

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION



Manuel d'instructions et recettes

INDEX

INSTRUCTIONS MANUAL

Consignes de sécurité	4
Spécifications techniques	5
Système de sécurité	6
Description et composition du robot	6
Tableau de commandes et fonctions	7
Mode d'emploi et fonctionnement	7
Nettoyage et entretien	9
Résolution de problèmes	10

RECETTES

Recettes basiques	13
Huiles et sauces	15
Entrées	26
Cuisine traditionnelle	30
Desserts et pâtisseries	41
Boissons, glaces et sorbets	50
Alimentation infantile	54

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser le Topcook® Thermo Professional. N'utilisez pas le dispositif à des fins différentes de celles qui sont indiquées dans ce manuel. Conservez-le pour toute consultation ultérieure.

Sécurité lors de l'installation

- Avant de brancher le dispositif au réseau électrique, vérifiez que la tension et l'alimentation correspondent aux spécifications requises. Ne le branchez pas au réseau électrique avant qu'il soit entièrement déballé et installé.
- Le Robot Topcook® Thermo Professional a été conçu exclusivement pour un usage domestique. Il ne peut être utilisé à des fins commerciales.
- N'utilisez pas le dispositif à l'extérieur.
- Placez le dispositif sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Laissez une distance de sécurité autour de l'appareil pour éviter qu'il tombe. Veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil lors de son utilisation (placards, éléments suspendus, etc.). En raison de la puissance électrique, il est possible que le robot se déplace ou fasse du bruit lorsqu'il est en marche.
- N'immergez la base électrique du bol, ou tout autre composant électrique du dispositif dans des liquides. Cela pourrait provoquer des courts circuits, et entraîner des dommages pour l'utilisateur. Utilisez un chiffon humide pour le nettoyer. Ne laissez pas rentrer de liquides ou de saletés, ou de restes de nourriture dans la base centrale.
- Déconnectez le câble du courant électrique avant de nettoyer l'appareil ou avant une longue période de non-utilisation.
- Ce dispositif ne peut être réparé que par un Service d'Assistance Technique officiel (SAT). Les réparations effectuées dans un autre cadre, ou tout usage non approprié peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas le dispositif sur ou près de sources de chaleur, telles que des fours ou des plaques vitrocéramique. Ne l'exposez pas au soleil.
- Gardez-le hors de la portée des enfants, et prévenez-les que le bol peut être chaud.
- Ce robot n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne disposent pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou ne les guide pendant l'utilisation du robot.
- Si le câble fourni est endommagé, le SAT ou votre distributeur pourront le remplacer afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Vérifiez que l'aération autour du dispositif est suffisante pour permettre l'évacuation de la vapeur.
- Sécurité lors de l'utilisation et du fonctionnement du dispositif
- Inspecter régulièrement le dispositif et ses accessoires, y compris le verre doseur et le câble de connexion, afin de détecter d'éventuels dommages. Une pièce ou une partie endommagée peut supposer un danger. N'allumez pas l'appareil si l'une de ses parties est endommagée. Dans ce cas, contactez votre distributeur.
- Ne laissez pas le dispositif sans surveillance lorsqu'il est en marche.

- Veillez à ne pas déplacer ni soulever le dispositif lorsqu'il est en marche, ou lorsqu'il est connecté au réseau électrique.
- N'utilisez pas le dispositif avec les mains mouillées.
- Éteignez toujours l'appareil à l'aide du bouton OFF avant de le débrancher de la prise électrique. Ne tirez pas sur le câble.
- Utilisation sûre des accessoires, des fonctions et/ou des composants de l'appareil
- Les accessoires fournis ne peuvent être utilisés qu'avec le Robot Topcook® Thermo Professional.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela pourrait entraîner des dommages corporels ou endommager le dispositif.
- La lame est très COUPANTE ! Ne touchez pas la surface coupante des lames. Faites particulièrement attention lorsque vous videz le bol et lorsque vous nettoyez l'appareil.
- En ajoutant les ingrédients, respectez les limites minimales et maximales indiquées à l'intérieur du bol. • Le bol chauffe pendant l'utilisation de l'appareil. Tenez-le à l'aide de la poignée.
- Lors de l'utilisation du dispositif, le couvercle et le joint en caoutchouc doivent toujours être propres. Avant de cuisiner, vérifiez que le bord du bol est propre. Vérifiez régulièrement que le joint de caoutchouc n'est pas endommagé. En cas de dommage du joint, de fuite ou d'échappement, remplacez-le immédiatement. Contactez le service technique pour obtenir un joint de rechange.
- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle du robot lorsqu'il est en marche. Faites-le uniquement une fois que les lames sont totalement immobiles.
- • Ne faites pas chauffer le bol s'il est vide.
- • Après avoir utilisé le bol, ne touchez pas la partie principale de celui-ci, ni la base centrale de l'appareil : ces parties seront alors chaudes et vous pourriez vous brûler. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle du bol. Ne touchez pas le couvercle pendant tout processus de chauffe ou de cuisson.
- N'utilisez pas la fonction Turbo, n'augmentez pas soudainement la vitesse de l'appareil lors d'une cuisson à haute température.
- Placez le verre doseur dans l'ouverture du couvercle chaque fois que vous utilisez le robot. Ne le tenez pas en cas de cuisson à haute température.
- Tenez le verre doseur si vous utilisez un programme rapide ou la fonction Glace pilée pour hacher ou mixer des aliments froids.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour retirer les aliments et/ou vider le bol.

ATTENTION ! La nourriture sera chaude lorsque vous terminez de cuisiner. Veuillez retirer la nourriture du bol avec précaution pour éviter tout risque sérieux d'incident ou toute brûlure. Ne touchez pas la surface.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Puissance du moteur : 600W, CATÉGORIE I
- Puissance de chauffe : 700-900W
- Voltage: 220-240V, 50-60Hz
- Température réglable : 0-120°C
- Rotations de la lame tournante : RPM 2000-8000
- Vitesse réglable : 6 niveaux + Turbo
- Capacité du bol : 2.8 litres
- Capacité utile du bol : 1.5 litres

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

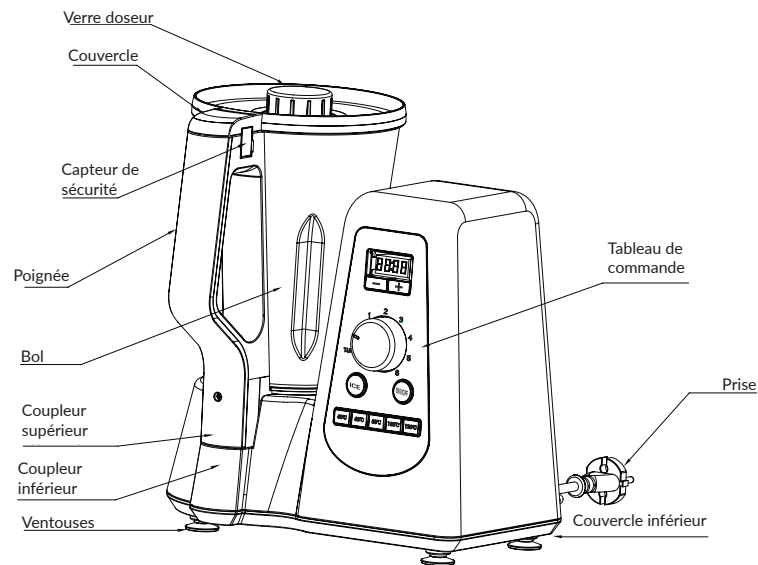
- Le Robot Topccok® Professional comporte différents systèmes de sécurité, pouvant bloquer le fonctionnement du robot si un dysfonctionnement ou un danger est détecté, notamment :
- Le double capteur sur le couvercle, qui empêche que la machine soit activée tant que le couvercle n'est pas fermé correctement.
- Résistance à l'abrasion : Lorsque l'appareil fonctionne à haute température, ce système empêche l'augmentation de la vitesse au delà de 3. Lorsque la cuisson à température est terminée, le mouvement des lames du robot continuera pendant 30 secondes, afin d'éviter les chocs et les éclaboussures de contenu bouillant.
- Système anti-choc : Si le bol n'est pas connecté correctement ou n'est pas suffisamment en contact avec l'appareil, le message Erreur E2 s'affichera sur l'écran

DESCRIPTION ET COMPOSITION DU ROBOT

- Le robot cuiseur multifonction Topcook® Thermo Professional, sert à préparer facilement et rapidement toutes sortes de recettes. C'est le complément idéal pour cuisiner

Caractéristiques :

- Il permet de cuisiner une multitude de recettes, en plus de vous faire gagner de l'espace, du temps et de l'énergie. En effet: il comporte à lui seul les fonctions de différents appareils électroménagers.
- Fonctions : mixer, découper, râper, battre, pâtes semi-liquides, cuire, émulsifier et glace pilée.
- Manipulation très simple et intuitive via le tableau de commande



et l'écran LED

- Vitesse, température et temps réglables, selon les besoins de chaque recette.
- Fonction Turbo, puissance maximale pour hacher les aliments les plus durs.
- Fonction Glace pilée, conçue avec son propre programme afin d'allonger la vie utile du produit.
- Signal sonore et alarme indiquant la fin du programme
- Lames ergonomiques, qui permettent de remuer entièrement la nourriture dans le récipient de façon homogène. Cela évite que la nourriture se coince et crée un effet tourbillon.
- Engrenages métalliques qui assurent la longévité du produit et permettent d'éviter les cassures à court terme.
- Une brosse de nettoyage et un verre doseur sont inclus.

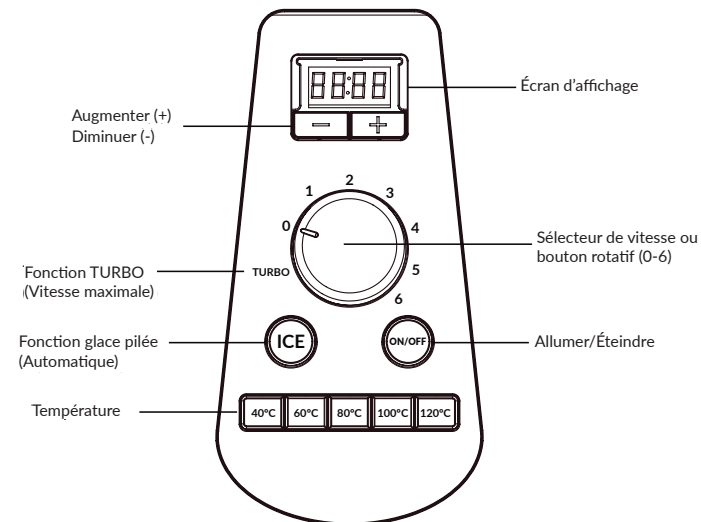


TABLEAU DE COMMANDES ET FONCTIONS

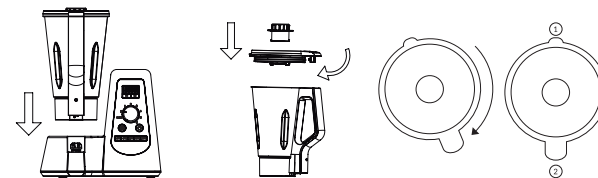
ON/OFF: Appuyez sur ce bouton pour allumer et/ou éteindre le dispositif. Si vous avez besoin de mettre en pause le mouvement de l'appareil, appuyez dessus puis activez le mode veille.

