Mes recettes AUTO Cuisto

Cuisine traditionnelle Française

Cuisine du Monde

Cuisine Légère

SOMMAIRE

Cuisine traditionnelle Française

Entrées

Page

Petits farcis niçois 11
Soupe à l'oignon 13

Plats

Bœuf Bourguignon 15
Travers marinés et frites de légumes 17
Confit de canard du Sud-Ouest 19
Filet mignon aux pruneaux et polenta 21
Soupe au pistou provençal 23

Desserts

Brioche maison et sa confiture de fraises 25
Riz au lait 27
Moelleux au chocolat 29
Beignets aux pommes de mamie 31
Vin chaud d'Alsace 33

Cuisine du Monde

Entrées

Bouchées vapeur asiatiques aux légumes 37
Tempura de crevettes et légumes 39

Plats

Risotto à la tomate 41
Risotto aux gambas diaboliques 43
Fusilini au saumon et courgettes 45

SOMMAIRE

Porc au caramel et riz blanc 47
Riz pilaf petits pois au poulet 49
Lasagne à la bolognaise 51

Desserts

Gâteau de Majorque aux amandes 53
Cheesecake newyorkais au caramel 55

Cuisine Légère

Entrées

Salade de quinoa façon taboulé 59
Tartinade caviar aubergines et pain maison 61

Plats

Daurade grillée et ratatouille 63
Ballotines de poulet farcies aux épinards et à la ricotta 65
Noix de Saint Jacques à la crème safranée 67
Brochettes de volaille sauce saté 69

Desserts

Yaourts nature sur compote 71
Ananas rôti à la vanille et fruits de la passion 73

Astuces et conseils
pour utiliser l'Autocuisto

L'Autocuisto est un robot complet qui va vous faciliter la vie et vous accompagner dans toutes vos recettes. Voici quelques astuces et conseils de base pour l'utiliser, mais vous en trouverez sans doute d'autres. L'Autocuisto dispose d'un mode manuel pour cuisiner en toute liberté, mais également de programmes pour une utilisation automatique et intuitive.

Fonction	Aliment	Quantité	Temp.	Durée
RÔTIR	Rôti de Bœuf saignant	1 kg	190°C	15 min.
	Rôti de boeuf à point	1 kg	190°C	20 min.
	Rôti de porc	1 kg	AUTO	AUTO
	Rôti de veau	1 kg	AUTO	AUTO
VAPEUR	Pommes de terre	400g	130°C	30 min.
	Carottes en rondelles	500g	130°C	AUTO
	Haricots verts	500g	AUTO	AUTO
	Poisson entier	500g	AUTO	AUTO
	Volaille	5	AUTO	AUTO
	Œufs à la coque	5	AUTO	3 à 5 min.
	Œufs mollets	5	AUTO	10 min.
	Œufs durs	5	AUTO	AUTO
RIZ	Riz blanc	500g	AUTO	12 min.
	Riz complet	500g	AUTO	AUTO
CÉRÉALES	Quinoa	500g	AUTO	15 min.
	Boulgour	500g	AUTO	AUTO
	Blé	500g	AUTO	15 min.
	Lentilles	500g	AUTO	40 min.
	Haricots rouges	500g	AUTO	40 min.
FRIRE	Frites fraiches	250g	AUTO	AUTO
	Frites congelées	250g	AUTO	10 min.
	Nems	5 Portions	AUTO	5 min.
	Beignets	10 Portions	AUTO	5 min.
GÂTEAU	Gâteau au yaourt	Gâteau au yaourt	AUTO	AUTO
DÉCONGÉLATION	Poisson	3 Filets	AUTO	AUTO
	Viande	500g	AUTO	1H
	Légumes	500g Brocolis	AUTO	20 min.
PAIN - BRIOCHE	Pain	250g	AUTO	AUTO
	Brioche	250g	35°C levage et 130°C cuisson	30 min. Levage et 40 min. Cuisson
BAIN MARIE	Chocolat	200g	200g	15 min.
	Beurre	100g	100g	10 min.
STÉRILISATION	Pots yaourt en verre	6 Pots	AUTO	15 min.
	Bocaux confiture	4 Bocaux	AUTO	AUTO

Cuisine traditionnelle Française

ASTUCE DU CHEF

Il est possible de cuire les petits farcis niçois sur un lit de riz cru. Pour cela, il suffit de verser de l'eau jusqu'à recouvrir le riz. En cuisant, les légumes rendront un peu d'eau qui viendra parfumer le riz.
À Nice, les petits farcis niçois se mangent à l'apéritif sans riz, sans aucun accompagnement. Ils sont aussi très bons froids.
Les minis légumes sont idéals pour la présentation mais il est possible de les remplacer par des légumes de taille normale, joliment tronçonnés.

Petits farcis niçois

Préparation	Cuisson	Pour	MANUEL
20 min.	1 h. 20	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 4 mini courgettes rondes
- 4 mini aubergines
- 4 mini poivrons rouges
- 4 mini poivrons verts
- 175 g de viande de veau hachée
- 175 g de jambon blanc
- 120 g de parmesan râpé
- 6 gousses d'ail
- Chapelure
- 1 bouquet de basilic frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Laver les légumes, les couper au 3/4 de leur hauteur.
- Evider les courgettes et les aubergines. Réserver la chair.
- Retirer les filaments et les graines des poivrons. Garder les chapeaux de côté.
- Dans un mixeur, mettre la chair des courgettes et des aubergines, le jambon blanc et le veau haché.
- Mixer le tout.
- Peler les gousses d'ail en veillant à bien ôter le germe.
- Les hacher finement.
- Laver, sécher, effeuiller et hacher le basilic.
- Mélanger le hachis courgette/aubergine/jambon/veau avec l'ail, le basilic et le parmesan.
- Garnir vos petits farcis niçois en farcissant les légumes avec le hachis.
- Les saupoudrer de chapelure et arroser le tout d'un filet d'huile d'olive.
- Appuyer sur le bouton **MANUEL.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN**. pour régler **1h20 de cuisson**.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **140°C**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- **Attendre la fin de la phase de préchauffage, annoncée par un bip sonore.** Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Disposer les légumes dans la cuve amovible de **L'AUTOCUISTO** préalablement légèrement huilée.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- A mi-cuisson, replacer les chapeaux des légumes sur chaque farci.
- Servir bien chaud dès la sortie du four, accompagné de riz blanc.
- Le riz blanc peut être réalisé avec **L'AUTOCUISTO.** Pour cela utiliser le programme **RIZ.**

