

Miele

Cahier de recettes



Chers gourmets,

Que ce soit en famille ou entre amis, au quotidien ou pour des occasions spéciales, les bons repas sont l'occasion de partager un moment de convivialité.

Votre nouveau four vous donnera tous les atouts pour mettre les petits plats dans les grands : grâce à sa polyvalence exceptionnelle, vous pourrez préparer rapidement des plats sains pour tous les jours, mais aussi des menus gastronomiques dignes des plus grandes tables.

Ce livre sera votre allié en cuisine. Il reflète notre expérience, notre passion et notre goût de l'innovation. Il est aussi l'aboutissement des recherches de la cuisine d'essai Miele, où nous marions jour après jour une touche de savoir-faire, une pincée de curiosité, sans oublier un zeste de tradition et d'imprévu. Pour découvrir toujours plus de recettes, d'idées et d'astuces, vous pouvez également compter sur notre application Miele@mobile.

Vous avez des questions ou des suggestions ? N'hésitez pas à nous contacter, nous serons heureux de vous aider. Vous trouverez nos coordonnées au dos de ce livre.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et des moments pleins de saveurs.

La cuisine d'essai Miele

Table des matières

Introduction	3
À propos de ce livre de recettes	8
Aperçu des modes de cuisson	10
À savoir	12
Accessoires Miele	16
Gâteaux	19
Conseils de préparation	20
Moelleux aux pommes	24
Tourte aux pommes.....	26
Tarte aux abricots avec nappage à base de crème	28
Gâteau express	29
Gâteau aux poires et aux amandes.....	30
Génoise	31
Fourrages pour la génoise.....	32
Biscuit roulé.....	34
Variations de biscuits roulés.....	36
Carré aux amandes	38
Gâteau aux fruits secs (Ø 15 cm).....	40
Gâteau aux fruits secs (Ø 20 cm).....	42
Gâteau aux fruits secs (Ø 25 cm).....	44
Cheesecake (plaque).....	46
Gâteau marbré	47
Tarte aux fruits (pâte feuilletée).....	48
Tarte aux fruits (pâte brisée).....	49
Sachertorte.....	50
Quatre-quarts	52
Gâteau chocolat-noisettes	53
Pain de Noël allemand	54
Tarte aux fruits et au crumble.....	56
Petits gâteaux	58
Biscuits à l'emporte-pièce	59
Muffins aux myrtilles.....	60
Sablés de Linz	62
Macarons aux amandes	64
Sprits	66
Croissants sablés à la vanille	67
Muffins aux noix	68
Choux à la crème	69

Table des matières

Variations autour du chou à la crème.....	70
Pains	71
Conseils de préparation	72
Baguettes	75
Pain de campagne suisse	76
Pain à l'épeautre.....	77
Pita	78
Brioche tressée	80
Tresse suisse	82
Pain aux noix	83
Pain de seigle mélangé	84
Pain aux graines	86
Pain tigré	88
Pain blanc (cuisson avec moule)	89
Pain blanc (cuisson sans moule)	90
Pain complet au froment	91
Craquelin	92
Petits pains	94
Petits pains aux céréales.....	94
Petits pains de seigle	96
Petits pains blancs	98
Pizzas, tartes salées...	99
Tarte flambée.....	100
Pizza (pâte levée).....	102
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc).....	104
Quiche lorraine	106
Tarte salée piquante (pâte feuilletée).....	107
Tarte salée piquante (pâte brisée)	108
Viandes	109
Conseils de préparation	110
Canard (farci)	112
Oie (farci)	114
Oie	116
Poulet	117
Cuisses de poulet.....	118
Dinde (farci)	120
Cuisse de dinde.....	122
Filet de veau (rôti).....	124
Filet de veau (cuisson à basse température).....	126
Jarret de veau.....	127

Table des matières

Selle de veau (rôtie)	128
Selle de veau (cuisson à basse température)	129
Veau en daube.....	130
Osso buco	132
Carré d'agneau avec légumes.....	134
Gigot d'agneau.....	136
Selle d'agneau (rôtie).....	138
Selle d'agneau (cuisson à basse température).....	139
Bœuf façon Wellington	140
Hachis de bœuf	142
Filet de bœuf (rôti)	143
Filet de bœuf (cuisson à basse température)	144
Bœuf en daube.....	145
Rosbif (rôti)	146
Rosbif (cuisson à basse température)	147
Yorkshire Pudding	148
Pain de viande	149
Rôti de porc fumé.....	150
Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)	151
Rôti de porc croustillant	152
Rôti de jambon	153
Poitrine de porc	154
Filet de porc (rôti)	156
Filet de porc (cuisson à basse température)	158
Jambon de Noël.....	159
Cuisse de lièvre	160
Lapin.....	161
Selle de cerf.....	162
Selle de chevreuil	164
Poissons	166
Conseils de préparation	167
Daurade.....	168
Truite.....	169
Carpe.....	170
Filet de saumon	171
Truite saumonée	172
Filet de colin	173
Filet de sandre sur petits légumes	174
Gratins & Co.	175
Endives au jambon.....	176
Gratin suédois	178

Table des matières

Gratin de pommes de terre	179
Gratin de pommes de terre au fromage	180
Soufflé au fromage	181
Lasagnes	182
Moussaka	184
Gratin de pâtes	186
Parmentier d'agneau	187
Desserts	188
Strudel aux pommes viennois	189
Meringue	190
Tarte au citron meringuée.....	192
Tartelettes au chocolat	194

À propos de ce livre de recettes

En préambule, nous avons réuni quelques indications pour vous guider sur l'utilisation de ce livre de recettes.

Pour vous permettre de vous familiariser avec votre four Miele, nous avons assorti chaque programme automatique d'une recette détaillée.

De nombreux programmes automatiques vous proposent de personnaliser certaines finitions, telles que le degré de cuisson de la viande ou du pain.

À propos des programmes automatiques

- Les programmes automatiques ne sont pas disponibles pour tous les modèles. Vous pouvez réaliser toutes les recettes de ce livre, même si votre four ne dispose pas du programme automatique correspondant. Si tel est le cas, référez-vous aux réglages manuels. Le déroulé des recettes vous signale toute différence entre une préparation automatique et manuelle.
- Lorsqu'un programme automatique est disponible, vous trouverez le chemin d'accès à la fin de la recette correspondante.
- La durée indiquée pour les programmes automatiques est toujours la durée moyenne définie par défaut. Pour de nombreux programmes, la durée réelle dépend du degré de cuisson souhaité. Vous pouvez le personnaliser avant de lancer un programme automatique.

À propos des ingrédients

- Pour la viande, sauf indication contraire, le poids fait référence à une pièce de viande non travaillée.
- Pour les fruits et légumes, le poids indiqué fait référence aux fruits et légumes entiers.
- Avant de les cuire, nettoyez/lavez toujours les fruits et légumes et épluchez-les si nécessaire. Cette étape de préparation ne sera pas mentionnée dans le déroulé des recettes.

Remarques sur les différents modèles de fours

Ce livre de recettes est joint à des fours de tailles différentes. Si les réglages ou les quantités d'ingrédients diffèrent selon les appareils, ils apparaissent dans l'ordre suivant :

- Fours avec 5 niveaux de cuisson
- [Fours avec 3 niveaux de cuisson] entre crochets
- (Fours 90 cm) entre parenthèses

Lorsque les réglages sont identiques pour toutes les tailles d'enceinte, seul un réglage sans parenthèses est indiqué.

Si votre four ne dispose pas de la Fonction spéciale | Faire lever la pâte, **sélectionnez** Programmes automatiques | Gâteaux | Pâte levée. **Vous pouvez également utiliser le mode** Chaleur sole/voûte **à une température de 30 °C, en couvrant la pâte d'un torchon humide.**

Si votre four ne dispose pas des modes HydraCook + Chaleur sole/voûte, HydraCook + Rôtissage auto, HydraCook + Chal.tournante+ **ou** HydraCook + Cuisson intens., **sélectionnez le mode** HydraCook. **Si une recette fait mention du mode** HydraCook + Chaleur sole/voûte **alors que vous ne l'avez pas, réduisez la température de 20 °C par rapport à la valeur indiquée dans les réglages manuels.**

Si votre four ne dispose pas de la Fonction spéciale | Cuisson basse température, **utilisez le mode** Chaleur sole/voûte. **Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Lorsque vous enfournez un plat, baissez la température à 100 °C.**

Pour les fours munis de rails coulissants FlexiClips, installez-les si possible un niveau en-dessous par rapport au niveau indiqué. Du fait du montage particulier des rails, les accessoires de cuisson se retrouvent en effet légèrement surélevés.

Utilisez dans votre four, les rails coulissants FlexiClip qui sont montés entre les supports de chaque niveau et par conséquent se trouvent au même niveau que celui indiqué dans la recette.

À propos des réglages

- Températures et durées : indication sous forme de fourchettes. Choisissez toujours les réglages les plus bas ; vous pourrez ensuite rallonger la durée si le plat ne vous paraît pas assez cuit.
- Niveaux : les niveaux pour installer les plaques et les grilles sont numérotés de bas en haut.

Aperçu des modes de cuisson

HydraCook

Pour les pâtisseries et la cuisson des viandes avec apport d'humidité. Utilisez ce mode de cuisson pour cuire vos pains et pâtisseries et pour cuire vos viandes et poissons.

Grâce à la cuisson HydraCook, vos pains auront une mie uniforme et une croûte croustillante (croustillante à l'extérieur sans s'émietter). Les pâtes lèvent à la perfection. La viande et le poisson cuisent tout en douceur et restent juteux.

Sélectionnez parmi les combinaisons suivantes, la cuisson la plus adaptée :

HydraCook + Chal.tournante+

Fonction HydraCook + Chaleur sole/voûte

HydraCook + Rôtissage auto

HydraCook + Cuisson intens.

Chaleur tournante +

Pour rôtir et cuire. Vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Chaleur sole/voûte

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basse température. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

Cuisson intensive

Pour les tartes à garniture humide, comme les tartes aux fruits ou les quiches, dont la pâte doit rester légère. Cependant, ce mode ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis : le jus de cuisson fonce trop.

Rôtissage automatique

Pour réussir vos rôtis. Pendant la phase de saisie, l'enceinte de cuisson chauffe automatiquement à une température élevée. Ensuite, la température redescend jusqu'à la valeur réglée par vos soins. Ainsi, les aliments prennent une belle coloration à l'extérieur et peuvent finir de cuire sans devoir changer le mode de cuisson.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

Chaleur voûte

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessus du plat.

Multigril

Pour griller des aliments peu épais (steaks, saucisses, etc.) en grande quantité et pour gratiner de grands plats. Tout le corps de chauffe voûte/gril devient rouge incandescent pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Gril éco

Pour les grillades peu épaisses en petites quantités et faire gratiner vos préparations dans de petits moules. Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses comme la volaille ou le gibier. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Gril car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Chaleur tournante Eco

Pour de petites portions, comme des pizzas surgelées, des petits pains pré-cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, à condition que la porte reste fermée pendant la cuisson.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés. Combinez jusqu'à 10 phases de cuisson pour réussir parfaitement votre recette préférée et facilitez votre quotidien en sauvegardant les réglages que vous utilisez souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de cuisson, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.

À savoir

TasteControl

La fonction TasteControl sert à refroidir rapidement l'enceinte de cuisson et l'aliment en fin de cuisson. Cela permet ainsi d'éviter une coloration trop forte ou une surcuisson de l'aliment. Si TasteControl est associée à la fonction Maintien au chaud, il est possible d'obtenir des résultats parfaits en terme de temps et de goût.

Arrêt automatique

Votre four est équipé d'un système électronique intelligent pour un confort d'utilisation maximal. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

Départ différé

Vous pouvez sélectionner une heure de départ (« Départ à ») ou de fin (« Arrêt à ») pour démarrer ou arrêter un programme ou votre appareil.

Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson à l'avance. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Si vous avez également sélectionné la fonction « Préchauffage », le décompte s'active seulement si la température choisie est atteinte et si les aliments ont été placés dans l'enceinte.

Préchauffage

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte. Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température. En général, la recette indique si un préchauffage est nécessaire. Il est conseillé de préchauffer le four pour les plats suivants :

- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes),
- pain noir,
- rosbif et filet

Booster

Pour accélérer la montée en température dans l'enceinte, votre four dispose de la fonction Booster. Si vous sélectionnez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Booster est activée, la résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent en même temps. Cela accélère considérablement la montée en température.

Crisp function

Pour les plats qui doivent être particulièrement croustillants, utilisez la Crisp function. La réduction de l'humidité dans l'enceinte de cuisson rend les frites, les pizzas, les quiches, etc. particulièrement croustillantes. Même la peau du poulet gagne en saveur. Vous pouvez utiliser la Crisp function avec n'importe quel mode de cuisson, selon vos besoins.

Thermosonde

La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson. Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde.

La pointe métallique de la thermosonde doit être enfoncée dans la pièce à cuire. Elle mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant la cuisson. La température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit (max. 99 °C) par exemple.

Utilisation : la pointe en métal de la thermosonde doit être complètement enfoncée dans l'aliment et toucher son centre. Si vous cuisez des pièces de viande peu épaisses et qu'une partie de la pointe de la thermosonde reste nue, nous recommandons de la recouvrir avec un bout de pomme de terre ou de viande (gras, nerf, etc.). A défaut, cela risquerait de fausser la mesure de la température à cœur.

Fonctions spéciales

Votre four dispose d'une multitude de fonctions spéciales (selon le modèle). En voici une sélection.

Faire lever la pâte

Pour faire lever la pâte sûrement et facilement. Vous pouvez sélectionner un temps de levée de 15, 30 ou 45 minutes. Laissez lever la pâte à découvert et dans un environnement humide et chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Cuisson basse température

Pour cuire en douceur les viandes très tendres. En baissant la température tout en allongeant considérablement le temps de cuisson, vous obtenez une viande cuite à la perfection et incroyablement tendre.

Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet de faciliter l'observance des pratiques religieuses. Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température. Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

À savoir

Glossaire

Terme	Signification
Lamage	Désignation pour l'incision souhaitée des pains
Désossé	Viande dont on a retiré les os.
Craquelure	La craquelure désigne les petites fentes et fissures qui se trouvent sur la croûte.
Paré, préparé ou prêt à cuire	Aliments qui ont été nettoyés mais pas encore cuits. Par exemple : viande dégraissée et dénervée, poisson écaillé et vidé ou fruits et légumes déjà lavés et épluchés.
Pâton	Morceau de pâte crue, travaillée et mise en forme.
Clé	Désignation pour la soudure du pain qui se fait lors du façonnage.
Fleuron	Désignation pour la texture en feuilles de la croûte.
Tourne	Technique de façonnage des pains et petits pains. Vous trouverez une description plus précise au chapitre « Pain & petits pains ».

Quantités et mesures

c. à c. = cuillère à café

c. à s. = cuillère à soupe

g = gramme

kg = kilogramme

ml = millilitre

p. de c. = pointe de couteau

1 cuillère à café équivaut à environ :

- 3 g de levure chimique en poudre
- 5 g de sel/sucre/sucre vanillé
- 5 g de farine
- 5 ml de liquide

1 cuillère à soupe équivaut à environ :

- 10 g de farine/fécule/chapelure
- 10 g de beurre
- 15 g de sucre
- 10 ml de liquide
- 10 g de moutarde

Accessoires Miele

Accessoires

Avec notre large gamme d'accessoires, nous vous aidons à obtenir des résultats de cuisson impeccables. Chaque accessoire possède des dimensions et un fonctionnement spécialement adaptés aux fours Miele et a subi des tests rigoureux selon les standards de Miele. Vous pouvez commander ces produits très simplement sur la boutique en ligne Miele, en appelant le service client Miele ou auprès de votre revendeur.

PerfectClean

Le nettoyage n'a jamais été aussi facile : grâce à PerfectClean, notre revêtement breveté et exclusif, les taches récentes disparaissent sans effort de l'encreinte de cuisson.

Vous retrouvez également ce revêtement sur les plaques de cuisson et moules Miele – ce qui vous dispense généralement d'utiliser du papier sulfurisé. Le pain, les viennoiseries et les biscuits n'accrochent pas et glissent presque d'eux-mêmes de la plaque.

Leur surface extrêmement résistante vous permet même de découper les pizzas, gâteaux, etc. directement sur la plaque. Et lorsque vous avez fini de cuire, un simple coup d'éponge suffit pour tout nettoyer.

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson très plate convient parfaitement à tous les plats qui perdent du liquide en quantité très minime lors de leur cuisson. C'est par exemple le cas pour les pâtisseries, les pains, les frites et les légumes.

Plaque de cuisson multi-usages

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages plus profonde pour des gâteaux plus hauts, pour recueillir le jus de cuisson ou pour cuire des viandes.

Plaque de cuisson Gourmet

La plaque de cuisson perforée a été développée spécialement pour la fonction HydraCook. Elle convient parfaitement pour les pâtisseries faites de pâte fraîche levée et de pâte à base d'huile et de fromage blanc, pour le pain et les petits pains. Les fines perforations permettent de dorer les aliments également par le dessous.

De plus, la plaque de cuisson convient parfaitement pour sécher ou déshydrater les fruits et les légumes.

Plat à tarte

Le plat à tarte convient pour toutes les spécialités de forme ronde, par exemple les pizzas, quiches et tartes.

Avec le revêtement PerfectClean, il n'est plus nécessaire de graisser le plat ni d'utiliser du papier sulfurisé. Pour une utilisation optimale de la fonction HydraCook, le plat à tarte existe aussi en version perforée.

Plaque à griller et rôtir

La plaque pour cuire et rôtir est conçue pour être posée sur la plaque de cuisson multi-usages, afin d'éviter que la viande ne repose dans son jus de cuisson. La surface reste croustillante et cela évite au jus de cuisson de coller. Le jus recueilli convient parfaitement pour la préparation de sauces.

La forme nervurée et rainurée de la plaque à cuire et rôtir évite également les éclaboussures de graisse et prévient ainsi de toute salissure de l'enceinte de cuisson.

Plat à rôtir Gourmet

Le plat à rôtir Gourmet de Miele s'utilise aussi bien sur une table de cuisson que dans un four. Commencez par saisir les aliments sur la table de cuisson, puis insérez le plat à rôtir Gourmet sans effort dans les grilles latérales de l'enceinte de cuisson. Grâce aux rails coulissants FlexiClips, vous pouvez sortir le plat de l'enceinte de cuisson en toute simplicité pour mouiller votre rôti ou mélanger des aliments en cours de cuisson.

Le plat à rôtir Gourmet possède un revêtement anti-adhésif et convient pour la préparation de plats mijotés (viande, soupes, sauces, gratins) et même de desserts. Des couvercles adaptés sont disponibles séparément.

Rails coulissants FlexiClips

Les rails coulissants FlexiClips permettent de faire coulisser les plats et les grilles en toute sécurité en dehors de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez les insérer et les déplacer facilement sur tous les niveaux de l'enceinte. Les rails coulissants FlexiClips sont disponibles avec le revêtement PerfectClean ou PyroFit.

Accessoires Miele

Produits d'entretien

Grâce à un nettoyage et un entretien réguliers, votre four restera performant et en bon état sur la durée. Les produits d'entretien d'origine Miele sont en parfaite adéquation avec les fours Miele. Vous pouvez commander ces produits très simplement sur la boutique en ligne Miele, en appelant le service client Miele ou auprès de votre revendeur.

Nettoyant pour four Miele

Le nettoyant pour four Miele se distingue par son pouvoir dégraissant ultra-puissant et sa simplicité d'utilisation. Avec sa consistance de type gel, il adhère même sur les parois du four. Sa formule spéciale permet de nettoyer sans effort : il agit rapidement, sans avoir à préchauffer le four.

Pastilles détartrantes

Pour détartrer les circuits d'eau et réservoirs, Miele a développé des pastilles détartrantes spéciales. Elles permettent de détartrer très efficacement votre appareil, tout en préservant les matériaux.

Kit MicroCloth

Enlevez sans effort les empreintes de doigts et les traces légères grâce à ce kit. Il contient un chiffon multi-usages, un essuie-verres et un chiffon lustrant. Ces chiffons très résistants en microfibres à tissage fin sont des alliés redoutables contre la saleté.

Au palais des délices

Que ce soit en dessert ou avec un petit café, une part de gâteau, de tarte ou quelques biscuits sont toujours les bienvenus. Pour vous faire plaisir ou faire plaisir à vos proches, testez les recettes de ce chapitre. Vous n'aurez que l'embarras du choix et si vous hésitez entre un gâteau à la crème, une tarte aux fruits ou un sablé croustillant, dites-vous qu'un peu de douceur n'a jamais fait de mal à personne. Alors pourquoi choisir ?

Gâteaux

Conseils de préparation

Dans les pages suivantes, vous trouverez quelques conseils et connaissances pour vous permettre de bien débiter en pâtisserie.

Types de farine

Pour la transformation en farine, on mout le grain entier ou partiellement, selon le type de farine souhaité.

La teneur en minéraux, indiquée en mg/100 g de produit, varie selon le type de farine. Les farines sont classées en fonction de leur taux d'extraction. Plus la classification est importante, plus l'apport nutritionnel est intéressant. Pour la farine de blé, par exemple, il existe les variétés suivantes :

Type 45

Farine blanche fine, idéale pour la cuisine comme pour la pâtisserie. Elle est principalement constituée d'amidon et de gluten.

Type 55

Farine idéale pour les pâtes fines en pâtisserie, utilisable pour de nombreuses recettes.

Type 110

Farine à mouture moyenne, de couleur plus foncée, dite complète. Dans une recette, ce type de farine peut être remplacé pour moitié par de la farine blanche sans modification significative du résultat.

Type 150

Il s'agit d'une farine foncée qui contient la majeure partie des éléments du grain. Elle convient particulièrement bien à la préparation du pain.

Farine intégrale

Cette farine, dite intégrale, est classée sous le type 150. Elle contient l'intégralité du grain et tous les minéraux. Elle peut être moulue finement ou grossièrement et est particulièrement adaptée à la préparation du pain.

Agents levants

Les agents de fermentation font lever la pâte et permettent d'assouplir la préparation lorsque vous la pétrissez ou la mélangez.

