

FR

KULINARISK

Livre de recettes

Table des matières

Tableaux de cuisson	3	Recettes - Volaille	33
Programmes automatiques	26	Recettes - Poisson	35
Recettes - Décongélation	27	Recettes - Gâteaux	37
Recettes - Cuisson/Fonte	28	Recettes - Pizza/Tarte/Pain	44
Recettes - Viande blanche	29	Recettes - Ragoût/Gratins	48
Recettes - Boeuf/Gibier/Agneau	31	Recettes - Desserts	54

Sous réserve de modifications.

Tableaux de cuisson

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Reportez-vous aux instructions figurant sur l'emballage de ces produits. S'il n'y a pas d'instructions sur l'emballage des aliments, reportez-vous aux tableaux.

- i** La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plaques et les plats de manière égale sur la grille métallique. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et recouvrez-le avec une serviette humide ou du film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction : Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez

vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas

toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Génoise	Convection naturelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte - pâte sablée ¹⁾	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau au fromage, sur une plaque ²⁾	Convection naturelle	160 - 170	60 - 90	1

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) ¹⁾	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) ¹⁾	Convection naturelle			2
premier		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé ¹⁾	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Convection naturelle	170	35 - 55	1
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	3
Petits pains ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Chaleur tournante	160	20 - 35	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Convection naturelle	170	20 - 35	2

1) Préchauffer le four.

Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffer le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Préchauffer le four.


Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45	1 / 3
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras.

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.

 N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température.

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Zrezki	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Sole pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (bien garnie) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartes	180 - 200	40 - 55	3
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	3
Quiche lorraine (tarte salée)	170 - 190	45 - 55	3
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	3
Tarte aux pommes, recouverte	150 - 170	50 - 60	3
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	3
Pain sans levain ¹⁾	230	10 - 20	3
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Tarte flambée ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).

- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Porc

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	Turbo grill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Pâté à la viande	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Jarret de porc (précuit)	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Veau

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	Turbo grill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Jarret de veau	Turbo grill	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Agneau

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Volaille

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	Turbo gril	200 - 250 g chacun	200	200 - 220	20 - 35	1
Demi-poulet	Turbo gril	400 - 500 g chacun	200	190 - 210	25 - 40	1
Poulet, poularde	Turbo gril	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Canard	Turbo gril	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	Convection naturelle	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Plats

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats/préparations sucrés	Chaleur tournante	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats salés avec des ingrédients cuits (pâtes, légumes)	Chaleur tournante	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)	Chaleur tournante	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.



ATTENTION! Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Gril fort

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés	9 - 13	8 - 10	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos / steaks de veau	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toasts	1 - 3	1 - 3	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	2

Plats surgelés

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.

- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	3
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	3
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	3
Frites, fines ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Frites, épaisses ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	3

1) Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Tableau des plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée ¹⁾	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo grill	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes ³⁾	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

1) Préchauffer le four.

2) Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

3) Préchauffer le four.

Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.
- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

Déshydratation

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Haricots	60 - 70	6 - 8	3
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Champignons	50 - 60	6 - 8	3
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3
Prunes	60 - 70	8 - 10	3
Abricots	60 - 70	8 - 10	3
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3
Poires	60 - 70	6 - 9	3

Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

Tableaux de cuisson au micro-ondes

Décongélation de viande

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Morceaux de viande entiers	200	500	10 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.
Viande hachée	200	500	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.
Goulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.

Décongélation de volaille

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poulet	200	1000	25 - 30	10 - 20	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.
Escalope de poulet	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Cuisses de poulet	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.
Canard	200	2000	45 - 60	20 - 30	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.

Décongélation de poisson

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier > 1kg	100	500	10 - 15	15 - 20	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Filets de poisson	100	500	10 - 12	15 - 20	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

Décongélation de saucisses

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Saucisses en tranches	100	100	2 - 4	20 - 40	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

Décongélation de produits laitiers

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fromage blanc	100	250	10 - 15	25 - 30	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Beurre	100	250	3 - 5	15 - 20	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Fromage	100	250	3 - 5	30 - 60	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Crème	100	200	7 - 12	20 - 30	Retirez le couvercle en aluminium, remuez à la moitié du temps.

Décongélation de gâteaux/pâtisseries

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pâte levée	100	1 article	2 - 3	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau au fromage	100	1 article	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Gâteau	100	1 article	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau sec (par ex., quatre-quarts)	100	1 article	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Cake aux fruits	100	1 article	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Pain	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Pain en tranches	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Petits pains	100	4 petits pains	5 - 8	5 - 10	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

Décongélation de fruits

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fraises	100	300	8 - 12	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Prunes, cerises, framboises, cassis, abricots	100	250	8 - 10	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Cuisson/Fonte

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Chocolat/ Enrobage au chocolat	600	150	2 - 3	-	Remuez à la moitié du temps.
Beurre	200	100	2 - 4	-	Remuez à la moitié du temps.

Décongélation/réchauffage

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Petits pots pour bébés	300	200 g	2 - 3	-	Remuez à la moitié du temps, vérifiez la température !
Lait pour bébé (biberon, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Placez une cuillère dans le biberon, remuez et vérifiez la température !
Plats préparés	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Plats préparés surgelés	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Lait	1000	1 tasse environ 200 ml	1:15 - 1:45	-	Placez une cuillère dans le récipient.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Eau	1000	1 tasse environ 200 ml	1:30 - 2	-	Placez une cuillère dans le récipient.
Sauce	600	200 ml	1 - 2	-	Remuez à la moitié du temps.
Soupe	600	300 ml	2 - 4	-	Remuez à la moitié du temps.

Tableau de cuisson

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier > 1kg	500	500 g	8 - 10	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.
Filets de poisson	500	500 g	6 - 8	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.
Légumes, temps de cuisson court, frais ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Légumes, temps de cuisson court, surgelés ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson long, frais ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson long, surgelés ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
P. de t. en robe des champs	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Riz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pop-corn	1000	-	3 - 4	-	Placez le pop-corn dans une assiette, au niveau le plus bas.

1) Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

Tableau de la fonction Combi

- Sur certains modèles uniquement.

- Utilisez les fonctions : Gril et micro-ondes.

Plat	Plats de cuisson	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
2 moitiés de poulet (2 x 600 g)	Plat en verre avec égouttoir	300	220	40	2	Retournez au bout de 20 minutes, temps de repos de 5 minutes.
Gratin de pommes de terre (1 kg)	Plat à gratin	300	200	40	2	Temps de repos 10 minutes.
Rôti de porc, collet (1 100 g)	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	1	Retournez à la moitié du temps, temps de repos 10 minutes.

Programmes automatiques



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes.

- Programmes Viande avec la fonction : Cuisson par le poids (menu : Cuisson

assistée) — cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

- Recettes automatiques (menu : Cuisson assistée) — Cette fonction utilise les valeurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids
Rôti de porc
Rôti de veau
Viande braisée
Rôti de gibier
Rôti d'agneau
Poulet entier

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids
Dinde entière
Canard entier
Oie entière

Catégories

Dans le menu Cuisson assistée, les plats sont divisés en plusieurs catégories :

- Décongélation
- Cuisson/Fonte
- Viande blanche
- Boeuf/Gibier/Agneau
- Volaille
- Poisson
- Gâteaux
- Pizza/Tarte/Pain
- Ragoût/Gratins
- Desserts

Recettes - Décongélation

Décongeler du poisson

Placez le poisson surgelé sur une assiette retournée et placez cette assiette dans un récipient pour permettre à l'eau de décongélation de s'écouler sans salir l'intérieur du micro-ondes.

Vérifiez régulièrement le processus de décongélation et retournez l'aliment plusieurs fois. Pendant la décongélation, prenez soin de séparer les morceaux de poisson décongelés s'il est congelé en bloc.

- Temps de cuisson : selon le poids
 - Position de la grille : bottom glass
- Après décongélation, laissez les aliments reposer à température ambiante pour une durée équivalente au temps de décongélation.

Décongeler de la volaille

Placez la volaille surgelée sur une assiette retournée et placez cette assiette dans un récipient pour permettre à l'eau de décongélation de s'écouler sans salir l'intérieur de l'appareil.

