

1. Soupe de légumes veloutée

4 personnes, préparation de découpe des légumes : 15 min, cuisson : 35 min, mandoline coupe-légumes.

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 grosse pomme de terre
- 1 carotte
- 1 navet
- 1 cube de bouillon de volaille
- 80 cl d'eau
- sel et poivre



Épluchez l'oignon, la carotte, la pomme de terre et le navet. Retirez la partie verte du poireau, ainsi que la première feuille. Coupez tous les légumes en morceaux puis lavez-les soigneusement. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Placez tous les légumes avec le cube de bouillon de poulet, salez et poivrez, puis versez l'eau. Lancez le programme **Soupe P2** et faites-le fonctionner pendant **35 minutes**.

Astuce : vous pouvez utiliser d'autres légumes (courgettes, tomates, aubergines, etc.). Vous devez disposer d'environ 600 g de légumes en morceaux. Vous pouvez servir la soupe avec des croûtons.

2. Soupe chaude (lait de coco et ananas)

4 personnes, préparation : 5 minutes, cuisson : 8 minutes, man

Ingrédients :

- 1 banane
- 300 g d'ananas
- 35 cl de lait de coco
- 120 g de sucre
- 15 cl d'eau
- quelques feuilles de menthe (facultatives)



Épluchez la banane et coupez-la en grosses tranches. Préparez l'ananas : retirez la chair et coupez-la en cubes. Insérez le couteau hachoir dans le bol du robot. Placez l'ananas, la banane et le sucre. Versez l'eau et le lait de coco. Lancez le programme **Dessert P4** pendant 8 minutes. Appuyez sur le bouton **vitesse P et maintenez-le enfoncé** pendant 5 secondes. Servez cette soupe chaude ou froide saupoudrée de menthe hachée.

Astuce : servez cette soupe avec une boule de crème glacée à l'ananas.

3. Bouillon de poulet (pois chiches et poulet)

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 35 min, mandoline coupe-légumes, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 330 g de pois chiches en conserve
- 50 g d'oignon
- 250 g de blanc de poulet
- 80 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 6 feuilles de basilic
- sel et poivre



Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez l'oignon et appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Fermez le mixeur et versez l'huile. Faites cuire à **cuisson lente P1** pendant 5 minutes. A la fin du programme, ajoutez les pois chiches rincés et égouttés, le poulet haché et le basilic haché. Ajoutez ensuite le bouillon, salez, poivrez et passez à la **cuisson P4** pendant 30 minutes.

Astuce : remplacez le poulet par du tofu ferme.

4. Crème de lentilles

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 35 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 150 g de lentilles vertes
- 1 oignon
- 1 petite carotte
- 80 g de bacon fumé
- 1 pincée de paprika
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 10 cl de crème liquide
- sel et poivre



Épluchez l'oignon et la carotte et coupez-les en morceaux. Coupez le bacon en cubes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les lentilles, les dés de bacon, les oignons, la carotte et le cube de bouillon. Salez, poivrez et versez l'eau. Lancez le mode **Soupe P2** pendant 35 minutes. À la fin du programme, versez la crème liquide, appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 10 secondes. Saupoudrez de paprika au moment de servir.

5. Crème de chou-fleur

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 35 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 450 g de chou-fleur
- 1 pomme de terre
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- quelques brins de ciboulette
- sel et poivre



Lavez les bouquets de chou-fleur. Épluchez et coupez la pomme de terre en morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Disposez les bouquets de chou-fleur, les morceaux de pomme de terre, l'eau, le cube de bouillon. Salez, poivrez et faites fonctionner le mode Soupe P1 pendant 35 minutes. Poivrez et servez le velouté saupoudré de ciboulette ciselée.

Astuce : vous pouvez ajouter 1 cuillère à s. de crème liquide au moment de servir.

6. Minestrone

4 personnes, préparation : 15 min, cuisson 45 min, mandoline coupe-légumes, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 250 g de haricots blancs en conserve
- 2 tomates
- 1/2 courgette
- 1 carotte
- 100 g de haricots verts surgelés
- 1 oignon
- 70 g de pâtes conchiglioni
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier



Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Lavez les tomates, les courgettes et épluchez la carotte. Coupez les légumes en petits dés. Cassez les haricots verts en petits morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'oignon, appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau hachoir par le mixeur. Ajoutez les légumes et l'huile d'olive et faites cuire à **cuisson lente P1** pendant 5 minutes. Versez le bouillon, ajoutez la feuille de laurier et faites cuire à **cuisson lente P4** pendant 30 minutes. À la fin du programme, ajoutez les pâtes et les haricots rouges essorés et rincés, puis lancez le programme mijoté P4 pendant 10 minutes. Servez immédiatement.

