

Le livre de recettes pour le HK8

*the recipes book
for the HK8*



les basiques

basics04

- bouillon de légumes
vegetable stock or broth 6
- chapelure
bread crumbs 8
- crème fouettée
whipped cream 9
- fromage râpé
grated cheese 10
- oeufs mollets ou durs
hard or soft boiled eggs 11
- pâte à pâtes
pasta dough 12
- porridge
porridge 13
- riz vapeur
steamed rice 14
- viande hachée
minced meat 15
- yaourt
yoghurt 16
- blancs en neige
egg whites 17

sauces, apéritifs et pâte à tartiner

dips, spreadsand sauces18

- tzatziki
tzatziki dip 20
- houmous au sésame
hummus & sesame dip 22
- pesto
pesto 24
- tapenade
olive tapenade 26
- salsa de tomates et avocats
tomato and avocado salsa 27
- sauce béchamel
bechamel sauce 28
- guacamole
guacamole 29
- rillettes de poisson
fish rillettes 30
- sauce bolognaise
bolognese sauce 32
- pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes
chocolate hazelnut spread 34

sommaire

table of contents

- crème au citron
lemon curd 36
- confiture
jam 37

boissons

beverages38

- champagne et fraises
champagne and strawberries 40
- smoothie à la banane et à la mangue
banana & mango smoothie 41
- smoothie aux fruits rouges
mixed berry smoothie 42
- smoothie vitalité
healthy breakfast smoothie 43
- thé glacé au citron
lemon ice tea 44
- smoothie fraise et noix de coco
strawberry and coconut smoothie 45

soupes

soups46

- soupe de tomate
tomato soup 48
- soupe à l'oignon
french onion soup 50
- gaspacho
gaspacho 52
- soupe de lentilles
lentil soup 54
- soupe de poireaux et de pomme de terre
potato and leek soup 56
- soupe de poisson
fish soup 58
- soupe de potiron au curry
pumpkin and curry soup 60
- velouté de champignon à la crème
creamy mushroom soup 62

plats d'accompagnement

side dishes64

- légumes à la vapeur
steamed vegetables 66

- sauté de légumes
vegetable stir fry 67
- polenta
polenta 68
- purée de pommes de terre crémeuse
creamy mashed potatoes 70
- ratatouille
ratatouille 72
- salade de chou
coleslaw 74

plats principaux

main dishes76

- risotto basique
basic risotto 78
- gnocchi au basilic
basil gnocchi 80
- butter chicken
butter chicken 82
- lasagne
lasagne 84
- chili con carne
chili con carne 86
- curry de lentilles
lentil curry 88
- tagine de légumes marocain
moroccan style vegetable tagine 90
- dorade aux agrumes
Sea bream with citrus fruits 92
- fettucines carbonara
fettuccine carbonara 94
- filets de saumon et pâtes
salmon fillets with noodles 96
- omelette
omelette 98
- pennes au lard et aux champignons
mushroom and bacon penne 100
- poulet à l'abricot
apricot chicken 102
- taboulet au potiron et à la feta
pumpkin, couscous & feta salad 104

pains et pâtes

bread and dough106

- pâte à choux
choux pastry 108
- pâte à pizza
pizza dough 110

- pâte brisée sucrée
gaspacho 112
- pain
bread 114
- pain aux olives et romarin
olive and rosemary flatbread 116
- pain multi-céréales
multigrain bread 118

desserts et pâtisserie

dessert & baking120

- cheesecake
cheesecake 122
- cookies aux pépites de chocolat
chocolate chip cookies 124
- crème glacée à la vanille
vanilla icecream 126
- éclairs au café
coffee eclairs 128
- gâteau à la carotte
carrot cake 130
- gâteau au chocolat
chocolate cake 132
- glace minute aux fruits de saison
quick ice cream with seasonal fruit 134
- mini-tourte compote de poire et vanille
mini-tart with pear/vanilla compote 136
- moelleux aux pommes
soft apple cake 138
- mousse au chocolat
chocolate mousse 140
- muffins sucrés
sweet muffins 142
- pancakes
pancakes 144
- sorbet aux fruits rouges
berry sorbet 146

les basiques

basics



bouillon de légumes

vegetable stock
or broth

préparation

preparation

- Mettez les oignons, les carottes, le céleri et les champignons dans le bol
Put onions, carrot, celery & mushrooms into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 sec
Select HACHER, 10 secs
- Ajoutez les tomates, l'ail, les fines herbes et le poivre en grain
Add the tomatoes, garlic, herbs and peppercorns
- Ajoutez l'eau jusqu'au niveau max indiqué sur la paroi interne du bol
Add the water up to the max. level on side of jug
- Sélectionnez **MIJOTE 2** 1h30
Select MIJOTE 2, 1h30

ingrédients

ingredients serves 4

- **2 oignons pelés et coupés en quartiers**
2 cucumbers, cut lengthways, seeds removed, skin on
- **2 carottes coupées en quatre**
2 carrots quartered
- **2 branches de céleri coupées en quatre**
2 celery sticks quartered
- **2 poignées de champignons de Paris**
2 handfuls button mushrooms
- **Barquette de tomates cerises coupées en deux**
Punnet cherry tomatoes halved
- **2 gousses d'ail pelées et coupées en deux**
2 cloves garlic peeled & halved
- **Poignée de persil plat frais**
Handful of fresh flat leaved parsley
- **2 feuilles de laurier**
2 bay leaves
- **Quelques brins de thym frais**
Few sprigs of fresh thyme
- **1 c. à café de poivre noir en grain**
1tsp black peppercorns
- **1200 ml d'eau environ**
1200ml approx of water

- Filtrez le bouillon avec une passoire pour séparer tous les légumes et fines herbes
Strain the stock through a strainer discarding all vegetables and herbs
- Laissez refroidir et stockez dans un récipient hermétique au réfrigérateur ou au congélateur
Allow to cool and store in an air tight container in the fridge or freeze



2 parts
serves 2

chapelure

bread crumbs

ingrédients

ingredients

- 4 tranches de pain congelé
4 slices frozen bread

préparation

preparation

- Cassez le pain en morceaux et mettez-le dans le bol
Break up bread and place in bowl
- Sélectionnez **HACHER** 1 min
Select **HACHER**, 1 min



crème fouettée

whipped cream

ingrédients

ingredients

- 200 ml de crème épaisse
200ml thickened cream
- 2 c. à café de sucre glace (optionnel)
2tsp of icing sugar if desired

préparation

preparation

- Installez correctement le papillon dans le bol puis mettez-y tous les ingrédients
Install properly the butterfly in the bowl, then put in it all the ingredients
- Mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée
Process until desired consistency 3 mins 4 is achieved

 : 4  : 3 mins



fromage râpé

grated cheese

ingrédients

ingredients

- Fromage de votre choix coupé en petits morceaux
Cheese of your choice cut into small portions

préparation

preparation

- Mettez le fromage dans le bol, puis utilisez la fonction **PULSE** 2 ou 3 fois pendant quelques secondes jusqu'à obtenir la consistance désirée
Put the cheese into the bowl and PULSE 2 or 3 times for a couple of seconds until the desired consistency is achieved



oeufs mollets ou durs

*hard or soft
boiled eggs*

ingrédients

ingredients

- 1-8 oeufs
1-8 eggs
- 500 g d'eau
500g water

préparation

preparation

- Mettez l'eau dans le bol
Put the water into the bowl
- Ajoutez jusqu'à 8 oeufs dans le panier de cuisson
Add up to 8 eggs into the Cooking Basket
- Pour les oeufs durs, sélectionnez les réglages suivants
For hard boiled eggs, select the following settings
⌚ : 14 mins ⚙ : 1 🌡 : 120°C
- Pour les oeufs mollets (gros, 700 g), sélectionnez les réglages suivants
For soft boiled eggs (large 700g), select the following settings
⌚ : 11 mins ⚙ : 1 🌡 : 120°C



pâte à pâtes

pasta dough

ingrédients 4-6 parts
ingredients serves 4-6

- 4 oeufs
4 eggs
- 60 g d'huile d'olive
60g olive oil
- 1 grosse pincée de sel
Good pinch of salt
- 375 g de farine sans levure
375g plain flour

préparation

preparation

- Installez correctement le pétrin dans le bol puis mettez-y tous les ingrédients
Install properly the kneader in the bowl, then put in it all the ingredients
- Sélectionnez **PETRIR**
Select PETRIR
- Une fois terminé, retirez la pâte du bol, enveloppez-la dans du film plastique,

puis mettez-la au réfrigérateur pendant 30 mins environ avant de réaliser votre recette
Once finished remove from bowl & place the dough wrapped in plastic wrap in the fridge for approx 30mins before proceeding with your recipe



porridge

porridge

ingrédients 2 parts
ingredients serves 2

- 1 tasse de flocons d'avoine
1 cup of porridge oats
- 2 tasses de lait ou d'eau
2 cups of milk or water

préparation

preparation

- Mettez les flocons d'avoine et le lait ou l'eau dans le bol
Put porridge oats and milk or water into the bowl
- Sélectionnez **PORRIDGE** 30 mins
Select PORRIDGE, 30 mins
- Servez dans des bols et ajoutez votre nappage préféré
Serve into bowls and add your favourite toppings



riz vapeur

steamed rice

ingrédients

ingredients

- 1 tasse de riz (rincé)
1 cup of rice (rinsed)
- Eau
Water

préparation

preparation

- Mettez le riz dans le panier de cuisson, puis placez-le dans le bol de mixage
Put rice into cooking basket then put into the blending bowl
- Remplissez le bol avec l'eau jusqu'à recouvrir le riz. Fixez le couvercle et le bouchon doseur
Fill bowl up with water until it just covers the rice. Secure lid and measuring cup

- Sélectionnez **VAPEUR**
Select VAPEUR
- Sortez du bol avec la spatule et laissez reposer quelques minutes avant de servir
Remove from bowl using the spatula and let rest for a few minutes before serving



viande hachée

minced meat

ingrédients

ingredients

- 500 g de bifteck
500g steak

préparation

preparation

- Coupez la viande en gros morceaux, puis mettez-les dans le bol
Cut meat into large pieces and put into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 20 secs
Select HACHER, 20 secs

Astuce :
Hachez pendant 30 secs supplémentaires si nécessaire pour hacher plus fin.
Tips :
chop for another 30 secs if requiring the mince to be finer.



yaourt

yoghurt

ingrédients

ingredients

- 1200 g de lait
1200g milk
- 200 g de crème épaisse
200g thickened cream
- 200 g de yaourt grec nature
200g greek natural yoghurt

préparation

preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez **YAOURT** 30 mins
Select YAOURT, 30 mins
- Laissez reposer 8-10 h
Serve into bowls and add your favourite toppings

Astuce :
mettez au réfrigérateur. Le yaourt s'est épaissi. Pour obtenir un yaourt plus consistant, réduisez la quantité de lait à 1000 g
Tips:
store in the fridge. The yoghurt will thicken. If you want a much thicker yoghurt reduce the milk to 1000g chop for another 30 secs if requiring the mince to be finer.



blancs

en neige

egg whites

ingrédients

ingredients

- 2-10 blancs d'oeuf
2-10 egg whites
- Pincée de sel
Pinch of salt

préparation

preparation

- Installez correctement le papillon dans le bol puis mettez-y tous les ingrédients
Install properly the butterfly in the bowl, then put in it all the ingredients

 : 3 mins  : 4  : 37°C



sauces, apéritifs et pâte à tartiner

*dips, spread
and sauce*



tzatziki

tzatziki dip

ingrédients ingredients

- **2 concombres, coupés dans le sens de la longueur, épépinés et pelés**
2 cucumbers, cut lengthways, seeds removed, skin on
- **Sel (selon vos préférences)**
Salt to taste
- **1 gousse d'ail**
2 celery sticks quartered
- **3 c. à soupe de menthe fraîche**
3tbsp of fresh mint
- **400 g de yaourt grec**
400g greek style yoghurt
- **1 c. à soupe de jus de citron**
1tbsp lemon juice

préparation

preparation

- Mettez les concombres dans le bol
Put cucumbers into the bowl
- Utilisez la fonction **PULSE** plusieurs fois
PULSE a couple of times
- Versez dans le panier de cuisson, saupoudrez de sel et placez le panier sur une assiette pour recueillir le jus. Mettez de côté pendant 15 mins
Tip into Cooking Basket, sprinkle with salt and place on a plate to catch juice. Set aside for 15mins
- Pendant ce temps, mettez l'ail et la menthe dans le bol de mixage
Meanwhile, put garlic and mint into blending bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs

- Ajoutez le yaourt et le jus de citron
Add yoghurt and lemon juice
-  : 15 secs  : 4
• Rincez la préparation de concombre à l'eau froide, puis pressez pour expurger l'eau en excès
Rinse the cucumber mixture under cold water then squeeze out excess moisture
- Ajoutez les concombres dans le bol
Add the cucumber
-  : 20 secs  : 1
• Assaisonnez selon vos préférences, puis versez dans un bol de service et réfrigérez jusqu'au moment de servir
Season to taste, transfer to serving bowl and refrigerate until ready to serve



houmous au sésame

hummus & sesame dip

ingrédients *ingredients*

- 400 g de pois chiches en boîte égouttés
400g tinned chick peas, drained
- 60 g d'huile d'olive
60g of olive oil
- Jus de 1/2 citron
Juice of 1/2 lemon
- 1 gousse d'ail pelée
1 clove garlic peeled
- Sel (selon vos préférences)
Salt to taste
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
1/2tsp cumin powder
- 5 gouttes d'huile de sésame pure
5 drops of pure sesame oil
- 1 c. à soupe de yaourt grec nature
1tbsp greek natural yoghurt

préparation

preparation

- Mettez les pois chiches et le jus de citron dans le bol
Put chickpeas and lemon juice into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 45 secs
Select HACHER, 45 secs
- Ajoutez l'ail et l'huile d'olive
Add in garlic and olive oil
⌚ : 1 min ✚ : 10
- Ajoutez le sel, le cumin et l'huile de sésame
Add in salt, cumin, sesame oil
⌚ : 25 secs ✚ : 3
- Raclez les parois vers le bas, puis répétez l'opération
Add in greek yoghurt
⌚ : 30 secs ✚ : 8
- Ajoutez le yaourt grec
Add fish sauce paprika, tumeric & fried seeds
⌚ : 1 min ✚ : 3
- Servez dans un plat et rajoutez sur la préparation de l'huile d'olive et du paprika
Serve in dish with pouring of olive oil and sprinkle of Paprika



pesto

pesto

ingrédients

ingredients

- **50 g de pignons de pin**
50g pine nuts
- **2 gousses d'ail pelées**
2 garlic cloves, peeled
- **2 grosses poignées de feuilles de basilic fraîches**
2 good handfuls of fresh basil leaves
- **60 g de parmesan râpé**
60g shredded parmesan cheese
- **80 g d'huile d'olive**
80g olive oil
- **Sel et poivre (selon vos préférences)**
Salt and pepper to taste

préparation

preparation

- Mettez les pignons et l'ail dans le bol
Put pine nuts and garlic into the bowl
- Utilisez la fonction **PULSE** plusieurs fois
PULSE a couple of times
- Raclez les parois vers le bas, puis ajoutez le basilic et le fromage
Scrape down bowl and add basil and cheese
- Sélectionnez **HACHER** 45 secs
Select HACHER, 45 secs
- Pendant cette opération, versez l'huile d'olive lentement par le haut
Whilst processing pour the olive oil in slowly through the top
- Une fois terminé, salez et poivrez selon vos préférences
When finished, stir in salt & pepper to taste



tapenade

olive tapenade

ingrédients

ingredients

- 1 gousse d'ail pelée
1 clove of garlic peeled
- 300 g d'olives noires
300g black olives
- Quelques feuilles de thym et de romarin
A few rosemary & thyme leaves
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt & Pepper to taste
- Huile d'olive
Olive oil

préparation

preparation

- Mettez l'ail dans le bol
Put garlic into the bowl 5 secs 7
- Raclez les parois vers le bas
Scrape down sides
- Ajoutez les ingrédients restants
(sauf l'huile d'olive)
Add rest of ingredients (except olive oil)

- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select **HACHER**, 10 secs
- Mettez la préparation en pots
et recouvrez d'huile d'olive
Put mixture in jar and cover with olive oil
- Stockez au réfrigérateur
Store in refrigerator



salsa de tomates et avocats

tomato and avocado salsa

ingrédients

ingredients

- 1/2 oignon rouge
1/2 red onion
- 1/2 piment vert épépiné
1/2 green chilli, seeds removed
- 3 tomates coupées en dés
3 tomatoes, diced
- 2 avocats pelés et dénoyautés
2 avocados, peeled & pitted
- 1 poignée de coriandre fraîche
Handful of fresh coriander
- 1 pincée de sel
Pinch of salt

préparation

preparation

- Mettez l'oignon, le piment, la coriandre
et le sel dans le bol
Put onion, chilli, coriander & salt into
the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select **HACHER**, 10 secs
- Raclez les parois vers le bas
Scrape down bowl

- Ajoutez les avocats et les tomates en dés
Add diced tomatoes & avocado

🕒 : 8 secs 🔄 : 1



sauce béchamel

bechamel sauce

préparation

preparation

- Installez correctement le papillon dans le bol puis mettez-y le beurre
Install properly the butterfly in the bowl, then put in it butter
🕒 : 1 min 🌀 : 2 🌡️ : 80°C
- Ajoutez la farine. Après 30 secs, appuyez sur **PULSE**. Avec la spatule, raclez la farine du fond du bol, puis continuez
Add flour. After 30secs press Pause. Use the spatula to scrape the flour from the bottom of the bowl then continue
🕒 : 1 min 🌀 : 2 🌡️ : 80°C

ingrédients

ingredients

- 40 g de beurre en cubes de 1 cm
40g butter, 1cm cubes
- 40 g de farine sans levure
40g plain flour
- 500 g de lait
500g milk

- Ajoutez lentement le lait à travers le trou pour bouchon doseur du couvercle
Add milk slowly through measuring cup hole in the lid
🕒 : 4 mins 🌀 : 1 🌡️ : 80°C
- Ajoutez le sel et le poivre (selon vos préférences)
Add salt and pepper if you wish

guacamole

guacamole

préparation

preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
🕒 : 20 secs 🌀 : 3
- Sélectionnez **HACHER**
Select HACHER

ingrédients

ingredients

- 2 avocats pelés et dénoyautés
2 avocados peeled, stone removed
- 1 c. à soupe de yaourt au lait entier
1 tbsp plain yoghurt
- 3 gousses d'ail
3 cloves garlic
- 1 citron vert pressé
1 lime juiced
- 2 gros piments rouges
2 large red chillies
- Poignée de coriandre fraîche
Handful fresh coriander

- Utilisez la fonction **PULSE** 2-3 fois jusqu'à obtenir la consistance désirée
PULSE 2-3 times until desired consistency is reached
- Servez avec des biscuits et un brin de coriandre sur le dessus
Serve with biscuits & a sprig of coriander on top



rillettes de poisson

fish rillettes

ingrédients *ingredients*

- **3 maquereaux frais vidés**
3 fresh cleaned mackerel
- **2 c. à soupe de jus de citron**
2 tablespoons of lemon juice
- **3 brins d'aneth**
3 sprigs of dill
- **3 brins de cerfeuil**
3 sprigs of chervil
- **6 gouttes de tabasco**
6 drops of tabasco
- **1 yaourt grec**
1 greek yoghurt
- **Sel et poivre**
Salt and pepper

préparation

preparation

- Mettez de l'eau dans le bol. Rincez les maquereaux et posez-les sur le cuit vapeur. Posez le cuit vapeur sur le bol sans son couvercle.
Put water in the bowl. Rinse the mackerel and put them in the steamer. Put the steamer on the bowl without its top cover
- Sélectionnez **VAPEUR** 15 mins
Select VAPEUR, 15 min
- Laissez-les refroidir puis récupérez toute la chair des poissons avec la peau en faisant attention d'enlever les arrêtes
Let them cool down and then collect all the flesh of the fish with the skin, being careful to remove the bones
- Versez les yaourts et le reste des ingrédients dans le bol vide
Pour the yoghurts and the rest of the ingredients into the empty bowl
- Ajoutez la chair des maquereaux
Add the flesh of the mackerel
- Sélectionnez **HACHER** 3 mins
Select HACHER, 3 mins
- Mettez les rillettes dans un pot et réservez au réfrigérateur pendant 12 h avant de les servir accompagnées de pain grillé
Put the rillettes in a pot and keep in the refrigerator for 12h before serving them accompanied by toast



sauce bolognaise

bolognese sauce

préparation

preparation

- Mettez l'oignon, la carotte, le céleri et le lard dans le bol
Put onion, carrot, celery & bacon into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs
- Raclez les parois vers le bas
Insert Mixing Tool and cook
- Ajoutez le porc et l'huile. Inclinez le bouchon doseur pour permettre à la vapeur de sortir
Add pork and oil. Measuring cup tilted to allow steam to escape
- Sélectionnez **MIJOTE 1** 1 min
Select MIJOTE 1, 1 min

ingrédients

ingredients

- 1 oignon pelé et coupé en quartiers
1 onion peeled & quartered
- 1 carotte grossièrement hachée
1 carrot roughly chopped
- 1 branche de céleri coupée en quatre
1 celery stick quartered
- 60 g de lard grossièrement haché
60g bacon roughly chopped
- 15 g d'huile
15g oil
- 375 g de porc haché
375g minced pork
- 300 g de bouillon de boeuf
300g beef stock
- 3 c. à soupe de purée de tomate
3tbsp tomato paste
- Muscade râpée
Grated nutmeg
- Sel et poivre
Salt and pepper
- 2 c. à soupe de crème
2tbsp cream

- Ajoutez le bouillon, la purée de tomate, la muscade, le sel et le poivre
Add stock, tomato paste, nutmeg, salt & pepper
- Sélectionnez **SAUCE** 30 mins
Select SAUCE, 30 mins
-  : 2  : 90°C
- Contrôlez l'assaisonnement, incorporez la crème et servez avec des pâtes
Check seasoning, stir in cream and serve with pasta



pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes

*chocolate hazelnut
spread*

préparation

preparation

ingrédients

ingredients

- **300 ml d'eau bouillante**
300ml boiling water
- **2 c. à soupe de bicarbonate de soude**
2tbsp baking soda
- **80 g de noisettes**
80g hazelnuts
- **50 g de sucre**
50g sugar
- **100 g de chocolat noir en morceaux**
100g dark chocolate, broken into pieces
- **30 g de cacao en poudre**
30g cocoa or cacao powder
- **70 g de beurre pommade**
70g soft butter
- **100 ml de lait**
100ml milk of choice

- Préchauffez un four à 140°C
Preheat the oven to 140°C
- Mettez l'eau bouillante dans le bol
Put boiling water into the bowl
- Ajoutez le bicarbonate de soude (il produit beaucoup de mousse) et les noisettes
Add in baking soda (it will foam a lot) and hazelnuts
- Retirez le bouchon doseur et placez le panier de cuisson retourné sur le couvercle du bol. Attention : le bol de cuisson devient brûlant. L'eau prend une couleur violette noirâtre et elle peut mousser, c'est normal
Remove measuring cup and place cooking basket upside down on top of the bowl lid. Caution: the cooking bowl will become hot. The water will turn a blackish purple colour and it may foam up- this is normal

🕒 : 3 min 🌡️ : 100°C

- Pendant la cuisson, mettez un peu de glace et de l'eau froide dans un bol
Whilst this is cooking prepare a bowl with some ice & cold water
- Une fois terminé, égouttez délicatement les noisettes et l'eau à travers le panier de cuisson au-dessus d'un évier, puis versez les noisettes dans l'eau et la glace
When finished carefully strain the hazelnuts and water through the cooking basket over the sink then tip the hazelnuts into the ice & water
- La peau des noisettes peut être complètement et rapidement enlevée par frottement. Séchez les noisettes avec un chiffon propre, puis mettez-les sur une plaque de cuisson et faites-les cuire 10 mins au four
The hazelnut skin should rub off cleanly and quickly, Dry the nuts with a clean towel and place on a baking tray and cook for 10mins in oven

- Rincez et séchez complètement le bol de mixage
Rinse and dry well the blending bowl

- Ajoutez le sucre
Add suga

🕒 10 secs 🌀 : 8

- Ajoutez les noisettes et le chocolat
Add hazelnuts and chocolate

🕒 10 secs 🌀 : 8

- Ajoutez le cacao, le beurre et le lait. Faites cuire la préparation jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse
Add cocoa or cacao, butter & milk. Cook until mixture is smooth

🕒 : 6-8 mins 🌀 : 3 🌡️ : 50°C



crème au citron

lemon curd

préparation

preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
 - Sélectionnez les réglages suivants
Select the following settings
- 🕒 : 7 secs ⚙️ : 7

ingrédients

ingredients

- 100 g de beurre
100g butter
- Zestes fins d'1 citron
Fine zest of 1 lemon
- Jus de 2 citrons
Juice of 2 lemons
- 2 oeufs
2 eggs
- 1 jaune d'oeuf
1 egg yolk
- 150 g de sucre en poudre
150g sugar

- Installez correctement le papillon dans le bol
puis mixez
Install properly the butterfly in the bowl, then cook
- 🕒 : 15 min ⚙️ : 3 🌡️ : 80°C
- Mettez en pots stérilisés et stockez au réfrigérateur une fois refroidi
Put in sterilised jar & store in refrigerator when cool

confiture

jam

préparation

preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez SAUCE
Select SAUCE
- Versez dans des pots stérilisés chauds,
puis réfrigérez une fois refroidi
Pour in warm sterilised jar and refrigerate when cool

ingrédients

ingredients

- 300 g de framboises ou de fraises
300g raspberries or strawberries
- 300 g de sucre
300g sugar



boissons

beverages



champagne et fraises

champagne
and strawberries

préparation preparation

- Laissez les fraises tremper dans le sucre et la liqueur pendant 1 h
Marinate strawberries in sugar & liquor for 1h
- Sélectionnez **SMOOTHIE**
Select SMOOTHIE
- Versez dans un verre de champagne et versez le champagne par-dessus
Pour into champagne glass & pour champagne on top

ingrédients ingredients serves 4

- 1 barquette de fraises fraîches
1 punnet fresh strawberries
- 2 c. à soupe de liqueur (ex. : Cointreau)
2 tbsp liquor (e.g Cointreau)
- 2 c. à soupe de sucre blanc
2 tbsp white sugar
- Champagne
Champagne

smoothie à la banane et à la mangue

banana & mango
smoothie

préparation preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez **SMOOTHIE**
Select SMOOTHIE
- Versez dans des verres et servez
Pour into glasses and serve

ingrédients ingredients serves 2

- 1 banane pelée et coupée en quatre
1 banana, peeled & quartered
- 1 mangue pelée et dénoyautée
1 mango, peeled (stone removed)
- 300 g de jus d'ananas
300g pineapple juice
- 150 g de yaourt nature
150g natural yoghurt
- Poignée de glaçons
Handful of ice cubes



smoothie aux fruits rouges

*mixed berry
smoothie*

préparation *preparation*

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez SMOOTHIE
Select SMOOTHIE
- Versez dans des verres et servez
Pour into glasses and serve

ingrédients *2 parts* *ingredients serves 2*

- 150 g de fruits rouges congelés
150g frozen mixed fruit berries
- 300 g de lait
300g milk
- 1 c. à café d'extrait de vanille
1tsp vanilla extract
- 1 c. à café de miel clair
1tsp clear honey

smoothie vitalité

*healthy breakfast
smoothie*

préparation *preparation*

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez SMOOTHIE
Select SMOOTHIE
- Versez dans des verres et servez
Pour into glasses and serve

ingrédients *2 parts* *ingredients serves 2*

- 1/2 banane
Half a banana
- 200 g de lait écrémé
200g skim milk
- 2 c. à soupe de beurre de cacahuète
2tbsp peanut butter
- 1/2 c. à soupe de miel clair
1/2tbsp clear honey
- 1 cuillère de protéine de petit-lait
à la vanille (option)
1 scoop of vanilla whey protein (optional)
- 1 c. à soupe de graines de lin au cacao
1tbsp flax seed with cocoa
- 2 poignées d'épinards ou de chou frisé
2 handfuls of spinach or kale
- Poignée de glaçons
Handful of ice cubes



thé glacé au citron

lemon ice tea

préparation

preparation

- Mettez l'eau, le sucre et le citron dans le bol
Put water, sugar & lemons into the bowl

 : 10 mins  : 3  : 120°C

- Ajoutez les sachets de thé et laissez infuser 5 mins environ. Adaptez la durée en fonction de vos préférences
Add in the teabags & allow to steep for approx.5mins. Adjust time according to your taste

ingrédients 1L ingredients makes 1L

- 1000 g d'eau
1000g water
- 50 g de sucre
50g sugar
- 100 g de citron coupé en quartiers
100g lemons cut into quarters
- 4 sachets de thé de votre choix
4 teabags of your choice
- Glaçons pour servir
Ice cubes to serve

