

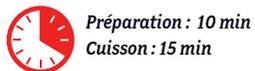


Moulinex
cuisine companion

RECETTES ITALIENNES



SEMOULE CRÉMEUSE & LÉGUMES



Ingrédients :

50 g de pommes de terres pelées
50 g de carottes
30 g d'épinards frais
3 feuilles de salade
200 ml d'eau plate
30 g de semoule instantanée
1 c. à c. d'huile d'olive extra vierge
2 c. à c. de fromage râpé

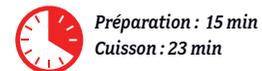
Méthode :

- Lavez les légumes, coupez-les en morceaux, mettez-les dans le bol et mixez-les 1 minute avec le couteau hachoir ultrablade à vitesse 12.
- Rassemblez le mélange au fond du bol, ajoutez l'eau et faites cuire pendant 15 minutes avec le programme soupe P1.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Ajoutez la semoule et mixez 30 secondes à vitesse 7. Versez le mélange dans un plat, et ensuite ajoutez une goutte d'huile d'olive et un peu de fromage.

Alternatives

Vous pouvez aussi ajouter d'autres légumes, tels que potirons, aubergines, courgettes et petits pois, en fonction de la saison. De la poudre multigrains peut être utilisée à la place de la semoule.

SALADE D'OLIVIER



Ingrédients :

200 g de pommes de terre
200 g de petits pois frais ou congelés
200 g de carottes
1 morceau de mortadella de 100 g
1 portion de mayonnaise
600 ml de bouillon de légumes
1 c. à s. de vinaigre
1 œuf dur (option)
Sel

Méthode :

- Versez le bouillon dans le bol équipé du mélangeur et faites-le bouillir en réglant 8 min. à 100 °C, vitesse 1.
- Coupez les carottes et les pommes de terre en dés et ajoutez-les dans le panier, mettez les pois dans l'eau et lancez le programme de cuisson vapeur pour 15 min. Après ce délai, enlevez le panier, salez et rincez les pois, et laissez les légumes refroidir.
- Coupez la mortadella en dés. Ajoutez les légumes et la mortadella à la mayonnaise et mélangez le tout avec le mélangeur pour 1 min. à vitesse 4. Placez la salade d'Olivier dans un conteneur ayant une forme de dôme et pressez doucement pour qu'elle prenne sa forme. Déposez-la sur le plat de service et garnissez-la en recouvrant la surface de mélange d'œuf dur. Servez et profitez-en.



KETCHUP



Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min



Ingrédients :

2 carottes
100 g de feuilles de céleri
1 kg de tomates pelées
1 morceau de gingembre frais
100 g de sucre de canne
2 gousses d'ail
1 oignon
1 piment
1 clou de girofle
1 c. à c. de cumin en poudre
400 ml de vinaigre de vin
Huile d'olive extra vierge
Sel

Méthode :

- Lavez bien les légumes et pelez l'ail et l'oignon. Placez tous les ingrédients dans le bol avec le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau et une cuillère à café de sel, ensuite faites cuire le mélange avec le programme soupe P2 sans le bouchon.
- Pour une conservation à long terme, mettez la sauce dans des bocaux qui ont été stérilisés (mettez-les dans de l'eau bouillante pendant 15 min.). Refermez les bocaux, emballez-les dans un tissu, mettez-les dans une casserole pleine d'eau froide et amenez à ébullition. Laissez-les mijoter sur feu doux pendant au moins 30 minutes, puis éteignez et laissez refroidir avant de mettre les bocaux dans le garde-manger. Ils peuvent être conservés pendant environ 1 année.

MUFFIN POMME DE TERRE & JAMBON



Préparation : 20 min
Cuisson : 50 min



Ingrédients :

600 g de pommes de terre
200 ml de lait
50 g de beurre
100 g de parmesan pour le gratin
2 jaunes d'œufs
1 pincée de noix de muscade
1 bouquet de persil
200 g de jambon cuit
200 g de scamorza
1 poignée de chapelure
Sel

Méthode :

- Lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux, ensuite déposez-les avec le lait et le beurre dans le bol équipé du couteau pour pétrir. Faites cuire les pommes de terre pendant 30 minutes avec le programme Mijoté P2. Ensuite, mélangez-les 1 min. à vitesse 6 et laissez ensuite la mixture refroidir pendant 10 minutes.
- Ajoutez les jaunes d'œufs, la noix de muscade et la moitié du parmesan râpé, mixez ensuite 15 secondes à vitesse 4. Hachez le persil, coupez la scamorza en dés et ajoutez le tout au jambon, mixez ensuite 10 secondes à vitesse 5.
- Huilez quelques moules à muffins et saupoudrez avec de la chapelure. Répartissez le mélange entre les moules et remplissez-les à trois quarts. Ajoutez un morceau de beurre et une pincée de parmesan, faites-les ensuite cuire au four pendant 20 min. à 180° C. Ils doivent être bien dorés sur le dessus. Sortez-les du four et laissez-les refroidir un peu avant de les servir.