Soupe à l'oignon

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	50 min.	4 personnes	RISSOLER SOUPE

INGRÉDIENTS :

- 4 gros oignons
- 100 g de fromage râpé
- 4 tranches de pain de campagne
- 1L de bouillon de poule
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Eplucher les oignons et les couper en fines rondelles.
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Mettre le beurre et les oignons tranchés en fines rondelles dans la cuve de **l'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN**. pour régler la durée du programme **RISSOLER** à **20 min**.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **110°C**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Les oignons ne doivent pas être trop colorés. Il faut qu'ils dorent à peine.
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO** à 18 minutes de cuisson, saupoudrer les oignons de farine et laisser cuire les deux demières minutes avec la pale toujours activée.
- A la fin de cette première cuisson, saler, poivrer et verser le bouillon sur les oignons farinés.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SOUPE.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **30 min de cuisson**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- A la fin de la cuisson verser la soupe dans 4 bols individuels passant au four.
- Parsemer du gruyère râpé sur des tranches de pain de campagne puis les passer au grill quelques minutes avant de les disposer sur la soupe.
- Servir immédiatement.

ASTUCE DU CHEF

Le petit plus : une pincée de piment d'Espelette, de noix de muscade dans l'assaisonnement et des croutons frottés à l'ail.
Ne pas oublier de retirer le cœur des oignons après les avoir épluchés et coupés en deux. Ils seront beaucoup plus digestes ainsi.

Bœuf bourguignon

Préparation	Cuisson	Pour	
10 min.	2 h + 30 min.	4 personnes	RISSOLER MIJOTER

INGRÉDIENTS :

- 800 g de bœuf bourguignon
- 1L de vin rouge de Bourgogne ou de Beaujolais
- 1 gros oignon
- 6 oignons grelots
- 2 petites carottes
- 2 gousses d'ail
- 150 g de lardons fumés
- 20 g d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de farine
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 bouquet garni
- 250 g de champignons de Paris
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre le bœuf découpé en gros cubes et l'huile dans la cuve amovible de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Ne pas refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO** tout de suite.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Faire roussir la viande en la remuant de temps en temps avec la spatule orange.
- Pendant ce temps, hacher les oignons, peler l'ail et émincer les champignons.
- 5 minutes avant la fin, ajouter les oignons, les champignons émincés et saupoudrer de farine.
- Mélanger et laisser dorer le tout les 5 dernières minutes restantes.
- Recouvrir la viande avec le vin rouge.
- Saler et poivrer.
- Ajouter l'ail, le cube de bouillon de bœuf, les 2 petites carottes coupées en rondelles et le bouquet garni.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'à la fonction **MIJOTER.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Laisser cuire deux à trois heures pour obtenir une viande tendre.

ASTUCE DU CHEF

Le secret est de bien faire revenir la viande à feu fort pour qu'elle soit très dorée voire, presque noire. Plus le plat aura mijoté doucement avec des phases de repos, meilleur il sera. Ajouter un carré de chocolat pour la couleur noire et la saveur. Servir ce plat avec des pommes de terre vapeur ou à l'eau qu'il est possible de cuire avec **L'AUTOCUISTO.**

ASTUCE DU CHEF

Bien enrober les travers avec la marinade pour que la viande puisse s'imprégner des saveurs. Découper les travers en deux pour qu'ils puissent facilement rentrer et cuire dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**

Travers marinés et frites de légumes

Préparation	Cuisson	Repos (marinade)	Pour	
10 min.	60 min.	30 min.	4 personnes	RÔTIR/FRIRE

INGRÉDIENTS :

Pour les travers de porc :

- 6 travers de porc
- 6 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 3 c. à café de miel
- 3 c. à café de sauce soja sucrée
- 2 c. à café de piment de Cayenne
- 2 c. à café de paprika
- 4 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 3 c. café de fécule de pomme de terre
- 1 c. à café de l'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pour les frites de légumes :

- 200 g de courgettes
- 200 g de navets
- 200 g de potimarrons
- 200 g de patates douces
- 200 g de betteraves

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour les travers de porc :

- Mettre dans un saladier tous les ingrédients de la marinade.
- Bien mélanger.
- Ajouter les travers de porc.
- Bien enrober la viande avec la marinade.
- Laisser reposer au frais minimum **30 min**.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RÔTIR.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **Attendre la fin de la phase de préchauffage, annoncée par un bip sonore.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Disposer les travers dans la cuve amovible de **L'AUTOCUISTO.**
- Laisser cuire les travers **15 minutes de chaque coté**.
- Badigeonner la viande avec la marinade et la retourner à mi-cuisson.
- Une fois le deuxième coté grillé, appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RÔTIR.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **110°C**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Retourner la viande une nouvelle fois si besoin, à la fin de cette deuxième phase de cuisson.

Pour les frites de légumes :

- Eplucher les légumes et les tailler en bâtonnets.
- Mettre de l'huile jusqu'au niveau **MAX** dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **FRIRE.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **180°C**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Installer les frites de légumes dans le panier de friture (accessoire en option).
- **A la fin du bip de préchauffage**, ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO** et plonger le panier avec les frites à l'intérieur de la cuve.
- Les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- Servir avec les travers pour un plat original et délicieux.

Confit de canard du Sud-Ouest

Préparation	Cuisson	Pour	CONFIRE
15 min.	3h30	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 4 cuisses de canard
- 1 kg de graisse de canard
- Gros sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- La veille, frotter les cuisses de canard avec du gros sel, puis les laisser au frais pendant une nuit.
- Le lendemain, enlever le maximum de sel.
- Rincer rapidement et essuyer.
- Mettre la graisse à fondre dans la cuve de **L'AUTOCUISTO**.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **CONFIRE.**
- Modifier la durée du programme à **3h30 au lieu de 6 heures**. Pour ce faire, une fois le programme **CONFIRE** sélectionné avec la touche **MENU/MIX,** appuyer sur **TEMP** puis **2 fois sur MENU MIX** jusqu'à ce que 3 barres apparaissent sur le coté gauche de l'écran, indiquant l'accès aux paramètres de la 3ème phase du programme CONFIRE. L'écran affiche alors la durée de la 3ème phase du programme : 3 heures. Appuyer une fois sur **HEURE**, pour réduire la durée de cette 3ème phase à **30 minutes**. L'écran affiche maintenant une durée de cuisson de la 3ème phase du programme de **30 min** (au lieu de 3 heures).
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTO-CUISTO.**
- Une fois la graisse fondue, placer les quatre cuisses de canard.
- Sortir les cuisses à la fin de la cuisson lente et les laisser sur du papier absorbant.
- Servir les cuisses avec une persillade et les passer quelques minutes sous le grill du four, accompagnées d'haricots verts réalisables avec **L'AUTOCUISTO.**

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez conserver les cuisses dans un bocal rempli de graisse pendant un mois.
Servir les cuisses accompagnées d'un écrasé de pommes de terre cuites avec **L' AUTOCUISTO** et d'une salade verte.
Possibilité de stériliser vos confits en bocaux grâce à la fonction **STÉRILISATION.**

ASTUCE DU CHEF

Varier la recette du filet mignon avec des abricots à la place des pruneaux.

