

the Sous Chef™ 12 Plus

Manuel d'instructions - BFP680



Breville®



Tables des matières

33 Breville vous recommande la sécurité avant tout
37 Composants
40 Assemblage
41 Fonctions
47 Guide de transformation des aliments
49 Entretien et nettoyage
50 Guide de dépannage
52 Recettes

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les précautions suivantes:

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Les lames/disques sont tranchants. Manipulez-les avec soin.
- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche. La vibration causée par le fonctionnement du moteur peut faire bouger l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur au gaz ou électrique ou là où il pourrait toucher une source de chaleur.
- Ne l'utilisez pas sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que le robot culinaire est parfaitement assemblé avant de le faire fonctionner, sinon, il ne fonctionnera pas.

- Veillez à mettre le robot ménager hors tension en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT et à débrancher l'appareil avant d'y assembler la lame, les disques et le couvercle.
 - Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec soin. Les lames/disques sont extrêmement tranchants et doivent demeurer inaccessibles aux enfants.
 - Afin de réduire le risque de blessures, verrouillez toujours le bol du robot sur le socle motorisé avant d'assembler les lames ou les disques.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer. Déroulez-le complètement avant l'usage.
 - Afin de prévenir le risque de blessure corporelle importante ou de dommage à l'appareil, gardez les mains, les spatules ou tout autre ustensile loin des lames/disques durant le fonctionnement. L'utilisation d'une spatule de plastique est conseillée, mais uniquement lorsque le moteur est arrêté.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et l'avoir débranché de la prise murale avant de retirer le couvercle du bol.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil. Ne poussez jamais les aliments avec vos mains lors du tranchage ou du déchiquetage des aliments. Utilisez toujours le poussoir fourni.
 - Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle
 - Assurez-vous que le couvercle et le tube d'alimentation sont bien verrouillés avant de faire fonctionner le robot culinaire.
 - Ne tentez jamais de contourner ou de modifier le mécanisme de verrouillage du couvercle.
 - Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas en usage ou avant de tenter de le déplacer, avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
 - Certains mélanges plus coriaces, comme la pâte, peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame ou des disques. Dans ce cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute.

- Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants; laissez-les refroidir avant de les mettre dans le récipient du robot.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez aucune pièce du robot dans le micro-ondes.
- Ne remplissez pas le bol de transformation au-delà de la ligne MAX. Ajoutez toujours les ingrédients secs ou plus denses avant les ingrédients liquides.
- Ne retirez jamais le couvercle quand l'appareil fonctionne. Utilisez les touches MARCHE/ARRÊT ou PAUSE pour arrêter le moteur avant de retirer le couvercle.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous d'abord que le moteur et les lames/disques sont complètement immobilisés. Avant de retirer le couvercle, assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et l'avoir débranché de la prise murale. Le bol doit être déverrouillé du socle motorisé et les lames/disques, retirés délicatement avant de tenter d'extraire les aliments traités.

- N'utilisez pas de détergents abrasifs, de produits caustiques ou de nettoyeurs pour le four pour nettoyer l'appareil.
- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Veillez à ce que le moteur et les lames/disque soient complètement immobilisés avant de les retirer. Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et l'avoir débranché de la prise murale s'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou si l'appareil fonctionne mal, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec fil relié à la terre et fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise de courant à trois trous correctement reliée à la terre. Si un court-circuit se produit, la mise à la terre réduira le risque d'électrocution.
- Si la prise murale est standard à 2 trous, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise à 3 trous correctement reliée à la terre.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou de retirer la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou d'utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil dans une prise individuelle sur un circuit indépendant séparé des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation relativement court et très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Les cordons d'alimentation détachables plus longs ou les rallonges ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec prudence. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher. (3) la corde doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

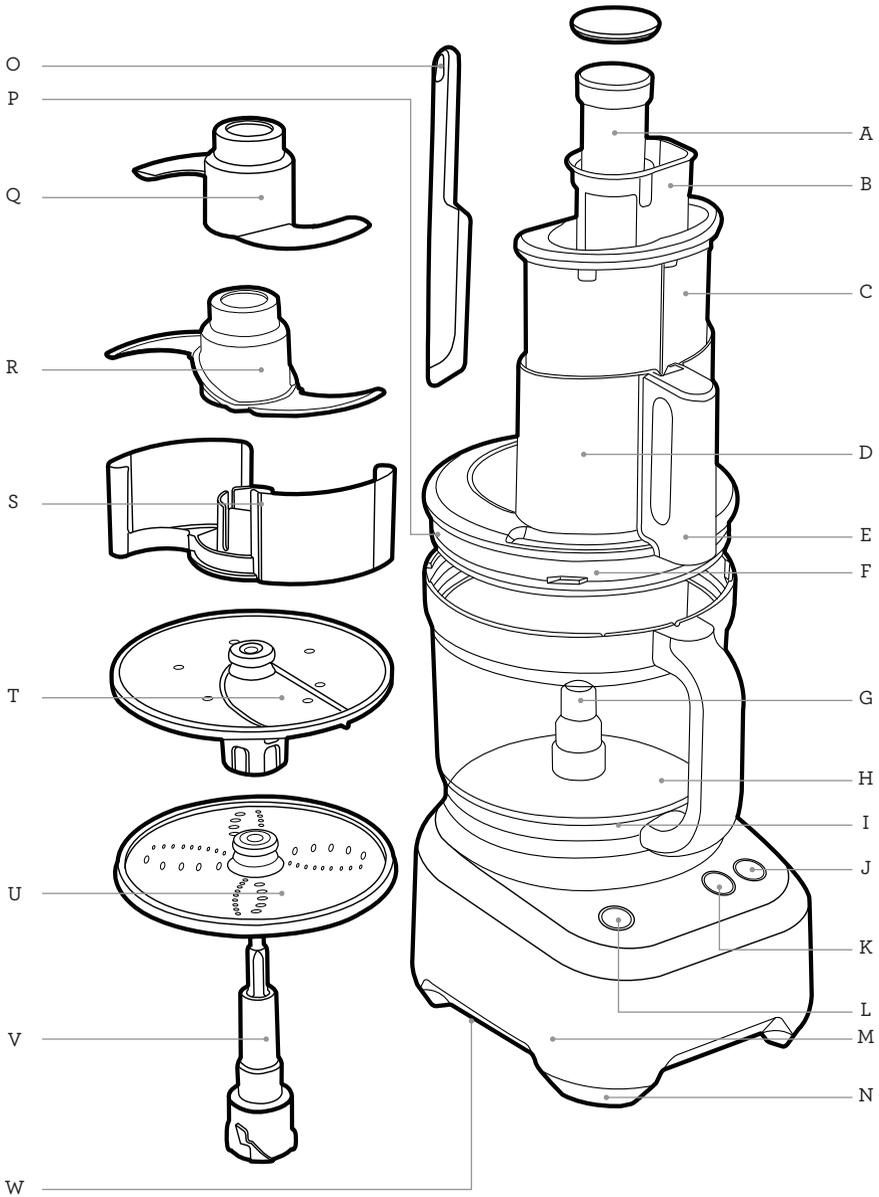
SPÉCIFICATIONS

Puissance nominale	120V~ 60Hz 7.5A
Dimensions extérieures	440 mm (H) avec bol 195 mm (L) 280 mm (P)
Poids net	Environ 7,5 kg

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.



