




Moulinex
cuisine companion

RECETTES AUSTRALIENNES



DIPS DE BETTERAVE

 Préparation : 10 min
Cuisson : 35 min




Ingrédients :

2 grandes betteraves (environ 400 g)
140 g de yaourt grec
¼ c. à c. de cumin moulu
1 c. à soupe de feuilles d'aneth
sel et poivre fraîchement moulus
bâtons de légumes ou de biscuits salés,
à servir

Méthode :

- Pelez les betteraves et coupez-les en morceaux de 2 cm. Versez 0,7 L d'eau dans le bol et placez les dans le panier vapeur et ensuite dans l'appareil.
- Lancez le programme vapeur pour 35 min. Égouttez les betteraves et les laissez refroidir.
- Placez les betteraves, le yaourt, le cumin, l'aneth, le sel et le poivre dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 15 secondes à vitesse 8. Raclez les parois du bol avec une spatule et mixez 30 à 40 secondes à vitesse 12 ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Versez le mélange dans un bol et servez avec des biscuits salés ou des bâtons de légumes.

BEIGNETS DE MAÏS DOUX

 Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min



Ingrédients :

3 épis de maïs
80 g de feuilles de persil plat frais
150 g de farine avec poudre levante
3 œufs
4 oignons verts (échalotes)
sel et poivre fraîchement moulu
40ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
fromage à la crème, saumon fumé et
feuilles de roquette, à servir

Méthode :

- Retirer les grains des épis de maïs.
- Placez la moitié des grains de maïs dans le bol équipé du mélangeur. Ajoutez la farine et les œufs et mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène.
- Transférez le mélange dans un bol et mélangez avec le maïs restant, les oignons, le sel et le poivre.
- Faites chauffer à chaleur moyenne l'huile dans une poêle. Ajoutez des cuillères à soupe de ce mélange et faites cuire pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté. Servez les beignets en les recouvrant d'un peu de fromage à la crème, et en y ajoutant du saumon fumé et des feuilles de roquette.

Suggestions de service : ces beignets peuvent aussi être servis au petit déjeuner ou lors d'un brunch, accompagnés de tranches d'avocat, de lard croustillant et de jeunes feuilles d'épinard. Vous pouvez aussi faire des beignets plus petits et les servir lors d'un apéritif.



CREVETTES ÉPICÉES CUITES À LA VAPEUR



Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min



Ingrédients :

1 oignon vert (échalote)
1 long piment rouge
2 gousses d'ail
1 morceau de gingembre de 2 cm
125 g de feuilles de coriandre fraîche
1 citron vert
20 ml (1 c. à s.) d'huile d'arachide
500 g de crevettes

Aioli au citron vert :

1 citron vert
1 petite gousse d'ail
125 g de mayonnaise aux œufs entiers
(ou, voir la recette de la mayonnaise)
sel et poivre fraîchement moulus

Méthode :

- **Hachez grossièrement l'oignon et le piment. Pelez l'ail et le gingembre. Placez l'oignon, le piment, l'ail, le gingembre et la coriandre dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 15 secondes à vitesse 12. Mettez le mélange dans un bol séparé. Râpez finement le citron vert et pressez le jus. Ajoutez le tout dans le mélange avec l'huile. Ajoutez les crevettes et mélangez bien. Couvrir d'un film plastique et placez le mélange au frigo pour le laisser mariner, ou jusqu'au moment de la cuisson.**
- **Enlevez le couteau hachoir ultrablade et nettoyez le bol de votre Cuisine Companion. Versez de l'eau chaude dans le bol jusqu'au repère 0,7 L. Placez les crevettes dans le panier vapeur et ensuite dans l'appareil. Lancez le programme vapeur pour 12 à 15 min ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Servir avec de l'aioli au citron vert.**

Pour faire de l'aioli au citron vert :

- **Râpez finement le citron vert, puis en extraire le jus. Pelez et écrasez l'ail. Mélangez la mayonnaise avec le zeste du citron vert, le jus, l'ail, le sel et le poivre.**