- Placez au réfrigérateur pour refroidir si nécessaire
Put tea in fridge to cool if necessary
- Servez avec les glaçons et une tranche de citron
Serve with ice cubes & slice of lemon

smoothie fraise et noix de coco

strawberry
and coconut smoothie

préparation

preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez **SMOOTHIE**
Select SMOOTHIE
- Versez dans des verres et servez
Pour into glasses and serve

ingrédients pour 650 ml ingredients makes 650ml

- 300 g de fraises équeutées et lavées
300g strawberries, hulled & washed
- 200 g d'eau de coco glacé
200g chilled coconut water
- 100 g de crème de coco
100g coconut cream
- 50 g de flocons d'amande
50g almond flakes
- 30 g de miel
30g honey



soupes

soups



soupe de tomate

tomato soup

préparation

preparation

- Mettez l'oignon et l'ail dans le bol
Put onion and garlic into the bowl
- Raclez les parois du bol vers le bas
avec la spatule
Scrape bowl down with spatula
- Ajoutez l'huile
Add oil
 : 2 mins  : 1  : 100°C
- Ajoutez tous les autres ingrédients
Add all other ingredients
- Sélectionnez **SMOOTHIE**
Select SMOOTHIE
- Sélectionnez **SOUPE**
Select SOUPE
- Servez
Serve

ingrédients

ingredients serves 4

- 2 oignons pelés et coupés en quartier
2 onions peeled & quartered
- 2 gousses d'ail pelées
2 cloves of garlic peeled
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
1tbsp olive oil
- 800 g de tomates en boîte
800g tinned tomatoes
- 600 g de bouillon de poulet
600g of chicken stock
- Poignée de basilic frais
Handful of fresh basil
- 85 g de purée de tomate
85g tomato paste
- 1/2 c. à soupe de sucre
1/2tbsp sugar
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt & papper to taste



soupe à l'oignon

french onion soup

préparation

preparation

- Mettez l'oignon dans le bol et sélectionnez **HACHER** 10 secs
Put onion and into the bowl and select HACHER, 10 secs
- Ajoutez l'huile et le beurre (sauf la c. à café de beurre supplémentaire)
Add oil and butter (except for the extra tsp butter)
⌚ : 30 secs ⚙ : 1
- Sélectionnez les réglages suivants
Select the following settings
⌚ : 20 mins ⚙ : 1 🌡 : 80°C
- Ajoutez le sel et le sucre. Retirez le bouchon doseur et placez le panier de cuisson retourné sur le couvercle du bol Attention : le panier de cuisson devient très chaud

ingrédients

ingredients serves 4-6

- **2 gros oignons pelés et coupés en quartier**
2 large onions, peeled & quartered
- **1 c. à soupe d'huile légèrement aromatisée**
1tbsp of light flavoured oil
- **2 c. à soupe de beurre + 1 c. à café supplémentaire**
2tbsp butter + 1tsp extra
- **Pincée de sel**
Pinch of salt
- **1/2 c. à café de sucre**
1/2tsp sugar
- **2 c. à soupe de farine**
2tbsp flour
- **1000 g de bouillon de boeuf**
1000g beef stock
- **250 g de vin rouge ou blanc sec**
250g dry white or red wine
- **1/2 c. à café de sauge hachée**
1/2tsp ground sage
- **1 feuille de laurier**
1 bay leaf
- **1 poignée d'emmental râpé**
Handful grated swiss cheese
- **4-6 tranches de 1 cm d'épaisseur de pain français**
4-6 slices of french bread, 1cm thick
- **250 g d'emmental râpé**
250g swiss cheese grated
- **100 g de parmesan râpé**
100g parmesan cheese grated
- **Huile d'olive**
Olive oil for drizzling

*Add salt and sugar. Remove measuring cup and place cooking basket upside down on top of the bowl lid.
Caution: cooking basket will become hot*

- Sélectionnez **MIJOTE 1** 4 mins
Select MIJOTE 1, 4 mins
- Saupoudrez la farine sur la préparation à l'oignon, puis ajoutez le beurre supplémentaire
Spinkle the flour over the onion mixture and the extra butter
⌚ : 2 mins ⚙ : 1 🌡 : 80°C

- Ajoutez le bouillon, le vin, la sauge et la feuille de laurier
Add stock, wine, sage and bayleaf
⌚ : 30 mins ⚙ : 1 🌡 : 80°C

- Pendant la cuisson de la soupe, faites préchauffer un four à 160 °C
While the soup is cooking, preheat the oven to 160 °C
- Mettez un peu d'huile d'olive de chaque côté des tranches de pain, puis placez-les sur une plaque de cuisson
Drizzle each side of the bread with a little olive oil and place on a baking sheet
- Faites cuire 10 mins environ de chaque côté dans le four
Cook for about 10mins each side in the oven
- Quand la cuisson de la soupe est terminée, versez-la dans une cocotte.

Retirez la feuille de laurier, ajoutez une poignée de fromage râpé et mélangez
When soup has finished cooking pour into a casserole dish. Remove bay leaf, add handful of grated cheese and stir through

- Placez les tranches de pain grillées sur la soupe et repartissez le fromage restant en couche épaisse sur le pain, puis mettez un peu d'huile d'olive
Place toasted bread in a layer on top of the soup and sprinkle the rest of the cheese thickly over the bread and drizzle with olive oil
- Faites cuire au four pendant 30 mins environ
Cook in oven for about 30mins
- Laissez refroidir quelques minutes, puis servez dans des bols individuels
Let cool for a few minutes then serve into individual bowls



gaspacho

gaspacho

préparation

preparation

- Mettez les légumes dans le bol
Put 7 vegetables into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 4 mins
Select HACHER, 4 mins
- Mettez le reste des ingrédients dans le bol (sauf le sel)
Put the rest of the ingredients into the bowl (except the salt)
- Utilisez la fonction **PULSE** deux fois pour que la soupe soit vraiment onctueuse
PULSE twice for 5 secs to get the soup really smooth
- Mettez au réfrigérateur au minimum quelques heures avant de servir
Chill in the fridge for at least a couple of hours prior to serving

ingrédients

ingredients serves 6

- 650 g de tomates fraîches épépinées
650g fresh tomatoes, seeds removed
- 50 g de poivrons rouges
50g red capsicum
- 50 g de poivrons verts
50g green capsicum
- 60 g d'oignons pelés et coupés en quartier
60g onion peeled and quartered
- 150 g de concombre
150g cucumber
- 90 g d'huile d'olive
90g olive oil
- 300 g d'eau
300g water
- 90 g de vinaigre de cidre de pomme
90g apple cider vinegar
- 70 g de chapelure
70g breadcrumbs
- 1 gousse d'ail pelée
1 clove peeled garlic
- Sel (selon vos préférences)
Salt to taste

Astuce :
servez avec des croûtons
Tips :
serve with croutons



soupe de lentilles

lentil soup

préparation

preparation

- Mettez le parmesan dans le bol
Put the parmesan into the bowl
- Utilisez la fonction **PULSE** 5-7 secs
PULSE 5-7 secs
- Mettez le parmesan de côté
Set parmesan aside
- Mettez l'huile, le beurre et les poireaux dans le bol
Put oil, butter & leeks into the bowl
- Sélectionnez **MIJOTE 1** 2-3 mins
Select MIJOTE 1, 2-3 mins
- Ajoutez les ingrédients restants (sauf le parmesan)
Add rest of ingredients except parmesan

ingrédients

ingredients 6 parts
ingredients serves 6

- 50 g de parmesan
50g parmesan
- 20 g d'huile d'olive
20g olive oil
- 20 g de beurre
20g butter
- 4 poireaux lavés intégralement, têtes et racines enlevées, coupés en deux dans le sens de la longueur et finement émincés
4 leeks washed thoroughly & trimmed, cut in half lengthways and thinly sliced
- 400 g de tomates hachées en boîte
400g of tinned chopped tomatoes
- 1200 g d'eau ou de bouillon de légumes
1200g water or veg stock
- 2 patates douces pelées et coupées en petits dés
2 sweet potatoes peeled and cut into small dice
- 10 feuilles de chou frisé, grosses tiges retirées, et feuilles coupées en lanières
1 bunch kale, thick stems removed and leaves cut into strips
- 100 g de lentilles brunes
100g brown lentils
- Brins de thym frais avec la tige retirée
Sprigs of fresh thyme, stems removed
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt and pepper to taste

- Sélectionnez **SAUCE** 35 mins
Select SAUCE, 35 mins
- Après 7 mins de cuisson, baissez la température (appuyez sur le bouton de la température et tournez le bouton) à 90°
After 7mins of cooking reduce the temperature (Press the temperature button and turn down dial) at 90°C
- Servez dans des bols et saupoudrez de parmesan
Serve into bowls and sprinkle with parmesan



soupe de poireaux et de pomme de terre

potato and leek soup

ingrédients 4 parts *ingredients serves 4*

- 1 oignon pelé et coupé en quartier
1 onion peeled and quartered
- 500 g de poireaux nettoyés et grossièrement hachés
500g leeks, cleaned- roughly chopped
- 1 c. à soupe d'huile
1tbs oil
- 1 c. à soupe de beurre
1tbs butter
- 1 grosse pomme de terre pelée et grossièrement hachée
1 large potato peeled - roughly chopped
- 750 g de bouillon de poulet
750g chicken stock
- 100 g de crème
100g cream

préparation

preparation

- Mettez l'oignon et le poireau dans le bol
Put onion & leeks into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs
- Ajoutez le beurre et l'huile
Add butter and oil
- Ajoutez la pomme de terre et le bouillon
Add potato and stock
- Sélectionnez **SOUPE**
Select SOUPE
- Ajoutez la crème
Add cream



soupe de poisson

fish soup

préparation

preparation

- Rincez les tomates et coupez-les en 4
Rinse the tomatoes and cut each into 4
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cube
Peel the potatoes and cut them into cubes
- Pelez et émincez l'oignon et l'ail
Peel and chop the onion and garlic
- Versez l'huile dans le bol, ajoutez l'oignon, l'ail, les tomates et le vinaigre
Pour the oil into the bowl and add the onion, garlic, tomatoes and vinegar
- Sélectionnez **MIJOTE 1** 10 mins
Select MIJOTE 1, 10 mins
- Versez 1,5 l d'eau, les pommes de terre préalablement coupées et le bouquet garni
Pour in 1.5l of water, the potatoes cut into small pieces and the bouquet garni
- Sélectionnez **VELOUTE** 25 mins
Select VELOUTE, 25 mins
- Salez et poivrez à votre goût
Add salt and pepper to taste

ingrédients

4 parts

ingredients serves 4

- 600 g de poissons entiers grattés et vidés ou en filet (daurade, rouget, cabillaud, merlan, carrelet)
600 g of whole fish scraped and emptied or filleted (sea bream, red mullet, cod, whiting, plaice)
- 2 tomates
2 tomatoes
- 3 pommes de terre
3 potatoes
- 1 oignon jaune
1 yellow onion
- 2 gousses d'ail
2 cloves of garlic
- bouquet garni
1 bouquet garni
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
2 tbs of olive oil
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin
1 tbs of wine vinegar
- 1 c. à café de curry en poudre
1 tea spoon of curry powder
- Pour accompagner :
To accompany:
- 100 g de croûtons
100g of croutons
- 120 g de gruyère râpé
120g of grated gruyère
- 50 g de rouille
50g of rouille
- Sel et poivre
Salt and pepper

- Ajoutez ensuite tous les poissons et laissez cuire à nouveau en écumant de temps à autre 20 mins
Then add all the fish and cook again, skimming from time to time 20 mins
- Accompagnez la soupe de poisson de croûtons et dégustez-la avec du gruyère râpé et une cuillerée à café de rouille mélangé à votre bol de soupe
Accompany the fish soup with croutons and enjoy it with the grated gruyère and a teaspoon of rouille mixed in your soup bowl.



soupe de potiron au curry

*pumpkin
and curry soup*

préparation

preparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol
Put all ingredients into the bowl
- Sélectionnez **SMOOTHIE**
Select SMOOTHIE
- Sélectionnez **VELOUTE**
Select VELOUTE
- Servez avec de la crème aigre
et de la ciboulette hachée
Serve with sour cream & chopped chives

ingrédients

6 parts

ingredients serves 6

- 300 g de potiron pelé et coupé en petits dés
300g peeled pumpkin, small dice
- 1 oignon pelé et haché
1 onion peeled & chopped
- 1-2 gousses d'ail pelées
1-2 cloves garlic peeled
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
1 tbsp olive oil
- 2 petites tomates pelées et hachées
2 small potatoes peeled & chopped
- 1000 g de bouillon de poulet ou de légumes
1000g chicken or vegetable stock
- Sel
Salt
- 1 c. à café de curry en poudre
1 tsp curry powder



velouté de champignon à la crème

creamy mushroom soup

préparation

preparation

- Mettez l'oignon et l'ail dans le bol
Put onion and garlic into the bowl
⌚ : 10 secs ⚙ : 7
- Raclez les parois du bol vers le bas avec la spatule
Scrape bowl down with spatula
- Ajoutez le beurre
Add butter
⌚ : 2 mins ⚙ : 1 🔥 : 100°C
- Ajoutez les champignons
Add mushrooms 30 secs 7
⌚ : 30 secs ⚙ : 7
- Raclez les parois du bol vers le bas avec la spatule
Scrape bowl down with spatula

ingrédients

ingredients serves 4

- 1 oignon pelé et coupé en quartier
1 onion peeled & quartered
- 2 gousses d'ail pelées
2 cloves of garlic peeled
- 30 g de beurre
30g butter
- 500 g de champignons coupés en quatre
500g mushrooms- cut into quarters
- 1 c. à soupe de farine
1tbsp of flour
- 600 g de bouillon de poulet ou de légumes
600g chicken or vegetable stock
- 60 g de crème
60g cream
- Persil plat (à incorporer)
Flat leaf parsley to stir through
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt & pepper to taste

- Mettez la farine
Put flour into the bowl
⌚ : 8 secs ⚙ : 7
- Versez le bouillon
Put stock into the bowl
- Sélectionnez SMOOTHIE
Select SMOOTHIE
- Sélectionnez SOUPE
Select SOUPE
- Incorporez la crème, le persil, salez et poivrez (selon vos préférences), puis servez
Stir in cream, parsley, salt and pepper (to taste) and serve



plats d'accompa- gnement

side dishes



légumes à la vapeur

*steamed
vegetables*

ingrédients *ingredients*

- 300-500 g de légumes
300-500g vegetables
- 500 ml d'eau
500ml water

préparation

preparation

- Mettez l'eau dans le bol
Put the water into the bowl
- Mettez les légumes coupés dans le panier vapeur
Put chopped vegetables in the steamer
- Placez le panier vapeur sur le bol et recouvrez-le avec le couvercle du panier vapeur
Put the steamer on top of bowl & place on the steamer lid
- Sélectionnez **VAPEUR**
Select VAPEUR

sauté de légumes

vegetable stir fry

ingrédients *ingredients* 2 parts serves 2

- 2 tasses de légumes (ex. : carottes, champignons, brocoli, poivron rouge, ail)
mushrooms, broccoli, red capsicum, garlic
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
2tbsp olive oil
- Assaisonnement (selon vos préférences)
Seasoning to taste

préparation

preparation

- Mettez tous les légumes coupés, l'huile d'olive et l'assaisonnement dans le bol
Put all chopped vegetables, olive oil & seasoning into the bowl