Composants



- A. Petit poussoir**
Se retire pour traiter les aliments de petite taille avec un contrôle accru. Peut aussi servir de tasse à mesurer. À noter que le robot continuera de fonctionner, que le petit poussoir soit en place ou non.
- B. Moyen poussoir**
Le robot culinaire continuera de fonctionner, que le moyen poussoir soit en place ou non.
- C. Gros poussoir**
À noter que le robot culinaire ne démarrera pas si le gros poussoir n'est pas inséré correctement, car il enclenche le système de verrouillage de sécurité.
- D. Large tube d'alimentation**
13 cm (5 po) de largeur, pour les gros aliments.
- E. Système de verrouillage de sécurité**
Empêche le moteur de tourner si le bol et le couvercle ne sont pas verrouillés et si le gros poussoir n'est pas inséré dans le tube.
- F. Couvercle du bol**
Se verrouille sur le bol et fait partie intégrante du système de verrouillage de sécurité.
- G. Couplage du bol**
Connecteur du moteur en inox fritté avec amortisseur de vibration.
- H. Bol de transformation**
Bol de 12 tasses pour les ingrédients secs et bol de 8 tasses pour les ingrédients liquides plus épais (comme les soupes). Le bol se verrouille sur le socle motorisé en le tournant en sens horaire.
- I. Système de freinage de sécurité**
Immobilise rapidement la lame en S si le couvercle s'est ouvert par mégarde.
- J. Bouton IMPULSION**
Presser et relâcher pour de brèves impulsions.
- K. Touche DÉMARRER | PAUSE**
Après avoir activé la touche MARCHE, cette touche démarre le moteur et l'arrête.
- L. Touche MARCHE | ARRÊT**
Alimente le robot en mode de fonctionnement.
- M. Moteur à entraînement direct**
Moteur à induction à couple élevé, pour des résultats fiables.
- N. Pieds caoutchoutés antidérapants**
- O. Spatule en plastique**
Pour racler les parois du bol et faciliter la transformation uniforme des ingrédients.
- P. Joint de silicone**
Ce joint remplaçable réduit le risque de débordement lorsque le volume d'ingrédients liquides est élevé.
- Q. Lame à pâte**
Lame émoussée conçue pour combiner avec douceur les ingrédients de la pâte.
- R. Lame en S microdentelée S-Blade^{MC}**
Pour hacher, mixer, fouetter et mélanger en douceur une variété d'ingrédients. Le système de freinage de sécurité arrête rapidement la lame en S si le couvercle s'est ouvert par inadvertance.
- S. Protecteur de la lame S-Blade^{MC}**
- T. Disque éminceur réglable - 0,3 - 8,0 mm d'épaisseur**
- U. Disque déchiqueteur réversible - fin ou grossier**
- V. Tige de rotation**
Utiliser avec les disques et la lame.
- W. Rangement du cordon**
Le cordon s'insère dans le boîtier, selon la longueur désirée.

Spatule en plastique

Disque déchiqueteur -
fin ou grossier

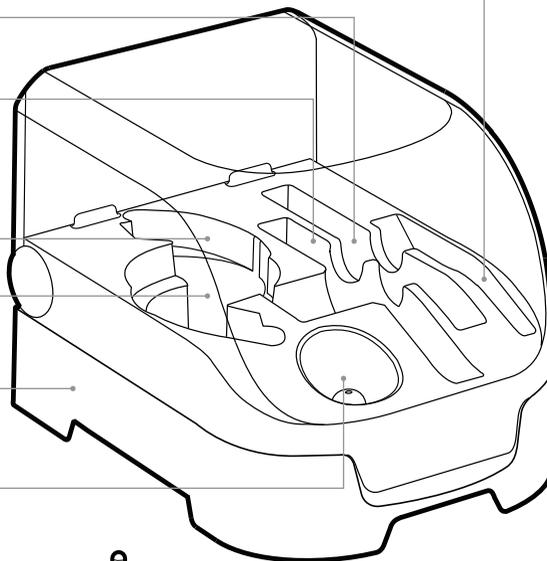
Disque éminceur
réglable

Lame en S

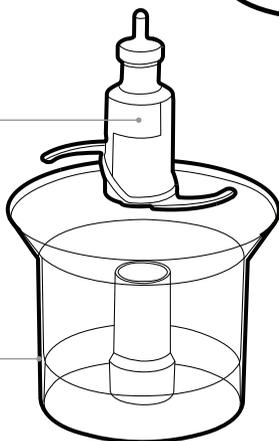
Lame à pâte

Boîte de
rangement

Tige de rotation



X



Y

Boîte de rangement

Pour ranger de façon sécuritaire tous les disques et lames lorsque non utilisés.

X. Mini-lame de transformation

Utiliser pour hacher, mixer ou mélanger une variété d'ingrédients.

Y. Mini-bol de transformation

Pour transformer de petites quantités d'ingrédients.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et de l'avoir débranché de la prise murale.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames/disques, car ils sont extrêmement tranchants.
- Lavez le bol de transformation, le couvercle et les accessoires à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez correctement. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation de votre robot culinaire, vous pourriez remarquer qu'une faible odeur se dégage du moteur. Cela est normal et se résorbera à l'usage.
- Utilisez toujours le robot culinaire sur une surface sèche et de niveau.

ASSEMBLAGE

1. Placez le bol de transformation sur le socle motorisé, en alignant la poignée sur l'inscription **ALIGN HANDLE** inscrite sur le socle motorisé.



2. Tournez le bol en sens horaire jusqu'à ce que la poignée s'enclenche. Le bol devrait maintenant être verrouillé en place. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien sécurisé et verrouillé.



3. La tige de rotation doit être utilisée pour TOUS les disques et lames dans le grand bol de transformation (elle n'est pas requise pour le mini-bol). Le défaut d'utiliser cette tige pourrait endommager les pièces, car une telle utilisation inadéquate peut provoquer un entremêlement des pièces.



4. Avant de placer le couvercle sur le bol de transformation, centrez la tige de rotation dans le bol. Installez ensuite sur la tige les lames ou disques de votre choix. Les lames descendent plus bas que les disques.



5. Placez le couvercle sur le bol de transformation pour que l'indication **ALIGN | LOCK** (aligner | verrouiller) sur le couvercle soit alignée avec la poignée. Pour verrouiller le couvercle, maintenez le tube d'alimentation et tournez-le en sens horaire pour que les poignées soient alignées. Cela enclenchera la système de verrouillage de sécurité et permettra au moteur de fonctionner.



MINI-BOL DE TRANSFORMATION

- Le mini-bol de transformation s'insère dans le bol principal.



- Les lames du mini-bol vous assurent un contrôle maximal pour la transformation de petites quantités.
- N'utilisez pas la tige de rotation ou les disques de transformation.
- Les mini-lames ne peuvent être utilisées dans le bol de transformation principal.



Fonctions

FONCTIONNEMENT

- Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol, le couvercle et le gros poussoir ne sont pas assemblés correctement. Cela enclenche le système de verrouillage de sécurité et permet au moteur de fonctionner.
- La touche **MARCHE | ARRÊT** s'allume en rouge lorsque l'appareil est branché et prêt à fonctionner.
- La touche **DÉMARRER | PAUSE** permet au moteur de fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'elle soit enfoncée de nouveau. Si le couvercle, le bol ou le gros poussoir sont retirés pendant que le moteur fonctionne, la touche clignotera. Lorsque le couvercle, le bol ou le gros poussoir seront réassemblés et que le système de verrouillage de sécurité sera réactivé, le voyant cessera de clignoter et restera allumé.
- La touche **IMPULSION** momentanée est idéale pour traiter les aliments qui nécessitent de brefs jets de puissance. Elle favorise aussi une bonne circulation des aliments dans le bol. De plus, la fonction **IMPULSION** convient parfaitement aux aliments qui requièrent un traitement de courte durée.
- Pour un meilleur contrôle de transformation des aliments, utilisez en alternance les touches **DÉMARRER | PAUSE** et **PULSER**.
- Le niveau maximal indiqué (**MAX CHUTE FILL**) représente le volume maximal d'aliments pouvant être insérés dans le tube pour que le poussoir active le loquet de verrouillage de sécurité.
- Une fois le traitement terminé, attendez que les lames/disques soient immobilisés avant de déverrouiller le couvercle. Pour plus de sécurité, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche **MARCHE | ARRÊT** et débranchez l'appareil avant de manipuler les lames.
- Pour retirer les lames/disques, soulevez-les soigneusement en maintenant le moyeu central en plastique.

SYSTÈME DE PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE

- Le robot culinaire est muni d'un système de protection contre la surcharge qui empêche le moteur de s'endommager. Si le système est activé, l'appareil passera en mode VEILLE et les touches clignoteront.
- Débranchez alors l'appareil et laissez-le refroidir environ 30 minutes. Une fois refroidi, il sera prêt à être réutilisé normalement.
- Il est à noter que certains mélanges (comme la pâte à pain) peuvent ralentir la rotation normale de la lame. Dans un tel cas, ne traitez pas les ingrédients plus d'une minute.
- Si les lames ou les disques se bloquent durant le traitement, débranchez immédiatement l'appareil et dégagez les aliments coincés. Si cela se produit plus d'une fois, il se peut que la quantité d'aliments soit excédentaire. Essayez de traiter de plus petites portions à la fois.

HACHER AVEC LA LAME MICRO- DENTELÉE S-BLADE^{MC}

La lame en S microdentelée hache les aliments crus ou cuits à la consistance requise, de fine à grossière. Les lames sont très efficaces et peuvent traiter de lourdes charges en moins de temps que prévu.

Souvenez-vous de toujours placer la tige de rotation et la lame en S dans le bol de transformation avant d'y ajouter les aliments.