Astuce : servir la soupe minestrone avec du basilic haché.

7. Soupe à la tomate

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 38 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 700 g de tomates mûres
- 200 g de pomme
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 6 tranches de coppa
- sel et poivre



Pelez l'oignon, la gousse d'ail et les pommes de terre. Lavez et coupez tous les légumes en morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les légumes, le cube de bouillon et versez l'eau. Salez, poivrez et lancez le mode **Soupe P1 pendant 38 minutes**. À la fin du programme, déposez les tranches de coppa sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et passez-les quelques minutes sous la grille du four. Servez la soupe accompagnée de chips de coppa.

8. Colombo de poisson

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 30 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 400 g de morue
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 20 cl de bouillon de légumes
- 15 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de colombo en poudre
- 1 pincée de curry
- sel et poivre
- quelques brins de coriandre



Épluchez la gousse d'ail et l'échalote, puis coupez-les en deux. Lavez les courgettes et coupez-les en morceaux. Coupez le poivron en lanières. Détaillez la morue en morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'ail et l'échalote, appuyez sur le bouton **vitesse P** et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Ajoutez la pincée de curry et les légumes, le bouillon, le lait de coco, le colombo en poudre, le jus de citron. Salez, poivrez et lancez la **cuisson lente P4** pendant 20 minutes. À la fin du programme, ajoutez les morceaux de poisson et relancez la **cuisson lente P4** pendant 10 minutes. Servez avec de la coriandre hachée.

9. Saucisses aux lentilles

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 47 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 200 g de lentilles vertes
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 3 saucisses de Montbéliard
- 75 cl d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre



Épluchez les carottes et l'oignon. Tranchez les carottes et coupez l'oignon grossièrement. Coupez les saucisses en tranches épaisses. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, les saucisses, les oignons et lancez la **cuisson lente P1** pendant 2 minutes. À la fin du programme, ajoutez les lentilles, l'eau, les carottes, le concentré de tomate et le laurier. Salez et poivrez, puis faites cuire à **cuisson lente P4** pendant 45 minutes.

10. Ratatouille

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 40 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 1/2 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 1/2 courgette
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 30 cl d'eau



Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Épluchez les gousses d'ail. Lavez le poivron et coupez la chair en petits cubes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Disposez l'oignon et l'ail, appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau hachoir par le mélangeur. Ajoutez les cubes de poivrons et l'huile d'olive, puis lancez la **cuisson lente P1** pendant 10 minutes. Lavez les légumes restants et coupez-les en gros dés. Ajoutez-les dans le bol et dans l'ordre suivant : les tomates, les aubergines, les courgettes, le laurier et le thym. Salez et poivrez, puis lancez la **cuisson lente P4** pendant 25 minutes. À la fin du programme, redémarrez l'appareil et faites cuire à **cuisson lente P3** pendant 10 minutes.

11. Poisson mijoté (safran)

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 48 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 400 g de poisson blanc (morue, sandre, lotte...)
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 pomme de terre
- 1 petit verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de fumet de poisson
- 20 cl de crème liquide
- 50 cl d'eau
- 1 cosse de safran
- sel et poivre
- quelques brins de ciboulette



Épluchez la carotte et la pomme de terre. Retirez la partie verte du poireau et la base, puis retirez la première feuille. Coupez la carotte et le poireau en tranches et la pomme de terre en cubes. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Versez le vin blanc et faites cuire à **cuisson lente P1 pendant 3 minutes**. Ajoutez l'eau, le bouillon de poisson et la crème. Assaisonnez avec du sel, du poivre et ajoutez les légumes. Faites cuire à **cuisson lente P4** pendant 35 minutes. Détaillez le poisson en cubes. À la fin du programme, ajoutez le safran et les cubes de poisson. Faites cuire à **cuisson lente P4** pendant 10 minutes. Saupoudrez de ciboulette hachée avant de servir.