+: Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps du programme, du moment que celui-ci n'est pas supérieur à 01:00 minute. Le temps s'affichera sur l'écran. Une fois que les lames sont en mouvement, vous ne pourrez plus modifier le temps programmé.

-: Appuyez sur ce bouton pour réduire le temps du programme, qui s'affichera sur l'écran. Une fois que les lames sont en mouvement, vous ne pourrez plus modifier le temps programmé.

Glace : Ce programme fonctionne automatiquement. Le mouvement des lames est activé pendant 3 secondes, puis arrêté pendant 2 secondes, et ainsi de suite, pendant 03:00 minutes maximum.

40°C | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C: Une fois que le temps a été sélectionné, appuyez sur ce bouton pour choisir la température souhaitée. En cas de fonctionnement à haute température, il est possible de changer celle-ci au cours de la cuisson. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, le robot baissera la température et le mouvement des lames continuera pendant 30 secondes afin d'éviter que la nourriture



se colle ou s'agglutine.

Bouton rotatif ou sélecteur de vitesse : tournez le bouton rotatif jusqu'au niveau de vitesse souhaité :

- **0:** Position Stop ou arrêt
- **1:** Parfaite pour remuer les aliments ou cuisiner à haute température.
- **Turbo:** vitesse maximale, parfaite pour obtenir un mélange homogène en l'espace de quelques secondes.
- **2-3:** Plage de vitesse moyenne pour découper les aliments.
- **4-6:** Plage de vitesse élevée pour hacher, mixer, broyer, etc.

MODE D'EMPLOI ET FONCTIONNEMENT

- Placez le bol et allumez la machine

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez soigneusement le bol et les autres pièces avec du savon. Faites particulièrement attention lorsque vous nettoyez la base du bol : elle ne peut être mouillée. Ensuite, branchez le câble électrique.

Placez les ingrédients dans le bol en suivant la recette puis fixez le couvercle tel qu'indiqué sur les dessins : placez le couvercle au dessus du bol, appuyez vers le bas et tournez vers la gauche, en prenant comme référence le symbole "verrouillé".

ATTENTION! Assurez-vous que l'extrémité 1 indiquée sur le dessin est bien emboîtée dans le bol, et que l'extrémité 2 est bien emboîtée dans la poignée.

Insérez le verre doseur dans l'ouverture du couvercle et faites-le tourner légèrement jusqu'à ce qu'il soit bien fixé

Placez le bol sur la base centrale dans la position adéquate puis appuyez légèrement vers le bas afin que le connecteur soit suffisamment en contact. N'oubliez pas que les connecteurs se trouvent au niveau de la base du bol. Allumez le dispositif à l'aide du bouton ON/OFF, le mode veille s'activera automatiquement et l'écran affichera 00:00. Une fois que le bol est fixé correctement, vous pouvez commencer à cuisiner. Si vous n'utilisez pas le robot pendant quelques minutes il passera automatiquement en mode pause et s'éteindra.

- Programmer le robot

Une fois que le bol est installé correctement, qu'il contient les ingrédients et que le couvercle et le verre doseur sont placés dessus, il ne manquera plus qu'à programmer le robot. Pour cela, allumez-le et sélectionnez les paramètres nécessaires en fonction de la recette, dans l'ordre suivant :

1. Temps : sélectionnez le temps à l'aide des boutons +/-, si le temps voulu est supérieur à 01:00 min et inférieur à 60:00 min. S'il est inférieur à 01:00 minute, il ne peut être programmé. Il devra être sélectionné manuellement.

2. Température : appuyez sur le bouton correspondant à la température souhaitée. Vous pouvez la modifier pendant la cuisson. Si vous cuisinez

sans vitesse, une fois que vous avez sélectionné le temps et la température, le robot se mettra en marche. Pour des raisons de sécurité, si vous sélectionnez une température haute, la vitesse maximale sera de 3. Le bouton rotatif peut être tourné davantage, mais la vitesse n'augmentera pas pour autant.

3. Vitesse : tournez le bouton rotatif jusqu'à la vitesse souhaitée, entre 1 et 6. Pour cuisiner seulement avec de la vitesse (sans temps de préparation ni température), tournez directement le bouton rotatif ou le sélecteur de vitesse jusqu'au niveau souhaité. Pour arrêter le mouvement, tournez le bouton dans le sens contraire jusqu'à 0.

Pour arrêter le programme :

- Le robot s'arrêtera lorsque le temps de programmation arrivera à 00:00 et il émettra un signal sonore.
- Si le programme sélectionné fonctionne avec de la vitesse et que vous souhaitez arrêter le mouvement : tournez le bouton rotatif sélecteur de vitesse à 0.
- Si vous cuisinez sans vitesse et que vous souhaitez arrêter le programme : appuyez sur le bouton ON/OFF afin de stopper le programme.

Si vous avez cuisiné à haute température, pour votre sécurité, attendez quelques secondes avant de soulever le couvercle du bol. Enfin, saisissez la poignée du bol et tirez avec précaution vers le haut afin de retirer le bol de sa base.

• Fonction "Glace":

La fonction glace pilée s'utilise sans programmation. Elle fonctionne automatiquement pendant 3 secondes puis en s'arrêtant 2 secondes, et ainsi de suite. Il vous suffit d'introduire les ingrédients congelés dans le bol, de fermer correctement le couvercle puis d'appuyer sur le bouton Glace. Ce programme est idéal pour faire des granités, des sorbets ou pour hacher des aliments durs congelés. Pour arrêter le mouvement de l'appareil une fois le temps nécessaire écoulé, appuyez à nouveau sur le bouton Glace. Temps maximal 3 minutes.



- **Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que le couvercle est bien fermé et connecté.**
- **Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas le bol pendant son utilisation ou à la fin de la cuisson.**
- **Ne mouillez pas la base du bol**



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation du robot, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement, ainsi que tous les accessoires appelés à être en contact avec les aliments. Nettoyez toutes pièces appelées à être en contact direct avec la nourriture, comme le bol, le couvercle, le verre doseur. Pour cela, suivez les indications ci-dessous :

- Débranchez le dispositif
- Nettoyez les pièces avec une éponge et des détergents doux. N'utilisez PAS de détergents abrasifs, ni d'éponge dure. Séchez les pièces soigneusement avant de les ranger. (Ne mouillez pas la base du bol, cela pourrait endommager les connecteurs et affecter le fonctionnement de l'appareil)
- Pour nettoyer la base centrale, utilisez un chiffon doux ou légèrement humide. N'appliquez pas d'eau directement sur les pièces afin d'éviter qu'elle rentre dans la partie intérieure de l'appareil. Faites attention aux lames, elles sont très tranchantes, vous risqueriez de vous couper.

Information importante :

- Séchez bien le bol après l'avoir nettoyé. Cela contribuera à la longévité du produit.
- Ne mettez pas le bol ou toute autre pièce dans le lave-vaisselle.
- Faites attention lorsque vous nettoyez les lames du bol, elles ne sont pas démontables et elles sont particulièrement coupantes.
- N'immergez pas la base centrale dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Cela entraînerait des dommages irréversibles et non couverts par la garantie.
- NE MOUILLEZ PAS LA BASE DU BOL, FAITES ATTENTION AUX CONNEXIONS INFÉRIEURES.

AVERTISSEMENT si des restes de nourriture sont collés à l'intérieur du bol, ajoutez de l'eau et quelques gouttes de détergent ou de vinaigre puis programmez 1 minute, température 40°, vitesse 5. Laissez tremper quelques minutes et nettoyez.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES, SERVICE TECHNIQUE

Si vous détectez un problème, veuillez vérifier les éléments suivants avant de contacter le service technique. Veillez à ne pas démonter ni manipuler le robot.

PROBLÈME	SOLUTION
<i>L'erreur E1 s'affiche sur l'écran</i>	Dysfonctionnement du capteur. Contactez votre distributeur ou le Service Technique.
<i>L'erreur E2 s'affiche sur l'écran</i>	Le couvercle ou le bol n'est pas placé correctement

<p>Les lames ne mélangent pas bien</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Le voltage n'est pas adéquat. · La quantité d'ingrédient est insuffisante ou dépasse la capacité de l'appareil. · Si les ingrédients sont congelés, il vous faudra peut être les déplacer vers les lames à l'aide d'une spatule puis les programmer à nouveau quelques secondes jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
<p>L'appareil s'est arrêté au milieu d'un programme (alors qu'il était en marche) et/ou il ne s'allume pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · La machine est en marche depuis trop longtemps, elle s'est arrêtée à cause d'une surchauffe. Débranchez-la et ne l'utilisez pas pendant quelques minutes. Ensuite, branchez-la à nouveau. · Si le moteur chauffe dû à une utilisation longue, il est possible qu'il cesse de fonctionner pour des raisons de sécurité. En revanche si la température et le temps ont été sélectionnés, l'appareil continuera à fonctionner. Dans ce cas, éteignez le robot et laissez-le refroidir pendant quelques minutes. · Le couvercle n'est pas fixé correctement. · Le bol n'est pas fixé correctement à la base.
<p>La taille des ingrédients est encore trop grande une fois le cycle complet terminé</p>	<ul style="list-style-type: none"> · La taille des ingrédients était peut être trop grande dès le début de la préparation, ou alors le temps programmé n'était peut être pas suffisant. · La quantité d'eau ou de liquide n'est pas suffisante.
<p>Les ingrédients sont encore durs après le programme de cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter. · La quantité de liquide ou de nourriture est trop grande. · Certains aliments nécessitent un temps de cuisson plus long, programmez-le en conséquence.
<p>La nourriture s'est collée et le fond est brûlé</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Il y a une trop grande quantité de sucre ou d'amidon · Il y a trop d'aliments et pas assez de liquide · Si vous cuisinez sans vitesse mais avec une température programmée il est possible que la nourriture colle



• *Recipes* •

GLACE PILÉE

INGRÉDIENTS

500 g de glaçons
N'utilisez pas de trop grands morceaux. Il est conseillé d'utiliser la glace formée dans un bac à glaçons.