Pour éviter un traitement excessif, vérifiez fréquemment la consistance du mélange. Dans la plupart des cas, nous recommandons d'utiliser la fonction IMPULSION qui ne prend que quelques minutes pour transformer les aliments à la consistance désirée.

Si nécessaire, éteignez l'appareil (touche MARCHE | ARRÊT) et utilisez une spatule pour racler les parois du bol et transformer les aliments de façon homogène.

Légumes crus, fruits et viandes cuites

Parez et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm (1 po). N'en transformez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Viandes, poulet et poisson crus

Retirez l'excès de gras et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm (1 po). Assurez-vous que tous les os sont enlevés. Mettez-les au congélateur pour qu'ils raffermissent, ils seront plus faciles à couper. Ne traitez pas plus de 1 kg (2¼ lb) de viande crue à la fois. Avec une telle quantité, le moteur ne devrait pas fonctionner plus de 30 secondes à la fois. Utilisez en alternance les touches DÉMARRER | PAUSE et IMPULSION jusqu'à consistance désirée.

Ail, piment ou gingembre

Pelez les gousses d'ail et les garder entières. Laissez les piments entiers ou égrenez-les si vous désirez un goût moins piquant. Pelez et coupez le gingembre en cubes de 2,5 cm (1 po).

Pour d'autres herbes solides comme la citronnelle ou le galangal, pelez-les et coupez-les en morceaux de 2-3 cm (½-1 po). Les herbes plus denses ou coriaces doivent être coupées en plus petits morceaux.

Transformer en utilisant le réglage IMPULSION à 1-2 secondes d'intervalles jusqu'à consistance désirée.

Arroser les herbes de quelques gouttes d'huile végétale et mettez-les dans un contenant hermétique. Elles se garderont jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.

Si vous ajoutez de l'ail, des piments ou du gingembre aux autres ingrédients, insérez-les entiers dans le petit tube pendant que le moteur tourne.

Herbes à feuilles

Lavez et séchez correctement les herbes. Retirez les tiges coriaces. Ne hachez pas plus de 2 bouquets (4 tasses) à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Pour rehausser vos recettes du parfum des herbes, utilisez-les sans délai.

Noix

Ne transformez pas plus de 4½ tasses de noix écalées à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Fruits séchés

Les fruits séchés sont souvent collants et peuvent adhérer aux lames. Nous recommandons de les mettre au congélateur environ 10 minutes avant de les transformer. Ne hachez pas plus de 2 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Si vous hachez des fruits pour les incorporer à un mélange à gâteau, transformez-les avant de les incorporer au gâteau. Enrobez-les de farine (à même la quantité de farine indiquée dans la recette), cela les empêchera de coller à la lame en S.

Nous ne recommandons pas de hacher de gros fruits séchés comme les dattes ou les figues.

Chapelure molle

Brisez des morceaux de pain rassis (le pain frais collera aux lames) et faites-les griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ne pas trop griller. Ne transformez pas plus de 4-6 tranches à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée. Pour de meilleurs résultats, ajoutez l'équivalent d'une tranche de pain à la fois.

Chapelure sèche

Brisez des morceaux de pain et faites-les griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ne pas trop griller. Ne transformez pas plus de 4-6 tranches à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Chapelure de biscuits

Brisez en quartiers un maximum de 250 g (8 oz) de biscuits. Transformez en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée. La chapelure de biscuits sucrés ou salés peut être utilisée comme alternative en pâtisserie, pour préparer des tartes sucrées ou salées.

Ne transformez pas de biscuits trop durs, car ils pourraient abîmer les lames.

RÉDUIRE EN PURÉE AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S-BLADE^{MC}

La lame en S microdentelée réduit en purée les aliments crus ou cuits pour obtenir la consistance désirée, incluant les aliments pour bébés. Elle est très efficace pour réduire en purée plusieurs mélanges en un temps réduit.

Souvenez-vous de placer la lame en S dans le bol de transformation avant d'ajouter les aliments.

Après avoir réduit les aliments en purée, retirez délicatement la lame en S et utilisez une spatule pour racler les parois du bol, si des aliments adhèrent à la lame et au bol.

Aliments pour bébé

Parez et coupez les légumes ou la viande en cubes de 2,5 cm (1 po). Cuire les aliments avant de les transformer. Ne transformez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER | PAUSE par intervalles jusqu'à consistance lisse et homogène. Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de bouillon, de lait ou de jus de cuisson par le petit tube d'alimentation.

Congelez, si désiré, les aliments pour bébé dans un moule à glaçons et mettez-les en une seule couche dans un sac à congélation.

Beurre d'arachides

Ne transformez pas plus de 4½ tasses d'arachides écalées à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER | PAUSE jusqu'à consistance désirée.

Les arachides réduisent de volume après avoir été transformées. Par exemple, 2 tasses d'arachides donneront environ 1 tasse de beurre d'arachides.

Le beurre d'arachides (sans stabilisant) se sépare, une fois traité. Il faut le remuer avant de le consommer.

MÉLANGER AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S-BLADE^{MC}

La lame en S microdentelée mélange les ingrédients pour préparer les gâteaux et les pâtes à crêpe et à biscuits.

La lame en S peut aussi émulsionner des sauces à base d'œufs comme la mayonnaise.

Souvenez-vous de toujours mettre la tige de rotation et la lame en S dans le bol de transformation avant d'ajouter les aliments.

Gâteau au beurre et pâte à biscuits

Placez le beurre coupé en cubes et ramolli et le sucre dans le bol de transformation. Mélangez en utilisant la touche DÉMARRER | PAUSE jusqu'à consistance légèrement crémeuse. Pendant que le moteur tourne, ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition. Enlevez le couvercle et ajoutez le liquide et les ingrédients secs. Transformez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Raclez les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.

Ajoutez les brisures de chocolat, noix, fruits séchés, etc. une fois le mélange terminé. Utilisez la touche IMPULSION par petits coups jusqu'à ce que tous les ingrédients soient combinés. Ne pas trop mélanger, car les plus gros ingrédients se défont rapidement.

Mélanges à gâteaux et pâte à crêpe

Placez tous les ingrédients dans un bol, en commençant par les liquides, et prenez soin de ne pas excéder le niveau de liquide MAX. Transformez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Raclez les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.

Cette méthode peut être utilisée pour les gâteaux melt 'n' mix, les mélanges à gâteau en sachet ou les pâtes à crêpe.

Pâte à tarte

Placez la farine et les cubes de beurre froid dans le bol de transformation. Ne traitez pas plus de 2 tasses (300 g) de farine, en utilisant la touche DÉMARRER | PAUSE à intervalles jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par la farine.

Pendant que le moteur tourne, versez le liquide en continu par le petit tube d'alimentation. Transformez jusqu'à la formation d'une boule.

PÉTRIR AVEC LA LAME À PÂTE

- Souvenez-vous de toujours mettre la tige de rotation et la lame en S dans le bol de transformation avant d'ajouter les aliments.
- Les bords de la lame à pâte en plastique permettent de combiner en douceur les ingrédients de la pâte. La lame à pâte permet d'étirer les brins de gluten au lieu de les couper; elle devrait être utilisée pour toutes les pâtes à levure ou autres pâtes qui requièrent un pétrissage.

Pâte à pain ou à pizza

Placez la farine et les ingrédients secs dans le bol de transformation avec la levure sèche instantanée. Ne transformez plus de 5 tasses (700 g) à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER | PAUSE par intervalles.

Pendant que le moteur tourne, versez le liquide en continu (incluant l'huile, selon le cas) par le petit tube d'alimentation. Transformez jusqu'à la formation d'une boule de pâte élastique.

Transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez encore 5 minutes, si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit souple et malléable.

Si vous préparez plus de deux recettes de pâte (700 g de farine), laissez le moteur refroidir assez longtemps avant de reprendre l'opération.

Placez la pâte dans un grand bol graissé, couvrez et gardez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez encore jusqu'à consistance souple et élastique. Façonnez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud avant de la cuire au four.

TRANCHER, RÂPER ET DÉCHIQUETER

Important: la tige de rotation doit être utilisée tant pour le disque éminceur réglable que pour le disque déchiqueteur/râpe réversible.

Disque éminceur réglable

Ce disque fait des tranches égales et uniformes et possède 24 réglages, de très fin (5 mm) à épais (8 mm). Pour ajuster l'épaisseur des tranches, tenez le rebord du disque d'une main et tournez le cadran d'ajustement sur l'autre côté avec l'autre main. Une flèche indique l'épaisseur de tranche désirée.