CANEDERLI DANS DU BOUILLON



Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min



Ingrédients :

200 g de pain rassis
1 oignon
1 gousse d'ail
1 L de bouillon de légumes
100 g de speck
1 œuf
1 bouquet de persil
40 g de beurre
Huile d'olive extra vierge
Sel et poivre

Méthode :

- Coupez le speck avec le couteau hachoir ultrablade pendant 8 secondes à vitesse 7.
- Coupez le pain en petits morceaux et faites-le tremper dans de l'eau dans un récipient. Coupez l'oignon en morceaux et mettez-le dans le bol avec la gousse d'ail, et mixez-le 10 secondes à vitesse 10.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le couteau pour pétrir, ajoutez l'huile d'olive, le beurre et le persil et faites cuire 3 minutes à 100°C, vitesse 3. Ajoutez le pain, l'œuf, le speck, le sel et le poivre et mixez 2 minutes à vitesse 5.
- Mettez le mélange dans le réfrigérateur pendant 15 minutes. Lavez le bol, versez-y ensuite le bouillon et faites cuire avec le mélangeur 8 minutes à 100°C, vitesse 2. Formez des boulettes à partir du mélange et ajoutez-les au bouillon dans le bol. Poursuivez la cuisson 30 minutes avec le programme de cuisson vapeur. Servez immédiatement et ajoutez du fromage râpé, suivant votre goût.

GNOCCHI À LA SEMOULE



Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min



Ingrédients :

250 g de semoule de blé
1 L de lait
2 jaunes d'œufs
60 g de beurre
2 c. à c. de sel
60 g de fromage râpé
1 c. à s. de sel
Poivre

Méthode :

- Installez le mélangeur dans le bol et versez le lait, les jaunes d'œufs, le sel et la moitié du beurre. Faites cuire 15 minutes avec le programme Mijoté P3.
- Ajoutez la semoule et la moitié du fromage râpé, ensuite faites cuire avec le programme Mijoté P3 pendant 10 minutes supplémentaires.
- Mettez le mélange sur une feuille de papier de cuisson et roulez le tout pour lui donner une forme de saucisse. Fermez bien les deux extrémités.
- Laissez refroidir. Une fois que cela a durci, enlevez le papier de cuisson et coupez en tranches. Huilez un plateau, mettez-y les tranches et couvrez-les de petits copeaux de beurre et du reste de fromage. Ajoutez un peu de poivre du moulin et faites cuire au grill 15 minutes. Servez immédiatement.



PAIN AU THON

 Préparation : 10 min
Cuisson : 28 min



Ingrédients :

300 g de thon
ou de maquereaux à l'huile
3 œufs
150 g de fromage râpé
50 g de chapelure
Sel et poivre

Méthode :

- Installez le couteau pour pétrir dans le bol. Égouttez le thon, mettez-le dans le bol et mélangez 15 secondes à vitesse 8.
- Ajoutez le fromage, la chapelure et les œufs, et mixez 1 minute à vitesse 5. Mettez le mélange dans un récipient et laissez-le au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- Rincez le bol, installez le mélangeur et ajoutez 1 litre d'eau, ensuite mixez 8 minutes à 100°C, vitesse 1.
- Formez un rouleau à partir du mélange, emballez-le dans un tissu et attachez les deux extrémités. Mettez le rouleau dans le bol. Il n'est pas indispensable qu'il soit totalement immergé dans l'eau.
- Faites cuire 20 minutes avec le programme Mijoté P2. Laissez le rouleau refroidir, ensuite coupez-le en tranches et servez-le avec de la mayonnaise maison et des cornichons.