PRÉPARATION

1. Placez les glaçons dans le bol et sélectionnez la "Fonction Glace" pour une durée de 30 secondes.

ICING SUGAR

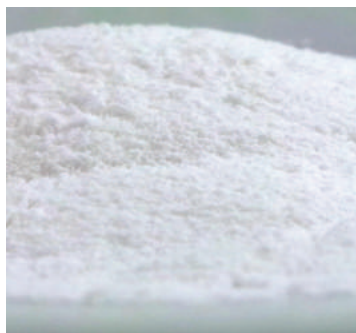
INGRÉDIENTS

250 g. de sucre blanc

PRÉPARATION

1. Ajoutez le sucre dans le bol (qui doit être propre et sec).
2. Broyez pendant 1 minute / Vitesse 6.

Vous pouvez aromatiser le sucre en ajoutant de la vanille, du citron, de la cannelle, etc. Pour cela, ajoutez l'arôme au sucre glace et broyez pendant 30 secondes / Vitesse 4.



GANACHE DE CHOCOLAT

INGREDIENTS

300 g de chocolat fondant
100 ml de crème
100 g de beurre



PRÉPARATION

1. Placez le chocolat dans le bol et découpez-le en programmant 30 secondes / Vitesse 5. À l'aide d'une spatule, déplacez vers le bas le chocolat se trouvant sur les parois du bol.
2. Ajoutez la crème et programmez 2 minutes / 40° / Vitesse 1.
3. Ajoutez le beurre et programmez 3 minutes / 40° / Vitesse 1. Vérifiez que le résultat correspond à une pâte homogène.

* Utilisez aussitôt la préparation pendant qu'elle est encore tiède.

VIANDE HACHÉE

INGREDIENTS

500 g De viande maigre coupée en morceaux (semi-congelée)



PRÉPARATION

1. Placez la viande dans le bol et hachez-la pendant 15 secondes / Vitesse 6.

REMARQUE : Il est important que la viande que vous allez hacher soit semi-congelée.

GRATED CHEESE

INGREDIENTS

150 g de parmesan (en morceaux)



PRÉPARATION

1. Placez le fromage dans le bol et sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 30 secondes.

Si le fromage n'est pas suffisamment râpé, répétez l'opération.

« SOFREGIT » À BASE D'AIL ET D'OIGNON

INGREDIENTS

60 ml d'huile d'olive
150 g d'oignons (coupé en cubes)
2 gousses d'ail
Sel



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol et découpez pendant 10 secondes/Vitesse 3. À l'aide d'une spatule, poussez les légumes vers le fond du bol.
2. Faites revenir pendant 4 minutes/Vitesse 1.
3. Pour obtenir des morceaux plus petits, programmez à nouveau 5 secondes/Vitesse 3.

« SOFREGIT » À LA VIANDE ET AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS Serves 4

100 g de carottes
100 g d'oignons
100 g de poivrons (verts et/ou rouges)
500 g de viande hachée mixte
2 gousses d'ail
50 ml d'huile
Sel
Poivre



PRÉPARATION

1. Placez les carottes, les oignons, les poivrons, l'ail, le sel et le poivre dans le bol. Hachez pendant 30 secondes/Vitesse 5.
2. Ajoutez l'huile et programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Ajoutez la viande hachée, mélangez-la à l'aide d'une spatule pour éviter que des morceaux restent collés et programmez 10 minutes/120°/Vitesse 1.

POUDRE D'AMANDES

INGRÉDIENTS

200 g d'amandes crues

PRÉPARATION

1. Placez les amandes dans le bol. Mixez pendant 1 min/ Vitesse 6.
2. Si les amandes n'ont pas été complètement moulues, déplacez le contenu à l'aide d'une spatule et sélectionnez le mode Turbo jusqu'à obtention du résultat souhaité.



FARINE DE RIZ

INGRÉDIENTS

400 g de riz

PRÉPARATION

1. Placez le riz dans le bol. Programmez 1 minute/ Vitesse 6.
2. Si le riz n'a pas été complètement moulu, déplacez le contenu à l'aide d'une spatule et sélectionnez le mode Turbo pour une durée de 20 secondes.



FARINE DE POIS CHICHES

INGRÉDIENTS

250 g de pois chiches secs

PRÉPARATION

1. Placez les pois chiches dans le bol. Sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 30 secondes, puis programmez une minute/ Vitesse 6.
2. Si les pois chiches n'ont pas complètement moulus, déplacez le contenu à l'aide d'une spatule et sélectionnez le Turbo.



FARINE DE MAÏS

INGRÉDIENTS

250 g de maïs

PRÉPARATION

1. Placez le maïs dans le bol. Sélectionnez 2 minutes/ Vitesse 6.
2. Si le maïs n'a pas été complètement moulu, déplacez le contenu à l'aide d'une spatule et sélectionnez le mode Turbo jusqu'à obtention du résultat souhaité.



HUILE AROMATISÉE À L'AIL

INGRÉDIENTS

15 gousses d'ail
500 ml d'huile d'olive



PRÉPARATION

1. Hachez les gousses d'ail pendant 15 secondes/Vitesse 4.
2. Ajoutez l'huile d'olive et programmez 4 minutes/60° / Vitesse 1.
3. Versez l'huile dans un récipient opaque.

Cette huile est idéale pour les plats de pâtes, pour les pizzas et les pains.

HUILE AROMATISÉE AU PIMENT

INGRÉDIENTS

4 piments découpés
500 ml d'huile d'olive



PRÉPARATION

1. Placez les piments dans le bol et découpez-les pendant 20 secondes/Vitesse 4.
2. Ajoutez l'huile d'olive dans le bol et réchauffez pendant 4 minutes /60°/Vitesse 1.
3. Versez l'huile préparée dans un récipient.

Cette huile est parfaite pour ajouter une touche piquante à vos pizzas et à vos plats de pâtes.

HUILE AROMATISÉE AU CITRON

INGREDIENTS

Les écorces de 3 citrons
500 ml d'huile d'olive



PRÉPARATION

1. Placez les écorces de citron et l'huile dans le bol et réchauffez pendant 4 minutes/60°/Vitesse 1.
2. Versez l'huile dans un récipient.

Cette huile est idéale pour les plats de pâtes, les pizzas et les pains.

VINAIGRETTE AU CUMIN

INGREDIENTS

100 ml d'huile d'olive
35 ml de vinaigre
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de sel



PRÉPARATION

1. Versez l'huile, le vinaigre, le cumin et le sel dans le bol. Mélangez en programmant 30 secondes/Vitesse 5.

Cet assaisonnement est idéal pour accompagner des légumes grillés ou des salades. Avant de servir laissez macérer pour que les ingrédients s'imprègnent de saveur.

HUILE D'OLIVES NOIRES SUCRÉE

INGRÉDIENTS

75 g d'olives noires dénoyautées
60 g d'huile d'olive vierge extra
30 g de caramel liquide



PRÉPARATION

1. Placez les olives dans le bol et broyez pendant 15 secondes /Vitesse 6.
2. Ajoutez le reste des ingrédients puis émulsifiez en sélectionnant la Vitesse 5 pour 20 secondes.

Servez-la avec vos plats de poisson, ou des pizzas, du pain ou des salades. Vous pouvez aussi l'utiliser comme base pour la présentation de vos aliments.

VINAIGRETTE DE MODÈNE

INGRÉDIENTS

150 ml d'huile d'olive vierge extra
50 ml de vinaigre de Modène
1 pincée de sucre et de sel



PRÉPARATION

1. Placez les ingrédients dans le bol puis émulsifiez en sélectionnant la Vitesse 4 pour une durée de 25 secondes.
2. Servez aussitôt avec une salade.

En suivant les instructions ci-dessus, vous pouvez élaborer cette vinaigrette avec tous types de vinaigre : de xérès, de Modène, de cidre, balsamique, de riz, etc.

MAYONNAISE

INGRÉDIENTS

300 g d'huile de tournesol
2 œufs
1 cuillère de vinaigre ou le jus
d'un
½ citron
Sel



PRÉPARATION

1. Placez les œufs, le jus de citron ou le vinaigre et le sel dans le bol. Mélangez pendant 10 secondes/Vitesse 2.
2. Fixez le verre doseur à l'envers sur le couvercle, sélectionnez la Vitesse 2 sans programmer de temps et versez l'huile petit à petit sur le couvercle, en soulevant légèrement le verre doseur sans le retirer. L'huile coulera progressivement à l'intérieur du bol en formant un filet.

ALLIOLI OU SAUCE À L'HUILE ET À L'AIL

INGRÉDIENTS

250 ml d'huile de tournesol
Le jus d'un citron
50 ml d'huile d'olive vierge extra
50 g d'ail
1 cuillère à café de sel
2 œufs



PRÉPARATION

1. Placez le jus de citron, l'huile d'olive, les œufs, l'ail et le sel dans le bol. Programmez 3 minutes/Vitesse 5. À l'aide de la spatule, déplacez vers les lames le contenu se trouvant à l'intérieur du couvercle et sur les parois du bol.
2. Fixez le verre doseur à l'envers sur le couvercle, programmez 3 minutes /Vitesse 3. Versez l'huile restante petit à petit sur le couvercle, sans retirer le verre doseur. L'huile coulera progressivement à l'intérieur du bol en formant un filet.

SAUCE COCKTAIL

INGRÉDIENTS

300 ml d'huile de tournesol
50-100 g de ketchup
3 jaunes d'œufs
Le jus d'un citron
Quelques gouttes de Tabasco
(facultatif)
Sel



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol, à l'exception de l'huile. Mélangez pendant 15 secondes /Vitesse 4.
2. Fixez le verre doseur à l'envers sur le couvercle, puis sélectionnez la Vitesse 2 sans programmer de temps. Versez ensuite l'huile petit à petit sur le couvercle, elle s'ajoutera progressivement au mélange.

SAUCE « BRAVA »

INGRÉDIENTS

3 cuillérées d'huile
1 cuillère de paprika
½ piment en tranches
½ cuillère à café de Tabasco
1 cuillère de vinaigre
125 g de sauce tomate



PRÉPARATION

1. Versez l'huile dans le bol et programmez 1 minute/80°/Vitesse 1.
2. Ajoutez le paprika, le piment, le Tabasco et le vinaigre. Faites revenir pendant 1 minute/80°/Vitesse 2.
3. Ajoutez la sauce tomate et battez le tout pendant 1 minute/Vitesse 4.

*Cette sauce est idéale pour accompagner des pommes de terre.
Si vous aimez les plats piquants, soyez généreux en Tabasco!*

« MOJO PICÓN »

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail
- 1 piment
- 1 cuillère à café de cumin en grains
- 1 cuillère à café de sel
- 150 ml d'huile d'olive vierge extra
- 15 ml de vinaigre
- 1 cuillère de paprika doux



PRÉPARATION

1. Placez l'ail, le piment et le cumin dans le bol et mixez pendant 20 secondes/Vitesse 5. À l'aide de la spatule, déplacez vers les lames le reste des épices se trouvant à l'intérieur du couvercle ou sur les parois du bol.
2. Ajoutez le sel, l'huile, le vinaigre et le paprika. Mélangez le tout pendant 30 secondes/Vitesse 5.
3. Terminez de lier la sauce en programmant 2 minutes/Vitesse 4, jusqu'à obtenir un contenu homogène.