 : 5 mins  : 1  : 80°C



polenta

polenta

ingrédients

ingredients serves 4-6

- 85 g de parmesan
85g parmesan cheese
- 1500 g de bouillon de poulet
1500g chicken stock
- 20 g d'huile d'olive
20g olive oil
- Pincée de sel
Pinch of salt
- 50 g de beurre
50g butter
- 350 g de polenta
350g polenta

préparation

preparation

- Mettez le parmesan dans le bol
Put parmesan into the bowl
⌚ : 10 secs 🌀 : 9
- Mettez de côté
Set aside
- Mettez tous les ingrédients dans le bol
sauf le parmesan et le beurre
*Put all ingredients into the bowl except
parmesan and butter*
- Sélectionnez **SAUCE**, mettez à 90°
Select SAUCE, put 90°C
- Dans les 3 dernières minutes de cuisson,
ajoutez le beurre et le parmesan
*In the last 3mins of cooking add in butter
and parmesan*



purée de pommes de terre crémeuse

*creamy mashed
potatoes*

ingrédients 6-8 parts *ingredients serves 6-8*

- 500 ml d'eau
500ml water
- 750 g de pommes de terre pelées
et coupées en dés de 2 cm
750g potatoes peeled and cut into 2cm diced pieces
- Grosse pincée de sel
Good pinch of salt
- 100 ml de lait ou de crème
100ml milk or cream

préparation

preparation

- Mettez l'eau dans le bol
Put carrot and onion into the bowl
- Mettez les pommes de terre dans le panier de cuisson et insérez-le dans le bol. Fixez le couvercle et le bouchon doseur
Place potatoes into the cooking basket and lower into the bowl. Attach lid and measuring cup
- Sélectionnez **VAPEUR**
Select VAPEUR
- Retirez le panier avec la spatule et égouttez les pommes de terre
Remove basket with spatula & drain potatoes
- Videz le bol du robot et attachez l'accessoire de mixage
Empty Blending bowl & attach Mixing Tool
- Mettez les pommes de terre et les ingrédients restants dans le bol
Place potatoes and rest of ingredients into the bowl

 : 20-30 secs  : 4



ratatouille

ratatouille

préparation

preparation

ingrédients

ingredients

- 1 oignon moyen pelé et coupé en quartier
1 medium onion peeled and quartered
- 2 gousses d'ail pelées
2 peeled cloves garlic
- 20 g d'huile d'olive
20g olive oil
- 200 g de courgettes
200g zucchini
- 300 g d'aubergines
300g eggplant
- 300 g de tomates mûres
300g ripe tomatoes
- 100 g de poivrons rouges
100g red capsicum
- 2 brins de thym
2 sprigs of thyme
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt and Pepper to taste
- 1 poignée de feuilles de basilic
Handful of basil leaves
- 1 poignée de persil plat
Handful of flat leaved parsley

- Mettez l'oignon et l'ail dans le bol
Put onion and garlic into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs
- Raclez les parois vers le bas
Scrape down sides
- Ajoutez l'huile et sélectionnez **MIJOTE 1** 3 mins
Add oil and select MIJOTE 1, 3 mins
- Pendant la cuisson, coupez les légumes en petits morceaux, sauf les courgettes qui doivent être coupées en tranches de 1 cm
While cut the vegetables into bite size chunky pieces except the zucchini which should be cut into 1cm slices

- Ajoutez les légumes, le thym et l'assaisonnement
Add vegetables, thyme and seasoning
 : 30 mins  : 100°C
- À mi-cuisson environ, inclinez le bouchon doseur pour que la vapeur puisse sortir et épaissir la sauce
About half way through cooking, tilt the measuring cup so steam can escape and thicken the sauce
- Mettez la ratatouille dans un plat de service, retirez le thym et ajoutez le basilic et le persil. Mélangez doucement
Put ratatouille into a serving dish, remove the thyme and add the basil & parsley. Stir through gently



salade de chou

coleslaw

ingrédients

ingredients serves 6-8

- **1 carotte grossièrement hachée**
1 carrot roughly chopped
- **1/2 oignon jaune pelé et coupé en quartier**
1/2 brown onion, peeled & quartered
- **1/4 de chou haché***
*1/4 cabbage chopped**
- **4 c. à soupe de mayonnaise**
4tbsp mayonnaise
- **Assaisonnement (selon vos préférences)**
Seasoning to taste

préparation

preparation

- Mettez la carotte et l'oignon dans le bol
Put carrot and onion into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 5 secs
Select HACHER, 5 secs
- Raclez les parois vers le bas et répétez l'étape 2
Scrape down sides and repeat step 2
- Ajoutez le chou dans le bol
Add cabbage to bowl
- Sélectionnez **HACHER** 5 secs
Select HACHER, 5 secs
- Ajoutez la mayonnaise et l'assaisonnement
Add mayonnaise & seasoning
- Sélectionnez les réglages suivants
Select the following settings

 : 15 secs  : 4

Astuce :

il est plus facile de hacher le chou en quartier avec la tige centrale retirée.

Tips :

cabbage is best chopped into quarters with the hard spine removed.



plats principaux

main dishes



risotto basique

basic risotto

préparation

preparation

Ceci est une recette de risotto basique, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pour personnaliser votre risotto. Par exemple :

Poulet et champignons : ajoutez 300 g de cuisses de poulet hachées (petits morceaux) et 100 g de champignons émincés à l'étape 7.

This is a basic risotto & you can add other ingredients to make your favourite risotto. For example:

Chicken and mushroom: add 300g chopped chicken thighs (small pieces) & 100g sliced mushrooms at Step 7.

- Mettez le bouillon dans une casserole et portez-le à ébullition sur une table de cuisson

Put stock into a saucepan and bring to the boil on the cooktop

- Pendant la cuisson, mettez l'oignon, l'ail et le céleri dans le bol

Whilst this is cooking, put onion, garlic and celery into the bowl

 : 10 secs  : 5

- Ajoutez l'huile d'olive et le beurre. Bouchon doseur retiré

Add olive oil & butter, measuring cup off

 : 15 mins  : 1  : 100°C

- Ajoutez le riz

Add rice

 : 3 mins  : 1  : 100°C

ingrédients

ingredients Serves 4

- 1 l de bouillon chaud (venant juste d'être bouilli)
1l of hot stock (just boiled)
- 1 gros oignon
1 large onion
- 2 gousses d'ail pelées
2 cloves of garlic peeled
- 4 branches de céleri finement émincées
4 sticks of celery finely sliced
- 20 g de beurre
20g butter
- 40 g d'huile d'olive
40g olive oil
- 400 g de riz pour risotto (arborio)
400g risotto (arborio) rice
- 200 g de vin blanc sec (ou de bouillon)
200g dry white wine (or stock)
- Sel et poivre noir (selon vos préférences)
Salt & black pepper to taste
- 20 g de beurre en supplément
20g butter extra
- 50 g de parmesan (râpé)
50g parmesan cheese (grated)

- Ajoutez le vin

Add wine

 : 2 mins  : 1  : 100°C

- Ajoutez le bouillon chaud. Bouchon doseur inséré

Add hot stock, measuring cup on

 : 15-20 mins  : 1  : 100°C

- Ajoutez le parmesan et le beurre, et mélangez avec la spatule.

Important : refermez le couvercle et

laissez mijoter 2-4 minutes avant de servir

Add the parmesan cheese & butter & stir through with spatula Important: replace lid & let sit for 2-4 mins before serving



gnocchi au basilic

basil gnocchi

ingrédients 4 parts *ingredients Serves 4*

- 500 g de gnocchi
500g gnocchi
- 1 botte de basilic (30 g environ)
1 bunch of basil (approximately 30g)
- 100 g de tomates séchées à l'huile
100g sundried tomatoes in oil
- 40 g de pignons de pin
40g pine nuts
- 1 botte d'asperges coupées en morceaux de 2 cm de long (6-8 asperges environ)
1 bunch asparagus cut into 2cm long pieces (approx 6-8 spears)
- 200 g de tomates cerises coupées en deux
200g halved cherry tomatoes

préparation

preparation

- Faites cuire les gnocchi en respectant les instructions de leur emballage
Cook Gnocchi as per packet instructions
- Mettez le basilic, les tomates séchées avec l'huile et les pignons dans le bol
Put basil, sundried tomatoes with oil & pine nuts into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 20 secs
Select HACHER, 20 secs
- Raclez les parois vers le bas, puis répétez l'étape 3
Scrape down then repeat step 3
- Faites blanchir les asperges à l'eau bouillante
Blanch the asparagus in boiling water

- Ajoutez les gnocchi, les asperges et les tomates cerises dans le bol
Add the gnocchi, asparagus & cherry tomatoes to the bowl
⌚ : 10 secs ✦ : 2
- Servez immédiatement
Serve immediately



butter chicken

butter chicken

préparation

preparation

- Préparez d’abord la marinade de poulet Dans un bol, mettez le poulet, le gingembre, l’ail, le yaourt, le garam masala, le piment en poudre, le curcuma, le sel, le poivre, la purée de tomate, le jus de citron vert et les amandes en poudre. Mélangez bien et mettez au réfrigérateur pendant 20 mins au minimum (plus cette durée est longue, plus les saveurs pourront se développer)
First prepare the mixture for the chicken marinade. In a bowl, add chicken, ginger, garlic, yoghurt, garam masala, chili powder, turmeric, salt, pepper, tomato paste, lime juice and almond meal. Mix well and put in fridge for at least 20mins (the longer you leave it the more depth of flavour will develop)
- Mettez l’oignon dans le bol
Put onion into the bowl

ingrédients

ingredients Serves 2-3

- 400 g de poulet coupé en cubes
400g chicken diced into bite sized cubes
- 2 cm de gingembre pelé et râpé
2 cm de gingembre pelé et râpé
- 1 gousse d’ail pelée et râpée
1 garlic clove peeled & grated
- 60 g de yaourt nature
60g natural yoghurt
- 2,5 c. à café de garam masala
2,5 tsp garam masala
- 1 c. à café de piment en poudre
1 tsp chili powder
- 1 c. à café de curcuma
1 tsp turmeric
- Pincée de sel
Pinch of salt

- Poivre (selon vos préférences)
Pepper to taste
- 3 c. à soupe de purée de tomate
3tbsp tomato paste
- Jus de 1/2 citron vert
Juice of 1/2 lime
- 25 g d’amandes en poudre
25g almond meal
- 1 oignon moyen pelé et coupé en quartiers
1 medium onion peeled & quartered
- 80 g de beurre
80g butter
- 1/2 c. à soupe d’huile d’olive
1/2 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 petite feuille de laurier
1 small bay leaf
- 2 c. à soupe de crème
2tbsp cream
- 1,5 coriandre fraîche hachée (gardez-en pour garnir)
1,5 fresh chopped coriander (save some for garnish)

- Sélectionnez **HACHER** 20 secs
Select HACHER, 20 secs
- Ajoutez le beurre et l’huile d’olive
Add butter and olive oil
🕒 : 22 mins 🌀 : 2 🌡️ : 70°C
- Ajoutez la feuille de laurier et la marinade de poulet
Add the bay leaf and the chicken mixture
🕒 : 22 mins 🌀 : 1 🌡️ : 70°C
- Dans les 2 dernières minutes, ajoutez la crème et une partie de la coriandre
In the last 2mins of cooking, add cream and some of the coriander
- Servez avec la coriandre restante comme garniture et avec un naan
Serve with remaining coriander as a garnish and naan



lasagne

lasagne

préparation

preparation

- Mettez correctement le pétrin dans le bol et ajoutez-y le beurre. Sélectionnez **PETRIR**
Put correctly the kneader in the bowl and put in it butter. Select PETRIR
- Ajoutez alors la farine en retirant le bouchon doseur
Add the flour by removing the measuring cap
- Versez progressivement et en plusieurs fois le lait, (attendez à chaque fois que la sauce épaississe avant de rajouter du lait) sans refermer le couvercle avec le bouchon doseur
Pour the milk in gradually, a bit at a time, (wait each time for the sauce to thicken before adding the milk) without closing the cover with the measuring cap

ingrédients

ingredients Serves 4

- 300 g de pâte pour lasagne
300g of pasta for lasagne
- Pour la béchamel
For the bechamel
- 2 c à soupe de farine
2 tablespoons of flour
- 80 g de beurre
80g of butter
- 20 cl de lait à température ambiante
20cl of milk at room temperature
- Noix de muscade
Nutmeg
- Pour la farce
For the filling
- 1 oignon jaune
1 yellow onion
- 300 g de viande de boeuf
300g of beef
- 10 cl d'huile d'olive
10cl of olive oil
- 50 cl de coulis de tomate
50cl of tomato coulis
- 150 g de fromage râpé
150g of grated cheese
- 5 tomates pelées
5 peeled tomatoes
- 1 petite carotte
1 small carrot
- 10 feuilles de basilic
10 basil leaves
- Sel et poivre
Salt and pepper

- Assaisonnez légèrement de noix de muscade en cours de préparation. Réservez la sauce béchamel une fois prête dans un récipient et lavez le bol. Changez de pâle
Sprinkle lightly with nutmeg during preparation. Set aside the bechamel sauce once ready in a container and wash the bowl. Change the blade
- Coupez la viande de boeuf en morceaux et la mettre dans le bol
Cut the beef into pieces and place in bowl
- Sélectionnez **HACHER**
Select HACHER
- Réservez la viande hachée dans un récipient
Set aside the minced meat in a container

- Pelez et émincez l'oignon, épluchez la carotte et coupez-la en petits cubes. Versez l'huile d'olive dans le bol
Peel and chop the onion, peel the carrot and cut it into small cubes. Pour the olive oil into the bowl
- Sélectionnez **MIJOTE1** 2 mins
Select MIJOTE 1, 2 mins
- Salez et poivrez à votre goût. Ajoutez la viande, les tomates pelées, le basilic et le coulis de tomates
Add salt and pepper to taste. Add the meat, the peeled tomatoes, the basil and the tomato coulis
- Sélectionnez **RECHAUFFE** 5 mins
Select RECHAUFFE, 5 mins
- Sélectionnez **HACHER** 30 secs
Select HACHER, 30 secs
- Préchauffez le four à 210 °C (th.7)
Preheat the oven to 210°C (gas mark 7)
- Huilez le fond d'un plat à gratin, posez une ou deux feuilles à lasagne, versez dessus 1/2 de la sauce tomate et 1/3 de la béchamel et renouvelez l'opération 1 fois. Terminez les lasagnes avec le dernier 1/3 de sauce béchamel et parsemez de fromage râpé
Oil the bottom of a gratin dish, place in it one or two lasagne sheets, pour over 1/2 of the tomato sauce and 1/3 of the bechamel and re-do this process once. Finish the lasagnes with the last 1/3 of the bechamel
- Faites cuire au four 25 mins
Bake for 25mins
- Servez
Serve



chili con carne

chili con carne

préparation

preparation

ingrédients 4 parts *ingredients Serves 4*

- **2 gousses d'ail pelées**
2 garlic cloves peeled
- **1/2 oignon pelé et coupé en quartier**
1/2 onion, peeled & quartered
- **2 gros piments frais épépinés**
2 large fresh chillies, deseeded
- **500 g de boeuf haché**
500g mince beef
- **400 g de tomates hachées en boîte**
400g tin chopped tomatoes
- **200 g d'eau**
200g water
- **400 g de haricots cannellini en boîte, rincés et égouttés**
400g tin cannellini beans, rinsed & drained
- **400 g de haricots rouges en boîte, rincés et égouttés**
400g tin red kidney beans, rinsed & drained
- **2 c. à soupe de purée de tomate**
2tbsp tomato paste
- **1 c. à café de mélange d'épices pimentées**
1tsp chilli spice mix
- **Sel (selon vos préférences)**
Salt to taste
- **Parmesan râpé**
Grated parmesan
- **Branche de coriandre**
Coriander branch