LOTTE À LA MÉDITERRANÉENNE

 Préparation : 07 min
Cuisson : 23 min



Ingrédients :

800 g de lotte nettoyée
250 g de pulpes de tomates
80 g d'olives Taggiasca
40 g de câpres
1,5 c. à s. de thym
2 gousses d'ail
30 g d'huile d'olive délicate extra vierge
Sel

Méthode :

- Mettez le thym et l'ail pelé dans le bol et mixez avec le couteau hachoir ultra-blade 10 secondes à vitesse 10.
- Réservez la moitié du mélange sur un plat. Ajoutez l'huile dans le bol et faites cuire 3 minutes à 100°C, vitesse 3. Mettez la pulpe de tomates dans le bol et ajoutez le sel. Coupez la lotte en dés et déposez-la dans le panier vapeur avec les câpres, les olives, une pincée de sel et le mélange ail-thym que vous avez réservé. Mettez le panier dans le bol et faites cuire 20 minutes avec le programme de cuisson à la vapeur.
- Dressez le poisson sur le plat de service et garnissez-le avec quelques cuillères à soupe de sauce tomate.



RISOTTO CRÉMEUX AUX SCAMPI

 Préparation : 08 min
Cuisson : 52 min



Ingrédients :

320 g de riz Carnaroli ou Vialone Nano
80 g de beurre
250 g de scampi
7 verres d'eau
1 verre de vin sec pétillant ou de vin blanc
2 échalotes
2 c. à s. de bouillon de volaille en poudre
1 bouquet de persil
1 c. à s. de purée de tomates
900 ml d'eau
sel et poivre

Méthode :

- Versez l'eau et le bouillon de volaille en poudre dans le bol et faites cuire avec le mélangeur 10 minutes à 120°C, vitesse 2.
- Rincez les scampi et ajoutez-les. Faites cuire 4 minutes à 100°C, vitesse 2. Égouttez les scampi et décortiquez-les.
- Ajoutez tout ce que vous avez enlevé des scampi dans le bouillon et faites cuire 15 minutes avec le programme Mijoté P1. Filtrez le bouillon à l'aide d'une passoire et maintenez au chaud.
- Mettez le riz et la moitié du beurre dans le bol et faites rissoler 3 minutes à 100°C, vitesse 2. Émincez finement les échalotes et ajoutez-les avec la purée de tomates et le vin blanc. Faites cuire 3 minutes à 100°C, vitesse 3. Ajoutez la moitié du bouillon et lancez le programme Mijoté P3 pour le temps indiqué sur l'emballage du riz (environ 15 minutes), sans mettre le bouchon. Surveillez la cuisson et ajoutez graduellement le bouillon, à mesure qu'il est absorbé. Lorsque le riz est cuit, coupez les scampi décortiqués en morceaux et ajoutez-les avec le reste du beurre, du sel et du poivre. Faites mijoter 2 minutes à vitesse 5 pour rendre un aspect joli et crémeux, et servez immédiatement. Garnissez, suivant votre goût, de persil frais.

TAGLIATELLE SANS GLUTEN AUX CHAMPIGNONS

 Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min



Ingrédients :

200 g de farine de riz
100 g de farine de maïs
3 œufs

Pour la sauce:

400 g de champignons de Paris
1 c. à s. de bouillon de volaille en poudre
2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
½ verre de vin blanc
1 verre de bouillon de légumes
1 gousse d'ail
sel et poivre

Méthode :

- Installez le couteau pour pétrir dans le bol et mixez la farine avec les œufs 3 minutes à vitesse 5. Formez une boule à partir du mélange, couvrez-la avec un film étirable et laissez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Nettoyez les champignons et brossez-les pour enlever le sable. Pelez l'ail et mettez-le dans le bol avec l'huile. Faites cuire avec le couteau hachoir ultra-blade 2 minutes à 100°C, vitesse 10.
- Ajoutez les champignons et mixez-les 10 secondes à vitesse 8. Ajoutez le sel et le vin, et faites cuire ensuite 5 minutes à 100°C, vitesse 4, sans le bouchon. Ajoutez le bouillon et faites cuire 10 minutes supplémentaires avec le programme mijoté P3.
- Utilisez un rouleau à pâte ou à pâtisserie pour aplanir le mélange en une fine couche. Roulez-la et coupez-la avec un couteau pour obtenir des tagliatelle d'environ 1 cm de large (ou alors, faites d'autres formes de pâtes comme des parpadelle ou des tagliolini). Mettez les tagliatelle à plat immédiatement pour éviter qu'elles ne collent. Faites cuire les tagliatelle dans une casserole pleine d'eau salée pendant 3 à 4 minutes (en fonction de leur épaisseur). Vérifiez la cuisson des pâtes et ajoutez la sauce directement sur les plats de service. Ajoutez du poivre et du fromage râpé, suivant vos goûts.