Remarque : Avant d'ajouter le cumin au mélange, il est conseillé de le faire revenir à la poêle quelques instants. Pour une consistance plus épaisse, ajoutez un peu de mie de pain à la préparation.

SAUCE VERTE

INGRÉDIENTS

- 1 Bunch fresh parsley, only the clean and dry leaves
- 2-3 Garlic cloves
- 100 ml. Extra virgin olive oil
- 100 ml. White wine
- 300 ml. Fish or vegetable stock
- Salt



PRÉPARATION

1. Mettez l'ail dans le bol et sélectionnez la vitesse 4 pour une durée de 10 secondes. À l'aide de la spatule, déplacez vers les lames les morceaux d'ail se trouvant à l'intérieur du couvercle et sur les parois du bol.
2. Ajoutez l'huile et programmez 1 minute/60°/Vitesse
3. Versez le vin au mélange et programmez 2 minutes/60°/Vitesse 1.
4. Incorporez le bouillon de poisson ou de légumes et programmez 8 minutes/60°/Vitesse 1.
5. Rajoutez le persil restant et mélangez pendant 5 secondes/Vitesse 2. Servez aussitôt.

Parfait pour donner plus de saveur à vos plats de poisson.

SAUCE AU FROMAGE

INGRÉDIENTS 700 g.

250 g de fromage de chèvre ou de bleu
2 œufs
400 g de crème liquide
Poivre



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol et programmez 6 minutes/100°/Vitesse 2.

Remarque : Servez aussitôt, sur des pâtes qui viennent d'être cuites, sur des viandes, etc.

SAUCE AUX CÈPES ET AU BLEU

INGRÉDIENTS Serves 4

½ litre d'eau
1 bouillon cube aux légumes
200 g cèpes
100 g bleu
20 g de farine
1 cuillère de crème



PRÉPARATION

1. 1. Placez tous les ingrédients à l'exception de l'eau. Mélangez en programmant 1 minute/Vitesse 5.
2. 2. Ensuite, versez l'eau dans le bol et programmez 8 minutes/100°/Vitesse 1.
3. 3. Pour obtenir des morceaux plus petits, programmez à nouveau 10 secondes/Vitesse 5..

Parfait pour accompagner tous types d'aliments : pommes de terre, poisson ou viandes!

SAUCE ESPAGNOLE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

250 g d'oignons

2 gousses d'ail

50 ml d'huile d'olive vierge extra

1 cuillère de concentré de tomate (facultatif)

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 pincée de sel

1 pincée de noix de muscade

1 pincée de poivre

1 bouillon cube à la viande (facultatif)

1 pincée de clous de girofle moulus

Persil haché



PRÉPARATION

1. Placez l'oignon et l'ail dans le bol. Programmez 3 secondes/Vitesse 5. À l'aide de la spatule, déplacez vers les lames les morceaux de légumes se trouvant à l'intérieur du couvercle et sur les parois du bol.
2. Ajoutez l'huile puis programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Rajoutez le concentré de tomate et programmez 2 minutes/80°/Vitesse 2 (à cette étape de la préparation, vous pouvez mixer à la vitesse 5 pour obtenir une sauce plus fine).
4. Versez le vin et programmez 2 minutes/100°/Vitesse 1.
5. Ajoutez l'eau, le bouillon cube à la viande, la noix de muscade, le piment et les clous de girofle moulus. Programmez 10 minutes/100°/Vitesse 1, sans fixer le verre doseur. Posez une passoire faisant pression sur le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.

SAUCE BÉCHAMEL

INGRÉDIENTS *1000 g.*

- 30 ml d'huile d'olive vierge extra
- 75 g de beurre
- 110 g de farine
- 750 g de lait entier
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade



PRÉPARATION

1. Mettez l'huile et le beurre dans le bol. Programmez 1 minute/100°/Vitesse 2.
2. Soulevez le couvercle et versez la farine près les lames. Programmez 1 minute/100°/Vitesse 1.
3. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, incorporez le lait, le poivre et la noix de muscade. Refermez le couvercle et sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 5 secondes. Programmez ensuite 5 minutes/80°/Vitesse 2.
4. Versez la sauce sur le plat de votre choix.

SAUCE BOLOGNAISE

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

- 30 g de céleri en morceaux
- 70 g de carottes en morceaux
- 100 g d'oignons en cubes
- 50 g d'huile d'olive vierge
- 400 g de viande hachée mixte
- 400 g de tomates concassées
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscad



PRÉPARATION

1. Placez le céleri, les carottes et l'oignon dans le bol. Mixez pendant 30 secondes/Vitesse 5. À l'aide d'une spatule, déplacez les légumes vers le fond du bol.
2. Ajoutez les tomates concassées, l'huile, le sel, le poivre et l'origan. Faites revenir pendant 3 minutes/100°/Vitesse 2.
3. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, soulevez le couvercle et ajoutez la viande hachée (remuez-la bien avec une spatule pour qu'elle se délie). Pour mélanger les ingrédients, programmez 1 minute/Vitesse 2.
4. Pour finir, programmez 5 minutes/100°/Vitesse 3.

GAZPACHO ANDALOU

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

700 g de tomates mûres
épluchées
2 gousses d'ail
50 g de poivron vert
40 g d'oignon
70 g de concombres épluchés
40 ml de vinaigre
1 cuillère à café de sel
75 ml d'huile d'olive vierge extra
(douce)



PRÉPARATION

1. Découpez tous les légumes et placez-les dans le bol. Ajoutez le vinaigre, le sel et l'huile. Programmez 30 secondes/Vitesse 3.
2. Une fois ce temps écoulé, programmez 30 secondes/Turbo.

À servir en accompagnement des mêmes légumes que ceux qui composent le gazpacho, avec du pain découpé en petits cubes. Vous pouvez ajouter de l'eau froide ou des glaçons pour refroidir la préparation avant de la servir si besoin.

ROULÉS AU JAMBON ET AU FROMAGE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

Pâte brisée
200 g de jambon d'York
200 g d'Edam en morceaux
200 g de fromage crémeux
1 Œuf battu, pour faire dorer les roulés



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°
2. Mettez le jambon dans le bol et programmez 15 secondes/Vitesse 5. Ajoutez les fromages puis mélangez en programmant 20 secondes/Vitesse 3.
3. Étaler la pâte en formant un rectangle puis étalez-y le mélange. Faites rouler le tout en veillant à ne pas laisser d'espace. Coupez le rouleau obtenu en tranches d'environ 2 cm avec un couteau tranchant. Placez les tranches sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.
4. Peignez les roulés avec l'œuf battu et enfournez-les au four pendant 15 à 20 minutes. Sortez-les une fois qu'ils sont bien dorés.

GUACAMOLE

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

- 1 avocat mûr
- 1 échalote
- 1 tomate rouge
- 1 brindille de coriandre
- 1 piment jalapeño ou une cuillère à café de Tabasco
- 60 ml d'huile d'olive
- Le jus d'un citron



PRÉPARATION

1. Découpez tous les ingrédients et placez-les dans le bol. Programmez 30 secondes/Vitesse 5.
2. Versez le guacamole dans un bol et servez-le avec des nachos.

HUMMUS

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 2 gousses d'ail de taille moyenne
- 400 g de pois chiches cuits
- 60 g d'eau
- 30 g de jus de citron
- 40 g de graines de sésames toastées
- ½ cuillère à café de sel
- 70 g huile d'olive



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol et programmez 1 minute/Vitesse 6.

Servez la préparation dans une assiette, versez-y de l'huile d'olive et saupoudrez de paprika et de cumin.

TOMATES FARCIES

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 4 tomates rouges (dures)
- 40 g de poivrons rouges en morceaux
- 40 g d'oignons en morceaux
- 100 g de bâtonnets de crabe
- 1 œuf dur
- 1 boîte de thon
- 100 g de mayonnaise



PRÉPARATION

1. Découpez la partie supérieure des tomates et videz la chair à l'aide d'une cuillère à café. Réservez.
2. Placez la pulpe des tomates dans le bol avec un soupçon de sel puis hachez en sélectionnant deux fois la fonction Turbo. Égouttez la pulpe pour en retirer le liquide puis réservez.
3. Mettez les poivrons rouges, les bâtons de crabe, les oignons, l'œuf dur, la pulpe des tomates, le thon (égoutté), le sel et le poivre dans le bol. Sélectionnez 1 minute/ Vitesse 3.
4. Soulevez le couvercle et ajoutez la mayonnaise, mélangez pendant 20 secondes/ Vitesse 3.
5. Farcissez les tomates et gardez-les au réfrigérateur.

PATÉ DE THON ET D'ANCHOIS

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

- 100 g de beurre
- 3 œufs durs
- 300 g de thon à l'huile (égoutté)
- 2 petites conserves d'anchois (égouttés)
- Poivre



PRÉPARATION

1. Mettez le beurre dans le bol faites-le fondre pendant 1 minute/40°/Vitesse 1.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez pendant 1 minute/ Vitesse 6. Vérifiez que la texture obtenue est homogène. Si ce n'est pas le cas, déplacez le pâté vers le fond du bol puis mixez à nouveau pendant 30 secondes/ Vitesse 6.

Versez dans un bol et servez-le avec des toasts

TERRINE DE LA MER

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

- 1 boîte de sardines à la tomate
- 1 boîte de moules à l'escabèche
- 1 boîte de maquereau à l'huile
- 1 cuillère à café de beurre
- Quelques gouttes de Tabasco



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol, y compris le jus des conserves. Programmez 1 minute/Vitesse 5.
2. Pour un résultat plus fin, répétez l'opération antérieure.

Servez avec quelques feuilles de salade ou des tranches de pain.

VINAIGRETTE DE LA MER

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 450 g de bâtonnets de crustacés
- 1 poivron rouge (petit)
- 1 poivron vert (petit)
- 1 oignon
- 100 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vinaigre



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol et programmez 30 secondes/Vitesse 6.

Si vous souhaitez hacher davantage les ingrédients, programmez quelques secondes supplémentaires.

PATÉ CRÉMEUX AU JAMBON IBÉRIQUE

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

200 g de jambon ibérique affiné
découpé en morceaux
250 g de fromage crémeux
200 g de crème liquide
Poivre noir



PRÉPARATION

1. Placez le jambon dans le bol et mixez pendant 1 minute/ Vitesse 6.
2. Ajoutez le fromage, la crème, le poivre et mélangez à l'aide d'une spatule pour lier tous les ingrédients.
3. Retirez la préparation du bol et servez-la sur des toasts, des vol-au-vent, ou avec des bâtonnets et/ou des « regañás » (des galettes typiques du sud de l'Espagne).