Vérifiez régulièrement le processus de décongélation et retournez l'aliment plusieurs fois. Couvrez les parties grasses telles que les cuisses ou le bout des ailes de papier d'aluminium.

- Temps de cuisson : selon le poids
 - Position de la grille : bottom glass
- Après décongélation, laissez les aliments reposer à température ambiante pour une durée équivalente au temps de décongélation.

Décongeler de la viande

Placez la viande surgelée sur une assiette retournée et placez cette assiette dans un récipient pour permettre à l'eau de décongélation de s'écouler sans salir l'intérieur de l'appareil.

Vérifiez régulièrement le processus de décongélation et retournez l'aliment plusieurs fois. Pendant la décongélation, prenez soin de séparer les morceaux de viande décongelés si elle est congelée en bloc.

- Temps de cuisson : selon le poids
- Position de la grille : bottom glass

Après décongélation, laissez les aliments reposer à température ambiante pour une

durée équivalente au temps de décongélation.

Décongeler du pain

Placez le pain sur un torchon dans une assiette.

Retournez le pain plusieurs fois durant la décongélation.

- Temps de cuisson : selon le poids
 - Position de la grille : bottom glass
- Après décongélation, laissez les aliments reposer à température ambiante pour une durée équivalente au temps de décongélation.

Recettes - Cuisson/Fonte

Légumes frais

Placez les légumes émincés dans un plat adapté au micro-ondes et ajoutez environ 50 ml d'eau. Couvrez le plat (avec un couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Retournez les légumes plusieurs fois durant la cuisson.

- Temps de cuisson : selon le poids
 - Position de la grille : bottom glass
- Conseil : Si les légumes sont très croquants, réglez un poids inférieur. Si les légumes sont trop mous, réglez un poids supérieur.

Légumes surgelés

Placez les légumes surgelés dans un plat adapté au micro-ondes et ajoutez environ 50 ml d'eau. Couvrez le plat (avec un couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Retournez les légumes plusieurs fois durant la cuisson.

- Temps de cuisson : selon le poids
 - Position de la grille : bottom glass
- Conseil : Si les légumes sont très croquants, réglez un poids inférieur. Si les légumes sont trop mous, réglez un poids supérieur.

Braiser des oignons

Coupez les oignons en lamelles et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'huile ou de beurre. Couvrez le plat (avec un couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Retournez les légumes plusieurs fois durant la cuisson.

- Temps de cuisson : selon le poids
- Position de la grille : bottom glass

P. de t. en robe des champs

Placez les pommes de terre dans un plat adapté au micro-ondes et ajoutez environ 100 ml d'eau. Couvrez le plat (avec un couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Retournez les pommes de terre plusieurs fois durant la cuisson.

- Temps de cuisson : selon le poids
- Position de la grille : bottom glass

Riz

Placez le riz (précuit) dans un plat adapté au micro-ondes et ajoutez de l'eau selon le rapport 1:2 (= 100 g de riz et 200 ml d'eau). Assaisonnez selon votre goût.

Ajoutez une noix de beurre, des oignons cuits à la vapeur ou des herbes. Couvrez le plat (avec un couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Retournez le riz plusieurs fois durant la cuisson.

- Temps de cuisson : selon le poids
- Position de la grille : bottom glass

Faire fondre du chocolat

Coupez le chocolat en morceaux et placez-les dans un plat. Couvrez le plat (avec un

couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Mélangez le chocolat plusieurs fois à mesure qu'il fond.

- Temps de cuisson : selon le poids
- Position de la grille : bottom glass

Faire fondre du beurre

Coupez le beurre en morceaux et placez-les dans un plat. Couvrez le plat (avec un couvercle ou un film étirable allant au micro-ondes).

Mélangez le beurre plusieurs fois à mesure qu'il fond.

- Temps de cuisson : selon le poids
- Position de la grille : bottom glass

Recettes - Viande blanche

Rôti de porc

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 20 à 40 mm de liquide. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Position de la grille : 1

Rôti de veau

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Ossobuco

Ingrédients :

- 4 cuillères à soupe de beurre pour saisir

- 4 tranches de jarret de veau de 3 à 4 cm d'épaisseur (découpées en travers de l'os)
- 4 carottes de taille moyenne, coupées en dés
- 4 branches de céleri, coupées en dés
- 1 kg de tomates mûres, pelées, épépinées et coupées en dés
- 1 bouquet de persil lavé et haché grossièrement
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine pour l'enrobage
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 ml de vin blanc
- 250 ml de bouillon de viande
- 3 oignons de taille moyenne, pelés et finement émincés
- 3 gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 1/2 cuillère à café de thym et d'origan
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- sel, poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

Faites fondre 4 cuillères à soupe de beurre dans un plat à rôtir et faites suer les légumes. Retirez les légumes.

Lavez les tranches de jarret, séchez-les, assaisonnez-les et recouvrez-les de farine. Éliminez l'excédent de farine. Faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les tranches de viande à feu moyen. Retirez la viande, éliminez l'excédent d'huile d'olive du plat.

Déglacez le jus de viande dans le plat avec 250 ml de vin, versez dans une casserole et laissez mijoter. Ajoutez 250 ml de bouillon de viande, le persil, le thym et l'origan ainsi que les tomates en dés. Salez et poivrez. Portez de nouveau à ébullition.

Placez les légumes dans un plat à rôtir, la viande au-dessus et recouvrez de sauce. Recouvrez le plat avec un couvercle et mettez-le dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 120 minutes
- Position de la grille : 2

Jarret de veau

Ingrédients :

- 1 jarret arrière de veau de 1,5 à 2 kg
- 4 tranches de jambon cuit
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika doux dit « noble »
- 1/2 cuillère à café de basilic
- 1 petite boîte de lamelles de champignons (280 g)
- légumes (carotte, poireau, céleri, persil)
- eau

Préparation :

Faites 8 entailles dans le sens de la longueur autour du jarret de veau. Coupez quatre tranches de jambon cuit en deux et déposez-les dans les entailles. Mélangez l'huile, le sel, le paprika et le basilic et étalez la préparation sur le jarret de veau. Placez le jarret de veau dans un plat à rôtir et répartissez les champignons dessus. Ajoutez les légumes et l'eau au jarret de veau. Le fond du plat doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Temps de cuisson : 160 minutes
- Position de la grille : 1

Pâté de viande aux herbes

Ingrédients pour 4 personnes :

- tranches de pain coupées en petits morceaux et ramollies avec un peu d'eau chaude
- 1 oignon finement haché et revenu dans un peu de beurre
- 1 gousse d'ail écrasée
- 250 g de bœuf haché
- 250 g de porc haché
- 100 g de rôti de veau
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de sel

- poivre
- paprika
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à café de romarin finement haché
- 1 cuillère à café de feuilles de thym
- 4 tranches de bacon pour recouvrir

Préparation :

Mélangez bien tous les ingrédients, modelez un pain de viande et placez ce dernier dans un plat résistant au micro-ondes et ignifuge. Couvrez-le de tranches de bacon.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 2

Porc aux pruneaux**Ingrédients :**

- 200 g de pruneaux
- 150 ml de vin blanc
- 1,5 kg de filet mignon de porc ou de selle de veau (désossée)


- 1 oignon moyen
- pomme
- sel, poivre et paprika

Préparation :

Faites tremper les pruneaux dans le vin blanc pendant deux heures. Passez rapidement la viande sous l'eau, puis séchez-la. Entaillez le dessous de la viande et insérez un pruneau dans chaque entaille, en l'enfonçant le plus possible. Assaisonnez la viande et placez-la dans un plat à rôtir avec le côté sans pruneaux orienté vers le haut. Épluchez les oignons et la pomme, coupez-les en huitièmes et placez-les autour du rôti. Récupérez le reste du vin ayant servi à faire mariner les pruneaux, ajoutez un quart de litre d'eau et versez sur le rôti. Servez en accompagnement des croquettes de pomme de terre, un gratin de pommes de terre, des brocolis, etc.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 2

Recettes - Boeuf/Gibier/Agneau**Viande braisée**

-  N'utilisez pas ce programme pour les plats à base de longe ou de rôti de boeuf.