Filet mignon aux pruneaux et polenta

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	1 h. 10	4 personnes	VIANDE MIJOTER BOUILLIR RÉCHAUFFER

INGRÉDIENTS :

Pour le filet :
- 1 filet mignon de porc
- 15 pruneaux dénoyautés
- 3 pommes Granny Smith
- 1 c. à soupe de miel
- 2 oignons
- 60 g de beurre
- 1 c. à d'huile de tournesol
- 1/2 c. à café de fond de veau
- Sel et poivre

Pour la polenta :
- 250 g de polenta
- 1L d'eau
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de gros sel
- Gruyère râpé

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le filet:
- Peler les oignons et les émincer.
- Couper le filet mignon en morceaux d'env. 3-4 cm.
- Peler les pommes et les couper en 4.
- Mettre le beurre et l'huile dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Ajouter le filet mignon, les oignons, les pommes.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **VIANDE.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **180°C**.
- Garder le couvercle de **L'AUTOCUISTO** ouvert.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Retourner la viande pour qu'elle dore sur toutes ses faces.
- Ajouter les pruneaux et napper le tout de miel.
- Saler, poivrer.
- Ajouter un demi-verre d'eau et le fond de veau.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **MIJOTER.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **30 min de cuisson**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- La cuisson est terminée lorsque les pommes compotent avec les pruneaux.

Pour la polenta :
- Mettre l'eau, le sel et l'huile d'olive dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'à la fonction **BOUILLIR.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- **A la fin du bip de préchauffage**, ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Quand l'eau bout, verser en pluie la polenta.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour déclencher la pale.
- **Mélanger 5 minutes** grâce à la pale.
- Ajouter le gruyère râpé.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RECHAUFFER.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Laisser la polenta s'épaissir **5 à 10 minutes**.
- Lorsque la préparation a pris la consistance d'une bouillie épaisse, retirer la cuve amovible de **L'AUTOCUISTO** et verser la polenta dans un plat à gratin garni de papier sulfurisé. Lisser la préparation avec une spatule et laisser refroidir complètement.
- Une fois figée, couper la polenta en parts rectangulaires.
- Servir avec vos filets mignons aux pruneaux, un délice !

Soupe au pistou provençal

Préparation	Cuisson	Pour	
20 min.	30 min.	4 personnes	SOUPE

INGRÉDIENTS :

Pour le bouillon :

- 3 petites courgettes
- 125 g d'haricots blancs en bocal
- 125 g d'haricots verts
- 1 petite branche de céleri
- 1 oignon
- Sel

Pour la sauce au pistou :

- 1 gousse d'ail
- 100 g de parmesan râpé
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de basilic
- 2 tomates pelées et épépinées
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le bouillon :

- Couper toutes les courgettes en gros cubes et les haricots verts en bâtonnets. Émincer la branche de céleri et trancher l'oignon.
  Mettre l'ensemble dans la cuve de **L'AUTOCUISTO**.
- Saler, poivrer et couvrir le tout avec de l'eau.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SOUPE.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **30 min de cuisson**.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour modifier la température à **108°C.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**

Pour la sauce au pistou :

- Hacher au mixeur les gousses d'ail pelées.
- Ajouter les feuilles de basilic, les 2 tomates épluchées et vidées. Il est possible d'ébouillanter les tomates dans la soupe pour les peler plus facilement.
- Quand une pâte est obtenue, ajouter le parmesan et verser peu à peu le verre d'huile d'olive pour monter le pistou en mayonnaise.
- Juste avant de servir, délayer la moitié du pistou dans la soupe.

ASTUCE DU CHEF

Le reste de cette sauce peut servir pour une prochaine soupe, elle se gardera parfaitement au frais grâce à l'huile d'olive.
Et comme un pesto, elle se mariera avec vos pâtes réalisables avec **L'AUTOCUISTO.**
Diviser la quantité pour en avoir moins.

ASTUCE DU CHEF

Petite astuce au moment de la mise en pot : remplir le pot jusqu'en haut, couvrir et retourner immédiatement, laisser refroidir. Quand c'est froid, retourner les pots et les stocker.
Possibilité de stériliser vos pots de confiture grâce à la fonction **STÉRILISATION.**
Ajouter un peu de poivre concassé cela rehausse le goût des fraises. Des feuilles de menthe peuvent aussi bien se marier avec la fraise.
Grâce à **L'AUTOCUISTO**, les confitures n'auront plus de secret pour vous.
Privilégier les confitures de saison. Si la saison des fraises est passée, opter pour des poires, du coing ou des prunes en hiver.
C'est une brioche facile à faire, très légère, souple et bien aérée. Délicieuse accompagnée d'un chocolat chaud en hiver.