Levure

Il existe deux types de levure qui conviennent pour la préparation de pâtes légères à base de farine de blé : la levure de boulanger fraîche et la levure de boulanger sèche. Mélangée avec du liquide (par exemple, de l'eau), de l'amidon (par exemple, de la farine) et du sucre, à une température comprise entre 35 et 50 °C maximum, la levure fait lever la pâte.

Levure chimique

La levure chimique est généralement utilisée pour la préparation de pâtes à gâteau. Avec l'aide de l'humidité et de la chaleur, la levure en poudre permet de faire lever la pâte et d'obtenir une pâte moelleuse.

Carbonate de potassium

Le carbonate de potassium et le carbonate d'ammonium sont utilisés notamment pour la fabrication de certains pains d'épices.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est une poudre blanche au goût légèrement alcalin. Il entre dans la composition de la levure chimique et permet également d'accélérer la cuisson des légumes secs.

Types de pâte

Génoise

La pâte à biscuit est une pâte tendre et souple. On parvient à ce résultat en battant le jaune d'oeuf, les oeufs entiers et en mélangeant les blancs d'oeufs montés en neige.

A quoi faut-il prêter attention lors de la préparation de la pâte ?

Utilisez de préférence des oeufs frais.

Battez les blancs d'oeufs battus aussi fermement que possible.

Cuisez la pâte immédiatement après sa préparation.

Quels sont les points à observer lors de la cuisson ?

Ne laissez pas la pâte devenir trop sombre. Sinon, la pâte devient trop ferme et peut se casser plus facilement.

Quels sont les points à observer après la cuisson ?

Le gâteau chaud se détache plus facilement si vous brossez le papier sulfurisé avec un peu d'eau par le bas.

Si la base du biscuit doit servir de base à un gâteau, vous devez le cuire la veille, car il peut alors être coupé avec précision et facilement.

Pour couper le gâteau horizontalement, il est préférable de couper le gâteau tout autour avec un couteau aiguisé à intervalles réguliers. Placez un fil dans les découpes et croiser les extrémités à l'avant. En tirant sur les extrémités des fils, on obtient une division régulière à 2 niveaux.

Gâteaux

Pâte feuilletée

La pâte feuilletée se compose de plusieurs couches qui lèvent sous forme de feuilles pendant la cuisson.

Quels sont les points à observer ?

Ne pétrissez pas les chutes de pâte, car cela empêche les feuilles de se lever.

De préférence : Déposez le reste de la pâte l'un sur l'autre et roulez à nouveau.

L'ajout d'humidité dans la première phase de cuisson améliore la levée de la pâte sous forme de feuilles et crée un bel éclat à la surface de la pâte.

Pâte à choux

Déjà son nom indique sa spécialité. Cette pâte est « brûlée » pendant la préparation dans une casserole et ensuite cuite au four.

Quels sont les points à observer ?

Ne fermez pas la porte pendant les 10 premières minutes de cuisson. Pendant ce laps de temps, la pâte à choux est si sensible que cela éviterait toute levée souple et aérée.

Remplissez le chou ou l'éclair juste avant de servir. Le biscuit reste ainsi croustillant.

Pâte Brisée

Les pâtes pétrie ou brisée sont particulièrement appréciées dans les fours avec fonction HydraCook, car l'ajout de vapeur rend la pâte particulièrement friable.

Quels sont les points à observer ?

Pétrissez votre pâte seulement brièvement, car le produit fini n'obtient pas la consistance friable désirée après un long temps de pétrissage.

Afin d'obtenir des temps de pétrissage courts, utiliser la graisse la plus douce possible.

Le temps de refroidissement après pétrissage augmente la consistance friable souhaitée de la pâte finie.

Lors de l'abaissement de la pâte, utilisez le moins de farine possible. L'onctuosité de la pâte est ainsi mieux préservée.

Les restes de pâte peuvent être pétris ensemble encore et encore. Si la pâte devient trop friable, ajoutez simplement un peu d'eau.

La pâte brisée est facile à préparer. Elle reste fraîche au réfrigérateur - bien emballée - pendant 2 à 3 jours.

Pâte à gâteau

La pâte à gâteau est une pâte crémeuse à visqueuse composée principalement de graisse, de sucre et d'œufs. Ces ingrédients font en sorte que le gâteau soit bon et juteux.

Quels sont les points à observer ?

Mélangez le sucre et le beurre jusqu'à consistance crémeuse et ajoutez rapidement les autres ingrédients au mélange.

Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante.

Si la pâte devient trop ferme, on peut y ajouter un peu de liquide, comme du lait.

Saupoudrez les fruits, les noix et les morceaux de chocolat avec un peu de farine et les mélangez à la pâte à la fin. Ainsi, ces ingrédients se répartissent uniformément dans le gâteau, même pendant la cuisson.

Cuisez la pâte directement après sa préparation.

Pour vérifier la cuisson, il suffit de piquer un cure dent en bois dans le gâteau. Le gâteau est entièrement cuit lorsqu'il n'y a pas de miettes humides et collantes qui s'y collent après qu'il a été retiré.

Le gâteau chaud se détache plus facilement si vous brossez le papier sulfurisé avec un peu d'eau par le bas.

Pâte à l'huile et au fromage blanc

La pâte à l'huile et au fromage blanc est une alternative rapide à la pâte à levure et est très similaire à la pâte à l'état frais.

Quels sont les points à observer ?

Pétrissez les ingrédients seulement brièvement. Sinon, la pâte risque de devenir trop collante.

Cuisez la pâte immédiatement après sa préparation.

Gâteaux

Moelleux aux pommes

Temps de préparation : 95 minutes

12 parts

Pour la garniture

500 g de pommes, acidulées

Pour la pâte

150 g de beurre | pommade

150 g de sucre

8 g de sucre vanillé

3 œufs (calibre M)

2 c. à s. de jus de citron

150 g de farine de blé, type 45

½ c. à c. de levure chimique

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires

Grille

Moule à manqué, Ø 26 cm

Chinois, fin

Préparation

Eplucher et couper les pommes en quartiers. Inciser le côté bombé à une distance d'environ 1 cm, mélanger avec du jus de citron et réserver.

Beurrer le moule à manqué.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé environ 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un à raison d'un œuf toutes les 30 secondes.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Délayer la levure dans la farine, puis mélanger avec les autres ingrédients.

Répartir uniformément la pâte dans le moule à manqué. Enfoncer légèrement les pommes dans la pâte, côté bombé vers le haut.

Enfourner le moule à manqué et faire cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille. Saupoudrer de sucre glace.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau fin aux pommes

Durée du programme : 63 [65] (65) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé (activé)
[désactivé]

Durée cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

À la place du sucre glace, vous pouvez aussi napper le gâteau de confiture d'abricots légèrement tiédie.

Gâteaux

Tourte aux pommes

Temps de préparation : 140 minutes

12 parts

Pour la pâte

200 g de beurre | pommade
100 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 œuf, calibre M
350 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel

Pour la garniture

1,25 kg de pommes
50 g de raisins secs
1 c. à s. de calvados
1 c. à s. de jus de citron
½ c. à c. de cannelle, moulue
50 g de sucre

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Glaçage

100 g de sucre glace
2 c. à s. d'eau | chaude

Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm
Film alimentaire
Grille

Préparation

Pour la pâte, mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure, la farine et le sel, puis pétrir avec le reste de la préparation. Réserver la pâte au frais pendant une heure.

Eplucher et couper les pommes en tranches. Mélanger avec les raisins secs, le jus de citron et la cannelle.

Beurrer le moule à manqué.

Diviser la pâte en 3 portions. Abaisser le premier tiers au fond du moule à manqué. Assembler le moule à manqué. Avec le deuxième tiers, former un long rouleau et l'étirer sur les bords du moule à manqué sur environ 4 cm de haut. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer le dernier tiers entre 2 couches de film alimentaire et l'abaisser pour qu'il fasse la taille du moule à manqué.

Mélanger les pommes avec le sucre et répartir le tout sur le fond de pâte. Poser dessus le dernier tiers de pâte et faire le raccord avec la pâte du rebord.

Enfourner le moule à manqué et faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Mélanger le sucre glace dans l'eau et en badigeonner le gâteau.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Tourte aux pommes

Durée du programme : 77 [70] (78) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 185 à 195 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Gâteaux

Tarte aux abricots avec nappage à base de crème

Temps de préparation : 80 minutes

12 parts

Pour la pâte

250 g de farine de blé, type 45

1 c. à c. de levure chimique

125 g de beurre

125 g de sucre

1 œuf, calibre M

Pour la garniture

480 g d'abricots en boîte (poids égoutté)

Pour le nappage

250 g de crème fleurette

2 œufs, calibre M

2 c. à s. de fécule

16 g de sucre vanillé

½ citron | uniquement le jus

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm

Grille

Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Beurrer le moule à manqué. Foncer la pâte uniformément sur le fond du moule à manqué.

Disposer les abricots sur la pâte avec le côté bombé vers le haut.

Pour le nappage, mélanger tous les ingrédients. Répartir le nappage sur les abricots.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Réglage

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 160 à 170 °C

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Gâteau express

Temps de préparation : 80 minutes

12 parts

Ingrédients

4 œufs, calibre M

250 g de beurre

250 g de sucre

1 c. à c. de sel

250 g de farine de blé, type 45

3 c. à c. de levure chimique

100 g de pépites de chocolat

1 c. à c. de cannelle, moulue

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm

Grille

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le beurre, le sucre, le sel et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Monter les blancs en neige. Incorporer sans les casser la moitié des blancs en neige au mélange sucre-jaunes d'œufs. Mélanger la levure et la farine, puis ajouter à la préparation. Incorporer le reste des blancs en neige.

Incorporer les pépites de chocolat et la cannelle.

Beurrer et fonder le moule à manqué.

Enfournier la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfournier le moule à manqué et faire cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau express

Durée du programme : 65 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Température : 150 à 180 °C

Durée cuisson : 60 à 65 minutes

Conseil

Pour renforcer le goût, il est possible de remplacer 50 g de sucre par du miel.

Vous pouvez ajouter à la pâte des fruits secs, des noix concassées ou de l'extrait de vanille, selon vos préférences.

Gâteaux

Gâteau aux poires et aux amandes

Temps de préparation : 95 minutes

20 parts

Pour le biscuit

470 g de farine de blé, type 45

125 g de sucre

20 g de sucre vanillé

250 g de beurre

1 œuf, calibre M

Pour la garniture

3 boîtes de poires (de 460 g chacune)

Pour le nappage

550 g de crème fraîche

2 c. à s. de fécule

4 œufs, calibre M

65 g de sucre

2 c. à c. de cannelle

40 g d'amandes effilées

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Pétrir la farine, le sucre, le sucre vanillé, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages.

Couper les poires en tranches d'1 cm d'épaisseur et répartir régulièrement sur la pâte.

Mélanger la crème fraîche, la fécule, les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.

Répartir la préparation sur les poires. Saupoudrer avec les amandes effilées.

Enfourner la plaque de cuisson et faire cuire le gâteau.

Réglage

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 150 à 160 °C

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Génoise

Temps de préparation : 75 minutes

16 parts

Pour la pâte

4 œufs, calibre M

4 c. à s. d'eau | chaude

175 g de sucre

200 g de farine de blé, type 45

1 c. à c. de levure chimique

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Grille

Chinois, fin

Moule à manqué, Ø 26 cm

Papier sulfurisé

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige très ferme avec de l'eau. Ajouter petit à petit le sucre. Battre les jaunes d'œufs, incorporer délicatement.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger la farine avec la levure, verser le tout sur la préparation à base d'œufs et incorporer en douceur à l'aide d'un grand fouet.

Beurrer le fond du moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser.

Enfourner la génoise et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Après cuisson, laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille. Couper la génoise deux fois à l'horizontale pour obtenir trois fonds.

Étaler le fourrage préparé.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de génoise

Durée du programme : 46 [47] (47) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 160 à 170 C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Pour une génoise au chocolat, ajoutez 2 à 3 c. à c. de cacao au mélange de farine.

Gâteaux

Fourrages pour la génoise

Temps de préparation : 30 minutes

Fourrage crème et fromage blanc

500 g de fromage blanc, 20 % de MG
100 g de sucre
100 ml de lait, 3,5 % de MG
8 g de sucre vanillé
1 citron | uniquement le jus
6 feuilles de gélatine, blanche
500 g de crème fleurette

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de sucre glace

Fourrage au cappuccino

100 g de chocolat, noir
500 g de crème fleurette
6 feuilles de gélatine, blanche
80 ml de café espresso
80 ml de liqueur de café
16 g de sucre vanillé
1 c. à s. de cacao

Pour le nappage

3 c. à s. de crème fleurette | fouettée

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de cacao

Accessoires

Présentoir à gâteau
Chinois, fin

Préparation du fourrage à la crème et au fromage blanc

Pour le fourrage à la crème et au fromage blanc, mélanger le fromage blanc avec le sucre, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson.

Ajouter un peu du mélange au fromage blanc à la gélatine et remuer.

Incorporer ce mélange au restant de fromage blanc et réserver au frais. Fouetter la crème bien ferme et l'incorporer à la préparation à base de fromage blanc.

Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteau et étaler la moitié du fourrage dessus. Superposer le deuxième disque de génoise, étaler le reste de fourrage puis couvrir le tout avec le dernier disque de génoise.

Bien laisser refroidir le gâteau. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

Préparation du fourrage au cappuccino

Pour le fourrage au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Verser la moitié de l'espresso et de la liqueur de café dans la gélatine et incorporer à la crème.

Diviser le mélange café-crème en deux portions. Incorporer le sucre vanillé à la première moitié, le chocolat et le cacao à la seconde moitié.

Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteau, imbiber d'un peu de liqueur de café et d'espresso et badigeonner avec la crème chocolatée. Déposer le deuxième disque de génoise, imbiber avec le reste du liquide et badigeonner avec la crème vanillée. Couvrir avec le dernier disque de génoise, badigeonner de crème et saupoudrer de cacao.

Conseil

Vous pouvez donner une note fruitée au fourrage crème-fromage blanc en ajoutant des zestes de citron et env. 300 g de quartiers de mandarine ou de morceaux d'abricot.

Gâteaux

Biscuit roulé

Temps de préparation : 55 minutes

16 parts

Pour la pâte

190 (290) g de sucre

8 (12) g de sucre vanillé

1 pincée (2 pincées) de sel

125 (190) g de farine de blé, type 45

70 (110) g de fécule

1 (1½) c. à c. de levure chimique

4 (6) œufs, calibre M

4 (6) c. à s. d'eau | chaude

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Chinois, fin

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Papier sulfurisé

Torchon

Préparation

Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un récipient. Verser la farine, la fécule et la levure chimique dans un autre récipient.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec l'eau chaude. Verser lentement le sucre en pluie en continuant à remuer. Incorporer progressivement les jaunes d'œufs.

Tamiser le mélange de farine sur la préparation à base d'œufs. Incorporer en douceur à l'aide d'un grand fouet.

Beurrer la plaque ou la plaque de cuisson multi-usages et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dessus et lisser la surface.

Enfourner le biscuit et le faire cuire.

Si la pâte doit servir à réaliser un biscuit roulé, retourner le biscuit sur un torchon humide immédiatement après la cuisson, décoller le papier sulfurisé et rouler le biscuit. Laisser refroidir.

Étaler le fourrage préparé.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Abaisse de Génoise

Durée du programme : 25 [24] (26) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 15 à 25 minutes

Niveau : 1

Gâteaux

Variations de biscuits roulés

Temps de préparation : 30 minutes

Pour la crème de liqueur aux œufs

3 (5) feuilles de gélatine, blanche
150 (230) ml de liqueur aux œufs
500 (750) g de crème fleurette

Pour la crème aux airelles

500 (750) g de crème fleurette
16 (24) g de sucre vanillé
200 (300) g d'airelles (en bocal)

Pour la crème à la mangue

2 (3) mangues mûres (300 g chacune)
½ (1) orange, non traitée | uniquement
le zeste | râpé
120 (180) g de sucre
2 (3) oranges | uniquement le jus
(120 ml)
1 (1½) citron vert | uniquement le jus
7 (11) feuilles de gélatine, blanche
500 (750) g de crème fleurette

Pour parsemer

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires

Présentoir à gâteau
Chinois, fin

Préparation de la crème de liqueur aux œufs

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Ajouter un peu de liqueur aux œufs dans la gélatine et remuer. Verser le tout dans le reste de liqueur aux œufs et remuer. Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Une fois que la préparation à base de liqueur est assez ferme pour que les traces du fouet soient bien visibles, incorporer délicatement la crème. Laisser prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Etaler ensuite la crème sur le biscuit. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Préparation de la crème aux airelles

Fouetter la crème avec le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

Etaler les airelles sur le biscuit. Répartir ensuite la crème dessus. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Préparation de la crème à la mangue

Réduire les mangues en purée avec le zeste d'orange, le sucre et le jus d'orange et de citron vert.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Ajouter un peu de purée de mangue dans la gélatine et remuer. Verser le tout dans le reste de purée de mangue et remuer. Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Une fois que la préparation à base de mangue est assez ferme pour que les traces du fouet soient bien visibles, incorporer délicatement la crème. Laisser prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Etaler ensuite la crème sur le biscuit. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Gâteaux

Carré aux amandes

Temps de préparation : 95 minutes
20 (30) parts

Pour la pâte

42 (63) g de levure, fraîche
200 (300) ml de lait, 3,5 % de MG |
tiède
500 (750) g de farine de blé, type 45
50 (80) g de sucre
½ (¾) c. à c. de sel
50 (80) g de beurre | pommade
1 (2) œuf(s), calibre M

Pour la garniture

100 (150) g de beurre | pommade
100 (150) g d'amandes effilées
120 (180) g de sucre
16 (24) g de sucre vanillé

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec le reste des ingrédients pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque ou la plaque multi-usages. Faire lever à couvert suivant les réglages de la phase de levée 2.

Pour la garniture, mélanger le beurre, le sucre vanillé et la moitié du sucre. Creuser des puits dans la pâte avec les doigts. Verser le mélange beurre-sucre dans les puits. Saupoudrer la pâte avec le reste de sucre et les amandes effilées.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le gâteau.

Réglages manuels :

Faire lever pendant 10 minutes à température ambiante. Ensuite, enfourner le gâteau et le faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Faire lever la pâte

Phases de levée 1 et 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 20 minutes pour
chaque phase

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Carré aux amandes

Durée du programme : 32 [34] (30) mi-
nutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 175 à 185 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 2

Gâteaux

Gâteau aux fruits secs (Ø 15 cm)

Temps de préparation : 225 minutes + 12 heures pour faire macérer
8 parts

Pour le gâteau

50 g de cerises cocktail (poids égoutté)
| égouttées
50 g d'abricots, secs
25 g de fruits, confits
110 g de raisins de Smyrne
110 g de raisins secs
85 g de raisins de Corinthe
3 c. à s. de brandy
110 g de beurre | pommade
110 g de sucre, roux
2 œufs, calibre L
1 c. à s. de sirop de sucre blanc (mélasse)
110 g de farine de blé, type 45
¼ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)
¼ c. à c. de cannelle
⅛ c. à c. de muscade, fraîchement moulu
25 g d'amandes, concassées
½ citron, non traité | uniquement le zeste
½ orange, non traitée | uniquement le zeste

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule à manqué, Ø 15 cm
Papier sulfurisé
Papier anti-graisse
Fil de cuisine
Grille

Préparation des fruits

Emincer les cerises, les abricots et les fruits confits et les mettre avec tous les types de raisins dans un grand saladier. Ajouter le brandy, mélanger et laisser macérer pendant 12 heures.

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter le sirop de sucre.

Mélanger la farine et les épices. Incorporer dans la préparation la farine mélangée avec les épices, les amandes, les zestes de citron et d'orange et les fruits macérés dans le brandy.

Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé.

Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Couvrir le moule avec deux feuilles de papier anti-graisse. Fixer les feuilles au bord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique :

Enfourner le moule sur la grille et faire cuire.

Réglages manuels :

Enfourner le moule sur la grille et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Laisser refroidir dans le moule.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux fruits secs |

Moule démontable de 15 cm

Durée du programme : 195 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée cuisson : 150 minutes

Conseil

Vous pouvez conserver le gâteau dans du papier anti-graisse et du papier aluminium pendant environ 3 mois. Dans ce cas, arrosez-le régulièrement de brandy ou de sherry.

Gâteaux

Gâteau aux fruits secs (Ø 20 cm)

Temps de préparation : 270 minutes + 12 heures pour faire macérer
12 parts

Ingrédients

100 g de cerises cocktail (poids égout-té) | égouttées
100 g d'abricots, secs
50 g de fruits, confits
230 g de raisins de Smyrne
230 g de raisins secs
170 g de raisins de Corinthe
6 c. à s. de brandy
250 g de beurre | pommade
250 g de sucre, roux
4 œufs, calibre M
2 c. à s. de sirop de sucre blanc (mé-lasse)
250 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de mélange d'épices (can-nelle, muscade, piment)
½ c. à c. de cannelle
¼ c. à c. de muscade, fraîchement moulue
50 g d'amandes, concassées
1 citron, non traité | uniquement le zeste
1 orange, non traitée | uniquement le zeste

Accessoires

Moule à manqué, Ø 20 cm
Papier sulfurisé
Papier anti-graisse
Fil de cuisine
Grille

Préparation des fruits

Emincer les cerises, les abricots et les fruits confits et les mettre avec tous les types de raisins dans un grand saladier. Ajouter le brandy, mélanger et laisser macérer pendant 12 heures.

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. In-corporer les œufs un par un. Ajouter le sirop de sucre.

Mélanger la farine et les épices. Incor-porer dans la préparation la farine mé-langée avec les épices, les amandes, les zestes de citron et d'orange et les fruits macérés dans le brandy.

Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé.

Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Couvrir le moule avec deux feuilles de papier anti-graisse. Fixer les feuilles au bord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique :
Enfourner le moule sur la grille et faire cuire.