GALETTES DE VIANDE HACHÉE



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min



Ingrédients :

1 tranche de pain de mie congelée
1 petit oignon
60 g de feuilles de persil plat
400 g de haché de bœuf maigre
1 jaune d'œuf
20 ml (1 c. à s.) de sauce worcestershire
sel et poivre fraîchement moulus

Méthode :

- **Coupez la tranche de pain en morceaux et placez-la dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade, mixez 30 secondes à vitesse 12. Transférez le mélange dans un récipient.**
- **Pelez l'oignon et coupez-le en deux. Placez l'oignon et le persil dans le bol et mixez 10 secondes à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule.**
- **Ajoutez le haché de bœuf maigre, le jaune d'œuf, la chapelure, la sauce, le sel et le poivre, mixez 10 secondes à vitesse 12 ou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Divisez le mélange en quatre galettes. Couvrir d'un film plastique et placez le mélange au frigo jusqu'au moment de la cuisson.**
- **Faites cuire les galettes sur une plancha ou dans une poêle pendant 5 min de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Servez les galettes de viande sur des pains à hamburger avec de la tomate, de la betterave et de la salade.**

Remarque : 1 tranche de pain représente environ ½ volume de chapelure fraîche.



BOULETTES DE PORC ET DE CHAM- PIGNONS A LA VAPEUR



Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min



Ingrédients :

2 oignons verts (échalotes)
1 long piment rouge
60 g de feuilles de coriandre fraîche
50 g de champignons shiitake
300 g de porc haché
1 c. à s. de sauce de soja douce
sauce chili douce, à servir

Méthode :

- Coupez et hachez grossièrement les oignons. Otez les graines du piment, et hachez grossièrement. Placez l'oignon, le piment, la coriandre et les champignons dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 10 secondes à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule. Ajoutez le porc et la sauce de soja et mélangez 15 secondes à vitesse 8 ou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Après avoir humidifié vos mains, formez, à partir du mélange, 16 petites boulettes. Rincez le bol et versez-y de l'eau jusqu'au repère 0,7 L. Placez les boulettes dans le panier vapeur et ensuite dans l'appareil. Lancez le programme vapeur pour 10 min. Servir avec de la sauce chili douce.

SCHNITZEL DE POULET AUX HERBES



Préparation : 15 min
Cuisson : 08 min



Ingrédients :


4 tranches de pain de mie congelées
60 g de feuilles de persil plat
2 c. à s. de ciboulette hachée
1 c. à s. de feuilles de thym
25 g de parmesan finement râpé
35 g de farine
1 œuf
20 ml (1 c. à s.) de lait
2 x 180 g de filets de poitrine de poulet
80 ml d'huile végétale pour cuisson

Méthode :

- Coupez la tranche de pain en morceaux, placez-la dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 1 min. à vitesse 12. Remettez le pain dans le bol du robot avec le parmesan. Raclez les parois du bol avec une spatule. Mixez 20 secondes à vitesse 12. Mettez le mélange dans un récipient séparé.
- Placez la farine, le mélange d'œuf battu et le lait dans deux plats creux séparés. Coupez le poulet dans le sens de la longueur, emballez-le dans un film plastique, ensuite, à l'aide d'un maillet à viande, écrasez-le pour le rendre le plus fin possible. Disposez le poulet dans la farine, ensuite dans l'œuf et recouvrez-le de chapelure. Placez le sur une plaque. Faites la même chose avec le reste du poulet. Couvrir d'un film plastique et placez les préparations au frigo jusqu'au moment de la cuisson.
- Faites chauffer 2 c. à s. d'huile dans une grande poêle sur chaleur moyenne. Faites cuire le poulet, 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il devienne doré. Faites la même chose avec le reste du poulet. Servir avec des pommes de terre et de la salade.