Disque déchiqueteur/râpe réversible

Ce disque est muni de petites lames de chaque côté. Pour une texture plus grossière, orientez le côté du disque avec les gros trous vers le haut, et pour une texture plus fine, orientez le côté avec plus petits trous vers le haut. Les disques sont identifiés pour montrer le côté orienté vers le haut.

CONTRÔLE DES INGRÉDIENTS

Il est important de bien positionner les aliments dans le tube d'alimentation afin de maximiser le contrôle et les résultats.

Ingrédients plus petits

Pour les aliments longs et minces comme les carottes, les concombres, les zuchinis, etc., utilisez le petit tube d'alimentation. Cela les empêchera de culbuter durant le tranchage.

Ingrédients plus gros

Le plus gros tube d'alimentation a une largeur de 13 cm (5 po) et peut recevoir des aliments de même largeur ou moins. Les aliments peuvent être entassés dans le tube, sur toute la largeur, pour rester à la verticale sans toutefois être trop serrés pour ne pouvoir descendre dans le tube.

Moyen tube d'alimentation

Utilisez le moyen tube pour traiter les aliments de mi-format. Sa largeur de 7 cm (2¾ po) peut recevoir des aliments de cette largeur ou moins. Les aliments peuvent être entassés dans le tube, sur toute la largeur, pour rester à la verticale sans toutefois être trop serrés pour ne pouvoir descendre dans le tube.

Ne surchargez pas le tube d'alimentation, car le poussoir ne pourra activer le loquet du système de verrouillage. N'excédez pas le niveau maximal indiqué (MAX CHUTE FILL).

Pression

Durant la transformation, n'appliquez pas trop de pression sur les aliments, car cela pourrait endommager les disques.

Appliquez une légère pression pour les aliments plus tendres comme les tomates ou les bananes.

Appliquez une pression moyenne pour les aliments plus fermes comme les pommes de terre ou les pommes.

Appliquez une pression plus ferme pour les aliments durs comme le fromage parmesan ou les viandes de charcuterie comme le salami.

Fruits et légumes arrondis

Lavez et pelez les fruits avant de les transformer, si nécessaire.

Pour les fruits et légumes plus petits, coupez une tranche sur le dessous pour qu'ils reposent à plat dans le tube.

Pour les fruits et légumes plus gros, coupez-les en deux pour qu'ils conviennent au tube. Empilez-les dans le tube, de gauche à droite.

Fruits et légumes allongés

Lavez et pelez les légumes avant de les transformer, si nécessaire.

Coupez-les transversalement pour obtenir des rondelles. Utilisez le petit ou le moyen tube d'alimentation, ou entassez-les à la verticale dans le grand tube.

Coupez-les sur la longueur pour obtenir des juliennes. Utilisez le grand tube d'alimentation et coupez une tranche sur le dessous pour qu'ils reposent à plat dans le tube lorsque le disque commence à tourner. Empilez-les à l'horizontale dans le grand tube.

Légumes à feuilles

Coupez le chou en quartiers pour qu'il puisse s'insérer dans le tube d'alimentation. Pour la laitue, séparez les feuilles, enrroulez-les et entassez-les à la verticale dans le tube.

Fromage

Soyez prudent lorsque vous transformez les fromages dans le robot culinaire. Les fromages à pâte molle comme la mozzarella doivent être mi-congelés pour être fermes, sans quoi ils obstrueront les disques.

Pour les fromages ronds, comme la mozzarella, coupez une tranche sur le dessous pour qu'ils reposent à plat dans le tube lorsque le disque commence à tourner.

Pour les fromages fermes, comme le parmesan, vérifiez au préalable leur dureté (pour ne pas endommager les lames). Enlevez la croûte ferme avant les transformer. Le fromage devrait se couper facilement au couteau.

Les fromages de forme triangulaire peuvent être placés côte à côte pour former un rectangle dans le tube.

Viandes de charcuterie

Coupez la viande en longueurs pour convenir à la hauteur du tube. Les longueurs ne doivent pas excéder le niveau maximal indiqué (MAX CHUTE FILL). Entassez-les avec le côté coupé vers le bas. Pour les viandes plus coriaces, comme le salami ou le pepperoni, coupez une rondelle sur le dessous et traitez-les un à la fois en utilisant le petit ou le moyen tube, selon la grosseur.

Chocolat

Brisez le chocolat en petits morceaux et réfrigérez pour qu'il soit ferme. Empilez dans le petit tube et déchiquetez.

MINI-BOL ET MINI-LAME

Le mini-bol de transformation est utilisé à l'intérieur du bol principal. Il assure un meilleur contrôle pour transformer de petites quantités d'aliments ou des mélanges de fines herbes/épices. Il peut également servir à hacher, mixer ou mélanger une variété d'ingrédients.

La mini-lame ne peut pas être utilisée à l'intérieur du bol principal.

Les accessoires du bol principal ne s'insèrent pas à l'intérieur du mini-bol.



Guide de transformation des aliments

Pour plus d'informations sur la préparation et la transformation des aliments, consultez les techniques de transformation de base. Pour des recettes spécifiques, voir la section Recettes.

ALIMENTS	TYPE DE LAME	RÉGLAGE POUR DISQUE ÉMINCEUR	TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ
Aubergine	Lame en S ou mini-lame Usage: Accompagnement, soupes	2-5 Usage: aubergine grillée	
Avocat	Lame en S ou mini-lame Usage: guacamole		
Betteraves (cuites)		2-5	Déchiporteur Usage: salade
Carottes	Lame en S ou mini-lame Usage: soupe de légumes	0-5	Déchiporteur Usage: salade
Céleri	Lame en S Usage: soupe de légumes	Mince 1-2, moyen 2-3 Usage: salade	
Chou/laitue		Mince 1-2, moyen 2-3 Usage: accompagnement	Déchiporteur Usage: salade
Chou-fleur (cuit)	Lame en S ou mini-lame Usage: Soupe de chou-fleur		
Courge musquée (cuite)	Lame en S Usage: soupe de courge musquée		
Fines herbes	Lame en S ou mini-lame Usage: assaisonnement ou pesto		
Oignon	Lame en S ou mini-lame Usage: soupes, sauces	0-5 Usage: salade	
Poireau	Lame en S Usage: cuits pour la soupe	2-5 Usage: soupe aux légumes	
Pommes de terre		0,3-6 Usage: gratin de pommes de terre	Déchiporteur Usage: pommes de terre rissolées
Pommes de terre (cuites)	Lame en S ou mini-lame Usage: purée		
Tomates	Lame en S ou mini-lame Usage: salsa	2-5 Usage: sandwich, relish, salade caprese	

ALIMENTS	TYPE DE LAME	RÉGLAGE POUR DISQUE ÉMINCEUR	TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ
Chapeleure	Lame en S ou mini-lame Usage: panure, farce		
Chocolat	Lame en S ou mini-lame Usage: ganache au chocolat		Déchiqueteur - fin ou grossier Usage: garniture pour desserts
Fromage		2-5 Usage: garniture, sandwichs	Déchiqueteur - fin ou grossier Usage: râpé pour pizza
Fruits séchés	Lame en S Usage: Saldes de fruits, sauce à dessert		
Œufs (entiers ou jaunes seulement)	Lame en S ou mini-lame Usage: mayonnaise		
Pâtes liquides	Lame en S Usage: Gâteaux, crêpes, gaufres		
Pâtes fraîches	Lame en S		
Pâte (à tarte)	Lame en S Usage: quiches, tartes		
Pâte (à pain, à pizza)	Lame à pâte Usage: pain, pizza		
Pommes/poires	Lame en S ou mini-lame Usage: compote	2-5 Usage: tarte	
Pommes/poires (cuites)	Lame en S ou mini-lame Usage: aliments pour bébé	4-6 Usage: salade de fruits	
Viande (charcuterie)	Lame en S	1-6 Usage: sandwichs, entrées, garniture à pizza	
Viande (crue)	Lame en S Usage: pain de viande, burgers, boulettes		
Viande (cuite)	Lame en S Usage: garniture à sandwich, pâte, aliments pour bébé		



Entretien et nettoyage

Par mesure de sécurité, débranchez l'appareil après chaque usage.

Bol de transformation et couvercle

En raison des composants de verrouillage, nous ne recommandons pas d'immerger le bol dans l'eau pour une période prolongée.

Afin de garder le bol et le couvercle propre et d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires, veuillez respecter les étapes suivantes immédiatement après chaque usage:

- Rincez le bol et le couvercle pour enlever les résidus d'ingrédients.
- Lavez-les à la main à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et une éponge non abrasive.

