus salés, et d'apport calorique moyen.
  - 3 Les pâtes semi-fermes (moribier, raclette, saint-nectaire, etc.) sont de très bonnes sources de calcium et leur apport calorique se situe autour de 350 kcal/100 g.
  - 4 Les pâtes fermes (Comté, gruyère, etc.) sont les plus caloriques.
  - 5 Les fromages de brebis (Etorki, tomme, etc.) sont en général assez gras, mais leurs lipides sont bien équilibrés (acides gras saturés et insaturés).
  - 6 Les fromages de chèvre (bûche, tomme, rocamadour, crottin, etc.) sont une bonne alternative si on souhaite réduire sa consommation de lait de vache.
- Tous les fromages à pâte persillée sont plus salés et parmi les plus caloriques.

## Dans quel ordre on les déguste ?

Pour être appréciés par les papilles, sachez que les fromages se dégustent en allant du plus doux au plus intense. Fêtes de fin d'année obligent, on joue la carte de la singularité avec un fromage truffé ou un brie farci de fruits secs ou de marrons.

## Notre sélection festive

### • Le Brie de Meaux

C'est un incontournable des fêtes et il occupe généralement une place centrale sur les plateaux de fromage. Fabriqué exclusivement à base de lait cru de vache, le Brie de Meaux est souvent surnommé « le fromage des rois ». Ses notes de noisette et de champignons frais emballent les papilles.

### • Le Beaufort

Le prince des gruyères concilie fondant et finesse. Le Beaufort fait bien souvent l'unanimité et fait voyager dans les pâturages savoyards.

### • Le Rocamadour

Côté fromages de chèvre, le Rocamadour est un bon choix. Tendre et onctueux, ce fromage originaire des causses du Quercy va adoucir les papilles.

### • Le Banon

Ce fromage de Provence est préservé dans ses feuilles de châtaigner maintenues par des brins de raphia naturel. Ce fromage au lait de chèvre acquiert son caractère méridional au goût unique, à la fois doux et puissant.

### • L'Ossau-Iraty

Ce petit bijou du Pays-Basque offre une texture à la fois ferme et fondante en bouche. L'Ossau-Iraty est un fromage de caractère, à la pâte blanche et lisse, ses tonalités subtiles varient en fonction de son procédé de fabrication ou de sa durée d'affinage.

### • L'époisses

Fromage robuste à base de lait de vache entier, l'époisses a vu le jour il y a près de cinq siècles dans le petit village éponyme, en Bourgogne. L'odeur de l'époisses est pénétrante, aux arômes de sous-bois. En bouche, la pâte est douce et fondante, avec une partie centrale légèrement friable si le fromage est encore peu affiné. Son goût est subtil, fruité, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais.

### • Le Livarot

Le Livarot est la plus ancienne AOP (Appellation d'origine protégée) fromagère de Normandie. Sa pâte est blonde et fondante. Il a le goût de son terroir : franc et prononcé.



**Astuce :**

On peut remplacer les betteraves par des petits dés de citron confit ou de la pulpe de fruit de la passion.

# MINI BLINIS AU SAUMON, crème de raifort

Pour 6-8 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min | Repos : 1 h 10



**Ingrédients**

*Pour les blinis :*

- 300 g de farine de blé
- 100 g de farine de sarrasin \*\*
- 50 g de beurre demi-sel
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 30 cl de lait
- 2 œufs
- Huile pour la cuisson
- Sel, poivre

*Pour la garniture :*

- 4 belles tranches de saumon fumé
- 1 petite betterave rouge cuite
- 1 brin d'aneth
- 250 g de crème épaisse
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 1 cuil. à café de raifort

**La recette**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Laisser tiédir.
2. Faire tiédir le lait. Ajouter la levure émiettée. Mélanger et laisser reposer **10 min**.

**Préparation au robot**

**Thermomix®**

3. Verser le mélange lait-levure dans la cuve. Ajouter le beurre fondu, les deux farines, les œufs, un peu de sel et de poivre. Programmer **30 sec / vit 4**.
4. Débarrasser la pâte dans un saladier. Laisser reposer **1 h** à température ambiante. Laver la cuve
5. Mettre la crème, le jus de citron, le raifort, un peu de sel et de poivre dans la cuve. Programmer **10 sec / vit 3**.
6. Transférer la crème dans un bol. Réserver au frais.



	Mr. Cuisine Smart®, Connect® Edition Plus®	Companion®	Cooking Chef®	Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®	Cook Expert®	kCook Multi®	i-Cook'in®	Cook Processor®
<b>Accessoires à changer/installer</b>	<b>Non</b>	<b>Couteau pétrir-concasser</b>	<b>Bol multifonctions</b>	<b>Lame 4 couteaux</b>	<b>Non</b>	<b>Lame Maxblade</b>	<b>Non</b>	<b>Lame MultiBlade</b>
Verser le mélange lait-levure la cuve. 3. Ajouter le beurre fondu, les deux farines, les œufs, un peu de sel et de poivre.	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / Pâte-gâteau	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4
4. Débarrasser la pâte dans un saladier. Laisser reposer 1 h à température ambiante. Laver la cuve								
Mettre la crème, le jus de citron, un peu de sel et de poivre dans la cuve. 5.	10 sec / vit 3	10 sec / vit 6	10 sec / vit 2	10 sec / vit 3	10 sec / vit 6	10 sec / vit 5	10 sec / vit 3	10 sec / vit 3
6. Transférer la crème dans un bol. Réserver au frais.								

\*\*Testée avec la farine de sarrasin Bio de chez **MON FOURNIL**



7. Faire chauffer une poêle antiadhésive légèrement huilée. Verser quelques petites louches de pâte côte à côte et faire cuire les blinis **2 min** sur la première face. Les retourner et faire cuire l'autre face **1 min**.
8. Débarrasser les premiers blinis sur une assiette. Réaliser les autres de la même façon.
9. Couper le saumon en petits morceaux. Peler et couper les betteraves en tout petits dés. Rincer et effeuiller l'aneth.
10. Recouvrir chaque blini d'un peu de crème, puis ajouter un morceau de saumon, quelques dés de betterave et un peu d'aneth.
11. Disposer les blinis sur un plat de service. Servir aussitôt ou réserver au frais jusqu'au moment de déguster.

# HOUMOUS au potimarron

Pour 6-8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

## Ingrédients

- 500 g de potimarron
- 250 g de pois chiches cuits (en conserve)
- 1 gousse d'ail
- 4 cuil. à soupe de tahini
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de cumin moulu
- 1 cuil. à soupe de graines de grenade
- 1 cuil. à soupe de graines de courge
- 1 cuil. à café de graines de sésame
- Quelques brins de cerfeuil
- Sel, poivre

## La recette

1. Peler le potimarron, l'épépiner, puis le couper en morceaux. Le disposer dans le **panier vapeur**.
2. Égoutter et rincer les pois chiches.
3. Éplucher et presser l'ail.

## Préparation au robot

### Monsieur Cuisine®

4. Verser 50 cl d'eau dans la cuve. Installer le **panier vapeur**. Programmer **15 min / Vapeur**.
5. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.
6. Mettre le potimarron dans la cuve. Ajouter les pois chiches, le tahini, l'ail, 2 cuillerées à soupe d'huile, le cumin, du sel et du poivre. Programmer **30 sec / vit 7**.



**Astuce :**  
Si le potimarron est bio, vous pouvez laisser la peau.



Accessoires à changer/installer	Thermomix	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum, Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
4. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
	20 min / Varoma / vit 1	20 min / Vapeur P1	20 min / 120°C / vit 0	15 min / Vapeur	20 min / Vapeur	15 min / Steam	20 min / 120°C / vit 2	20 min / Steam

5. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.

Accessoires à changer/installer	Non	Hachoir Ultrablade	Bol multifonctions	Lame 4 couteaux	Mini Cuve	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
6. Mettre le potimarron dans la cuve. Ajouter le tahini, l'ail, 2 cuillerées à soupe d'huile, le cumin, du sel et du poivre.	30 sec / vit 7	30 sec / vit 12	30 sec / vit maxi	30 sec / vit 7	30 sec / Robot	30 sec / vit 10	30 sec / vit 7	30 sec / vit 7

7. Transférer le houmous dans un bol. Décorer de graines de grenade, de courge et de sésame.
8. Parsemer de cerfeuil ciselé, arroser de la dernière cuillerée d'huile. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

# NEMS farcis aux escargots

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min



Astuce :

Les nems peuvent se préparer à l'avance. Il vaut mieux cependant ne réaliser la cuisson qu'au dernier moment.

## Ingrédients

- 24 escargots au naturel (en conserve)
- 12 feuilles de pâte filo
- 300 g de chair à saucisses
- 2 belles échalotes
- 6 brins de persil plat
- 30 cl de crème liquide entière
- 3 cuil. à soupe de mascarpone
- 60 g de beurre
- Huile de tournesol
- 1 cuil. à café d'ail semoule
- Sel, poivre

## La recette

1. Hacher grossièrement les escargots au couteau.
2. Peler les échalotes, puis les couper en 2. Effeuilier le persil.

## Préparation au robot

### Companion®

#### Installer le batteur

3. Verser la crème bien froide dans la cuve. Ajouter 2 cuillerées à soupe de mascarpone, un peu de sel et de poivre. Programmer **1 min à 1 min 30 / vit 7**.

4. Débarrasser la crème dans un bol. Réserver au réfrigérateur. Laver la cuve.

#### Installer le hachoir Ultrablade

5. Mettre les échalotes et le persil dans la cuve. Programmer **5 à 10 sec / Turbo**.

6. Racler les bords, ajouter 20 g de beurre. Programmer **5 min / 100°C / vit 3** sans bouchon.

7. Ajouter les escargots, la chair à saucisses, le reste de mascarpone, l'ail, un peu de sel et de poivre. Programmer **20 sec / vit 6**.



Companion ©

	Thermomix ©	Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Edition Plus ©	Cooking Chef ©	Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©	Cook Expert ©	kCook Multi ©	i-Cook'in ©	Cook Processor ©
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Fouet	Batteur	Fouet ballon	Fouet	Batteur	Émulsionneur	Fouet	Fouet
3. Verser la crème bien froide dans la cuve. Ajouter 2 cuillerées à soupe de mascarpone, un peu de sel et de poivre.	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 8	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4
4. Débarrasser la crème dans un bol. Réserver au réfrigérateur. Laver la cuve.								
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Bol multifonctions	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
5. Mettre les échalotes et le persil dans la cuve.	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Pulse	5 à 10 sec / Chop	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 5
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Cuve inox + mélangeur	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
6. Racler les bords, ajouter 20 g de beurre.	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 95°C / vit 1 bouchon ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
7. Ajouter les escargots, la chair à saucisses, le reste de mascarpone, l'ail, un peu de sel et de poivre.	20 sec / vit 3	20 sec / vit 3	20 sec / vit 2	20 sec / vit 3	20 sec / vit 6	20 sec / vit 6	20 sec / vit 3	20 sec / vit 3
8. Faire fondre le reste de beurre. Couper les feuilles de filo en deux. Les beurrer au pinceau.								
9. Étaler la farce en bas de chaque rectangle, puis les rouler comme des nems en rabattant les côtés sur la farce.								
10. Faire chauffer un filet d'huile dans une grande poêle. Faire dorer les nems sur feu moyen, en les retournant plusieurs fois en cours de cuisson.								
11. Déguster bien chaud, avec la crème fouettée.								

# HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES *au pineau des Charentes*

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 24 huîtres creuses
- 2 belles échalotes
- 10 cl de pineau des Charentes
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de chapelure
- 25 g de beurre
- Quelques brins de cerfeuil
- Poivre
- 1 kg de gros sel pour caler les coquilles

## La recette

1. Ouvrir les huîtres. Retirer la coquille supérieure, puis décoller la chair délicatement. Récupérer l'eau en la filtrant dans un récipient.
2. Peler les échalotes.
3. Dans un bol, mélanger la chapelure et le parmesan.

## Préparation au robot

### Cooking Chef®

4. Mettre les échalotes dans le **bol Multifonctions**. Programmer **5 à 10 sec / vit 5**.
5. Transférer le hachis dans la **cuve inox** munie du **batteur souple**. Ajouter le beurre. Programmer **5 min / 100°C / vit mini** capot ouvert.
6. Ajouter le pineau et 5 cl d'eau des huîtres. Programmer **5 min / 120°C / vit mini** capot ouvert.
7. Ajouter la crème et un peu de poivre. Programmer **20 sec / vit 2**.



**Astuce :**  
Il vaut mieux utiliser des huîtres bien charnues. Choisissez un calibre n°2 ou n°3.



	Thermomix	Mr. Cuisine Smart	Companion	Compact Cook	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
4. Mettre les échalotes dans la cuve.	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Turbo	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Pulse	5 à 10 sec / Chop	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 5
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Mélangeur	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
5. Racler les bords, ajouter le beurre.	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 95°C / vit 1 bouchon ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
6. Ajouter le pineau et 5 cl d'eau des huîtres.	5 min / 120°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 120°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 120°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 110°C / vit 1 bouchon ouvert	5 min / 120°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 120°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 110°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 120°C / vit 1 sans bouchon
7. Ajouter la crème et un peu de poivre.	20 sec / vit 3	20 sec / vit 3	20 sec / vit 6	20 sec / vit 3	20 sec / vit 6	20 sec / vit 6	20 sec / vit 3	20 sec / vit 3

8. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Étaler un lit de gros sel dans la lèchefrite.
9. Répartir le contenu de la cuve sur les huîtres, puis les disposer sur la lèchefrite. Parsemer de chapelure au parmesan.
10. Enfourner et faire gratiner **8 à 10 min**, en surveillant la coloration. Servir aussitôt.

# SAPINS FEUILLETÉS au pesto de roquette

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 12-15 min



## Ingrédients

- 230 g de pâte feuilletée rectangulaire
- 100 g de roquette
- 25 g de pecorino râpé
- 2 petites gousses d'ail
- 4 cuil. à soupe de pignons de pin
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre moulu

## La recette

1. Rincer et essorer la roquette.
2. Peler et couper l'ail en morceaux.

## Préparation au robot

### Compact Cook®

#### Installer la lame à 4 couteaux

3. Mettre la roquette dans la cuve. Ajouter le pecorino, l'ail, les pignons, l'huile, un peu de sel et de poivre. Programmer **10 sec / vit 6**.
4. Racler les bords et mixer quelques secondes supplémentaires, jusqu'à obtenir une préparation homogène.



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Edition Plus ©



Companion ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



kCook Multi ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Bol multifonctions	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
Mettre la roquette dans la cuve. Ajouter 3. le pecorino, l'ail, les pignons, l'huile, un peu de sel et de poivre.	10 sec / vit 5	10 sec / vit 6	10 sec / Turbo	10 sec / vit 5	10 sec / Pulse	10 sec / Chop	10 sec / vit 5	10 sec / vit 5

4. Racler les bords et mixer quelques secondes supplémentaires, jusqu'à obtenir une préparation homogène.

5. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Dérouler la pâte feuilletée et la détailler en bandes de 2 cm de large.
6. Tartiner les bandes de pâte d'une fine couche de pesto, puis replier chaque bande pour former des sapins ou des escargots.
7. Maintenir le tout avec un pique en bambou. Déposer les feuilletés sur une plaque recouverte de papier cuisson.
8. Enfourner et faire cuire **12 à 15 min** en surveillant la coloration. Déguster tiède.