- Mettez l'oignon, l'ail et le piment frais dans le bol
Put onion, garlic & fresh chilli into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs
- Raclez la préparation hors du bol et transférez-la dans le bol de mixage. Ajoutez les ingrédients restants
Scrape out mixture & transfer to the Mixing Bowl. Add remaining ingredients

- Faites cuire
Cook
🕒 : 30-40 mins 🔄 : 1 🌡️ : 85°C
- Servez avec de la crème aigre, du parmesan râpé et de la coriandre
Serve with sour cream, grated parmesan and coriander



curry

de lentilles

lentil curry

préparation

preparation

- Mettez l'oignon dans le bol
Put onion into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 5 secs
Select HACHER, 5 secs
- Ajoutez le beurre et le cumin
Add butter and cumin
- Sélectionnez les réglages suivants
Select the following settings
 : 2 mins : 1 : 80°C
- Ajoutez les lentilles, les pois, le bouillon, la pomme de terre, l'ail, la coriandre et le curcuma moulus
Add lentils, peas, stock, potato, garlic, ground coriander & turmeric
- Sélectionnez les réglages suivants
Select the following settings
 : 40-45 mins : 100°C
- Après 8 mins environ de cuisson, baissez le réglage de température
After approx. 8mins of cooking reduce the temperature setting
 : 95°C

ingrédients

ingredients 4-6 parts
Makes 4-6

- 1/2 gros oignon pelé et coupé en deux
1/2 large onion, peeled and halved
- 30 g de beurre
Add 30g butter
- 4 g de cumin moulu
4g ground cumin
- 290 g de lentilles brunes*
*290g brown lentils**
- 90 g de pois cassés jaunes*
*90g yellow split peas**
- (* Trempés dans de l'eau froide pendant 2 heures, puis rincés et égouttés)
*(*soaked in cold water for 2 hours, then rinsed & drained)*

- 1000 g de bouillon de légumes
1000g vegetable stock
- 1 grosse pomme de terre pelée et coupée en dés
1 large potato, peeled and diced
- 5 gousses d'ail entières pelées
5 whole garlic cloves peeled
- 2 g de coriandre moulue
2g ground coriander
- 1 g de curcuma moulu
1g ground turmeric
- 75 g de lait de coco
75g coconut milk
- Sel (selon vos préférences)
Salt to taste
- Poignée de feuilles de coriandre fraîche hachées
Handful of chopped fresh coriander leaves

- Contrôlez la cuisson après 35 mins environ pour voir s'il faut ajouter un peu de bouillon
Check after approx. 35mins to see if you need to add a little more stock
- Dans les 2 dernières minutes de cuisson, ajoutez le lait de coco et mélangez
In the last 2mins of cooking add the coconut milk and stir
- Salez (selon vos préférences)
Add salt to taste
- Ce style de curry est assez liquide. Servez le avec du riz basmati et un naan pour absorber tous les jus
This is a very soupy style curry. Serve with basmati rice and naan to soak up all the juices



tagine de légumes marocain

*moroccan style
vegetable tagine*

ingrédients 4 parts *ingredients Serves 4*

- 10 figues séchées
10 dried figs
- 1 oignon pelé et coupé en quartier
1 onion, peeled and quartered
- 2 gousses d'ail pelées
2 garlic cloves peeled
- 1 c. à soupe d'épices marocaines
1tbsp Moroccan spice
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt and pepper to taste
- 20 g d'huile d'olive
20g olive oil
- 20 g de beurre
20g butter
- 500 g de bouillon de légumes
500g vegetable stock
- 2 x 400 g de pois chiches en boîte égouttés
2 x 400g canned chick peas drained
- 400 g de tomates hachées en boîte
400g tin chopped tomatoes
- 2 courgettes coupées en dés
2 zucchini diced
- 200 g de potiron coupé en petits dés
200g pumpkin small diced
- Coriandre pour garnir
Coriander for garnish

préparation

preparation

- Mettez les figues dans le bol
Put figs into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs
- Mettez de côté
Set aside
- Ajoutez l'oignon, l'ail, les épices, le sel et le poivre
Add onion, garlic, spice, salt and pepper
- Sélectionnez **HACHER** 8 secs
Select HACHER, 8 secs
- Ajoutez l'huile et le beurre
Add oil and butter
⌚ : 3 mins **⚙** : 1 **🔥** : 80°C
- Ajoutez les ingrédients restants (sauf la coriandre)
Add rest of ingredients except coriander
⌚ : 1 min **⚙** : 1
- Sélectionnez les réglages suivants
Select the following settings
⌚ : 15 mins **🔥** : 90°C
- Garnissez avec la coriandre et servez avec du semoule
Garnish with coriander and serve with couscous



dorade aux agrumes

*Sea bream
with citrus fruits*

préparation

preparation

Astuces :

réalisez cette recette avec du bar et tous les légumes de saison

Tips:

make this recipe with sea bass and any seasonable vegetables.

ingrédients 2 parts

ingredients Serves 2

- **1 dorade grattée et vidée**
1 sea bream scraped and emptied
- **1 grosse carotte**
1 large carrot
- **1 grosse courgette**
1 large courgette
- **1 orange**
1 orange
- **1 citron vert**
1 lime
- **2 brins d'aneth**
2 sprigs of dill
- **3 grands verres d'eau**
3 big glasses of water
- **Sel et poivre**
Salt and pepper

- Épluchez la carotte et coupez-la en cubes ainsi que la courgette, coupez les agrumes en rondelles
Peel the carrot and cut it into cubes as well as the courgette, cut the citrus fruits into slices
- Glissez une rondelle d'orange et de l'aneth dans l'abdomen de la dorade et entaillez de 2 traits le ventre du poisson avec un couteau pour permettre une meilleure cuisson
Slide a slice of orange and the dill into the abdomen of the sea bream and score the belly of the fish twice with a knife to allow better cooking
- Posez la dorade au centre du cuit vapeur, entourez-la des légumes
Place the sea bream in the centre of the steamer, and surround it with vegetables

- Salez et poivrez à votre goût et arrosez-la du jus des agrumes
Add salt and pepper to taste and drizzle it with the juice of the citrus fruits
- Ajoutez les verres d'eau dans le bol
Add the big glasses of water into the bowl
- Sélectionnez **VAPEUR** 20 mins
Select VAPEUR, 20 mins
- Servez aussitôt
Serve immediately



fettucines carbonara

fettuccine
carbonara

préparation

preparation

- Mettez les fromages dans le bol et utilisez la fonction **PULSE**
Put cheese into the bowl and PULSE
 - Versez dans un grand bol de service et mettez de côté
Tip into a large serving bowl and set aside
 - Mettez l’oeuf, le jaune d’oeuf et le lait dans le bol
Put egg, egg yolk and milk into the bowl
 - Sélectionnez **HACHER** 5 secs
Select HACHER, 5 secs
 - Versez dans le bol de service avec le fromage
Tip into the serving bowl with the cheese
 - Mettez le beurre et la pancetta dans le bol
Put butter and pancetta into the bowl
- : 2-3 mins : 1 : 100°C

ingrédients

ingredients Serves 2-3

- 1 oeuf + 1 jaune d’oeuf en supplément
1 egg+ 1 extra egg yolk
- 20 g de lait
20g milk
- 50 g de parmesan ou de pecorino
50g parmesan or pecorinno cheese
- 50 g de beurre
50g butter
- 100 g de pancetta (tranche épaisse) coupée en dés
100g pancetta (thick slice) diced
- 375 g de fettucines frais
375g fresh Fettuccine
- 1,5 l environ d’eau bouillante
1.5l approx of boiling water
- Poivre noir
Black pepper

- Versez dans le bol de service avec le fromage et la préparation à l’oeuf. Rincez le bol du blender
Tip into the serving bowl with the cheese and egg mixture. Rinse out the blending bowl
 - Mettez les fettucines frais dans le bol et versez l’eau bouillante sur les fettucines jusqu’à la graduation 1,5 l de la paroi du bol. Remuez doucement avec la spatule en poussant les fettucines vers le fond pour qu’ils soient recouverts. Bouchon doseur incliné
Add the fresh fettuccine and pour the boiling water over the fettuccine up to the 1.5l mark on the side of the bowl. Give a gently swirl with the spatula gently pushing down the fettuccine so it is covered. Measuring cup lid tilted
- : 5 mins : 100°C



- Quand l’eau bout à nouveau (2 mins environ), baissez immédiatement la température, sinon l’eau débordera
When it comes back to the boil (approx 2mins) turn the temperature setting down immediately- if you don’t it will boil over
 - Égouttez l’eau et versez les fettucines dans le bol de service avec la préparation à l’oeuf, au fromage et à la pancetta. Ajoutez le poivre noir et mélangez bien avec deux cuillères en bois pour que toutes les pâtes soient recouvertes de sauce. Cela permet de cuire la préparation à l’oeuf
Drain water off & tip fettuccine into the serving bowl with the egg, cheese and pancetta mixture. Add black Pepper & thoroughly mix through with two wooden spoons so all the pasta is coated. This will cook the egg Mixture
- : 80°C
- Servez
Serve

filets de saumon et pâtes

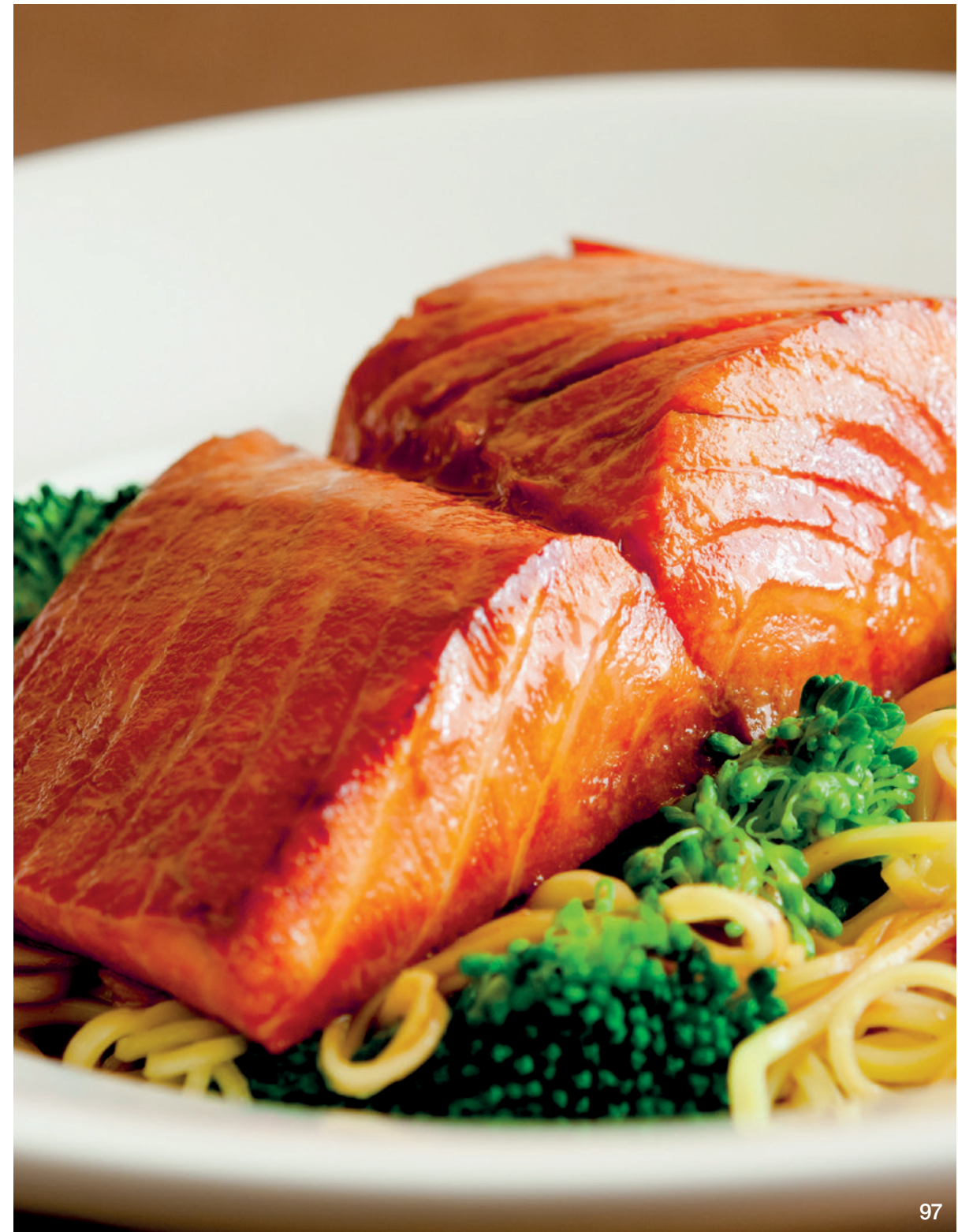
*salmon fillets
with noodles*

ingrédients 2 parts *ingredients Serves 2*

- 200 g de mélange de légumes (carotte, choux rouge et blanc, chou chinois, ciboule et brocolis)
200 g mixed vegetables (carrot, red and white cabbage, Chinese cabbage, spring onion and broccoli)
- 500 ml d'eau
500ml water
- 300 g de nouilles Hokkien fraîches
300g fresh Hokkien noodles
- 2 filets de saumon frais (ou de truite de mer)
2 fresh salmon (or ocean trout) fillets
- Sauce soja
Soy Sauce

préparation *preparation*

- Mettez tous les légumes dans le bol
Put all vegetables into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 10-15 secs
Select HACHER, 10-15 secs
- Mettez de côté
Set aside
- Mettez l'eau dans le bol
Add in water
- Placez le panier vapeur inférieur
Put in place the steamer base
- Mettez les nouilles hokkien, puis les légumes et recouvrez les légumes et les nouilles de sauce soja
Put Hokkien noodles then the vegetables and liberally sprinkle soy sauce over vegetable and noodles
- Placez le panier vapeur supérieur sur le panier vapeur inférieur. Ajoutez le poisson, puis recouvrez avec le couvercle
Place the steamer top onto the steamer base. Add the fish and put on the lid
- Sélectionnez **VAPEUR**
Select VAPEUR
- Une fois terminé, mélangez les nouilles et les légumes, puis ajoutez encore de la sauce soja si nécessaire. Servez avec les filets
When finished mix noodles and vegetables through and add more soy sauce if required. Serve with the fillets



omelette

omelette

préparation

preparation

Astuces :

Les garnitures sont uniquement des suggestions. Vous pouvez utiliser ce que vous voulez, veillez simplement à couper les ingrédients en petits dés (1 cm environ) et à les répartir uniformément sur la poêle pour un résultat optimal.