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Rôti de gibier**Réglages :**

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Lapin**Ingrédients :**

- 2 râbles de lièvre

- 6 baies de genièvre (écrasées)
- sel et poivre
- 30 g de beurre fondu
- 125 ml de crème aigre
- légumes pour potage (carotte, poireau, céleri, persil)

Préparation :

Frottez les râbles avec les baies de genièvre écrasées, le poivre, le sel et badigeonnez de beurre fondu.

Placez les râbles dans un plat à rôtir, versez la crème et ajoutez les légumes.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 2

Lapin à la moutarde**Ingrédients :**

- 2 lapins de 800 g chacun
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons coupés en morceaux
- 50 g de lardons
- 2 cuillères à soupe de farine
- 375 ml de bouillon de volaille léger
- 125 ml de vin blanc
- 1 cuillère à café de thym frais
- 125 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon

Préparation :

Découpez les lapins en 8 morceaux de même taille, salez, poivrez et faites revenir dans un plat à rôtir placé sur la cuisinière.

Retirez les morceaux de lapin et faites dorer les oignons et les lardons. Saupoudrez de farine et mélangez. Ajoutez le bouillon de volaille, le vin blanc, le thym et portez à ébullition.

Ajoutez la crème, la moutarde de Dijon, remettez la viande dans le plat et recouvrez le plat avant de le mettre dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 90 minutes
- Position de la grille : 2

Sanglier**Pour faire la marinade :**

- 1,5 l de vin rouge
- 150 g de céleri
- 150 g de carottes
- 2 oignons
- 5 feuilles de laurier
- 5 clous de girofle
- 2 bouquets de légumes pour potage (carottes, poireaux, céleri, persil)
Portez le tout à ébullition et laissez refroidir.
- un morceau de sanglier de 1,5 kg (épaule)
Versez la marinade sur la viande en la recouvrant complètement et laissez mariner pendant 3 jours.

Ingrédients pour la viande :

- sel
- poivre
- légumes pour potage de la marinade
- 1 petite boîte de chanterelles

Préparation :

Sortez le morceau de sanglier de la marinade et séchez-le. Salez, poivrez, puis faites dorer de tous les côtés dans un plat à rôtir sur la cuisinière. Ajoutez les chanterelles et quelques légumes de la marinade.

Versez la marinade dans le plat. Le fond doit être recouvert sur 10 à 15 mm. Couvrez le plat avec un couvercle et mettez-le dans le four.

- Temps de cuisson : 140 minutes
- Position de la grille : 1

Rôti d'agneau**Réglages :**

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 000 g à 3 000 g.

Préparation :

Assaisonnez la viande selon votre goût et mettez-la dans un plat allant au four.

Ajoutez de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 30 mm de liquide. Recouvrez-le avec un couvercle.

- Position de la grille : 1

Gigot d'agneau

Ingrédients :

- un gigot d'agneau de 2,7 kg
- 30 ml d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de romarin frais (ou 1 cuillère à café de romarin séché)

- eau

Préparation :

Lavez le gigot d'agneau puis essuyez-le ; frottez avec de l'huile d'olive et faites des entailles dans la viande. Salez et poivrez. Épluchez les gousses d'ail et découpez-les, puis introduisez-les avec des branches de romarin dans les entailles faites précédemment.

Placez le gigot d'agneau dans un plat à rôtir et ajoutez de l'eau. Le fond du plat doit être recouvert sur 10 à 15 mm.

Retournez la viande au bout d'environ 30 minutes.

- Temps de cuisson : 165 minutes
- Position de la grille : 1

Recettes - Volaille

Poulet entier

Réglages :

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 900 g à 2 100 g.

Préparation :

Mettez le poulet dans un plat allant au four et assaisonnez-le selon votre goût.

Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Cuisses de poulet

Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet de 250 g chacune
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de crème
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de poivre
- une boîte de 250 g de champignons émincés

- 20 g de fécule de maïs

Préparation :

Nettoyez les cuisses de poulet et placez-les dans un plat à rôtir. Mélangez le reste des ingrédients et versez sur les cuisses de poulet.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Coq au vin

Ingrédients :

- 1 poulet
- sel
- poivre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50 g de beurre clarifié
- 500 ml de vin blanc
- 500 ml de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1/2 bouquet de persil
- 1 branche de thym
- 150 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris nettoyés et coupés en quartiers

- 12 échalotes épluchées
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées

Préparation :

Nettoyez le poulet, salez, poivrez et saupoudrez de farine.

Faites chauffer le beurre clarifié dans un plat à rôtir sur la cuisinière, faites dorer le poulet. Versez le vin blanc, le bouillon de volaille et la sauce de soja, puis portez à ébullition.

Ajoutez le persil, le thym, les lardons, les champignons, les échalotes et l'ail.

Portez de nouveau à ébullition, couvrez et placez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 1

Ailes de poulet**Ingrédients :**

- 1 kg d'ailes de poulet

Marinade :

- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 gousse d'ail écrasée
- romarin
- thym
- poivre noir fraîchement moulu
- fécule de maïs

Préparation :

Mélangez l'huile, la sauce soja, la moutarde, l'ail et les fines herbes. Couvrez les ailes de poulet de cette marinade et laissez-les mariner pendant 2 à 3 heures. Saupoudrez ensuite un peu de fécule de maïs.

- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 2

Placez un plat adapté au micro-ondes en dessous pour recueillir les gouttes.

Retournez au bout de 10 minutes.

Poulet, 2 moitiés**Ingrédients :**

- un poulet entier de 1 kg, coupé en deux
- sel
- poivre
- fines herbes selon vos goûts
- huile pour arroser
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 2

Placez un plat adapté au micro-ondes en dessous pour recueillir les gouttes.

Retournez au bout de 15 minutes.

Paupiettes de poulet**Ingrédients :**

- 1 poulet de 1,2 kg (avec les abats)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1/4 de cuillère à café de paprika
- 50 g de chapelure
- 3 à 4 cuillères à soupe de lait
- 1 oignon haché
- 1 bouquet de persil émincé
- 20 g de beurre
- 1 œuf
- sel et poivre

Préparation :

Nettoyez le poulet et séchez-le. Mélangez l'huile, le sel et le paprika et frottez le poulet avec.

Farce : Mélangez la chapelure et le lait. Placez l'oignon émincé, le persil et le beurre dans une poêle et faites suer. Hachez finement le cœur, le foie et le gésier et ajoutez un œuf. Mélangez bien le tout, salez et poivrez.

Retournez le poulet dans un plat à rôtir et placez-le dans le four. Retournez au bout de 30 minutes. Un signal sonore retentit.

- Temps de cuisson : 90 minutes
- Position de la grille : 1

Canard à l'orange**Ingrédients :**

- 1 canard (1,6 à 2,0 kg)
- sel
- poivre
- 3 oranges, épluchées, épépinées et coupées en cubes
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 oranges pour le jus
- 150 ml de xérès

Préparation :

Nettoyez le canard, salez et poivrez, puis frottez-le avec la peau d'orange.

Farcissez le canard avec les cubes d'orange salés et cousez-le.

Placez le canard dans un plat à rôtir, filets vers le bas.

Pressez le jus des oranges, mélangez avec le xérès et versez le tout sur le canard.

Placez le canard dans le four. Retournez au bout de 30 minutes. Un signal sonore retentit.

- Temps de cuisson : 90 minutes
- Position de la grille : 1

Canard entier**Réglages :**

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 500 g à 3 300 g.

Préparation :

Placez le canard dans un plat allant au four et assaisonnez à votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Oie entière**Réglages :**

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 2 300 g à 4 700 g.

Préparation :

Placez l'oie dans un plat allant au four et assaisonnez à votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Dinde entière**Réglages :**

Cuisson par le poids. Plage de réglages pour un morceau de 1 700 g à 4 700 g.

Préparation :

Placez la dinde dans un plat allant au four et assaisonnez à votre goût. Retournez la volaille au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

- Position de la grille : 1

Recettes - Poisson**Filet de poiss. sauce crème****Ingrédients pour 4 personnes :**

- 400 g de filet de poisson (truite saumonée ou truite arc-en-ciel)
- 20 g d'huile de cuisson
- 250 g d'oignons coupés en rondelles
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche (crème aigre)
- poudre de paprika doux

- citron
- sel

Préparation :

Faites suer les oignons dans une poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Placez-les ensuite dans un plat beurré.