CRÈME DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

1 oignon (200g environ)	découpée en morceaux)
1 poireau (150 g environ)	1 pomme de terre
1 carotte	1 gousse d'ail
1 tige de céleri	50 ml d'huile d'olive
1 navet	500 ml d'eau
1 petite courgette ou ½ d'une grande courgette	Sel
	Poivre



PRÉPARATION

1. Découpez la pomme de terre et les légumes en plusieurs morceaux.
2. Mettez l'ail, l'oignon, le poireau et l'huile dans le bol et mixez pendant 10 secondes/Vitesse 5. À l'aide d'une spatule, déplacez les légumes vers le fond du bol.
3. Faites revenir pendant 4 minutes/100°/Vitesse 1.
4. Ajoutez la carotte, le céleri, le navet et hachez pendant 30 secondes/Vitesse 5.
5. Ajoutez l'eau, le sel, le poivre, la pomme de terre et la courgette. Programmez 20 minutes/100°/Vitesse 1.

CRÈME DE COURGETTE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

150 g de poireaux coupés en rondelles
700 g de courgettes en morceaux
8 portions de fromage frais à tartiner
30 g de beurre
30 ml d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 pincée de sel, de poivre, de noix de muscade et de persil ou de ciboulette haché(e).
700 ml d'eau



PRÉPARATION

1. Placez les poireaux et l'ail dans le bol et découpez pendant 10 secondes/Vitesse 5. Une fois le temps programmé écoulé, déplacez les ingrédients vers le fond du bol à l'aide d'une spatule.
2. Incorporez l'huile et le beurre puis faites revenir pendant 3 minutes/100°/Vitesse 2.
3. Ajoutez les courgettes, l'eau, le sel, le poivre et la noix de muscade. Programmez 20 minutes/100°/ Vitesse 1.
4. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, attendez quelques minutes que la température baisse puis ajoutez le fromage et découpez pendant 1 minute/Vitesse 6. Si le résultat n'est pas suffisamment découpé, programmez quelques secondes supplémentaires à la même vitesse.
5. Servez avec un peu de persil ou de ciboulette haché(e).

CRÈME DE PETITS POIS

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

400 g de petits pois congelés
100 g d'oignons coupés en cubes
100 g de poireaux découpés en morceaux
70 ml d'huile d'olive
½ litre d'eau
1 cuillère à café de sel



PRÉPARATION

1. Versez l'huile dans le bol et réchauffez pendant 5 minutes/100°/Vitesse 1.
2. Ajoutez l'oignon, le poireau et le sel. Découpez pendant 15 secondes/Vitesse 4.
3. Faites revenir pendant 9 minutes/120°/Vitesse 2.
4. Incorporez les petits pois et faites mijoter le tout pendant 2 minutes/100°/Vitesse 2. Ensuite, programmez 2 minutes/Vitesse 6.
5. Rajoutez l'eau et programmez 5 minutes/100°/Vitesse 3.

CRÈME DE CHAMPIGNON

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

250 g de champignons frais
500 ml de bouillon de légumes
250 ml de lait
40 g de beurre
40 g de farine
100 ml de crème liquide
½ cuillère de sel
Poivre
Citron



PRÉPARATION

1. Découpez les champignons en tranches et aspergez-les de jus de citron.
2. Versez le bouillon de légumes, le lait, le beurre, la farine, la crème liquide, le sel et le poivre dans le bol, puis programmez 10 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Rajoutez les champignons découpés et programmez 1 minute/Vitesse 3.
4. Programmez 5 minutes/100°/Vitesse 2.

CRÈME DE FRUITS DE MER

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

300 g de filets de colin en morceaux	tomates concassées
200 g de filets de lotte en morceaux	2 gousses d'ail
300 g de crevettes	80 ml d'huile d'olive vierge extra
200 g de poireaux	200 ml de bouillon de poisson
100 g de d'oignons	50 ml de brandy ou de vin
200 g de	Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Versez l'huile dans le bol et programmez 1 minute /60°/ Vitesse 1.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poireau et la tomate. Programmez 5 minutes/100°/Vitesse 3.
3. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, ajoutez le reste des ingrédients et sélectionnez 1 minute/Vitesse 6.
4. Pour finir, programmez 10 minutes/100°/Vitesse 3.
5. Pour obtenir une crème plus fine, attendez quelques minutes que la température baisse puis sélectionnez 1 minute/Vitesse 6.

CRÈME D'ENDIVES À LA TRUFFE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 4 endives
- 1 truffe (pour la présentation)
- 75 ml d'huile d'olive
- 2 oignons nouveaux
- 1 poireau
- 2 petites pommes de terre découpées en rondelles
- 100 ml d'eau
- 250 ml de crème
- Sel
- Poivre
- 1 litre d'eau pour faire bouillir les endives.



PRÉPARATION

1. Placez les endives et le litre d'eau dans le bol. Programmez 5 minutes/100° (sans vitesse). Retirez les endives cuites, égouttez-les puis réservez.
2. Mettez l'huile, le poireau, l'oignon dans le bol et programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Ensuite, ajoutez les pommes de terre et mélangez à l'aide d'une spatule, puis programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
4. Pour finir, incorporez les endives, le poivre, la crème, et 100 ml d'eau. Programmez 5 minutes/100°/Vitesse 3.

Pour obtenir une texture plus fine, laissez refroidir pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la température du bol baisse et programmez 1 minute/Vitesse 5.

CRÈME VICHYSOISE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

300 g de poireaux (seulement la partie blanche) découpés en morceaux	d'olive
250 g de pommes de terre en morceaux	700 ml d'eau
200 g crème	1 cuillère à café de sel
50 g de beurre	1 pincée de poivre blanc
50 ml d'huile	1 pincée de noix de muscade
	Persil ou ciboulette pour la présentation



PRÉPARATION

1. Mettez le poireau et l'ail dans le bol et hachez pendant 10 secondes/Vitesse 4. Une fois ce temps écoulé, déplacez les ingrédients vers le fond du bol à l'aide d'une spatule.
2. Ajoutez l'huile et le beurre et faites mijoter pendant 8 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Rajoutez 200 ml d'eau et mixez pendant 1 minute/Vitesse 5.
4. Ajoutez la pomme de terre, le sel, le poivre et l'eau restante. Programmez 20 minutes/100°/Vitesse 1.
5. Attendez quelques minutes que la température baisse et battez le mélange pendant 1 minute/Vitesse 6.
6. Incorporez la noix de muscade et la crème. Programmez 8 minutes/80°/Vitesse 3.

« SALMOREJO »

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

1000 g de tomates rouges mûres
150 g de mie de pain blanc (de la veille)
150 g d'huile d'olive vierge extra (comptez-en un peu plus pour la présentation)
30 g de vinaigre
1 - 2 gousses d'ail
3 œufs durs (pour la présentation)
100 g de jambon ibérique (pour la présentation)
1 cuillère à café de sel



PRÉPARATION

1. Placez les gousses d'ail, la tomate et le sel dans le bol. Programmez 1 minute/Vitesse 5.
2. Ajoutez le pain et le vinaigre puis mixez pendant 2 minutes/Vitesse 6. Vérifiez que la texture de la préparation soit homogène (le temps nécessaire peut varier en fonction des tomates).
3. Programmez la vitesse 3 et versez l'huile petit à petit sur le couvercle sans retirer le verre doseur, jusqu'à se qu'elle s'incorpore complètement au mélange. Versez le « salmorejo » dans un récipient et conservez-le au réfrigérateur.

Servez frais dans des bols. Décorez la surface du « salmorejo » avec quelques morceaux de jambon de pays, les œufs durs découpés en petits morceaux et un filet d'huile d'olive.

CRÈME D'AIL

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

100 ml d'huile d'olive
6 - 8 gousses d'ail découpées en lamelles
100 g de pain (baguette) de la veille
1 Cuillère rase de paprika doux
1500 ml d'eau
1 bouillon cube à la viande
4 œufs
100 g de jambon ibérique en découpé en petits dés (facultatif)



PRÉPARATION

1. Placez l'huile dans le bol et programmez 1 minute/100°/ Vitesse 1.
2. Ajoutez l'ail et programmez 6 minutes/120°.
3. Incorporez le jambon ainsi qu'1 ou 2 tranches de pain. Programmez 1 minute/100°/Vitesse 1. Ajoutez le paprika par l'ouverture du couvercle lors des dernières secondes.
4. Rajoutez l'eau et les bouillon cubes. Programmez 20 minutes/100°/Vitesse 1.
5. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, arrêtez la machine et incorporez les œufs.

Ajoutez quelques croûtons juste avant de servir.

GRÂTIGNÉE À L'OIGNON

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

50 ml d'huile d'olive vierge extra
500 g d'oignons découpés en carrés
1000 ml d'eau
2 bouillon cubes
Poivre blanc
1 cuillère à café de xérès (facultatif)
6 tranches de baguette de pain toastées
50 g d'emmental râpé
50 g de parmesan râpé



PRÉPARATION

1. Versez l'huile dans le bol et programmez 2 minutes/120°/ Vitesse 1.
2. Ajoutez l'oignon (découpé en fines rondelles) puis mixez le tout en programmant 10 secondes/Vitesse 4.
3. À l'aide de la spatule, déplacez vers les lames le reste d'oignons se trouvant à l'intérieur du couvercle et sur les parois du bol. Programmez 10 minutes/100°/Vitesse 1.
4. Ajoutez l'eau, les bouillon cubes et le poivre. Programmez 20 minutes/120°/Vitesse 1.
5. Rajoutez le Xérès. Versez la préparation dans des pots individuels. Placez une tranche de pain toasté sur la préparation pour chacun des pots et saupoudrez des deux fromages râpés.
6. Faites gratiner au four pendant quelques minutes (jusqu'à ce que le fromage fonde) et servez aussitôt.

BRANDADE DE MORUE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

2 gousses d'ail
100 ml d'huile d'olive
100 ml d'huile de tournesol
400 g de miettes de morue dessalée
150 ml de lait
Poivre blanc moulu



PRÉPARATION

1. Mettez l'ail dans le bol et programmez 15 secondes/Vitesse 3.
2. Ajoutez-y l'huile puis programmez 3 minutes/120°/Vitesse 1. Une fois ce temps écoulé, conservez l'huile dans un récipient résistant à la chaleur. Réservez.
3. Incorporez la morue, le lait et le poivre au mélange. Programmez 6 minutes/100°/Vitesse 1.
4. Soulevez le couvercle et retirez le bol de la machine. Attendez environ 10 minutes que la température baisse.
5. Placez le bol sur la machine et mixez pendant 1 minute/Vitesse progressive 4-6.
6. Vérifiez que la texture obtenue soit homogène. Ensuite fixez le verre doseur sur le couvercle et sélectionnez la Vitesse 2, sans programmer de temps. Versez petit à petit l'huile réservée par l'ouverture du couvercle en tapotant le verre doseur pour qu'elle coule en formant un filet.

Conservez au réfrigérateur pour déguster avec du pain toasté ou pour l'utiliser avec d'autres recettes. Cette garniture est idéale avec les poivrons de la variété « piquillo ».