12. Tajine de poulet

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 45 min, mandoline coupe-légumes, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 400 g de blancs de poulet
- 1 courgette
- 250 g de carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200 g de pois chiches rincés et égouttés
- 50 g d'amandes effilées
- 45 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de coriandre en graines
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre ciselées



Épluchez les carottes et lavez les courgettes, puis coupez-les en bâtonnets. Coupez le poulet en morceaux. Pelez la gousse d'ail et l'oignon. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Mettez l'ail et l'oignon et appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau hachoir par le mélangeur, puis ajoutez le cumin, le paprika et la coriandre. Ajoutez les légumes puis versez 25 cl de bouillon, puis faites cuire à **cuisson lente P1** pendant 10 minutes. Ajoutez le poulet, les pois chiches et le reste du bouillon. Lancez la **cuisson lente P4** pendant 35 min. Servez le tajine saupoudré d'amandes effilées et de coriandre ciselée.

13. Cocotte de légumes

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 35 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 2 navets
- 100 g de céleri-rave
- 2 carottes (rouges, orange, jaunes)
- 1 branche de céleri
- 100 g de brocoli
- 2 échalotes
- 15 cl de bouillon de poulet
- 1 branche de thym
- sel et poivre
- 30 g de beurre légèrement salé



Épluchez les échalotes. Épluchez les carottes, le céleri rave et les navets. Coupez-les en morceaux. Hachez le céleri et détaillez les brocolis en petites grappes. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez l'oignon, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Versez le bouillon, les légumes, le thym. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites cuire à **cuisson lente P4** pendant 35 minutes. À la fin du programme, ajoutez le beurre et mélangez doucement.

14. Salade de quinoa

4 personnes, préparation : 15 min, cuisson : 30 min, temps de repos : 10 min, mandoline coupe-légumes, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 100 g d'épinards congelés en feuilles
- 200 g de quinoa
- 100 g de pois chiches en conserve
- 50 cl d'eau

Pour la sauce :

- 6 feuilles de basilic
- 50 g de purée de sésame
- 10 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 100 g de tomates séchées
- sel et poivre



Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez la purée de sésame, l'eau, le vinaigre de sauce soja. Salez et poivrez, appuyez sur le bouton vitesse P **et maintenez-le enfoncé** pendant 10 secondes. Versez la sauce dans un récipient et déposez les tomates séchées. Appuyez à nouveau sur le bouton **vitesse P** pendant 3 secondes. Ajoutez les tomates à la sauce et lavez le bol. Insérez le mélangeur dans le bol du robot. Ajoutez les épinards, le quinoa et versez l'eau. Faites cuire à **cuisson lente P3** pendant 30 minutes. À la fin du programme, laissez reposer 10 minutes dans le robot avec le couvercle. Dans un bol, mélangez le quinoa aux épinards et les pois chiches gonflés et égoutté et la vinaigrette. Servez avec du basilic haché.

15. Soupe de chou vert aux marrons

4 personnes, préparation : 40 min, cuisson : 25 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 1 demi-chou vert (environ 300 g émincés)
- 200 g de marrons en conserve
- 1 carotte
- 60 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 échalote
- sel et poivre



Lavez et coupez le chou en lanières. Épluchez et coupez la carotte en morceaux. Épluchez les échalotes.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez le chou, les carottes, l'échalote, les marrons, le cube de bouillon et versez l'eau. Salez, poivrez et lancez le mode **Soupe P1** pendant 25 minutes.

Astuce : vous pouvez servir cette soupe avec du bacon grillé.

16. Riz et lentilles

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 30 min, mandoline coupe-légumes, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 170 g de riz blanc à grain long
- 100 g de lentilles vertes
- 1 oignon
- 3 brins de persil
- 3 brins de coriandre
- 1 feuille de laurier
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 pincée de cumin
- 80 cl d'eau
- sel et poivre



Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez l'oignon, le persil et la coriandre. Appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Remplacez le couteau hachoir par le mélangeur. Ajoutez les lentilles, la feuille de laurier, le cumin et le cube de bouillon. Versez 30 cl d'eau et faites cuire à **cuisson lente P1** pendant 10 minutes. À la fin du programme, ajoutez le reste du riz et **50 cl** d'eau, puis faites cuire à **cuisson lente P4** pendant 20 minutes.

17. Salade de pommes de terre et haddock

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 42 min, accessoire cuiseur-vapeur.

Ingrédients :

- 600 g de pomme de terre
- 400 g de haddock
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- 70 cl d'eau
- poivre
- quelques brins de persil



Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés, puis rincez-les à l'eau. Mettez-les dans le cuiseur-vapeur. Versez l'eau dans le bol du robot jusqu'au niveau maximum et placez le cuiseur-vapeur. Démarrez le programme **Soupe P1** et faites cuire pendant 30 minutes. À la fin du programme, retirez les pommes de terre et le cuiseur-vapeur.