TAGLIOLINI AUX FRUITS DE MER

 Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min



Ingrédients :

4 œufs
400 g de farine

Pour la sauce :

200 g de calamars
200 g de crevettes-mante ou de crevettes
1 filet de moules
1 gousse d'ail
1 échalote
1 boîte de tomates pelées
½ verre de vin blanc
Huile d'olive extra vierge
1 pincée de piment
1 verre d'eau ou de bouillon de légumes
Sel

Méthode :

- Commencez par la fabrication des tagliolini. Versez les œufs et la farine dans le bol de l'appareil avec l'accessoire pour pétrir, mélangez vitesse 5 pendant 3 minutes.
- Retirez la pâte, formez une boule et laissez reposer recouverte d'un torchon propre pendant 1 heure. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit mince. Après avoir roulé la pâte en une feuille d'une épaisseur de 3 mm, roulez-la et coupez-la en fines tranches pour en faire des tagliolini. Ouvrez les pâtes immédiatement, et saupoudrez de farine pour éviter qu'elles ne collent entre elles.
- Nettoyez les fruits de mer. Epluchez l'échalote et l'ail, et mettez-les dans le bol équipé du couteau hachoir ultrablade. Mixez le tout 10 secondes à vitesse 10.
- Insérez le mélangeur, ajoutez 2 c. à s. d'huile et faites cuire à 100°C 3 minutes à vitesse 2. Ajoutez les moules et faites-les cuire avec le programme Mijoté P1. Vérifiez que les moules se sont légèrement ouvertes. Faites-les cuire quelques minutes de plus, si nécessaire, ensuite retirez-les du bol et enlevez-les de leurs coquilles.
- Coupez le calamar et décortiquez les crevettes ou nettoyez les crevettes-mantes, ensuite mettez-les dans le bol 3 minutes à 110°C, vitesse 2. Ajoutez le vin blanc et faites cuire 2 minutes à 110°C, vitesse 2. Ajoutez les tomates pelées, le bouillon ou l'eau, du sel et une pincée de piment et faites cuire 12 minutes à 120°C, vitesse 3. Si l'eau s'évapore, ajoutez un autre ½ verre.
- Ajoutez les tagliolini et les moules sans leurs coquilles et faites cuire 4 minutes supplémentaires à 100°C, vitesse 3. Vérifiez la cuisson des tagliolini et servez immédiatement. Garnissez, suivant votre goût, de persil frais.

SOUPE DE FILETS DE POISSON

 Préparation : 20 min
Cuisson : 38 min



Ingrédients :

200 g de calamars
200 g de seiches
200 g de poulpes
200 g de lotte nettoyée
8 crevettes tigrées
1 filet de clams
1 filet de moules
1 petit oignon
2 gousses d'ail
1 c. à s. de purée de tomates
1 piment
½ verre de vin blanc
500 ml de bouillon de légumes
1 bouquet de persil
Huile d'olive extra vierge
4 tranches de pain
sel et poivre

Méthode :

- Nettoyez la seiche, le calamar et le poulpe et coupez-les en anneaux ou en petits morceaux. Coupez la lotte en petites tranches. Décortiquez les crevettes tigrées.
- Mettez l'oignon, l'ail, le persil et le piment dans le bol avec un peu d'huile et faites cuire en utilisant le couteau hachoir ultrablade 3 minutes à 100°C, vitesse 8.
- Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur et ajoutez la seiche, le calamar et le poulpe. Mettez les moules et les clams dans le panier et faites cuire 20 minutes avec le programme de cuisson à la vapeur.
- Enlevez le panier vapeur. Ajoutez la lotte et faites cuire 15 minutes supplémentaires à 100°C, vitesse 2.
- Entre-temps, enlevez les coquilles de la moitié des clams et des moules et réservez au chaud. Salez et poivrez. Ajoutez les moules et les clams au reste des aliments et servez sur des assiettes de service, accompagnées de tranches de pain grillé et de quelques gouttes d'huile d'olive vierge.