LASAGNE

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

18 feuilles de lasagnes précuites	60 g d'huile d'olive vierge extra
100 g de parmesan	500 g de viande hachée
130 g de carottes	1 cuillère à café de sel
130 g d'oignons	1 pincée de poivre
180 g champignons tranchés	Origan
4-5 feuilles de céleri ou 50g. De poivron vert	800 g de sauce Béchamel (voir la recette)
1 gousse d'ail	
400 g de tomates concassées (naturelles ou en conserve)	



PRÉPARATION

1. Placez le parmesan découpé en morceaux dans le bol. Sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 30 secondes. Retirez et réservez.
2. Découpez les carottes, les oignons, l'ail et les champignons. Mettez-les dans le bol avec les feuilles de céleri, la tomate et l'huile. Sélectionnez 5 minutes/100°/Vitesse 2. Soulevez le couvercle et à l'aide d'une spatule, déplacez les ingrédients se trouvant sur les parois du bol.
3. Ensuite, ajoutez la viande hachée, le sel et les épices. Programmez 3 minutes/100°/Vitesse 3.
4. Préchauffez le four à 180°.
5. Dans un plat à four, mettez une couche de feuilles de lasagnes précuites. Recouvrez de la sauce préparée, et répétez l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. La préparation doit être couverte d'une dernière couche de feuilles de lasagnes.
6. Préparez ensuite la sauce béchamel en suivant la recette figurant plus haut (page 28). Couvrez les lasagnes de cette sauce une fois préparée.
7. Saupoudrez du fromage râpé préparé plus tôt.
8. Enfournez à 180° en activant la fonction de convection naturelle. Laissez cuire jusqu'à obtenir un résultat bien gratiné (environ 15-20 minutes).

QUICHE LORRAINE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

Pâte brisée
130 g de gruyère ou d'emmental
150 g de bacon en tranches
4 gros œufs
400 ml de lait
100 ml de crème liquide
40 g de farine
30 g de beurre
10 ml d'huile
1 cuillère à café de sel
Poivre



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°. Préparez une tartelette avec la pâte brisée. Enfourez puis réservez. Laissez le four allumé à la même température.
2. Râpez le fromage pendant 20 secondes/Vitesse 6 et réservez.
3. Hachez le bacon pendant 10 secondes/Vitesse 3. Gardez une tranche pour la présentation (en lanières, par exemple).
4. Placez le lait, la crème, la farine, le beurre, l'huile, le sel et le poivre dans le bol. Programmez 5 min/80°/Vitesse 1.
5. Ajoutez les œufs et le bacon découpé puis mélangez le tout pendant 20 secondes/Vitesse 1.
6. Versez la garniture sur la tartelette de pâte brisée. Recouvrez de fromage râpé et décorez avec les lanières de bacon. Enfourez pendant 15 minutes à 180°.

« PISTO MANCHEGO »

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

150 g de poivrons rouges découpés en morceaux
150 g de poivrons verts découpés en morceaux
300 g d'oignons découpés en cubes
300 g de courgettes non épluchées, découpées en morceaux de taille moyenne
100 ml d'huile d'olive
500 g de sauce tomate
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre



PRÉPARATION

1. Placez les poivrons, les courgettes et l'oignon dans le bol. Hachez pendant 10 secondes/Vitesse 3.
2. Ajoutez l'huile et les légumes restants puis programmez 10 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Incorporez la sauce tomate, le sel et le poivre. Programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.

LENTILLES

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

400 g de lentilles « pardina »
100 g de chorizo (de cuisson)
200 g de potiron découpé en morceaux
1 Poignée d'épinards
1 oignon découpé en morceaux
1 gousse d'ail découpée en lamelles
1300 ml d'eau
huile d'olive
Paprika fort ou doux
Sel



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol, à l'exception des lentilles et de l'eau. Programmez 25 minutes/100° (sans vitesse).
2. Ensuite, soulevez le couvercle puis ajoutez les lentilles et l'eau. Mélangez le tout à l'aide d'une spatule et programmez 30 minutes/100° (sans vitesse).

HARICOTS BLANCS AU CHORIZO

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

350 g d'haricots blancs (mis à tremper la veille)
1 oignon découpé en morceaux
3 gousses d'ail découpées en morceaux
1 morceau de lard
1 petit chorizo
1 petit boudin noir
150 g de tomates concassées
1400 ml d'eau
Sel



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol et programmez 10 minutes/120° (sans vitesse).
2. Une fois que l'eau bout, programmez 60 minutes/100° (sans vitesse). Laissez le verre doseur placé sur le couvercle, sans l'emboîter complètement.

POT-AU-FEU

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

1 os à moelle
1 cuisse de poulet découpée en morceaux
1 morceau d'échine de porc
1 petit morceau de côte de bœuf
1 couenne (charcuterie, facultatif)
1 tige de céleri découpée en morceaux
1 carotte découpée en morceaux
2 pommes de terre de taille moyenne découpées en morceaux
½ navet
1400 ml d'eau
Sel



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol avec l'eau et sel. Posez le couvercle sans le verre doseur. Programmez 60 minutes/100° (sans vitesse).

RIZ BLANC

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

300 g de riz de la variété « bomba »
6 gousses d'ail épluchées
600 ml d'eau
100 ml d'huile d'olive
Sel



PRÉPARATION

1. Placez l'huile et l'ail dans le bol. Programmez 2 minutes/120° (sans vitesse).
2. Ajoutez l'eau et le sel puis programmez 5 minutes/120° (sans vitesse).
3. Une fois que l'eau bout, incorporez le riz et mélangez à l'aide d'une spatule puis programmez 18 minutes/100° (sans vitesse).

CRÈME AU CITRON

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

350 g de lait concentré
4 yaourts au citron
Le jus de deux citrons



PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le bol et programmez 1 minute/Vitesse 4.
2. Versez la préparation dans des petits récipients prêts à être servis, et mettez-les au réfrigérateur.
3. Servez la crème accompagnée de fruits rouges

CRÈME PÂTISSIÈRE

INGRÉDIENTS *800 g.*

100 g de sucre
500 ml de lait entier
50 g de maïzena
3 œufs
1 cuillère à café de vanille, ou
sucre vanillé



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol et programmez 10 minutes/100°/Vitesse 4
2. Versez la crème dans un récipient et recouvrez d'un film transparent collé à la crème. Sinon, versez la préparation dans une poche à douille (pour éviter la formation de croûtes sur la surface). Laissez refroidir la crème et conservez-la au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de l'utiliser.

REMARQUE: Vous pouvez aussi préparer la crème pâtissière seulement avec des jaunes d'œufs. Dans ce cas, utilisez 6 jaunes au lieu de 3 œufs.

CRÈMES DESSERT

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 75 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers
- 600 ml de lait entier
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- Cannelle moulue (pour saupoudrer)
- 2 cuillères à café de maïzena



PRÉPARATION

1. Placez le sucre, les jaunes d'œufs, le lait, la maïzena et le sucre vanillé dans le bol. Programmez 9 minutes/80°/Vitesse 4.
2. Une fois le temps programmé écoulé, vérifiez qu'une mousse se forme sur la préparation. Si c'est le cas, programmez 2 minutes/80°/Vitesse 2. Si ce n'est pas le cas, programmez 2 minutes/Vitesse 2, sans sélectionner de température.
3. Versez aussitôt la crème dans un plat ou dans des récipients individuels (vous pouvez mettre un biscuit Maria sur le dessus)

REMARQUE : Le temps indiqué est calculé pour les ingrédients à température ambiante. Si vous utilisez des ingrédients sortis du réfrigérateur, programmez 12 minutes.

FLAN AU FROMAGE CRÉMEUX

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 2 sachets « cuajada » (gélifiant à base de présure)
- 2 œufs
- 130 g de sucre
- 20 g de sucre vanillé
- 400 g de fromage à la crème
- 500 g de lait
- Caramel liquideel



PRÉPARATION

1. Versez le caramel dans un moule de 30x20 cm environ. Veillez à ce qu'il recouvre bien le fond et les parois du moule. Réservez
2. Mettez tous les ingrédients dans le bol et programmez 10 minutes/100°/Vitesse 3.
3. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, renversez le mélange dans le moule et laissez refroidir au réfrigérateur pendant environ 3 heures jusqu'à ce qu'il se fige.

PANNACOTA

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 400 ml de crème liquide
- 200 g de lait entier
- 100 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine neutre



PRÉPARATION

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide, dans une assiette.
2. Ajoutez la crème, le lait et le sucre dans le bol. Programmez 5 minutes/80°/Vitesse 3.
3. Rajoutez les feuilles de gélatine préalablement égouttées et mélangez pendant 30 secondes/Vitesse 3.
4. Versez dans des moules individuels et laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.

Servez avec des fruits ou du sirop au caramel, au chocolat ou à la fraise.

CHEESE CAKE

INGRÉDIENTS *Pour 8 personnes*

- 200 g de biscuits
- 80 g de beurre à température ambiante
- 250 ml d'eau
- 1 sachet de gélatine neutre
- 400 g de fromage à la crème
- 200 g de crème liquide
- 40 g de sucre



PRÉPARATION

1. Placez les biscuits dans le bol et broyez pendant 10 secondes/Vitesse 6.
2. Ajoutez le beurre et mélangez pendant 10 secondes/Vitesse 4. (Vérifiez que la préparation soit bien mélangée et que le beurre n'ait pas formé de grumeaux).
3. Versez la préparation dans moule rond (avec lequel il sera facile de démouler le dessert) d'environ 24 ou 26 cm. Appuyez pour que le mélange soit bien compact. Réservez au congélateur pendant que vous préparez la garniture.
4. Versez l'eau dans le bol et réchauffez pendant 6 minutes/100°/Vitesse 1.
5. Ajoutez, dans l'ordre suivant: la gélatine, le fromage, la crème et le sucre. Mélangez 30 secondes/Vitesse 5.
6. Retirez le moule du congélateur et versez-y la préparation. Conservez au réfrigérateur jusqu'à ce que la garniture se fige (environ 3 heures). Vous pouvez recouvrir le cheesecake de confiture.

« TARTA DE SANTIAGO »

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

250 g d'amandes crues
100 g de sucre
L'écorce d'un citron (seulement la partie jaune)
4 œufs
Beurre (pour beurrer le moule)
Sucre glace (pour saupoudrer)



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Placez les amandes dans le bol et mixez en programmant 10 secondes/Vitesse 4. Retirez du bol et réservez.
3. Sans nettoyer le bol, mettez-y le sucre et l'écorce du citron. Programmez 15 secondes/Vitesse progressive 4-6.
4. Incorporez les œufs et les amandes réservées puis mélangez en programmant 15 secondes/Vitesse 3.
5. Versez le mélange dans un moule amovible beurré.
6. Enfournez pendant 15 ou 20 minutes à 180°. Laissez refroidir et démoulez.