Réglages manuels :
Enfourner le moule sur la grille et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Laisser refroidir dans le moule.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux fruits secs |

Moule démontable de 20 cm

Durée du programme : 240 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 60 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée cuisson : 180 minutes

Conseil

Vous pouvez conserver le gâteau dans du papier anti-graisse et du papier aluminium pendant environ 3 mois. Dans ce cas, arrosez-le régulièrement de brandy ou de sherry.

Gâteaux

Gâteau aux fruits secs (Ø 25 cm)

Temps de préparation : 315 minutes + 12 heures pour faire macérer
16 parts

Ingrédients

175 g de cerises cocktail (poids égout-té) | égouttées
175 g d'abricots, secs
75 g de fruits, confits
360 g de raisins de Smyrne
360 g de raisins secs
280 g de raisins de Corinthe
10 c. à s. de brandy
400 g de beurre | pommade
400 g de sucre, roux
7 œufs, calibre M
3 c. à s. de sirop de sucre blanc (mé-lasse)
400 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de mélange d'épices (can-nelle, muscade, piment)
⅔ c. à c. de cannelle
½ c. à c. de muscade, fraîchement moulue
75 g d'amandes, concassées
1½ citron, non traité | uniquement le zeste
1½ orange, non traitée | uniquement le zeste

Accessoires

Moule à manqué, Ø 25 cm
Papier sulfurisé
Papier anti-graisse
Fil de cuisine
Grille

Préparation des fruits

Emincer les cerises, les abricots et les fruits confits et les mettre avec tous les types de raisins dans un grand saladier. Ajouter le brandy, mélanger et laisser macérer pendant 12 heures.

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. In-corporer les œufs un par un. Ajouter le sirop de sucre.

Mélanger la farine et les épices. Incor-porer dans la préparation la farine mé-langée avec les épices, les amandes, les zestes de citron et d'orange et les fruits macérés dans le brandy.

Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé.

Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Couvrir le moule avec deux feuilles de papier anti-graisse. Fixer les feuilles au bord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique :
Enfourner le moule sur la grille et faire cuire.

Réglages manuels :
Enfourner le moule sur la grille et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Laisser refroidir dans le moule.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau aux fruits secs |

Moule démontable de 25 cm

Durée du programme : 285 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 75 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée cuisson : 210 minutes

Conseil

Vous pouvez conserver le gâteau dans du papier anti-graisse et du papier aluminium pendant environ 3 mois. Dans ce cas, arrosez-le régulièrement de brandy ou de sherry.

Gâteaux

Cheesecake (plaque)

Temps de préparation : 170 minutes
20 parts

Pour le biscuit

340 (530) g de farine de blé, type 45
4 (6) c. à c. de levure chimique
180 (280) g de sucre
2 (3) œufs, calibre M | uniquement le jaune
180 (280) g de beurre

Pour la garniture

4 (6) œufs, calibre M
2 (3) œufs, calibre M | uniquement le blanc
460 (700) g de sucre
18 (28) g de sucre vanillé
85 g (119 g) de poudre de sauce à la vanille (à cuire)
2 (4) flacons d'arôme de citron ou de vanille
2,3 (3,5) kg de fromage blanc maigre

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Avec les ingrédients, confectionner une pâte pour le fond du gâteau. Réserver au frais pendant env. 60 minutes.

Étaler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages. Étirer la pâte jusqu'au rebord de la plaque. Percer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients. Verser sur le fond de pâte et lisser.

Enfourner et faire cuire.

Une fois la cuisson terminée, laisser le gâteau 5 minutes dans le four éteint.

Réglage

Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 150 à 160 °C
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : activé
Durée cuisson : 70 à 80 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Gâteau marbré

Temps de préparation : 80 minutes

18 parts

Pour la pâte

250 g de beurre | pommade

200 g de sucre

8 g de sucre vanillé

4 œufs, calibre M

200 g de crème épaisse

400 g de farine de blé, type 45

16 g de levure chimique

1 pincée de sel

3 c. à s. de cacao

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule en forme de couronne, Ø 26 cm

Grille

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un à un et remuer pendant 30 secondes à chaque fois. Ajouter la crème épaisse. Mélanger la farine, la levure et le sel et incorporer au reste des ingrédients.

Beurrer le moule en forme de couronne et verser la moitié de la pâte.

Ajouter le cacao dans l'autre moitié de la pâte et mélanger. Verser la pâte chocolatée sur la pâte nature. Passer une fourchette à travers les couches de pâte en décrivant une spirale.

Enfourner le moule en forme de couronne sur la grille et faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau marbré

Durée du programme : 55 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 160 C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Gâteaux

Tarte aux fruits (pâte feuilletée)

Temps de préparation : 60 minutes
pour 8 personnes

Pour la pâte

230 g de pâte feuilletée

Pour la garniture

30 g de noisettes, en poudre
500 g de fruits (par ex. abricots, prunes, poires, pommes ou cerises) | en petits morceaux

Pour l'appareil

2 œufs, calibre M
200 g de crème fleurette
50 g de sucre
1 c. à c. de sucre vanillé

Accessoires

Plat à tarte, Ø 27 cm
Grille

Préparation

Foncer le plat à tarte avec la pâte feuilletée et saupoudrer de poudre de noisettes.

Répartir les morceaux de fruits sur la pâte.

Introduire la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Pour l'appareil, mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé puis verser sur les fruits.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner et faire cuire la tarte jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Tarte aux fruits | Pâte feuilletée

Durée du programme : 36 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 36 à 42 minutes

Tarte aux fruits (pâte Brisée)

Temps de préparation : 120 minutes
pour 8 personnes

Pour la pâte

200 g de farine de blé, type 45
65 ml d'eau
80 g de beurre
¼ c. à c. de sel

Pour la garniture

30 g de noisettes, en poudre
500 g de fruits (par ex. abricots, prunes, poires, pommes ou cerises) | en petits morceaux

Pour l'appareil

2 œufs, calibre M
200 g de crème fleurette
50 g de sucre
1 c. à c. de sucre vanillé

Accessoires

Plat à tarte, Ø 27 cm
Grille

Préparation

Pétrir rapidement la farine avec le beurre coupé en dés, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Réserver au frais pendant 30 minutes.

Foncer le plat à tarte avec la pâte et saupoudrer de poudre de noisettes.

Répartir les fruits uniformément sur la pâte.

Introduire la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Pour l'appareil, mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé puis verser sur les fruits.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner et faire cuire la tarte jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Tarte aux fruits | pâte Brisée
Durée du programme : 43 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 240 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 36 à 45 minutes

Gâteaux

Sachertorte

Temps de préparation : 70 minutes

12 parts

Pour la pâte

130 g de chocolat, noir

140 g de beurre

110 g de sucre glace

8 g de sucre vanillé

6 œufs, calibre M

1 pincée de sel

110 g de sucre

140 g de farine de blé, type 45

1 c. à c. de levure chimique

Pour le nappage

200 g de confiture d'abricots

Pour le glaçage

200 g de sucre

125 ml d'eau

150 g de chocolat, noir

Accessoires

Chinois, fin

Grille

Moule à manqué, Ø 24 cm

Papier sulfurisé

Préparation

Faire fondre le chocolat noir.

Mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Séparer les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œufs. Incorporer le chocolat.

Tamiser la farine et mélanger avec la levure chimique. Monter les blancs en neige avec le sucre et le sel. Incorporer tour à tour le mélange de farine et le blanc d'œuf à la pâte

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Tapisser le moule à manqué de papier sulfurisé et verser la pâte à l'intérieur. Enfourner le pain et le faire cuire.

Laisser refroidir le fond de tarte. Pendant ce temps, réchauffer la confiture d'abricots et la faire passer au tamis.

Découper le fond de tarte, étaler la confiture d'abricots en fines couches sur les surfaces découpées et les côtés.

Pour le glaçage, faire chauffer le mélange sucre-eau, ajouter le chocolat et faire fondre.

Répartir uniformément le glaçage au chocolat sur la Sachertorte.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Sachertorte

Durée du programme : 55 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé pendant 10 minutes après avoir enfourné la préparation

Durée cuisson : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Gâteaux

Quatre-quarts

Temps de préparation : 100 minutes

18 parts

Pour la pâte

250 g de beurre | pommade

250 g de sucre

8 g de sucre vanillé

4 œufs, calibre M

2 c. à s. de rhum

200 g de farine de blé, type 45

100 g de fécule

2 c. à c. de levure chimique

1 pincée de sel

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

1 c. à s. de chapelure

Accessoires

Grille

Moule rectangulaire, 30 cm de long

Préparation

Beurrer le moule et le chemiser de chapelure.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer alternativement les œufs et le rhum.

Mélanger la farine, la fécule, la levure et le sel, puis incorporer le tout aux autres ingrédients.

Verser la pâte dans le moule et enfourner sur la grille dans le sens de la longueur. Faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Quatre-quarts

Durée du programme : 78 [83] (78) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 155 à 165 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Gâteau chocolat-noisettes

Temps de préparation : 75 minutes + 12 heures au frais
16 parts

Ingrédients

200 g de beurre
250 g de chocolat noir
250 g de noisettes en poudre
160 g de sucre
3 c. à s. de café espresso
1 c. à c. d'arôme de vanille bourbon
6 œufs (calibre M)

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm ou 24 petits moules individuels (de 100 ml)
Papier sulfurisé
Grille

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat. Ajouter les noisettes, le sucre, l'espresso et l'arôme de vanille bourbon. Laisser refroidir.

Séparer les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange beurre-chocolat. Batta les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporer à la pâte.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Beurrer le moule à manqué et le tapisser de papier sulfurisé ou beurrer les petits moules. Verser la pâte dans le moule à manqué ou dans les petits moules.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Placer 12 heures au réfrigérateur avant de servir.

Réglages

Programme automatique

Gâteaux | Gâteau noix-chocolat | un grand / plusieurs petits
Durée du programme pour un grand : 55 minutes
Durée du programme pour plusieurs petits : 40 [28] (40) minutes

Réglages manuels

Pour un grand gâteau

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 55 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

plusieurs petits

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 40 [28] (40) minutes
Niveau : 2 [1] (2)

Conseil

Servez avec des fruits rouges frais. Pour 12 petits moules, réduisez les quantités de moitié. Le temps de cuisson reste inchangé.

Gâteaux

Pain de Noël allemand

Temps de préparation : 160 minutes

15 tranches

Pour la pâte

42 g de levure, fraîche

8 g de sucre vanillé

70 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède

200 g de raisins secs

50 g d'amandes, concassées

50 g d'écorces de cédrat confites

50 g d'écorces d'orange amère confites

2 à 3 c. à s. de rhum

275 g de beurre | pomme

500 g de farine de blé, type 45

1 pincée de sel

100 g de sucre

½ c. à c. de zeste de citron, râpé

1 œuf, calibre M

Pour badigeonner

75 g de beurre

Pour parsemer

50 g de sucre

Pour le saupoudrage

35 g de sucre glace

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure et le sucre vanillé dans le lait et laisser reposer à couvert pendant 15 minutes.

Mélanger les raisins secs, les amandes, le cédrat confit, l'orange confite et le rhum ; réserver.

Travailler le lait contenant la levure avec le beurre, la farine, le sel, le sucre, le zeste de citron et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer rapidement le rhum au mélange de cédrat confit, d'orange confite, de raisins secs et d'amandes.

Mettre la pâte dans un récipient, l'enfourner et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Fariner le plan de travail puis façonner un pain d'env. 30 cm de long. Poser le pain sur la plaque de cuisson ou la plaque multi-usages, l'enfourner et cuire.

Faire fondre le beurre, en badigeonner le pain encore chaud et saupoudrer de sucre.

Laisser refroidir puis répartir une couche épaisse de sucre glace.

Réglages

Faire lever la pâte

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 60 minutes

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Pain de Noël

Durée du programme : 60 [55] (60) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 150 à 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Envelopper le pain dans du papier d'aluminium et le conserver dans un sac en plastique parfaitement étanche.

Gâteaux

Tarte aux fruits et au crumble

Temps de préparation : 150 minutes
20 (30) parts

Pour la pâte

42 (63) g de levure, fraîche
150 (220) ml de lait, 3,5 % de MG |
tiède
450 (680) g de farine de blé, type 45
50 (80) g de sucre
90 (140) g de beurre | pommade
1 (2) œuf(s), calibre M

Pour la garniture

1,25 (1,9) kg de pommes

Pour les miettes de crumble

240 (360) g de farine de blé, type 45
150 (230) g de sucre
16 (24) g de sucre vanillé
1 (2) c. à c. de cannelle
150 (230) g de beurre | pommade

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque ou la plaque multi-usages. Répartir les pommes uniformément sur la pâte. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Pétrir avec le beurre pour faire les miettes. Saupoudrer sur les pommes.

Enfourner et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Faire dorer au four.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Cuisson

Programme automatique

Gâteaux | Tarte fruits et crumble

Durée du programme : 56 [48] (56) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé [désactivé] (activé)

Durée cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : 3 [2] (2)

Conseil

Vous pouvez aussi remplacer les pommes par 1 kg de prunes ou de cerises dénoyautées.

Petits gâteaux

Petites gourmandises

Muffins, petits gâteaux, choux... tout le monde raffole de ces mignardises. Parfois, les petites choses sont les plus savoureuses. Petits et grands sont toujours ravis de déguster ces gourmandises au format miniature.

Biscuits à l'emporte-pièce

Temps de préparation : 135 minutes
pour 70 pièces (2 plaques)

Ingrédients

250 (380) g de farine de blé, type 45
½ (1) c. à c. de levure chimique
80 (120) g de sucre
8 (12) g de sucre vanillé
1 (1½) flacon d'arôme de rhum
3 (4) c. à s. d'eau
120 (180) g de beurre | pommade

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Petits emporte-pièces
2 plaques de cuisson ou plaques multi-usages

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver au moins 60 minutes au réfrigérateur.

Abaisser la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur, façonner les biscuits à l'emporte-pièce et les placer sur les plaques de cuisson ou plaques multi-usages.

Enfourner les biscuits et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sablés | 1 plaque / 2 plaques

Durée du programme pour 1 plaque :
25 [24] (25) minutes

Durée du programme pour 2 plaques :
26 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau pour 1 plaque : 2 [2] (1)

Niveaux pour 2 plaques :

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

Petits gâteaux

Muffins aux myrtilles

Temps de préparation : 50 minutes
pour 12 muffins

Ingrédients

225 g de farine de blé, type 45
110 g de sucre
8 g de levure chimique
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 c. à s. de miel
2 œufs, calibre M
100 ml de petit lait
60 g de beurre | pommade
250 g de myrtilles
1 c. à s. de farine de blé, type 45

Accessoires

12 petits moules à muffins en papier,
Ø 5 cm
Plaque pour 12 muffins Ø 5 cm
Grille

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le miel, les œufs, le petit lait et le beurre, remuer un court instant.

Mélanger les myrtilles avec la farine et incorporer le tout délicatement à la pâte.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Muffins aux myrtilles
Durée du programme : 38 [41] (38) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 165 à 175 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé [activé]
(désactivé)
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Préférez des myrtilles du commerce.
Utilisez des myrtilles surgelées encore congelées.

Petits gâteaux

Sablés de Linz

Temps de préparation : 70 minutes
pour 30 pièces

Pour les sablés

200 g de beurre
300 g de farine de blé, type 45
100 g de sucre glace
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
100 g d'amandes émondées et mou-
lues
½ citron, non traité | uniquement le
zeste | râpé

Pour les fruits

200 g de gelée de groseilles

Accessoires

Film alimentaire
Plaque de cuisson ou plaque de cuis-
son multi-usages
Petits emporte-pièces, ronds (2 tailles)

Préparation

Couper le beurre en dés et pétrir avec la farine, le sucre glace, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, les amandes et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Envelopper de film alimen-
taire et placer 30 minutes au réfrigéra-
teur.

Étaler finement la pâte (env. 2 mm d'épaisseur) et découper des cercles. Sur la moitié des biscuits, découper un petit trou supplémentaire au centre (pour des biscuits plus gros, découper 3 trous).

Poser les sablés sur la plaque de cuis-
son ou la plaque multi-usages, enfour-
ner et cuire.

Après cuisson, laisser refroidir briève-
ment. Badigeonner les biscuits tièdes non troués avec la gelée de groseilles légèrement réchauffée. Placer dessus les biscuits troués. Saupoudrer de sucre glace.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sablés de Noël | 1
plaque / 2 plaques

Durée du programme pour 1 plaque :
12 minutes

Durée du programme pour 2 plaques :
17 minutes

Réglages manuels

Pour 1 plaque

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 10 à 15 minutes

Niveau : 2

Pour 2 plaques

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 13 à 19 minutes

Niveaux : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Conseil

Les quantités sont indiquées pour
2 plaques. Si vous n'utilisez
qu'1 plaque, divisez les quantités par
deux ou réalisez deux fournées.

Petits gâteaux

Macarons aux amandes

Temps de préparation : 35 minutes
pour 30 macarons

Ingrédients

100 g d'amandes amères, émondées
200 g d'amandes, émondées
600 g de sucre
1 pincée de sel
4 œufs, calibre M | uniquement le blanc

Accessoires

2 plaques de cuisson ou plaques multi-usages
Papier sulfurisé
Poche à douille lisse

Préparation

Mixer en deux fois les amandes avec un tiers du sucre.

Mélanger le reste de sucre, un peu de sel et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Tapisser la(les) plaque(s) ou plaque(s) de cuisson multi-usages de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, former de petites boules de pâte.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mouiller une cuillère et étaler les boules de pâte avec le dos.

Programme automatique :
Enfourner les macarons aux amandes et les cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Réglages manuels :
Enfourner les macarons aux amandes et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3.

Laisser refroidir les macarons aux amandes sur le papier sulfurisé avant de les détacher.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Macarons | 1 plaque / 2 plaques

Durée du programme : 15 minutes

Réglages manuels

Pour 1 plaque

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Étape de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée cuisson : 11 minutes

Niveau : 2 [3] (2)

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 2 à 4 minutes

Pour 2 plaques

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 11 minutes

Niveaux : 1+3 [2+4] (1+3)

Étape de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée cuisson : 2 à 6 minutes

Conseils

- Vous pouvez remplacer les amandes amères par des amandes douces et un demi-flacon d'extrait d'amande amère.
- Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

Petits gâteaux

Sprits

Temps de préparation : 50 minutes
pour 50 (75) pièces (2 plaques)

Ingrédients

160 (240) g de beurre | pommade
50 (80) g de sucre, roux
50 (80) g de sucre glace
8 (12) g de sucre vanillé
1 (2) pincée(s) de sel
200 (300) g de farine de blé, type 45
1 (2) œuf(s), calibre M | uniquement le blanc

Accessoires

Poche à douille
Embout en étoile, 9 mm
2 plaques de cuisson ou plaques multi-usages

Préparation

Mélanger le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une consistance souple. Incorporer la farine, puis le blanc d'œuf.

Verser la pâte dans une poche à douille et former des bandes d'environ 5 à 6 cm de long sur les plaques.

Enfourner les sprits et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Sprits | 1 plaque / 2 plaques

Durée du programme pour 1 plaque :
22 [21] (31) minutes

Durée du programme pour 2 plaques :
33 minutes

Réglages manuels

1 plaque

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

2 plaques

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveaux : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

Croissants sablés à la vanille

Temps de préparation : 110 minutes
pour 90 (130) pièces (2 plaques)

Pour la pâte

280 (420) g de farine de blé, type 45
210 (320) g de beurre | pommade
70 (110) g de sucre
100 (150) g d'amandes, en poudre

Pour enrober

70 (110) g de sucre vanillé

Accessoires

2 plaques de cuisson ou plaques multi-usages

Préparation

Pétrir la farine, le beurre, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mettre la pâte au frais pendant 30 minutes environ.

Diviser la pâte en petites portions d'environ 7 g. Les façonner en forme de rouleaux, puis de croissants, et les disposer sur les plaques.

Enfourner les croissants à la vanille et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Les rouler dans le sucre vanillé tant qu'ils sont chauds.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Croissants sablés vanille | 1 plaque/ 2 plaques
Durée du programme pour 1 plaque :
31 minutes
Durée du programme pour 2 plaques :
35 [36] (40) minutes

Réglages manuels

1 plaque

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 140 à 150 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 25 à 35 minutes
Niveau : 2 [2] (1)

2 plaques

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 135 à 145 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveaux : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

Petits gâteaux

Muffins aux noix

Temps de préparation : 95 minutes
pour 12 muffins

Ingrédients

80 g de raisins secs
40 ml de rhum
120 g de beurre | pommade
120 g de sucre
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M
140 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique
120 g de cerneaux de noix | grossièrement hachés

Accessoires

Plaque pour 12 muffins Ø 5 cm
Petits moules à muffins en papier,
Ø 5 cm
Grille

Préparation

Faire macérer les raisins secs dans le rhum pendant environ 30 minutes.

Mélanger le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, puis le sucre vanillé et enfin les œufs. Mélanger la levure et la farine et incorporer au reste de la préparation. Incorporer les noix. Pour finir, incorporer les raisins secs macérés.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules à l'aide de 2 cuillères à soupe.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Muffins aux noix
Durée du programme : 38 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Choux à la crème

Temps de préparation : 80 minutes
pour 12 (18) choux

Ingrédients

250 (375) ml d'eau
50 (75) g de beurre
1 (2) pincée(s) de sel
170 (225) g de farine de blé, type 45
4 (6) œufs, calibre M
1 (1½) c. à c. de levure chimique

Accessoires

Poche à douille
Embout en étoile, 11 mm
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel dans une casserole.

Retirer la casserole du feu. Verser la farine sur le liquide en ébullition et remuer sans interruption jusqu'à former une boule. Laisser la pâte « accrocher » à feu vif en mélangeant jusqu'à ce qu'une couche blanche se forme au fond de la casserole.

Verser dans un saladier. Incorporer les œufs un à un jusqu'à ce que des pointes molles et luisantes sortent de la boule de pâte lorsqu'on y plante une cuillère et qu'on la retire de la boule. Enfin, incorporer la levure chimique.

Verser la pâte dans une poche à douille. Former des petites boules sur la plaque. Faire dorer au four.