Tips:

The filling are just suggestions and you can use whatever you like just keep the dice small (about 1cm) and evenly spread on the tray for best results).

ingrédients

ingredients Serves 2-4

- **6 oeufs**
6 eggs
- **60 g de lait**
60g milk
- **Sel et poivre (selon vos préférences)**
Salt & pepper to taste
- **500 ml d'eau**
500ml water
- **Jambon coupé en dés**
Diced ham
- **Tomates coupées en dés**
Diced tomatoes
- **Fromage râpé**
Grated cheese
- **Mélange de fines herbes**
Mixed herbs

- Mettez les oeufs, le lait, le sel et le poivre dans le bol
Put eggs, milk, salt & pepper into the bowl

- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs

- Versez la préparation dans un bol et mettez de côté
Empty mixture into a bowl and set aside

- Prenez une feuille de papier sulfurisé de la taille du panier vapeur supérieur en sorte qu'elle pende légèrement des bords du panier, humidifiez-la, essorez-la, froissez-la, puis aplanissez-la dans le panier. Cela crée une sorte de bol pour la préparation
Take a piece of baking paper that will fit into the steamer top & will hang slightly over the edge of the tray- wet it, wring it, crumple it up then flatten in the tray. This will act like a bowl for the mixture

- Répartissez le jambon, les tomates, le fromage et les fines herbes sur le papier sulfurisé, puis versez la préparation à l'oeuf
Sprinkle ham, tomatoes, cheese and herbs onto the baking paper then pour in the egg mixture

- Placez le panier vapeur sur le bol. Recouvrez avec le couvercle
Place the steamer onto the bowl. Position the lid on top

- Sélectionnez **VAPEUR**
Select VAPEUR

- Vérifiez si la préparation est cuite après 10 mins (cela dépend des types de garnitures et des quantités utilisées). Si elle est cuite avant la fin du programme auto, appuyez sur **PAUSE**, puis sur **STOP** pour annuler la cuisson
Check after 10mins if mixture is cooked (this will depend on your filling and quantities). If completed before the auto program has finished, press PAUSE then STOP button to cancel cooking



pennes au lard et aux champignons

mushroom
and bacon penne

préparation

preparation

ingrédients

4-6 parts

ingredients Serves 4 to 6

- 150 g de penne (ou de macaronis)
150g penne (or macaroni)
- 1/2 oignon pelé et coupé en quartier
1/2 onion, peeled and quartered
- 1 gousse d'ail pelée
1 garlic clove peeled
- 100 g de champignons coupés en quartier
100g quartered mushrooms
- 2 tranches de lard courtes grossièrement hachées
2 shortcut rashers of bacon roughly chopped
- 1/2 c. à soupe d'huile végétale
1/2tbsp vegetable oil
- 40 g de beurre
40g butter
- 40 g de farine sans levure
40g plain flour
- 500 g de lait
500g milk
- 50 g de fromage
50g cheese



- Faites cuire les pâtes en respectant les instructions de leur emballage
Cook pasta as per packet instructions

- Mettez l'oignon et l'ail dans le bol
Put onion and garlic into the bowl

- Sélectionnez **HACHER** 20 secs
Select HACHER, 20 secs

- Ajoutez les champignons et le lard
Add mushrooms and bacon

- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs

- Raclez les parois vers le bas du bol, puis ajoutez l'huile
Scrape down sides of bowl and add oil

: 4 mins

- Sélectionnez **MIJOTE1**
Select MIJOTE 1

- Mettez la préparation aux champignons de côté
Set mushroom mixture aside

- Nettoyez le bol du robot et assemblez l'accessoire de mixage. Ajoutez le beurre
Clean out blending bowl and attach Mixing Tool. Add butter

: 1 min : 2 : 80°C

- Ajoutez la farine. Après 30secs, appuyez sur **PAUSE**. Avec la spatule, raclez la farine du fond du bol, puis continuez
Add flour. After 30 secs press PAUSE. Use the spatula to scrape the flour from the bottom of the bowl and continue

- Ajoutez lentement le lait à travers le trou du bouchon doseur du couvercle
Add milk slowly through measuring cup hole in lid

: 4 mins : 1 : 80°C

- Ajoutez le fromage, les pâtes et la préparation aux champignons
Add in cheese, pasta, mushroom mixture

: 20 secs : 2

Astuces :

Cette recette est très polyvalente. Toutes les viandes et tous les légumes peuvent être ajoutés à ce plat, par exemple du thon et des petits pois ou du poulet cuit et de l'avocat.

Tips:

This recipe is very versatile. Any meat or vegetable can be added to this dish, some suggestions are tuna and peas or cooked chicken and avocado.

poulet à l'abricot

apricot chicken

Astuces :

Ajoutez un peu de curry en poudre pour aromatiser à l'étape 2 et saupoudrez avec des flocons d'amande grillés quand vous servez.

Tips:

Add some curry powder to taste at step 2 and sprinkle with toasted almond flakes when serving.

préparation

preparation

- Mettez l'huile et le poulet dans le bol

Add in oil and chicken

 : 3 mins  : 1  : 90°C

- Ajoutez tous les autres ingrédients sauf le persil

Add all the other ingredients except parsley

- Retirez le bouchon doseur et placez le panier de cuisson retourné sur le couvercle du bol pour épaissir la sauce. Attention : le panier de cuisson devient très chaud

Remove measuring cup & place Cooking Basket upside down on top of the bowl lid to let the sauce thicken. Caution: cooking Basket will become hot

 : 20 mins  : 90°C

ingrédients

ingredients Serves 4

- 1000 g de filets de cuisse de poulet coupés en petits morceaux
1000g chicken thigh fillets chopped into small bite sized pieces
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
1 tbsp olive oil
- 120 g d'abricots séchés coupés en deux
120g dried apricots cut in half
- 400 ml de nectar d'abricot
400ml can apricot nectar
- 110 g de bouillon de poulet
110g chicken stock
- 1 sachet de soupe à l'oignon déshydratée
1 packet of french onion soup mix
- Sel et poivre (selon vos préférences)
Salt and pepper to taste
- 1 c. à soupe de persil haché
1 tablespoon chopped parsley

- Saupoudrez le persil sur le poulet et servez avec du riz ou de la purée de pommes de terre
Sprinkle parsley over the chicken and serve with rice or mashed potato

 : 90°C



taboulet au potiron et à la feta

pumpkin,
couscous & feta
salad

préparation preparation

- Mettez tous les ingrédients de la sauce salade dans le bol
Put all the salad dressing ingredients into the bowl
- Utilisez la fonction **PAUSE** plusieurs fois
Select PAUSE, repeat a couple of times
- Mettez de côté dans un grand bol de service
Set aside in a large serving bowl
- Rincez le bol, puis mettez l'eau dedans
Rinse bowl and then pour in the water
- Mettez le potiron, le poivron et les petits pois dans le panier vapeur inférieur. Placez-le sur le bol
Place pumpkin, capsicum & peas into the steamer base. Place onto the bowl

ingrédients ingredients Serves 4-6

- 500 g d'eau
500g water
- 300 g de potiron coupé en petits cubes
300g pumpkin cut into small dice
- 1/2 poivron épiné et émincé
1/2 capsicum deseeded & sliced
- 1/4 de tasse de petits pois
1/4 cup peas
- 150 g de semoule rincée et égouttée
150g of couscous, thoroughly rinsed & drained
- 150 g de feuilles d'épinard et de roquette
150g spinach & rocket leaves
- 50 g de pignons de pin grillés
50g toasted pine nuts
- 75 g de feta coupée en dés ou émiettée
75g feta, diced or crumbled
- **Sauce salade**
Salad dressing
- 50 g de tomates semi-séchées avec l'huile
50g semidried tomatoes and the oil
- 50 g d'huile d'olive à l'ail
50g garlic infused olive oil
- 60 g d'amandes
60g almonds
- Poignée de feuilles de coriandre
Handful of coriander leaves
- 1 c. à soupe de jus de citron
1 tbsp lemon juice

- Rincez à l'eau une feuille de papier sulfurisé à la taille du panier vapeur supérieur. Essorez-la, puis aplanissez-la et mettez-la dans le panier
Spread the wet couscous evenly onto baking paper & put on the steamer lid
- Sélectionnez **VAPEUR**
Select VAPEUR
- Mélangez doucement les légumes cuits à la vapeur, la semoule, les épinards et la roquette, les pignons et la feta dans un bol de service avec la sauce
Gently mix through the steamed vegetables, couscous, spinach & rocket, pine nuts & feta into the serving bowl with the dressing



pains et pâtes

*bread
and dough*



pâte à choux

choux pastry

ingrédients 10-12 éclairs ou
25-30 profiteroles
*ingredients Makes 10-12 eclairs or
25-30 profiteroles*

- **80 g de beurre**
80g butter
- **150 g d'eau**
150g water
- **1/2 c. à café de sucre**
1/2 tsp sugar
- **Petite pincée de sel**
Small pinch of salt
- **120 g de farine sans levure**
120g plain flour
- **3 oeufs**
3 eggs

Astuces :

si la pâte est trop liquide, refroidissez-la au réfrigérateur

Tips:

if mixture is too runny chill in the fridge

préparation

preparation

- Mettez le beurre, le sucre, le sel et l'eau dans le bol

Put butter, sugar, salt & water into the bowl

 : 3 mins  : 1  : 80°C

- Ajoutez la farine immédiatement dès que l'étape 1 est terminée

Add flour straight away as soon as step 1 has finished

 : 1 min - 30 secs  : 3

- Mettez le bol au réfrigérateur pendant 10 mins au minimum pour garantir que la préparation est froide avant d'ajouter les oeufs

Place bowl in fridge for at least 10mins to make sure the mixture is chilled right down well before adding the eggs

- Puis remettez le bol sur la base. Pendant le mixage de la préparation, ajoutez les oeufs l'un après l'autre par l'ouverture du couvercle du bouchon doseur

Then put back on base. As mixture is mixing add eggs one by one through the measuring cup lid opening

 : 30 secs  : 5

- Votre pâte est maintenant prête pour faire des éclairs et des profiteroles
- Your mixture is now ready to make eclairs & profiteroles*



pâte à pizza

pizza dough

ingrédients

ingredients

- 280 g d'eau
280g water
- 40 g d'huile d'olive
40g olive oil
- Sel
Salt
- 30 g de levure
30g yeast
- 500 g de farine de boulanger forte
500g strong bakers flour

préparation

preparation

- Mettez l'eau, l'huile et le sel dans le bol
Put water, oil and salt into the bowl
⌚ : 1 min 🌡️ : 40°C
- Ajoutez la levure et la farine
Add yeast and flour
⌚ : 6 secs
- Sélectionnez **PETRIR** 4 mins
Select PETRIR
✚ : 4
- Transférez la pâte dans un bol fariné et laissez reposer couvert pendant 30 mins
Transfer dough to floured bowl and rest covered for 30mins
- Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer 15 mins supplémentaires
Divide into 3 portions and allow to rest for a further 15mins

- Donnez sa forme à la pâte sur une surface farinée, puis mettez-la sur une plaque légèrement huilée
Shape pizza on floured surface and transfer to lightly oiled tray
- Faites cuire au four pendant 5 mins à 200 °C
Cook in oven for 5mins at 200°C
- Ajoutez vos garnitures préférées et faites cuire 10-15 mins à 200 °C
Add your favorite toppings and cook for 10-15mins at 200°C



pâte brisée sucrée

*sweet shortcrust
pastry*

préparation

preparation

- Mettez la farine, la fécule de maïs, la levure chimique et le sucre en poudre dans le bol

*Put flour, cornflour, baking powder and
caster sugar into the bowl*

🕒 : 5 secs 🌀 : 2

- Ajoutez le beurre

Add butter

🕒 : 5 secs 🌀 : 3

- Retirez le bouchon doseur et versez l'oeuf par le trou du couvercle avec l'appareil fonctionnant à la vitesse 2 jusqu'à ce que la préparation forme une boule

*Remove measuring cup and pour egg
mixture through the hole in lid while the
Geni mix pro connect going on speed 2
until mix forms ball*

🕒 : 20 secs max 🌀 : 2

ingrédients

ingredients

- 225 g de farine sans levure
225g plain flour
- 30 g de fécule de maïs
30g cornflour
- 1,5 c. à soupe de levure chimique
1,5 tbsp baking powder
- 125 g de sucre en poudre
125g caster sugar
- 140 g de beurre pomade
140g softened butter
- 1 oeuf légèrement battu
1 egg lightly beaten

- Cela permet de préparer assez de pâte pour un moule à tarte de dessert
This makes enough for a dessert pie case



pain

bread

préparation

preparation

- Mettez l'eau dans le bol
Put the water into the bowl
🕒 : 1 min 🌡️ : 40°C
- Ajoutez les ingrédients dans cet ordre : levure, farine et sel
Add ingredients in this order- yeast, flour and salat
- Sélectionnez **PETRIR**
Select PETRIR
- Pour sortir la pâte, retournez le bol à l'envers au-dessus d'un bol légèrement huilé et déverrouillez le pétrin, la gravité fera tomber la pâte et le pétrin dans le bol. Retirez le pétrin de la pâte
To remove dough, turn bowl upside down over a lightly oiled bowl, unlock the dough hook- Gravity will drop the dough and hook into the bowl. Remove dough hook from the dough
- Couvrez la pâte avec du film plastique et mettez-la dans un endroit chaud pendant 1 h environ jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille

ingrédients

1 grand pain ou 10 petits pains
ingredients *Makes 1 large loaf or 10 bread rolls*

- 450 g d'eau
450g water
- 15 g de levure fraîche ou 7 g de levure sèche
15g fresh or 7g dried yeast
- 750 g de farine de boulanger
750g bakers flour
- 1 c. à café de sel
1tsp salt

Cover dough with plastic wrap and put in a warm spot for approx. 1h until doubled in size

- Sortez la pâte du bol et donnez-lui la forme d'une miche, de petits pains ou mettez-la directement dans un moule à pain
Remove dough from bowl and knock out by shaping into a loaf, rolls or put straight into a loaf tin
- Laissez-la lever 30 mins supplémentaires jusqu'à ce qu'elle ait à nouveau presque doublé de taille
Allow to rise for another 30mins- until almost double in size again
- Faites cuire 30 mins environ dans le four préchauffé à 180 °C. Quand vous frappez le dessous du pain, il doit sonner creux
Bake for approx. 30mins in a preheated oven at 180°C. It should sound hollow when the underside of the bread is tapped



pain aux olives et romarin

olive and rosemary
flatbread

préparation

preparation

Astuces :

Réalisez des fougasses avec tous les ingrédients de votre choix : anchois, lardons, câpres, ail confit, tomates séchées, morceaux de fromage ...