Nettoyez les filets de poisson, arrosez-les de jus de citron, salez et placez-les dans le plat au-dessus des rondelles d'oignon. Mélangez la crème fraîche et le paprika, selon votre goût, et versez cette sauce sur les filets de poisson. Salez légèrement.

- Temps de cuisson : 12 minutes
 - Position de la grille : 1
- Tournez le plat à mi-cuisson.

Saumon à la vapeur

Ingrédients :

- 400 g de pommes de terre
- 2 bouquets de ciboule
- 2 gousses d'ail
- 1 petite boîte de tomates concassées (400 g)
- 4 filets de saumon
- le jus d'un citron
- sel et poivre
- 75 ml de bouillon de légumes
- 50 ml de vin blanc
- 1 branche de romarin frais
- 150 ml de vin
- 1/2 bouquet de thym frais

Préparation :

Lavez les pommes de terre, épluchez-les, coupez-les en quartiers et cuisez-les dans de l'eau salée pendant 25 minutes. Laissez-les ensuite refroidir et coupez-les en lamelles.

Lavez la ciboule et coupez-la finement. Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en morceaux. Mélangez la ciboule et l'ail avec les tomates concassées.

Versez le jus de citron sur les filets de saumon et laissez mariner. Séchez, salez et poivrez.

Mélangez les légumes et les pommes de terre dans un plat beurré, assaisonnez et posez le saumon sur la préparation.

Versez le bouillon de légumes et le vin blanc, puis répartissez le romarin et le thym.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 2

Rouleaux de limande

Ingrédients :

- 4 filets de limande
- jus d'un demi-citron
- sel, poivre noir fraîchement moulu
- 100 g de feuilles d'épinards surgelées, décongelées
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 50 ml de crème
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Arrosez les filets de poisson avec le jus de citron, salez et poivrez. Égouttez les épinards et ajoutez-leur l'ail. Recouvrez les filets de limande avec les épinards et enroulez-les pour former un cylindre. Déposez-les dans un plat de cuisson beurré en vous assurant que les extrémités des filets sont repliées sur le dessous. Arrosez les rouleaux de vin blanc.

Fouettez la crème et le jaune d'œuf et salez légèrement. Versez sur les rouleaux de poisson.

- Temps de cuisson : 17 minutes
- Position de la grille : 2

Filets de poisson

Ingrédients :

- 600 - 700 g de filets de sandre, saumon ou truite saumonée
- 150 g de fromage râpé
- 250 ml de crème
- 50 g de chapelure
- 1 cuillère à café d'estragon
- persil haché
- sel, poivre
- citron
- beurre

Préparation :

Versez le jus de citron sur les filets de poisson et laissez mariner ; essuyez l'excédent de jus avec du papier absorbant. Salez et poivrez les filets de poisson de chaque côté. Placez ensuite les filets de poisson dans un plat beurré allant au four.

Mélangez le fromage râpé, la crème, la chapelure, l'estragon et le persil haché. Recouvrez les filets de poisson avec la

préparation et ajoutez quelques noisettes de beurre.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 2

Filets de poisson surgelés

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Recettes - Gâteaux

Tarte aux pommes

Ingrédients :

- 2 feuilles de pâte feuilletée (étalées en carré)
- 50 g de noisettes en poudre
- 1,2 kg de pommes
- 3 œufs
- 300 ml de crème
- 70 g de sucre

Préparation :

Placez la pâte feuilletée sur un plateau de cuisson bien beurré et piquez le fond avec une fourchette. Répartissez les noisettes sur la pâte. Épluchez les pommes, épépinez-les et découpez-les en 12 tranches. Répartissez les tranches sur la pâte. Mélangez les œufs, la crème, le sucre et le sucre vanillé, puis versez la préparation sur les pommes.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 3

Gâteau au citron

Ingrédients pour le mélange :

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de farine de maïs

- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- le zeste de 2 citrons

Ingrédients pour le glaçage :

- 125 ml de jus de citron
- 100 g de sucre glace

Autre :

- Moule carré de 30 cm de long
- Margarine pour graisser
- Chapelure pour foncer le moule

Préparation :

Placez le beurre, le sucre, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travaillez. Ajoutez les œufs un à un et mélangez de nouveau en faisant mousser.

Incorporez la farine et la farine de maïs mélangées à la levure chimique dans le mélange mousseux.

Versez la pâte dans le moule beurré et recouvert de chapelure, étalez et enfournez.

Après la cuisson, mélangez le jus de citron et le sucre glace. Retournez le gâteau sur une feuille de papier aluminium.

Remontez les bords de la feuille de papier aluminium sur les côtés du gâteau de façon à ce que le glaçage ne puisse pas déborder. Percez le gâteau avec une baguette en bois et appliquez le glaçage.

Laissez ensuite le gâteau absorber le glaçage.

- Temps de cuisson : 75 minutes
- Position de la grille : 2

Gâteau aux carottes

Ingrédients pour la préparation:

- 150 ml d'huile de tournesol
- 100 g de cassonade
- 2 œufs
- 75 g de sirop
- 175 g de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de levure
- 200 g de carottes finement râpées
- 75 g de raisins de Smyrne
- 25 g de noix de coco râpée

Ingrédients pour la garniture :

- 50 g de beurre
- 150 g de fromage à la crème
- 40 g de sucre cristal
- noisettes en poudre

Autre :

- Moule rond à charnière de 22 cm de diamètre, beurré

Préparation :

Mélangez l'huile de tournesol, la cassonade, les œufs et le sirop. Incorporez le reste des ingrédients.

Versez la préparation dans le moule beurré.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Après la cuisson :

Mélangez le beurre, le fromage frais et le sucre cristallisé (si besoin, ajoutez un peu de lait pour pouvoir mieux étaler).

Étalez sur le gâteau une fois refroidi et parsemez de noisettes.

Tresse briochée

Ingrédients pour la pâte :

- 650 g de farine
- 20 g de levure
- 200 ml de lait
- 40 g de sucre
- 5 g de sel
- 5 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la garniture :

- 250 g de noix broyées
- 20 g de chapelure
- 1 cuillère à café de poudre de gingembre
- 50 ml de lait
- 60 g de miel
- 30 g de beurre fondu
- 20 ml de rhum

Ingrédients pour le glaçage :

- 1 jaune d'œuf
- un peu de lait
- 50 g d'amandes effilées

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre. Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait, un peu de sucre et de la farine qui forme le pourtour, saupoudrez de farine et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte présente des fissures.

Placez le reste du sucre sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pour la garniture, mélangez tous les ingrédients. Divisez la pâte en trois parts égales et étalez-la en longs rectangles. Étalez un tiers de la garniture sur chaque rectangle, puis roulez les morceaux de pâte.

Faites une tresse à l'aide des trois morceaux de pâte. Badigeonnez la surface de la tresse d'un mélange de jaune d'œuf et de lait, puis saupoudrez d'amandes effilées.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Kouglof

Ingrédients pour la base :

- 500 g de farine
- 1 petit sachet de levure sèche (8 g de levure sèche ou 42 g de levure fraîche)
- 80 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 2 cuillères à café rases de sel
- 150 ml de lait
- 70 g de raisins secs (trempés dans 20 ml de kirsch pendant 1 heure)

Ingrédients pour la garniture :

- 50 g d'amandes entières émondées

Préparation :

Placez la farine, la levure sèche, le sucre glace, le beurre, les œufs, le sel et le lait dans un saladier et pétrissez pour obtenir une pâte levée lisse. Couvrez la pâte dans le saladier et laissez lever pendant 1 heure.

Pétrissez les raisins imbibés dans la pâte.

Placez les amandes individuellement dans chaque creux d'un moule à kouglof beurré et couvert de farine.

Donnez à la pâte la forme d'une saucisse et placez-la dans le moule à kouglof. Couvrez et laissez lever à nouveau pendant environ 45 minutes.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 2

Brownies

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir

- 250 g de beurre
- 375 g de sucre
- 2 sachet de sucre vanillé (environ 16 g)
- 1 pincée de sel
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 5 œufs
- 375 g de noix
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préparation :

Cassez le chocolat en gros morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'eau, puis ajoutez les œufs et le chocolat fondu.

Hachez grossièrement les noix, mélangez avec la farine et la levure chimique et incorporez dans la préparation.