BAVAROIS AU CAFÉ

 Préparation : 12 min
Repos : 120 min



Ingrédients :

130 g de sucre de canne
500 g de crème fouettée
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
4 feuilles de gélatine (10 g)
125 g de café instantané ou 100 ml de café fort sans sucre

Méthode :

- Laissez les feuilles de gélatine tremper dans de l'eau froide.
- Fouettez la crème avec le batteur pendant 5 minutes à vitesse 7, puis mettez-la dans un récipient au réfrigérateur.
- Ajoutez le café instantané et le sucre dans le bol et mixez 20 secondes à vitesse 12. Ajoutez les jaunes d'œufs et le lait et faites cuire 5 minutes à 80°C, vitesse 5.
- Essorez la gélatine et ajoutez-la au mélange. Mixez le tout avec le mélangeur 20 secondes, vitesse 3. Laissez refroidir légèrement, et ajoutez ensuite la crème fouettée et mixez 10 secondes, vitesse 4.
- Versez le mélange dans un moule et laissez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Juste avant de servir, versez le moule sur le plat de service et décidez suivant votre goût avec des garnitures comme de la crème fouettée, des biscuits ou des miettes.

BISCUITS AU MAÏS & AUX RAISINS SECS, SANS GLUTEN

 Préparation : 12 min
Cuisson : 20 min



Ingrédients :

200 g de farine de maïs
4 c. à c. de sucre de canne
75 g d'huile de graines
2 jaunes d'œufs
70 g de raisins secs
20 g de pignons de pin
60 ml d'eau
1 c. à c. de levure en poudre

Méthode :

- Déposez la farine, les jaunes d'œufs, le sucre, l'huile et l'eau dans le bol et mixez le tout avec le programme Pâte P3, en ayant installé le couteau pour pétrir. Après 1 minute, ajoutez les raisins secs, les pignons et la levure.
- Utilisez deux cuillères à café pour former des petites boulettes et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes. Laissez-les refroidir et dégustez.



CAKE AUX AMANDES & AUX CAROTTES

 Préparation : 15 min
Cuisson : 21 min



Ingrédients :

200 g de carottes
60 g d'amandes mondées
200 g de sucre
2 œufs
100 ml de lait
90 g d'huile de tournesol pressée à froid
300 g de farine ordinaire
1 sachet de levure en poudre
1 pincée de sel

Méthode :

- Lavez les carottes et coupez-les en morceaux. Placez-les dans le bol avec les amandes et mixez le tout avec le couteau hachoir ultrablade 15 secondes à vitesse 10, puis réservez.
- Ajoutez les œufs et le sucre dans le bol équipé du batteur et faites cuire 1 minute, vitesse 5. Remplacez le batteur par le couteau pour pétrir.
- Ajoutez les carottes, les amandes, le lait et l'huile de tournesol et mixez 20 secondes à vitesse 6. Ajoutez la farine, la levure et une pincée de sel et mixez 1 minute à vitesse 5.
- Mettez le mélange dans des moules à muffins, tapissés de feuilles pour cupcakes. Faites cuire à 170°C environ 20 minutes, jusqu'à ce que les cakes soient brun dorés.

PETITS GÂTEAUX AU FROMAGE AVEC DU YAOURT ET DES BAIES MÉLANGÉES

 Préparation : 10 min
Repos : 90 mn



Ingrédients :

150 g de biscuits secs
70 g de beurre
300 g de fromage robiola
300 g de yaourt nature
2 c. à s. de confiture de baies mélangées
3 c. à s. de lait
80 g de sucre de canne
1 c. à s. de miel

Méthode :

- Mélangez les biscuits avec du beurre mou 1 minute en utilisant le couteau hachoir ultrablade à vitesse 9. Ajoutez une cuillère à soupe de lait et une cuillère à soupe de miel, et mixez 1 minute à vitesse 7.
- Après avoir mis des feuilles à cupcakes dans des moules à muffin, ajoutez une cuillère à soupe de mélange dans chaque feuille, en appuyant bien avec le dos de la cuillère pour que le mélange se tasse bien au fond. Mettez les moules dans le réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- Installez le batteur dans le bol et ajoutez le fromage, le yaourt et le sucre et ensuite, mixez 2 minutes, vitesse 5. Le tout devrait être bien mélangé et ne pas contenir de grumeaux.
- Mettez deux cuillères à soupe de mélange sur chaque base de biscuit, puis remettez-les au réfrigérateur pour 1 heure.
- Ajoutez une couche de confiture de baies mélangées sur le dessus avant de servir.