Pour décorer la tarte, placez à son centre la forme d'un croix de Santiago ou d'une coquille saint Jacques et saupoudrez de sucre glace tout autour.

MADELEINES MAISONS

INGRÉDIENTS

2 œufs
300 g de farine spéciale pâtisserie
150 g de sucre
2 sachets doubles de poudre à lever (2 blancs+2 bleus)
L'écorce d'un citron
250 ml de lait entier
150 ml d'huile d'olive
1 yaourt



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol dans l'ordre suivant: le lait, l'huile, l'écorce de citron, les œufs, la poudre à lever, le sucre et la farine. Recouvrez et programmez 2 minutes/Vitesse 5.
2. Une fois cette étape terminée, retirez le couvercle et répartissez le contenu dans des moules à madeleine en laissant toujours l'espace d'un doigt entre la pâte et le bord du moule. Saupoudrez de sucre et enfournez à 180° pendant 20 minutes.

REMARQUE: Pour une cuisson uniforme, laissez de l'espace entre les madeleines dans le four. Placez-les de façon à ce qu'elles ne se touchent pas entre elles, car leur taille augmentera au cours de la cuisson.

GÂTEAU MARBRÉ

INGRÉDIENTS *Pour 6-8 personnes*

200 g de beurre à température ambiante

200 g de sucre

4 œufs de taille moyenne

1 cuillère à café de vanille liquide ou de sucre vanillé

250 g de farine spéciale pâtisserie

1 pincée de sel

1 cuillerée de levure chimique

15 g de cacao en poudre



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule de plum-cake mesurant 25x11x7,5 cm recouvrez-le de papier de cuisson.
2. Mettez le beurre et le sucre dans le bol puis mélangez pendant 30 secondes/Vitesse 2.
3. Sélectionnez la vitesse 3 sans programmer de temps et ajoutez les œufs un par un par l'ouverture. Une fois que les œufs sont bien intégrés au mélange, ajoutez la vanille liquide (ou le sucre vanillé) puis continuez à mélanger pendant quelques secondes.
4. Pesez la farine, le sel et la levure dans un récipient puis programmez 1 minute/Vitesse3. Incorporez progressivement la farine par l'ouverture.
5. Placez la moitié du mélange dans un bol et réservez.
6. Ajoutez le cacao à la moitié de la préparation restante. Programmez 10 secondes/Vitesse 3 et terminez de lier le tout à l'aide d'une spatule.
7. Versez les deux mélanges (les deux couleurs) dans le moule préparé, en alternant. Lissez le tout à l'aide d'une spatule et enfournez pendant 45 minutes à 180° environ.

GÂTEAU DE BASE SANS SUCRE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

300 g de farine spéciale pâtisserie (comptez-en un peu plus pour fariner le moule)

1 yaourt nature ou au citron

4 œufs

20 ml d'édulcorant liquide

120 ml d'huile de tournesol

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Beurre, pour beurrer le moule



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°
2. Beurrez le moule et farinez le moule. Réservez.
3. Mettez le yaourt, les œufs, l'édulcorant, l'huile, la farine, la levure et le sel dans le bol. Programmez 1 minute/ Vitesse 4. Terminez de mélanger la préparation à l'aide d'une spatule si nécessaire.
4. Versez le mélange dans le moule et tapotez-le doucement sur le plan de travail pour que la pâte se répartisse bien, que la surface soit homogène et pour éviter que des bulles d'air ne se forment dans le gâteau.
5. Enfourez pendant 30 minutes à 180° environ.

GÂTEAU À L'ORANGE SANS SUCRE

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

1 orange à jus, non épluchée, découpée en quartiers

3 œufs

20 ml d'édulcorant liquide

100 g de beurre à température ambiante (comptez-en un peu plus pour beurrer le moule)

130 ml de crème liquide

250 g de farine spéciale pâtisserie

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°
2. Beurrez et farinez le moule. Réservez.
3. Mettez l'édulcorant, l'orange et les œufs dans le bol. Programmez 3 minutes/40°/Vitesse 4.
4. Ajoutez le beurre et la crème et mélangez 30 secondes/ Vitesse 2.
5. Incorporez la farine, la levure et le sel. Programmez 1 minute/Vitesse 3. Terminez de mélanger la préparation à l'aide de la spatule.
6. Versez le mélange dans le moule et tapotez-le doucement sur le plan de travail pour que la pâte se répartisse bien, que la surface soit homogène et pour éviter que des bulles d'air ne se forment dans le gâteau (ne remplissez pas le moule au delà de la moitié).
7. Enfourez pendant 30 minutes à 180° environ.

BROWNIE RAPIDE

INGRÉDIENTS *Pour 4-6 personnes*

150 g de chocolat pâtissier
découpé en morceaux
2 œufs
100 g de sucre
100 g de beurre
70 g de farine
1 pincée de sel
Noix en morceaux



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°
2. Beurrez et farinez un moule.
3. Placez le beurre, le sucre, la farine, les œufs et le chocolat dans le bol puis sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 30 secondes.
4. Programmez 1 minute/Vitesse 5. Ajoutez les noix réservées et mélangez pendant 30 secondes/Vitesse 2.
5. Versez le mélange dans le moule préparé et répartissez-le bien. Tapotez-le doucement sur le plan de travail pour lisser la surface et pour que l'air s'échappe.
6. Enfourez pendant 20 minutes (si le moule est fait de silicone, enfourez pendant 25 minutes)

PLUM-CAKE

INGRÉDIENTS *Pour 6-8 personnes*

100 g de raisins secs
150 g de beurre
à température ambiante
50 ml de vin doux/sucré
(Marsala, Oporto, etc.)
200 g de sucre
4 œufs
100 g de pépites de chocolat
50 ml de lait
300 g de farine
1 cuillère de levure chimique
La peau d'une orange
(sans la partie



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°. Mettez les raisins secs dans un bol et versez le vin par-dessus. Réservez.
2. Placez le sucre et l'écorce d'orange dans le bol et broyez pendant 10 secondes/Vitesse progressive 4-6.
3. Ajoutez-y le beurre et programmez 1 minute/Vitesse 2.
4. Sélectionnez la vitesse 3 (sans programmer de temps). Ajoutez les œufs par l'ouverture un par un. Une fois qu'ils sont incorporés au mélange ajoutez le lait et la farine mélangée avec la levure puis continuez à mélanger pendant quelques secondes, jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Incorporez les pépites de chocolat et les raisins ainsi que le vin à la pâte. Mélangez le tout à l'aide de mouvements enveloppants de la spatule.
6. Versez le mélange dans un moule beurré de 30x12x8 cm, avec papier de cuisson. Enfourez 45-50 minutes à 180°.

« COCA » SUCRÉ

INGRÉDIENTS *Pour 8-10 personnes*

350 g de farine spéciale pâtisserie
140 g de beurre froid en morceaux
200 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 cuillère à café de sucre
50 ml d'anis
1 cuillère de levure chimique
Sucre pour recouvrir la préparation
Pignons ou noix (facultatif)



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol dans le même ordre, et programmez 1 minute/Vitesse 6.
2. Soulevez le couvercle et à l'aide d'une spatule déplacez vers le fond du bol la farine pouvant se trouver sur les parois.
3. Programmez 1 minute/Vitesse 6.
4. Préchauffez le four à 200°C en sélectionnant la fonction de convection naturelle.
5. Retirez la pâte du bol puis étalez-la sur la plaque de cuisson, jusqu'à ce qu'elle soit bien fine.
6. Enfourez la pâte pendant environ 25 minutes. Une fois qu'elle est dorée, saupoudrez-la de sucre.

Vous pouvez décorer la « coca » avec des pignons et des raisins secs... avec ce que vous préférez !

« COCA DE MOLLITAS »

INGRÉDIENTS *Pour 8-10 personnes*

Ingrédients pour la pâte :

300 g. Plain flour
200 ml. Water
200 ml. Olive oil
40 g. Fresh yeast

Ingrédients pour les « mollitas » les formes sur le dessus de la «coca»:

200 g de farine
100 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel



PRÉPARATION

1. Pour préparer la pâte, placez tous les ingrédients dans le bol et programmez 2 minutes/Vitesse 4. Retirez la préparation du bol et laissez reposer dans un récipient recouvert d'un chiffon pendant 30 minutes.
2. Préchauffez le four à 180°.
3. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson et enfourez-la à mi-hauteur pendant 20-25 minutes en activant uniquement la chaleur de sole.
4. Pendant que la pâte cuit, préparez les « mollitas » : versez la farine, l'huile et le sel dans le bol. Mélangez le tout avec les doigts en formant de petites boules.
5. Une fois que la pâte est cuite, sortez-la du four et répartissez les « mollitas » sur le dessus. Enfourez 5 minutes à 180° avec la fonction gril.

« COCA » SALÉE

INGRÉDIENTS *Pour 6-8 personnes*

350 g farine spéciale pâtisserie
140 g beurre frais en morceaux
200 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 cuillère de levure chimique
Sel pour recouvrir la préparation



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol dans le même ordre, et programmez 1 minute/Vitesse 6.
2. Soulevez le couvercle et à l'aide d'une spatule, déplacez vers le bas la farine se trouvant sur les parois du bol.
3. Programmez 1 minute/Vitesse 6.
4. Préchauffez le four à 200°C avec la fonction de convection naturelle.
5. Retirez la pâte du bol et étalez-la sur une plaque de cuisson, jusqu'à ce qu'elle soit bien fine.
6. Enfournez la pâte pendant environ 25 minutes. Une fois qu'elle est dorée, saupoudrez-la de sel.

FLAN DE « TURRÓN »

INGRÉDIENTS *Pour 6-8 personnes*

1 paquet de « turrón de Jijona »
tendre (turrón à base d'amandes
et de miel)
½ litre de lait
200 g de crème liquide
2 sachets « cuajada » (gélifiant à
base de
présure)
Caramel liquide



PRÉPARATION

1. Placez le « turrón » en morceaux dans le bol et mixez pendant 10 secondes/Vitesse 4.
2. Incorporez le reste des ingrédients et programmez 8 minutes/100°/Vitesse 2.
3. Versez le caramel dans le fond du moule que vous allez utiliser pour le flan puis mettez-y la préparation.
4. Laissez refroidir, puis mettez le mélange au réfrigérateur pour qu'il se fige.

BOISSON LACTÉE AU CITRON

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

2 citrons de taille moyenne lavés,
avec la peau et coupés en deux
130 g de sucre
1 litre de lait très frais.



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol. Refermez la machine, tenez le verre doseur à une main (pour éviter les éclaboussures) et programmez 30 secondes/Vitesse 5.
2. Égouttez le mélange et versez-le dans un pichet pour le servir.

Consommer aussitôt, cette préparation ne peut se conserver.