Placez du papier sulfurisé au fond d'un plateau de cuisson profond, répartissez la pâte dessus et égalisez-la.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 3

Après la cuisson :

Laissez refroidir, retirez le papier sulfurisé et découpez en carrés.

Madeleines, muffins

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- zeste d'un citron non traité
- 2 œufs
- 50 ml de lait
- 25 g de farine de maïs
- 225 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 1 boîte de cerises griottes (375 g)
- 225 g de pépites de chocolat

Autre :

- Moules en papier de 7 cm de diamètre environ

Préparation :

Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le zeste d'un citron non traité. Ajoutez les œufs et mélangez de nouveau.

Mélangez la farine de maïs, la farine et la levure chimique et incorporez dans le mélange avec le lait.

Égouttez les cerises griottes et incorporez-les dans la préparation avec les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans les moules en papier, puis posez-les sur un plateau de cuisson avant de les mettre dans l'appareil. Utilisez un moule à muffins si vous en avez un.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 3

Biscuits/Gâteaux secs

Ingrédients :

- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de farine de maïs
- 2 cuillères à café rases de levure chimique

Autre :

- Moule à charnière rond 28 cm, noir, fond recouvert de papier sulfurisé

Préparation :

Séparez les œufs. Travaillez les jaunes d'œufs avec l'eau chaude, 50 g de sucre, le sucre vanillé et le sel. Montez les blancs en neige avec 100 g de sucre.

Tamisez la farine, la farine de maïs et la levure chimique.

Mélangez délicatement les blancs d'œufs et les jaunes. Incorporez ensuite doucement dans la préparation. Versez la pâte dans le moule, étalez et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 2

Gâteau Savarin

Ingrédients pour la pâte :

- 350 g de farine
- 1 petit sachet de levure sèche (8 g de levure sèche ou 42 g de levure fraîche)
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 125 ml de lait

Après la cuisson :

- 375 ml d'eau
- 200 g de sucre
- 100 ml d'eau-de-vie de prune ou 100 ml de liqueur d'orange

Préparation :

Placez la farine, la levure sèche, le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre vanillé et le lait dans un saladier et pétrissez pour obtenir une pâte levée lisse. Couvrez la pâte dans le saladier et laissez lever pendant 1 heure. Placez ensuite la pâte dans un moule à savarin beurré, couvrez et laissez lever à nouveau pendant 45 minutes.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

Après la cuisson :

Portez l'eau et le sucre à ébullition, puis laissez refroidir.

Ajoutez l'eau-de-vie de prune ou la liqueur d'orange à l'eau sucrée et mélangez.

Lorsque le gâteau a refroidi, piquez-le de part en part avec une brochette en bois ; laissez le mélange s'imbibler de façon homogène dans le gâteau.

Crumble

Ingrédients pour la pâte :

- 375 g de farine
- 20 g de levure
- 150 ml de lait tiède
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 75 g de beurre ramolli

Ingrédients pour le crumble :

- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 350 g de farine
- 50 g de noisettes broyées
- 30 g de beurre fondu

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre. Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait et de la farine qui forme le pourtour, saupoudrez de farine et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte présente des fissures.

Placez le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre et le sel sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Étalez ensuite la pâte, placez-la sur un plateau de cuisson beurré et laissez-la à nouveau lever.

Versez le sucre, le beurre et la cannelle dans un saladier et mélangez.

Ajoutez la farine et les noisettes, puis malaxez pour obtenir une pâte à crumble.

Étalez le beurre sur la pâte levée et répartissez la pâte à crumble uniformément.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 3

Biscuits Suédois

Ingrédients :

- 5 œufs
- 340 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 360 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (environ 15 g)
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 200 ml d'eau froide

Autre :

- Moule à charnière rond 28 cm, noir, fond recouvert de papier sulfurisé

Préparation :

Placez le sucre, les œufs, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travaillez la préparation pendant 5 minutes. Incorporez ensuite le beurre fondu au mélange.

Incorporez la farine mélangée à la levure chimique dans le mélange crémeux et mélangez.

Enfin, ajoutez l'eau froide et mélangez bien. Versez la pâte dans le moule, étalez et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Galette aux pommes

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 100 g de pâte d'amande
- 5 œufs
- 500 g de farine

- 1 sachet de levure chimique (environ 15 g)
- 1 sachet d'épices pour pain d'épices (environ 20 g)
- 50 g de cacao en poudre
- 150 ml de vin rouge
- 1,2 kg de pommes

Préparation :

Placez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.

Ajoutez la pâte d'amandes coupée en petits morceaux et fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez les œufs un par un et battez jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.

Ajoutez la farine, la levure chimique, les épices pour pain d'épices et la poudre de cacao à la préparation. Incorporez le vin rouge. Placez du papier sulfurisé au fond d'un plateau de cuisson profond, répartissez la pâte dessus et égalisez-la. Épluchez les pommes et enlevez le cœur, puis coupez-les en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Purée de prunes : Placez les tranches sur la pâte et remplissez les trous laissés par les cœurs de purée de prunes. Mettez ensuite dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 3
- Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir et enlevez le papier sulfurisé.

Glaçage :

- 250 ml de jus de pomme
- 1 sachet de glaçage à gâteau transparent
- Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir et enlevez le papier sulfurisé.

Mélangez le jus de pommes et le sachet de glaçage et badigeonnez le gâteau avec le glaçage.

Gâteau aux amandes**Ingédients pour le mélange :**

- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de pâte d'amande
- 200 ml d'huile d'olive
- 450 g de farine
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 sachet de levure chimique (environ 15 g)
- 50 g de pistaches concassées
- 125 g de poudre d'amande
- 300 ml de lait

Ingédients pour la garniture :

- 200 g de confiture d'abricot
- 5 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- amandes effilées

Autre :

- Moule à charnière de 28 cm

Préparation :

Faites mousser les œufs, le sucre et la pâte d'amande pendant 5 minutes, puis ajoutez lentement l'huile d'olive.

Tamisez la farine, la cannelle et la levure chimique, puis mélangez les pistaches concassées et la poudre d'amande à la farine. Incorporez délicatement à la préparation, avec le lait.

Versez dans le moule dont le fond a préalablement été parsemé de chapelure.

- Temps de cuisson : 70 minutes
- Position de la grille : 2

Après la cuisson :

Faites réchauffer la confiture d'abricots et nappez le gâteau avec un pinceau. Laissez refroidir. Mélangez le sucre glace, la cannelle et l'eau chaude, puis étalez ce mélange sur le gâteau. Saupoudrez immédiatement la surface glacée du gâteau d'amandes effilées.

Tourte aux fruits surgelés

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Gâteau au fromage**Ingrédients pour la base :**

- 150 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 œuf
- 70 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la crème au fromage :

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 750 g de fromage blanc allégé
- 3 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- le jus d'un citron
- 200 g de crème fraîche
- 1 sachet de crème anglaise en poudre, arôme vanille (40 g ou la quantité correspondante de poudre pour une préparation de 500 ml de lait)

Autre :

- Moule noir à charnière de 26 cm de diamètre, beurré

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier. Incorporez le reste des ingrédients et mélangez avec un batteur électrique. Placez la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures.

Recouvrez le fond du moule à charnière beurré d'environ 2/3 du mélange et piquez plusieurs fois avec une fourchette.

Formez un bord de 3 cm de hauteur avec le reste de la pâte.

Montez les blancs en neige avec le batteur électrique. Lavez les raisins secs, séchez-les

bien, arrosez-les de rhum et laissez-les macérer.

Versez le fromage blanc allégé, les jaunes d'œufs, le sucre, le jus de citron, la crème fraîche et la crème anglaise en poudre dans un saladier et mélangez bien.

Pour finir, incorporez doucement les blancs montés en neige et les raisins secs dans la préparation de fromage blanc.

- Temps de cuisson : 85 minutes
- Position de la grille : 2

Cake aux fruits**Ingrédients :**

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (environ 8 g)
- 125 g de raisins de Corinthe
- 125 g de raisins secs
- 60 g d'amandes broyées
- 60 g de zestes de citron ou d'orange confits
- 60 g de cerises confites hachées
- 70 g d'amandes entières émondées

Autre :

- Moule noir à charnière de 24 cm de diamètre
- Margarine pour graisser
- Chapelure pour fonder le moule

Préparation :

Placez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travaillez. Ajoutez ensuite un œuf à la fois et travaillez à nouveau la préparation. Ajoutez la farine et la levure chimique à la préparation et incorporez.