Tips:

Make flatbreads with the ingredients of your choice: anchovies, bacon, capers, garlic confit, dried tomatoes, pieces of cheese etc.

ingrédients

ingredients

xxxx

- 20 cl d'eau
20cl of water
- 3 c à soupe d'huile d'olive
3 tablespoons of olive oil
- 1 grosse c. à café de sel
1 large teaspoon of salt
- 360 g de farine T65
360g of T65 flour
- 2 c à café de levure de boulanger
2 teaspoons of baker's yeast
- 3 brins de romarin
3 sprigs of rosemary
- 30 g d'olives vertes dénoyautées
30g of pitted green olives
- 30 g d'olives noires dénoyautées
30g of pitted black olives

- Mettez le romarin et les olives dans le bol
Put the rosemary and the olives

- Sélectionnez **HACHER**
Select HACHER

- Versez dans le bol la farine mélangée à la levure, puis l'eau et l'huile. Saupoudrer de sel
Into the bowl pour the flour mixed with the yeast, and then the water, the oil and the mixed ingredients. Sprinkle with salt

- Sélectionnez **PETRIR** 10 mins
Select PETRIR, 10 mins



: 3

- Raclez les bords si besoin
Scraping the edges if needed
- Posez la pâte obtenue dans un saladier, couvrez-le d'un torchon et laissez gonfler pendant au moins 2 h à température ambiante
Place the dough obtained in a bowl, cover it with a cloth and let it rise for at least 2h at room temperature

- Préchauffez le four th 6 (180 °C)
Preheat the oven to gas mark 6 (180°C)
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et écrasez-la légèrement de la paume de la main pour lui donner une forme allongée. Fendez le centre à l'aide d'une pointe de couteau et les côtés pour dessiner un épi. Badigeonnez le dessus
Roll out the dough on a floured work surface and mash it slightly with the palm of the hand to give it an elongated shape. Split the centre using a knife-tip and the sides to draw an ear of corn. Brush the top with olive oil
- Faites cuire la fougasse 20 à 25 min (selon l'épaisseur de la fougasse)
Bake the flatbread for 20 to 25mins (depending on the thickness of the flatbread)
- Coupez-la en tartine et proposez-la à l'apéritif, par exemple
Cut it into slices and offer it as an aperitif for example



pain multi-céréales

multigrain bread

préparation

preparation

ingrédients *1 grand pain ou 10 petits pains*
ingredients *Makes 1 large loaf or 10 bread rolls*

- **450 g d'eau**
450g water
- **15 g de levure fraîche ou 7 g de levure sèche**
15g fresh or 7g dried yeast
- **750 g de farine de boulanger**
750g bakers flour
- **1 c. à café de sel**
1tsp salt
- **1 tasse de graines (environ), par exemple des graines de pavot, lin, tournesols, chia, pepitas**
1cup of grains (approx) e.g. poppy seed, linseed, sunflower, chia, pepitas

- Mettez l'eau dans le bol
Put the water into the bowl
🕒 : 1 min 🌡️ : 40°C
- Ajoutez les ingrédients dans cet ordre : levure, farine et sel
Add ingredients in this order- yeast, flour and salt
- Sélectionnez **PETRIR**
Select PETRIR
- Ajoutez les graines choisies à la dernière minute de pétrissage
Add any grains of choice in the final minute of kneading
- Pour sortir la pâte, retournez le bol à l'envers au-dessus d'un bol légèrement huilé et déverrouillez le pétrin, la gravité fera tomber la pâte et le pétrin dans le bol. Retirez le pétrin de la pâte
To remove dough, turn bowl upside down over a lightly oiled bowl, unlock the dough hook, gravity will drop the dough and hook into the bowl. Remove dough hook from the dough
- Couvrez la pâte avec du film plastique et mettez-la dans un endroit chaud pendant

1 h environ jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille
Cover dough with plastic wrap and put in a warm spot for approx. 1h until doubled in size

- Sortez la pâte du bol et donnez-lui la forme d'une miche, de petits pains ou mettez-la directement dans un moule à pain
Remove dough from bowl and knock out by shaping into a loaf, rolls or put straight into a loaf tin
- Laissez-la lever 30 mins supplémentaires jusqu'à ce qu'elle ait à nouveau presque doublé de taille
Allow to rise for another 30 mins- until almost double in size again
- Faites cuire 30 mins environ dans le four préchauffé à 180 °C. Quand vous frappez le dessous du pain, il doit sonner creux
Bake for approx. 30mins in a pre-heated oven at 180°C. It should sound hollow when the underside of the bread is tapped



desserts et pâtisseries

dessert & baking



cheesecake

cheesecake

ingrédients

Gâteau rond de 22 cm
ingredients Makes a 22cm round cake

- 3 c. à soupe de beurre
3tbsp butter
- 1 paquet de biscuits sucrés (250 g environ)
1 pack of plain sweet biscuits (approx 250g)
- 250 g de fromage frais
250g cream cheese
- 395 g de lait concentré en boîte
395g tin condensed milk
- 125 g de jus de citron
125g lemon juice
- Crème fouettée pour garnir le dessus
Whipped cream for top

préparation

preparation

- Graissez le fond et le bord d'un moule à charnière
Grease the base & sides of a spring form tin
- Mettez le beurre dans le bol
Put butter into the bowl
- Sélectionnez **M.CHAUD** 1 min
Select M.CHAUD, 1 min
- Ajoutez les biscuits
Add in biscuits
⌚ : 1 min ✚ : 3
- Placez la préparation émietlée dans le moule à gâteau et réfrigérez-la
Press crumb mix in cake tin and refrigerate
- Mettez le fromage frais, le lait concentré et le jus de citron dans le bol
Put cream cheese, condensed milk & lemon juice into the bowl
⌚ : 5 mins ✚ : 2
- Versez sur la base et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures
Pour into base and set in fridge for 2 hours
- Servez avec de la crème fouettée
Serve with whipped cream



cookies aux pépites de chocolat

*chocolate chip
cookies*

ingrédients *ingredients*

- **125 g de beurre pommade**
125g soft butter
- **100 g de sucre blanc**
100g white sugar
- **100 g de sucre roux**
100g brown sugar
- **1/2 c. à café d'extrait de vanille**
1/2 tsp vanilla extract
- **1 oeuf**
1 egg
- **260 g de farine à levure incorporée**
260g self raising flour
- **1/2 c. à café de sel**
1/2 tsp salt
- **160 g de pépites en chocolat**
160g chocolate chips

préparation *preparation*

- Préchauffez le four à 180 °C
Preheat oven to 180°C
- Mettez le beurre, les sucres et la vanille dans le bol. Dans les 30 dernières secondes, ajoutez l'oeuf par le trou pour le bouchon doseur du couvercle
Place in butter, sugars & vanilla. In the last 30secs add egg through the measuring cup hole in the lid
⌚ : 1min30 ⚙ : 4
- Ajoutez la farine et le sel
Add flour and salt
⌚ : 30 secs ⚙ : 3
- Ajoutez les pépites de chocolat
Add chocolate chips
⌚ : 20 secs ⚙ : 1

- Déposez des cuillères à café pleines de pâte sur le papier sulfurisé recouvrant les plaques de cuisson en les espaçant suffisamment pour que la pâte puisse gonfler
Drop heaped teaspoonfuls of the mixture onto baking paper lined trays leaving room for spreading
- Faites cuire au four pendant 10-12 mins environ
Bake in oven for approx 10-12mins
- Laissez refroidir sur les plaques 15 mins, puis transférez sur une grille métallique pour laisser complètement refroidir
Let cool on trays for 15mins then place on a wire rack to cool completely



crème glacée à la vanille

vanilla icecream

ingrédients

ingredients

- 2 gousses de vanille
2 vanilla pods
- 600 g de lait entier
600g full cream milk
- 200 g de crème entière
200g full cream
- 180 g de sucre
180g sugar
- 6 jaunes d'œufs
6 egg yolks
- Pincée de sel
Pinch of salt

préparation

preparation

- Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur et mettez-les dans le bol avec tous les ingrédients
Split the vanilla pods lengthways and put them in the bowl with all the ingredients
🕒 : 8 mins 🌀 : 2 🌡️ : 90°C
- Retirez les gousses de vanille, versez la préparation dans un récipient approprié et couvrez-le. Mettez de côté pour refroidir
Remove the vanilla pods & pour mixture into a suitable container & cover. Set aside to cool
- Mettez au congélateur pendant 10 h au minimum
Put in freezer for at least 10h

- Mettez au réfrigérateur 15 mins avant de servir, puis coupez la crème glacée en morceaux
Put in fridge 15mins before serving then cut the ice cream into pieces
- Mettez dans le bol
Place in bowl
🕒 : 15 secs 🌀 : 9
- Raclez les parois vers le bas
Scrape down bowl
🕒 : 30 secs 🌀 : 6



éclairs au café

coffee eclairs

préparation

preparation

- Rincez le bol à l'eau froide et videz-le, cela aide à éviter que le lait chauffé n'accroche au bol
Rinse the bowl with cold water & empty - this will help stop the bowl from catching when heating the milk
- Mettez tous les ingrédients de la crème pâtissière dans le bol
Place in all the creme patissiere ingredients
🕒 : 7 mins ⚙️ : 4 🌡️ : 80°C
- Versez la préparation dans un bol et couvrez avec du film plastique. Veillez à ce qu'il touche l'intégralité de la surface de la crème pour éviter la formation d'une peau, puis mettez de côté et laissez refroidir à température ambiante

ingrédients

10-12 environ
ingredients Makes 10-12

Crème pâtissière

Creme patissiere

- 300 g de lait
300g milk
- 30 g de beurre
30g butter
- 60 g de sucre
60g sugar
- 30 g de farine sans levure
30g plain flour
- 3 oeufs
3 eggs
- Graines racées d'une gousse de vanille fendue
Seeds only from one vanilla pod split & seeds scraped
- 1 portion de pâte à choux
(voir la recette à la page 108)
1qty of Choux pastry (see recipe page 108)

Ingrédients de Glaçage

Glace Icing Ingredients

- 2 c. à café de café instantané dissout dans une petite quantité d'eau bouillante
2 tsp of instant coffee, dissolved in a small amount of boiling water
- 200 g de sucre glace tamisé
200g icing sugar, sifted

Pour into a bowl & cover with plastic wrap. Make sure it touches the entire surface of the creme so it does not form a skin & set aside to cool to room temperature

- Pendant le refroidissement de la préparation, préchauffez le four à 180 °C
While this is cooling pre-heat oven to 180°C
- Mettez la pâte dans une poche à douille et faites des éclairs de 3 cm de large et 7 cm de long sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Veillez à laisser des espaces entre chaque éclair, car ils vont gonfler
Place pastry mixture into a piping bag and pipe 7cm long by 3cm wide eclairs on a baking tray lined with baking paper. Ensure there are gaps between each one as they will expand



- Nettoyez le bol pour qu'il soit prêt pour la Préparation ultérieure du glaçage
Clean the bowl so it will be ready to make the icing later
- Faites cuire au four 30 mins. Une fois qu'ils sont cuits, éteignez le four, mais laissez-les refroidir et sécher complètement dans le four en laissant sa porte légèrement entrouverte. Cela permet d'éviter que les pâtisseries ne s'effondrent
Bake for 30mins. When they are cooked turn the oven off but leave them to cool and dry completely in the oven- leave the oven door slightly ajar. This will stop the pastry from collapsing
- Une fois complètement refroidis, fendez et ouvrez les éclairs, puis remplissez

chaque moitié d'éclair avec votre crème pâtissière (à la cuillère ou à la poche à douille) et refermez les éclairs
When completely cool split each one open & pipe or spoon your creme patissiere in one half & put the two together

- Préparez le glaçage. Mettez les ingrédients dans le bol
Make the Glace icing. Place in the ingredients

🕒 : 20 secs ⚙️ : 4

- Nappez les éclairs immédiatement, car le glaçage durcit rapidement
Ice the Eclairs immediately as the icing sets quickly

gâteau à la carotte

carrot cake

préparation

preparation

- Préchauffez le four à 180 °C
Pre-heat oven to 180°C
- Mettez les carottes dans le bol
Put carrots into the bowl
 : 35 secs
- Sélectionnez **HACHER**
Select HACHER
- Après 10 secs, appuyez sur **PAUSE** et ajoutez tous les autres ingrédients sauf les noix. Appuyez à nouveau sur **PAUSE** pour redémarrer l'appareil
After 10secs press PAUSE & add all other ingredients except walnuts. Press again PAUSE to restart
- Après 10 secs supplémentaires, appuyez sur **PAUSE**, ajoutez les noix et appuyez à nouveau sur **PAUSE** pour redémarrer l'appareil
After another 10secs press PAUSE, add walnuts then press PAUSE again to restart

ingrédients

ingredients Serves 8

- **2 carottes coupées en morceaux de 5 cm**
2 carrots cut into 5cm pieces
- **2 oeufs**
2 eggs
- **160 g de sucre brut**
160g raw sugar
- **150 g de farine sans levure**
150g plain flour
- **1 c. à café d'extrait de vanille**
1 tsp vanilla extract
- **110 g d'huile végétale**
110g vegetable oil
- **1 c. à café de bicarbonate de soude**
1 tsp bi-carb soda

- **1/2 c. à café de mélange d'épices**
1/2tsp mixed spice
- **1/2 c. à café de sel**
1/2tsp salt
- **60 g de noix**
60g walnuts
Ingrédients du Glaçage au Fromage frais
Cream cheese Icing Ingredients
- **1 c. à café de zeste de citron**
1tsp lemon peel
- **230 g de sucre glace**
230g icing sugar
- **30 g de beurre**
30g butter
- **60 g de fromage frais**
60g cream cheese
- **Jus de 1/2 citron**
Juice of 1/2 lemon
- **Noix**
Walnuts

- Versez la pâte dans un moule à savarin ou un petit moule à pain de 20 cm bien graissé
Pour into well-greased 20cm ring tin or small loaf tin
- Faites cuire au four pendant 45 mins
Bake in oven for 45 mins
- Pendant ce temps, préparez le glaçage au fromage frais
Meanwhile make the cream cheese icing
- Mettez le zeste de citron et le sucre dans le bol
Add lemon peel and sugar to bowl
 : 35 secs
- Sélectionnez **HACHER**
Select HACHER
- Après 10 secs, appuyez sur **PAUSE** ajoutez le beurre, le jus de citron et le fromage frais. Appuyez à nouveau sur **PAUSE** pour redémarrer l'appareil
After 10secs press PAUSE, add butter, lemon juice, cream cheese. Press again to PAUSE restart

- Après 10 secs supplémentaires, appuyez sur **PAUSE** et raclez les parois avec une spatule. Appuyez à nouveau sur **PAUSE** pour redémarrer l'appareil
After another 10secs press PAUSE and scrape down with a spatula. Press PAUSE again to restart
- Étalez sur le gâteau à la carotte refroidi et saupoudrez de noix à votre convenance
Spread over cooled carrot cake & sprinkle with walnuts if you desire



gâteau au chocolat

chocolate cake

préparation

preparation

- Préchauffez le four à 180 °C. Graissez ou recouvrez de papier sulfurisé un moule à gâteau
Pre-heat oven to 180°C. Grease/line cake tin
- Mettez le sucre dans le bol et utilisez la fonction **PULSE**
Put into sugar and PULSE
 : 7 secs
- Ajoutez les ingrédients restants
Add in rest of ingredients
- Sélectionnez **HACHER** 10 secs
Select HACHER, 10 secs
- Raclez les parois vers le bas du bol, puis sélectionnez **HACHER** 10 secs
Scrape down sides of bowl, select HACHER, 10 secs

ingrédients

ingredients Gâteau rond de 20 cm
Makes a 20cm round cake

- 250 g de sucre
250g sugar
- 200 g de farine à levure incorporée
200g self-raising flour
- 50 g de cacao en poudre
50g cocoa or cacao
- 120 g de beurre pommade
120g softened butter
- 1 c. à café d'extrait de vanille
1tsp vanilla extract
- 2 oeufs
2 eggs
- 160 g d'eau
160g water