### Astuce :

Le pesto peut aussi se réaliser avec les fanes d'une botte de radis, des pousses d'épinards ou encore du basilic.

# MINI BURGERS au foie gras

Pour 8 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 25 min  
Repos : 2 h



## Ingrédients

Pour les petits pains :

- 250 g de farine
- 50 g de beurre doux mou
- 20 g de sucre en poudre
- 10 cl de lait
- 1 œuf entier + 1 jaune pour la dorure
- 1 cuil. à soupe de graines de sésame
- 1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 5 g de sel

Pour la garniture :

- 300 g de foie gras de canard
- 2 oignons moyens
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 pot de confiture de figues
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## La recette

1. **Les petits pains** : dans un bol, mélanger la levure avec le lait tiède et le sucre.
2. Peler et émincer les oignons.

## Préparation au robot

### Cook Expert®

3. **Les petits pains** : verser le mélange lait-levure dans la cuve. Ajouter la farine, l'œuf et le sel. Programmer **2 min / vit 5**.
4. Ajouter le beurre. Programmer **2 min / vit 5**.
5. Débarrasser la pâte dans un saladier. Couvrir et laisser reposer **1 h** à température ambiante (la pâte doit doubler de volume). Laver la cuve.
6. Verser un filet d'huile dans la cuve. Ajouter les oignons, le vinaigre, un peu de sel et de poivre. Programmer **10 min / 100°C / vit 1A** sans bouchon.

								
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur K Batteur souple Pétrin	Lame à 4 couteaux	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
3. Les petits pains : verser le mélange lait-levure dans la cuve. Ajouter la farine, l'œuf et le sel.	2 min / pétrin	2 min / vit 3	2 min / vit 6	2 min / vit 2	2 min / vit 4	2 min / vit 6	2 min / vit 3	2 min / vit 3
4. Ajouter le beurre.	2 min / pétrin	2 min / vit 3	2 min / vit 6	2 min / vit 2	2 min / vit 4	2 min / vit 6	2 min / vit 3	2 min / vit 3
5. Débarrasser la pâte dans un saladier. Couvrir et laisser reposer 1 h à température ambiante (la pâte doit doubler de volume). Laver la cuve.								
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Mélangeur	Cuve inox + mélangeur	Pale de mélange	Mélangeur	Non	Stir Assist
6. Verser un filet d'huile dans la cuve. Ajouter les oignons, le vinaigre, un peu de sel et de poivre.	10 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	10 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	10 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	10 min / 100°C / vit mini capot ouvert	10 min / 95°C / vit 1 bouchon ouvert	10 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	10 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	10 min / 100°C / vit 1 sans bouchon

7. Lorsque la pâte a reposé, la dégazer en la repliant plusieurs fois sur elle-même. La détailler en portions de 20 à 25 g chacune.
8. Former des boules bien rondes sur le plan de travail fariné. Les disposer ensuite sur une plaque en les espaçant bien. Couvrir d'un torchon et laisser lever **1 h** supplémentaire.
9. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Diluer le jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau. Badigeonner les boules de pain au pinceau. Parsemer de sésame.
10. Enfourner et faire cuire **15 min**. Retirer les petits pains du four et laisser refroidir sur une grille.
11. Couper le foie gras en tranches à la taille des petits pains.
12. Ouvrir les pains burgers en deux. Étaler les oignons sur la base. Ajouter une tranche de foie gras, une pincée de fleur de sel, puis une belle cuillerée de confit de figue.
13. Recouvrir des chapeaux et réserver au frais jusqu'au moment de servir.



### Astuce :

Si vous ne préparez pas tout de suite les mini burgers, glissez les petits pains encore tièdes dans un sachet plastique afin de conserver tout leur moelleux. On peut aussi les congeler.



# RAMOS GIN FIZZ

Pour 2 personnes

Préparation : 5 min

Pas de cuisson

## Ingrédients

- 12 cl gin
- 6 cl crème liquide
- 3 cl jus de citron jaune
- 3 cl jus de citron vert
- 3 cl sirop de sucre de canne
- 1 blanc d'œuf
- 1 trait d'eau de fleur d'oranger
- 4 glaçons
- Eau gazeuse

## Préparation au robot

### K Cook Multi®

#### Installer la lame Maxblade

1. Verser tous les ingrédients sauf l'eau gazeuse dans la cuve. Programmer **1 min / vit 12**.



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect © Edition Plus ©



Companion ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Blender	Lame à 4 couteaux	Non	Non	Lame MultiBlade
Verser tous les ingrédients sauf l'eau gazeuse dans la cuve.	1 min / vit 8	1 min / vit 8	1 min / vit 12	1 min / vit 6	1 min / vit 9	1 min / vit 12	1 min / vit 8	1 min / vit 8

2. Verser le cocktail en filtrant dans un verre haut. Compléter avec un trait d'eau gazeuse et déguster.



### Astuce :

Dans un shaker, il faut plusieurs minutes pour émulsionner les ingrédients de ce cocktail. Au robot, 1 minute suffit et sans effort !

# DERBY *daiquiri*

Pour 2 personnes • Préparation : 10 min • Pas de cuisson

## Ingrédients

- 9 cl de rhum
- 6 cl de jus d'orange fraîchement pressé (1 orange)
- 3 cl de jus de citron vert fraîchement pressé (1 citron vert)
- 3 cl de sucre de canne
- 6 glaçons

## La recette

1. Presser le jus des agrumes.

## Préparation au robot

### I Cook'in®

2. Verser tous les ingrédients du cocktail dans la cuve. Programmer **1 min / vit 8**.



**Astuce :**  
Le daiquiri nous vient directement de Cuba, et tire son nom d'un petit village proche de Santiago de Cuba. La recette du daiquiri, très connue avec du rhum blanc, s'accorde également parfaitement avec du rhum ambré.



<b>Accessoires à changer/installer</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Hachoir Ultrablade</b>	<b>Blender</b>	<b>Lame à 4 couteaux</b>	<b>Non</b>	<b>Lame Maxblade</b>	<b>Lame MultiBlade</b>
<b>Verser tous les ingrédients du cocktail dans la cuve.</b>	1 min / vit 8	1 min / vit 8	1 min / vit 12	1 min / vit 6	1 min / vit 9	1 min / vit 12	1 min / vit 8	1 min / vit 8

3. Verser le cocktail dans des verres à pied. Déguster aussitôt.





**Astuce :**

Réservez la graisse de canard pour préparer des pommes de terre sautées.

# BOUILLON AU FOIE GRAS *et confit de canard*

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min



**Ingrédients**

- 2 cuisses de confit de canard
- 200 g de foie gras frais déveiné
- 2 carottes
- 2 petits poireaux
- 2 petits navets
- 2 oignons nouveaux
- 1 branche de céleri
- 2 tablettes de bouillon de bœuf
- Sel, poivre

**La recette**

1. Dégraisser les cuisses de confit de canard dans une poêle antiadhésive posée sur feu moyen. Retirer la peau, les désosser, puis effilocheur la chair.
2. Couper le foie gras en 8 morceaux. Les faire colorer **5 min** dans la même poêle bien chaude, non lavée, en les retournant à mi-cuisson. Réserver sur du papier absorbant.
3. Nettoyer tous les légumes, puis les peler si nécessaire. Les détailler en petits dés.

**Préparation au robot**

**Thermomix®**

4. Verser 2 l d'eau dans la cuve. Ajouter les tablettes de bouillon, un peu de sel et de poivre. Programmer **10 min / 100°C / ↻**.
5. A ébullition, ajouter les légumes. Programmer **10 min / 95°C / ↻**.
6. Ajouter le confit de canard. Programmer **5 min / 95°C / ↻**.



Mr. Cuisine Smart ©, Connect © Edition Plus ©



Companion ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum © Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



kCook Multi ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Mélangeur	Cuve inox + mélangeur	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
4. Verser 2 l d'eau dans la cuve. Ajouter les tablettes de bouillon, un peu de sel et de poivre.	10 min / 100°C / vit 1	10 min / 100°C / vit 1	10 min / 100°C / vit mini	10 min / 100°C / vit 1	10 min / 100°C / vit 1A	10 min / 100°C / vit 1	10 min / 100°C / vit 1	10 min / 100°C / vit 1
5. A ébullition, ajouter les légumes.	10 min / 95°C / vit 1 / ↻	10 min / 95°C / Mijoté P2	10 min / 95°C / vit mini / mélange intermittent	10 min / 95°C / vit 1	10 min / 95°C / vit 1A	10 min / 95°C / vit 1	10 min / 95°C / vit 1	10 min / 95°C / vit 1
6. Ajouter le confit de canard.	5 min / 95°C / vit 1 / ↻	5 min / 95°C / vit 1	5 min / 95°C / vit mini / mélange intermittent	5 min / 95°C / vit 1	5 min / 95°C / vit 1A	5 min / 95°C / vit 1	5 min / 95°C / vit 1	5 min / 95°C / vit 1

7. Répartir les morceaux de foie gras dans les assiettes. Verser le bouillon chaud sur le dessus, puis servir aussitôt.

# LANGOUSTINES GRILLÉES au beurre de coriandre

Pour 4 personnes • Préparation : 20 min • Cuisson : 5-7 min

## Ingrédients

- 12 grosses langoustines crues
- 100 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 50 g de caviar ou d'œufs de poisson
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 1 citron vert
- Poivre

## La recette

1. Rincer, sécher, puis effeuiller la coriandre.
2. Peler l'échalote et l'ail, puis les couper en morceaux.
3. Râper finement le zeste du citron.

## Préparation au robot

### Monsieur Cuisine®

4. Mettre la coriandre, l'échalote, l'ail et le zeste du citron dans la cuve. Programmer **10 sec / vit 6**.
5. Racler les bords, ajouter le beurre et un peu de poivre. Programmer **20 sec / vit 6**.



Mr. Cuisine ©



Thermomix ©



Companion ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



kCook Multi ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Thermomix ©	Companion ©	Cooking Chef ©	Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©	Cook Expert ©	kCook Multi ©	i-Cook'in ©	Cook Processor ©
	Non	Hachoir Ultrablade	Bol multifonctions	Lame 4 couteaux	Mini Cuve	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
4. Mettre la coriandre, l'échalote, l'ail et le zeste du citron dans la cuve.	10 sec / vit 6	10 sec / vit 12	10 sec / vit 5	10 sec / vit 6	10 sec / Robot	10 sec / vit 10	10 sec / vit 6	10 sec / vit 6
5. Racler les bords, ajouter le beurre et un peu de poivre.	20 sec / vit 6	20 sec / vit 12	20 sec / vit 5	20 sec / vit 6	20 sec / Robot	20 sec / vit 10	20 sec / vit 6	20 sec / vit 6

6. Préchauffer le **grill** du four.
7. Fendre les langoustines en deux dans le sens de la longueur. Les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
8. Recouvrir de noisettes de beurre de coriandre. Enfourner et faire cuire **5 à 7 min**.
9. Disposer les langoustines dans un plat de service. Ajouter quelques œufs de poisson sur le dessus. Arroser d'un filet de jus de citron vert, puis servir.



**Astuce :**  
Le beurre parfumé peut se préparer plusieurs jours à l'avance et même se congeler.



**Astuce :**

Si vous achetez des noix de Saint-Jacques déjà décortiquées, présentez cette entrée dans des mini cassolettes.

# SAINT-JACQUES GRATINÉES, crème de topinambours



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 38 min**

**La recette**

- Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et retirer la coquille supérieure. Décoller les noix et retirer toutes les barbes.
- Rincer soigneusement les noix, puis les éponger sur du papier absorbant.
- Peler, rincer, puis couper les topinambours en morceaux. Les disposer dans le panier vapeur.

**Préparation au robot**

**Companion®**

- Verser 50 cl d'eau dans la cuve, ajouter la tablette de bouillon. Installer le **panier vapeur**. Programmer **30 min / Vapeur P1**.
- A l'issue de la cuisson, retirer le **panier vapeur**. Réserver le bouillon.
- Installer le hachoir ultrablade**
- Mettre les topinambours, la crème liquide, le beurre, 10 cl de bouillon, un peu de sel et de poivre dans la cuve. Programmer **1 min / vit 12**.
- Racler les bords et mixer quelques secondes supplémentaires si besoin.

**Ingrédients**

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 500 g de topinambours
- 100 g de lardons allumettes
- 40 g de parmesan râpé
- 10 cl de crème liquide
- 4 brins de thym
- 1 tablette de bouillon de volaille
- Sel, poivre



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Édition Plus ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



kCook Multi ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve, ajouter la tablette de bouillon. Installer le panier vapeur.	30 min / Varoma / vit 1	25 min / Vapeur	30 min / 120°C / vit 0	25 min / Vapeur	30 min / Vapeur	25 min / Steam	30 min / 120°C / vit 2	30 min / Steam

5. A l'issue de la cuisson, retirer le panier vapeur. Réserver le bouillon.

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Blender	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
Mettre les topinambours, la crème liquide, le beurre, 10 cl de bouillon, un peu de sel et de poivre dans la cuve.	1 min / vit 6	1 min / vit 6	1 min / vit maxi	1 min / vit 6	1 min / vit 15	1 min / vit 10	1 min / vit 6	1 min / vit 6

7. Racler les bords et mixer quelques secondes supplémentaires si besoin.

- Faire griller les lardons à sec dans une poêle. Les réserver sur du papier absorbant.
- Préchauffer le **grill** du four.
- Répartir les lardons dans les coquilles. Ajouter les noix de Saint-Jacques et 2 belles cuillerées de purée de topinambours. Parsemer de parmesan et de thym.
- Disposer les coquilles sur une plaque. Enfourner et faire gratiner **6 à 8 min**. Servir aussitôt.



# GASPACHO de concombre et avocat au crabe

Pour 6 personnes • Préparation : 20 min • Pas de cuisson

### Ingrédients

- 2 concombres
- 2 avocats
- 200 g de crabe décortiqué
- 100 g de chèvre frais
- 15 à 20 cl d'eau glacée
- 1 citron vert
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- 1 brin de basilic
- Paprika
- Sel, poivre du moulin

### La recette

1. Peler, ouvrir les concombres en 2, puis les épépiner. Les détailler en petits dés.
2. Ouvrir les avocats. Retirer les noyaux, puis récupérer la chair à l'aide d'une cuillère.
3. Presser le jus du citron vert. Peler et presser l'ail.

### Préparation au robot

#### Cooking Chef®

4. Réunir dans le **blender** les concombres, les avocats, le chèvre frais, le jus de citron, l'huile d'olive, un peu de sel et de poivre. Programmer **30 sec / vit 5**.
5. Laisser tourner le robot à la même vitesse, puis verser peu à peu l'eau glacée par l'orifice du couvercle, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Édition Plus ©



Companion ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



kCook Multi ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
4. Réunir dans la cuve les concombres, les avocats, le chèvre frais, le jus de citron, l'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.	30 sec / vit 6	30 sec / vit 6	30 sec / vit 10	30 sec / vit 6	30 sec / vit 12	30 sec / vit 10	30 sec / vit 6	30 sec / vit 6

5. Laisser tourner le robot à la même vitesse, puis verser peu à peu l'eau glacée par l'orifice du couvercle, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

6. Goûter et ajuster l'assaisonnement si besoin. Réserver **1 h** au frais.
7. Au dernier moment, verser le gaspacho dans des verrines. Parsemer de crabe et de basilic ciselé. Ajouter quelques pincées de paprika, puis servir.