POULET THAÏ AU CURRY ROUGE ET AU PIMENT DOUX

 Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min



Ingrédients :


1 oignon
20 ml (1 c. à s.) d'huile d'arachide
1 piment doux rouge
600 g de filets de poulet
ou de filets de cuisse
175 ml de crème de noix de coco
60 g de pâte de curry rouge thaï
Feuilles de coriandre fraîches et riz, à servir

Méthode :

- Pelez et émincez finement l'oignon. Placez l'oignon et l'huile dans le bol équipé du mélangeur et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pendant 5 min.
- Enlevez les graines du piment et émincez finement. Émincez finement le poulet. Ajoutez le piment, le poulet, la crème de noix de coco et la pâte de curry, et mélangez pour obtenir un mélange homogène. Lancez le programme mijoté P3 à 95°C pendant 20 min. Recouvrir de feuilles de coriandre et servir avec du riz.

Remarque : dosez la quantité de la pâte de curry suivant vos goûts.

LA TOURTE DU BERGER

 Préparation : 20 min
Cuisson : 1h15 min



Ingrédients :

1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
20 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
500 g de haché d'agneau
125 ml de consommé de bœuf
40 ml (2 c. à s.) de concentré de tomate
10 ml (2 c. à s.) de sauce worcestershire
125 g de petits pois surgelés, décongelés
sel et poivre fraîchement moulu
1 c. à s. de maïzena
40 ml (2 c. à s.) d'eau

Garniture :

600 g de pommes de terre
40 g de beurre
80 ml de lait
sel et poivre fraîchement moulu

Méthode :


- Préchauffez le four à 220°C ou 200°C en chaleur tournante. Graissez légèrement un plat pouvant aller au four.
- Pelez l'oignon et coupez-le en deux. Placez l'oignon dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 10 secondes à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule.
- Pelez et coupez finement la carotte et le céleri. Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pendant 5 min, sans le bouchon. Raclez les parois du bol avec une spatule.
- Ajoutez la viande hachée et lancez le programme mijoté P3 pendant 10 min. En utilisant une cuillère en bois, supprimez les grumeaux et, ensuite, éliminez l'excès de liquide du haché. Ajoutez le consommé de bœuf, le concentré de tomates, la sauce worcestershire, les petits pois, le sel et le poivre et lancez le programme mijoté P3 à 95°C pendant 12 min. Après 10 min (2 min restant encore sur le minuteur), mélangez la maïzena et l'eau. Versez le mélange à travers l'ouverture dans le couvercle et poursuivez la cuisson. Versez le mélange dans le plat de cuisson.

Garniture de pommes de terre :

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de 2cm. Versez 0,7 L d'eau dans le bol et placez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 30 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Videz l'eau du bol et fixez le batteur.
- Placez les pommes de terre dans le bol et mixez 30 secondes à vitesse 6. Ajoutez le lait, le beurre, le sel, le poivre et mixez 20 secondes à vitesse 8. Étalez le mélange sur le haché et faire cuire au four pendant 10 à 12 min ou jusqu'à ce que l'intérieur du haché soit chaud et l'extérieur bien doré. Servir.



JARRETS D'AGNEAU À CUISSON LENTE

 Préparation : 15 min
Cuisson : 2h05 min




Ingrédients :

1 oignon
2 gousses d'ail
20 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
1 c. à s. de farine
4 x 250 g de jarrets d'agneau garnis à la française
1 grande carotte
1 grande branche de céleri
150 g de champignons
400 g de tomates grossièrement découpées avec des herbes
60 ml de consommé de bœuf
sel et poivre fraîchement moulu
60 g de persil plat frais haché

Méthode :

- Pelez l'oignon et l'ail et coupez-les en deux. Placez l'oignon et l'ail dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 10 secondes à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile, le lard et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pendant 5 min. Placez la farine et les jarrets de veau dans un sac plastique. Secouez-le pour que la viande soit entièrement couverte de farine. Pelez la carotte et coupez-la en fines tranches. Coupez finement le céleri et les champignons. Déposez l'agneau, la carotte, le céleri, les champignons, les tomates, le consommé, le sel et le poivre dans le bol. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pendant 2 heures, en remuant de temps en temps.
- Disposez l'agneau sur un plat de service, saupoudrez de persil et servez avec de la purée de pommes de terre.