Brioche maison et sa confiture de fraises

Préparation	Cuisson	Pour	
35 min.	1 h. 40	4 personnes	PAIN/BRIOCHE CONFITURE

INGRÉDIENTS :

Pour la brioche :
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 3 c. à soupe de lait
- 3 c. à soupe d'eau
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel

Pour la confiture de fraises :
- 1,5 kg de fraises
- 400 g de sucre cristal
- 200 g de cassonade de sucre blond
- 1 jus de citron
- 2 g d'agar-agar en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Brioche :
- Dans un robot, bien mélanger la farine et la levure.
- Ajouter l'eau, le lait tiède et **pétrir 1 min**.
- Incorporer le sucre, le sel, les 2 œufs et **pétrir 10 min** jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Ajouter le beurre en 3 fois, en pétrissant pendant 10 min jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- Disposer la boule de pâte dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** et couvrir d'un chiffon humide.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **BRIOCHE/PAIN.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **35°C** pour la 1ère phase de levage.
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler la durée à **30 min**.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour sélectionner à présent la 2ème phase de cuisson. Une seconde barre horizontale apparait sur la partie gauche de l'écran, indiquant que les paramètres de cette 2ème phase de cuisson sont maintenant modifiables.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température de la 2ème phase à **130°C**.
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **40 min de cuisson**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Sortir la pâte lorsque l'appareil émet un bip, indiquant la fin de la phase de levage de pâte.
- **Pétrir la pâte pendant 1 min**, puis découper 6 parties égales et les disposer en quinconce dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf battu.
- Refermer le couvercle
- Pour une brioche dorée des 2 cotés, retourner la brioche à mi-cuisson pour la faire dorer sur l'autre face
- Piquer avec un couteau, s'il n'y a rien sur la lame du couteau la brioche est cuite !
- Démouler la brioche à la fin de la cuisson.

Confiture de fraises :
- Presser le citron. Laver et essorer les fraises.
- Mettre les fraises, le jus de citron, l'agar-agar et le sucre dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **CONFITURE.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler la durée du programme sur **30 min**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- La pale de mélange s'active automatiquement
- Une fois le programme terminé, tourner la confiture pendant **1 à 2 minutes** avec la spatule (en option).
- Mettre la confiture en pots.

Riz au lait

Préparation	Cuisson	Pour	
10 min.	30 min.	4 personnes	BOUILLIR RISOTTO

INGRÉDIENTS :

- 1,5L de lait
- 150 g de riz blanc rond
- 7,5 c. à soupe de sucre
- 1,5 sachet de sucre vanillé
- 1,5 zeste de citron, d'orange ou de clémentine

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre le lait et le zeste de votre choix dans la cuve de **L'AUTOCUISTO**. Attention, faire un ruban assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **BOUILLIR.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Lorsque le lait bout, verser le riz en pluie.
- Appuyer sur la touche **STOP.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISOTTO.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **76°C**.
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Vérifier la cuisson en ouvrant le couvercle.
- Lorsque le riz affleure le lait, ajouter le sucre et le sucre vanillé, laisser cuire 1 à 2 minutes supplémentaires puis appuyer sur la touche **STOP** et laisser refroidir.
- Le riz va finir de s'imbiber de lait en refroidissant.
- Mélanger avec la spatule orange.
- Servir dans des ramequins.

ASTUCE DU CHEF

On peut servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins avec un zeste de citron vert pour décorer le dessus.
Pour plus de parfum on peut laisser infuser un bâton de cannelle dans le lait tout le long de la préparation.
On peut également ajouter des fruits confits pour plus de goût et pour plaire aux enfants. Pour une sauce caramel se référer à la recette *Cheesecake newyorkais au caramel* P55

Moelleux au chocolat

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	20 min.	4 à 6 personnes	GÂTEAU BAIN-MARIE

INGRÉDIENTS :

- 200 g de chocolat à cuire
- 150 g de beurre doux
- 150 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 50 g de farine

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Casser le chocolat dans un petit récipient résistant à la chaleur. Y ajouter le beurre coupé en petits morceaux
- Mettre de l'eau jusqu'au niveau minimum dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Mettre le bol dans l'eau.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **BAIN MARIE.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler le temps à **10 min de cuisson**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Pendant ce temps, séparer les jaunes des blancs d'oeufs.
- Monter les blancs en neige ferme.
- Réserver.
- Lorsque le chocolat est fondu, **verser l'eau** de la cuve dans l'évier.
- Verser dans un saladier le mélange chocolat-beurre bien fondu.
- Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter.
- Incorporer le sucre, la farine et ajouter les blancs d'œufs sans les casser.
- Beurrer légèrement la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'à la fonction **GATEAU.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **20 min de cuisson**.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **140°C**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Verser le mélange dans la cuve.
- Une fois le gâteau cuit, le laisser refroidir avant de le démouler.

ASTUCE DU CHEF

Servir le gâteau avec une crème anglaise réalisable avec **L'AUTOCUISTO.**
Délicieux aussi avec une boule de glace à la vanille.

Beignets aux pommes de mamie

Préparation	Cuisson	Pour	
10 min.	5 min.	4 personnes	FRIRE

INGRÉDIENTS :

- 120 g de farine
- 100 ml de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique
- 3 pommes
- Sucre en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Verser le lait dans un saladier et ajouter l'œuf.
- Incorporer la farine mélangée à la levure.
- Ajouter le sel.
- Évider et éplucher les pommes, puis les couper en rondelles de 3 mm.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **FRIRE.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **180°C**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO** et plonger les rondelles de pomme dans la pâte à beignets puis dans l'huile de friture.
- Faire frire des 2 côtés. Égoutter grâce au panier à frire (en option) et mettre sur du papier absorbant.
- Rouler dans le sucre en poudre.

ASTUCE DU CHEF

Possibilité de mettre dans la pâte des épices comme la cannelle ou la cardamome ou autre selon les fruits choisis.

Il est possible d'ajouter quelques ml de Calvados à la pâte à beignets pour des beignets encore plus parfumés.

Vin chaud d'Alsace

Préparation	Cuisson	Pour	VIN CHAUD
10 min.	30 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 1/2L de vin rouge (Bordeaux, Bourgogne ou Pinot noir)
- 80 g de sucre roux
- 1/2 zeste de citron
- 1/2 zeste d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 badiane (anis étoilé)
- 1 clou de girofle
- 1/2 morceau de gingembre émincé
- 1/2 pointe de couteau de noix muscade râpée
- 1/2 orange

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mélanger tous les ingrédients directement dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** : vin, sucre, cannelle, étoile de badiane, clou de girofle, gingembre, noix de muscade et zestes.
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **VIN CHAUD.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Servir très chaud dans des verres en filtrant à l'aide d'une passoire.
- Disposer une rondelle d'orange par verre.

ASTUCE DU CHEF

A accompagner d'un pain épices.
D'ailleurs, plutôt que de les acheter tout prêts dans le commerce, il est possible de les réaliser vous-même avec **L'AUTOCUISTO.** Les recettes de pain d'épices et de biscuits de Noël sont faciles à réaliser.