Ajoutez les fruits au mélange.

Versez le mélange dans le moule en veillant à ce que le bord soit un peu plus épais que le centre. Décorez le bord et le centre du gâteau avec les amandes émondées.

Mettez le gâteau dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 100 minutes
- Position de la grille : 2

Tarte aux fruits

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 50 ml d'eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- Fruits de saison (400 g de pommes, pêches, cerises griottes, etc.)
- 90 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 100 g de sucre

- 90 g de beurre ramolli

Autre :

- Un moule à tarte de 28 cm de diamètre, beurré

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier, ajoutez le sel et les petits morceaux de beurre et mélangez. Ajoutez ensuite l'œuf, le sucre et l'eau froide, puis pétrissez.

Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Étalez la pâte, placez-la dans un moule à tarte beurré et piquez-la avec une fourchette. Nettoyez les fruits, épépinez-les ou dénoyautez-les et disposez-les en petits morceaux sur la pâte. Mettez la poudre d'amande, les œufs, le sucre et le beurre ramolli dans un saladier et faites mousser. Versez ensuite sur les fruits et égalisez.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 2

Recettes - Pizza/Tarte/Pain

Pizza

Ingrédients pour la pâte :

- 14 g de levure
- 200 ml d'eau
- 300 g de farine
- 3 g de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 1/2 petite boîte de tomates concassées (200 g)
- 200 g de fromage râpé
- 100 g de salami
- 100 g de jambon cuit
- 150 g de champignons (en boîte)
- 150 g de feta
- origan

Autre :

- Plateau de cuisson beurré

Préparation :

Émiettez la levure dans une jatte et dissolvez-la dans de l'eau. Versez dessus la farine mélangée avec le sel et l'huile.

Malaxez les ingrédients pour obtenir une pâte souple qui n'adhère pas aux parois de la jatte. Laissez ensuite la pâte reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étalez la pâte sur le plateau de cuisson préalablement graissé et piquez le fond avec une fourchette.

Versez les ingrédients de la garniture les uns après les autres sur la pâte.

- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 2

Pizza épaisse surgelées

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Pizza fraîche

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Pizza surgelée

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Parts de pizza surgelées

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Tarte à l'oignon**Ingrédients pour la pâte :**

- 300 g de farine
- 20 g de levure
- 125 ml de lait
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 3 g de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 750 g d'oignons
- 250 g de lard
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre moulu

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre.

Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait tiède et un peu de farine du pourtour. Saupoudrez de farine, laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte commence à craqueler.

Placez l'œuf et le beurre sur le bord de la farine. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons puis émincez-les.

Coupez le lard en dés et faites le cuire à feu doux avec les oignons sans qu'il brunisse. Laissez refroidir.

Étalez la pâte sur un plateau de cuisson beurré et piquez le fond avec une fourchette ; appuyez sur les bords. Laissez à nouveau la pâte lever.

Mélangez les œufs, la crème fraîche, le lait, le sel et le poivre. Répartissez les oignons et le lard refroidis sur la pâte. Versez le mélange par-dessus et étalez.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 3

Quiche lorraine**Ingrédients pour la pâte :**

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- une pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Ingrédients pour la garniture :

- 150 g de fromage râpé
- 200 g de jambon cuit ou de lard maigre
- 2 œufs
- 250 g de crème aigre
- sel, poivre et noix de muscade

Autre :

- Moule noir beurré de 28 cm de diamètre

Préparation :

Versez la farine, le beurre, les œufs et les épices dans un saladier et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Mettez la pâte au frais pendant quelques heures.

Ensuite, étalez la pâte dans le moule beurré. Piquez le fond avec une fourchette.

Répartissez le lard sur la pâte.

Pour la garniture, mélangez les œufs, la crème aigre et l'assaisonnement. Ajoutez ensuite le fromage.

Versez sur le lard.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 2

Tarte au fromage

Ingrédients :

- 1,5 feuille de pâte feuilletée (étalée en carré)
- 500 g de fromage râpé
- 200 ml de crème
- 100 ml de lait
- 4 œufs
- sel, poivre et noix de muscade

Préparation :

Étalez la pâte sur un plateau de cuisson bien beurré. Piquez ensuite la pâte avec une fourchette.

Répartissez le fromage uniformément sur la pâte. Mélangez la crème, le lait, les œufs et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade. Mélangez à nouveau et versez sur le fromage.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 3

Feuilleté au fromage

Ingrédients :

- 400 g de feta
- 2 œufs

- 3 cuillères à soupe de persil à feuilles plates, haché
- poivre noir
- 80 ml d'huile d'olive
- 375 g de pâte filo

Préparation :

Mélangez la feta, les œufs, le persil et le poivre. Couvrez la pâte filo d'un torchon humide pour qu'elle ne sèche pas. Superposez 4 feuillets de pâte, en brossant chacun d'entre eux avec de l'huile.

Découpez la pâte en quatre bandes d'environ 7 cm chacune.

Placez deux cuillères à soupe bombées de la préparation à base de feta sur un coin de chaque bande et repliez en diagonale pour former un triangle.

Retournez sur un plateau de cuisson et badigeonnez d'huile.

- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 2

Raviolis russes (Pour 30 petits raviolis)

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine d'épeautre
- 250 g de beurre
- 250 g de fromage blanc allégé
- Sel

Ingrédients pour la garniture :

- 1 petite tête de chou blanc (400 g)
- 50 g de lard
- 2 cuillères à soupe de beurre clarifié
- sel, poivre et noix de muscade
- 3 cuillères à soupe de crème aigre
- 2 œufs

Autre :

- Plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé.

Préparation :

Pétrissez la farine d'épeautre, le beurre, le fromage blanc allégé et un peu de sel pour

former une pâte et réservez au réfrigérateur.

Coupez le chou blanc en fines lamelles. Coupez le lard en dés et faites revenir dans le beurre clarifié. Ajoutez le chou et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Assaisonnez avec le poivre, le sel et la muscade et incorporez la crème aigre.

Continuez à braiser jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé.

Faites cuire les œufs durs, laissez-les refroidir, coupez-les en dés, mélangez avec le chou et laissez refroidir.

Étalez la pâte et découpez des cercles de 8 cm de diamètre.

Placez un peu de garniture au centre de chaque pièce et repliez. Scellez les bords en appuyant avec une fourchette.

Placez le pirojki sur un plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé et badigeonnez avec un jaune d'œuf.

- Temps de cuisson : 20 minutes
- Position de la grille : 3

Pain blanc

Ingrédients :

- 1 000 g de farine
- 40 g de levure fraîche ou 20 g de levure en poudre
- 650 ml de lait
- 15 g de sel

Autre :

- Plateau de cuisson beurré ou garni de papier sulfurisé

Préparation :

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans le lait tiède et ajoutez-la à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Selon la qualité de la farine, il faudra peut-

être rajouter un peu de lait pour obtenir une pâte adaptée.

Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Coupez la pâte en deux, façonnez deux pains longs et placez-les sur le plateau de cuisson préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Laissez encore lever les pains jusqu'à ce que leur volume ait augmenté de 50 %.

Avant de passer à la cuisson, saupoudrez-les de farine et avec un couteau bien aiguisé, taillez 3 ou 4 lignes en diagonale, d'au moins 1 cm de profondeur.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Pain de campagne

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 250 g de farine de seigle
- 15 g de sel
- 1 petit sachet de levure en poudre
- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait

Autre :

- Plateau de cuisson beurré ou garni de papier sulfurisé

Préparation :

Placez la farine de blé, la farine de seigle, le sel et la levure dans un grand saladier.

Mélangez l'eau, le lait et le sel, puis ajoutez-les à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Formez un pain long et placez-le sur le plateau de cuisson préalablement beurré ou couvert de papier sulfurisé.