#### Astuce :

L'avantage avec cette entrée, c'est qu'elle peut se préparer plusieurs heures à l'avance. On peut aussi réaliser une version mini pour l'apéritif ou pour un buffet.



# VELOUTÉ de girolles

Pour 4-6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

## Ingrédients

- 500 g de girolles fraîches
- 3 grosses pommes de terre
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 60 cl d'eau bouillante
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- Quelques brins de ciboulette
- 2 cuil. à soupe de fond de veau
- Huile de noix
- Sel, poivre

## La recette

1. Nettoyer les girolles afin de retirer la terre et les saletés éventuelles. Couper l'extrémité de chaque pied, puis les passer rapidement sous l'eau. Laisser égoutter.
2. Faire revenir les girolles **5 min** dans une poêle bien chaude avec 20 g de beurre. Réserver 100 g pour la décoration finale.
3. Éplucher, rincer et détailler les pommes de terre en cubes.
4. Peler et ciseler les échalotes et l'ail.

## Préparation au robot

### Compact Cook®

#### Installer la lame à 4 couteaux

5. Mettre les échalotes, l'ail et 20 g de beurre dans la cuve. Programmer **5 min / 100°C / vit 1** sans bouchon.
6. Ajouter les girolles, les pommes de terre, l'eau bouillante, le fond de veau, du sel et du poivre. Programmer **25 min / 95°C / vit 1**.
7. A l'issue de la cuisson, ajouter la crème et mixer la soupe **45 sec / vit 8**. Rectifier l'assaisonnement.



RECETTES  
PRO  
Compact Cook®

<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Cuve inox + mélangeur	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
Mettre les échalotes, l'ail et 20 g de beurre dans la cuve. <b>5.</b>	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
Ajouter les girolles, les pommes de terre, l'eau bouillante, le fond de veau, du sel et du poivre. <b>6.</b>	25 min / 95°C / vit 1	25 min / 95°C / vit 1	25 min / 95°C / Mijoté P2	25 min / 98°C / vit mini / mélange intermittent	25 min / 95°C / vit 1A	25 min / 95°C / vit 1	25 min / 95°C / vit 1	25 min / 95°C / vit 1
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Non	Blender	Non	Non	Non	Non
A l'issue de la cuisson, ajouter la crème et mixer la soupe. <b>7.</b>	45 sec / vit 8	45 sec / vit 8	45 sec / vit 12	45 sec / vit 6	45 sec / vit 16	45 sec / vit 12	45 sec / vit 8	45 sec / vit 8

8. Verser le velouté dans des bols. Parsemer des girolles réservées et de ciboulette ciselée. Poivrer, arroser d'un filet d'huile de noix, puis servir.



### Astuce :

On peut aussi réaliser ce velouté avec un mélange de champignons des bois, des pleurotes ou avec des cèpes.



**Astuce :**

Pour cette terrine, nous avons utilisé 1 sachet de gelée au madère Maggi (24 g). Ce sachet est à diluer dans 50 cl d'eau froide. Le mélange doit ensuite être chauffé, soit à la casserole jusqu'à ébullition, soit 3 minutes au micro-ondes.

# TERRINE aux deux saumons en couronne



**Pour 8 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 25 min**

**Réfrigération : 12 h**

**La recette**

1. Faire durcir les œufs **10 min** à l'eau bouillante salée. Les égoutter, les passer sous l'eau froide, puis les écaler et les hacher au couteau.
2. Décortiquer les pinces de crabe, puis effiloche la chair en retirant tous les cartilages.
3. Rincer et éponger les pavés de saumon. Les disposer dans le **panier vapeur**.
4. Préparer la gelée en suivant les instructions du sachet. La laisser tiédir. Verser 1 cm dans un moule à savarin, l'incliner en tous sens pour tapisser le fond et les côtés, puis le réserver au réfrigérateur. Conserver le reste à température ambiante.
5. Effeuille et ciseler la moitié de l'estragon,

**Préparation au robot**

**Cook Expert®**

6. Verser 50 cl d'eau dans la cuve. Installer le **panier vapeur**. Programmer **15 min / Vapeur**.
7. Retirer le saumon et laisser refroidir. Effeuille ensuite la chair avec les doigts, en éliminant la peau et les arêtes. Vider et rincer la cuve.
8. Mettre le saumon dans la cuve avec le tourteau, les œufs durs, l'estragon ciselé, la mayonnaise, le jus de citron, un peu de sel et de poivre. Programmer **30 sec / vit 4**.
9. Ajouter le reste de gelée. Programmer **20 sec / vit 4**.

**Ingrédients**

- 8 grandes tranches de saumon fumé
- 600 g de pinces de tourteau cuites
- 500 g de pavés de saumon frais
- 100 g de mayonnaise
- 4 œufs
- 1 sachet de gelée au madère (Maggi®)
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 1 petit bouquet d'estragon
- 2 brins d'aneth
- 1 petit pot d'œufs de saumon
- Sel, poivre

	Thermomix	Mr. Cuisine Smart Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe Platinum Pro Elite	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor

<b>Accessoires à changer/installer</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>
6. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	15 min / Varoma / vit 1	10 min / Cuisson Vapeur	15 min / Vapeur P1	15 min / 120°C / vit 0	10 min / Vapeur	10 min / Steam	15 min / 120°C / vit 2	15 min / Steam

7. Retirer le saumon et laisser refroidir. Effeuille ensuite la chair avec les doigts, en éliminant la peau et les arêtes. Vider et rincer la cuve.

<b>Accessoires à changer/installer</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Hachoir Ultrablade</b>	<b>Bol multifonctions</b>	<b>Lame à 4 couteaux</b>	<b>Lame Maxblade</b>	<b>Non</b>	<b>Lame MultiBlade</b>
8. Mettre le saumon dans la cuve avec le tourteau, les œufs, l'estragon ciselé, la mayonnaise, le jus de citron, un peu de sel et de poivre.	30 sec / vit 2	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 1	30 sec / vit 2	30 sec / vit 5	30 sec / vit 2	30 sec / vit 2
9. Ajouter le reste de gelée.	20 sec / vit 2	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / vit 1	20 sec / vit 2	20 sec / vit 5	20 sec / vit 2	20 sec / vit 2

10. Sortir le moule du réfrigérateur. Le tapisser de tranches de saumon fumé en les laissant largement dépasser.
11. Remplir ensuite le moule de farce, puis rabattre le saumon sur le dessus. Couvrir de film étirable et réserver **12 h** au réfrigérateur.
12. Démouler la terrine sur un plat de service en trempant le fond du moule quelques secondes dans de l'eau chaude. Décorer d'estragon, d'aneth et d'œufs de saumon, servir frais.

# SALADE CÉSAR au homard

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 15 min



kCook Multi ©

## Ingrédients

- 1 queue de homard (600 à 800 g)
- 4 cœurs de sucrine
- 4 tranches de pain de mie
- 20 g de parmesan
- Huile d'olive
- 1 cuil. à soupe d'œufs de saumon
- Fleur de sel, poivre noir

## Pour la sauce :

- 7,5 cl d'huile de tournesol
- 7,5 cl d'huile d'olive
- 60 g de parmesan râpé
- 5 g de moutarde de Dijon
- 2 filets d'anchois à l'huile
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron
- 1 petite gousse d'ail

## La recette

1. Rincer la queue de homard. La disposer dans le **panier vapeur**.
2. Retirer la croûte du pain de mie, puis détailler les tranches en forme d'étoile à l'aide d'un emporte-pièce.
3. Faire dorer les étoiles en pain de mie dans une poêle légèrement huilée, en surveillant la coloration.
4. **La sauce** : presser le jus de 1/2 citron. Peler l'ail.

## Préparation au robot

### K Cook Multi®

5. Verser 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le **panier vapeur**. Programmer **15 min / Steam**.
6. Retirer le **panier vapeur**. Laisser refroidir le homard. Vider et rincer la cuve.
7. **La sauce** : verser tous les ingrédients sauf les 2 huiles dans la cuve. Programmer **20 sec / vit 7**.
8. Laisser tourner le robot à la même vitesse, puis verser lentement les 2 huiles par l'orifice du couvercle. Ajouter un peu d'eau si la consistance est trop épaisse. Rectifier l'assaisonnement en sel, en poivre et en jus de citron. Réserver au frais.



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect Edition Plus ©



Companion ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
5. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	20 min / Varoma / vit 1	15 min / Cuisson Vapeur	20 min / Vapeur P1	20 min / 120°C / vit 0	15 min / Vapeur	20 min / Vapeur	20 min / 120°C / vit 2	20 min / Steam

6. Retirer le panier vapeur. Laisser refroidir le homard. Vider et rincer la cuve.

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Batteur	Blender	Lame à 4 couteaux	Non	Non	Lame MultiBlade
7. La sauce : verser tous les ingrédients sauf les 2 huiles dans la cuve.	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4	20 sec / vit 6	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4

8. Laisser tourner le robot à la même vitesse, puis verser lentement les 2 huiles par l'orifice du couvercle. Ajouter un peu d'eau si la consistance est trop épaisse. Rectifier l'assaisonnement en sel, en poivre et en jus de citron. Réserver au frais.

9. Décortiquer le homard, puis le couper en médaillons.
10. Laver et essorer les salades, les mettre dans un saladier. Arroser d'un peu de sauce, mélanger.
11. Répartir la salade dans les assiettes. Ajouter les médaillons de homard, le parmesan détaillé en copeaux, les croûtons et quelques œufs de saumon. Napper d'un filet de sauce, poivrer et servir.



### Astuce :

Pour ce plat, nous nous sommes inspirés de la recette de la cheffe Hélène Darroze, que nous avons adaptée aux robots.



# FOIE GRAS VAPEUR

Pour 8 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 20 min • Réfrigération : 24 h + 30 min

## Ingrédients

- 1 foie gras de canard cru déveiné (500 à 600 g)
- 10 cl de vin doux (type muscat)
- 1 cuil. à soupe de poivre rose
- 2 cuil. à café de sel
- ½ cuil. à café de poivre moulu
- Fleur de sel et poivre du moulin pour servir

## La recette

1. La veille, ouvrir le foie gras en séparant les deux lobes et le poser dans un plat creux.
2. Assaisonner toutes les faces de sel et de poivre. Arroser de vin doux, filmer et laisser mariner au moins **30 min** au frais.
3. Étaler une grande feuille de film alimentaire sur une planche. Disposer le foie égoutté dessus.
4. Rouler le film en serrant bien, afin de former un boudin régulier. Nouer les extrémités, puis envelopper le foie gras dans une seconde épaisseur de film alimentaire. Terminer par une couche de papier aluminium.
5. Déposer le foie gras dans le **panier vapeur**.

## Préparation au robot

### Cook Processor®

6. Verser 70 cl d'eau bouillante dans la cuve. Installer le **panier vapeur**. Programmer **20 min / Vapeur** en retournant le foie gras à mi-cuisson.



Accessoires à changer/installer	Thermomix ©	Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Édition Plus ©	Companion ©	Cooking Chef ©	Compact Cook Deluxe ©, Platinum ©, Pro ©, Elite ©	Cook Expert ©	kCook Multi ©	i-Cook'in ©
6. Verser 50 à 70 cl d'eau bouillante dans la cuve. Installer le panier vapeur.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
	20 min / Varoma / vit 1	20 min / Cuisson Vapeur	20 min / Vapeur P1	20 min / 120°C / vit 0	20 min / Vapeur	20 min / Vapeur	20 min / Steam	20 min / 120°C / vit 2

7. Laisser refroidir à température ambiante hors du panier vapeur, puis placer au moins **24 h** au réfrigérateur.
8. Au dernier moment, déballer le foie gras, le couper en tranches régulières. Parsemer de fleur de sel, de poivre du moulin et de poivre rose concassé, puis servir.



### Astuce :

Pour découper facilement le foie gras, sortez-le 10 minutes à l'avance du réfrigérateur, puis tranchez-le à l'aide d'un couteau, dont vous aurez trempé la lame dans de l'eau chaude.





**Astuce :**  
 Choisissez une courge butternut fine et longue pour pouvoir y découper de belles tranches. Pour la farcir plus facilement, vous pouvez aussi la couper en deux dans la longueur, avant de la reconstituer.

# COURGE *butternut farcie*

**Pour 6-8 personnes**  
**Préparation : 40 min**  
**Cuisson : 1 h 5 min**

**Ingrédients**

- 1 courge butternut
- 200 g de veau haché
- 200 g de farce fine
- 100 g de jambon cru bien sec
- 50 g de lardons fumés
- 2 échalotes
- 60 g de marrons cuits
- 1 œuf
- Quelques brins de coriandre
- 15 g de beurre
- Huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de sauce de soja
- 2 cuil. à soupe de graines de courge
- 1/2 cuil. à café de quatre-épices
- Sel, poivre

**La recette**

1. Préchauffer le four à **180°C** (th.6). Laver la courge butternut et couper les extrémités. La placer dans un plat à four, arroser d'un filet d'huile. Enfourner et faire cuire **30 min** en la retournant à mi-cuisson.
2. Couper le jambon cru en petits morceaux. Peler les échalotes.
3. Concasser les marrons. Effeuille la coriandre et hacher les tiges.

**Préparation au robot**

**Thermomix®**

4. Mettre les échalotes, le jambon cru et les tiges de coriandre dans la cuve. Programmer **5 à 10 sec / vit 5**.
5. Racler les bords, ajouter un filet d'huile. Programmer **5 min / 100°C / vit 1** sans bouchon.
6. Ajouter le veau haché, la farce fine, les marrons, l'œuf, les feuilles de coriandre, la sauce soja, la moitié des graines de courge et le quatre-épices. Saler modérément et poivrer. Programmer **30 sec / vit 3**.



Accessoires à changer/installer	Mr. Cuisine Smart	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
	Non	Hachoir Ultrablade	Bol multifonctions	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
4. Mettre les échalotes, le jambon cru et les tiges de coriandre dans la cuve.	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Turbo	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Pulse	5 à 10 sec / Chop	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 5
5. Racler les bords, ajouter un filet d'huile.	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 95°C / vit 1 bouchon ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
6. Ajouter le veau haché, la farce fine, les marrons, l'œuf, les feuilles de coriandre, la sauce soja, la moitié des graines de courge et le quatre-épices. Saler modérément et poivrer.	30 sec / vit 3	30 sec / vit 6	30 sec / vit 2	30 sec / vit 3	30 sec / vit 6	30 sec / vit 6	30 sec / vit 3	30 sec / vit 3

7. Sortir la courge butternut du four. Creuser l'intérieur avec une cuillère et la garnir de farce aux épices.
8. Remettre la courge dans le plat. La recouvrir de lardons, de graines de courge et de noisettes de beurre, saler et poivrer. Enfourner à nouveau et faire cuire **30 min**.
9. A l'issue de la cuisson, découper la courge en tranches et servir.