Socle motorisé

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le correctement. Essuyez le cordon d'alimentation pour enlever toutes particules d'aliments.

Agents de nettoyage

N'utilisez pas de tampons à récurer ou nettoyants abrasifs sur le socle motorisé ou le bol, car ils pourraient en égratigner la surface. Utilisez uniquement de l'eau chaude et un chiffon doux.

Lave-vaisselle

Le bol et le couvercle peuvent être occasionnellement lavés au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement). Cependant, nous ne recommandons pas cette pratique sur une base régulière, car l'exposition prolongée aux détergents, à l'eau chaude et à la pression peuvent endommager et raccourcir la durée de vie du plastique et des composants de verrouillage.

Odeurs et taches tenaces

Les aliments comme l'ail et le poisson, et certains légumes comme les carottes peuvent laisser une odeur désagréable ou des taches sur le bol ou le couvercle.

Pour vous en débarrasser, remplissez le bol d'eau chaude savonneuse jusqu'à la ligne MAX LIQUIDS. Laissez tremper 5 minutes, sans immerger le bol, puis lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez-le et séchez-le soigneusement. Rangez le bol sans le couvercle.

Rangement

Pour le rangement, placez le gros poussoir (avec le moyen et le petit insérés l'un dans l'autre) dans le tube d'alimentation.

Rangez le robot culinaire à la verticale avec le bol et le couvercle en place, mais non verrouillés, car autrement ils exerceraient une pression indue sur le système de verrouillage de sécurité.

Pour éviter que les enfants se coupent accidentellement avec les accessoires, rangez-les tous dans un endroit sécuritaire, loin de la portée des enfants. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.

Ne déposez aucun objet sur le robot culinaire libre quand il est rangé.



Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Les aliments ne sont pas transformés uniformément	<ul style="list-style-type: none">• Coupez les ingrédients en morceaux égaux de 2,5 cm (1 po) avant de les transformer.• Transformez les ingrédients en portions pour éviter la surcharge.
Les tranches sont coupées en biseau ou inégale	<ul style="list-style-type: none">• Coupez les aliments uniformément avant de les mettre dans le tube.• Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.
Les aliments débordent du tube d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Entassez bien les aliments dans le gros entonnoir, pour obtenir de meilleurs résultats. Si vous transformez de petites quantités, placez les aliments à l'extrême gauche du tube d'alimentation ou utilisez le petit ou le moyen tube, selon les besoins.
Certains aliments restent sur le disque après la transformation	<ul style="list-style-type: none">• Il est normal que des résidus d'aliments restent sur le disque après la transformation.
Le moteur ralentit lors du pétrissage de la pâte	<ul style="list-style-type: none">• Il se peut que la quantité de pâte excède la capacité maximale. Retirez-en la moitié et traitez-la en deux portions.• La pâte est peut-être trop humide (voir à la page suivante). Si le moteur accélère, poursuivez le traitement. Sinon, ajoutez un peu de farine, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur réaccélère. Poursuivez jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
La pâte ne nettoie pas les parois du bol	<ul style="list-style-type: none">• La quantité de pâte pourrait excéder la capacité maximale du robot culinaire. Retirez-en la moitié et traitez-la en deux portions.• La pâte est peut-être trop sèche (voir à la page suivante).
Une boule de pâte s'accumule sur la lame et la pâte n'est pas pétrie uniformément	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez l'appareil, retirez délicatement la pâte, divisez-la en 3 portions que vous distribuerez également dans le bol du robot.
La pâte reste dure après le pétrissage	<ul style="list-style-type: none">• Divisez la pâte en 2 ou 3 portions que vous distribuerez également dans le bol du robot. Pétrissez environ 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple.
La pâte est trop sèche	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que le moteur tourne, ajoutez un peu de farine par le petit tube, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
La pâte est trop humide	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que le moteur tourne, ajoutez un peu de farine par le petit tube, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.

PROBLÈME

SOLUTION FACILE

Le moteur ne démarre pas

- Un interrupteur de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place.
 - Si vous désirez trancher ou déchiqueter des aliments et que la solution ci-dessus ne fonctionne pas, vérifiez si les aliments à l'intérieur du tube n'excèdent pas la marque maximale de remplissage, ce qui empêcherait le loquet sécurité de s'activer et de faire démarrer le moteur.
 - Assurez-vous que le gros poussoir est suffisamment inséré dans le tube pour activer l'interrupteur de verrouillage de sécurité.
 - Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise murale.
-

Le robot culinaire s'arrête en cours de fonctionnement

- Le couvercle peut s'être déverrouillé; assurez-vous qu'il est bien sécurisé en place.
 - Si le moteur surcharge, tous les boutons clignoteront en même temps. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 20-30 minutes avant de reprendre l'opération.
-

Le moteur ralentit en cours de fonctionnement

- Cela est normal, car certaines tâches plus exigeantes (ex. trancher/déchiqueter du fromage) peuvent nécessiter un effort supplémentaire du moteur. Remplacez les aliments dans le tube et poursuivez le traitement.
 - Vous pouvez avoir excédé la capacité maximale. Retirez certains des ingrédients et poursuivez l'opération.
-

Le robot vibre/bouge durant la transformation

- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont propres et secs. Vérifiez également que la capacité maximale n'a pas été excédée.
 - Cela est normal, car certaines tâches plus exigeantes (ex. trancher/déchiqueter du fromage) peuvent nécessiter un effort supplémentaire du moteur.
-



Recettes

Mayonnaise maison

🕒 Préparation 5 minutes

🍴 Rendement 1½ tasse

3 jaunes d'œufs
3 c. à thé de moutarde de Dijon
2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre de vin blanc
375 ml (1½ tasse) d'huile de pépins de raison ou huile d'olive légère
Sel et poivre, au goût

1. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le jus de citron (ou vinaigre) dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger environ 20 secondes ou jusqu'à consistance homogène.
2. Pendant que le moteur tourne, retirer le petit poussoir et verser l'huile en filet. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit épais (environ 2½ minutes). Saler, au goût.

Variation

Aioli

Ajouter 2 gousses d'ail de plus avec les jaunes d'œufs. Remplacer l'huile de pépins de raisin par l'huile d'olive.

Mayonnaise au piment chipotle

Ajouter 1 piment chipotle en sauce adobo aux jaunes d'œufs.

Mayonnaise au poivron rouge rôti

Ajouter 1 poivron rouge pelé égrené et haché grossièrement et 1 gousse d'ail aux jaunes d'œufs.

Mayonnaise au wasabi et lime

Remplacer le jus de citron par le jus de lime et ajouter 1 c. à thé de pâte wasabi.

Vinaigrette César

Ajouter 4 filets d'anchois, 1 gousse d'ail et 1 c. à soupe de sauce Worcestershire aux jaunes d'œufs. Augmenter le jus de citron de ¼ tasse.

Pesto au persil, ciboulette & citron

🕒 Préparation 5 minutes

🍴 Rendement 1 tasse

2 tasses de persil plat, tassé fermement
¼ tasse de ciboulette hachée grossièrement
60 g (½ tasse) de parmesan râpé fin
50 g (½ tasse) d'amandes émincées, grillées
1 gousse d'ail
1 c. à thé de jus de citron
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
1 c. à thé de zeste de citron
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

1. Assembler le robot culinaire avec le mini-bol et la mini-lame. Mettre les ingrédients dans le bol selon l'ordre prescrit et fermer le couvercle. Mélanger environ 50 secondes ou jusqu'à consistance presque lisse, en raclant les parois du bol si nécessaire. Saler et poivre au goût.
2. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Conservation

Le pesto se gardera quelques jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Pour empêcher qu'il brunisse, arroser de quelques gouttes d'huile avant de le réfrigérer.

Trempelette au poivron rôti, noix de pin & feta

🕒 Préparation 20 minutes / Cuisson 10 minutes

🍴 Rendement 1½ tasse

2 gros poivrons rouges (environ 550 g/1 lb)

Huile en vaporisateur

115 g (¼ tasse) de noix de pin, grillées

¼ tasse de persil plat haché

2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée

1 gousse d'ail

2 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe d'huile d'olive

½ c. à thé de coriandre moulu

½ c. à thé de paprika fumé

80 g (3 oz) de fromage feta, égrené

Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

1. Préchauffer le four à 220°C/425°F (180°C/350°F à convection). À la fourchette, piquer le poivron à quelques reprises, vaporiser d'huile et mettre sur une grande plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.
2. Rôtir environ 40 minutes, en tournant à mi-cuisson ou jusqu'à ce que la peau cloque et noircisse. Sceller dans un grand sac refermable et laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à ce que le poivron soit assez tiède pour le manipuler. Peler et jeter la peau. Couper délicatement le poivron (la vapeur s'en échappera) pour retirer et jeter les graines et membranes.
3. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre la chair de poivron, les noix de pin, le persil, la coriandre, l'ail, le jus de citron, la poudre de coriandre et le paprika fumé dans le bol et fermer le couvercle. Traiter environ 20 secondes ou jusqu'à consistance un peu grumeleuse. Saler et poivrer. Transférer dans un bol de service et incorporer le feta. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure pour laisser les saveurs se développer.