SPAGHETTI MARINARA

 Préparation : 10 min
Cuisson : 17 min



Ingrédients :

350 g de spaghetti sec
1 oignon
2 gousses d'ail
20 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
80 ml de vin blanc
425 g de tomates cerise italiennes en boîte
2 c. à s. de concentré de tomate
500 g de mélange de fruits de mer marinara
60 g de persil plat frais haché
sel et poivre fraîchement moulu

Méthode :

- Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante, en suivant les instructions de cuisson sur le paquet. Égouttez-les et mettez-les dans un grand récipient avec un filet d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne collent.
- Pendant ce temps, pelez l'oignon, l'ail et coupez-les en deux. Placez les dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 10 secondes à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pendant 7 min. Après 5 min (2 min restant sur le minuteur), ajoutez le vin à travers l'ouverture dans le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 2 min.
- Ajoutez les tomates et le concentré de tomate et lancez le programme mijoté P3 à 95°C pendant 10 min. Après 5 min (5 min restant sur le minuteur), ajoutez les fruits de mer et poursuivez la cuisson pendant 5 min. Mélangez la sauce aux fruits de mer avec les pâtes chaudes, ajoutez le persil, le sel, le poivre et mélangez bien le tout. Servir avec du pain grillé.



LAMINGTONS



Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min



Ingrédients :

125 g de beurre, à température ambiante
220 g de sucre en poudre
1 c. à c. d'extrait de vanille
3 œufs
300 g de farine avec poudre levante
125 ml de lait

Glaçage au chocolat :

200 g de noix de coco râpée
480 g de mélange de sucre glace
50 g de poudre de cacao
180 ml d'eau bouillante

Méthode :

- Préchauffez le four à 180°C ou 160°C en chaleur tournante. Tapissez un moule à lamington de 16 cm x 26 cm avec du papier cuisson.
- Coupez le beurre en morceaux et le mettre avec le sucre et la vanille dans le bol équipé du couteau de broyage/pétrissage. Mixez 3 min. à vitesse 9. Raclez les parois du bol avec une spatule. Continuez à mixer 3 min. à vitesse 9, en ajoutant les œufs, un à la fois, à travers l'ouverture dans le couvercle. Mettez le mélange dans un bol séparé.
- Tamisez la moitié de la farine dans le mélange de beurre. Ajoutez la moitié du lait et mélangez bien. Refaites la même opération avec le reste de farine et de lait. Versez le mélange dans le moule à gâteau et faites cuire au four 30 min ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Laissez reposer dans le moule pendant 5 min, puis transférez le gâteau sur une grille. Recouvrez et laissez reposer pendant une nuit.

Glaçage au chocolat :

- Découpez les bords du gâteau et ensuite coupez-le en 16 morceaux.
- Mettez la noix de coco dans un plat. Tamisez le sucre glace et le cacao dans un récipient. Ajoutez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- À l'aide d'une fourchette, trempez un morceau du gâteau dans le glaçage pour le recouvrir complètement, et ensuite éliminez l'excès de glaçage (si le glaçage est un peu trop épais, ajoutez environ 1 c. à s. d'eau bouillante). Faites ensuite passer les gâteaux dans la noix de coco et déposez-les sur une grille. Faites la même chose avec les autres morceaux du gâteau. Laissez reposer jusqu'à complet refroidissement.