Cuisine du Monde

ASTUCE DU CHEF

Ces bouchées sont appelées Siu Maï, ce sont de petites bouchées cuites à la vapeur et réalisées à partir d'une pâte à base de farine de blé. De jolis petits raviolis chinois sains et délicieux à décliner avec du porc, des crevettes ou du poulet. Faciles et rapides !
Pour un gain de temps et un résultat parfait, possibilité d'acheter les pâtes à ravioles au rayon frais de toutes les épiceries asiatiques, sous le nom de feuilles à raviolis, feuilles à wonton ou encore won-ton.

Bouchées vapeur asiatiques aux légumes

Préparation	Cuisson	Pour	VAPEUR
30 min.	15 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 1 à 2 carottes
- 100 g de chou blanc
- 1 pak choï ou chou chinois
- 1 tomate
- 100 g de chou rouge
- 10 à 12 pâtes à raviole (supermarché asiatique)
- 2 cm de citronnelle
- 3 c. à soupe de sauce soja sucrée
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 10 à 12 g de gingembre
- 5 à 6 branches de coriandre
- 5 champignons noirs réhydratés
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper les légumes en petits morceaux.
- Couper ensuite la citronnelle en petites rondelles, le gingembre en petits morceaux, les champignons noirs et la coriandre en fines lamelles, puis les placer dans un saladier.
- Ajouter aux légumes les différents assaisonnements et mélanger le tout.
- Si le temps le permet, laisser reposer la préparation au réfrigérateur **pendant 1 heure** afin que tous les ingrédients soient bien marinés.
- Pour la réalisation des bouchées, placer la préparation au centre de la pâte à raviole, humidifier le tour de la pâte à l'aide du doigt puis replier la pâte sur elle-même, en forme de demi-lune.
- Mettre de l'eau jusqu'au niveau minimum dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'à la fonction **VAPEUR.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **15 minutes de cuisson**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO**.
- Disposer le plateau vapeur dans la cuve.
- Disposer les bouchées sur le plateau en les espaçant.
- A la fin de la cuisson, déguster les bouchées bien chaudes, accompagnées de sauces asiatiques piquantes ou aigres-douces.

ASTUCE DU CHEF

A décliner avec toutes sortes de légumes selon les saisons.

Tempuras de crevettes et de légumes

Préparation	Cuisson	Pour	FRIRE
15 min.	5 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :
- 125 g de farine
- 50 g de fécule (maïzena ou pommes de terre)
- 250 à 300 g d'eau glacée
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour la friture :
- 24 crevettes blanches crues dénervées
- 1 courgette
- 12 feuilles de basilic
- 60 ml de farine spéciale pour tempura avec de l'eau
- Sauce soja et mirin au goût
- Huile
- Fleur de sel
- 1L d'huile

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte :
- Battre l'œuf et l'eau. Verser sur le mélange farine, fécule, levure et sel. Lisser au fouet. Détendre avec un petit peu d'eau en plus pour un enrobage plus léger et pour une pâte plus fluide.

Pour la friture :
- Décortiquer les crevettes en vous assurant qu'elles conservent leur queue.
- Laver et sécher les feuilles de basilic.
- Laver, sécher puis couper la courgette en biseau, en tranches d'un quart de pouce d'épaisseur.
- Saler légèrement les crevettes, les tranches de courgette et les feuilles de basilic.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **FRIRE.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler pour régler la température à **180°C**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTO-CUISTO.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.** Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO** et plonger délicatement les aliments (crevettes, morceaux de courgettes et feuilles de basilic, indépendamment) dans la pâte à tempura avant de les faire frire dans l'huile pendant environ **2 minutes**.
- Égoutter vos beignets avec le panier à frire (en option) ou une écumoire, les disposer sur un papier absorbant et les servir aussitôt (bien chauds !) avec des petits bols contenant de la sauce soja diluée avec du mirin (alcool de riz sucré).

ASTUCE DU CHEF

Conserver le reste de bouillon à la tomate pour réhydrater vos restes de risotto lorsque vous le réchaufferez. En refroidissant, le risotto a tendance a devenir plus compact. Pour le réchauffer, placez-le dans l'Autocuisto et ajoutez un peu de bouillon à la tomate et faites le réchauffer en lançant le programme RECHAUFFER. Il retrouvera alors sa texture crémeuse. Ajouter en fin de cuisson de la chair à saucisse italienne préalablement dorée (pour plus de texture) et des jeunes pousses d'épinards. Ajouter alors des tomates cerise confites. C'est vraiment excellent !

Risotto à la tomate

Préparation	Cuisson	Pour	
10 min.	55 min.	4 personnes	RISSOLER RISOTTO

INGRÉDIENTS :

Bouillon à la tomate :

- 2 gousses d'ail légèrement écrasées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse boîte de tomates entières
- 1L de bouillon de poulet
- Sel et poivre

Risotto :

- 1 petit oignon haché finement
- 60 g de beurre
- 500 ml (2 verres doseurs) de riz Arborio
- 125 ml de vin blanc
- 250 g de fromage parmigiano regianno râpé
- 10 feuilles de basilic frais ciselées

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Bouillon à la tomate :

- Mettre l'huile et l'ail dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **180°C**.
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **15 min de cuisson**.
- Garder le couvercle ouvert de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Ajouter les tomates et porter à ébullition.
- Laisser mijoter environ **10 minutes**.
- Ajouter le bouillon.
- Hors du feu, réduire le mélange en purée à l'aide d'un pied mélangeur.
- Relancer le programme pour porter à ébullition de nouveau. Saler et poivrer. Réserver au chaud dans un autre récipient.

Risotto :

- Dans la cuve de **L'AUTOCUISTO,** mettre l'oignon dans 30 g de beurre.
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISOTTO.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **40 min de cuisson**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START**
- Laisser fondre l'oignon avec le beurre **pendant la phase de préchauffage.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO** et ajouter le riz. La pale s'active automatiquement.
- Ajouter le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
- Ajouter 525ml de bouillon à la tomate et laisser réduire jusqu'à la fin du programme. Si besoin, rajouter davantage de bouillon en cours de cuisson selon la texture souhaitée (plus ou moins liquide).
- Saler et poivrer.
- Juste avant la fin de la cuisson, ajouter le parmesan, le basilic et le reste du beurre.
- Mélanger avec la pale jusqu'à ce que la texture soit très crémeuse.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Répartir le risotto dans les bols. Si désiré, garnir de tomates cerises confites

ASTUCE DU CHEF

Conserver le reste de bouillon de volaille pour réhydrater vos restes de risotto lorsque vous le réchaufferez. En refroidissant, le risotto a tendance a devenir plus compact. Pour le réchauffer, placez-le dans l'Autocuisto et ajoutez un peu de bouillon de volaille et faites le réchauffer en lançant le programme RECHAUFFER. Il retrouvera alors sa texture crémeuse.
Essayer l'estragon à la place du cerfeuil. Il est possible de remplacer le bouillon de volaille par un bouillon dont le fond est constitué du jus des carcasses des gambas cuites dans le vin blanc. En vente dans les supermarchés asiatiques.