# DINDE FARCIE aux châtaignes

Pour 8 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 2 h 35



Astuce :

La dinde peut être remplacée par un chapon ou une pintade chaponnée. Adaptez le temps de cuisson au poids de la volaille.



## Ingrédients

- 1 dinde fermière d'environ 3 kg (prête à cuire)
- 250 g de foies de volaille
- 120 g de foie gras mi-cuit
- 350 g de marrons au naturel (en conserve)
- 70 g de cerneau de noix
- 60 g de pain de mie sans croûte
- 2 grosses échalotes
- 20 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 4 cuil. à soupe de cognac
- Noix de muscade
- Sel, poivre

## La recette

1. Peler et hacher les échalotes. Les couper en 2. Couper les foies de volaille en petits morceaux.
2. Couper le foie gras en dés. Hacher grossièrement les cerneaux de noix et 150 g de marrons.
3. Faire tremper le pain de mie dans le lait.

## Préparation au robot

### Monsieur Cuisine®

4. Mettre les échalotes dans la cuve. Programmer **5 à 10 sec / vit 6**.
5. Racler les bords, ajouter les foies de volaille et 15 g de beurre, saler, poivrer. Programmer **5 min / 100°C / vit 1** sans bouchon.
6. Ajouter le foie gras, le mélange noix-marrons, l'œuf, le pain de mie essoré, 2 cuil. à soupe de cognac, quelques pincées de muscade, du sel et du poivre. Programmer **30 sec / vit 3**.

<b>Accessoires à changer/installer</b>	<b>Non</b>	<b>Hachoir Ultrablade</b>	<b>Bol multifonctions</b>	<b>Lame 4 couteaux</b>	<b>Non</b>	<b>Lame Maxblade</b>	<b>Non</b>	<b>Lame MultiBlade</b>
4. Mettre les échalotes dans la cuve.	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / Turbo	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Pulse	5 à 10 sec / Chop	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 5
5. Racler les bords, ajouter les foies de volaille et 15 g de beurre, saler, poivrer.	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 95°C / vit 1 bouchon ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
6. Ajouter le foie gras, le mélange noix-marrons, l'œuf, le pain de mie essoré, 2 cuil. à soupe de cognac, quelques pincées de muscade, du sel et du poivre.	30 sec / vit 3	30 sec / vit 6	30 sec / vit 2	30 sec / vit 3	30 sec / vit 6	30 sec / vit 5	30 sec / vit 3	30 sec / vit 3

7. Remplir la dinde de cette farce. Fermer l'ouverture avec de la ficelle. Saler, poivrer.
8. Mettre la dinde dans un plat à rôtir. L'enduire du reste de beurre. Glisser le plat dans le four froid. Allumer celui-ci sur **180°C** (th. 6). Laisser cuire **1 h 30** en arrosant fréquemment la volaille.
9. Ajouter le reste des marrons autour de la dinde. Poursuivre la cuisson **1 h** en baissant la température du four à **160°C** (th. 5-6).
10. À l'issue de la cuisson, laisser reposer la dinde **15 min** dans un plat sous une feuille de papier aluminium.
11. Déglacer le plat de cuisson avec 10 cl d'eau chaude et les 2 cuillerées de cognac restantes. Faire réduire sur feu vif en grattant le fond du plat. Présenter ce jus en saucière avec la volaille et les marrons.

# BALLOTINE de volaille aux morilles



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 50 min**

### Ingrédients

- 4 cuisses de poulet désossées
- 150 g morilles déshydratées
- 150 g de fromage frais (type St-Môret®)
- 1 blanc d'œuf
- 2 brins d'estragon
- 1 pomme
- 20 cl de crème liquide entière
- 45 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuil. à soupe de fécule de maïs
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### La recette

1. Mettre les morilles dans un saladier, puis les recouvrir de 20 cl d'eau tiède. Laisser tremper **30 min**.
2. A l'issue du trempage, égoutter les morilles. En couper 1/4 en petits morceaux. Filtrer l'eau de trempage à travers un filtre à café.
3. Peler et couper la pomme en cubes de 1 cm. Dans une poêle, faire fondre 15 g de beurre, puis y faire dorer les cubes de pomme, saler et poivrer.
4. Hacher l'estragon, puis le mélanger avec les morilles, la moutarde, le fromage frais et le blanc d'œuf.
5. Sur une planche, poser les cuisses de poulet côté peau. Saler, poivrer. Étaler la farce sur la surface et ajouter quelques dés de pomme. Rabattre la viande autour, rouler pour obtenir un cylindre. Enrouler chaque ballotine dans plusieurs couches de film alimentaire en serrant bien. Nouer les extrémités.

### Préparation au robot

#### Companion®

6. Verser 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le **panier vapeur** avec les ballotines de volaille. Programmer **30 min / Vapeur P1**.
  7. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.
- Installer le mélangeur**
8. Verser la crème dans la cuve. Ajouter la fécule diluée dans l'eau de trempage des morilles, les morilles entières, du sel et du poivre. Programmer **10 min / 90°C / vit 3**.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart®, Connect® Edition Plus®



Cooking Chef®



Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®



Cook Expert®



kCook Multi®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve.	15 min / Varoma / vit 1	10 min / Vapeur	15 min / 120°C / vit 0	10 min / Vapeur	15 min / Vapeur	10 min / Steam	15 min / 120°C / vit 2	15 min / Steam

7. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Batteur souple	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
Verser la crème dans la cuve. Ajouter la fécule diluée dans l'eau de trempage des morilles, les morilles entières, du sel et du poivre.	10 min / 90°C / vit 2	10 min / 90°C / vit 2	10 min / 90°C / vit 1	10 min / 90°C / vit 2	10 min / 90°C / vit 3	10 min / 90°C / vit 4	10 min / 90°C / vit 2	10 min / 90°C / vit 2

9. Pendant la cuisson de la sauce, retirer le film autour des ballotines. Les faire dorer sur toutes les faces dans une poêle avec les 30 g de beurre restants et 1 cuil. à soupe d'huile d'olive.
10. À l'issue de la cuisson, couper les ballotines en tranches, puis servir avec la sauce aux morilles.



### Astuce :

Pour vous organiser, le début de la recette, jusqu'à l'étape 7, peut se faire à l'avance. Vous pouvez réaliser les étapes 8 et 9 au dernier moment.

# MÉDAILLONS DE LOTTE au safran et riz noir

Pour 4 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min



**Astuce :**

Comment couper une queue de lotte en médaillons ? Servez-vous d'un couteau bien tranchant et commencez par enlever la peau, puis coupez l'extrémité de la queue, ainsi que les flancs dont vous pourrez vous servir pour faire un fumet de poisson. À l'aide de ciseaux, découpez les nageoires. Tranchez la queue dans sa longueur en faisant des morceaux d'environ 3 cm d'épaisseur.

**Ingrédients**

- 800 g de queue de lotte (parée et sans la peau)
- 300 g de riz noir
- 200 g de petites crevettes cuites décortiquées
- 40 g de beurre demi-sel
- 30 g de féculé de maïs
- 15 cl de crème liquide entière
- 2 échalotes
- 2 jaunes d'œufs
- Le jus de 1/2 citron jaune
- 1 sachet de fumet de poisson
- Quelques brins de cerfeuil
- 2 pincées de safran en filaments
- Sel, poivre

**La recette**

1. Rincer et éponger la lotte, puis la détailler en médaillons. Les disposer dans le panier vapeur.
2. Éplucher et hacher les échalotes.

**Préparation au robot**

**Cooking Chef®**

3. Versez 50 cl d'eau bouillante dans la cuve, ajouter les échalotes et le fumet de poisson. Installer le panier vapeur avec la lotte. Programmer **15 min / 120°C / vit 0**.
  4. Réserver la lotte au chaud. Filtrer 30 cl de bouillon de cuisson.
- Installer le batteur souple**
5. Mettre le beurre, la féculé diluée dans un peu d'eau froide et le bouillon dans la cuve. Saler, poivrer, ajouter le safran. Programmer **7 min / 95°C / vit 1**.
  6. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le jus de citron et la crème. Verser ce mélange dans la cuve. Programmer **3 min / 80°C / vit 1**.
  7. Ajouter les crevettes et la lotte. Laisser réchauffer **5 min** dans le robot éteint.



	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart®, Connect® Édition Plus®	Companion®	Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®	Cook Expert®	kCook Multi®	i-Cook'in®	Cook Processor®
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
3. Verser 50 à 70 cl d'eau bouillante dans la cuve, ajouter les échalotes et le fumet de poisson. Installer le panier vapeur avec la lotte.	15 min / Varoma / vit 1	10 min / Cuisson Vapeur	15 min / Vapeur PI	10 min / Vapeur	15 min / Vapeur	10 min / Steam	15 min / 120°C / vit 2	15 min / Steam

4. Réserver la lotte au chaud. Filtrer 30 cl de bouillon de cuisson.

	Non	Non	Batteur	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
5. Mettre le beurre, la féculé diluée dans un peu d'eau froide et le bouillon dans la cuve. Saler, poivrer, ajouter le safran.	7 min / 95°C / vit 2	7 min / 95°C / vit 2	7 min / 95°C / vit 3	7 min / 95°C / vit 2	7 min / 95°C / vit 3	7 min / 95°C / vit 4	7 min / 95°C / vit 2	7 min / 95°C / vit 2
6. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le jus de citron et la crème. Verser ce mélange dans la cuve.	3 min / 95°C / vit 2	3 min / 95°C / vit 2	3 min / 95°C / vit 3	3 min / 95°C / vit 2	3 min / 95°C / vit 3	3 min / 95°C / vit 4	3 min / 95°C / vit 2	3 min / 95°C / vit 2

7. Ajouter les crevettes et la lotte. Laisser réchauffer 5 min dans le robot éteint.

8. Pendant la cuisson de la lotte, faire cuire le riz selon les instructions du paquet. Égoutter et réserver au chaud.
9. Dresser le riz dans les assiettes. Ajouter la lotte et les crevettes. Arroser de sauce. Décorer de pluches de cerfeuil et servir sans attendre.

# CIVET DE CHEVREUIL, purée de courge

Pour 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 25 min

Marinade : 12 h



**Astuce :**

Le chevreuil peut se remplacer par de la biche, du cerf, du marccassin ou du sanglier. La saveur de la viande sera plus ou moins forte selon l'âge et l'origine de l'animal (gibier d'élevage ou sauvage).

**Ingrédients**

- 800 g de cuissot de chevreuil
- 150 g de lardons fumés
- 50 cl de vin rouge corsé
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 35 g de farine
- 1 tablette de bouillon de bœuf
- 1 clou de girofle
- Huile d'olive
- Sel, poivre

**Pour la purée :**

- 1,5 kg de courge butternut
- 50 g de beurre
- Un peu de lait

**La recette**

1. **La veille :** couper le chevreuil en petits morceaux. Les mettre dans un saladier avec le vin rouge, la gousse d'ail pelée et écrasée, le clou de girofle et le bouquet garni. Couvrir et laisser macérer au moins **12 h** au frais.
2. **La purée :** peler, épépiner, puis couper la courge butternut en morceaux. Les disposer dans le **panier vapeur**.
3. Peler, puis ciseler les échalotes. Éplucher et couper les carottes en dés.
4. Égoutter la viande. Filtrer la marinade.



Compact Cook ©



**Préparation au robot**

**Compact Cook®**

5. Verser 60 cl d'eau dans la cuve. Installer le **panier vapeur**. Programmer **25 min / Vapeur**.
6. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.
- Installer la lame à 4 couteaux**
7. Mettre les morceaux de courge, le beurre, un peu de sel et de poivre dans la cuve. Programmer **30 sec / vit 8**.
8. Ajuster la consistance avec un peu de lait si nécessaire. Débarrasser la purée dans un plat. Laver la cuve.
- Installer la pale de mélange**
9. Mettre les échalotes, les carottes, les lardons et un filet d'huile dans la cuve. Programmer **5 min / 95°C / vit 1** bouchon ouvert.
10. Ajouter la viande et la farine. Programmer **5 min / 95°C / vit 1** bouchon ouvert.
11. Verser la marinade, ajouter la tablette de bouillon, saler et poivrer. Programmer **50 min / 95°C / vit 1**.
12. Vérifier la cuisson de la viande. La prolonger si nécessaire.



Accessoires à changer/installer	Thermomix ©	Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Édition Plus ©	Companion ©	Cooking Chef ©	Cook Expert ©	kCook Multi ©	i-Cook'in ©	Cook Processor ©
5. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
	30 min / Varoma / vit 1	25 min / Cuisson Vapeur	30 min / Vapeur P1	30 min / 120°C / vit 0	25 min / Vapeur	25 min / Steam	25 min / 120°C / vit 2	30 min / Steam

6. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.

Accessoires à changer/installer	Thermomix ©	Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Édition Plus ©	Hachoir Ultrablade	Blender	Companion ©	Lame Maxblade	Companion ©	Lame MultiBlade
7. Mettre les morceaux de courge, le beurre, un peu de sel et de poivre dans la cuve.	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Blender	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
	30 sec / vit 8	30 sec / vit 8	30 sec / vit 12	30 sec / vit 6	30 sec / vit 16	30 sec / vit 12	30 sec / vit 8	30 sec / vit 8

8. Ajuster la consistance avec un peu de lait si nécessaire. Débarrasser la purée dans un plat. Laver la cuve.

Accessoires à changer/installer	Thermomix ©	Mr. Cuisine Smart ©, Connect ©, Édition Plus ©	Mélangeur	Cuve inox + mélangeur	Companion ©	Mélangeur	Companion ©	Stir Assist
9. Mettre les échalotes, les carottes, les lardons et un filet d'huile dans la cuve.	Non	Non	Mélangeur	Cuve inox + mélangeur	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
10. Ajouter la viande et la farine.	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 100°C / vit 1A sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
11. Verser la marinade, ajouter la tablette de bouillon, saler et poivrer.	50 min / 95°C / vit 1 / [symbole]	50 min / 95°C / vit 1 / [symbole]	50 min / 95°C / Mijoté P2	50 min / 95°C / vit mini / mélange intermittent	50 min / 95°C / vit 1A	50 min / 95°C / vit 1	50 min / 95°C / vit 1	50 min / 95°C / vit 1

12. Vérifier la cuisson de la viande. La prolonger si nécessaire.

13. A l'issue de la cuisson de la viande, réchauffer la purée de courge, puis servir.

# RISOTTO aux coques et à la poutargue

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 27 min



**Astuce :**

La poutargue est une spécialité de la mer que l'on retrouve sous différentes formes tout autour de la méditerranée. En France, c'est une spécialité provençale, et plus spécifiquement de la ville de Martigues. Elle s'utilise râpée ou coupée en tranches fines, et s'ajoute au plat au moment de servir. Si vous l'achetez sous cire, il faut bien sûr enlever la cire avant de la consommer.

**Ingrédients**

- 1 kg de coques
- 350 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 50 g de poutargue
- 75 cl d'eau bouillante
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 1 citron bio
- 60 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- Sel, poivre 5 baies au moulin

**La recette**

1. Rincer les coques, puis les mettre dans une bassine d'eau froide bien salée. Laisser dégorger **30 min**.
2. Égoutter les coques, puis les mettre dans une cocotte avec le vin blanc. Couvrir et faire ouvrir les coquillages **5 min** sur feu vif.
3. Réserver quelques coques entières, puis décoquiller le reste. Filtrer le jus à travers un filtre à café.
4. Peler et couper l'oignon en morceaux. Râper finement le zeste du citron.
5. Diluer les 2 tablettes de bouillon de volaille dans l'eau bouillante.