BISCUITS ANZAC



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 à 17 min



Ingrédients :

125 g de beurre, à température ambiante
2 c. à s. de sirop doré (sirop de maïs)
2 c. à s. d'eau
1 c. à s. de bicarbonate de soude alimentaire
90 g de flocons d'avoine
165 g de sucre brun
150 g de farine
60 g de noix de coco râpée


Méthode :

- Préchauffez le four à 150°C ou 130°C en chaleur tournante. Tapissez deux plaques à four avec du papier cuisson.
- Coupez le beurre en morceaux, placez-le avec le sirop et l'eau dans le bol équipé du couteau de broyage/pétrissage. Lancez le programme dessert à 90°C pendant 5 min.
- Incorporez le bicarbonate, puis ajoutez les flocons d'avoine, le sucre, la farine et la noix de coco. Mixez 15 secondes à vitesse 6 ou jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Mettez le mélange dans un bol séparé.
- À l'aide de cuillères à soupe, déposez sur les plaques de cuisson des petits tas de pâte. Etalez-les. Faites cuire au four pendant 15 à 17 min ou jusqu'à ce que cela devienne doré. Faites la même chose avec le reste du mélange.

Remarque : conservez les biscuits dans un récipient étanche à l'air.



TARTES DE NOËL AUX FRUITS MÉLANGÉS

 Préparation : 30 min
Repos : 25 min



Ingrédients :


125 g de beurre frais
300 g de farine
55 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
40 à 60 ml (2 c. à s.) d'eau fraîche
410 g de mélange de fruits
2 c. à s. de sucre en poudre

Méthode :

- Préchauffez le four à 180°C ou 160°C en chaleur tournante. Coupez le beurre en morceaux. Déposez la farine, le sucre glace et le beurre dans le bol équipé de l'accessoire broyage/pétrissage. Mixez 1 min. à vitesse 8 ou jusqu'à l'obtention d'un mélange qui ressemble à de la chapelure. Pendant que l'appareil tourne, ajoutez le jaune d'œuf et 2 c. à s. d'eau, à travers l'ouverture dans le couvercle. Raclez les parois du bol avec une spatule et mixez 1 min. à vitesse 8 ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène. (Ajoutez de l'eau si nécessaire).
- Tournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la jusqu'à obtenir une consistance lisse. Emballez la pâte dans un film plastique et mettez-la au frigo pour 30 min de repos.
- Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm. A l'aide d'un emporte-pièce de 6,5 cm de diamètre, découpez 24 cercles et placez-les dans deux moules pourvus chacun de 12 emplacements de 30 ml. Piquez les bases à l'aide d'une fourchette. Étalez le reste de pâte et, à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile de 5 cm, découpez 24 étoiles.
- Versez le mélange de fruits dans les emplacements des pâtes et placez les étoiles sur les mélanges de fruit. Saupoudrez de sucre en poudre. Faites cuire au four pendant 25 min ou jusqu'à ce que cela devienne doré. Laissez reposer dans le moule pendant 5 min, puis transférez les gâteaux sur une grille.



SCONES

 Préparation : 15 min
Cuisson : 15 à 17 min



Ingrédients :


50 g de beurre frais
300 g de farine avec poudre levante
2 c. à c. de mélange de sucre glace
250 ml de babeurre
confiture et crème, à servir

Méthode :

- Préchauffez le four à 220°C ou 200°C en chaleur tournante. Graissez et farinez un moule à cake carré et profond de 20 cm x 20 cm.
- Coupez le beurre en morceaux. Déposez la farine, le sucre glace et le beurre dans le bol équipé du couteau broyage/pétrissage. Mixez 50 secondes à vitesse 9 ou jusqu'à l'obtention d'un mélange qui ressemble à de la chapelure. Pendant que l'appareil fonctionne, ajoutez le babeurre à travers l'ouverture dans le couvercle et mixez 20 à 30 secondes à vitesse 9 ou jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
- Enlevez la pâte du bol et placez-la sur une surface farinée. Pétrissez légèrement la pâte et faites-en un cercle de 3 cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm, découpez des cercles dans la pâte et placez-les dans le moule de manière à ce qu'ils se touchent. Faites cuire au four pendant 15 à 17 min ou jusqu'à ce que cela devienne doré. Servir avec de la confiture et de la crème.