STRUDEL

 Préparation : 25 min
Cuisson : 38 min



Ingrédients :

Pour la pâtisserie :

1 œuf
250 g de farine ordinaire
1 c. à s. d'huile de grains pressée à froid
1 pincée de sel
100 ml d'eau
20 g de beurre

Pour la farce :

1 kg de pommes
1 citron bio sans cire
50 g de beurre
100 g de raisins sultanas
1 poignée de pignons de pin, sans leurs coquilles
200 g de sucre de canne
50 g de miel
1 pincée de cannelle en poudre
50 g de chapelure
Du sucre glace pour saupoudrer
1 c. à s. de malt d'orge

Méthode :

- Mettez tous les ingrédients pour la pâtisserie dans le bol équipé du couteau pour pétrir et utilisez le programme Pâte P2. Mettez la pâte dans un récipient, couvrez-le avec un film étirable et laissez-le au réfrigérateur.
- Maintenant, on s'occupe de la farce. Mettez la chapelure et le beurre dans le bol et faites griller 3 minutes à 100°C, vitesse 3. Râpez le zeste du citron dans le bol, puis pressez le citron dans un bol séparé. Nettoyez bien les pommes, coupez-les en tranches fines et mettez-les dans le bol. Arrosez les pommes de jus de citron. Ajoutez tous les autres ingrédients (excepté le sucre glace et le malt) et mixez 1 minute à vitesse 3.
- Enlevez la pâte à pâtisserie du réfrigérateur et roulez-la dans une feuille de papier de cuisson, sur laquelle vous aurez saupoudré de la farine. Diluez légèrement le malt dans de l'eau chaude et, à l'aide d'un pinceau, passez-en la surface de la pâte.
- Répartissez le mélange de pommes uniformément sur la pâte. Roulez-la doucement, pour éviter qu'elle ne se brise. Fermez bien les extrémités, brossez la surface du Strudel avec un peu de malt et faites quelques incisions sur la surface.
- Faites cuire 35 minutes à 180°C et vérifiez la bonne cuisson du Strudel avant de l'enlever du four. Saupoudrez de sucre glace sur le dessus du Strudel avant de le servir.

GÂTEAU AUX FRUITS & AU CHOCOLAT

 Préparation : 12 min
Cuisson : 42 min



Ingrédients :

300 g de purée de fruits
70 g de chocolat noir
200 g de sucre de canne
100 ml de lait
2 œufs
1 banane
70 g de beurre
200 g de farine
1 sachet de levure en poudre
1 pincée de sel

Méthode :

- Utilisez des fruits nettoyés et mixés ou les restes de fruits pressés dans le mixer. Conservez la purée de fruits au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser. Installez le couteau pour pétrir dans le bol et faites cuire le chocolat, le lait, le beurre et le sucre 6 minutes à 100°C, vitesse 3.
- Ajoutez la banane et mixez-la 30 secondes à vitesse 7. Ajoutez tous les autres ingrédients et mixez-les avec le programme Pâte P3. Huilez un moule à cake et saupoudrez de farine. Versez ensuite le mélange dans le moule. Faites cuire au four 35 minutes à 180°C.



CRUMBLE SBRISOLONA



Préparation : 08 min
Cuisson : 45 min



Ingrédients :

200 g de sucre de canne
250 g de farine ordinaire
150 g de semoule
200 g d'amandes mondées et grillées
200 g de beurre
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
Zeste râpé d'un citron bio sans cire
50 g de sucre glace

Méthode :

- Placez les amandes dans le bol équipé du couteau pour pétrir et mixez-les 1 minute à vitesse 12.
- Mettez tous les autres ingrédients sauf le sucre glace dans le bol et mixez-les avec le mélangeur 1 minute, à vitesse 3.
- Enlevez le couteau pour pétrir du bol et prenez une petite quantité de mélange dans vos doigts, émiettez-la dans un moule à cake que vous aurez huilé et fariné au préalable. Faites la même chose avec tout le mélange. Faites cuire 45 minutes à 180°C. Tous les ingrédients vont s'accorder pendant ce temps de cuisson. Sortez le cake du four et saupoudrez-le de sucre glace.

SABAYON



Préparation : 12 min
Cuisson : 07 min



Ingrédients :

120 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs très frais, et à température ambiante
80 g de vin de liqueur

Méthode :

- Mettez le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol équipé du batteur. Il est essentiel que les jaunes d'œufs soient à température ambiante. Battez-les 3 minutes à 40°C, vitesse 5.
- Ajoutez le vin et faites cuire 7 minutes à 70°C, vitesse 4.
- Versez le sabayon dans des bols, ajoutez des biscuits, des pépites de chocolat ou des fruits frais.



Moulinex
cuisine companion


www.cuisinecompanion.moulinex.fr