**Préparation au robot**

**Cook Expert®**

6. Mettre l'oignon dans la cuve. Programmer **5 à 10 sec / Pulse**.
7. Racler les bords, ajouter 20 g de beurre et l'huile. Programmer **5 min / 100°C / vit 1A** sans bouchon.
8. Ajouter le riz. Programmer **2 min / 100°C / vit 1A** sans bouchon.
9. Verser le jus de cuisson des coques, poivrer. Programmer **3 min / 100°C / vit 1A** sans bouchon.
10. Programmer ensuite le robot **12 min / 95°C / vit 1A**, puis verser le bouillon chaud en 2 fois par l'orifice du couvercle.



Cook Expert®

	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart®, Connect® Édition Plus®	Companion®	Cooking Chef®	Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®	kCook Multi®	i-Cook'in®	Cook Processor®
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Bol multifonctions	Lame à 4 couteaux	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
6. Mettre l'oignon dans la cuve.	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Turbo	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 6	5 à 10 sec / Chop	5 à 10 sec / vit 5	5 à 10 sec / vit 5
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Mélangeur	Cuve inox + mélangeur	Pale de mélange	Mélangeur	Non	Stir Assist
7. Racler les bords, ajouter 20 g de beurre et l'huile.	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	5 min / 100°C / vit mini capot ouvert	5 min / 95°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	5 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	5 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
8. Ajouter le riz.	2 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	2 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	2 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	2 min / 100°C / vit mini capot ouvert	2 min / 95°C / vit 1 sans bouchon	2 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	2 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	2 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
8. Verser le jus de cuisson des coques, poivrer.	3 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	3 min / 100°C / vit 1 sans bouchon	3 min / 100°C / vit 3 sans bouchon	3 min / 100°C / vit mini capot ouvert	3 min / 95°C / vit 1 sans bouchon	3 min / 100°C / vit 4 sans bouchon	3 min / 90°C / vit 1 sans bouchon	3 min / 100°C / vit 1 sans bouchon
9. Programmer ensuite le robot et verser le bouillon chaud en 2 fois par l'orifice du couvercle.	12 min / 95°C / vit 1	12 min / 95°C / vit 1	12 min / 95°C / Mijoté P2	12 min / 98°C / vit mini / mélange intermittent	12 min / 95°C / vit 1	12 min / 95°C / vit 1	12 min / 95°C / vit 1	12 min / 95°C / vit 1

10. Vérifier la cuisson du riz. La prolonger si nécessaire en ajoutant éventuellement un peu de bouillon.

11. Vérifier la cuisson du riz. La prolonger si nécessaire en ajoutant éventuellement un peu de bouillon.
12. Lorsque le risotto est cuit, ajouter le reste de beurre, le zeste de citron et les coques décortiquées. Mélanger délicatement à la spatule, puis laisser reposer **5 min** robot éteint.
13. Répartir le risotto dans des assiettes creuses. Râper un peu de poutargue sur le dessus. Ajouter les coques entières et un peu de ciboulette ciselée, puis servir.



# CÉLERI SOUFFLÉ à la truffe

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



**Astuce :**  
Attention, le soufflé n'attend pas ! Il faudra le servir dès la sortie du four.

### Ingrédients

- 1 céleri rave (900 g à 1 kg)
- 100 g de crème épaisse
- 30 g de beurre
- 1 petite truffe (50 g)
- 2 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- Noix de muscade
- Sel, poivre

### La recette

1. Couper le céleri-rave à sa base pour le maintenir stable. Découper un chapeau sur le dessus. L'évider de sa chair en le creusant avec une cuillère parisienne. Évider également le chapeau. Mettre la chair recueillie dans le **panier vapeur**.
2. Brosser la truffe sous un filet d'eau froide. La sécher sur du papier absorbant. Détailler quelques belles lamelles pour la décoration, puis hacher finement le reste.

### Préparation au robot

#### K Cook Multi®

3. Verser 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le **panier vapeur**. Programmer **15 min / Steam**.
4. Retirer le **panier vapeur**. Vider et rincer la cuve.  
**Installer l'émulsionneur**
5. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **6 min / vit 8** sans bouchon.
6. Transférer les blancs dans un saladier. Réinstaller la cuve sans la laver.  
**Installer la lame Maxblade**
7. Mettre le céleri dans la cuve. Ajouter la crème, le beurre, les jaunes d'œufs, la truffe hachée, quelques pincées de muscade, du sel et du poivre. Programmer **30 sec / vit 12**.

	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart®, Connect® Edition Plus®	Companion®	Cooking Chef®	Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®	Cook Expert®	i-Cook'in®	Cook Processor®
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
3. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	20 min / Varoma / vit 1	15 min / Cuisson Vapeur	20 min / Vapeur P1	20 min / 120°C / vit 0	15 min / Vapeur	20 min / Vapeur	20 min / 120°C / vit 2	20 min / Steam
4. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.								
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Fouet	Batteur	Batteur	Fouet ballon	Fouet	Batteur	Fouet	Fouet
5. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve.	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 7 sans bouchon	6 min / vit 4 sans couvercle	6 min / vit 4 bouchon ouvert	Programme Blancs en Neige ou vit 7	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 4 sans bouchon
6. Transférer les blancs dans un saladier. Réinstaller la cuve sans la laver.								
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Blender	Lame à 4 couteaux	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
7. Mettre le céleri dans la cuve. Ajouter la crème, le beurre, les jaunes d'œufs, la truffe hachée, quelques pincées de muscade, du sel et du poivre.	30 sec / vit 8	30 sec / vit 8	30 sec / vit 12	30 sec / vit 6	30 sec / vit 9	30 sec / vit 12	30 sec / vit 8	30 sec / vit 8

8. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6).
9. Mélanger délicatement les blancs montés à la purée de céleri. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
10. Verser l'appareil dans le céleri évidé et en le remplissant largement. Verser le reste de préparation dans un moule beurré. Enfourner et faire cuire **25 à 30 min**.
11. À la sortie du four, parsemer de lamelles de truffe et servir aussitôt.

# POMMES duchesse

Pour 6-8 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min



## Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à purée
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de beurre froid
- 30 g de beurre fondu
- Sel

## La recette

1. Éplucher les pommes de terre, les rincer, puis les couper en gros morceaux. Les disposer dans le **panier vapeur**.

## Préparation au robot

### I Cook'in®

2. Verser 70 cl d'eau dans la cuve, installer le **panier vapeur**. Programmer **30 min / 120°C / vit 2**.
3. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.
- Installer le fouet**
4. Mettre les pommes de terre dans la cuve. Programmer **5 min / 90°C / vit 2**.
5. Ajouter les jaunes d'œufs, le beurre froid coupé en dés et un peu de sel. Programmer **30 sec / vit 2**.



Accessoires à changer/installer	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
2. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	30 min / Varoma / vit 1	25 min / Cuisson Vapeur	30 min / Vapeur P1	30 min / 120°C / vit 0	25 min / Vapeur	30 min / Vapeur	25 min / Steam	30 min / Steam

3. Retirer le panier vapeur. Vider et rincer la cuve.

Accessoires à changer/installer	Fouet	Batteur	Batteur	Batteur souple	Fouet	Batteur	Émulsionneur	Fouet
4. Mettre les pommes de terre dans la cuve.	5 min / 90°C / vit 2	5 min / 90°C / vit 2	5 min / 90°C / vit 5	5 min / 90°C / vit 1	5 min / 90°C / vit 2	5 min / 90°C / vit 5	5 min / 90°C / vit 5	5 min / 90°C / vit 2
5. Ajouter les jaunes d'œufs, le beurre froid coupé en dés et un peu de sel.	30 sec / vit 2	30 sec / vit 2	30 sec / vit 5	30 sec / vit 2	30 sec / vit 2	30 sec / vit 5	30 sec / vit 5	30 sec / vit 2

6. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Recouvrir une plaque de papier sulfurisé.
7. Débarrasser le contenu de la cuve dans une poche munie d'une douille cannelée. Dresser des petites rosaces de purée sur la plaque.
8. Badigeonner les pommes duchesse de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Enfourner et faire cuire **15 min**.



## Astuce :

Les pommes duchesse peuvent se préparer plusieurs jours à l'avance et se congeler. Mettez-les bien à plat sur un plateau, puis une fois congelées, glissez-les dans un sachet congélation. Vous pourrez les sortir et les cuire au four et à mesure de vos besoins.





**Astuce :**  
Vous pouvez réaliser les meringues la veille. Conservez-les dans une boîte métallique afin de leur éviter de ramollir.

# PETITES PAVLOVAS à la mangue

Pour 6 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

La recette

1. Préchauffer le four à **110°C** (th. 3-4). Tapisser une plaque de papier sulfurisé.

## Ingrédients

- 2 grosses mangues
- 250 g de crème de marrons
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de sucre glace
- 30 cl de crème liquide entière
- 4 blancs d'œufs
- 2 cuil. à soupe de mascarpone
- 1 cuil. à soupe de fécule de maïs
- 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuil. à café de vinaigre blanc
- Quelques décors au choix (billes argentées en sucre, étoiles en chocolat...)

## Préparation au robot

### Thermomix®

- La meringue :** mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **6 min / vit 4** sans bouchon.
- Au bout de **4 min**, ajouter peu à peu le sucre en poudre par l'orifice du couvercle. Ajouter le vinaigre, la fécule, puis le sucre glace. Mélanger délicatement à la spatule. Transférer la meringue dans une poche à douille. Laver la cuve et l'accessoire.
- La mousse :** mettre la crème liquide bien froide et le mascarpone dans la cuve. Programmer **1 min à 1 min 30 / vit 4**.
- Ajouter la crème de marrons et l'eau de fleur d'oranger. Programmer **20 sec / vit 2**.
- Transférer le mélange dans une poche munie d'une douille cannellée, puis réserver au réfrigérateur.



Mr. Cuisine Smart®, Connect® Edition Plus®



Companion®



Cooking Chef®



Compact Cook Deluxe®, Platinum Pro®, Elite®



Cook Expert®



kCook Multi®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Mr. Cuisine Smart, Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
	Batteur	Batteur	Fouet ballon	Fouet	Batteur	Émulsionneur	Fouet	Fouet
2. La meringue : mettre les blancs d'œufs dans la cuve.	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 7 sans bouchon	6 min / vit 4 sans couvercle	6 min / vit 4 bouchon ouvert	Programme Blancs en Neige ou vit 7	6 min / vit 8 sans bouchon	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 4 sans bouchon

3. Au bout de 4 min, ajouter peu à peu le sucre en poudre par l'orifice du couvercle. Ajouter le vinaigre, la fécule, puis le sucre glace. Mélanger délicatement à la spatule. Transférer la meringue dans une poche à douille. Laver la cuve et l'accessoire.

4. La mousse : mettre la crème liquide bien froide et le mascarpone dans la cuve.	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 8	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4
5. Ajouter la crème de marrons et l'eau de fleur d'oranger.	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / vit 2	20 sec / vit 2	20 sec / vit 5	20 sec / vit 5	20 sec / vit 2	20 sec / vit 2

6. Transférer le mélange dans une poche munie d'une douille cannellée, puis réserver au réfrigérateur.

- Dès que la meringue est prête, dresser 6 disques de 8 cm de diamètre sur la plaque. Pocher ensuite 6 sapins en superposant, pour chacun 3 boules de meringue de taille décroissante.
- Enfourner et faire cuire **1 h**. Laisser refroidir les meringues dans le four éteint.
- Peler les mangues et prélever des billes de chair à l'aide d'une cuillère parisienne. Couper le reste en lamelles.
- Déposer des lamelles de mangue sur les 6 disques de meringue, en les recoupant si besoin. Ajouter des billes de mangue et des petites touches de mousse de marrons.
- Recouvrir le tout des sapins meringués. Décorer de perles de sucre et d'étoiles en chocolat. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



# MOUSSE AU CHOCOLAT au Bailey's

Pour 6-8 personnes • Préparation : 20 min • Cuisson : 5 min • Réfrigération : 4 h

### Ingrédients

- 250 g de chocolat noir pâtissier
- 10 cl de crème liquide entière
- 10 cl de Bailey's®
- 6 œufs

### La recette

1. Couper le chocolat en petits morceaux (on peut aussi le hacher au robot ou utiliser des pistoles).
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

### Préparation au robot

#### Monsieur Cuisine®

3. Mettre le chocolat, la crème et le Bailey's dans la cuve. Programmer **5 min / 60°C / vit 1**.
4. Ajouter les jaunes d'œufs. Programmer **15 sec / vit 3**.
5. Transférer le mélange dans un saladier. Laver et sécher soigneusement la cuve.  
**Installer le batteur**
6. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve. Programmer **6 min / vit 4** sans bouchon.



Accessoires à changer/installer	Thermomix	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum, Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
3. Mettre le chocolat, la crème et le Bailey's dans la cuve.	Non	Mélangeur	Batteur souple	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
4. Ajouter les jaunes d'œufs.	5 min / 60°C / vit 1	5 min / 60°C / vit 3	5 min / 60°C / vit 1	5 min / 60°C / vit 1	5 min / 60°C / vit 3	5 min / 60°C / vit 4	5 min / 60°C / vit 1	5 min / 60°C / vit 1
5. Transférer le mélange dans un saladier. Laver et sécher soigneusement la cuve.								
6. Mettre les blancs d'œufs dans la cuve.	15 sec / vit 3	15 sec / vit 5	15 sec / vit 2	15 sec / vit 3	15 sec / vit 6	15 sec / vit 6	15 sec / vit 3	15 sec / vit 3

Accessoires à changer/installer	Thermomix	Companion	Cooking Chef	Compact Cook	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
7. Incorporer délicatement les blancs battus à la préparation au chocolat.	Fouet	Batteur	Fouet ballon	Fouet	Batteur	Émulsionneur	Fouet	Fouet
8. Répartir le mélange dans des verrines. Réserver au moins 4 h au frais avant de déguster.	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 7 sans bouchon	6 min / vit 4 sans couvercle	6 min / vit 4 bouchon ouvert	Programme Blancs en Neige	6 min / vit 8 sans bouchon	6 min / vit 4 sans bouchon	6 min / vit 4 sans bouchon

**Astuce :**  
Bailey's est issu du mariage de la crème fraîche irlandaise, d'alcools fins, de whiskey irlandais et d'essences naturelles de cacao. Ce dessert contient de l'alcool (17% vol) et ne convient pas aux enfants.



# CHEESECAKE aux cerises et pistaches

Pour 8 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 15

Réfrigération : 4 h



Astuce :

Dans l'idéal, préparez ce cheesecake la veille. Le jour J, vous n'aurez plus qu'à réaliser la décoration finale (étape 12).