Laissez le pain reposer jusqu'à ce que son volume ait augmenté de 50 %. Avant la cuisson, saupoudrez d'un peu de farine.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Tresse au beurre

Ingrédients pour la pâte :

- 750 g de farine
- 30 g de levure
- 400 ml de lait
- 10 g de sucre
- 15 g de sel
- 1 œuf
- 100 g de beurre ramolli

Ingrédients pour le glaçage :

- 1 jaune d'œuf
- un peu de lait

Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier ; faites un puits au centre. Émiettez la levure, placez-la dans le puits, mélangez avec le lait, un peu de sucre et de la farine qui forme le pourtour, saupoudrez de farine et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la farine saupoudrée sur la pâte présente des fissures.

Placez le reste du sucre, le sel, l'œuf et le beurre sur le bord de la farine. Pétrissez

tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte levée souple.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Ensuite, divisez en trois morceaux de taille identique et faites de chaque pièce un boudin. Tressez les trois boudins ensemble.

Couvrez et laissez lever pendant une demi-heure. Badigeonnez la surface de la tresse d'un mélange de jaune d'œuf et de lait, puis mettez au four.

- Temps de cuisson : 50 minutes
- Position de la grille : 2

Pain & Petits pains

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Pain & Petits pains surgelés

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Recettes - Ragoût/Gratins

Champignons farcis

Ingrédients pour 3 personnes :

- 6 gros champignons
- 1 cuillère à soupe de beurre
- sel
- poivre
- jus de citron
- 1 petite boîte de tomates en dés, environ 150 g
- 1/2 bouquet de persil haché
- quelques feuilles de basilic hachées

- 1 tranche de pain blanc coupée en morceaux
- 75 g de Gorgonzola en dés
- 3 cuillères à soupe de crème

Préparation :

Lavez les champignons. Retirez les pieds des champignons et coupez-les en petits dés. Salez, poivrez et versez le jus de citron.

Mélangez les pieds de champignons assaisonnés avec les tomates, le persil, le

basilic, le pain, le gorgonzola et la crème, puis salez et poivrez. Farcissez les chapeaux des champignons et placez-les dans un plat de cuisson beurré.

- Temps de cuisson : 15 minutes
- Position de la grille : 1

Tomates farcies

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 grosses tomates d'environ 300 g chacune
- 1 petite courgette d'environ 80 g
- 60 g de champignons
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de riz cuit
- 50 ml de bouillon de légumes
- 75 g de mozzarella
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel
- poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

Découpez un chapeau sur chacune des tomates. À l'aide d'une cuillère à café, videz l'intérieur des tomates en laissant 1 cm d'épaisseur. Hachez finement la chair des tomates. Lavez la courgette et coupez-la en dés. Coupez les champignons en lamelles. Pelez et hachez les échalotes.

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y revenir les échalotes. Ajoutez la courgette et les champignons et faites-les revenir brièvement. Ajoutez le riz, la chair de tomate et le bouillon et laissez-cuire 5 minutes. Coupez la mozzarella en petits dés. Ajoutez la mozzarella et le persil au riz, salez et poivrez. Garnissez les tomates avec le riz et posez les chapeaux sur le dessus. Placez les tomates dans un plat de cuisson beurré.

- Temps de cuisson : 15 minutes
 - Position de la grille : bottom glass
- Tournez le plat à mi-cuisson.

Gratin p. de t. + courgettes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de pommes de terre
- 200 g de courgettes
- sel
- poivre blanc fraîchement moulu
- 130 g de fromage râpé (par exemple mélange pour pizza)
- 1 petite boîte d'anchois, 60 g
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 échalote finement hachée
- 150 ml de crème entière
- fines herbes (par exemple basilic, marjolaine, origan, thym) ou herbes de Provence
- un peu d'huile d'olive

Préparation :

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles fines.

Lavez les courgettes et séchez-les soigneusement avec un torchon. Coupez-les en lamelles fines. Huilez légèrement un plat de cuisson avec l'huile d'olive.

Mélangez les lamelles de pomme de terre et de courgette, salez et poivrez-les. Mélangez-y 100 g de fromage, l'ail et l'échalote et tapissez-en le plat de cuisson avec les anchois.

Mélangez la crème avec le fromage restant. Ajoutez les herbes finement hachées ou les herbes de Provence. Mélangez soigneusement et versez-les sur le plat.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

Gratin au fromage

Ingrédients pour 3 personnes :

- 8 tranches de pain blanc
- 100 ml de vin blanc
- 1 oignon coupé en fines rondelles
- 100 g de fromage râpé (Gruyère ou fromage d'alpage)

- 400 ml de lait
- 3 œufs
- sel
- poivre noir fraîchement moulu
- noix de muscade fraîchement râpée
- 100 g de lardons fumés
- 40 g de morceaux de beurre
- 1 bouquet de ciboulette

Préparation :

Coupez le pain en diagonale dans les deux sens pour créer 32 triangles. Dans un plat de cuisson peu épais, alternez les couches de pain et de lamelles d'oignons. Versez le vin blanc par-dessus.

Fouettez le fromage avec le lait et les œufs. Assaisonnez selon vos goûts et versez ce mélange sur le pain. Répartissez les lardons de façon homogène sur le plat puis les morceaux de beurre.

Parsemez le plat de ciboulette avant de servir.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

Ragoût de poireaux

Ingrédients pour 2 à 3 personnes :

- 500 g de poireaux
- 250 g de fromage blanc allégé
- 50 ml de crème fraîche
- 1 œuf
- 50 g de fromage râpé, par exemple parmesan
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre noir fraîchement moulu
- 2 - 3 tranches de jambon
- 1 cuillère à soupe bombée de chapelure
- morceaux de beurre

Préparation :

Coupez les poireaux en rondelles épaisses d'1 cm et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 5 minutes. Sortez-les de l'eau et égouttez-les bien. Coupez le jambon en bandes.

Mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, les œufs et les 2/3 du fromage. Écrasez l'ail et ajoutez-le au mélange. Terminez en ajoutant les poireaux et le jambon. Salez et poivrez. Placez-les directement dans un plat de cuisson beurré.

Mélangez le fromage restant et la chapelure et versez-les sur le plat. Couvrez généreusement de lamelles de beurre.

- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 1

Cannelloni farcis

Entrée pour 4 personnes

Plat de résistance pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 oignon finement haché
- 1 cuillère à café de margarine
- 1 gousse d'ail
- 1 paquet de feuilles d'épinards surgelées (300 g)
- 100 g de fromage râpé
- 1 boîte de tomates (400 g)
- 10 cannelloni (crus)
- bouillon instantané
- sel
- poivre blanc
- origan
- paprika
- noix de muscade

Préparation :

Faites revenir les oignons dans la margarine dans une poêle. Ajoutez les épinards surgelés et mélangez de temps en temps jusqu'à ce que les épinards soient fondus. Poursuivez la cuisson pendant environ 5 minutes, assaisonnez avec 50 g de fromage râpé, du poivre blanc, du bouillon instantané, la gousse d'ail écrasée et la noix de muscade. Portez à ébullition et faites cuire pendant 3 à 4 minutes. Farcissez les cannelloni avec la préparation.

Pour faire la base à la tomate, versez le contenu de la boîte dans un long plat, écrasez les tomates à la fourchette et assaisonnez avec du sel, du poivre blanc, de l'origan et du paprika.

Placez les cannelloni farcis sur la base à la tomate et recouvrez du fromage restant.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

Gratin de pommes de terre

Ingrédients :

- 1 000 g de pommes de terre
- 1 cuillère à café de sel, de poivre et de noix de muscade
- 2 gousses d'ail
- 200 g de fromage râpé
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème
- 4 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines tranches, essuyez-les et assaisonnez-les.

Frottez une gousse d'ail sur un plat allant au four, puis beurrez.

Répartissez la moitié des pommes de terre dans le plat, puis couvrez avec un peu de fromage râpé. Placez le reste des pommes de terre au-dessus de cette couche et recouvrez avec le reste du fromage.

Écrasez une deuxième gousse d'ail et fouettez-la avec le lait et la crème. Versez la préparation sur les pommes de terre et disposez le reste du beurre en noisettes sur le gratin.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 1

Spätzle aux légumes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de Spätzli frais

- 2 branches moyennes de céleri d'environ 100 g
- 1 grosse carotte d'environ 150 g
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 50 ml de bouillon
- 100 g de fromage à la crème nature ou de fromage à la crème aux herbes (par exemple du Cantadou)
- sel
- poivre noir fraîchement moulu
- 1/2 bouquet de persil
- 30 g de fromage râpé, par exemple du Sbrinz ou du Parmesan
- 100 ml de crème liquide

Préparation :

Placez les spätzli dans un plat de cuisson beurré.