Après cuisson, couper immédiatement les choux dans le sens de la largeur, puis laisser refroidir. S'il reste de la pâte non cuite, l'enlever.

Réglages

Programme automatique

Petits gâteaux | Choux
Durée du programme : 48 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+
Température : 160 à 170 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : activé au bout de 15 minutes
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion de vapeur/automatique
Durée cuisson : 45 à 55 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Petits gâteaux

Variations autour du chou à la crème

Temps de préparation : 20 minutes
pour 12 (18) choux

Pour la crème à la mandarine

400 (600) g de crème fleurette
16 (24) g de sucre vanillé
16 (24) g de fixe chantilly
350 (530) g de mandarines en boîte
(poids égoutté)

Pour la crème aux griottes

350 (530) g de griottes en bocal (poids égoutté)
100 (150) ml de jus de griotte (du bocal)
40 (60) g de sucre
1 (1½) c. à s. de fécule
1 (2) c. à s. d'eau
500 (750) g de crème fleurette
30 (40) g de sucre glace
8 (12) g de sucre vanillé
16 (24) g de fixe chantilly

Pour la crème au café

750 g (1,125 kg) de crème fleurette
100 (150) g de sucre
2 (3) c. à c. de café, instantané
16 (24) g de fixe chantilly

Pour parsemer

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires

Poche à douille
Embout en étoile, 12 mm

Préparation de la crème à la mandarine

Fouetter la crème avec le sucre vanillé et le fixe chantilly. Égoutter les fruits et les déposer sur la moitié inférieure des choux. Remplir la poche à douille de crème et en garnir les fruits.

Refermer les choux avec les couvercles et servir saupoudrés de sucre glace.

Préparation de la crème aux griottes

Égoutter les griottes et récupérer le jus.

Porter le jus à ébullition avec du sucre.

Délayer la fécule avec de l'eau, puis incorporer ce mélange au liquide chaud. Porter à ébullition, puis ajouter les griottes et réserver au frais.

Fouetter la crème liquide pendant trente secondes ; tamiser le sucre glace, le mélanger avec le sucre vanillé et le fixe chantilly avant d'ajouter le tout à la crème. Fouetter le tout jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.

Déposer les griottes sur la moitié inférieure des choux. Remplir la poche à douille de crème et en garnir les griottes.

Refermer les choux avec les couvercles et servir saupoudrés de sucre glace.

Préparation de la crème au café

Monter la crème liquide avec le sucre, le café en poudre et le fixe chantilly et en garnir une poche à douille.

Déposer la crème au café sur la moitié inférieure des choux.

Refermer les choux avec les couvercles et servir saupoudrés de sucre glace.

Un plaisir croustillant et moelleux

Du pain tout juste sorti du four, voilà sans doute l'un des plaisirs gourmands les plus faciles à préparer. Et qu'y a-t-il de plus agréable que de démarrer la journée avec la bonne odeur du pain frais ?

Conseils de préparation

Pour réussir votre pain à coup sûr, nous avons réuni pour vous les principales consignes pour façonner votre pâte.

Le bon temps de pétrissage est crucial pour un bon pain :

- Les pâtes solides nécessitent un temps de pétrissage plus court que les pâtes molles.
- Les pâtes à la farine de seigle nécessitent moins de temps de pétrissage que les pâtes à la farine de blé.

Les pâtes à pain et à petit pain sont détachées avec de la levure ou du levain. Pour que les micro-organismes contenus dans la pâte aient des conditions de travail optimales et pour que la pâte puisse lever le mieux possible, un climat humide et chaud est nécessaire. C'est pourquoi nous vous recommandons un programme automatique spécial pour la maturation de votre pâte à levure.

Si de l'humidité est ajoutée pendant la cuisson, cela a 2 effets positifs :

- Au cours de la cuisson, une peau ne se forme que très lentement sur la pâte. Le pain a donc plus de temps pour lever.
- La gélatinisation de l'amidon à la surface du pain produit une croûte brillante et croustillante.

Préparation de la pâte levée pour le pain

1. Préparer la pâte levée selon les instructions de la recette et laisser la lever. Vous trouverez également des vidéos utiles sur la façon de façonner le pain et les petits pains dans l'application Miele@mobile.
2. La nécessité de fariner le plan de travail pour le traitement de la pâte dépend de sa composition : si la pâte adhère aux doigts au toucher, le plan de travail doit toujours être légèrement fariné.
3. Saisissez les bords de la pâte, relevez les et appuyez au milieu. Répétez cette procédure au moins six fois. La pâte est placée avec l'extrémité tournée vers le bas.
4. La pâte doit maintenant reposer pendant au moins 1 minute avant d'être transformée en pain ou en petits pains.

Préparation de pain et de baguette non moulés

Les pains qui ne sont pas cuits dans un moule sont des pains non moulés.

1. Aligner le morceau de pâte avec l'extrémité de la pâte tournée vers le haut et l'enfoncer avec le bord de la main le long du centre de la pâte.
2. Plier un côté vers le milieu et appuyer fermement. Répéter le processus de l'autre côté. Ensuite, retourner la pâte et la rouler avec un peu de pression pour lui donner la bonne forme.
3. Il y a 2 manières de le faire :
 - Si une ouverture uniforme est nécessaire, les pâtons sont placés avec l'extrémité de la pâte dirigée vers le bas, puis coupés sur la face supérieure lisse.
 - Si un contour rustique doit être créé, les pâtons sont placés sur le côté lisse de sorte que la fermeture de la pâte pointe vers le haut.

Que faut-il faire si...

la pâte est trop dure ou trop sèche ?

Ajoutez du liquide pour adapter le taux d'humidité pendant la pousse. Selon la qualité de la farine utilisée, la quantité de liquide peut varier.

la pâte est trop humide ou trop molle ?

Pétrissez plus longuement, sans jamais dépasser 10 minutes.

Si cela ne suffit pas, ajoutez progressivement de la farine et pétrissez rapidement.

le pain s'affaisse ?

Une solution consiste à réduire le temps de pousse. Si cette phase dure trop longtemps, les bulles de gaz deviennent trop nombreuses et s'échappent de la pâte. La pâte a trop levé : elle s'affaisse.

Les ingrédients liquides doivent être froids avant d'être travaillés. Ils se réchaufferont au cours du pétrissage. Si la température de la pâte est trop élevée, la pousse s'effectue trop rapidement.

Au cours des 10 premières minutes, faites cuire le pain à une température plus élevée.

le pain n'est pas cuit de partout ou présente une coulée d'eau ?

Au cours des 10 premières minutes, faites cuire le pain à une température moins élevée.

Si l'environnement est trop humide, la pâte ne peut pas évacuer sa propre humidité.

Pains

Allongez la pousse pour que l'humidité puisse pénétrer jusqu'au coeur de la pâte.

le pain se fend au mauvais endroit ?

Pendant la pousse et la première phase de cuisson, il doit y avoir suffisamment d'humidité dans l'enceinte du four. Le cas échéant, une fine pellicule de condensation se forme en surface et rend la pâte particulièrement extensible.

Grignez le pâton plus profondément et plus régulièrement.

la croûte du pain reste mate ?

Pour une croûte bien brillante, le taux d'humidité doit être suffisant pendant la pousse comme pendant la première phase de cuisson. L'humidité aide en effet l'amidon à se fixer à la surface du pain.

si le pain n'est pas assez croustillant ?

Augmentez le taux d'humidité pendant la première phase de cuisson.

Allongez le temps de cuisson pour que la pâte restitue davantage d'humidité à son environnement. Ainsi, la croûte deviendra plus épaisse.

Au cours des 10 premières minutes, faites cuire le pain à une température plus élevée.

Baguettes

Temps de préparation : 120 minutes
pour 2 baguettes de 10 tranches

Ingrédients

21 g de levure, fraîche
270 ml d'eau | froide
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre | pommade

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Diviser la pâte en deux portions, former deux baguettes de 35 cm de long, les poser en diagonale sur la plaque puis les grigner plusieurs fois en biais sur 1 cm de profondeur.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner les baguettes.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Ensuite, faire cuire les baguettes.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 min

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Baguettes

Durée du programme : 69 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 190 à 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé au bout de 15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Pains

Pain de campagne suisse

Temps de préparation : 160 minutes
15 tranches

Ingrédients

25 g de levure, fraîche
300 ml de lait | tiède
350 g de farine de blé, type 45
150 g de farine de seigle, type 85
1 c. à c. de sel

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de farine de blé, type 45

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant 60 minutes à température ambiante.

Former un pain rond avec la pâte et le poser sur la plaque. Saupoudrer de farine. Entailler la partie supérieure en longueur et en largeur, en enfonçant la lame d'env. 1 cm.

Faire lever pendant 30 minutes à température ambiante.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pains | Pain de campagne suisse
Durée du programme : 48 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+
Température : 180 à 210 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Nombre/Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/manuel, la 1ère au bout de
6 minutes, la 2nde au bout de 6 minutes
supplémentaires
Durée cuisson : 40 minutes
Niveau : 2 [1] (2)

Conseil

Lors de la confection du pain, vous pouvez ajouter des lardons, des noix, etc. à la pâte.

Pain à l'épeautre

Temps de préparation : 130 minutes
20 tranches

Ingrédients

120 g de carottes
42 g de levure, fraîche
210 ml d'eau | froide
300 g de farine d'épeautre intégrale
200 g de farine d'épeautre, type 55
2 c. à c. de sel
100 g d'amandes, entières

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Râper finement les carottes.

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel et les carottes pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter les amandes et continuer à pétrir pendant 2 à 3 minutes.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir brièvement la pâte, former un pain de 25 cm de long, le poser en diagonale sur la plaque puis le grigner plusieurs fois en biais sur ½ cm de profondeur.

Programme automatique :
Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire cuire le pain.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 15 min

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain à l'épeautre

Durée du programme : 72 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+

Température : 180 à 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement
après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Vous pouvez également remplacer les amandes par des noix ou des graines de courge.

Pains

Pita

Temps de préparation : 100 minutes
pour 1 pita de 8 portions

Pour la pâte

42 g de levure, fraîche
200 ml d'eau | froide
375 g de farine de blé, type 45
1½ c. à c. de sel
2 c. à s. d'huile d'olive

Pour dorer

Eau
½ c. à s. d'huile d'olive

Pour parsemer

½ c. à s. de cumin noir

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel et l'huile pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Abaisser la pâte pour former une galette d'environ 25 cm de diamètre et la déposer sur la plaque.

Badigeonner avec un peu d'eau. Parsemer de cumin noir et faire pénétrer. Badigeonner d'huile d'olive.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire cuire le pain.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

| Faire lever 30 min

Phase de levée 2

à température ambiante

Temps de levée : 10 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pita

Durée du programme : 44 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.sole/voûte

Température : 200 à 210 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement

après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Pour ajouter une touche méditerranéenne, pétrissez la pâte en y ajoutant 50 g d'oignons grillés et 2 c. à c. d'herbes de Provence ou 50 g d'olives noires hachées, 1 c. à s. de pignons de pin hachés et 1 c. à c. de romarin.

Pains

Brioche tressée

Temps de préparation : 140 minutes
16 tranches

Pour la pâte

42 g de levure, fraîche
150 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède
500 g de farine de blé, type 45
70 g de sucre
100 g de beurre
1 œuf, calibre M
1 c. à c. de zeste de citron
2 pincées de sel

Pour dorer

2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG

Pour parsemer

20 g d'amandes effilées
20 g de sucre perlé

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre, l'œuf, le zeste de citron et le sel pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Avec la pâte, former 3 rouleaux de 300 g et 40 cm de long. Faire une tresse avec les 3 rouleaux et la placer sur la plaque.

Badigeonner la brioche tressée avec du lait et parsemer d'amandes effilées et de sucre perlé.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner la brioche tressée.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Cuire ensuite la brioche tressée.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 15 min

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Brioche tressée

Durée du programme : 55 [50] (55) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 160 à 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement
après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Vous pouvez ajouter 100 g de raisins secs dans la pâte.

Pains

Tresse suisse

Temps de préparation : 120 minutes
20 tranches

Ingrédients

675 g de farine de blé, type 45
75 g de farine d'épeautre (type 55)
120 g de beurre | pommade
2 c. à c. de sel
42 g de levure, fraîche
400 ml de lait | tiède

Accessoires

Chinois, fin
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Tamiser la farine dans un récipient et ajouter le beurre et le sel. Délayer la levure dans du lait et ajouter au mélange.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant environ 60 minutes à température ambiante.

Avec la pâte, former 3 rouleaux. Faire une tresse avec les 3 rouleaux et la placer sur la plaque.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Enfourner et cuire.

Réglages

Programme automatique

Pains | Tresse suisse

Durée du programme : 55 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+

Température : 190 °C

Nombre/Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/manuel, la 1ère au bout de
6 minutes, la 2nde au bout de 6 mi-
nutes supplémentaires

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Pain aux noix

Temps de préparation : 200 minutes
25 tranches

Pour la pâte

175 g de seigle égrugé
500 g de farine de blé intégrale
14 g de levure sèche
2 c. à c. de sel
75 g de sirop de betterave à sucre
500 ml de petit-lait | tiède
50 g de cerneaux de noix, coupés en deux
100 g de noisettes, entières

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille
Présentoir à gâteau

Préparation

Mélanger le seigle, la farine, le sel et la levure sèche. Pétrir avec le sirop et le petit-lait pendant 4 à 5 minutes. Ajouter les noix, les noisettes et pétrir pendant 2 à 3 minutes.

Mettre la pâte dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages indiqués.

Beurrer le moule. Fariner le plan de travail, pétrir brièvement la pâte, former un pâton d'env. 28 cm de long et le mettre dans le moule.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Après cuisson, démouler le pain, le laisser refroidir sur un présentoir à gâteau puis le placer dans un récipient hermétique. Le pain sera encore meilleur si vous ne l'entamez que le lendemain.

Réglages

Faire lever la pâte

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 45 min
Faire lever pendant 15 minutes supplémentaires dans le four éteint.

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain aux noix
Durée du programme : 105 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+
Température : 150 à 160 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Nombre/Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/commandé par la durée, la
1ère au bout de 3 minutes, la 2nde au
bout de 10 minutes
Durée cuisson : 95 à 105 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Pains

Pain de seigle mélangé

Temps de préparation : 140 minutes
20 tranches

Pour la pâte

21 g de levure, fraîche
1 c. à s. d'extrait de malt
350 ml d'eau | froide
350 g de farine de seigle, type 130
170 g de farine de blé, type 45
2½ c. à c. de sel
75 g de levain, liquide

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure et l'extrait de malt dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel et le levain pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Mettre la pâte dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Malaxer brièvement la pâte à l'aide d'une maryse et la verser dans le moule. Lisser la surface à l'aide de la maryse mouillée.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire cuire le pain.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

| Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain de seigle mélangé

Durée du programme : 69 [67] (69) minutes

minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal. sole/voûte

Température : 220 °C, puis 190 °C au

bout de 15 minutes

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé au bout de

15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions/commandé par la durée, la

1ère au bout de 1 minute,

la 2nde au bout de 7 minutes

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Vous pouvez remplacer l'extrait de malt par du miel ou du sirop de betterave à sucre.

Pains

Pain aux graines

Temps de préparation : 140 minutes
25 tranches

Pour la pâte

42 g de levure, fraîche
420 ml d'eau | froide
400 g de farine de seigle, type 130
200 g de farine de blé, type 45
3 c. à c. de sel
1 c. à c. de miel
150 g de levain, liquide
20 g de graines de lin
50 g de graines de tournesol
50 g de sésame

Pour parsemer

1 c. à s. de sésame
1 c. à s. de graines de lin
1 c. à s. de graines de tournesol

Pour dorer

Eau

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le miel et le levain pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

Ajouter les graines de lin, les graines de tournesol et le sésame et pétrir encore 1 à 2 minutes.

Mettre la pâte dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Malaxer brièvement la pâte à l'aide d'une maryse et la verser dans le moule. Lisser la surface à l'aide de la maryse mouillée, badigeonner d'eau et parsemer du mélange de graines.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire cuire le pain.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

| Faire lever 30 min

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 10 à 15 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain aux graines

Durée du programme : 69 [66] (69) minutes

minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal. sole/voûte

Température : 220 °C, nach 15 Minuten

190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé au bout de

15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions/commandé par la durée,

la 1ère au bout de 1 minute, la 2nde au

bout de 7 minutes

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Pains

Pain tigré

Temps de préparation : 125 minutes
15 tranches

Pour le pain

15 g de levure, fraîche
300 ml d'eau | tiède
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
20 g de beurre

Pour le nappage

100 g de farine de riz
125 ml d'eau
1 c. à c. de sucre
5 g de levure sèche

Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et faire lever à couvert dans un saladier à température ambiante pendant 30 minutes.

Entre-temps, mélanger les ingrédients pour le nappage et les faire lever à couvert et à température ambiante pendant 30 minutes.

Ensuite, abaisser la pâte en un carré de 30 cm de côté. Rabattre 2 côtés sur le milieu, de sorte qu'ils se rencontrent. Enrouler le pain sur un des côtés rabattus et placer dans le moule rectangulaire. Faire lever une nouvelle fois la pâte à couvert pendant 30 minutes.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Badigeonner le pain avec ce mélange.

Réglages manuels :

Enfourner le pain et le faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Programme automatique :
Enfourner et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pains | Pain tigré

Durée du programme : 35 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+

Température : 220 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/manuel, la 1ère immédiatement après introduction du produit à cuire,

la 2nde au bout de 5 minutes

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 175 à 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 10 à 15 minutes

Pain blanc (cuisson avec moule)

Temps de préparation : 140 minutes
25 tranches

Pour la pâte

21 g de levure, fraîche
290 ml d'eau | froide
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte, former un rouleau d'environ 28 cm de long et le mettre dans le moule. Entailler dans le sens de la longueur sur environ 1 cm de profondeur.

Programme automatique :
Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :
Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 30 min

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 15 min

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain blanc | moule
Durée du programme : 87 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.sole/voûte
Température : 190 à 200 °C
Booster : activé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Nombre/Type de diffusions de vapeur :
1 diffusion/manuel,
immédiatement après introduction du
produit à cuire
Durée cuisson : 55 à 65 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Pains

Pain blanc (cuisson sans moule)

Temps de préparation : 140 minutes
20 tranches

Ingrédients

21 g de levure, fraîche
260 ml d'eau | froide
500 g de farine de blé, type 45
2 c. à c. de sel
½ c. à c. de sucre
1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir brièvement la pâte, former un pain de 25 cm de long et le poser en diagonale sur la plaque. Faire plusieurs entailles de 1 cm de profondeur.

Programme automatique :
Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :
Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire cuire le pain.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 min

Phase de levée 2
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 min

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain blanc | non moulé
Durée du programme : 64 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+
Température : 190 à 200 °C
Booster : activé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : activé au bout de 15 minutes
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions/commandé par la durée, la 1ère au bout de 1 minute, la 2nde au bout de 8 minutes
Durée cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Pain complet au froment

Temps de préparation : 140 minutes
20 tranches

Pour la pâte

350 g de farine de froment
150 g de farine de seigle, type 130
7 g de levure sèche
2½ c. à c. de sel
300 ml d'eau | froide
1 c. à c. de miel
50 ml d'huile

Pour parsemer

1 c. à s. de farine de froment

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long
Grille

Préparation

Mélanger la farine, le sel et la levure sèche. Pétrir avec l'eau, le miel et l'huile pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte, former un rouleau de 23 cm de long et le mettre dans le moule. Quadriller la surface de plusieurs entailles d'environ 1 cm de profondeur, dans le sens de la longueur puis en biais. Saupoudrer de farine.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner le pain et le faire cuire.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 15 min

Cuire le pain

Programme automatique

Pains | Pain au froment sombre
Durée du programme : 92 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé au bout de
15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/commandé par la durée, la
1ère au bout de 1 minute, la 2nde au
bout de 8 minutes

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Pains

Craquelin

Temps de préparation : 120 minutes
15 tranches

Pour le pain

25 g de levure, fraîche
100 ml de lait, 3,5 % de MG | tiède
500 g de farine de blé, type 45
1 pincée de sel
90 g de beurre
2 œufs, calibre M
3 c. à s. de sirop de gingembre
40 g de gingembre, confit | haché
1 c. à c. de cannelle
100 g de sucre perlé

Pour le moule

1 c. à s. de beurre
1 c. à s. de sucre

Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long
Grille

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir avec la farine, le sel, le beurre, les œufs et le sirop de gingembre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule avec la pâte et faire lever dans un saladier à température ambiante pendant 60 minutes.

Beurrer le moule et le chemiser de sucre.

Incorporer le gingembre, la cannelle et le sucre perlé à la pâte. Travailler la pâte, la placer dans le moule et faire lever encore 15 minutes.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Saupoudrer le craquelin avec du sucre.

Programme automatique :

Enfourner le craquelin et le cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages manuels :

Enfourner le craquelin et le faire cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3 jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Pains | Craquelin

Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Température : 190 °C

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement
après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 35 minutes

Petits pains

Petits pains aux céréales

Temps de préparation : 140 minutes
pour 8 petits pains

Pour la pâte

10 g de son de blé
25 g de graines de chia
25 g de graines de tournesol
½ c. à c. de sel
240 ml d'eau | tiède
150 g de farine d'épeautre, type 55
150 g de farine de blé intégrale
1 pincée de sucre
1 c. à c. de sel
10 g de levure, fraîche
½ c. à c. de vinaigre
1 c. à c. d'huile

Pour dorer

Eau

Pour enrober

1 c. à s. de graines de lin
1 c. à s. de sésame
1 c. à s. de graines de pavot

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger le son de blé, les graines de chia, de tournesol, le sel et l'eau, puis laisser gonfler pendant au moins 90 minutes.

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Émietter la levure par-dessus. Ajouter le vinaigre, l'huile, les graines avec leur eau et pétrir pendant 9 à 10 minutes pour obtenir une pâte souple.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Mélanger les graines de lin, de sésame et de pavot.