GRANITÉ AU CAFÉ

INGRÉDIENT *Pour 6 personnes*

370 g de lait concentré (petite
boîte)
3 cuillerées de café soluble
1 Kg de glaçons



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le bol puis sélectionnez la fonction Glace sans programmer de temps, jusqu'à ce que la préparation ait la texture souhaitée.

SORBET DE PASTÈQUE

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

50 g de sucre
500 g de pastèque congelée
2 cuillères à café de jus de citron

PRÉPARATION

1. Assurez-vous que le bol est propre et sec puis placez-y le sucre. Broyez pendant 10 secondes/Vitesse 6.
2. Ajoutez la pastèque et le jus de citron puis mixez pendant 30 secondes/Fonction Glace.



LEMON SLUSH

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

100g sucre
400g de glaçons (passés sous l'eau)
3 citrons épluchés
150 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Découpez les citrons en quatre et placez-les dans le bol.
2. Ajoutez les glaçons, le sucre et l'eau. Sélectionnez la fonction glace. Vérifiez qu'il ne reste pas de morceaux et répétez cette étape si nécessaire.



La fonction glace a une durée prédéterminée de 3 minutes.

SORBET À LA FRAISE

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

50 g de sucre
500 g de fraises congelées
2 cuillères à café de jus de citron



PRÉPARATION

1. Assurez-vous que le bol est propre et sec puis mettez-y le sucre. Broyez pendant 30 secondes/Vitesse 6.
2. Ajoutez les fraises et le jus de citron. Mixez pendant 20 secondes/Vitesse progressive 4-6. Déplacez les ingrédients vers le fond du bol et répétez l'opération. Déplacez à nouveau les ingrédients vers le fond du bol puis vérifiez qu'il ne reste pas de morceau de fruit. Si c'est le cas, répétez l'opération une nouvelle fois.

Vous pouvez utiliser cette recette avec d'autres fruits. Par exemple, des fraises, du melon, des pêches, des bananes... à condition qu'ils soient préalablement congelés.

LIMONADE

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

- 100 g de sucre
- 2 citrons lavés, avec la peau, découpés en quartiers
- 1 litre d'eau
- 100-200 g de glaçons (facultatif)



PRÉPARATION

1. Assurez-vous que le bol soit propre et sec et mettez-y le sucre. Broyez pendant 20 secondes/Vitesse progressive 4-6.
2. Ajoutez les citrons et l'eau. Sélectionnez la fonction Turbo/10 secondes. Égouttez le liquide et réservez.
3. Égouttez le mélange et versez-le dans un pichet.
4. Ajoutez quelques glaçons à la préparation pour qu'elle soit plus fraîche.

REMARQUE : pour faire une limonade sans sucre, remplacez le sucre par 10-15 g d'aspartame, et passez directement à l'étape 2.

MOJITO

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 3 citrons verts entiers lavés
- 330 ml d'eau
- 1 canette de Sprite ou de Seven de Seven up
- 130 g de sucre brun
- 80-100 ml de rhum blanc
- 10-20 feuilles de menthe (selon la taille)
- 800 g de glaçons



PRÉPARATION

1. Mettez les citrons et l'eau dans le bol, sélectionnez la fonction Turbo/10 secondes. Égouttez le liquide et réservez.
2. Rincez le bol à l'eau froide et versez-y le liquide réservé, avec le Sprite, le sucre, le rhum, la menthe et les glaçons (si vous utilisez des glaçons industriels, rincez-les à l'eau froide au préalable). Programmez 1 minute/Vitesse 6.

Pour un mojito sans alcool, remplacez le rhum par de l'eau ou par une boisson sans alcool.

JUS DE FRAISE ET D'ORANGE

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

- 5 grandes oranges épluchées (sans la partie blanche ni les pépins)
- 250 g de fraises
- 150 ml d'eau (facultatif)
- 3 cuillérées de sucre (facultatif)



PRÉPARATION

1. Épluchez les oranges en veillant à retirer la partie blanche, puis mettez-les dans le bol avec les fraises. Programmez 1 minute/Vitesse 6.
2. Vérifiez que la préparation correspond au résultat visé. Si ce n'est pas, vous pouvez y ajouter l'eau et/ou le sucre

JUS CONCENTRÉ VITAMINÉ

INGRÉDIENTS *Pour 4 personnes*

- 100 g de radis
- 200 g de pommes découpées en quartiers, sans le cœur
- 150 g de carottes découpées en morceaux
- Le jus d'une ou deux oranges
- 200 g de glaçons (facultatif)



PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le bol dans l'ordre suivant: le jus d'orange, les glaçons, les carottes et les radis. Sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 5 secondes.
2. Ensuite, programmez 3 minutes/Vitesse 6. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, répétez l'opération.

PURÉE DE POISSON AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS 2-4 portions

- 50 g de haricots verts
- 250 g pommes de terre
- 250 g de carottes
- 200 g de potiron
- 250 g de colin (ou d'un autre poisson blanc)
- 350 ml d'eau
- 20 ml d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de sel



PRÉPARATION

1. Découpez tous les légumes et mettez-les dans le bol. Mixez pendant 30 secondes/Vitesse 4.
2. Ajoutez l'eau, le sel et l'huile. Programmez 10 minutes/100°/Vitesse 2.
3. Rajoutez le poisson découpé en morceaux et programmez 5 minutes/100°/Vitesse 2.
4. Pour finir, attendez quelques minutes que la température baisse puis programmez 1 minute/Vitesse 6.

PETIT POT À LA BANANE ET AUX CÉRÉALES

INGRÉDIENTS 2-4 portions

- 4 bananes
- 60 g de riz soufflé
- 250 ml de lait
- 40 g de sucre

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol et programmez 2 minutes/Vitesse 4.
2. Déplacez les ingrédients vers le fond du bol et répétez la première étape.



PETIT POT AU YAOURT ET AUX BISCUITS

INGRÉDIENTS 2-4 portions

- 2 yaourts
- 16 biscuits
- Sucre (si le yaourt est sans sucre)

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le bol et programmez 30 secondes/ Vitesse progressive 4-6.
2. Si vous voyez qu'il reste des morceaux de biscuit non mixés sur le dessus, poussez-les vers le bas à l'aide d'une spatule et mixez quelques secondes supplémentaires.



GARNITURE POUR SANDWICH À LA DINDE ET À LA POMME

INGRÉDIENTS 300 g.

- 300 g de jambon de dinde
- 100 g de pomme verte, épluchée
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Poivre
- 4 cuillerées de sauce cocktail



PRÉPARATION

1. Mettez le jambon de dinde, les pommes, le jus de citron et le poivre dans le bol. Programmez 1 minute/Vitesse 4. Versez la préparation dans un récipient et mélangez avec la sauce cocktail.

D'autres garnitures peuvent être préparées à partir de cette recette, par exemple avec du thon, du maïs, du jambon et du fromage.

PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES ET AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 100 g de noisettes décortiquées et grillées au four
- 150 g de sucre
- 100 g de Chocolat fondant
- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de chocolat blanc
- 200 ml de lait entier
- 150 ml huile de tournesol



PRÉPARATION

1. Mixez les noisettes et le sucre, programmez 1 minute/ Vitesse progressive 4-6, pour obtenir une préparation très fine.
2. Ajoutez les différents chocolats et sélectionnez la fonction Turbo pour une durée de 10 secondes. Répétez l'opération 3 ou 4 fois.
3. Rajoutez le lait, l'huile et programmez 1 minute/Vitesse 4. Pour finir, programmez 7 minutes/50°/Vitesse 2.
4. Versez le mélange dans un ou plusieurs bocaux en verre et laissez refroidir.

CRÊPES

INGRÉDIENTS *Pour 6 personnes*

- 500 g de lait
- 500 g de farine spéciale pâtisserie
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- Beurre pour la poêle



PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol dans l'ordre suivant : lait, œufs, et farine. Programmez 1 minute/Vitesse 5. Laissez la pâte reposer pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser.
2. Beurrez une poêle et une fois qu'elle est bien chaude, versez-y une louche de pâte en veillant à ce qu'elle s'étale sur toute la surface. Une fois que la pâte est dorée, retournez-la puis faites la dorer de l'autre côté. Retirez de la poêle et servez.

BONBONS GÉLIFIÉS

INGRÉDIENTS *50 unités*

- 2 sachets de gélatine neutre en poudre
- 200 ml d'eau
- 150 g de sucre
- 1 sachet de gélatine en poudre aromatisée aux fruits (saveur au choix)
- Sucre pour enrober les bonbons
- Huile de tournesol (pour le moule)



PRÉPARATION

1. Mettez la gélatine neutre, l'eau et le sucre dans le bol. Programmez 3 minutes/100°/Vitesse 1.
2. Incorporez le contenu du sachet de gélatine aromatisée, mélangez pendant 15 secondes/Vitesse 3 puis programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
3. Versez le mélange dans un moule (préalablement graissé à l'huile de tournesol) et laissez reposer pendant 12 heures à température ambiante.
4. Découpez les bonbons (vous pouvez les découper avec des emporte-pièces de différentes formes), puis roulez-les dans le sucre.

GUIMAUVES

INGRÉDIENTS 20-30 unités

2 sachets de gélatine en poudre (2 sachets de 10 g chacun)

100 g de gélatine aromatisée à la fraise ou à la framboise (vu que les sachets contiennent en général 85 grammes, vous pouvez utiliser un sachet entier, plus une cuillère d'un autre sachet)

200 ml d'eau

300 g de sucre

Sucre glace ou maïzena pour enrober les guimauves

Huile



PRÉPARATION

1. Versez la gélatine neutre, l'eau et le sucre dans le bol. Programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
2. Incorporez la gélatine aromatisée et mélangez 10 secondes/Vitesse 3.
3. Ensuite, programmez 5 minutes/100°/Vitesse 1.
4. Laissez refroidir le mélange à l'intérieur du bol. Une fois que le mélange est froid et plus ou moins gélifié, programmez 6 minutes/Vitesse 4.
5. Tapissez un Tupperware ou un moule rectangulaire mesurant environ 15x23cm de film plastique transparent. Vous pouvez aussi utiliser des moules individuels. Graissez avec de l'huile, saupoudrez de sucre glace et versez-y la gélatine solidifiée. Laissez reposer à température ambiante pendant 12 heures environ.
6. Une fois les 12 heures écoulées, retournez la gélatine sur une planche et à l'aide d'un grand couteau tranchant, découpez fermement en tranches puis en rectangles.
7. Enrobez chaque guimauve de sucre glace.
8. Pour des guimauves moins sucrées, enrobez-les de maïzena et non de sucre. L'effet visuel sera le même.

REMARQUE : Les guimauves doivent être découpées à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièces. Vous devez découper les tranches fermement. Vous aurez peut être l'impression qu'elles s'écrasent. Ne vous inquiétez pas, elles reprendront leur forme une fois découpées. Vous pouvez appliquer un peu d'huile sur le couteau pour éviter qu'il se colle, mais ce n'est pas strictement nécessaire.