STICKY DATE PUDDING (FLAN ÉPAIS)

 Préparation : 15 min
Cuisson : 60 min



Ingrédients :

250 g de dattes dénoyautées
250 ml d'eau bouillante
1 c. à c. de bicarbonate
de soude alimentaire
60 g de beurre, à température ambiante
220 g de sucre en poudre
2 œufs
1 c. à c. d'extrait de vanille
200 g de farine avec poudre levante

Sauce caramel :

75 g de beurre, à température ambiante
250 ml de crème épaisse
220 g de sucre brun


Méthode :

- Préchauffez le four à 170°C ou 150°C en chaleur tournante. Graissez et tapissez un moule à charnière de 22 cm de diamètre avec du papier cuisson.
- Placez les dattes dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 40 secondes à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule.
- Enlevez le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez l'eau bouillante et le bicarbonate. Laissez reposer avec le couvercle pendant 5 min. Coupez le beurre en morceaux. Placez le couteau hachoir ultrablade dans le bol et ajoutez le beurre. Mixez 10 secondes à vitesse 9. Raclez les parois du bol avec une spatule. Ajoutez le sucre, les œufs, la vanille et mixez 10 secondes à vitesse 6, en raclant les bords du bol. Tamisez la farine et ajoutez-la dans le bol. Mixez 20 secondes à vitesse 6.
- Versez le mélange dans le moule à gâteau et faites cuire au four 50 à 55 min ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Laissez reposer dans le moule pendant 5 min, puis transférez le gâteau sur une grille. Découpez le gâteau en tranches et servir avec une sauce caramel chaude

Sauce caramel :

- Coupez le beurre en morceaux. Mettez le beurre, la crème et le sucre dans le bol équipé du batteur. Lancez le programme dessert à 90°C pendant 5 min. Ensuite faites cuire sur mode manuel à 125°C 30 min. à vitesse 2. Faites attention lors du transfert du mélange dans un autre récipient, car c'est très chaud. Attendez que la préparation soit froide pour servir.

PAVLOVA

 Préparation : 15 min
Repos : 45 min



Ingrédients :

4 grands blancs d'œufs
220 g de sucre en poudre
5 ml (1 c. à c.) de vinaigre
2 c. à c. de maïzena
300 ml de crème épaisse
bananes coupées en tranches, fraises et fruits de la passion

Méthode :


- Préchauffez le four à 140°C ou 120°C en chaleur tournante. Tapissez une plaque à pâtisserie ronde avec du papier cuisson.
- Mettez les blancs d'œufs dans le bol équipé du batteur et mixez 1 min. à vitesse 8 ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient montés en neige. Ajoutez graduellement le sucre, 1 c. à s. à la fois, à travers l'ouverture dans le couvercle à vitesse 8. Réduire la vitesse à 4 et ajouter le vinaigre et la maïzena.
- Versez le mélange sur la plaque à pâtisserie en formant un cercle, à l'aide d'une spatule, étalez le mélange de manière homogène. Réduisez la température du four à 120°C ou 100°C à chaleur tournante, et faites cuire pendant 45 min. Éteignez le four et laissez refroidir dans le four avec la porte entrouverte.

Garniture :

- Versez la crème dans le bol équipé du batteur. Mixez 15 secondes à vitesse 6 ou jusqu'à obtenir de la crème fouettée.
- Étalez la crème sur le pavlova et recouvrez des tranches de banane, des fraises et de la pulpe des fruits de la passion.



CHOCOLATE MUD CAKE

 Préparation : 15 min
Cuisson : 60 min



Ingrédients :

100 g de chocolat noir
200 g de beurre, à température ambiante
60 ml de lait
60 g de poudre de cacao
1 ½ c. à s. de grains de café
1 c. à c. d'extrait de vanille
3 œufs
220 g de sucre en poudre
115 g de farine avec poudre
levante alimentaire

Glaçage au chocolat :

180 g de chocolat noir
75 g de sucre en poudre
80 ml de crème épaisse
fraises coupées en tranches, pour la
décoration


Méthode :