Façonner 8 petits pains de 75 g à partir de la pâte. Badigeonner le dessus avec un peu d'eau, enrober les petits pains dans les graines puis les poser sur la plaque.

Programme automatique :
Lancer le programme automatique et enfourner les petits pains.

Réglages manuels :
Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner ensuite les petits pains.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 30 min

Cuisson

Programme automatique

Petits pains | Petits pains aux céréales
Durée du programme : 77 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé au bout de
15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :
1 diffusion/manuel, immédiatement
après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Petits pains

Petits pains de seigle

Temps de préparation : 140 minutes + 12 à 15 heures pour le levain pour 8 petits pains

Pour la pâte

250 g de farine de seigle complète

75 g de levain, liquide

7 g de levure sèche

300 ml d'eau | froide

300 g de farine de blé, type 45

2 c. à c. de sel

Pour saupoudrer

2 c. à s. de farine de seigle complète

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger la farine de seigle avec le levain liquide, la levure sèche et l'eau pour obtenir une bouillie. Verser dans un saladier et couvrir avec un torchon. Faire lever à température ambiante pendant 12 à 15 heures.

Pétrir avec la farine de blé et le sel pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Fariner le plan de travail, diviser la pâte en 8 pâtons de 110 g.

Saisir les bords de la pâte, les relever et appuyer au milieu. Répéter l'opération plusieurs fois.

Former des boules avec la paume de la main.

Poser les pâtons sur la plaque avec l'ouverture vers le haut et saupoudrer généreusement de farine.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four. Enfourner ensuite les petits pains.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte

| Faire lever 45 min

Faire lever pendant 15 minutes supplémentaires dans le four éteint.

Phase de levée 2

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Cuire le pain

Programme automatique

Petits pains | Pain campagne au seigle

Durée du programme : env.

45 [42] (45) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé au bout de

15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement

après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Petits pains

Petits pains blancs

Temps de préparation : 140 minutes
pour 8 petits pains

Pour la pâte

10 g de levure, fraîche
200 ml d'eau | froide
340 g de farine de blé, type 45
1 ½ c. à c. de sel
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient à découvert et l'enfourner. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Façonner 8 petits pains et les poser sur la plaque. Grigner en forme de croix sur ½ cm de profondeur.

Programme automatique :
Lancer le programme automatique et enfourner les petits pains.

Réglages manuels :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner ensuite les petits pains.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1
Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 45 min

Phase de levée 2

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
| Faire lever 30 min

Cuisson

Programme automatique

Petits pains | Petits pains blancs
Durée du programme : 72 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé au bout de
15 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel, immédiatement
après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Badigeonnez les petits pains d'eau avant de les parsemer de grains de pavot ou de sésame. Vous pouvez également utiliser du gros sel et du cumin.

Succès garanti

Les tartes, quiches, pizzas et autres encas remportent toujours un vif succès, que ce soit à l'occasion d'une réunion de famille, d'un buffet ou autour d'un plateau-télé. Avec des ingrédients savoureux à varier selon son bon plaisir, ces spécialités sont à la fois raffinées, faciles à préparer et peuvent être déclinées à l'infini.

Pizzas, tartes salées...

Tarte flambée

Temps de préparation : 150 minutes

4 (6) parts

Pour la pâte

275 (410) g de farine de blé, type 45

1 (1½) c. à c. de sel

3½ (5) c. à s. d'huile d'olive

120 (180) ml d'eau | froide

Pour la garniture

120 (180) g d'oignons

100 (150) g de lard, fumé

200 (300) g de crème fraîche

Sel

Poivre

Noix de muscade

Accessoires

Rouleau à pâtisserie

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Pétrir la farine, le sel, l'huile et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide. Laisser reposer 90 minutes à température ambiante.

Pour la garniture, émincer les oignons et le lard en dés. Faire chauffer une poêle anti-adhésive et saisir le lard. Ajouter les oignons, les faire suer puis réserver. Assaisonner la crème fraîche avec le sel, le poivre et la muscade.

Etaler la pâte sur la plaque et la piquer plusieurs fois avec une fourchette.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Etaler la crème fraîche sur la pâte puis répartir le mélange lard-oignons.

Enfourner la tarte flambée et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Tarte flambée
Durée du programme : 34 [30] (43) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 220 à 230 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp function : activé
Durée cuisson : 25 à 35 minutes
Niveau : 1

Conseil

Pour changer de la recette classique, vous pouvez utiliser des tomates-cerises et du fromage de chèvre frais. Après cuisson, laissez couler 1 c. à s. de miel liquide et garnissez la tarte flambée de roquette.

Pizzas, tartes salées...

Pizza (pâte levée)

Temps de préparation : 90 minutes
pour 4 (6) personnes (plaque), pour 2 personnes (Plat à tarte)

Pour la pâte (plaque)

30 (42) g de levure, fraîche
170 (250) ml d'eau | tiède
300 (450) g de farine de blé, type 45
1 (1½) c. à c. de sucre
1 (1½) c. à c. de sel
½ (1) c. à c. de thym, moulu
1 (1½) c. à c. d'origan, moulu
1 (1½) c. à s. d'huile

Pour la garniture (plaque)

2 (3) oignons
1 (1½) gousse d'ail
400 (600) g de tomates en conserve,
pelées, en morceaux
2 (3) c. à s. de concentré de tomates
1 (1½) c. à c. de sucre
1 (1½) c. à c. d'origan, moulu
1 (1½) feuille de laurier
1 (1½) c. à c. de sel
Poivre
125 (190) g de mozzarella
125 (190) g de fromage, râpé

Pour saisir

1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la pâte (Plat à tarte)

10 g de levure, fraîche
70 ml d'eau | tiède
130 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. de sel
Thym, moulu
½ c. à c. d'origan, moulu
1 c. à c. d'huile

Pour la garniture (Plat à tarte)

1 oignon
½ gousse d'ail
200 g de tomates en conserve, pelées,
en morceaux
1 c. à s. de concentré de tomates
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. d'origan, moulu
½ feuille de laurier
½ c. à c. de sel
Poivre
60 g de mozzarella
60 g de fromage, râpé

Pour saisir

1 c. à c. d'huile d'olive

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Plaque de cuisson, plaque de cuisson
multi-usages ou plat à tarte et grille

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Pétrir avec la farine, le sucre, le sel, le thym, l'origan et l'huile pendant 6 à 7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant 20 minutes à température ambiante.

Pour la garniture, couper l'oignon (ou les oignons) et l'ail en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les to-

mates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Porter la sauce à ébullition et la laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Retirer la feuille de laurier, saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Étaler la pâte sur la plaque. Si vous utilisez le plat à tarte, le foncer avec la pâte. Faire lever pendant 10 minutes à température ambiante.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Verser la sauce sur la pâte. Laisser un rebord d'environ 1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de fromage râpé.

Réglages manuels :
Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte levée | plaque / Plat à tarte

Durée du programme pour la plaque :
42 [45] (46) minutes

Durée du programme pour le Plat à tarte : 33 [29] (33) minutes

Réglages manuels plaque

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Plat à tarte

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 1

Conseil

Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons de Paris, oignon, thon...

Pizzas, tartes salées...

Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 (6) portions (plaque), pour 2 portions (plat à tarte)

Pour la pâte (plaque)

120 (180) g de fromage blanc (20 % de MG)
4 (6) c. à s. de lait, 3,5 % de MG
4 (6) c. à s. d'huile
2 (3) œufs, calibre M | uniquement le jaune
1 (1½) c. à c. de sel
1½ (2½) c. à c. de levure chimique
250 (380) g de farine de blé, type 45

Pour la garniture (plaque)

2 (3) oignons
1 (1½) gousse d'ail
400 (600) g de tomates en conserve, pelées, en morceaux
2 (3) c. à s. de concentré de tomates
1 (1½) c. à c. de sucre
1 (1½) c. à c. d'origan
1 (1½) feuille de laurier
1 (1½) c. à c. de sel
Poivre
125 (190) g de mozzarella
125 (190) g de fromage, râpé

Pour saisir

1 (1½) c. à s. d'huile d'olive

Pour la pâte (Plat à tarte)

50 g de fromage blanc (20 % de MG)
2 c. à s. de lait (3,5 % de MG)
2 c. à s. d'huile
½ c. à c. de sel
1 jaune d'œuf (calibre M)
1 c. à c. de levure chimique
110 g de farine de blé, type 45

Pour la garniture (Plat à tarte)

1 oignon
½ gousse d'ail
200 g de tomates en conserve, pelées, en morceaux
1 c. à s. de concentré de tomates
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. d'origan
½ feuille de laurier
½ c. à c. de sel
Poivre
60 g de mozzarella
60 g de fromage, râpé

Pour saisir

1 c. à c. d'huile d'olive

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages ou plat à tarte et grille

Préparation

Pour la garniture, couper l'oignon (ou les oignons) et l'ail en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Porter la sauce à ébullition et la laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Retirer la feuille de laurier. Saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Pour la pâte, travailler le fromage blanc, le lait, l'huile, le jaune d'œuf et le sel. Mélanger la farine et la levure chimique. En mélanger la moitié avec la pâte. Incorporer ensuite le reste.

Étaler la pâte sur la plaque. Si vous utilisez le plat à tarte, le fonder avec la pâte.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Verser la sauce sur la pâte. Laisser un rebord d'environ 1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de fromage râpé.

Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Pizza | Pâte huilefromage blanc | plaque / Plat à tarte

Durée du programme pour la plaque : 38 [33] (40) minutes

Durée du programme pour la Plat à tarte : 33 [27] (32) minutes

Réglages manuels

plaque

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 3 [1] (2)

Plat à tarte

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : 3 [2] (2)

Conseil

Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons de Paris, oignon, thon...

Pizzas, tartes salées...

Quiche lorraine

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour la pâte

125 g de farine de blé type 45
40 ml d'eau
50 g de beurre

Pour la garniture

25 g de tranches de lard fumé
75 g de lard maigre
100 g de jambon cuit
1 gousse d'ail
25 g de persil frais
100 g de gouda râpé
100 g d'emmental râpé

Pour le nappage

125 g de crème fleurette
2 œufs, calibre M
Noix de muscade

Accessoires

Rouleau à pâtisserie
Plat à tarte
Grille

Préparation

Pétrir la farine, le beurre et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver au réfrigérateur pendant 30 min.

Pour la garniture, couper en dés le lard fumé, le lard maigre et le jambon. Hacher la gousse d'ail et le persil. Faire suer le lard fumé dans une poêle avec revêtement anti-adhésif. Ajouter et faire suer le lard maigre et le jambon. Ajouter l'ail et le persil et laisser refroidir.

Pour l'appareil, mélanger la crème, les œufs et la muscade.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Abaisser la pâte et la poser dans le plat à tarte. Relever les bords. Répartir la viande sur la pâte et parsemer de fromage. Verser dessus l'appareil.

Enfourner la quiche sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Quiche lorraine
Durée du programme : 36 [32] (46) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 220 à 230 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : activé
Durée cuisson : 25 à 35 minutes
Niveau : 1

Tarte salée piquante (pâte feuilletée)

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte

230 g de pâte feuilletée

Pour la farce aux légumes

500 g de légumes (par ex. poireaux, carottes, brocoli ou épinards) | coupés en petits morceaux

1 c. à c. de beurre

50 g de fromage râpé

Pour la garniture au fromage

70 g de lard | coupé en dés

280 g de fromage râpé

Pour le nappage

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

Sel

Poivre

Noix de muscade

Accessoires

Plat à tarte, Ø 27 cm

Grille

Préparation

Foncer le moule avec la pâte feuilletée.

Préparation de la tarte salée aux légumes :

Faire revenir les légumes dans du beurre, puis les laisser refroidir. Les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :

Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir. Répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Introduire la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour l'appareil, mélanger la crème et les œufs. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Tarte salée | Pâte feuilletée

Durée du programme : 36 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 230 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 36 à 42 minutes

Niveau : 1

Conseil

Conseil : Vous pouvez utiliser du comté ou du Beaufort, par exemple.

Pizzas, tartes salées...

Tarte salée piquante (pâte Brisée)

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte Brisée

80 g de beurre

200 g de farine de blé, type 45

65 ml d'eau

¼ c. à c. de sel

Pour la farce aux légumes

500 g de légumes (par ex. poireaux, carottes, brocoli ou épinards) | coupés en petits morceaux

1 c. à c. de beurre

50 g de fromage râpé

Pour la garniture au fromage

70 g de lard | coupé en dés

290 g de fromage | râpé

Pour le nappage

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

Sel

Poivre

Noix de muscade

Accessoires

Plat à tarte, Ø 27 cm

Grille

Préparation

Pétrir rapidement la farine avec le beurre coupé en dés, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Réserver au frais pendant 30 minutes.

Foncer la pâte dans un moule.

Préparation de la tarte salée aux légumes :

Faire revenir les légumes dans du

beurre, puis les laisser refroidir. Les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :

Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir. Répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Introduire la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour l'appareil, mélanger la crème et les œufs. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Verser cette préparation sur la tarte.

Enfourner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Pizzas, tartes salées... | Tarte salée | pâte Brisée

Durée du programme : 43 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 220 à 240 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 36 à 45 minutes

Niveau : 1

Conseil

Vous pouvez aussi utiliser 230 g de pâte Brisée industrielle.

Un effet bœuf !

La viande se cuisine de 1001 façons. La consommation régulière de porc, de bœuf, d'agneau, de volaille ou de gibier contribue à une alimentation saine et équilibrée, garante de bien-être et de santé. Relevée d'épices ou agrémentée de sauces et de garnitures, la viande permet d'explorer toutes les facettes du goût à travers une palette de recettes traditionnelles ou exotiques.

Viandes

Conseils de préparation

Rôtir

En raison de la chaleur élevée pendant la cuisson, une croûte brune se forme. Les résidus de croûte sont responsables du goût typique du rôti.

- Assaisonnez la volaille ou la viande selon vos goûts et badigeonnez-la d'huile à l'aide d'un pinceau avant de la placer dans l'enceinte de cuisson.
- Si l'utilisation d'un plat à rôtir Gourmet est recommandée dans un programme automatique ou une recette, ces programmes sont parfaitement adaptés au plat à rôtir Gourmet. Si vous utilisez des plats à rôtir en verre, en céramique ou en acier inoxydable, vous devrez peut-être réduire les quantités de liquide à ajouter.
- Dans certains programmes, du liquide doit être ajouté après un certain temps de cuisson et le couvercle enlevé s'il y en avait un. Un message à l'écran vous le signale. Pour les réglages manuels, l'étape est notée dans la recette.
- Placez toujours la volaille dans le four avec le ventre vers le haut. Badigeonner la peau 10 minutes avant la fin du temps de cuisson avec de l'eau légèrement salée. La peau sera ainsi plus croustillante.

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température consiste à faire cuire la viande dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit chaude, puis à la cuire à une température inférieure à 100 °C. Cette méthode convient particulièrement bien aux morceaux de viande maigres, qui deviennent alors tendres et juteux.

- Utilisez de la viande maigre bien rasée, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.
- La viande a une température de dégustation optimale après cuisson. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Thermosonde

La viande parfaitement cuite n'est plus l'apanage des seuls professionnels. La température à cœur d'un morceau de viande permet de connaître son degré de cuisson. De nombreux fours Miele sont munis de thermosondes qui vous aideront à obtenir un résultat parfait.

- Vérifiez que la pointe métallique de la thermosonde est bien enfoncée au milieu de la partie la plus épaisse de la viande.
- Si la pièce de viande est trop petite ou trop fine, vous pouvez enfoncer la partie nue de la thermosonde dans une pomme de terre crue.
- La pointe de la thermosonde ne doit toucher ni les os, ni les nerfs, ni les couches de gras.
- Pour la volaille, la thermosonde doit être bien enfoncée à l'avant, dans la zone la plus épaisse de la poitrine.
- Lorsque vous utilisez la thermosonde sans fil, la poignée doit être dirigée vers le haut aussi obliquement que possible.
- Au début de la cuisson s'affiche une durée approximative de cuisson ; elle sera adaptée à la fin.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

Viandes

Canard (farci)

Temps de préparation : 135 minutes

Pour 4 personnes

Pour le canard

1 canard, prêt à cuire (2 kg)

1 c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de thym

Pour les fruits

2 oranges coupées en dés

1 pomme coupée en dés

1 oignon émincé

½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de thym effeuillé

1 feuille de laurier

Pour la sauce

350 ml de fond de volaille

400 ml d'eau

125 ml de jus d'orange

125 ml de vin blanc

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

4 pics à brochettes

Préparation

Saler et poivrer le canard et assaisonner avec le thym.

Pour la farce, mélanger les dés d'orange, de pomme et d'oignon. Saler, poivrer et assaisonner avec le thym et le laurier.

Farcir le canard et le refermer avec des pics à brochettes.

Poser le canard dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique. Mélanger le fond de volaille et l'eau. Verser ¼ l de liquide, toutes les 40 minutes à chaque fois que le message correspondant vous y invite !

Réglages manuels :

Cuire selon les réglages. Mélanger le fond de volaille et l'eau. Verser ¼ l de liquide toutes les 40 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir le canard. Dégraisser (plus ou moins selon les goûts) et verser le jus de cuisson dans une casserole. Ajouter le reste du fond de volaille, le vin blanc et le jus d'orange.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Ensuite, porter à ébullition. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Canard

Durée du programme : env. 115 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 180 à 190 °C

Température à cœur : 95 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 100 à 120 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Oie (farcié)

Temps de préparation : 200 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

2 c. à c. de cumin moulu

1 c. à s. de marjolaine

Sel

Poivre

1 oie (de 3½ kg) vidée, préparée

2 pommes

2 oranges, non traitées

3 oignons nouveaux

250 ml de vin rouge

250 ml de fond d'oie

Accessoires

plusieurs cure-dents

Plat à rôtir Gourmet

Grille

Préparation

Mélanger le cumin, la marjolaine, le sel et le poivre, et assaisonner l'oie avec ce mélange. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, laver les pommes et les oranges, les couper en gros dés (sans les éplucher) et placer cette farce dans l'abdomen de l'oie. Si nécessaire, fermer l'ouverture à l'aide de cure-dents.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Remplir le plat à rôtir Miele d'eau chaude à hauteur d'un pouce. Placer l'oie poitrine vers le bas dans le plat à rôtir Gourmet. Poser les oignons de printemps autour.

Programme automatique :
Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et faire cuire.

Réglages manuels :
Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et cuire conformément aux étapes 1, 2 et 3.

Retourner l'oie à mi-cuisson. Verser la graisse du plat à rôtir Gourmet dans la casserole.

A la fin de la cuisson, retirer l'oie du plat à rôtir Gourmet et laisser reposer. La garniture à l'orange et à la pomme est destinée uniquement au goût et n'est pas destinée à la consommation.

Retirer les oignons nouveaux. Déglacer le jus de cuisson avec du vin rouge, ajouter le fond d'oie et laisser réduire sur la table de cuisson.

Servir l'oie avec la sauce.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | farcie

Durée du programme : 180 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 220 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :
3 diffusions/manuel, la 1ère immédiatement après introduction du produit à cuire, la 2nde au bout de 5 minutes, la 3ème après 10 minutes de plus.

Durée cuisson : 25 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 75 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 140 °C

Durée cuisson : 80 minutes

Conseil

Pour réchauffer, placer l'oie tranchée sur une plaque de cuisson, et réchauffer pendant 5 minutes sous le gril préchauffé, à 240 °C.

Viandes

Oie

Temps de préparation : 200 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 oie, prête à cuire (4,5 kg)

2 c. à s. de sel

500 ml de bouillon de légumes

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Préparation

Frotter du sel à l'intérieur et à l'extérieur de l'oie.

Poser l'oie dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir et cuire.

Au bout de 30 minutes, verser le bouillon de légumes,

puis arroser de jus de cuisson toutes les 30 minutes.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | non farcie

Durée du programme : env. 170 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 160 à 170 °C

Température à cœur : 95 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 180 à 200 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Poulet

Temps de préparation : 75 minutes
pour 2 personnes

Ingrédients

1 poulet, prêt à cuire (1,2 kg)
2 c. à s. d'huile
1½ c. à c. de sel
2 c. à c. de paprika doux
1 c. à c. de curry

Accessoires

Grille
Plat à gratin 22 cm x 29 cm
Thermosonde
Fil de cuisine

Préparation

Mélanger l'huile avec le sel, le paprika et le curry. Enduire le poulet de ce mélange.

Lier les cuisses du poulet avec du fil de cuisine et poser le poulet dans un plat à gratin avec la poitrine tournée vers le haut. Insérer la thermosonde.

Poser le plat à gratin sur la grille et enfourner avec les cuisses tournées vers la porte. Faire rôtir le poulet.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | aliment entier
Durée du programme : env. 60 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique
Température : 170 à 180 °C
Température à cœur : 85 °C
Booster : activé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : env. 55 à 65 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Cuisses de poulet

Temps de préparation : 75 minutes

Pour 4 personnes

Pour les cuisses

2 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de paprika en poudre

4 cuisses de poulet (4 x 200 g)

Pour les légumes

4 c. à s. d'huile

1 poivron rouge en morceaux de taille égale

1 poivron jaune en morceaux de taille égale

1 aubergine en morceaux de taille égale

1 courgette en morceaux de taille égale

2 oignons rouges grossièrement hachés

2 gousses d'ail écrasées

2 tiges fraîches de romarin

4 tiges fraîches de thym

200 g de tomates cerises coupées en deux

200 ml de coulis de tomates

100 ml de bouillon de légumes

½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de sucre

Paprika en poudre (fort)

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Mélanger l'huile, le sel, le poivre et le paprika. Badigeonner les cuisses de poulet avec ce mélange. Placer les cuisses de poulet sur la plaque de cuisson multi-usages, enfourner et faire cuire.

Pour les légumes, faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson à feu moyen à vif. Saisir les poivrons et l'aubergine sans cesser de remuer. Ajouter la courgette, les oignons et l'ail puis faire cuire à feu moyen sans cesser de remuer.