## Ingrédients

- 400 g de fromage blanc en faisselle à 40 % MG
- 400 g de fromage frais (type Philadelphia® ou St Môret®)
- 200 g de sablés bretons épais
- 200 g de griottes dénoyautées (en bocal)
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de pistaches décortiquées
- 50 g de beurre mou
- 30 g de sucre glace
- 4 œufs
- 25 Griottines® (petites cerises à l'eau-de-vie)
- 1 cuil. à soupe de fécule de maïs
- Beurre pour le moule

## La recette

1. Égoutter le fromage en faisselle au moins **1 h** dans une passoire.
2. Concasser 30 g de pistaches qui serviront pour le décor.
3. Beurrer un moule à charnière et tapisser le fond d'un disque de papier sulfurisé beurré.
4. Égoutter les griottines en réservant leur jus.
5. Préchauffer le four à **150°C** (th. 5).

## Préparation au robot

### Companion®

#### Installer le couteau pétrir-concasser

6. Mettre les sablés bretons et le beurre mou dans la cuve. Programmer **10 sec / vit 12**.
7. Débarrasser ce mélange dans le moule. Tasser la surface avec le fond d'un verre. Réserver au frais. Laver la cuve et l'accessoire.
8. Mettre le reste des pistaches et le sucre glace dans la cuve. Programmer **10 sec / vit 10**.
9. Ajouter les œufs entiers, le sucre en poudre, le fromage frais, le fromage en faisselle égoutté et la fécule délayée dans 3 cuillerées à soupe du jus de Griottines. Programmer **30 sec / vit 8**.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart®, Connect® Edition Plus®



Cooking Chef®



Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®



Cook Expert®



iCook Multi®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart®, Connect® Edition Plus®	Cooking Chef®	Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®	Cook Expert®	iCook Multi®	i-Cook'in®	Cook Processor®
6. Mettre les sablés bretons et le beurre mou dans la cuve.	Non	Non	Bol multifonctions	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
7. Débarrasser le mélange dans le moule. Tasser la surface avec le fond d'un verre. Réserver au frais. Laver la cuve et l'accessoire.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
8. Mettre le reste des pistaches et le sucre glace dans la cuve.	10 sec / vit 5	10 sec / vit 6	10 sec / vit 5	10 sec / vit 6	10 sec / vit 10	10 sec / vit 8	10 sec / vit 5	10 sec / vit 5
9. Ajouter les œufs entiers, le sucre en poudre, le fromage frais, le fromage en faisselle égoutté et la fécule délayée dans 3 cuillerées à soupe du jus de Griottines.	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 3	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4

10. Verser la moitié de cette pâte dans le moule. Répartir les griottes égouttées, puis verser le reste de la préparation.
11. Enfourner et faire cuire **1 h 15**. Laisser refroidir le cheese-cake dans le four éteint. Réserver ensuite au moins **4 h** au réfrigérateur.
12. Démouler délicatement le cheese-cake, puis le poser sur un plat de service. Parsemer le dessus de pistaches concassées, décorer avec les Griottines. Servir bien frais.



Companion®



**Astuce :**

Si vous ne souhaitez pas investir dans des moules transparents en forme de boule, vous pouvez utiliser des verrines, ou même des verres à pied bien ronds. L'essentiel est de pouvoir voir les différentes couches du dessert par transparence.

# TRIFLE aux clémentines en boule de neige



Cooking Chef ©

Pour 6 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min • Réfrigération : 1 h

**Ingrédients**

- 500 g de clémentines
- 12 tranches de pain d'épices maison
- 6 cuil. à soupe de confiture d'oranges
- 15 cl de jus d'orange

**Pour la crème pâtissière :**

- 30 cl de lait entier
- 75 g de sucre
- 40 g de féculé de maïs
- 3 œufs
- 1/2 gousse de vanille

**Pour la chantilly :**

- 30 cl de crème liquide très froide
- 2 cuil. à soupe de mascarpone
- 50 g de sucre glace

**La recette**

1. Faire chauffer le lait dans une casserole avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser **10 min**, puis retirer la gousse.

**Préparation au robot**

**Cooking Chef®**

**Installer le batteur souple**

2. **La crème pâtissière :** mettre les ingrédients de la crème dans la cuve. Programmer **8 à 10 min / 95°C / vit 3**.

3. Transférer la crème dans un saladier. La filmer au contact. Laisser refroidir, puis réserver au frais. Laver la cuve.

**Installer le fouet ballon**

4. **La chantilly :** mettre la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace dans la cuve. Programmer **1 min à 1 min 30 / vit 4**.

5. Transférer la crème dans une poche à douille. Réserver au frais.



Accessoires à changer/installer	Non	Non	Batteur	Lame 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
2. La crème pâtissière : mettre les ingrédients de la crème dans la cuve.	8 à 10 min / 95°C / vit 3	8 à 10 min / 100°C / vit 3	8 à 10 min / 95°C / vit 6	8 à 10 min / 100°C / vit 3	8 à 10 min / 95°C / vit 6	8 à 10 min / 95°C / vit 6	8 à 10 min / 95°C / vit 3	8 à 10 min / 95°C / vit 3

3. Transférer la crème dans un saladier. La filmer au contact. Laisser refroidir, puis réserver au frais. Laver la cuve.

Accessoires à changer/installer	Fouet	Batteur	Batteur	Fouet	Batteur	Émulsionneur	Fouet	Fouet
4. La chantilly : mettre la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace dans la cuve.	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 8	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4

5. Transférer la crème dans une poche à douille. Réserver au frais.

6. Couper 6 tranches de pain d'épices en petits dés, puis les imbiber de jus d'orange. Découper des sapins à l'emporte-pièce dans les tranches restantes. Réserver les chutes.

7. Éplucher et couper les clémentines en quartiers.  
8. Dans des boules transparentes, disposer quelques dés de pain d'épices. Ajouter de la confiture d'oranges, puis un peu de crème pâtissière et des quartiers de clémentines. Réaliser une deuxième couche identique.

9. Recouvrir de chantilly. Décorer avec des petits morceaux de clémentine, les sapins en pains d'épices et un peu de gâteau émietté. Réserver au moins **1 h** au frais avant de déguster.

# TARTELETTES chocolat chantilly

Pour 8 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Repos : 2 h



### Astuce :

La ganache peut aussi se réaliser au robot. Il faudra la préparer seulement quand les fonds de tartelette seront cuits et refroidis.

### Ingrédients

#### Pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 40 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amandes
- 3 cuil. à soupe de lait froid
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

#### Pour la ganache :

- 350 g de chocolat noir pâtisier
- 20 cl de crème liquide
- 3 cuil. à soupe de pralin

#### Pour la chantilly :

- 40 cl de crème liquide
- 100 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace

### La recette

1. La ganache : hacher le chocolat au couteau (on peut aussi le faire au robot ou utiliser des pistoles).

### Préparation au robot

#### Compact Cook®

##### Installer la lame à 4 couteaux

2. La pâte : mettre les ingrédients de la pâte dans la cuve. Programmer **45 sec / vit 3**.
3. Débarrasser la pâte, la filmer et la réserver au moins **1 heure** au réfrigérateur. Laver la cuve.
- Installer le fouet
4. La chantilly : mettre la crème bien froide, le mascarpone et le sucre glace dans la cuve. Programmer **1 min 30 à 2 min / vit 4**.
5. Transférer la chantilly dans une poche munie d'une douille cannulée. Réserver au frais.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart® Connect Edition Plus®



Companion®



Cooking Chef®



Cook Expert®



kCook Multi®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur K	Lame 4 couteaux	Non	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
2. Mettre les ingrédients de la pâte dans la cuve.	45 sec / vit 3	45 sec / vit 6	45 sec / vit 2	45 sec / vit 3	45 sec / Pâte-gâteau	45 sec / vit 6	45 sec / vit 3	45 sec / vit 3
3. Débarrasser la pâte, la filmer et la réserver au moins 1 heure au réfrigérateur. Laver la cuve.								
Accessoires à changer/installer	Fouet	Batteur	Batteur	Fouet ballon	Batteur	Émulsionneur	Fouet	Fouet
4. La chantilly : mettre la crème bien froide, le mascarpone et le sucre glace dans la cuve.	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 7	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 7	1 min 30 à 2 min / vit 8	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 4
5. Transférer la chantilly dans une poche munie d'une douille cannulée. Réserver au frais.								

6. Dès que la pâte a reposé, l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. La découper en disques et garnir des moules à tartelette. Réserver **1 heure** au frais.
7. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Piquer les fonds de tarte à la fourchette. Les recouvrir d'un disque de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Enfourner et faire cuire **20 min**.
8. Laisser refroidir les fonds de tarte, puis les démouler sur un plat.
9. La ganache : faire chauffer la crème dans une casserole. Lorsqu'elle est frémissante, la verser sur le chocolat et mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse. Ajouter le pralin, mélanger.
10. Remplir les fonds de tarte de ganache encore tiède. Laisser figer à température ambiante, puis réserver au frais.
11. Au dernier moment, garnir les tartelettes d'une volute de chantilly, puis servir.

# GÂTEAU d'hiver

Pour 8 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 20-25 min



### Astuce :

Le gâteau est assez haut, prévoyez de la place dans votre réfrigérateur. Dans l'idéal, préparez-le le matin pour le soir.



### Ingrédients

#### Pour les gâteaux :

- 300 g de farine
- 250 g de beurre à température ambiante
- 220 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 citron
- 1 sachet de levure chimique
- Beurre et farine pour les moules

#### Pour la crème :

- 300 g de fromage frais (type Philadelphia ou Saint-Môret)
- 120 g de beurre mou
- 200 g de sucre glace
- 3 cuil. à soupe de lemon curd
- 2 cuil. à soupe de jus de citron

#### Pour la décoration :

- Sablés décorés, mini meringues, petites billes en sucre

### La recette

1. **Les gâteaux :** râper finement le zeste du citron. Presser le jus de 1/2 citron.
2. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Beurrer et fariner 2 moules à manqué de 18 cm de diamètre.

### Préparation au robot

#### Cook Expert®

3. **Les gâteaux :** mettre le beurre et le sucre dans la cuve. Programmer **30 sec / Pâte-gâteau**.
4. Programmer le robot **30 sec / Pâte-gâteau**, puis ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle.
5. Ajouter la farine, la levure, le zeste et le jus de citron. Programmer **30 sec / Pâte-gâteau**.
6. Verser la pâte dans les moules. Enfourner et faire cuire **20 à 25 min**. Laver la cuve.
7. **La crème :** mettre le fromage frais, le beurre mou, le lemon curd et le jus de citron dans la cuve. Programmer **30 sec / Pâte-gâteau**.
8. Ajouter le sucre glace. Programmer **30 sec / Pâte-gâteau**.



Cook Expert ©

								
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur souple	Lame à 4 couteaux	Lame Maxblade	Non	Lame MultiBlade
<b>Les gâteaux : mettre le beurre et le sucre dans la cuve.</b>	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4
<b>Programmer le robot, puis ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle.</b>	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4
<b>Ajouter la farine, la levure, le zeste et le jus de citron.</b>	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4
<b>6. Verser la pâte dans les moules. Enfourner et faire cuire 20 à 25 min. Laver la cuve.</b>								
<b>La crème : mettre le fromage frais, le</b>								
<b>7. beurre mou, le lemon curd et le jus de citron dans la cuve.</b>	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4
<b>8. Ajouter le sucre glace.</b>	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4

9. Lorsque les gâteaux sont cuits, les laisser tiédir à la sortie du four, puis les démouler sur une grille.
10. **Le montage :** couper les gâteaux en deux dans le sens de l'épaisseur. Tartiner chaque disque de gâteau d'une belle couche de crème au citron, puis les superposer sur un plat de service. Lisser grossièrement le contour à la spatule, en ajoutant un peu de crème si nécessaire. Réserver au frais.
11. Un peu avant de servir, décorer les côtés et le dessus du gâteau de sablés. Ajouter les meringues et les billes en sucre. Réserver au frais jusqu'au dernier moment.



**Astuce :**

Nous avons utilisé des brisures de framboises pour le coulis, bien moins chères et plus pratiques que les framboises entières. On en trouve facilement au rayon surgelés des supermarchés ou dans les enseignes spécialisées dans les produits surgelés.

# ETON MESS aux framboises

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Pas de cuisson**



**Ingrédients**

- 500 g de brisures de framboises (surgelées)
- 150 g de framboises fraîches
- 150 g de petites meringues
- 150 g de mascarpone
- 30 cl de crème liquide entière
- 20 g de pistaches émondées non salées
- 4 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 citron

**La recette**

1. Mettre les brisures de framboises dans la cuve. Laisser décongeler **30 min**.
2. Essuyer les framboises fraîches sur du papier absorbant.

**Préparation au robot**

**K Cook Multi®**

**Installer la lame Maxblade**

3. Ajouter les 4 cuillerées de sucre en poudre et le jus du demi-citron dans la cuve. Programmer **20 sec / vit 8**.
4. Débarrasser le coulis dans un pichet. Laver la cuve.

**Installer l'émulsionneur**

5. Mettre la crème et le mascarpone bien froids, le sucre glace et le sucre vanillé dans la cuve. Programmer **1 min 30 à 2 min / vit 8**.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart®, Connect® Édition Plus®



Companion®



Cooking Chef®



Compact Cook Deluxe®, Platinum Pro®, Elite®



Cook Expert®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Hachoir Ultrablade	Blender	Lame à 4 couteaux	Mini Cuve	Non	Lame MultiBlade
3. Ajouter les 4 cuillerées de sucre en poudre et le jus du demi-citron dans la cuve.	20 sec / vit 5	20 sec / vit 6	20 sec / vit 8	20 sec / vit 5	20 sec / vit 6	20 sec / Robot	20 sec / vit 5	20 sec / vit 5

4. Débarrasser le coulis dans un pichet. Laver la cuve.

Accessoires à changer/installer	Fouet	Batteur	Batteur	Fouet ballon	Fouet	Batteur	Fouet	Fouet
5. Mettre la crème et le mascarpone bien froids, le sucre glace et le sucre vanillé dans la cuve.	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 7	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 7	1 min 30 à 2 min / vit 4	1 min 30 à 2 min / vit 4

6. Concasser les trois-quarts des meringues. Hacher grossièrement les pistaches.
7. Verser un peu de chantilly dans chaque coupe. Ajouter quelques éclats de meringue, puis un peu de coulis. Réaliser une deuxième couche identique.
8. Terminer par les framboises fraîches et une meringue, parsemer de pistaches. Servir aussitôt ou réserver au frais jusqu'au dernier moment.





# BÛCHE PRALINÉE au citron

Pour 8 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 30 min

Congélation : 48 h

Le matériel indispensable :

1 moule à bûche, type gouttière + 1 moule pour l'insert (ils sont souvent vendus ensemble).

## Ingrédients

### Pour la crème au citron :

- 100 g de chocolat blanc pâtissier
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 3 œufs
- 2 citrons bio
- 1 feuille de gélatine (2 g)

### Pour le biscuit aux amandes :

- 1 œuf moyen
- 20 g de sucre
- 20 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 25 g de beurre demi-sel
- 2 g de levure chimique

### Pour le croustillant praliné :

- 90 g de chocolat pâtissier praliné
- 60 g de crêpes dentelles

### Pour la mousse au praliné :

- 200 g de pâte de praliné noisette
- 10 cl de lait entier
- 5 g de gélatine
- 50 cl de crème liquide entière

### Pour la décoration :

- 20 g de pralin
- 1 petite meringue

## La recette

1. **La crème au citron :** mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau bien froide.
2. Râper finement le zeste des citrons, puis presser leur jus. Casser le chocolat en petits morceaux.