- Préchauffez le four à 160°C ou 140°C en chaleur tournante. Graissez et tapissez un moule à charnière de 22 cm de diamètre avec du papier cuisson.
- Coupez le chocolat en morceaux et mettez-le dans le bol équipé du couteau de broyage/pétrissage. Mixez 1 min. à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule. Coupez le beurre en morceaux. Remplacez le couteau de broyage/pétrissage par le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le beurre, le lait, le cacao, le café et la vanille et lancez le programme dessert à 90°C pendant 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le chocolat et le beurre aient fondu. Transférez le mélange dans un récipient pour qu'il refroidisse. Lavez le bol et le couteau.
- Ajoutez les œufs et le sucre dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade et mixez 1 min. 30 secondes à vitesse 10. Remettez le mélange de chocolat dans le bol et mixez 10 à 15 secondes à vitesse 8. Tamisez la farine et ajoutez-la au mélange, puis mixez 10 secondes à vitesse 8 ou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Versez le mélange dans le moule et faites cuire au four 55 min. Laissez refroidir dans le moule pendant 5 min, puis transférez le gâteau sur une grille. Une fois le gâteau refroidi, couvrez-le de glaçage au chocolat et décorez-le avec les tranches de fraises.

Pour réaliser le glaçage :

- Coupez le chocolat en morceaux et mettez-le dans le bol équipé du couteau de broyage/pétrissage. Mixez 1 min. à vitesse 12. Raclez les parois du bol avec une spatule. Remplacez le couteau de broyage/pétrissage par le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le sucre et la crème et lancez le programme dessert à 90°C pendant 5 min. Laissez refroidir et ensuite étalez le glaçage sur le gâteau.

CHRISTMAS PUDDING

 Préparation : 12 min
Cuisson : 42 min



Ingrédients :

375 g de fruits séchés
125 ml d'eau
110 g de sucre brun
60 g de beurre, à température ambiante
½ c. à c. de bicarbonate
de soude alimentaire
75 g de farine
75 g de farine avec poudre levante
½ c. à c. de mélange d'épices
½ c. à c. de cannelle en poudre
1 œuf
20 ml de cognac
crème anglaise

Méthode :

- Graissez un moule à pudding de 1,25 L.
- Déposez les fruits, l'eau, le sucre et le beurre dans le bol équipé de l'accessoire broyage/pétrissage. Lancez le programme dessert à 90°C pendant 5 min. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez le bicarbonate de soude.
- Laissez refroidir.
- Tamisez les farines et les épices ensemble. Mélangez l'œuf, les farines et le cognac.
- Versez le mélange dans le moule à pudding et recouvrez de papier cuisson, de papier d'aluminium et d'un couvercle étanche. Placez-le dans une grande casserole avec de l'eau à mi-hauteur des côtés du moule et cuire au bain-marie pendant 2 heures et demie. Servir chaud avec de la crème anglaise.



BERRY ETON MESS



Préparation : 10 min
Cuisson : n/a



Ingrédients :

250 g de fraises
125 g de framboises
300 ml de crème épaisse
2 c. à s. de sucre glace
1 c. à c. d'extrait de vanille
175 g de yaourt à la vanille
4 (40 g) Pavlova ou nids de meringue

Méthode :

- Équeutez et coupez les trois quarts des fraises. Placez les trois quarts des framboises et des fraises dans un bol et, à l'aide d'une fourchette, écrasez-les.
- Mettez la crème, le sucre glace et la vanille dans le bol équipé du batteur et mixez à la vitesse 6 pendant 1 min et 15 secondes ou jusqu'à ce que la crème soit fouettée.
- Transférez le mélange dans un bol et mélangez dans le yaourt. Écrasez légèrement les nids de pavlova et mélangez-en les trois quarts avec les fruits. Versez le mélange dans des coupes et versez sur le dessus les framboises, les fraises et les nids de pavlova écrasés restants.



Moulinex
cuisine companion


www.cuisinecompanion.moulinex.fr