Lier ensemble le romarin et le thym. Ajouter les herbes aromatiques, les tomates, le coulis de tomates et le bouillon, puis porter à ébullition à feu moyen à vif. Laisser mijoter environ 15 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le paprika. Dresser les cuisses de poulet sur les légumes.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | Cuisse de poulet

Durée du programme : 33 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Rôtissage auto

Température : 190 à 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :
1 diffusion/ commandée par la durée,
au bout de 15 minutes

Durée cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Dinde (farcie)

Temps de préparation : 230 minutes

Pour 8 personnes

Pour les fruits

125 g de raisins secs

2 c. à s. de Madère

3 c. à s. d'huile

3 oignons émincés

100 g de riz étuvé

150 ml d'eau

½ c. à c. de sel

100 g de pistaches décortiquées

Sel

Poivre

Curry

Garam masala (mélange d'épices)

Pour la dinde

1 dinde, prête à cuire (5 kg)

1 c. à s. de sel

2 c. à c. de poivre

500 ml de bouillon de volaille

Pour la sauce

250 ml d'eau

150 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau froide

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

6 cure-dents

Fil de cuisine

Préparation

Pour la farce, arroser les raisins secs de quelques gouttes de madère. Faire suer les oignons dans l'huile. Ajouter le riz, faire revenir un court instant, puis mouiller d'eau. Ajouter le sel. Porter brièvement à ébullition et laisser gonfler le riz à feu doux. Ajouter les pistaches et les raisins secs et mélanger. Assaisonner avec le sel, le poivre, le curry et le garam masala.

Saler et poivrer la dinde. Farcir la dinde et la refermer avec des cure-dents et du fil de cuisine. Éventuellement, lier légèrement les cuisses. Poser la dinde dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut et enfoncer la thermosonde.

Enfourner le plat à rôtir et cuire.

Arroser de ¼ de bouillon de volaille après 30 minutes puis après 30 minutes supplémentaires. Puis badigeonner de jus de cuisson toutes les 30 minutes.

Sortir la dinde et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche. Allonger la féculé avec de l'eau froide et s'en servir pour lier la sauce. Ensuite, porter à ébullition. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | aliment entier

Durée du programme : env. 180 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Rôtissage automatique

Température : 150 à 160 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 160 à 180 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Cuisse de dinde

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 4 personnes

Pour la cuisse

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 cuisse de dinde, prête à cuire (1,2 kg)

500 ml d'eau

Pour la sauce

1 boîte d'oreillons d'abricots (280 g)

égouttés

150 ml d'eau

200 g de crème fleurette

200 g de chutney de mangue

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la cuisse de dinde avec ce mélange. Mettre la cuisse de dinde avec le côté de la peau vers le haut dans un plat à rôtir Gourmet et insérer la thermosonde. Enfournier le plat à rôtir et cuire.

Au bout de 45 minutes, arroser d'eau et poursuivre la cuisson. Pendant ce temps, couper les oreillons d'abricots en morceaux.

Sortir la cuisse de dinde. Pour la sauce, délayer le jus de cuisson dans de l'eau. Ajouter la crème et le chutney et porter brièvement à ébullition.

Mettre les morceaux d'abricots dans la sauce. Saler et poivrer. Porter à nouveau à ébullition.

Réglages

Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | Cuisse

Durée du programme : env. 76 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Rôtissage auto

Température : 190 à 200 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/ commandé par la durée, la
1ère au bout de 10 minutes, la 2nde au
bout de 25 minutes supplémentaires

Durée cuisson : env. 70 à 80 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Filet de veau (rôti)

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 4 personnes

Pour le filet

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet mignon de veau (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce

30 g de morilles séchées

300 ml d'eau bouillante

1 oignon

30 g de beurre

150 g de crème fleurette

30 ml de vin blanc

3 c. à s. d'eau froide

1 c. à s. de fécule

Sel

Poivre

Sucre

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Chinois, fin

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de veau avec ce mélange.

Placer le filet mignon de veau sur la plaque et piquer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages et cuire le filet de veau.

Pour la sauce, recouvrir les morilles d'eau et laisser gonfler pendant 15 minutes.

Émincer l'oignon. Égoutter les morilles et réserver l'eau. Absorber le reste d'eau des morilles avec de l'essuie-tout et les couper en petits dés.

Faire suer les oignons dans le beurre pendant 5 minutes. Ajouter les morilles et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Ajouter l'eau des morilles, la crème et le vin, puis porter le tout à ébullition. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Filet mignon de veau |

Rôtir

Durée du programme : env. 43 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 160 à 170 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé),

57 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 30 à 40 minutes,

(rosé), 40 à 50 minutes (à point), 50 à

60 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Vous pouvez remplacer les morilles par des cèpes.

Viandes

Filet de veau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 4 personnes

Pour le filet

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet mignon de veau (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de veau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de veau et enfoncer la thermosonde.

Poser le filet de veau sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Filet mignon de veau |

Cuisson basse température

Durée du programme : env. 92 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé),

57 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 40 à 60 minutes, (rosé), 70 à 80 minutes (à point), 90 à 120 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Jarret de veau

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 personnes

Pour le jarret

2 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

1 jarret de veau, prêt à cuire (1,5 kg)

1 oignon

1 clou de girofle

2 carottes

80 g de céleri

1 c. à s. de concentré de tomates

800 ml de fond de veau

200 ml d'eau

Pour la sauce

75 g de crème fleurette

1½ c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau froide

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Mixeur à purée

Chinois, fin

Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Baidigeonner le jarret de veau avec ce mélange.

Couper l'oignon en quatre et le piquer avec le clou de girofle. Éplucher le céleri et les carottes et les couper en gros dés.

Mettre les légumes, le concentré de tomates et le jarret de veau dans le plat à rôtir Gourmet. Insérer la thermosonde. Enfourné le plat à rôtir et cuire.

Au bout de 50 minutes, arroser de la moitié de fond et la moitié d'eau. Au bout de 30 minutes, arroser de l'autre moitié de fond et d'eau.

Sortir le jarret de veau et les légumes. Retirer le clou de girofle de l'oignon.

Mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, verser la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Jarret de veau

Durée du programme : env. 120 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Température à cœur : 76 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : env. 120 à 130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Selle de veau (rôtie)

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 personnes

Pour la selle de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de selle de veau (préparée)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Thermosonde

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir la selle de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la selle de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la selle de veau avec ce mélange.

Insérer la thermosonde. Placer la selle de veau sur la plaque de cuisson multi-usages et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande Veau | Selle de veau | Rôtir

Durée du programme : env. 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé),

57 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 30 à 40 minutes

(rosé), 40 à 50 minutes (à point), 50 à

60 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Selle de veau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 personnes

Pour la selle de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de selle de veau (préparée)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la selle de veau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir la selle de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la selle de veau et enfoncer la thermosonde.

Poser la selle de veau sur la grille et cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Selle de veau | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 134 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé),

57 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 70 à 90 minutes, (rosé), 100 à 130 minutes (à point), 130 à 150 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Veau en daube

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rôti

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de viande de veau préparée (jarret ou noix)

2 carottes coupées en gros dés

2 tomates coupées en gros dés

2 oignons grossièrement hachés

2 os à moelle (veau ou bœuf)

500 ml de fond de veau

500 ml d'eau

Pour la sauce

250 g de crème fleurette

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Plat à rôti Gourmet avec couvercle

Chinois, fin

Mixeur à purée

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôti Gourmet et saisir la viande de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la viande de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner la viande de veau avec ce mélange.

Saisir les légumes dans le plat à rôti Gourmet. Ajouter les os à moelle et la viande de veau. Verser la moitié de l'eau et la moitié du fond de veau. Enfourner le plat à rôti. Cuire à couvert.

Au bout de 95 minutes, retirer le couvercle et au bout de 5 minutes supplémentaires, verser le reste de fond de veau et d'eau puis terminer la cuisson.

Retirer la viande de veau, les os et la moitié des légumes. Mettre les légumes restant et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Veau en daube

Durée du programme :

127 [125] (127) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 160 à 170 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 120 à 130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Osso buco

Temps de préparation : 130 minutes

Pour 6 personnes

Pour l'osso buco

2 c. à s. d'huile

1 tomate | finement émincée

1 oignon | finement haché

80 g de carottes | en dés

80 g de céleri | coupé en dés

50 g de poireaux | en rondelles

4 gousses d'ail | finement hachées

1 c. à s. de concentré de tomates

6 tranches de jarret de veau

(d'env. 250 g)

Sel

Poivre | fraîchement moulu

2 c. à s. de farine de blé type 45

50 g de beurre clarifié

200 ml de vin blanc

800 ml de bouillon de bœuf

1 c. à s. de sauce pour rôti sous forme de pâte

30 g de romarin

30 g de sauge

30 g de thym

Pour parsemer

1 c. à s. de persil haché

1 citron non traité | uniquement le zeste | râpé

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Verser l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter les légumes, l'ail et le concentré de tomate.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte et faire revenir conformément à la phase de cuisson 2.

Saler et poivrer le jarret de veau, le passer dans la farine. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir le jarret 3 à 4 minutes de chaque côté.

Ajouter le jarret de veau, le vin blanc, le bouillon de bœuf, la sauce pour rôti et les herbes aux légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Laisser cuire doucement à couvert conformément à l'étape de cuisson 3.

Servir le jarret de veau avec la sauce, le zeste râpé de citron et le persil.

Réglages

Programme automatique

Viande | Veau | Osso buco

Durée du programme : 110 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Étape de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Étape de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée cuisson : 90 minutes

Viandes

Carré d'agneau avec légumes

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

1 c. à c. de romarin
2 gousses d'ail, hachées
30 g d'huile
80 g de moutarde de Dijon
2 c. à s. de cumin
1 c. à c. de miel
¼ c. à c. de sel
Poivre, fraîchement moulu
2 carrés d'agneau (avec 8 côtelettes chacun), préparés
2 carottes
1 patate douce
4 pommes de terre primeurs
2 betteraves rouge, petites
2 oignons
2 c. à s. d'huile
Sel
Poivre

Accessoires

Grille ou gril & tôle de rôtissage
Plaque de cuisson multi-usages
Papier aluminium

Préparation

Mélanger le romarin, l'ail, l'huile, la moutarde de Dijon, le cumin, le miel, le sel et le poivre et en badigeonner les carrés d'agneau. Poser les carrés d'agneau sur la grille ou la tôle pour griller et rôtir et l'enfourner.

Éplucher les carottes et les patates douces et les couper en petits dés. Couper en deux les pommes de terre primeurs. Couper les oignons et les betteraves en tranches.

Mélanger les légumes avec l'huile, les placer sur une plaque et saler. Enfourner la plaque avec les légumes en dessous de la viande et cuire conformément à l'étape de cuisson 1.

Retirer les carrés d'agneau du four, enfourner les légumes au niveau supérieur et continuer la cuisson conformément à l'étape de cuisson 2.

Envelopper les carrés d'agneau cuits dans une feuille d'aluminium, les laisser reposer pendant environ 10 minutes, puis les découper et les servir avec les légumes.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Carré d'agneau avec légumes

Durée du programme : 34 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 190 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :
2 diffusions/ manuel, la 1ère après avoir atteint la température, la 2nde au bout de 10 minutes supplémentaires

Durée cuisson : 24 minutes

Niveau : 3 (carré d'agneau) + 2 (légumes) [3 (carré d'agneau) + 1 (légumes)] (2)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Turbogril

Température : 190 °C

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 2

Viandes

Gigot d'agneau

Temps de préparation : 140 minutes

Pour 6 personnes

Pour le gigot

3 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

2 gousses d'ail | écrasées

3 c. à c. d'herbes de Provence

1 gigot d'agneau (1,5 kg), prêt à cuisiner

Pour mouiller

100 ml de vin rouge

400 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce

500 ml d'eau

50 g de crème fraîche

3 c. à s. d'eau froide

3 c. à c. de féculé

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Thermosonde

Préparation

Mélanger l'huile avec le sel, le poivre, l'ail et les aromates. Badigeonner le gigot d'agneau avec ce mélange.

Poser le gigot d'agneau dans le plat à rôtir Gourmet et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir. Cuire à couvert.

Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle. Verser le vin rouge et le bouillon de légumes, puis poursuivre la cuisson.

Sortir le gigot d'agneau et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition un court instant. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Gigot

Durée du programme : env. 130 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température:170 à 180 °C

Température à cœur : 76 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 100 à 120 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Selle d'agneau (rôtie)

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

Pour l'agneau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 carrés d'agneau préparés (300 g chacun)

Pour saisir

1 c. à s. d'huile

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur : 53 °C (rosé),

65 °C (à point), 80 °C (bien cuit)

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : env. 10 à 15 minutes,

(rosé), 15 à 20 minutes (à point), 20 à

25 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les carrés d'agneau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les carrés d'agneau avec ce mélange.

Placer les carrés d'agneau sur la plaque et piquer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire les carrés d'agneau.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau | Rôtir

Durée du programme : env. 23 minutes

Selle d'agneau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 personnes

Pour l'agneau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 carrés d'agneau préparés (300 g chacun)

Pour saisir

1 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les carrés d'agneau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les carrés d'agneau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les carrés d'agneau et enfoncer la thermosonde.

Poser les carrés d'agneau sur la grille et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau |

Cuisson basse température

Durée du programme : env. 75 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 95 à 105 °C

Température à coeur : 53 °C (rosé), 65 °C (à point), 68 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 25 à 35 minutes, (rosé), 65 à 75 minutes (à point), 80 à 90 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Bœuf façon Wellington

Temps de préparation : 120 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

850 g de filet de bœuf, paré
Poivre, noir | fraîchement moulu
Sel
1½ c. à s. d'huile
3 c. à s. de beurre
2 échalottes | émincées finement
2 gousses d'ail | écrasées
250 g de champignons | émincés finement
2 c. à s. de feuilles de thym, frais | hachées
100 ml de vermouth, extra sec
150 g de pâté de foie, de qualité
15 g de persil frais
12 tranches de lard nature
500 g de pâte feuilletée
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune | battus
1 c. à c. d'eau

Pour saisir

1 c. à s. d'huile

Accessoires

Film alimentaire
Papier sulfurisé
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages
Thermosonde

Préparation

Badigeonner le filet de bœuf d'huile, saler et poivrer. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif de chaque côté. Laisser refroidir.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire revenir les échalotes et l'ail jusqu'à ce que les échalotes deviennent transparentes. Ajouter ensuite les champignons et le thym. Etuver pendant 5 à 6 minutes supplémentaires. Ajouter le vin et laisser cuire la préparation 10 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le liquide se soit complètement évaporé. Incorporer le pâté de foie et le persil. Assaisonner la préparation selon votre goût. Laisser refroidir.

Superposer 2 feuilles de film adhésif sur une surface de travail propre ou sur une grande planche à découper. Déposer le lard en deux couches sur les films fraîcheur en veillant à ce que les tranches se chevauchent légèrement. Répartir la moitié des champignons. Placer le filet de bœuf dessus et répartir le reste des champignons. À l'aide du film fraîcheur, envelopper le lard autour du filet de bœuf, de manière à obtenir un rouleau ferme. Mettre la viande au réfrigérateur.

Dérouler la pâte feuilletée. Saupoudrer la surface de farine. Dérouler un tiers de la pâte sur 18 cm x 30 cm, puis le reste de pâte sur 28 cm x 36 cm. Retirer le filet de bœuf du film fraîcheur et placer le au milieu de la plus petite bande de pâte. Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les bords de pâte ainsi que la partie supérieure et les côtés du filet emballé.

A l'aide d'un rouleau, soulever avec précaution la plus grande pièce de pâte et placer la autour du filet de bœuf puis bien appuyer. Former une bordure de pâte d'environ 3 cm de large. Fermer hermétiquement le bord à l'aide d'une fourchette. Badigeonner l'ensemble de la pâte avec plus de jaune d'oeuf. Mettre au frais entre 30 minutes minimum et 24 heures.

Tapiser de papier sulfurisé la plaque ou la plaque de cuisson multi-usages puis poser dessus le bœuf Wellington. Insérer la thermosonde.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Programme automatique :
Enfourner le bœuf Wellington et le faire cuire.

Réglages manuels :
Enfourner le bœuf Wellington et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 2 et 3.

Laisser reposer 10 minutes avec la thermosonde.

Couper la viande en tranches et dresser.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Bœuf Wellington

Durée du programme : env. 60 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 210 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions/ manuel, la 1ère au bout de

10 minutes, la 2nde au bout de 5 mi-

nutes supplémentaires

Durée cuisson : 20 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Température à coeur : 48 °C (rosé),

53 °C (à point), 60 °C (bien cuit)

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : env. 45 minutes

Conseil

Vous pouvez accompagner votre viande d'haricots verts.

Vous pouvez aussi utiliser du vin blanc sec à la place du vermouth.

Viandes

Hachis de bœuf

Temps de préparation : 250 minutes

Pour 8 personnes

Ingrédients

30 g de beurre

3 c. à s. d'huile

1,2 kg de viande de bœuf en morceaux

Sel

Poivre

500 g d'oignons finement émincés

2 feuilles de laurier

4 clous de girofle

1 c. à s. de sucre roux

2 c. à s. de farine de blé type 45

1,2 l de bouillon de bœuf

70 ml de vinaigre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Préparation

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Dès que des bulles se forment, ajouter l'huile et faire chauffer.

Saler et poivrer la viande de bœuf, puis saisir la viande des deux côtés dans la poêle.

Ajouter les oignons, les feuilles de laurier, les clous de girofle et le sucre roux, puis laisser cuire encore 3 minutes.

Saupoudrer la viande de farine et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes.

Tout en remuant, ajouter le bouillon de bœuf et le vinaigre, jusqu'à obtention d'une sauce lisse.

Placer la viande dans le plat à rôtir Gourmet.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Programme automatique

Enfourner le plat à rôtir et cuire.

Réglages manuels :

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et cuire conformément aux étapes 1 et 2.

Saler et poivrer une dernière fois avant de servir.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Hachis de bœuf

Durée du programme : 210 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Température : 150 °C

Durée cuisson : 165 minutes

Filet de bœuf (rôti)

Temps de préparation : 55 minutes

Pour 4 personnes

Pour le filet

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de bœuf (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Poser le filet de bœuf sur la plaque de cuisson multi-usages, enfoncer la thermosonde puis enfourner. Cuire le filet de bœuf.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Rôtir

Durée du programme : env. 43 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé),

54 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 20 à 30 minutes

(rosé), 35 à 45 minutes (à point), 50 à

60 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Filet de bœuf (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 4 personnes

Pour le filet

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de bœuf (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de bœuf et enfoncer la thermosonde.

Poser le filet de bœuf sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 85 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé),

57 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 50 à 70 minutes (rosé), 70 à 90 minutes (à point), 100 à 120 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Bœuf en daube

Temps de préparation : 145 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rôti

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de viande de bœuf préparée (coulotte ou épaule)

200 g de carottes coupées en gros dés

2 oignons grossièrement hachés

50 g de céleri coupé en dés

1 feuille de laurier

500 ml de fond de bœuf

500 ml d'eau

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce

250 ml d'eau

125 g de crème fraîche

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Passoire

Mixeur à purée

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Saisir la viande à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Retirer la viande. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le bœuf avec ce mélange.

Saisir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter la viande et la feuille de laurier. Verser la moitié de l'eau et la moitié du fond de bœuf.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet dans l'enceinte de cuisson et cuire à couvert.

Au bout de 105 minutes, verser le reste de fond de bœuf et d'eau puis retirer le couvercle au bout de 10 minutes supplémentaires.

Pour la sauce, sortir la viande et la feuille de laurier. Verser si nécessaire de l'eau. Mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Bœuf en daube

Durée du programme : 131 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 150 à 160 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 120 à 130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Rosbif (rôti)

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rosbif

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de rosbif (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la rémoulade

150 g de yaourt (3,5 % de MG)

150 g de mayonnaise

2 cornichons

2 c. à s. de câpres

1 c. à s. de persil

2 échalotes

1 c. à s. de ciboulette

½ c. à c. de jus de citron

Sel

Sucre

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le rosbif avec ce mélange.

Poser le rosbif sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire le rosbif.

Pour la sauce rémoulade, mélanger le yaourt et la mayonnaise jusqu'à obtenir une consistance lisse. Hacher finement les cornichons, les câpres et le persil. Émincer finement les échalotes et hacher la ciboulette. Ajouter le tout au mélange yaourt-mayonnaise. Assaisonner la sauce rémoulade avec le jus de citron, le sel et le sucre.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Rôtir

Durée du programme : env. 53 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé),

54 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 35 à 45 minutes

(rosé), 45 à 55 minutes (à point), 55 à 65 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Rosbif (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 130 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rosbif

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de rosbif (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou la fonction spéciale

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le rosbif avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif et enfoncer la thermosonde.

Poser le rosbif sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 117 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 80 à 100 °C

Température à coeur : 45 °C (rosé),

57 °C (à point), 66 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 60 à 80 minutes (rosé), 100 à 130 minutes (à point), 130 à 160 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Yorkshire Pudding

Temps de préparation : 40 minutes
pour 12 macarons

Ingrédients

12 c. à c. d'huile
220 g de farine de blé (type 45)
1 c. à c. de sel
3 œufs, calibre M
225 ml de lait (3,5 % de MG)

Accessoires

Plaque pour 12 muffins Ø 5 cm
Grille

Préparation

Verser une c. à c. d'huile dans chacun des 12 moules de la plaque à muffins.

Poser la plaque à muffins sur la grille et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mélanger la farine et le sel. Creuser un puits, ajouter les œufs, mélanger en commençant par les œufs et en incorporant petit à petit la farine.

Ajouter le lait et mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dès que l'enceinte a atteint la bonne température, répartir la pâte uniformément dans les moules à muffins et la faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Faire dorer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Bœuf | Yorkshire pudding
Durée du programme : 28 [30] (22) minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson: Chaleur tournante + (Chaleur sole/voûte)
Température : 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire
Niveau : 2 [2] (1)

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+
Température : 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp function : désactivé
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel, immédiatement après introduction du produit à cuire
Durée cuisson : 26–30 [28–32] (20–25) minutes

Pain de viande

Temps de préparation : 85 minutes
pour 10 personnes

Ingrédients

1 kg de viande de porc hachée
3 œufs (calibre M)
200 g de chapelure
1 c. à c. de paprika en poudre
Sel
Poivre

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger la viande hachée avec les œufs, la chapelure, le paprika, le sel et le poivre.