- Versez la préparation dans un moule à gâteau graissé ou recouvert de papier sulfurisé, puis faites cuire au four pendant 20 mins environ
Pour mixture into greased or lined cake tin and bake for approx. 20mins
- Laissez reposer 5 mins dans le moule, puis démoulez sur une grille à gâteau
Stand in tin for 5mins, then turn onto cake rack
- Une fois le gâteau complètement refroidi, vous pouvez le glacer et le décorer
When completely cool you can ice and decorate



glace minute aux fruits de saison

*quick ice cream
with seasonal fruit*

préparation

preparation

- Épluchez et coupez les fruits en petits morceaux. Disposez-les dans un ou deux grands sacs de congélation et posez-les à plat le plus possible pour qu'ils ne se touchent pas trop les uns les autres. Laissez-les au congélateur pendant 3 h environ

Peel and cut the fruits into little pieces. Put them in 1 or 2 large freezer bags and lay them as flat as possible so that they are not touching each other too much. Leave them in the freezer for about 3h

- Au moment du dessert, sortez les fruits du congélateur et enlevez les du sac. Séparez-les le plus possible
At the time of the dessert, take the fruits out of the freezer and remove them from the bag. Separate them as much as possible

ingrédients 2 parts *ingredients* Serve 2

- **3 bananes**
3 bananas
- **4 kiwis mûrs**
4 ripe kiwifruit
- **3 yaourts à la grecque**
3 greek yoghurts

Astuces :

*réalisez des glaces avec tous les fruits de saison.
Si les fruits ne sont pas très mûrs, ajoutez du sucre
ou du sirop de canne.*

Tips:

*make ice cream with all the fresh fruit of the season.
If the fruits are not very ripe, add sugar or cane syrup.*

- Versez les 2 yaourts au fond du bol, ajoutez les fruits surgelés
Pour the 2 yoghurts in the bottom of the bowl, add the frozen fruits
- Sélectionnez **SMOOTHIE** 1 min
Select SMOOTHIE, 1 min
- Servez cette glace minute aussitôt
Serve this quick ice cream as quickly as possible



mini-tourte compote de poire et vanille

mini-tart with
pear/vanilla
compote

préparation

preparation

ingrédients Part 6-8

ingredients Serve 6-8

Pour la compote

For the compote

- 4 grosses poires mûres de type conférence
4 large ripe conference pears
- 1 gousse de vanille
1 vanilla pod
- 100 g de sucre de cassonade
100g of brown sugar

Pour la pâte brisée

For the shortcrust pastry

- 1 jaune d'oeuf
1 egg yolk
- 250 g de farine de blé
250g of wheat flour
- 1 pincée de sel
1 pinch of salt
- 130 g de beurre demi-sel coupé en morceaux
130g of salted butter cut into pieces
- 2 c à soupe d'eau
2 tablespoons of water
- 1 jaune d'oeuf pour dorer les tourtes
1 egg yolk to brown the tarts

ajoutez un peu de farine). Filmez la boule de pâte et placez-la au réfrigérateur, pendant une heure minimum

When the dough is ready take it in your floured hands and form a ball. Put the dough on a work surface and work it by flattening it out with the palm of the hand and rolling it in a ball several times. (If dough is too sticky add a little flour). Cling film the ball of dough and place it in the refrigerator, for a minimum of one hour

- Épluchez les poires et coupez-les en morceaux. Déposez-les dans le bol, saupoudrez-les de sucre et ajoutez la gousse de vanille fendue en deux. (Raclez la gousse à l'aide d'une pointe

de couteau pour récupérer les grains de vanille et les mélanger aux poires.) Mélangez les ingrédients à l'aide de la spatule. Fermez le bol

Peel the pears and cut them into chunks. Put them in the bowl, sprinkle them with sugar and add the vanilla pod split in two. (Scrape the pod using a knife-tip to retrieve the grains of vanilla and mix with the pears.) Mix the ingredients using the spatula. Close the bowl

- Sélectionnez **RECHAUFFE** 30 mins
Select RECHAUFFE, 30 mins
- Ôtez la gousse de vanille
Remove the vanilla pod
- Sélectionnez **HACHER**
Select HACHER
- Mixez la compote à votre goût c'est-à-dire plus ou moins lisse. Laissez-la tiédir dans un saladier
Blend the compote to your taste, that is to say, more or less smooth. Let it cool in a bowl
- Préchauffez le four à 200 °C (th7°)
Preheat the oven to 200°C (gas mark 7)
- Beurrez un moule à mini-tourtes. Étalez la pâte brisée et coupez 12 cercles de pâte plus grands que les moules
Butter a mini-tart mould. Roll out the shortcrust pastry and cut 12 circles of dough larger than the moulds
- Garnissez chaque moule de pâte brisée puis répartissez la compote dedans avant de les recouvrir de pâte. Soudez les deux pâtes brisées ensemble en les roulant tout autour pour former un petit boudin
Fill each shortcrust pastry mould and then distribute the compote inside before covering them with pastry. Stick the two shortcrust pastry doughs together by rolling around the edge



- Incisez le centre des mini tourtes d'une petite croix à l'aide d'une pointe de couteau. Badigeonnez le dessus des 6 mini tourtes de jaune d'oeuf pour les faire dorer à la cuisson
Score the centre of the mini tarts with a small cross using a knifetip. Brush the top of the 6 mini tarts with egg yolk to brown them during cooking
- Faites cuire les mini tourtes au four pendant 15 mins environ
Bake the mini tarts in the oven for about 15mins
- Laissez-les tiédir avant de les déguster
Let them cool before tasting them

moelleux aux pommes

soft apple cake

préparation

preparation

Astuces :
remplacez les pommes par des poires ou de l'ananas et la cannelle par une gousse de vanille.
Tips:
replace the apples with pears or pineapple and the cinnamon with a vanilla pod.

- Préchauffez le four à 190 °C(th6)
Preheat the oven to 190°C (gas mark 6)
- Épluchez et coupez les pommes en morceaux
Peel and cut the apples into chunks
- Mettez 60 g de beurre coupé en morceaux, dans le bol
Put 60g of butter cut into pieces into the bowl
- Sélectionnez **RECHAUFFE** 1 min
Select RECHAUFFE, 1 min
- Ajoutez le lait, les oeufs puis le sucre, les épices et enfin la farine et la levure
Add the milk, the eggs and then the sugar, spices and finally the flour and the yeast

ingrédients

ingredients Part 4
Serve 4

- 150 g de farine tamisée
150g of sieved flour
- 1 sachet de levure chimique
1 sachet of chemical yeast
- 250 g de sucre de cassonade
250g of brown sugar
- 70 g de lait
70g of milk
- 160 g de beurre demi-sel
160g of salted butter
- 4 oeufs
4 eggs
- 2 belles pommes de type Boskoop ou Reine de reinettes
2 good apples such as Belle de Boskoop or King of the Pippins
- 1/2 c à café de gingembre moulu
1/2 teaspoon of ground ginger
- 1 c à café de cannelle
1 teaspoon of cinnamon

- Sélectionnez **HACHER** 15 secs
Select HACHER, 15 secs
+ : 2-4
- Ajoutez les morceaux de pomme à la préparation
Add the pieces of apple to the preparation
- Sélectionnez **PETRIR** 45 secs
Select PETRIR, 45 secs
- Versez la préparation dans un moule à manquer beurré et faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes
Pour the preparation into a buttered cake pan and bake for 25 to 30 minutes



mousse au chocolat

chocolate mousse

ingrédients Part 4

ingredients Serve 4

- 200 g de chocolat noir pâtissier
200g of dark cooking chocolate
- 100 g de sucre
100g of icing sugar
- 6 gros oeufs
6 large eggs at room temperature
- 1 pincée de sel
1 pinch of salt

préparation

preparation

- Dans un bol en verre, coupez le chocolat en morceaux, ajoutez le sucre, couvrez de film alimentaire
In a glass bowl, break the chocolate into pieces, add the sugar, and cover with clingfilm
- Mettez un bol d'eau au fond de la cuve, ajoutez le panier vapeur (le petit ou l'extension vapeur, selon la taille de votre bol) et mettez-y le bol avec le chocolat et le sucre
Put water (a bowl) in the product's bowl, add the steam accessory (little or big one, depending on the size of your glass bowl) and put inside the glass bowl with the chocolate and the sugar
- Sélectionnez **VAPEUR** 10 mins
Select VAPEUR, 10 mins
- Sortez le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène
Remove the glass bowl and hand stir the preparation until forming a homogeneous and smooth paste

- Refroidissez la cuve avec de l'eau froide, séchez-la
Cool the product's bowl with cool water, dry it
- Séparez le blanc des jaunes d'oeufs et ne gardez que les blancs. Mettez dans la cuve les blancs d'oeufs avec la pincée de sel
Separate the egg yolks from the whites and keep the whites. Put them in the product's bowl with the pinch of salt
- Sélectionnez **HACHER** 30 secs
Select HACHER, 30 secs
 : 1
- Sélectionnez **HACHER** 30 secs
Select HACHER, 30 secs
 : 2
- Sélectionnez **HACHER** 30 secs
Select HACHER, 30 secs
 : 3



- Sélectionnez **HACHER** 30 secs
Select HACHER, 30 secs
 : 4
- Arrêtez quand les blancs sont montés en neige
Until soft peaks forms
- Mettez la préparation dans un bol et mélangez du bas vers le haut délicatement avec le chocolat et les oeufs
In a bowl, put the preparation and mix the melted chocolate with the egg yolks, making gently a movement from the bottom up
- Mettez la mousse au chocolat 3h au frais avant consommation
Place it in the refrigerator for 3h before being consumed

Astuces :
lorsque vous mélangez les blancs en neige au chocolat, essayez de les incorporer en effectuant délicatement un mouvement de bas en haut et non de gauche à droite pour ne pas « casser » les blancs en neige.
Tips:
when you mix the egg whites with the chocolate, try to add them by carefully making a movement from the bottom up and not from left to right so as not to «break» the egg whites.

muffins sucrés

sweet muffins

préparation

preparation

- Préchauffez le four à 190 °C et graissez légèrement le fond d'un moule à muffins
Pre-heat oven to 190°C and lightly grease the bottom of a muffin pan or insert cases

- Mettez le beurre dans le bol
Put butter into the bowl

 : 30 secs  : 80°C

- Ajoutez la farine, le lait et le sucre
Add flour, milk and sugar

- Ajoutez 1,5 tasse de garnitures de votre choix (ne travaillez pas trop la préparation, car elle risque de devenir dure et caoutchouteuse)
Add 1,5 cups of your flings of choice (Do not overwork the mixture as they will turn out tough and chewy)

 : 12 secs  : 2

ingrédients

ingredients 12 muffins
Makes 12

- 125 g de beurre (en morceaux)
125g butter (in pieces)
- 250 g de farine à levure incorporée
250g self-raising flour
- 300 g de lait
300g milk
- 100 g de sucre
100g sugar

- Mettez la préparation dans les caissettes/ moules à muffins à mi-hauteur dans le four et faites cuire 25 mins
Place mixture into muffin tins/cases on middle shelf in oven and cook for 25mins

- Placez-les sur une grille et laissez refroidir
Put on rack and allow to cool



pancakes

pancakes

ingrédients 8 pancakes

ingredients Makes 8 Pancakes

- **3 blancs d'oeuf**
3 egg whites
- **1 petite pincée de sel**
Small pinch of salt
- **3 jaunes d'oeufs**
3 egg yolks
- **1 tasse de farine sans levure**
1 cup plain flour
- **1 c. à soupe de levure chimique**
1tbsp baking powder
- **250 g de lait**
250g milk
- **1 petite quantité de beurre pour frire**
Small amount of butter for frying

préparation

preparation

- Mettez les blancs d'oeuf et le sel dans le bol
Put egg whites and salt into the bowl
🕒 : 3 mins 🌀 : 4 🌡️ : 37°C
- Retirez l'accessoire de mixage, transférez les blancs d'oeuf dans un grand bol et mettez de côté
Remove butterfly and transfer egg whites to a large bowl and set aside
- Mettez les ingrédients restants dans le bol sauf le beurre et les blancs d'oeuf
Put rest of the ingredients except butter & egg whites into the bowl
- Sélectionnez **HACHER** 30 secs
Select HACHER, 30 secs
- Versez la pâte sur les blancs d'oeuf et repliez-la avec la spatule jusqu'à ce qu'il ne reste plus de filets de blanc d'oeuf

Pour batter onto the egg whites and fold with a spatula until no egg white streaks remain

- Faites fondre le beurre à feu moyen/haut dans une poêle. Versez une louche de pâte et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée des deux côtés. Continuez ainsi jusqu'à avoir utilisé toute la pâte
Heat the butter in a medium high heat frying pan. Pour a ladle of the batter cook until golden on both sides and repeat until all the mixture is used
- Servez avec vos garnitures préférées, par exemple des framboises, des myrtilles, du sirop d'érable ou de la crème
Serve with your favourite toppings such as raspberries, blueberries, maple syrup & cream



sorbet aux fruits rouges

berry sorbet

préparation

preparation

- Mettez les glaçons dans le bol
Put ice cubes into the bowl
- Utilisez la fonction **PULSE** 10 secs deux fois
PULSE for 10secs twice
- Mettez la glace broyée de côté et séchez le bol
Place snow aside and dry the bowl
- Mettez le sucre dans le bol et utilisez la fonction **PULSE** jusqu'à obtenir des granulés très fins
Put sugar into the bowl and PULSE until very fine granules appear
- Ajoutez la glace broyée, les fruits rouges congelés, le citron et le blanc d'oeuf
Add in snow, frozen berries, lemon and egg white

 : 30 secs  : 4

ingrédients

ingredients 6 parts
Serves 6

- 30 glaçons (2 bacs à glaçons)
30 ice cubes (2 trays)
- 250 g de sucre blanc (ou en poudre)
250g white sugar (or caster)
- 250 g de mélange de fruits rouges congelés
250g mixed frozen berries
- 1 petit citron haché (sans zeste)
1 small lemon chopped (rindless)
- 1 blanc d'oeuf
1 egg white

Astuces :

plus vous mettez de baies, plus les saveurs et la couleur sont intenses.

Tips:

more berries intensifies flavour and colour.

- Ouvrez le couvercle et raclez les ingrédients restants des parois du bol avec la spatule
Open lid and using spatula, scrape remaining ingredients from side of the bowl
- Congelez
Freeze