Risotto aux gambas diaboliques

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	45 min.	4 personnes	RISSOLER RISOTTO

INGRÉDIENTS :

- 1 petit oignon, haché finement
- 60 g de beurre
- 500 ml (2 verres doseurs) de riz Arborio
- 200 ml de vin blanc
- 750ml de bouillon de volaille
- 3 c. à soupe de mascarpone
- 20 gambas
- 50 g de parmesan en copeaux
- 10 feuilles de cerfeuil frais, ciselées
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Huile d'olive

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Saler et poivrer les gambas décortiquées puis, les saupoudrer de gingembre et de curry. Arroser avec un trait d'huile d'olive et laisser mariner **pendant 1 heure** au réfrigérateur (si possible !).
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **180°C**.
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **5 min de cuisson**.
- Garder le couvercle ouvert de **L'AUTOCUISTO**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Mettre un filet d'huile d'olive et les gambas dans la cuve de L'**AUTOCUISTO**.
- Faire revenir les gambas en les retournant de temps en temps avec la spatule orange.
- Réserver les gambas.
- Couper finement l'oignon.
- Dans la cuve de L'**AUTOCUISTO**, mettre l'oignon dans la moitié du beurre.
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de L'**AUTOCUISTO**.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISOTTO**.
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **40 min de cuisson**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO**.
- Appuyer sur la touche **START**.
- Laisser fondre l'oignon avec le beurre **pendant la phase de préchauffage**.
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Ouvrir le couvercle de L'**AUTOCUISTO** et ajouter le riz. Refermer le couvercle. La pale va se mettre en action.
- Ajouter le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
- Saler et poivrer.
- Ajouter 450 ml de bouillon et laisser réduire jusqu'à la fin du programme. Si besoin, rajouter davantage de bouillon en cours de cuisson selon la texture souhaitée (plus ou moins liquide).
- Juste avant la fin de la cuisson, ajouter la mascarpone, le parmesan, le cerfeuil et le reste du beurre.
- Mélanger avec la pale jusqu'à ce que la texture soit très crémeuse.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le risotto dans les assiettes et le surmonter des gambas. Terminer en saupoudrant de copeaux de parmesan et de pluches de cerfeuil.

Fusilini au saumon et courgettes

Préparation	Cuisson	Pour	PÂTES
10 min.	8 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 430 ml d'eau
- 320 gr de fusilini
- 300 gr de saumon fumé
- 100 gr de crème liquide
- 150 gr de courgettes
- 1 jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Basilic
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre l'eau dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** et y ajouter l'huile d'olive.
- Mélanger, saler et poivrer.
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTO-CUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **PÂTES.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTO-CUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **L'appareil émettra un bip à la fin de la phase de préchauffage.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO** et ajouter les pâtes.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Pendant la cuisson des pâtes, faire des tagliatelles fines de courgettes avec un économe.
- En fin de cuisson, ajouter la crème, le jus de citron, le saumon fumé coupé en lamelles, les courgettes crues et le basilic.
- Poivrer.
- Servir immédiatement.

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de gourmandise râper des copeaux de parmesan.
La truite fumée est une bonne alternative au saumon fumé.
Possibilité de remplacer la crème par un yaourt crémeux à la grecque.

ASTUCE DU CHEF

Vérifier régulièrement la caramélisation, le plat ne doit être ni trop sec ni trop liquide. Ajouter quelques feuilles de coriandre fraiche et un petit peu de gingembre haché à la fin pour apporter un peu de fraîcheur au plat.

Porc au caramel et riz blanc

Préparation	Cuisson	Pour	BOUILLIR RISSOLER MANUEL
10 min.	1h10	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 2 kg de filet de porc
- 120 g de sucre
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de nuoc mam
- 50 cl d'eau
- 1 c. à café de piment en poudre
- 1 c. à soupe d'épices 5 parfums
- Sel
- 2 verres de riz thai ou basmati rincés et égouttés

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre l'eau dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Rajouter les cubes de bouillon de volaille, préalablement émiettés pour que cela soit plus rapide et efficace.
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **BOUILLIR.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **20 min de cuisson**.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour déclencher la pale.
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO à la fin du bip préchauffage.**
- Incorporer la sauce soja, le nuoc mam, le piment en poudre et les épices.
- Rectifier si nécessaire l'assaisonnement en poivre et en sel.
- Enlever votre bouillon de la cuve de **L'AUTOCUISTO** et réserver**.**
- Eplucher, rincer et hacher les oignons.
- Réinstaller la cuve sur **L'AUTOCUISTO.**
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Mettre un peu d'huile au fond de la cuve avec les oignons.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **110°C**.
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **10 min de cuisson**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Les faire rissoler légèrement
- Retirer et réserver les oignons.
- Réinstaller la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Laisser la pale en place.
- Versez le sucre dans la cuve et le couvrir d'un verre d'eau.
- Appuyer sur le programme **MANUEL.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **40 min de cuisson.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **140°C**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Lorsque le caramel s'est formé, répartir et verser au-dessus le bouillon chaud.
- Mélanger avec la pale jusqu'à ce que le caramel soit complètement dissout.
- Entre-temps, éplucher, dégermer et réduire l'ail en purée avec un presse ail.
- Incorporer les cubes de viande à la sauce au caramel avec les oignons et l'ail.
- Laisser mitonner pendant **30 minutes** jusqu'à épaississement de la sauce.
- Laver la cuve, ajouter dans la cuve 2 verres de riz préalablement bien rincés à l'eau claire, 3 verres d'eau, saler, fermer le couvercle. Sélectionner le programme **RIZ** et modifier la durée **à 12 minutes. A la fin du programme, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.** Laisser le riz gonfler pendant 10 minutes sur le mode maintien au chaud. Servir le riz avec le porc au caramel.