Travailler la préparation en forme de miche de pain puis la poser sur la plaque de cuisson multi-usages.

Programme automatique :
Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire le pain de viande.

Réglages manuels :
Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire le pain de viande conformément aux étapes de cuisson 1, 2 et 3.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Pain de viande
Durée du programme : 75 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1
Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 220 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2
Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+
Température : 170 °C
Nombre/ Type de diffusions de vapeur :
1 diffusion de vapeur/ automatique
Durée cuisson : 40 minutes
Étape de cuisson 3
Température : 140 °C
Durée cuisson : 20 minutes

Viandes

Rôti de porc fumé

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rôti

1 kg de rôti de porc fumé (préparé)

Pour le pesto

50 g de pignons de pin

60 g de tomates séchées et marinées dans l'huile

30 g de persil plat

30 g de basilic

1 gousse d'ail

50 g de parmesan râpé

5 c. à s. d'huile de tournesol

5 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Mixeur à purée

Préparation

Poser le carré de porc sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire le carré de porc.

Pour le pesto, faire dorer les pignons dans une poêle. Emincer grossièrement les tomates, le persil, le basilic et l'ail. Mixer le tout avec les pignons de pin, le parmesan et l'huile de tournesol. Incorporer l'huile d'olive.

Réglages

Programme automatique

Porc | Rôti de porc fumé | Rôtir

Durée du programme : env. 55 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.tournante+

Température : 150 à 160 °C

Température à cœur : 63 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur : commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au bout de 20 minutes, la 3ème au bout de 40 minutes

Durée cuisson : env. 50 à 60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Si vous utilisez des tomates séchées non marinées dans l'huile, 30 g suffiront. Avant de réaliser le pesto, arrosez-les d'eau bouillante et laissez-les tremper environ 10 minutes. Ensuite, égouttez l'eau.

Rôti de porc fumé (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 170 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rôti

1 kg de rôti de porc fumé (préparé)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir le rôti à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rôti et enfoncer la thermosonde.

Poser le rôti sur la grille et le faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Porc | Rôti de porc fumé | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 160 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 95 à 105 °C

Température à cœur : 63 °C

Durée cuisson : env. 140 à 160 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Rôti de porc croustillant

Temps de préparation : 190 minutes

Pour 6 personnes

Pour le rôti

1,5 kg viande de porc avec couenne (quasi), préparée

3 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

Pour mouiller

500 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce

400 ml d'eau

150 g de crème fraîche

3 c. à c. de féculé

3 c. à s. d'eau froide

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Préparation

Inciser la couenne tous les 2 centimètres à l'aide d'un couteau aiguisé.

Mélanger l'huile, le poivre et le sel. Bataillonner la viande de ce mélange.

Placer la viande de porc avec la couenne dirigée vers le haut dans le plat à rôtir Gourmet, insérer la thermosonde, enfourner et cuire.

Au bout de 90 minutes, arroser avec le bouillon de légumes et poursuivre la cuisson.

Réserver la viande de porc et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de porc croustillant

Durée du programme : env. 155 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 130 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

3 diffusions de vapeur/ commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au bout de 20 minutes, la 3ème au bout de 70 minutes

Durée cuisson : env. 50 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Température : 250 °C

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : env. 20 minutes

Étape de cuisson 3

Température : 190 à 200 °C

Durée cuisson : env. 80–90 minutes

Rôti de jambon

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 personnes

Pour le rôti

2 c. à s. de moutarde

1 c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

½ c. à c. de paprika en poudre

1 kg de viande de porc préparée (noix de jambon)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour mouiller

250 ml de bouillon de légumes

Pour la sauce

300 ml d'eau

250 ml de bouillon de légumes

100 g de crème fraîche

2 c. à c. de fécule

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Sucre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Thermosonde

Préparation

Mélanger la moutarde, le sel, le poivre et le paprika. Badigeonner la viande de ce mélange.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet et bien faire revenir la viande de porc sur tous les côtés. Mouiller avec ¼ l de bouillon de légumes.

Insérer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir. Cuire le rôti de jambon à couvert.

Au bout de 55 minutes, retirer le couvercle et terminer la cuisson.

Réserver la viande de porc. Délayer le jus de cuisson dans l'eau et le bouillon de légumes. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de jambon

Durée du programme : env. 138 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 160 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions, commandé par la durée, la 1ère au bout de 60 minutes, la 2nde au bout de 90 minutes

Durée cuisson : env. 55 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Étape de cuisson 2

Température : 140 °C

Durée cuisson : env. 70 à 80 minutes

Viandes

Poitrine de porc

Temps de préparation : 210 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 poitrine de porc

(1,5 à 2 kg, désossée), préparée

Sel

250 g de miel | liquide

2 c. à s. de sauce soja, sucrée

2 c. à c. de sauce soja

1 c. à c. de gingembre, frais | finement râpé

1 c. à c. de poudre cinq épices (Five Spice)

1 gros piment, rouge | épépiné et finement émincé

1 gros piment, vert | épépiné et finement émincé

Accessoires

Grille ou gril & tôle de rôtissage

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Entailler la peau de la poitrine de porc avec un couteau bien aiguisé dans le sens de la longueur et en biais, en traçant des lignes espacées d'1 cm. Placer la viande avec la peau vers le haut sur la grille ou le plat multi-usages et cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner.

Programme automatique :

Pour terminer, cuire.

Réglages manuels :

Cuire conformément à l'étape de cuisson 1 à 4.

Pour la sauce, mettre le miel, la sauce soja, le gingembre et la poudre cinq épices dans une casserole, remuer et mijoter à feu moyen pendant 10 minutes. Maintenir au chaud et ajouter le piment juste avant de servir.

Laisser reposer la poitrine de porc pendant 10 minutes avant de la trancher.

Couper la viande en portions et servir avec la sauce.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Lard de poitrine

Durée du programme : 165 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 170 minutes

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions/ manuel, la 1ère immédiatement après introduction du produit à cuire, la 2nde au bout de 30 minutes supplémentaires

Durée cuisson : 30 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Étape de cuisson 2

Température : 150 °C

Crisp fonction : activé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion de vapeur / manuel / immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 120 minutes

Étape de cuisson 3

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 210 [230] (230) °C

Durée cuisson : 5 minutes

Étape de cuisson 4

Modes de cuisson : Turbogril

Température : 210 [230] (230) °C

Durée cuisson : 10 minutes

Conseil

Par conséquent, servir le pak choi ou le chou chinois cuit à la vapeur.

Viandes

Filet de porc (rôti)

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 personnes

Pour la viande

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 filets de porc préparés (3 x 350 g)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Pour la sauce

500 g d'échalotes

20 g de beurre

1 c. à s. de sucre

100 ml de vin blanc

400 ml de bouillon de légumes

4 c. à s. de vinaigre balsamique

3 c. à c. de miel

½ c. à c. de sel

Poivre

1½ c. à c. de fécule

2 c. à s. d'eau froide

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les filets de porc à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les filets de porc avec ce mélange.

Poser les filets de porc sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire les filets de porc.

Pour la sauce, couper les échalotes en deux dans le sens de la longueur puis émincer finement. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Y faire suer les échalotes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement.

Saupoudrer les échalotes de sucre et laisser caraméliser à feu doux. Mouiller avec le vin, le bouillon de légumes et le vinaigre balsamique. Laisser mijoter environ 30 minutes à feu moyen.

Assaisonner la sauce avec du miel, du sel et du poivre. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant.

Réglages

Programme automatique

Porc | Filet mignon de porc | Rôtir

Durée du programme : env. 44 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 150 à 160 °C

Température à coeur : 60 °C (rosé),

66 °C (à point), 75 °C (bien cuit)

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 25 à 35 minutes,
(rosé), 35 à 45 minutes (à point), 45 à
55 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Viandes

Filet de porc (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 4 personnes

Pour la viande

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 filets de porc préparés (3 x 350 g)

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à l'étape de cuisson 1.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner les filets de porc avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les filets de porc à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les filets de porc et enfoncer la thermosonde.

Programme automatique :

Poser les filets de porc sur la grille et les faire cuire.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2. Poser les filets de porc sur la grille et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

Porc | Filet mignon de porc | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 83 minutes

Réglages manuels

Fonctions spéciales | Cuisson basse température

Température : 90 à 100 °C

Température à coeur : 60 °C (rosé),

66 °C (à point), 69 °C (bien cuit)

Durée cuisson : env. 60 à 75 minutes (rosé), 75 à 85 minutes (à point), 85 à 95 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Jambon de Noël

Temps de préparation : 190 minutes + 5 heures pour la lixiviation
14 parts

Ingrédients

3½ kg de jambon avec couenne, saumuré, préparé
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
2 c. à s. de féculé
2 c. à s. de moutarde de Dijon, forte
2 c. à s. de moutarde douce
1 c. à c. de chapelure

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet
Thermosonde
Papier aluminium

Préparation

Placer le jambon dans un grand plat avec de l'eau pendant env. 5 heures pour lixiviation.

Avec un couteau bien aiguisé, couper la couenne en croix. Emballer le jambon dans du papier aluminium, puis le placer dans un plat à rôtir Gourmet. Piquer la thermosonde à travers le papier aluminium et enfourner le jambon.

Retirer le jambon et le laisser refroidir. Retirer le papier aluminium et enlever le dessus de la couenne. Préchauffer le four conformément aux réglages.

Mélanger le jaune d'oeuf, la féculé et la moutarde puis badigeonner le dessus de la viande. Saupoudrer de chapelure et faire gratiner le jambon.

Réglages

Programme automatique

Viande | Porc | Jambon de Noël
Durée du programme : env. 170 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 165 à 175 °C
Température à cœur : 85 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : env. 160 à 170 minutes
Niveau : 2 [2] (1)

Gratiner le jambon

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte
Température : 225 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 15 minutes
Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Cuisse de lièvre

Temps de préparation : 150 minutes (+ 12 heures)

Pour 6 personnes

Ingrédients

2 cuisses de lièvre préparées

(2 x 400 g)

500 ml de petit lait

Sel

Poivre

20 g de beurre clarifié

50 ml de vin rouge

200 g de crème fleurette

6 baies de genièvre

2 feuilles de laurier

50 g de lard gras ou maigre en tranches

250 ml de bouillon

150 ml d'eau

2 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Préparation

Laisser tremper les cuisses de lapin dans le petit lait pendant environ 12 heures. La retourner plusieurs fois.

Rincer les cuisses de lièvre à l'eau, les essuyer et retirer la peau. Saler et poivrer.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Chauffer le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet sur la zone de cuisson. Saisir les cuisses de lièvre à feu vif de chaque côté. Mouiller avec le vin rouge et la moitié de la crème. Ajouter les baies de genièvre et les feuilles de laurier. Enrouler les cuisses dans des tranches de lard.

Enfourner les plats à rôtir Gourmet.

Cuire à couvert les cuisses de lapin, conformément à l'étape de cuisson 1.

Au bout de 20 minutes, ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson à couvert.

Sortir les cuisses de lièvre et allonger le jus de cuisson avec le reste de la crème et l'eau. Allonger la féculé avec de l'eau et ajouter à la sauce. Porter le tout à ébullition. Remettre les cuisses de lièvre dans la sauce.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Cuisse de lièvre

Durée du programme : 132 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 120 à 130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Lapin

Temps de préparation : 110 minutes

Pour 4 personnes

Pour le lapin

1,3 kg de viande de lapin, prête à cuire

1 c. à c. de sel

Poivre

2 c. à s. de moutarde de Dijon

30 g de beurre

100 g de lardons

2 oignons émincés

1 c. à c. de thym effeuillé

125 ml de vin blanc

125 ml d'eau

Pour la sauce

1 c. à s. de moutarde de Dijon

100 g de crème fraîche

1 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau

Sel

Poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Préparation

Couper le lapin en 6 morceaux. Saler, poivrer et badigeonner de moutarde.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Chauffer le beurre dans le plat à rôtir Gourmet. Saisir les lardons et les morceaux de lapin. Ajouter les oignons et le thym. Mouiller au vin blanc et à l'eau.

Enfourner le plat à rôtir. Cuire le lapin à couvert.

Réserver les morceaux de lapin. Ajouter la moutarde et la crème fraîche puis porter à ébullition sur la table de cuisson.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Lapin

Durée du programme : 82 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 à 150 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 60 à 70 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Viandes

Selle de cerf

Temps de préparation : 160 minutes + 24 heures à mariner

Pour 4 personnes

Pour la marinade

500 ml de vin rouge

250 ml d'eau

1 carotte coupée en dés

3 oignons émincés

Pour la selle

1,2 kg de selle de cerf, prête à cuire

1 c. à c. de sel

1 c. à c. de poivre grossièrement moulu

½ c. à c. de sauge moulue

½ c. à c. de thym

60 g de tranches de lard maigre

Pour la sauce

500 ml de bouillon ou de fond de gibier

350 g de griottes en bocal (poids égoutté)

200 ml de jus de griotte (du bocal)

200 g de crème fleurette

1 c. à s. de fécule

1 c. à s. d'eau

Sel

Poivre

Sucre

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Pour la marinade, porter à ébullition le vin, l'eau, les carottes et les oignons. Lorsque le liquide est tiède, le verser sur la selle de cerf et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Sortir la selle de cerf et l'essuyer. Réserver la marinade. Mélanger le sel, le poivre et les aromates. S'en servir pour frotter la selle de cerf.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans un plat à rôtir Gourmet et saisir la selle de cerf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Poser la selle de cerf sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enrober la selle de cerf de lard. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire la selle de cerf.

Au bout de 35 minutes, arroser de bouillon ou de fond de gibier et poursuivre la cuisson.

Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec le fond de gibier dans le plat à rôtir Gourmet. Égoutter les griottes et recueillir le jus. Sortir la selle de cerf et allonger le jus de cuisson avec le jus de griottes, la crème et de l'eau ou de la marinade.

Allonger la fécule avec de l'eau et ajouter à la sauce. Porter le tout à ébullition et ajouter les griottes. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, du sucre et éventuellement de la marinade.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de cerf

Durée du programme : env. 100 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 160 à 170 °C °C

Température à coeur : 60 °C (rosé),

72 °C (à point), 81 °C (bien cuit)

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : : env. 75 à 85 minutes

(rosé), 85 à 95 minutes (à point), 95 à

105 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (2)

Viandes

Selle de chevreuil

Temps de préparation : 110 minutes (+ 24 heures)

Pour 6 personnes

Pour la selle

1,2 kg de selle de chevreuil, désossée, parée

1½ l de petit lait

1 c. à c. d'épices pour gibier (mélange)

1 c. à c. de sel

Poivre

Pour saisir

30 g de beurre clarifié

Pour la sauce

125 ml de vin rouge

800 ml de fond de gibier

125 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

4 c. à s. d'eau froide

Sel

Poivre

Sucre

Épices pour gibier (mélange)

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Enlever la peau de la viande. Faire macérer la selle dans le petit-lait pendant 24 heures. La retourner plusieurs fois.

Rincer la viande à l'eau froide et l'essuyer. Assaisonner avec le mélange d'épices pour gibier, le sel et le poivre.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet et saisir la viande à feu vif sur toutes ses faces. Si nécessaire, couper la viande en plusieurs morceaux.

Sortir la selle de chevreuil, la poser sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire la selle de chevreuil.

Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec le vin rouge et le fond de gibier dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter la crème fraîche. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à ébullition. Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le mélange d'épices pour gibier.

Réglages

Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de chevreuil

Durée du programme : env. 55 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 140 à 150 °C

Température à coeur : 60 °C (rosé),

72 °C (à point), 81 °C (bien cuit)

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : env. 20 à 30 minutes

(rosé), 30 à 40 minutes (à point), 40 à

50 minutes (bien cuit)

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Pour le dressage, réchauffez légèrement 6 moitiés de poires en conserve.

Disposez-les autour de la viande avec la partie creuse vers le haut et garnissez chacune d'elles avec 1 c. à c. de confiture d'airelles.

Poissons

Régalez-vous !

Généralement, nos recettes préférées sont bonnes... sauf pour la ligne ! Heureusement, à chaque règle ses exceptions : en termes de propriétés gustatives et nutritionnelles, le poisson excelle sur tous les tableaux. Au gré des inspirations et des arrivages, des spécialités du monde entier s'invitent à notre table. Dans ce chapitre, nous proposons quelques recettes qui vous plairont à coup sûr.

Conseils de préparation

Pour la préparation du poisson, il existe différents modes de fonctionnement, par exemple HydraCook, Chaleur tournante + ou Chaleur sole/voûte.

Les conseils suivants vous donneront une bonne orientation lorsque vous cuisinez :

- Les poissons entiers sont cuits lorsque les pupilles deviennent blanches et que leur nageoire dorsale se détache facilement.
- Un poisson cuit en papillote ou grillé est prêt lorsque la chair se détache facilement des arêtes.
- Assaisonner le poisson selon vos goûts et ajouter quelques noix de beurre avant de l'enfourner.
- Vérifiez que la pointe métallique de la thermosonde est bien enfoncée au milieu de la partie la plus épaisse du poisson.
- Piquez la thermosonde derrière la tête du poisson en parallèle de l'arête centrale.

Poissons

Daurade

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

800 g de petites pommes de terre (grenailles)

4 daurades entières préparées (300 g chacune)

1 citron | uniquement le jus

Sel

Poivre au citron

2 poivrons, rouge | en gros morceaux de taille égale

3 courgettes, vertes ou jaunes | en rondelles

4 échalotes | en tranches

3 gousses d'ail | finement hachées

300 g de feta | en dés

4 brins de romarin

4 brins de thym

10 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Préparation

Précuire les pommes de terre non pelées pendant 10 minutes.

Préchauffer le four.

Arroser les daurades de jus de citron. Assaisonner avec le sel et le poivre au citron.

Mélanger les pommes de terre, les légumes, la feta, les brins de thym et de romarin. Assaisonner avec du sel et du poivre citronné et le placer dans le grand plat à rôtir Gourmet.

Poser la daurade sur les légumes et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat à rôtir et cuire les daurades.

Réglage

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions, commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes,

la 2nde au bout de 15 minutes

Durée cuisson : env. 30 à 45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Les grenailles sont de petites pommes de terre mesurant 2,5 à 4 cm de diamètre.

Truite

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour les truites

4 truites préparées (250 g chacune)
2 c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre

Pour les fruits

200 g de champignons de Paris frais
½ oignon
1 gousse d'ail
25 g de persil
Sel
Poivre

Pour recouvrir

3 c. à s. de beurre

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages
Thermosonde

Préparation

Arroser les truites de jus de citron. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, nettoyer les champignons de Paris. Emincer l'oignon, l'ail, les champignons de Paris et le persil puis les mélanger. Saler et poivrer le mélange.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir les truites et les placer côte à côte sur la plaque de cuisson multi-usages. Insérer la thermosonde. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire les truites.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Truite

Durée du programme : env. 36 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion, commandé par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes.

Durée cuisson : env. 15 à 25 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Servir la truite accompagnée de rondelles de citron et de beurre noisette.

Poissons

Carpe

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

450 ml d'eau

50 ml de vinaigre

50 ml de vin blanc

1 carpe vidée et préparée, avec les écaillés (1,5 kg)

Sel

1 feuille de laurier

5 grains de poivre

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Thermosonde

Préparation

Faire bouillir l'eau sur la table de cuisson avec le vinaigre et le vin blanc.

Nettoyer délicatement la carpe sous l'eau en prenant garde de ne pas endommager les écaillés.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Saler l'intérieur de la carpe et verser la moitié de l'eau vinaigrée.

Poser les carpes dans le plat à rôtir Gourmet et enfoncer la thermosonde. Ajouter le reste de l'eau vinaigrée avec la feuille de laurier et les grains de poivre.

Enfourner le plat à rôtir. Cuire les carpes à couvert.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Carpe

Durée du programme : env. 77 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 190 à 200 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 60 à 70 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Conseil

Servez la carpe accompagnée de rondelles de citron et de beurre noisette.

Filet de saumon

Temps de préparation : 50 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 filets de saumon sans peau

(4 x 200 g)

2 c. à s. de jus de citron

Sel

Poivre

3 c. à s. de beurre

1 c. à c. d'aneth haché

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer les filets de saumon sur la plaque. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Parsemer les morceaux de saumon de noix de beurre et d'aneth. Insérer la thermosonde.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire les filets de saumon.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 30 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook +

Chal.sole/voûte

Température : 200 à 210 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion, commandé par la durée, la

1ère au bout de 5 minutes

Durée cuisson : env. 10 à 20 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Poissons

Truite saumonée

Temps de préparation : 65 minutes

Pour 4 personnes

Pour la truite saumonée

1 truite saumonée entière, préparée

(1 kg)

1 citron | uniquement le jus

Sel

Pour les fruits

2 échalotes

2 gousses d'ail

2 tranches de pain de mie

50 g de petites câpres

1 jaune d'œuf (calibre M)

2 c. à s. d'huile d'olive

Sel

Poivre

Piment en poudre

Accessoires

Cure-dents

Plaque de cuisson multi-usages

Thermosonde

Préparation

Arroser la truite saumonée de jus de citron. Saler l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, couper en petits dés les échalotes, l'ail et le pain de mie. Mélanger les câpres, le jaune d'œuf, l'huile d'olive, les échalotes, l'ail et le pain de mie. Saler, poivrer et ajouter de la poudre de piment.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir la truite saumonée avec ce mélange. Refermer à l'aide de cure-dents.

Poser la truite saumonée sur la plaque de cuisson multi-usages et enfoncer la thermosonde. Enfourner le plat de cuisson multi-usages. Cuire la truite saumonée.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 52 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : HydraCook + Chal.sole/voûte

Température : 210 à 220 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Température : 160 à 180 °C

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/ commandée par la durée, la 1ère au bout de 5 minutes

Durée cuisson : env. 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Filet de colin

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

3 oignons

40 g de beurre

500 g de tomates

750 g de filet de lieu noir, paré

Jus d'½ citron

Sel

Poivre

100 ml de lait, 3,5 % de MG

1 c. à s. de chapelure

2 c. à s. de persil haché

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Plat à gratin, Ø 26 cm

Thermosonde

Grille

Préparation

Couper les oignons en fines tranches, faire revenir dans la moitié du beurre.