Préparez le céleri et la carotte et coupez-les en dés. Faites-les revenir brièvement dans le beurre dans une poêle à frire.

Ajoutez le bouillon, couvrez et laissez cuire les légumes 5 minutes. Retirez la poêle du feu. Versez et mélangez-y le fromage à la crème. Salez et poivrez les légumes.

Versez la sauce aux légumes sur les spätzli. À l'aide de ciseaux, hachez la ciboulette au-dessus du plat. Parsemez de fromage râpé et versez la crème liquide.

- Temps de cuisson : 12 minutes
- Position de la grille : 2

Gratin de pâtes

Ingrédients :

- 1 litre d'eau
- sel
- 250 g de tagliatelles
- 250 g de jambon cuit
- 20 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 oignon
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 250 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade

- 50 g de parmesan râpé

Préparation :

Faites bouillir l'eau légèrement salée. Placez les tagliatelles dans l'eau bouillante et faites cuire pendant 12 minutes.

Égouttez.

Coupez le jambon en dés.

Faites chauffer le beurre dans une poêle.

Hachez le persil, épluchez et émincez l'oignon. Faites-les suer dans la poêle.

Beurrez un plat. Mélangez les tagliatelles, le jambon, le persil et les oignons, puis versez dans le plat.

Mélangez l'œuf et le lait, salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade et versez sur les pâtes. Saupoudrez de parmesan.

- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 2

Ragoût de bœuf

Ingrédients :

- 600 g de bœuf
- sel et poivre
- farine
- 10 g de beurre
- 1 oignon
- 330 ml de bière brune
- 2 cuillères à café de cassonade
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 500 ml de bouillon de bœuf

Préparation :

Coupez le bœuf en dés, salez, poivrez et saupoudrez d'un peu de farine.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir la viande. Versez dans une cocotte.

Épluchez et émincez l'oignon, faites le revenir légèrement dans un peu de beurre, puis versez-le sur la viande.

Mélangez la bière brune, la cassonade, le concentré de tomate et le bouillon de bœuf dans la poêle et portez à ébullition. Versez sur la viande (elle doit être complètement couverte).

Couvrez et mettez dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 120 minutes
- Position de la grille : 2

Lasagnes

Ingrédients pour la sauce à la viande :

- 100 g de lard en tranches striées
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 g de céleri
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de viande hachée (mélange de porc et de bœuf)
- 100 ml de bouillon de viande
- 1 petite boîte de tomates concassées (environ 400 g)
- origan, thym, sel et poivre

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 600 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade

Avec :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de lasagnes vertes
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de fromage râpé

Préparation :

Découpez le lard de la couenne et du cartilage à l'aide d'un couteau effilé et coupez-le en petits morceaux très fins. Épluchez l'oignon et la carotte, lavez le céleri et émincez finement tous les légumes en petits dés.

Chauffez l'huile dans une cocotte, faites revenir le lard et les légumes tout en remuant.

Ajoutez peu à peu la viande hachée, en mélangeant, et déglacez avec le bouillon de viande. Assaisonnez la sauce à la viande avec la purée de tomate et les herbes, salez, poivrez et laissez mijoter à petit feu en couvrant pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Versez le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laissez mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes.

Prenez 1 cuillère à soupe de beurre et beurrez un grand plat rectangulaire allant au four. Disposez en couches successives une couche de plaques de lasagnes, une couche de sauce à la viande, une couche de sauce béchamel et une couche de mélange de fromages dans le plat. Terminez avec une couche de sauce béchamel et parsemez pour finir avec du fromage râpé. Mettez le reste du beurre en noisettes sur le dessus du plat.

- Temps de cuisson : 55 minutes
- Position de la grille : 2

Lasagnes surgelées

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Moussaka (pour 10 personnes)

Ingrédients :

- 1 oignon émincé
- huile d'olive
- 1,5 kg de viande hachée
- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- 50 g de fromage râpé

- 4 cuillères à café de chapelure
- sel et poivre
- cannelle
- 1 kg de pommes de terre
- 1,5 kg d'aubergines
- beurre pour frire

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 600 ml de lait
- sel, poivre et noix de muscade

Avec :

- 150 g de fromage râpé
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 50 g de beurre

Préparation :

Faites suer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez la viande hachée et faites cuire en remuant.

Ajoutez les tomates concassées, l'emmental râpé et la chapelure, mélangez bien et portez à ébullition. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la cannelle, puis retirez de la plaque de cuisson.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles d'1 cm d'épaisseur, lavez les aubergines et coupez-les en lamelles d'1 cm d'épaisseur.

Séchez toutes les lamelles de légumes avec du papier absorbant. Faites ensuite revenir dans une poêle avec beaucoup de beurre.

Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Versez le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laissez mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes.

Disposez les lamelles de pommes de terre au fond du plat de cuisson beurré,

saupoudrez de fromage râpé. Recouvrez d'une couche d'aubergines. Rajoutez alors un peu de la préparation de viande. Recouvrez de sauce béchamel.

Disposez une nouvelle couche de pommes de terre, puis d'aubergines et de viande. Terminez par une couche de sauce béchamel. Parsemez le tout du reste de fromage et de chapelure. Faites fondre le beurre et versez sur la moussaka.

- Temps de cuisson : 60 minutes
- Position de la grille : 2

Viande en croûte

Ingrédients :

- Environ 1 000 g de lamelles de dinde
- 1 petite boîte de champignons (petites têtes)
- 500 g d'oignons émincés
- 1 kg de pâte à quenelles
- 400 g de fromage râpé
- 250 ml de crème

Préparation :

Assaisonnez les lamelles de dinde avec du sel, du poivre et du paprika, etc. Faites revenir les oignons émincés. Égouttez bien

les champignons. Mélangez la viande, les oignons et les champignons et mettez-les dans un plat allant au four. Mélangez la pâte à quenelles et le fromage et placez-les sur le mélange à base de dinde. Versez la crème.

- Temps de cuisson : 75 minutes
- Position de la grille : 2

Frites

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Galettes de pommes de t.

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Potatoes/Pomme quartier

Les instructions sur la durée et la température de cuisson figurent sur l'emballage. Respectez les instructions du fabricant.

Recettes - Desserts

Crème à l'abricot

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g d'abricots
- 100 ml de vin blanc
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre
- 150 g de mascarpone ou de fromage blanc (fromage frais)
- 250 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de liqueur d'abricot ou de Cherry Brandy

Préparation :

Mélangez les abricots avec le vin blanc et le sucre dans un bol et choisissez le

programme Crème à l'abricot. Laissez refroidir.

Écrasez les abricots pour les réduire en purée ou utilisez un mixeur. Ajoutez le mascarpone ou le fromage blanc à la purée, une cuillerée à la fois.

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle monte fermement et mélangez-la à la crème à l'abricot. Ajoutez la liqueur d'abricot ou l'eau-de-vie à la cerise pour donner un parfum doux à la crème à l'abricot.

Placez la crème dans un endroit frais.

- Temps de cuisson : 6 minutes

- Position de la grille : bottom glass

Après la cuisson :

Faites réchauffer la confiture d'abricots et nappez-en le gâteau avec un pinceau, puis laissez refroidir. Mélangez le sucre glace, la cannelle et l'eau chaude, puis nappez-en le gâteau. Parsemez ensuite la surface nappée du gâteau d'amandes effilées.

Pêches à l'amaretto

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 pêches coupées en deux (en conserve)
- 50 g d'amaretti
- 1 cuillère à soupe bombée de sucre (1)
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe de Vin Santo (vin pour dessert italien) ou Grand Marnier
- morceaux de beurre
- 100 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de sucre (2)

Préparation :

Égouttez bien les pêches et placez-les dans un plat de cuisson bien beurré. Cassez les biscuits amaretti et mélangez-les au sucre (1) et au cacao en poudre. Ajoutez le Vin Santo pour former une pâte épaisse. Formez 4 boules et placez-les dans les moitiés de pêches.

Servez les pêches chaudes avec de la crème fraîche fouettée avec du sucre (2).

- Temps de cuisson : 4 minutes
- Position de la grille : bottom glass