Riz pilaf petits pois au poulet

Préparation	Cuisson	Pour	PILAF
15 min.	30 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 250 g de riz
- 4 escalopes de poulet
- 80 cl de bouillon
- 2 petits oignons
- 230 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 pincée de safran
- 30g de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Découper les escalopes de poulet en petits morceaux.
- Emincer les oignons.
- Mettre le beurre dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** et les oignons.
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **PILAF.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Faire fondre les oignons et le beurre **le temps du préchauffage.**
- **A la fin du bip de préchauffage**, la pale s'active automatiquement.
- Faire rissoler encore légèrement les oignons.
- Ajouter le riz, le laisser devenir transparent et légèrement brun. Vérifier grâce au couvercle transparent de **L'AUTOCUISTO.**
- Rajouter alors le poulet et le bouillon.
- Saler, poivrer et saupoudrer le safran.
- Rajouter les petits pois dans la cuve.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour désactiver la pale.
- Continuer la cuisson.
- Cuire jusqu'à que le riz ait absorbé le bouillon et que les petits pois soient cuits.
- Si le riz n'est pas encore totalement cuit à la fin de la cuisson, appuyer sur la touche **MENU/MIX** et sélectionner le programme **RECHAUFFER.**
- Servir bien chaud.

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de saveur ajouter des dés de chorizo.
Servir avec une ratatouille réalisable avec **L'AUTOCUISTO (voir recette).**
Ce qui est intéressant avec cette cuisson de riz c'est que l'on peut vraiment mettre tous les aliments qu'il nous reste au réfrigérateur.

ASTUCE DU CHEF

Pour ajouter davantage de gourmandise et d'Italie dans votre lasagne, mettre des morceaux de mozzarella et décorer de feuilles de basilic joliment ciselées.
Les lasagnes sont aussi délicieuses avec une garniture au saumon réalisable avec **L'AUTOCUISTO.**

Lasagne à la bolognaise

Préparation	Cuisson	Pour	RISSOLER
10 min.	1h15	4 personnes	MANUEL SAUCE

INGRÉDIENTS :

Pour la lasagne maison :
- 300 g bœuf haché
- 1/2 paquet de feuilles de lasagne
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 800 g de pulpe de tomates en conserve
- 100 g de gruyère râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 2 morceaux de sucre
- 4 c. à soupe huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- Sel et poivre

Pour la sauce béchamel :
- 70 g de farine
- 50 cl de lait
- 70 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la lasagne maison :
- Commencer par la garniture des lasagnes.
- Peler l'oignon et la gousse d'ail, et les émincer finement.
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **110°C**.
- Mettre un peu d'huile au fond de la cuve avec les oignons.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Les oignons doivent devenir un peu translucides.
- Ajouter le bœuf.
- Laisser rissoler quelques minutes le bœuf et les oignons.
- Ajouter ensuite la pulpe de tomate, le sucre et les herbes de Provence.
- Saler, poivrer.
- Appuyer sur la touche **STOP pour stopper ce programme.**
- Appuyer sur la touche **MANUEL.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **20 min de cuisson**.
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **80°C.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant **20 min.**
- Réserver la sauce bolognaise et nettoyer la cuve.
- Réinstaller la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**

Pour la sauce béchamel :
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SAUCE.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **10 min de cuisson.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Faire d'abord fondre le beurre dans la cuve.
- Ajouter la farine.
- Laisser tourner le temps du mélange.
- Ajouter le lait doucement pour éviter la formation de grumeaux.
- Laisser épaissir quelques minutes.
- Poivrer et parfumer avec la noix de muscade.
- Quand la garniture et la béchamel sont prêtes, préchauffer le four à **180°C** le temps de «monter» la lasagne maison.
- Graisser les parois d'un plat à gratin avec le beurre fondu, puis déposer dans le fond une couche de feuilles de pâte à lasagne et la napper de sauce béchamel.
- Ajouter par dessus une couche de garniture à la sauce tomate et au bœuf haché.
- Parsemer le tout de gruyère râpé.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de béchamel.
- Couvrir d'une belle couche de parmesan râpé.
- Enfourner votre lasagne maison pendant 45 min le temps de la laisser cuire et gratiner, puis laisser-la refroidir 5 à 10 minutes avant de la servir en belles portions rectangulaires.

Gâteau de Majorque aux amandes

Préparation	Cuisson	Pour	GÂTEAU
15 min.	40 min.	4 à 6 personnes	

INGRÉDIENTS :

- Sucre glace pour servir
- 1 c. à café de cannelle
- 6 œufs avec blancs séparés des jaunes
- 200g de poudre d'amandes
- 200g de sucre en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mélanger le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs au batteur électrique.
- Ajouter la poudre d'amande et la cannelle.
- Mélanger bien le tout.
- Monter les blancs en neige et les ajouter les délicatement au mélange précédent.
- Beurrer légèrement la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **GÂTEAU.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **130°C**.
- Appuyer sur la touche **START.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO à la fin du bip préchauffage.**
- **Verser la pâte du gâteau dans la cuve de L'AUTOCUISTO.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Surveiller la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

ASTUCE DU CHEF

Ce gâteau typique de Majorque est sans gluten puisque la farine est remplacée par la poudre d'amande.

ASTUCE DU CHEF

Garder le reste dans le petit pot, la sauce se conserve très bien et sera disponible pour d'autres préparations.
Possibilité de servir également avec un coulis de fruits rouges.

Cheesecake newyorkais sauce au caramel

Préparation	Repos (au frais)	Cuisson	Pour	MANUEL
35 min.	12 h.	50 min.	4 à 6 personnes	SAUCE

INGRÉDIENTS :

Pour le cheesecake :
- 250 g de spéculoos
- 50 g de beurre fondu
- 250 g de fromage blanc
- 150 g de fromage frais type Philadelphia
- 20 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de sucre cristal

Pour la sauce caramel :
- 200 g de sucre
- 30 cl de crème liquide
- 120 g de beurre salé
- 2 pincées de fleur de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le cheesecake :
- Chemiser de papier sulfurisé le fond de la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Utiliser un moule haut de 22 cm de diamètre et à charnières à fond amovible.
- Mettre le moule directement au fond de la cuve de **L'AUTOCUISTO** sur le papier sulfurisé.
- Mixer les spéculoos, puis les mélanger au beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte.
- Tapisser le fond du moule de pâte en tassant bien afin d'obtenir une épaisseur régulière.
- Mélanger le fromage blanc avec le fromage frais, la crème liquide et le jus de citron.
- Ajouter le sucre et les œufs un par un et fouetter le tout.
- Verser la préparation sur la pâte de spéculoos.
- Appuyer sur la touche **MANUEL.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **40 min de cuisson.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **90°C.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Saupoudrer de sucre glace **10 minutes avant la fin de la cuisson.**
- Sortir le cheesecake de la cuve de **L'AUTOCUISTO** et le laisser refroidir.
- **Réserver au frais pendant 12 heures.**
- Au moment de servir, démouler le gâteau sur un plat en ouvrant les charnières délicatement.