## Préparation au robot

### Cook Processor®

#### Installer la lame Multiblade

3. **La crème au citron :** casser les œufs dans la cuve. Ajouter le sucre, le jus et le zeste des citrons. Programmer **10 min / 90°C / vit 3**.
4. Incorporer la gélatine essorée, puis ajouter le chocolat et le beurre coupé en dés. Programmer **20 sec / vit 4**.
5. Réserver quelques cuillerées de crème pour la décoration. Verser le reste dans un insert à bûche. Réserver **1 nuit** bien à plat au congélateur. Laver la cuve et l'accessoire.
6. **Le biscuit :** mettre l'œuf et le sucre dans la cuve. Programmer **30 sec / vit 4**.
7. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et le beurre fondu. Programmer **20 sec / vit 4**.
8. Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner dans un four préchauffé à **150°C** (th. 5) et faire cuire **15 min**. Laisser refroidir à la sortie du four, puis découper un rectangle de la taille du moule à bûche.

9. **Le croustillant praliné :** faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter les crêpes dentelles émiettées. Étaler ce mélange sur le biscuit. Réserver le tout au congélateur.
10. La mousse au praliné : mettre la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide. Verser le lait et la pâte de praliné dans la cuve. Programmer **5 min / 80°C / vit 3**.
11. Incorporer la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir dans un saladier à température ambiante. Laver la cuve.
- Installer le fouet**
12. Mettre la crème bien froide dans la cuve. Programmer **1 min 30 à 2 min / vit 4**.



Accessoires à changer/installer	Thermomix	Mr. Cuisine Smart, Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in
Accessoires à changer/installer	Non	Non	Batteur	Batteur souple	Lame à 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non
La crème au citron : casser les œufs dans la cuve. Ajouter le sucre, le jus et le zeste des citrons.	10 min / 90°C / vit 3	10 min / 90°C / vit 3	10 min / 90°C / vit 6	10 min / 90°C / vit 2	10 min / 90°C / vit 3	10 min / 90°C / vit 6	10 min / 90°C / vit 6	10 min / 90°C / vit 3
Incorporer la gélatine essorée, puis ajouter le chocolat le beurre coupé en dés.	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 6	20 sec / vit 4

5. Réserver quelques cuillerées de crème pour la décoration. Verser le reste dans un insert à bûche. Réserver 1 nuit bien à plat au congélateur. Laver la cuve et l'accessoire.

Accessoires à changer/installer	Thermomix	Mr. Cuisine Smart, Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in
Accessoires à changer/installer	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur K	Lame à 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non
6. Le biscuit : mettre l'œuf et le sucre dans la cuve.	30 sec / vit 4	30 sec / vit 4	30 sec / vit 8	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / Pâte-gâteau	30 sec / vit 6	30 sec / vit 4
Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et le beurre fondu.	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / Pâte-gâteau	20 sec / vit 6	20 sec / vit 4

8. Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (th. 5) et faire cuire 15 min. Laisser refroidir à la sortie du four, puis découper un rectangle de la taille du moule à bûche.

9. Le croustillant praliné : faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez les crêpes dentelles émiettées. Étaler ce mélange sur le biscuit. Réserver le tout au congélateur.

Accessoires à changer/installer	Thermomix	Mr. Cuisine Smart, Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in
Accessoires à changer/installer	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur souple	Lame à 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Non
10. La mousse au praliné : mettre la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide. Verser le lait et la pâte de praliné dans la cuve.	5 min / 80°C / vit 3	5 min / 80°C / vit 3	5 min / 80°C / vit 6	5 min / 80°C / vit 2	5 min / 80°C / vit 3	5 min / 80°C / vit 6	5 min / 80°C / vit 6	5 min / 80°C / vit 3

11. Incorporer la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir dans un saladier à température ambiante. Laver la cuve.

Accessoires à changer/installer	Thermomix	Mr. Cuisine Smart, Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe, Platinum Pro, Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in
Accessoires à changer/installer	Fouet	Batteur	Batteur	Fouet ballon	Fouet	Batteur	Émulsionneur	Fouet
12. Mettre la crème bien froide dans la cuve.	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 4	1 min à 1 min 30 / vit 7	1 min à 1 min 30 / vit 8	1 min à 1 min 30 / vit 4

13. Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange lait-praliné. Sortir l'insert au citron du congélateur, puis le démouler.
14. Tapiser une gouttière à bûche de film étirable. La garnir avec 2/3 de mousse au praliné. Démouler, puis déposer au centre l'insert au citron, en l'enfonçant légèrement. Recouvrir du reste de mousse au praliné.
15. Déposer ensuite le biscuit, côté croustillant contre la mousse, en appuyant légèrement. Placer **1 nuit** au congélateur.
16. **Le jour même :** démouler la bûche en trempant le moule dans de l'eau chaude. Fouetter le reste de la crème au citron et, à l'aide d'une poche à douille, déposer quelques touches sur le dessus.
17. Parsemer de pralin et de meringue concassée. Laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur. Sortir la bûche **30 min** avant de la déguster.

**Attention au timing !**  
La crème au citron est à préparer 2 jours à l'avance. Les autres éléments sont à préparer la veille. La bûche devra ensuite passer 1 nuit au congélateur.



Cook Processor®





**Astuce :**

Le chocolat Dulcey de chez Valrhona® révèle un goût biscuité et peu sucré. Il se présente sous la forme de fèves. On peut donc le mettre tel quel dans la cuve. Si vous utilisez un autre chocolat (lait ou praliné), il faudra le hacher au préalable (au couteau ou au robot).

# SABLÉS GOURMANDS au chocolat

**Pour 6-8 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10-12 min**

**Repos : 1 h**



**Ingrédients**

*Pour la pâte :*

- 250 g de farine
- 110 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 50 g de sucre glace
- 1 petit œuf
- 1/2 cuil. à café de levure chimique

*Pour le fourrage :*

- 150 g de chocolat pâtissier Dulcey (Valrhona®)
- 4 cuil. à soupe de crème liquide entière
- Sucre glace

**La recette**

1. **La pâte :** couper le beurre en petits morceaux.

**Préparation au robot**

**Thermomix®**

2. **La pâte :** mettre tous les ingrédients dans la cuve. Programmer **45 sec à 1 min / vit 3**.
3. Débarrasser la pâte en formant une boule. L'étaler sur 5 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réserver **1 h** au frais. Laver la cuve.
4. Le fourrage : mettre le chocolat et la crème dans la cuve. Programmer **5 min / 50°C / vit 1**.



Mr. Cuisine Smart Connect Edition Plus



Companion



Cooking Chef



Compact Cook Deluxe Platinum Pro Elite



Cook Expert



kCook Multi



i-Cook'in



Cook Processor

Accessoires à changer/installer	Mr. Cuisine Smart Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe Platinum Pro Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
Accessoires à changer/installer	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur K	Lame 4 couteaux	Non	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
2. La pâte : mettre tous les ingrédients dans la cuve.	45 sec à 1 min / vit 4	45 sec à 1 min / vit 8	45 sec à 1 min / vit 2	45 sec à 1 min / vit 4	45 sec à 1 min / vit 8	45 sec à 1 min / vit 7	45 sec à 1 min / vit 3	45 sec à 1 min / vit 3

3. Débarrasser la pâte en formant une boule. L'étaler sur 5 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réserver 1 h au frais. Laver la cuve.

Accessoires à changer/installer	Mr. Cuisine Smart Connect Edition Plus	Companion	Cooking Chef	Compact Cook Deluxe Platinum Pro Elite	Cook Expert	kCook Multi	i-Cook'in	Cook Processor
Accessoires à changer/installer	Non	Mélangeur	Batteur souple	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
4. Le fourrage : mettre le chocolat et la crème dans la cuve.	5 min / 50°C / vit 1	5 min / 50°C / vit 3	5 min / 50°C / vit mini	5 min / 50°C / vit 1	5 min / 50°C / vit 1A	5 min / 50°C / vit 4	5 min / 50°C / vit 1	5 min / 50°C / vit 1

5. Dès que la pâte a reposé, préchauffer le four à **170°C** (th. 5/6). Décoller les feuilles de papier sulfurisé et déposer l'une d'elles sur une plaque.
6. Découper des sablés de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce cannelé. Éviter le centre de la moitié des sablés avec un petit emporte-pièce.
7. Déposer les sablés sur la plaque. Enfourner et faire cuire **10 à 12 min**. Laisser refroidir.
8. Garnir les sablés entiers d'une cuillerée à café de ganache. Saupoudrer les sablés évidés de sucre glace, puis les superposer 2 par 2. Laisser figer avant de déguster.



**Astuce :**  
 La pâte de pistache se trouve au rayon pâtisserie des supermarchés, dans les magasins spécialisés dans la cuisine ou les boutiques en ligne. On peut aussi la réaliser au robot.

# SABLÉS DIAMANTS à la pistache

**Pour 8 personnes**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 10-12 min**  
**Repos : 2 h**

**Ingrédients**

- 200 g de farine
- 150 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre cristal
- 50 g de poudre de pistache
- 1 cuil. à café de pâte de pistache

**La recette**

1. Couper le beurre en morceaux.

**Préparation au robot**

**Monsieur Cuisine®**

2. Mettre la farine, la poudre de pistache, le sucre en poudre, le beurre et la pâte de pistache dans la cuve. Programmer **45 sec à 1 min / vit 3**.
3. Ramasser la pâte en boule, puis la diviser en 2 morceaux. Les rouler en boudins de 3 cm de diamètre, les filmer, puis les réserver **2 h** au frais.



Accessoires à changer/installer	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur K	Lame 4 couteaux	Non	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
Mettre la farine, la poudre de pistache, le sucre en poudre, le beurre et la pâte de pistache dans la cuve.	45 sec à 1 min / vit 3	45 sec à 1 min / vit 8	45 sec à 1 min / vit 2	45 sec à 1 min / vit 4	45 sec à 1 min / vit 8	45 sec à 1 min / vit 7	45 sec à 1 min / vit 3	45 sec à 1 min / vit 3

3. Ramasser la pâte en boule, puis la diviser en 2 morceaux. Les rouler en boudins de 3 cm de diamètre, les filmer, puis les réserver 2 h au frais.

4. Lorsque la pâte a reposé, préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Mettre le sucre cristal dans une assiette creuse.
5. Déballer les boudins de pâte, puis les rouler dans le sucre en appuyant légèrement. Les couper en tranches de 2 cm d'épaisseur.
6. Disposer les rondelles de pâte sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson (ou de papier sulfurisé).
7. Enfourner et faire cuire **10 à 12 min**. Laisser refroidir sur la plaque.



**Astuce :**

Les biscuits se conserveront longtemps dans une boîte métallique.

# BISCUITS SAPIN à la cannelle

**Pour 6-8 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10-12 min**

**Repos : 1 h**

**Ingrédients**

- 220 g de farine
- 80 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 80 g de miel
- 60 g de sucre de canne blond
- 50 g de chocolat blanc
- 1/2 orange
- 1/2 cuil. à café de mélange pour pain d'épices
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate alimentaire

**La recette**

1. Râper finement le zeste de la demi-orange, puis presser son jus.
2. Tamiser ensemble la farine, les épices et le bicarbonate.

**Préparation au robot**

**Companion®**

**Installer le couteau pétrir-concasser**

3. Mettre le beurre, le miel et le sucre dans la cuve. Programmer **30 sec / vit 8**.
4. Ajouter le zeste et 2 cuillerées à soupe de jus d'orange, puis le mélange de farine. Programmer **30 sec / vit 8**.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart®, Connect®, Édition Plus®



Cooking Chef®



Compact Cook Deluxe®, Platinum®, Pro®, Elite®



Cook Expert®



kCook Multi®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart®, Connect®, Édition Plus®	Cooking Chef®	Compact Cook Deluxe®, Platinum®, Pro®, Elite®	Cook Expert®	kCook Multi®	i-Cook'in®	Cook Processor®
	Non	Non	Batteur K	Lame 4 couteaux	Non	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
3. Mettre le beurre, le miel et le sucre dans la cuve.	30 sec / vit 3	30 sec / vit 4	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 7	30 sec / vit 8	30 sec / vit 3	30 sec / vit 3
4. Ajouter le zeste et 2 cuillerées à soupe de jus d'orange, puis le mélange de farine.	30 sec / vit 3	30 sec / vit 4	30 sec / vit 2	30 sec / vit 4	30 sec / vit 7	30 sec / vit 8	30 sec / vit 3	30 sec / vit 3

5. Récupérer la pâte en formant une boule aplatie, puis l'étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réserver **1 h** au frais.
6. Lorsque la pâte a reposé, préchauffer le four à **180°C** (th. 6). Décoller les deux feuilles de papier, puis découper des sablés en forme de sapin. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfourner et faire cuire **10 à 12 min**. Laisser refroidir sur la plaque.
8. Casser le chocolat blanc en morceaux, puis le faire fondre au micro-ondes par tranches de **20 sec**.
9. Décorer le sommet des sapins de chocolat en utilisant un pinceau. Laisser figer avant de déguster.



Companion®

# TRUFFES au chocolat

Pour 6-8 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 5 min • Réfrigération : 2 h

### Ingrédients

- 300 g de chocolat noir pâtisier (à 70% de cacao)
- 100 g de crème liquide entière
- 30 g de beurre

### Pour l'enrobage :

- 3 cuil. à soupe de sucre glace
- 3 cuil. à soupe de noix de coco râpée
- 3 cuil. à soupe de cacao amer en poudre
- 3 cuil. à soupe de miettes de crêpes dentelles

### La recette

1. Casser le chocolat en petits morceaux (on peut aussi le hacher au robot ou utiliser des pistoles).

### Préparation au robot

#### Cooking Chef®

##### Installer le batteur souple

2. Mettre le chocolat, la crème et le beurre dans la cuve. Programmer **6 min / 55°C / vit mini**.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart® Connect® Édition Plus®



Companion®



Compact Cook Deluxe® Platinum® Pro® Elite®



Cook Expert®



iCook Multi®



i-Cook'in®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Mélangeur	Pale de mélange	Non	Mélangeur	Non	Stir Assist
1. Mettre le chocolat, la crème et le beurre dans la cuve.	6 min / 60°C / vit 1	6 min / 60°C / vit 1	6 min / 60°C / vit 3	6 min / 60°C / vit 1	6 min / 60°C / vit 3	6 min / 60°C / vit 4	6 min / 60°C / vit 1	6 min / 60°C / vit 1

3. Transférer la ganache dans un récipient et réserver au moins **2 h** au réfrigérateur.
4. A l'aide d'une cuillère à café, prélever une petite quantité de ganache au chocolat, la façonner en boule avec les mains (2 cm de diamètre environ). Réaliser toutes les truffes de la même façon.
5. Répartir les enrobages dans des assiettes creuses, puis y rouler les truffes au fur et à mesure de leur façonnage. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



#### Astuce :

Il vaut mieux conserver les truffes dans un endroit frais plutôt qu'au réfrigérateur pour ne pas casser les arômes du chocolat.



**Astuce :**

La pâte sablée peut être préparée plusieurs heures à l'avance (voire la veille). Elle peut aussi se congeler.