Potage parmentier

🕒 Préparation 15 minutes / Cuisson 35 minutes

🍴 Rendement 4 portions

2 poireaux, partie blanche seulement, parés

2 c. à soupe d'huile d'olive

40 g (3 c. à soupe) de beurre, haché

750 g (1 lb 10 oz) de pommes de terre, pelées et hachées grossièrement

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet

Sel et poivre blanc, au goût

1. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et le disque éminceur (réglé à 3-4) et fermer le couvercle. Mettre les poireaux un à un dans le petit tube, côté blanc vers le bas. Émincer les poireaux en utilisant le poussoir.
2. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Ajouter les poireaux tranchés et cuire, en remuant à l'occasion, environ 3-4 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Couvrir, porter à ébullition, réduire à feu moyen-bas et laisser mijoter, en remuant à l'occasion, environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser refroidir.
3. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Transférer la moitié de la soupe dans le bol, fermer le couvercle et traiter jusqu'à consistance lisse. Répéter l'opération avec le reste de la soupe.
4. Transférer le potage dans la casserole. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit très chaud. Assaisonner de sel et de poivre blanc. Arroser de PESTO AU PERSIL, CIBOULETTE & CITRON et servir.



TRUC

Si le potage est trop épais, allonger avec un peu d'eau ou de bouillon.

Croquettes de crevettes aux chipotles grillés & aioli à la lime et à l'avocat

🕒 Préparation 20 minutes / Cuisson 10 minutes

🍴 Rendement 4 portions

2 gousses d'ail
1 échalote, hachée grossièrement
1½ c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
2 piments chipotle en sauce adobo (voire note)
1 c. à soupe de sauce adobo
3 c. à thé de jus de lime
2 c. à thé de zeste de lime, râpé finement
1 kg (2¼ lb) de grosses crevettes, pelées et déveinées
40 g (½ tasse) de chapelure Panko
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
Huile en vaporisateur, pour graisser
Quartiers de lime, pour servir

Ingrédients pour l'ailoli à la lime et à l'avocat

1 avocat moyen, pelé, dénoyauté et haché grossièrement
60 g (¼ tasse) de mayonnaise maison (recette page 52)
2 c. à soupe de jus de lime
2 gousses d'ail
Sel et poivre noir fraîchement moulu, pour servir
Quartiers de lime, pour servir

1. Pour faire les galettes de crevettes: assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre l'ail, l'échalote, le piment, la sauce adobo, le jus et le zeste de lime dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger environ 15-20 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Ajouter les crevettes et la chapelure et fermer le couvercle. Mélanger environ 10-15 minutes ou jusqu'à ce consistence homogène.
2. Avec les mains humides, façonner de petites galettes avec 1 c. à soupe de mélange . Mettre sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et réfrigérer 30 minutes.
3. Pour faire l'ailoli: assembler la tige de rotation et la lame en S dans le bol propre et sec du mélangeur. Ajouter l'avocat, la mayonnaise, le jus de lime et l'ail et fermer le couvercle. Mélanger 30 secondes ou jusqu'à consistence homogène, en raclant les parois du bol à mi-chemin. Transférer dans un bol de service, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
4. Préchauffer à feu moyen une plaque à griller en fonte. Vaporiser les crevettes d'huile et cuire 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites. Servir avec l'ailoli et les quartiers de lime.

Falafel aux carottes & sauce tzatziki aux radis

🕒 Préparation 25 minutes / Cuisson 10 minutes

🍴 Rendement 4 portions

1 boîte de 400 g (15 oz) de pois chiches, rincés et égouttés

3 tranches de pain rassis, sans la croûte et coupées en quatre

1/3 tasse de graines de sésame

1 oignon rouge, pelé et coupé en quatre

2 gousses d'ail

2 carottes moyennes (180 g), pelées

1 œuf, légèrement battu

2 1/2 c. à soupe de tahini

3 1/2 c. à soupe de farine tout usage

2 c. à thé de poudre de cumin

1 c. à thé de poudre de coriandre

1/2 c. à thé de poudre à pâte

1/4 c. à thé de paprika doux

Sel et poivre, au goût

Huile végétale, pour frire

Quartiers de lime, pour servir

Salade mixte, pour servir

Ingrédients pour la tzatziki aux radis

170 g (5) radis, hachés grossièrement

1/3 tasse de feuilles de menthe fraîche

1 gousse d'ail

200 g (3/4 tasse) de yogourt grec riche en gras

2 c. à thé de jus de citron frais

Sel et poivre, au goût

1. Pour faire le falafel: assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et le disque déchiqueteur, côté grossier, et fermer le couvercle. Mettre les carottes dans le petit tube d'alimentation. Utiliser le petit poussoir et râper les carottes. Transférer dans un bol et égoutter.
2. Retirer le disque déchiqueteur, sécher le bol et l'assembler au robot avec la lame en S. Mettre le pain dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger 20 secondes pour obtenir une chapelure. Incorporer les graines de sésame et ajouter l'oignon et l'ail. Fermer le couvercle et mélanger 10-20 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit finement haché.
3. Ajouter les carottes, les pois chiches, l'œuf, le tahini, la farine, le cumin, la coriandre, la poudre à pâte, la moitié de la chapelure et le paprika. Mélanger 10-15 secondes ou jusqu'à ce qu'à l'obtention d'une texture légèrement grumeleuse. Cesser de mélanger avant d'obtenir une purée. Transférer dans un bol.
4. Façonner des boulettes avec 1 c. à soupe de mélange. Rouler dans le reste de chapelure, transférer dans un plat chemisé de papier sulfurisé, couvrir et réfrigérer 1 heure ou jusqu'à fermeté.
5. Pour faire le tzatziki aux radis: assembler le bol du robot (propre et sec) avec la tige de rotation et la lame en S. Ajouter les radis, la menthe et l'ail. Mélanger 15 secondes, en raclant les parois du bol, si nécessaire, ou jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Ajouter le yogourt et le jus de citron. Pulser jusqu'à consistance homogène. Saler et poivrer. Transférer dans un bol de service.
6. Verser l'huile jusqu'à 5 cm (2 po) de hauteur dans une poêle à frire profonde. Faire frire les falafels par portions, tourner pour qu'ils soient dorés tout autour et égoutter sur du papier essuie-tout. Servir avec le tzatziki aux radis, des quartiers de citron et une salade.

Tagine marocaine épicée aux boulettes de viande et œufs

🕒 Préparation 15 minutes / Cuisson 20 minutes

🍴 Rendement 4 portions

500 g (1 lb) d'épaule de bœuf, coupé en cubes de 2 cm (¾ po)
1 tranche de pain rassis, sans la croûte et défait en petits morceaux
2½ c. à soupe de persil plat, haché
2½ c. à soupe de menthe fraîche, plus 1 c. à soupe pour garnir
2 c. à thé de poudre de cumin
1½ c. à thé de paprika fumé
1 c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de quatre-épices
5 œufs
2 c. à soupe d'huile
1 oignon, pelé et haché grossièrement
2 gousses d'ail, écrasées
1 boîte de 800 g (28 oz) de tomates en cubes
Pain pita turc grillé, pour servir

1. Préchauffer le four à 200°C/400°F (180°C/350°F à convection).
2. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre le bœuf dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger environ 10 secondes ou jusqu'à ce que la viande soit hachée. Transférer dans un bol.
3. Mettre le pain, le persil, la menthe, 1 c. à thé de cumin et le quatre-épices dans le bol du robot et fermer le couvercle. Mélanger environ 10 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Incorporer le bœuf haché et ajouter 1 œuf. Pulser jusqu'à ce que le mélange soit combiné. Façonner des boulettes avec 1 c. à soupe de mélange.
4. Dans une grande poêle à frire ou en fonte allant au four, chauffer 1 c. à soupe d'huile à feu moyen-élevé. Cuire les boulettes par portions environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient colorées et presque cuites; ajouter un peu d'huile, si nécessaire. Transférer dans une grande assiette.
5. Assembler le bol du robot (propre et sec) avec la tige de rotation et la lame en S. Ajouter l'oignon et fermer le couvercle. Mélanger 10-15 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit finement haché.
6. Chauffer le reste de l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon haché et cuire en remuant environ 8 minutes ou jusqu'à coloration dorée. Incorporer l'ail, le reste du cumin, du paprika et de la cannelle. Cuire en remuant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit odorant. Ajouter les tomates et laisser mijoter à feu moyen. Réduire le feu et laisser mijoter encore 8 minutes ou jusqu'à consistance légèrement épaisse. Ajouter les boulettes de viande et bien enrober.
7. Faire 4 puits dans le mélange de tomates et briser délicatement un œuf dans chacun des puits. Cuire au four 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soit juste assez pris et les jaunes un peu coulants. Garnir de feuilles de menthe et servir avec du pain pita turc grillé.