Conservez l'eau de cuisson et ajoutez 70 cl d'eau, ajoutez le haddock dans l'eau du bol et faites cuire le poisson avec le programme **cuisson lente P3** pendant 12 minutes. À la fin du programme, égouttez le haddock et laissez-le refroidir. Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le vinaigre, puis ajoutez l'huile. Poivrez. Ajoutez les pommes de terre et le haddock, ainsi que le persil haché, et mélangez.

18. Aubergine confite

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 50 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 2 petites aubergines (ou une grande)
- 1 gousse d'ail
- 200 g de tomates en conserve écrasées
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à café de câpres
- 10 olives noires dénoyautées
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 3 poignées de roquette
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre



Lavez et coupez les aubergines en petits dés. Épluchez et écrasez la gousse d'ail. Dans le bol du robot, insérez le mixeur. Ajoutez l'huile d'olive, l'ail, les aubergines, les tomates concassées, le vinaigre, le sucre et le thym. Salez, poivrez et faites cuire à mijoté P2 pendant 50 minutes. À la fin du programme, ajoutez les olives, les câpres et les pignons. Mélangez et laissez refroidir. Lorsque l'aubergine confite est froide, servez-la avec la roquette ou sur des tranches de pain grillé. Arrosez avec un filet d'huile d'olive et dégustez.

19. Gâteau à la feta et aux olives

6 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 45 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure sèche
- 150 g de feta
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 pincée de thym séché
- 1 noisette de beurre
- poivre



Préchauffez le four à 180 °C. Coupez la feta en cubes et les olives en morceaux. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur/broyeur. Versez la farine, les œufs, la levure, le lait et l'huile d'olive. Ajoutez le thym, le poivre et lancez le programme **Dessert P1** pendant 5 minutes. Ajoutez les olives et la feta et mélangez doucement avec une cuillère en bois. Beurrez un moule à gâteau et versez le mélange. Faites cuire au four environ 45 min.

20. Pudding à la semoule avec des raisins secs

6 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 15 min, accessoire papillon

Ingrédients :

- 100 g de semoule fine
- 70 cl de lait
- 70 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 50 g de raisins secs



Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez le lait puis ajoutez la semoule, le sucre et la vanille. Lancez le programme **Dessert P3** pendant 15 minutes. À la fin du programme, laissez reposer 10 minutes, puis versez le mélange dans les ramequins. Ajoutez les raisins secs, mélangez et servez tiède ou froid.

21. Sauce pomme et poire

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 20 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 500 g de poires
- 200 g de pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de miel



Pelez les pommes et les poires. Retirez les défauts et coupez-les en morceaux. Insérez le couteau hachoir dans le bol du robot. Ajoutez les fruits, le sucre vanillé, le jus de citron et le miel. Faites cuire en programme **Dessert P4** pendant 20 minutes. Appuyez sur le bouton **vitesse P** et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes à la fin du programme de cuisson. Laissez refroidir avant de déguster.

22. Compote d'abricot à la vanille

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 25 min, mandoline coupe-légumes

Ingrédients :

- 700 g d'abricots
- 1 gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron



Lavez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en morceaux. Ouvrez la gousse de vanille en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les abricots, la vanille, le miel et le jus de citron. Faites cuire en programme **Dessert P4** pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

23. Clafoutis aux abricots

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 30 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 6 abricots
- 3 œufs
- 70 g de farine + 1 cuillère à café pour le moule
- 30 g de noisette en poudre
- 30 cl de lait
- 30 g de beurre fondu
- + 1 noisette de beurre pour le moule
- 120 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé



Lavez les abricots, retirez les noyaux et coupez-les en 4. Préchauffez le four à 180 °C. Insérez le batteur dans le bol du robot. Ajoutez les œufs et le sucre brun et appuyez sur le bouton **vitesse 5** pendant 3 minutes. Ajoutez la noisette en poudre, la farine, le beurre fondu et le lait. Lancez le programme **Dessert P1** pendant 3 minutes. Beurrez et farinez un plat à gratin. Versez la pâte dans le plat et déposez les abricots. Saupoudrez de sucre vanillé et faites cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien brun. Laissez refroidir avant de déguster.

Astuce : vous pouvez utiliser des abricots en conserve.