Couper les tomates en tranches.

Arroser le filet de lieu noir de jus de citron. Saler et poivrer.

Beurrer un plat à gratin. Déposer les oignons dans un plat à gratin. Superposer les tomates. Saler et poivrer. Poser le filet de lieu noir sur les tomates.

Enfourner la grille. Préchauffer le four.

Faire fondre le reste du beurre. Arroser le filet de lieu noir de beurre et de lait. Parsemer de chapelure. Insérer la thermosonde.

Enfourner le filet et le faire cuire.

Parsemer de persil et servir.

Réglage

Modes de cuisson HydraCook +

Chal.sole/voûte

Température : 170 à 180 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : env. 30 à 40 minutes

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions, commandé par la durée, la

1ère au bout de 5 minutes, la 2nde au

bout de 15 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Vous pouvez également remplacer le

lieu noir par de la daurade.

Poissons

Filet de sandre sur petits légumes

Temps de préparation : 30 minutes
pour 4 personnes

Ingédients

4 filets de sandre (de 150 g), parés
1 citron | uniquement le jus
Sel
Poivre
4 échalotes | émincées
150 g de tomates cocktail
1 poivron, rouge | en dés de 1 cm
1 poivron, jaune | en dés de 1 cm
1 courgette | en dés de 1 cm
1 c. à s. de fines herbes, mélangées |
hachées
5 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Préparation

Enfourner le plat à rôtir. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Arroser les filets du jus de citron puis saler et poivrer.

Bien mélanger les légumes dans un saladier. Assaisonner avec du sel, du poivre et les herbes aromatiques.

Sortir le plat à rôtir Gourmet préchauffé de l'enceinte et badigeonner d'huile d'olive. Répartir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet.

Enfourner et faire cuire.

Réglages manuels :

Modifier les réglages conformément à l'étape de cuisson 2.

Déposer les filets de poisson sur les légumes et cuire.

Réglages

Programme automatique

Poisson | Sandre et légumes

Durée du programme : 15 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : HydraCook +
Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : activé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : désactivé

Nombre/ Type de diffusions de vapeur :
1 diffusion/ manuel, la 1ère immédiatement après introduction du produit à cuire

Durée cuisson : 10 minutes

Niveau : 3 [2] (3)

Étape de cuisson 2

Modes de cuisson : Multigril

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Température : 240 °C

Durée cuisson : 5 minutes

Savoureux rendez-vous

Rares sont les plats qui se déclinent avec autant de variantes que le gratin. Vous pouvez combiner une multitude d'ingrédients de multiples façons, au gré des saisons et des produits disponibles. Cette rencontre gustative doit être préparée avec soin pour ravir vos convives. Et s'il devait en rester, un gratin sera toujours délicieux même réchauffé.

Endives au jambon

Temps de préparation : 55 minutes

Pour 4 personnes

Pour les endives

8 endives

50 g de beurre

5 c. à c. de sucre

Sel

Poivre

8 tranches de jambon cuit (3 à 4 mm d'épaisseur)

Pour la sauce au fromage

30 g de beurre

40 g de farine de blé type 45

750 ml de lait (1,5 % de MG)

250 g de fromage râpé

1 jaune d'œuf (calibre M)

Noix de muscade

Sel

Poivre

Un peu de jus de citron

Accessoires

Plat à gratin

Grille

Préparation

Retirer le trognon dur et amer des endives.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire revenir les endives. Ensuite, les étuver à feu doux pendant 25 minutes.

Sucrer, saler et poivrer.

Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon. Les disposer les unes à côté des autres dans un plat à gratin.

Pour la sauce au fromage, faire fondre du beurre dans une casserole. Incorporer la farine, remuer et faire légèrement dorer. Ajouter le lait en remuant vigoureusement, porter à ébullition et incorporer la moitié du fromage, le jaune d'œuf, la noix de muscade, le sel, le poivre et le jus de citron.

Verser la sauce au fromage sur les endives et parsemer avec le reste de fromage.

Enfourner le gratin d'endives sur la grille et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur bien dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin d'endives

Durée du programme : 40 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 33 à 46 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Gratins & Co.

Gratin suédois

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 4 personnes

Pour le gratin

1 kg de pommes de terre

125 g de filets d'anchois suédois

1 oignon | en fines rondelles

200 g de crème fleurette

2 c. à s. de chapelure

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Mandoline

Plat à gratin 29 cm x 21 cm

Papier aluminium

Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre en bâtons très fins et ou les râper avec une grosse râpe. Beurrer un plat à gratin.

Superposer les couches de pommes de terre avec les filets d'anchois et les rondelles d'oignons, en commençant et en finissant avec une couche de pommes de terre. Napper de sauce et parsemer de chapelure.

Enfourner le gratin et le faire cuire.

Au bout de 30 minutes, recouvrir de papier aluminium, pour que la surface ne soit pas trop sombre.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin suédois

Durée du programme : 67 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 65 à 75 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Cette recette est une spécialité suédoise.

Gratin de pommes de terre

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 4 personnes

Pour les endives

1 kg de pommes de terre, à chair ferme

| en fines tranches

400 g de crème fleurette

Sel

Poivre

Noix de muscade

50 g de fromage râpé

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Plat à gratin en porcelaine, contenance

3 l

Grille

Préparation

Beurrer un plat à gratin. Ajouter les rondelles de pommes de terre.

Mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade aux rondelles de pommes de terre.

Parsemer de fromage.

Enfourner sur la grille et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur bien dorée.

Réglage

Programme automatique

Gratins | Gratin pommes de terre & from.

Durée du programme : 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 50 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Pour alléger le gratin, utilisez un mélange de lait et de crème.

Gratin de pommes de terre au fromage

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 personnes

Pour les endives

600 g de pommes de terre farineuses

75 g de gouda râpé

Pour le nappage

250 g de crème fleurette

1 c. à c. de sel

Poivre

Noix de muscade

Pour parsemer

75 g de gouda râpé

Pour le moule

1 gousse d'ail

Accessoires

Plat à gratin (Ø 26 cm)

Grille

Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

Pour la sauce, mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines de 3 à 4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le fromage et la sauce et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de fromage râpé.

Enfourner et faire cuire le gratin de pommes de terre au fromage sur la grille.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin pommes de terre & from.

Durée du programme : env. 58 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 180 à 190 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Soufflé au fromage

Temps de préparation : 70 minutes
pour 4 personnes

Pour le soufflé

40 g de beurre
40 g de farine de blé type 45
375 ml de lait (3,5 % de MG)
100 g de fromage type emmental | râpé
3 œufs (calibre M)
Sel
Poivre

Pour le moule

1 c. à s. de beurre

Accessoires

Moule à soufflé, Ø 20 cm
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine. Ajouter le lait en remuant constamment et porter à ébullition jusqu'à l'obtention d'une sauce béchamel très épaisse.

Réduire la sauce en remuant constamment pendant quelques minutes. Ajouter le fromage en mélangeant.

Graisser le plat à soufflé. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et monter les blancs en neige.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Incorporer les jaunes d'œufs dans la préparation légèrement refroidie. Incorporer doucement les blancs en neige. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans le moule à soufflé. Disposer sur la plaque de cuisson multi-usages, verser environ 1 l d'eau dans la plaque, (four 90 cm : environ 2 l).

Réglages

Programme automatique

Gratins | Soufflé au fromage
Durée du programme : 41 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson: Chaleur tournante +
Température : 160 à 170 °C
Booster : activé
Préchauffage : activé
Crisp fonction : désactivé
Durée cuisson : 35 à 45 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Gratins & Co.

Lasagnes

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 4 personnes

Pour les lasagnes

8 feuilles de lasagnes (sans précuisson)

Pour la sauce bolognaise

50 g de lardons fumés

2 oignons émincés

375 g de viande hachée, mi-bœuf, mi-porc

800 g de tomates pelées (boîte)

30 g de concentré de tomates

125 ml de bouillon

1 c. à c. de thym frais haché

1 c. à c. d'origan frais haché

1 c. à c. de basilic frais haché

Sel

Poivre

Pour la sauce aux champignons

20 g de beurre

1 oignon émincé

100 g de champignons de Paris frais émincés

2 c. à s. de farine de blé type 45

250 g de crème fleurette

250 ml de lait (3,5 % de MG)

Sel

Poivre

Noix de muscade

2 c. à s. de persil frais haché

Pour parsemer

200 g de gouda râpé

Accessoires

Plat à gratin 32 cm x 22 cm

Grille

Préparation

Faire chauffer une poêle pour la sauce bolognaise. Saisir les lardons, ajouter la viande hachée et faire revenir en remuant. Ajouter les oignons et les faire suer. Couper les tomates en petits morceaux. Ajouter les tomates, le jus des tomates, le concentré de tomates et le bouillon. Assaisonner avec du sel, du poivre et les herbes aromatiques. Laisser cuire à feu doux environ 5 minutes.

Pour la sauce aux champignons, faire suer l'oignon dans le beurre. Ajouter les champignons et saisir un court instant. Saupoudrer de farine et remuer.

Mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Faire mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes. Ajouter le persil à la fin.

Pour les lasagnes, disposer les ingrédients dans le plat à gratin en formant des couches dans l'ordre suivant :

- un tiers de la sauce bolognaise
- 4 feuilles de lasagnes
- un tiers de la sauce bolognaise
- la moitié de la sauce aux champignons
- 4 feuilles de lasagnes
- un tiers de la sauce bolognaise
- la moitié de la sauce aux champignons

Parsemer les lasagnes de fromage râpé, les enfourner sur la grille et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Lasagnes

Durée du programme : 60 [60] (58) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 185 à 195 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp function : activé

Durée cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : 1

Gratins & Co.

Moussaka

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

1,25 kg d'aubergines

Sel

90 ml d'huile d'olive

Pour la sauce bolognaise

3 c. à s. d'huile

750 g de viande hachée, mi-bœuf, mi-porc

1 oignon émincé

480 g de tomates en conserve (poids égoutté) | coupées en petits morceaux

2 c. à s. de persil frais haché

125 ml de vin blanc

Sel

Poivre

3 c. à s. de chapelure

2 oeufs | uniquement le blanc

Pour la sauce béchamel

40 g de beurre

40 g de farine de blé type 45

500 ml de lait, 3,5 %

1 c. à c. de sel

Poivre

Noix de muscade

50 g de gouda râpé

2 jaunes d'œufs

Pour parsemer

50 g de gouda râpé

Accessoires

Grille

2 plaques de cuisson

Essuie-tout

Plat à gratin 32 cm x 22 cm

Préparation

Couper les aubergines en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur, saler et laisser reposer pendant env. 20 minutes.

Pour la sauce bolognaise, saisir la viande hachée dans l'huile. Ajouter les oignons et cuire. Ajouter les tomates, le persil et le vin. Assaisonner généreusement. Laisser cuire à feu doux environ 15 minutes. Laisser un peu refroidir la sauce. Incorporer la chapelure et les blancs d'œufs pour lier.

Préchauffer le four conformément aux réglages. Sécher les aubergines sur du papier absorbant et répartir sur 2 plaques de cuisson. Badigeonner légèrement d'huile d'olive des deux côtés. Enfourner les plaques de cuisson et cuire.

Retourner les aubergines à la moitié du temps de cuisson et continuer à cuire jusqu'à l'obtention d'une légère coloration dorée.

Pour la sauce béchamel, chauffer le beurre, mélanger la farine et faire réduire. Mouiller avec le lait. Faire mijoter la sauce en remuant constamment pendant 5 minutes. Assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Retirer la casserole du feu. Mélanger le fromage et le jaune d'œuf.

Garnir un plat à gratin de la moitié des aubergines puis verser la sauce bolognaise. Répartir ensuite le reste des au-

bergines et verser la béchamel. Parsemer la moussaka avec le reste de fromage.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Réglage

Cuire les aubergines

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 200 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp fonction : activé

Durée cuisson : 20 à 25 minutes

Niveaux : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Réglages

Programme automatique

Gratins | Moussaka

Durée du programme : 47 [47] (43) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Booster : activé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 40 à 50 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Gratins & Co.

Gratin de pâtes

Temps de préparation : 85 minutes

Pour 4 personnes

Pour les pâtes

150 g de pâtes (penne),
temps de cuisson indiqué sur le paquet : 11 minutes

1½ l d'eau

3 c. à c. de sel

Pour le gratin

1½ c. à s. de beurre

2 oignons émincés

1 poivron en dés de 1 cm

2 petites carottes en rondelles

150 g de crème fraîche

75 ml de lait (3,5 % de MG)

Sel

Poivre

300 g de tomates charnues coupées en gros dés

100 g de dés de jambon cuit

150 g de feta

Pour parsemer

100 g de gouda râpé

Accessoires

Plat à gratin 24 cm x 24 cm

Grille

Préparation

Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau salée.

Chauffer le beurre dans une casserole, et faire revenir les dés d'oignons à l'intérieur. Ajouter le poivron et les carottes et faire revenir encore 5 minutes.

Mélanger la crème fraîche avec le lait et ajouter ce mélange aux légumes. Assaisonner généreusement.

Mettre les pâtes, les tomates, le jambon et la feta dans le plat à gratin. Incorporer la sauce aux légumes.

Parsemer le gratin de pâtes de fromage râpé.

Enfourner le gratin de pâtes sur la grille. Faire gratiner jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Gratin de pâtes

Durée du programme : 40 [38] (40) minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +

Température : 170 à 180 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 35 à 45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Pour le gratin, vous pouvez aussi utiliser 350 g de pâtes cuites la veille.

Parmentier d'agneau

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 8 personnes

Pour le gratin

2 oignons | hachés finement
2 carottes | en dés
2 branches de céleri | en dés
1 kg de viande d'agneau hachée
½ c. à c. de thym frais haché
½ c. à c. de romarin frais haché
1 ½ c. à c. de concentré de tomates
200 ml de vin rouge
1 c. à s. de farine de blé, type 45
250 ml de bouillon de poule
1 c. à s. de sauce Worcestershire
Sel
Poivre
1,5 kg de pommes de terre, farineuses | en dés
25 g de beurre
5 c. à s. de lait (3,5 % de MG)

Pour saisir

2 ½ c. à s. de beurre

Accessoires

Plat à gratin, contenance 2,5 l

Préparation

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire suer les oignons dans le beurre pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les carottes et le céleri et faire suer pendant 8 à 10 minutes supplémentaires. Ajouter la viande hachée et faire cuire uniformément. Ôter l'excès de gras, ajouter le thym, le romarin, le concentré de tomates et le vin rouge.

Faire réduire la sauce de trois-quarts à feu moyen, saupoudrer la farine et faire mijoter 2 à 3 minutes supplémentaires.

Ajouter le bouillon de poule et la sauce Worcestershire et faire mijoter pendant 45 à 50 minutes supplémentaires. Saler et poivrer. Pendant ce temps, préparer les pommes de terre en purée avec le beurre et le lait.

Verser le mélange de viande hachée dans le plat à gratin, répartir dessus la purée de pommes de terre. Enfourner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Gratins | Parmentier d'agneau
Durée du programme : 50 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 180 °C
Booster : désactivé
Préchauffage : désactivé
Crisp function : désactivé
Durée cuisson : 50 minutes
Niveau : 2 [1] (1)

Conseil

Il est possible d'utiliser aussi de la viande hachée de bœuf à la place de la viande d'agneau.

Desserts

Pour finir en beauté

Vous savez qu'un dessert est réussi quand vos invités trouvent encore une petite place pour lui. En effet, que serait un repas sans ce point d'orgue qui flatte le palais des gourmands ? Qu'un dessert soit à base de fruits frais, de chocolat ou de crème, les convives aiment à se laisser surprendre par son inventivité et ses alliages de saveurs.

Strudel aux pommes viennois

Temps de préparation : 70 minutes
pour 2 strudels

Ingrédients

100 g de chapelure
4 feuilles pour 2 strudels (pâte déjà prête)
100 g de beurre fondu
1,5 kg de pommes | en fines rondelles
150 g de sucre
50 g de raisins secs
cannelle

Pour faire dorer

50 g de beurre

Accessoires

2 torchons
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer la chapelure.

Étaler deux feuilles de strudel, se chevauchant légèrement, sur un torchon de cuisine. Recommencer cette étape sur un deuxième torchon.

Badigeonner les feuilles de strudel de beurre et répartir dessus la chapelure revenue dans le beurre.

Mélanger les pommes avec le sucre, les raisins et la cannelle. Placer le mélange de pommes sur la chapelure.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Rouler les strudels, et les badigeonner de beurre fondu. Poser sur la plaque de cuisson ou la plaque multi-usages, l'enfourner et cuire.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Strudel aux pommes
Durée du programme : 45 minutes

Réglages manuels

Modes de cuisson : Cuisson intensive
Température : 170 °C
Préchauffage : activé
Crisp fonction : activé
Durée cuisson : 40 à 50 minutes
Niveau : 2 [1] (2)

Desserts

Meringue

Temps de préparation : 130 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

5 blancs d'œufs (calibre M)

275 g de sucre

1 c. à c. d'arôme de vanille

1 c. à c. de vinaigre, blanc

600 g de crème fleurette

1 c. à s. de sucre glace

500 g de myrtilles

500 g de fraises

500 g de framboises

Accessoires

1 ou 2 plaques de cuisson ou 1 plaque de cuisson multi-usages

Papier sulfurisé

Préparation

Battre les blancs en neige ferme puis verser lentement le sucre en pluie tout en remuant constamment. Mélanger l'extrait de vanille et le vinaigre.

Pour une grande meringue, beurrer une plaque et la recouvrir de papier cuisson et pour plusieurs petites meringues, beurrer 2 plaques et les recouvrir de papier cuisson.

Pour les fours de 90 cm :
Recouvrir la plaque de papier de cuisson.

Verser la préparation à base de blancs d'œufs sur la plaque de cuisson ou sur la plaque de cuisson multi-usages former un cercle d'une hauteur d'environ 3 à 4 cm ou plusieurs petits cercles d'un diamètre d'environ 8 cm

Programme automatique :
Enfourner et faire cuire.

Réglages manuels :
Enfourner et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2.

Bien laisser refroidir.

Battre la crème avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange ferme, puis répartir ce mélange uniformément sur la ou les meringue(s). Garnir le tout avec les fruits.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Meringue | unique / plusieurs
petits

Durée du programme unique : 100 minutes

Durée du programme plusieurs petits :
65 minutes

Réglages manuels

un seul

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 110 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 80 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 30 °C

Durée cuisson : 20 minutes

plusieurs petits

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Chaleur tournante +
Température : 110 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : désactivé

Crisp fonction : désactivé

Durée cuisson : 45 minutes

Niveaux : 1+3 [1+3] (1)

Étape de cuisson 2

Température : 30 °C

Durée cuisson : 20 minutes

Desserts

Tarte au citron meringuée

Temps de préparation : 80 minutes
10 parts

Pour la pâte

275 g de farine de blé, type 45
150 g de beurre
25 g de sucre
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
2 à 3 c. à s. d'eau | froide

Pour les fruits

4 citrons, non traités | jus et écorce, râpé
75 g de fécule de maïs
500 ml d'eau
5 œufs (calibre M)
175 g de sucre

Pour le nappage

275 g de sucre

Accessoires

Moule à tarte, Ø 25 cm
Grille

Préparation

Pour la pâte, pétrir la farine, le beurre, le sucre, l'eau et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis la mettre au frais pendant 30 minutes.

Pour la garniture, mélanger le zeste de citron, le jus de citron et la fécule de maïs. Faire bouillir l'eau à feu doux, ajouter le mélange à base de citron et de fécule de maïs et laisser mijoter en remuant constamment, jusqu'à obtention d'un liquide épais.

Séparer les blancs des jaunes. Mettre le blanc d'œuf de côté pour le glaçage. Incorporer le sucre et les jaunes d'œufs, faire mijoter la préparation, retirer du feu et laisser refroidir.

Abaisser la pâte, la foncer dans un moule à tarte, ajouter la crème au citron et l'étaler uniformément.

Enfourner la grille. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour le glaçage, monter les blancs en neige avec le sucre. Pour terminer, répartir uniformément la crème de citron.

Programme automatique :
Enfourner et cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages manuels :
Enfourner et faire cuire conformément aux étapes de cuisson 1 et 2 jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Desserts | Tarte au citron meringuée

Durée du programme : 60 minutes

Réglages manuels

Étape de cuisson 1

Modes de cuisson : Cuisson intensive

Température : 185 [185] (180) °C

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 40 minutes

Niveau : 1

Étape de cuisson 2

Température : 170 °C

Durée cuisson. 20 minutes

Desserts

Tartelettes au chocolat

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte

70 g de chocolat noir

70 g de beurre

70 g de sucre

4 œufs, calibre M

70 g de poudre d'amandes

20 g de chapelure

500 ml de sauce à la vanille

200 g de crème fleurette

Pour le saupoudrage

40 g de sucre glace

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

8 moules à tartelette, Ø 6 cm

Plaque de cuisson multi-usages

Chinois, fin

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux, puis laisser refroidir un peu.

Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer le chocolat, la poudre d'amandes et la chapelure.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à l'appareil au chocolat.

Beurrer les moules à tartelette. Verser la préparation.

Poser les petits moules sur la plaque de cuisson multi-usages et enfourner. Cuire les tartelettes au chocolat.

Fouetter la crème fleurette et l'incorporer à la sauce vanille. Répartir uniformément sur les assiettes à dessert.

Démouler les tartelettes au chocolat à l'aide d'un couteau. Disposer une tartelette sur chaque assiette à dessert. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Réglage

Modes de cuisson : Chaleur sole/voûte

Température : 150 à 160 °C

Booster : désactivé

Préchauffage : activé

Crisp function : désactivé

Durée cuisson : 35 à 45 minutes

Niveau : 1

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