TRUC

Remplacer le bœuf par l'épaule ou le gigot d'agneau désossé. Pour une recette plus épicée, ajouter 1 petit piment rouge finement haché à l'ail et aux épices.

Curry malaisien au poulet



Préparation 20 minutes

Cuisson 1 heure 20 minutes



Rendement 4 portions

1½ c. à soupe de son de riz ou d'huile végétale
8 pilons de poulet (1,2 kg/2 lb 7 oz) ou escalopes de cuisse
1 c. à thé de poudre de curcuma
500 ml (16 oz) de bouillon de poulet
8 pommes de terre (380 g/13,5 oz) rouges ou nouvelles, pelées et coupées en deux
2 tomates (environ 225 g), hachées grossièrement
2 bâtons de cannelle
1 anis étoilé
½ tasse (125 ml) de crème de coco
2½ c. à soupe de sucre de palme, finement râpé
4 c. à thé de sauce de poisson
Feuilles de coriandre fraîches, pour garnir
Riz vapeur au jasmin, pour servir

Ingrédients pour la pâte de cari

6 longs piments rouges, séchés
1 morceau de gingembre de 4 cm, pelé et finement tranché
1 tige de citronnelle, partie blanche seulement, finement hachée
5 échalotes (200 g/7 oz) rouges ou dorées, pelées et hachées
5 gousses d'ail
2 racines de coriandre, frottées et lavées
1 c. à soupe d'eau
2 c. à thé de pâte de crevettes grillées
3 c. à thé de poudre de coriandre
1½ c. à thé de poudre de cumin
1 c. à thé de fenugrec en poudre
1 c. à thé de fenouil en poudre
½ c. à thé de sel
2½ c. à soupe de son de riz ou d'huile végétale

1. Pour faire la pâte de cari: dans un bol ou un récipient résistant à la chaleur, mettre les piments et couvrir d'eau bouillante. Réserver environ 20 minutes ou jusqu'à tendreté, puis égoutter et hacher grossièrement. Assembler le robot culinaire avec le mini-bol et la mini-lame. Ajouter les piments trempés, le gingembre, la citronnelle, l'échalote, l'ail, les racines de coriandre, l'eau, la pâte de crevettes, les épices et le sel dans le mini-bol et fermer le couvercle. Traiter environ 1 minute ou jusqu'à finement haché, en raclant les parois du bol à l'occasion. Incorporer l'huile et fermer le couvercle. Traiter environ 20 secondes ou jusqu'à la formation d'une pâte.
2. Dans une grande casserole à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Cuire le poulet par portions, en le tournant à l'occasion, durant 5 minutes ou jusqu'à coloration. Transférer dans un bol. Réduire le feu à moyen, ajouter la pâte de cari et le cumin et cuire, en remuant à l'occasion, durant 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit odorant. Incorporer le bouillon. Ajouter le poulet, les pommes de terre, les tomates, les bâtons de cannelle et l'anis étoilé. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-bas et laisser mijoter, à couvert, environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et les pommes de terre tendres.
3. Incorporer la crème de coco, le sucre de palme et la sauce de poisson et laisser mijoter, à découvert, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Retirer les bâtons de cannelle et l'anis étoilé. Transférer le curry dans un plat de service, garnir de coriandre et servir avec du riz.

Pâte à pizza

 Préparation 5 minutes plus 30 minutes de temps de repos

 Rendement 4 croûtes minces ou 2 croûtes épaisses de 30 cm (12 po)

400 g (3 tasses) de farine à pain

1 c. à soupe de levure sèche instantanée

1 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de sel

1 c. à soupe d'huile d'olive

250 ml (1 tasse) d'eau chaude

1. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, l'huile d'olive et l'eau dans le bol et fermer le couvercle. Pendant que le moteur tourne, verser lentement l'eau par le tube d'alimentation. Mélanger, mais sans trop, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
2. Retirer délicatement la pâte et la pétrir sur une surface farinée pour qu'elle soit lisse. Mettre la boule de pâte dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Transférer la pâte sur la surface farinée et faire dégonfler avec le poing au centre pour dégager le surplus d'air, puis pétrir légèrement.
3. Pour une croûte mince, diviser la pâte en 4 boules de 170 g (6 oz) chacune, couvrir et réserver. Pour une croûte plus épaisse, diviser en 2 boules égales, couvrir et réserver.

Salade de poulet vietnamienne (Goi Ga)

🕒 Préparation 25 minutes / Cussion 12 minutes

🍴 Rendement 4 portions

2 filets de poitrine de poulet sans la peau
1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
3 gousses de cardamome
2 anis étoilés
2 bâtons de cannelle
Poivre fraîchement moulu, au goût
¼ d'un chou vert moyen
200 g (6 oz) de pois mange-tout, parés
2 carottes moyennes, pelées et coupées en deux sur la largeur
2 échalotes rouges asiatiques, pelées
90 g (1 tasse) de fèves germées
1 tasse de feuilles de menthe fraîche, tassées
1 tasse de feuilles de coriandre fraîche, tassées
100 g (2/3 tasse) d'arachides rôties, hachées grossièrement
½ tasse d'échalotes frites (voir Truc), pour garnir
1 long piment rouge, finement tranché, pour garnir (optionnel)

Vinaigrette

2 petits piments oiseaux rouges
2 gousses d'ail
1 morceau de gingembre de 2,5 cm (1 po), pelé et haché grossièrement
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson
125 ml (½ tasse) de jus de lime frais
2½ c. à soupe de sucre



TRUC

- Les échalotes frites sont offertes dans l'allée de produits asiatiques de votre supermarché ou dans les épiceries asiatiques.
- Pour une vinaigrette moins épicée, égrener le chili au préalable.

1. Pour faire la vinaigrette: assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre les ingrédients dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger 15 secondes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Transférer dans un contenant.
2. Pour faire le Goi Ga: Mettre le poulet dans une casserole, couvrir de bouillon, ajouter la cardamome, les anis étoilés et la cannelle. Poivrer et porter à ébullition, à feu élevé. Réduire le feu et laisser mijoter environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit. Retirer du feu et laisser refroidir dans la casserole 15 minutes. À l'aide d'une cuiller trouée, transférer le poulet dans un bol résistant à la chaleur. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer environ 2 heures. Jeter le bouillon et les épices.
3. Assembler le bol du robot (propre et sec) avec la tige de rotation et le disque déchiqueteur (côté grossier) et fermer le couvercle. Déchiqueter les carottes, par portions, en utilisant le petit tube d'alimentation. Déchiqueter les pois mange-tout par portions en utilisant le grand tube. Transférer le mélange dans un grand bol.
4. Assembler le bol du robot (propre et sec) avec la tige de rotation et le disque éminceur (réglé à 2) et fermer le couvercle. Couper le chou en quartiers pour convenir au grand tube d'alimentation et trancher par portions. Ajouter le mélange de carottes. Avec le disque (réglé à 1), émincer les échalotes par le petit ou le moyen tube d'alimentation, selon la grosseur. Incorporer au mélange de chou et ajouter les fèves germées, la menthe, la coriandre et la moitié des arachides et remuer légèrement.
5. Effiloche le poulet à la main et ajouter au mélange de chou. Arroser de vinaigrette et bien remuer. Diviser dans des bols de service et garnir du reste d'arachides, d'échalotes frites et de piment rouge.