24. Panna cotta à la mangue

4 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 20 min, mandoline coupe-légumes, accessoire papillon

Ingrédients :

- 300 g de mangue surgelées
- 3 feuilles de gélatine
- 10 cl d'eau
- 40 cl de crème liquide
- 10 cl de lait entier
- 1 cuillère à soupe
- + 40 g de sucre
- 1 gousse de vanille



Dans le bol du robot avec le couteau hachoir, disposez la mangue, la cuillère de sucre et l'eau. Appuyez sur le bouton **vitesse P** et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes. Lancez ensuite le programme de **cuisson lente P2** pendant 10 minutes. Versez dans un récipient et laissez refroidir. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille divisée en deux. Lancez le programme **Dessert P3** pendant 10 minutes. À la fin du programme, retirez la vanille, puis ajoutez la gélatine déshydratée et appuyez sur le bouton **vitesse P** en le maintenant enfoncé pendant 10 secondes. Versez la crème dans les ramequins, couvrez-les et laissez-les prendre au moins 8 heures au réfrigérateur. Servez la panna cotta garnie de coulis de mangue.

Astuce : utilisez du coulis tout fait (surgelé).

25. Fondue au chocolat

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 5 min, accessoire pour pâte.

- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 1/2 ananas
- 1 kiwi
- 1 banane
- 200 g de fraises



Épluchez et coupez l'ananas, le kiwi et la banane en gros morceaux. Lavez et égouttez les fraises. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux avec la crème liquide et lancez le programme **Dessert P2** pendant 5 minutes. À la fin du programme, versez le chocolat fondu dans un bol et servez-le avec les fruits.

Astuce : vous pouvez utiliser n'importe quel fruit, mais aussi des guimauves, du nougat, etc.

26. Crêpes à la carotte

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 10 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 330 g de farine
- 50 g de sucre
- 4 œufs
- 50 cl de jus de carotte
- 100 g de miel
- 200 g de fromage cottage
- huile végétale



Dans le bol du robot, insérez le pétrin/broyeur. Ajoutez la farine, les œufs, le sucre et le jus de carottes. Faites cuire en programme **Dessert P1** pendant 3 minutes. Chauffez une poêle à crêpes et huilez-la légèrement. Versez une louche de pâte et répartissez-la sur toute la surface de la poêle. Faites cuire en mode cuisson 1 pendant 2 minutes de chaque côté. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Servez les crêpes garnies de fromage cottage et de miel.

27. Gâteau au yaourt

6 personnes, préparation : 5 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 1 yaourt
- 3 pots de yaourt remplis de farine
- 2 pots de yaourt remplis de sucre
- 1/2 pot rempli d'huile végétale
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique



Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à cake ou à gâteau. Dans le bol du robot, insérez le pétrin/ broyeur. Ajoutez le yaourt, la farine, le sucre, l'huile, la levure et les œufs. Démarrez le programme **Dessert P1** et faites cuire pendant 2 minutes. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant environ 40 minutes.

Astuce : ajoutez de l'extrait de vanille ou le zeste d'un citron ou d'une orange dans la pâte à gâteau.

28. Muffins à la banane

Pour 6 muffins, préparation : 5 minutes, cuisson : 12 minutes, accessoire pour pâte

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 6 cl de lait
- 50 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 banane



Préchauffez le four à 180 °C. Dans le bol du robot, insérez le pétrin/broyeur. Ajoutez les œufs, le sucre, le lait, le beurre fondu et les bananes coupées en morceaux. Démarrez le programme **Dessert P1** et faites cuire pendant 3 minutes. Ajoutez la farine et la levure et redémarrez le programme **Dessert P1** et faites cuire pendant 30 secondes. Versez le mélange dans des moules à muffins et faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

29. Pâte à crêpes

Pour 8 crêpes, préparation : 5 min, cuisson : 15 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 180 g de farine
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 30 g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel



Dans le bol du robot, insérez le pétrin/broyeur. Ajoutez la farine, la levure, le sel, le sucre et l'œuf. Versez le lait et l'huile et lancez le programme **Dessert P1** pendant 3 minutes. Chauffez une poêle à crêpe ou une poêle à frire et huilez-la légèrement. Quand elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte. Faites cuire à cuisson 1 pendant 2 minutes de chaque côté. Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Astuce : servez les crêpes avec du sirop d'érable

30. Gaufres légères

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 10 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de sucre
- 2 œufs
- 40 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu



Dans le bol du robot, insérez le pétrin/ broyeur. Ajoutez la farine, la levure, le sucre vanillé, le sucre, les œufs et le sel. Versez le lait et le beurre fondu puis lancez le programme **Dessert P1** pendant 3 minutes. Chauffez le gaufrier et beurrez-le légèrement. Quand il est chaud, versez une louche de pâte dans chaque empreinte. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée. Renouvelez l'opération avec le reste de la pâte.