# SABLÉS ANNEAUX noisettes et chocolat



Pour 6-8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10-12 min

**Ingrédients**

- 180 g de farine
- 120 g de purée de noisettes
- 50 g de cassonade
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 3 cuil. à soupe d'eau froide

**Pour la finition :**

- 50 g de pâte à tartiner chocolat noisette
- 50 g de noisettes décortiquées

**La recette**

1. Concasser les noisettes.

**Préparation au robot**

**Compact Cook®**

**Installer la lame à 4 couteaux**

2. Mettre la farine, la purée de noisettes, la cassonade, la vanille et l'eau dans la cuve. Programmer **45 sec à 1 min / vit 3**.
3. Ajuster la consistance avec un peu d'eau froide si besoin, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart® Connect Edition Plus®	Companion®	Cooking Chef®	Cook Expert®	kCook Multi®	i-Cook'in®	Cook Processor®
<b>Accessoires à changer/installer</b>	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur K	Non	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
<b>2. Mettre la farine, la purée de noisette, la cassonade, la vanille et l'eau dans la cuve.</b>	45 sec à 1 min / vit 3	45 sec à 1 min / vit 4	45 sec à 1 min / vit 8	45 sec à 1 min / vit 2	45 sec à 1 min / vit 8	45 sec à 1 min / vit 7	45 sec à 1 min / vit 3	45 sec à 1 min / vit 3

3. Ajuster la consistance avec un peu d'eau froide si besoin, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

4. Étaler aussitôt la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réserver **30 min** au frais.
5. Préchauffer le four à **190°C** (th. 6-7).
6. Après son temps de repos, détailler des disques dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond, puis les évider au centre à l'aide d'un emporte-pièce plus petit.
7. Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner et faire cuire **10 à 12 min**.
8. Laisser refroidir les biscuits avant de les décoller de la plaque. Les badigeonner d'un peu de pâte à tartiner, puis les parsemer d'éclats de noisettes.

# BRIOCHE DE NOËL aux fruits secs

Pour 8 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 35 min  
Repos : 2 h 30



Cook Expert ©

## Ingrédients

- 300 g de farine T55
- 180 g de beurre demi-sel mou
- 100 g de sucre blond de canne
- 40 g d'amandes entières
- 40 g de noisettes entières
- 30 g de pépites de chocolat noir
- 30 g de raisins secs
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 10 cl de lait tiède
- 3 œufs
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 1 cuil. à café de gingembre moulu
- Beurre et farine pour le moule
- 16 amandes entières pour la décoration

## La recette

1. Faire griller les amandes et les noisettes à sec dans une poêle. Les concasser grossièrement, puis les mélanger dans un bol avec les pépites de chocolat et les raisins secs.
2. Dans un autre bol, mélanger la levure de boulanger fraîche et le lait tiède. Laisser reposer **10 min.**

## Préparation au robot

### Cook Expert®

3. Mettre la farine, le beurre, le sucre, les œufs, la cannelle, le gingembre et le mélange lait-levure dans la cuve. Programmer **2 min / vit 5.**
4. Patienter **5 min**, puis programmer à nouveau le robot **2 min / vit 5.**
5. Si la pâte est très collante, ajuster la consistance en ajoutant un peu de farine.



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect Edition Plus ©



Companion ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum Pro ©, Elite ©



iCook Multi ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Pétrin	Lame à 4 couteaux	Lame Midiblade	Non	Lame de pétrissage
3. Mettre la farine, le beurre, le sucre, les œufs, la cannelle, le gingembre et le mélange lait-levure dans la cuve.	2 min / pétrin	2 min / vit 3	2 min / vit 6	2 min / vit 2	2 min / vit 4	2 min / vit 6	2 min / vit 3	2 min / vit 3
4. Patienter 5 min, puis programmer à nouveau le robot.	2 min / pétrin	2 min / vit 3	2 min / vit 6	2 min / vit 2	2 min / vit 4	2 min / vit 6	2 min / vit 3	2 min / vit 3

5. Si la pâte est très collante, ajuster la consistance en ajoutant un peu de farine.

6. Transférer la pâte dans un grand saladier beurré. Couvrir d'un torchon et laisser lever **1 h 30.**
7. Fariner le plan de travail et travailler la pâte à la main en la repliant plusieurs fois sur elle-même.
8. Étaler la pâte en formant un grand rectangle. Parsemer du mélange de fruits secs et de pépites de chocolat. La rouler en formant un boudin. Couvrir d'un torchon et laisser reposer **1 h.**
9. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6).
10. Beurrer et fariner un moule à kouglof. Disposer les 16 amandes dans le fond. Ajouter la pâte.
11. Enfourner et faire cuire **30 à 35 min.**
12. À l'issue de la cuisson, laisser la brioche tiédir dans le moule, puis la démouler sur une grille.



### Astuce :

On peut ajouter un peu d'arôme de fleur d'oranger à la pâte.

# BUNDT CAKE à la courge et aux épices

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 10 min



**Astuce :**

Ne jetez pas les écorces d'orange lorsque vous en consommez. Les zestes prélevés à l'économe seront ensuite longuement séchés au four à basse température, puis mixés au robot afin de réaliser une poudre très parfumée. Vous pourrez ainsi aromatiser vos gâteaux et vos desserts.

**Ingrédients**

- 400 g de courge butternut (poids net pelé et épépiné)
- 260 g de farine
- 100 g de miel liquide
- 50 g de cassonade
- 3 œufs
- 1 orange (bio ou non traitée)
- 5 cl d'huile neutre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuil. à café de mélange pour pain d'épices
- Beurre et farine pour le moule

**La recette**

1. Couper la courge en morceaux. La mettre dans le panier vapeur.
2. Râper finement le zeste de l'orange.

**Préparation au robot**

**K Cook Multi®**

3. Verser 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur. Programmer **20 min / Steam**.

4. A l'issue de la cuisson, retirer le panier vapeur. Laisser tiédir la courge. Vider et rincer la cuve.

**Installer la lame Maxblade**

5. Mettre les morceaux de courge dans la cuve. Ajouter le miel, la cassonade, les œufs, le zeste, et l'huile. Programmer **20 sec / vit 8**.
6. Ajouter la farine, la levure et les épices. Programmer **20 sec / vit 6**.



Thermomix ©



Mr. Cuisine Smart ©, Connect Edition Plus ©



Companion ©



Cooking Chef ©



Compact Cook Deluxe ©, Platinum Pro ©, Elite ©



Cook Expert ©



i-Cook'in ©



Cook Processor ©

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
3. Verser 50 à 70 cl d'eau dans la cuve. Installer le panier vapeur.	25 min / Varoma / vit 1	20 min / Cuisson Vapeur	25 min / Vapeur P1	25 min / 120°C / vit 0	20 min / Vapeur	25 min / Vapeur	25 min / 120°C / vit 2	25 min / Steam

4. A l'issue de la cuisson, retirer le panier vapeur. Laisser tiédir la courge. Vider et rincer la cuve.

Accessoires à changer/installer	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Bol multifonctions	Lame à 4 couteaux	Non	Non	Lame MultiBlade
5. Mettre les morceaux de courge dans la cuve. Ajouter le miel, la cassonade, les œufs, le zeste, et l'huile.	20 sec / vit 6	20 sec / vit 6	20 sec / vit 10	20 sec / vit 3	20 sec / vit 6	20 sec / vit 10	20 sec / vit 6	20 sec / vit 6
6. Ajouter la farine, la levure et les épices.	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4

7. Préchauffer le four à **180°C** (th. 6).
8. Beurrer et fariner un moule à bundt cake. Y verser la pâte.
9. Enfourner et faire cuire **45 à 50 min**. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laisser tiédir, puis démouler sur une grille jusqu'à refroidissement complet.



kCook Multi ©

# BOULES COCO façon Raffaello

Pour 8 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 5 min • Réfrigération : 2 h



i-Cook'in



**Astuce :**  
On peut remplacer  
l'amande au cœur de la  
boule coco par une noi-  
sette ou par des pistaches.

## Ingrédients

- 400 g de lait concentré sucré
- 160 g de noix de coco râpée
- 100 g de chocolat blanc pâtissier
- 40 g d'amandes émondées
- 40 g de crêpes dentelles

## La recette

1. Faire torréfier les amandes à sec dans une poêle, en surveillant la coloration.
2. Mettre les crêpes dentelles dans un sachet, puis les émietter grossièrement en les écrasant au rouleau.
3. Casser le chocolat blanc en morceaux (on peut aussi le hacher au robot ou utiliser des pistoles).

## Préparation au robot

### I Cook'in®

4. Mettre le chocolat blanc dans la cuve. Programmer **5 min / 50°C / vit 1**.
5. Lorsque le chocolat est fondu, ajouter le lait concentré, les gaufrettes et 120 g de noix de coco râpée. Programmer **20 sec / vit 4**.



Thermomix®



Mr. Cuisine Smart® Connect® Edition Plus®



Companion®



Cooking Chef®



Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®



Cook Expert®



kCook Multi®



Cook Processor®

Accessoires à changer/installer	Thermomix®	Mr. Cuisine Smart® Connect® Edition Plus®	Companion®	Cooking Chef®	Compact Cook Deluxe®, Platinum® Pro®, Elite®	Cook Expert®	kCook Multi®	Cook Processor®
	Non	Non	Couteau pétrir-concasser	Batteur souple	Lame à 4 couteaux	Non	Lame Maxblade	Lame MultiBlade
4. Mettre le chocolat blanc dans la cuve.	5 min / 50°C / vit 1	5 min / 50°C / vit 1	5 min / 50°C / vit 3	5 min / 50°C / vit mini	5 min / 50°C / vit 1	5 min / 50°C / vit 1A	5 min / 50°C / vit 4	5 min / 50°C / vit 1
Lorsque le chocolat est fondu, ajouter le lait concentré, les gaufrettes et 120 g de noix de coco râpée.	20 sec / vit 4	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 2	20 sec / vit 4	20 sec / vit 8	20 sec / vit 6	20 sec / vit 4

6. Transférer le mélange dans un plat. Réserver au moins **2 h** au frais.
7. Verser le reste de poudre de noix de coco dans une assiette creuse.
8. Prélever un peu de pâte avec une petite cuillère, puis former une boule de la taille d'une noix. Insérer une amande au centre, puis refermer l'orifice. Rouler la boule dans la noix de coco. Ranger au fur et à mesure les truffes dans des caissettes en papier. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
9. Réserver les boules coco au frais, dans une boîte hermétique, jusqu'au moment de déguster.



RECETTES COMPATIBLES AVEC CES ROBOTS



**\*100% COOKEO**

MR&M - N°1 : 6,99 €	MR&M - N°2 : 6,99 €	MR&M - N°3 : 6,99 €	MR&M - N°4 : 6,99 €	MR&M - N°5 : 6,99 €	MR&M - N°6 : 6,99 €	MR&M - N°8 : 6,99 €	MR&M - N°9 : 6,99 €	MR&M - N°10 : 6,99 €
MR&M - N°11 : 6,99 €	MR&M - N°13 : 6,99 €	MR&M - N°15 : 6,99 €	MR&M - N°17 : 6,99 €	MR&M - N°18 : 6,99 €	MR&M - N°19 : 6,99 €	MR&M - N°20 : 6,99 €		
MR&M - N°21 : 6,99 €	MR&M - N°22 : 6,99 €	MR&M - N°23 : 6,99 €	MR&M - N°24 : 6,99 €	MR&M - N°25 : 6,99 €	MR&M - N°26 : 6,99 €	MR&M - N°27 : 6,99 €	MR&M - N°28 : 6,99 €	

RECETTES COMPATIBLES AVEC :



n°1 MRCH 6,99 €	n°2 MRCH 6,99 €	n°4 MRCH 6,99 €	n°5 MRCH 6,99 €	n°6 MRCH 6,99 €	n°7 MRCH 6,99 €			
n°8 MRCH 6,99 €	n°9 MRCH 6,99 €	n°10 MRCH 6,99 €	n°11 MRCH 6,99 €	n°12 MRCH 6,99 €	n°13 MRCH 6,99 €	n°14 MRCH 6,99 €	n°15 MRCH 6,99 €	n°16 MRCH 6,99 €



RECETTES COMPATIBLES AVEC COOKEO

MRCH - N°17 : 6,99 €	MRCH - N°18 : 6,99 €	MRCH - N°19 : 6,99 €	MRCH - N°20 : 6,99 €	MRCH - N°21 : 6,99 €	MRCH - N°22 : 6,99 €	MRCH - N°23 : 6,99 €	MRCH - N°24 : 6,99 €
MRCH - N°25 : 6,99 €	MRCH - N°26 : 6,99 €	MRCH - N°27 : 6,99 €	MRCH - N°28 : 6,99 €	MRCH - N°29 : 6,99 €	MRCH - N°30 : 6,99 €	MRCH - N°30 : 6,99 €	MRCH - N°30 : 6,99 €

RECETTES COMPATIBLES AVEC CES ROBOTS



prix : 6,99 € / magazine

MR&M N°29	MR&M N°30	MR&M N°31	MR&M N°32	MR&M N°33	MR&M N°34	MR&M N°35	MR&M N°36	MR&M N°37
MR&M N°38	MR&M N°39	MR&M N°40	MR&M N°41	MR&M N°42	MR&M N°43	MR&M N°44	MR&M N°45	MR&M N°46
MR&M N°47	MR&M N°48	MR&M N°49	MR&M N°50	MR&M N°51	MR&M N°52	MR&M N°53	MR&M N°54	MR&M N°55
MR&M N°56	MR&M N°57	MR&M N°58	MR&M N°59	MR&M N°60	MR&M N°61	MR&M N°62	MR&M N°63	

COMMANDEZ AUSSI SUR : WWW.MONROBOTETMOI.COM - WWW.MONROBOTCEHEROS.COM

BON DE COMMANDE À COMPLÉTER ET RETOURNER AVEC VOTRE RÈGLEMENT  
ROUTAGE CATALAN · César Éditions · 58 avenue de Rivesaltes · 66240 Saint-Estève · TEL : 04 68 92 88 00

Parution	Quantité	PRIX
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
MR&M n°...	MRCH n°...	..... x
Forfait préparation de commande		2,99 €
Frais de port		5 €
TOTAL :		

MR&M 64

MERCI D'INDIQUER VOS COORDONNÉES COMPLÈTES :

Mr  Mme

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP : \_\_\_\_\_ VILLE : \_\_\_\_\_

PAYS : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_ e-mail : \_\_\_\_\_

MERCI de joindre votre règlement

- PAR CHÈQUE BANCAIRE à l'ordre de CRM ART-CESAR.ED
- PAR CB remplissez les cases ci-dessous

N° \_\_\_\_\_

Expire fin : \_\_\_\_\_ Cryptogramme : \_\_\_\_\_

Signature obligatoire : \_\_\_\_\_

# OMNIconseur Vitalité®

**La richesse Nutritionnelle  
& Gastronomique au quotidien**

Vitalité 6000

*L'Omniconseur Vitalité,  
la "Rolls" de la cuisson !*

les **6**  
bonnes raisons  
de l'adopter



Fabrication Française  
Garantie 15 ans - Écoresponsable

[www.omniconseur.com](http://www.omniconseur.com)

Tél : 02 51 89 18 40



1<sup>er</sup> prix "Coup de cœur du public"