Quiche au fromage de chèvre & poireaux

🕒 Préparation 20 minutes / Cuisson 1 heure

🍴 Rendement 6-8 portions

2 poireaux, la partie blanche seulement
80 g (3 oz) de beurre, haché
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de thym frais, haché, plus quelques tiges pour garnir
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût
80 g (3 oz) de fromage de chèvre, émietté
300 ml (1¼ tasse) de crème épaisse
4 œufs

Ingrédients pour la pâte brisée

250 g (2 tasses) de farine tout usage
135 g (1 bâtonnet plus 1 c. à soupe) de beurre froid, haché
1 œuf
1-2 c. à thé d'eau glacée

1. Pour faire la pâte: assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre la farine et le beurre dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger jusqu'à consistance de chapelure. Ajouter l'œuf et l'eau et mélanger jusqu'à la formation d'une boule. Ne pas trop mélanger. Ajouter l'eau graduellement, au besoin.
2. Pétrir délicatement la pâte à la main jusqu'à consistance lisse. Former un disque et couvrir d'une pellicule plastique. Réfrigérer 20 minutes.
3. Préchauffer le four à 180°C/350°F (160°C/325°F à convection). Graisser légèrement une assiette à quiche à fond amovible de 25x3 cm (11 po) de diamètre.
4. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et le disque éminceur (réglé à 3-4) et fermer le couvercle. Mettre les poireaux un à un dans le petit tube d'alimentation, le côté blanc vers le bas. Émincer les poireaux à l'aide du petit poussoir.
5. Dans une grande poêle à frire, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen. Ajouter les poireaux et cuire en remuant environ 5-7 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter le thym et cuire en remuant encore 1 minute. Saler, poivrer et réserver.
6. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, en tenant compte du format et de la hauteur de moule. Transférer l'abaisse dans l'assiette à tarte; découper les bords de la pâte. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond de la pâte. Couvrir de papier sulfurisé et remplir de billes de cuisson, de riz cru ou de fèves séchées. Cuire au four 15 minutes. Retirer le papier et les billes (riz ou fèves) et cuire encore 5 minutes.
7. Répartir les poireaux dans le fond de la pâte. Saupoudrer de miettes de fromage de chèvre et ajouter le thym. Fouetter la crème, les œufs, le sel et le poivre et verser le mélange sur les poireaux. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir 30 minutes avant de servir.

Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes &avoine

🕒 Préparation 15 minutes / Cuisson 12 minutes

🍴 Rendement 28 biscuits

125 g (1 bâtonnet) de beurre, ramolli et haché
100 g (½ tasse) de sucre ultrafin
100 g (½ tasse) de cassonade tassée fermement
1 œuf
2 c. à thé d'extrait de vanille
200 g (1½ tasse) de farine tout usage
2½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
190 g (1 tasse) de brisures de chocolat mi-sucré
70 g (½ tasse) de moitiés de pacanes, hachées grossièrement
25 g (¼ tasse) de flocons d'avoine

1. Préchauffer le four à 180°C/350°F (160°C/325°F à convection). Chemiser de papier sulfurisé 3 grandes plaques de cuisson.
2. Assembler le mélangeur avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf et la vanille dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger environ 10 secondes ou jusqu'à texture lisse. Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au mélange et fermer le couvercle. Pulser 8-10 fois ou jusqu'à ce que le tout soit combiné. Incorporer les brisures de chocolat, les noix et les flocons d'avoine et fermer le couvercle. Pulser 5 fois ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé.
3. À l'aide d'une cuiller, déposer 1 c. à soupe comble de pâte à biscuit sur les plaques, en laissant 3-4 cm (1-1½ po) entre chacun. Cuire au four environ 10-12 minutes ou jusqu'à coloration dorée. Laisser reposer sur les plaques 5 minutes. À l'aide d'une spatule, transférer les biscuits sur une grille et laisser refroidir complètement.

Ganache au chocolat noir

🕒 Préparation 5 minutes / Cuisson 2 minutes

🍴 Rendement 790g (3 tasses)

600 g (21 oz) de chocolat noir, haché grossièrement
300 ml (1¼ tasses) de crème épaisse

1. Assembler le mélangeur avec la tige de rotation et la lame en S, en vous assurant que le bol et les accessoires sont parfaitement secs. Mettre le chocolat dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger 20-30 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit finement haché.
2. Dans une casserole, verser la crème et porter à ébullition à feu moyen. Ajouter le chocolat et remuer 10 secondes ou jusqu'à ce qu'il ait fondu et que le mélange soit lisse et brillant. Transférer dans un bol et laisser tiédir.



TRUC

- Utiliser la ganache immédiatement comme sauce au chocolat. Pour l'utiliser comme garniture à vos tartelettes: laisser refroidir au réfrigérateur dans des moules à cupcakes en papiers.
- Utiliser comme glaçage à gâteaux ou à cupcakes: laisser la ganache à la température de la pièce environ 2-3 heures ou jusqu'à ce qu'on puisse la napper.
- Utiliser pour faire des truffes: mettre la ganache dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'à texture ferme et épaisse. Façonner des boules et les enrober de poudre de cacao, de pépites de chocolat, de noix hachées ou de noix de coco râpée.

Gâteau sans gluten à l'orange, aux amandes & aux pistaches

🕒 Préparation 15 minutes / Cuisson 1 heure

🍴 Rendement 10 portions

395 g (2) oranges, lavées et frottées
125 g (4 oz) d'amandes blanchies
125 g (4 oz) de pistaches entières, plus 45 g (1½ oz) hachées grossièrement, pour garnir
5 œufs
270 g (1⅓ tasse) de sucre ultrafin
1 c. à thé de poudre à pâte sans gluten
Sucre en poudre, pour garnir
Crème fraîche ou yogourt grec riche en gras, pour servir

1. À l'aide d'une fourchette, piquer les oranges tout autour à quelques reprises. Mettre dans un plat allant au micro-ondes et chauffer à pleine intensité (HIGH) 8 minutes, en tournant à mi-temps. Laisser refroidir complètement. Couper les oranges en quartiers, épépiner et jeter les pépins.
2. Préchauffer le four à 180°C/350°F (150°C/300°F à convection). Graisser et chemiser la base et les côtés d'un moule à charnière de 22 cm (9 po) de diamètre.
3. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre les amandes et les pistaches dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger environ 50 secondes ou jusqu'à consistance de farine. Transférer dans un bol. Mettre les quartiers d'orange (avec la peau) dans le bol du robot et mélanger 1 minute ou jusqu'à consistance de purée, en raclant les parois du bol, si nécessaire.
4. À l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à consistance épaisse. À l'aide d'une grande cuiller de métal, ajouter en pliant la pulpe d'orange, la farine de pistaches et la poudre à pâte et combiner. Verser à la cuiller dans le moule préparé. Cuire au four 50 min –1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Si le dessus du gâteau semble trop doré, le couvrir de papier aluminium. Laisser reposer 15 minutes, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.
5. Retirer du moule. Saupoudrer de sucre à glacer et garnir de pistaches hachées. Servir avec la crème fraîche ou le yogourt.

Petits gâteaux au fromage, limette & fruits de la passion

🕒 Préparation 15 minutes / Cuisson 20 minutes

🍴 Rendement 22 petits gâteaux

250 g (9 oz) de biscuits Graham, coupés en deux
125 g (1 bâtonnet) de beurre, fondu
140 g (⅔ tasse) de sucre blanc
250 ml (8 oz) de crème sure
3 œufs
1 c. à soupe de zeste de lime
1 c. à soupe de jus de lime
2 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, haché et ramolli
60 ml (¼ tasse) de pulpe de fruit de la passion (environ 4 fruits)

1. Préchauffer le four à 160°C/325°F (140°C/280°F à convection). Chemiser de caissettes en papier ou en aluminium deux moules à muffins d'une capacité de 12 muffins de 80 ml (⅓ tasse) chacun.
2. Assembler le robot culinaire avec la tige de rotation et la lame en S. Mettre les biscuits dans le bol et fermer le couvercle. Mélanger jusqu'à consistance de fine chapelure. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à consistance homogène. Verser dans les moules à muffins et égaliser avec le dos d'une cuiller. Réfrigérer 15 minutes.
3. Pendant ce temps, assembler le robot culinaire avec le bol (propre et sec), la tige de rotation et la lame en S. Ajouter le sucre, la crème sure, les œufs, le zeste et le jus de lime et fermer le couvercle. Mélanger 15 secondes ou jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure et la pulpe des fruits de la passion et mélanger 30 secondes jusqu'à consistance homogène. Verser dans les moules et cuire au four 20-25 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir au four avec la porte entrouverte. Couvrir et réfrigérer environ 2 heures avant de servir.

Breville Customer Service Centre

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 Boulevard Cote-Vertu,
Saint-Laurent,
Quebec H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca

Breville[®]
Thought for food[®]

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this brochure may vary slightly from the actual product.