Astuce : conservez la pâte 2 à 3 jours au réfrigérateur recouverte d'un film alimentaire. Servez les gaufres avec du sucre glace, de la crème fouettée, de la pâte à tartiner, de la confiture, etc.

31. Feuilletés à la crème

6 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 27 min, accessoire papillon.

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 200 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 50 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 noix de beurre (pour le moule)
- sucre glace



Dans le bol du robot, insérez le batteur. Ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs, l'œuf entier, la farine et la vanille. Versez le lait et faites cuire en programme **Dessert P3** pendant 15 minutes. Préchauffez le four à 210 °C. Beurrez et farinez les moules à muffins et tapissez-les de pâte feuilletée. Versez une bonne cuillère à soupe dans chaque moule puis faites cuire environ 12 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés. Laissez refroidir avant de démouler et saupoudrez de sucre glace.

32. Cookies aux noix

6 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 20 min, temps de repos : 1 heure, accessoire à pâte

Ingrédients :

- 180 g de farine
- 120 g de sucre roux
- 1 œuf
- 120 g de beurre mou
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 g de chocolat en pépites
- 50 g cerneaux de noix



Dans le bol du robot, insérez le pétrin/ broyeur. Ajoutez les cerneaux de noix et appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Réservez les noix. Dans le bol équipé du pétrin/broyeur, ajoutez le sucre brun, la farine, la levure, le beurre ramolli et l'œuf. Faites cuire en programme **dessert P1** pendant 3 minutes. À la fin du programme, ajoutez les noix et les pépites de chocolat et appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Réservez la préparation 1 heure au réfrigérateur. Passé ce délai, préchauffez le four à 170 °C. Formez des boulettes de pâte et placez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

33. Cannelés

2 séries, préparation : 10 min, cuisson : 50 min, temps de repos : 3 heures, accessoire à pâte

Pour des cannelés à conserver pendant 15 jours

Ingrédients :

- 220 g de sucre
- 120 g de farine
- 60 g de beurre
- 50 cl de lait
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf



Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez le lait et ajoutez la vanille. Battez en programme **dessert P3** pendant 10 minutes. À la fin du programme, versez le lait chaud dans un récipient et ajoutez le beurre coupé en cubes pour qu'il fonde. Insérez le pétrin/broyeur, ajoutez la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Faites cuire en programme **Dessert P1** pendant 2 minutes. Ajoutez le mélange lait/ beurre dans le robot. Redémarrez le programme **Dessert P1** pendant 1 minute. Réservez la pâte au moins 3 heures au réfrigérateur. Préchauffez le four à 220 °C. Versez la pâte dans des moules à cannelés, puis faites cuire pendant 10 minutes. Baissez la température du four à 160 °C et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

34. Minibonds

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 10 min, accessoire pour pâte.

Ingrédients :

- 90 g de sucre
- 25 g de farine
- 50 g de noisette en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 60 g de beurre fondu



Préchauffez le four à 180 °C. Dans le bol du robot, insérez le pétrin/broyeur. Ajoutez la farine, le sucre, la noisette en poudre, les blancs d'œufs et le beurre fondu. Faites cuire en programme **Dessert P1** pendant 3 minutes. Versez le mélange dans un moule à financier et faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

35. Milkshake fraise-vanille

2 personnes, préparation : 5 min, mandoline coupe-fruits

Ingrédients :

- 250 g de fraises
- 1 banane
- 4 boules de glace à la vanille
- 20 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé



Lavez les fraises, coupez-les en morceaux. Pelez et coupez la banane.

Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir. Ajoutez les fraises, la banane, la glace, le lait et le sucre. Actionnez la **vitesse 6** pendant 1 minute. Appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Servez immédiatement.

36. Chocolat chaud

4 personnes, préparation : 5 min, cuisson : 10 min, accessoire papillon.

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 40 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé



Dans le bol du robot, insérez le batteur. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux, le lait, la crème et le sucre vanillé. Faites cuire en programme Dessert P3 pendant 10 min. Appuyez sur le bouton **vitesse P** pendant 5 secondes. Servez immédiatement.