Pour la sauce caramel :
- Couper le beurre salé en dés et les réserver.
- Chauffer la crème liquide dans une petite casserole à part.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SAUCE.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **100°C**.
- Mettre le sucre dans la cuve et refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Cuire sans eau et ne rien mettre d'autre dans la cuve même pas une cuillère !
- Attendre que le sucre devienne ambré et appuyer sur la touche **STOP.**
- Installer correctement la **pale de mélange** sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SAUCE.**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **70°C.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- **La pale s'active automatiquement.**
- Ajouter doucement en plusieurs fois la crème bien chaude c'est important, ainsi que le beurre.
- Mélanger avec la pale jusqu'à ce que le caramel soit bien dissout. Stopper alors le programme.
- A la fin de la cuisson verser la sauce dans un petit pot, puis verser sur le cheesecake bien froid.

Cuisine Légère

Salade de quinoa façon taboulé

Préparation	Cuisson	Pour	CEREALES
15 min.	15 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 200g de quinoa
- 1/2 concombre
- 2 tomates
- 1 petite boite de maïs au naturel
- 100g de fèves écossées
- 1 petit bouquet de menthe
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre le quinoa avec de l'eau salée jusqu'au niveau max de la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **CEREALES.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTO-CUISTO.**
- Une fois cuit, verser le quinoa dans une passoire et laisser égoutter.
- Rincer les tomates puis les couper en petits dés en veillant à bien ôter les pépins.
- Peler le concombre et le couper en dés.
- Peler l'oignon.
- Hacher les feuilles de menthe.
- Hacher également l'oignon.
- Égoutter le maïs.
- Dans un saladier mettre le quinoa, le maïs, les tomates, le concombre, les fèves, les feuilles de menthe et l'oignon haché.
- Saler, poivrer.
- Ajouter 4 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe de jus de citron.
- Bien mélanger et laisser reposer au frais 1 à 2h avant de servir.

ASTUCE DU CHEF

Pourquoi remplacer le couscous par le quinoa ? Le quinoa est plus léger, plus digeste, sans gluten et contient tous les acides aminés essentiels.

ASTUCE DU CHEF

Varier les farines ou parsemer de graines de sésame ou de pavot.
Servir des petits toasts grillés du pain maison tartiné du caviar, un délice !

Tartinade caviar aubergine et pain

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	1 h. 45	4 personnes	VAPEUR PAIN / BRIOCHE

INGRÉDIENTS :

Pour le caviar :
- 2 petites aubergines
- Le jus d'1/2 citron
- 1 c. à soupe d'huile de sésame ou d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petite pincée de cumin
- 1 petite pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de piment d'Espelette en poudre
- Sel et poivre du moulin

Pour le pain :
- 375 g de farine T45
- 300 ml d'eau tiède
- 12 g de levure de boulanger fraîche ou bien 1/2 sachet de levure boulangère sèche
- 1 c. à café de sel fin (soit 7 à 8 g)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le caviar :
- Laver et éplucher les aubergines.
- Les couper en cubes.
- Mettre de l'eau jusqu'au niveau minimum dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **VAPEUR.**
- Appuyer sur les touches **HEURE ET MIN** pour régler **15 min de cuisson.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO à la fin du bip préchauffage.**
- Mettre le plateau vapeur sur l'eau.
- Disposer les cubes d'aubergines sur le panier en les espaçant. Si vous disposez du panier à frire (en option), placer les aubergines dans le panier à frire, sans la poignée, et déposer le panier sur le plateau vapeur dans la cuve. Fermer le couvercle et attendre la fin du programme.
- Laisser refroidir.
- Dans un mortier, mélanger et écraser les épices et les feuilles de coriandre lavées et séchées.
- Ecraser les aubergines au pilon.
- Ajouter le mélange d'épices et de coriandre, puis l'huile.
- Mélanger, rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Servir avec des petits toasts grillés de pain fait maison (voir recette jointe), des pitas grillées, ou des bâtonnets de crudités.

Pour le pain :
- Dans un récipient, délayer la levure dans un peu d'eau tiède puis ajouter l'eau restante.
- Verser la farine dessus, ainsi que le sel.
- Mélanger grossièrement le tout à l'aide de la spatule. Pétrir la pâte quelques minutes à la main.
- Mettre ce mélange de pâte dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** et couvrir la cuve d'un chiffon humide.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **PAIN/BRIOCHE.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Après le bip sonore, qui indique la fin de la phase de levage de pâte, la pâte doit avoir quasiment doublé de volume.
- Sortir la pâte.
- Verser la pâte sur un plan de travail fariné.
- Façonner vos petits pains rapidement sans trop travailler la pâte car elle est assez collante.
- Les disposer en quinconce dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Laisser cuire durant les 1h du programme **PAIN/BRIOCHE.**
- Pour un pain doré des 2 cotés, retourner le pain au bout de 20 minutes de cuisson pour le faire dorer de l'autre coté.

ASTUCE DU CHEF

Préparer la ratatouille pour un ou plusieurs repas. La ratatouille se consomme aussi bien chaude que froide et accompagne viandes et poissons. Elle se consomme également en apéritif avec une tranche de pain maison grillé (voir recette du pain P61).
Ce plat est également délicieux avec un riz blanc réalisable avec **L'AUTOCUISTO.**

Daurades grillées et ratatouille

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	1 h.	4 personnes	POISSON RISSOLER RATATOUILLE

INGRÉDIENTS :

Pour les dorades :
- 4 petites dorades ou 2 grosses
- 2 c. à soupe farine
- 2 c. à soupe huile d'olive
- 100 g de beurre
- 1 citron
- 1 bouquet de persil
- Sel et poivre

Pour la ratatouille :
- 5 tomates
- 2 aubergines
- 2 oignons
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- Thym et laurier
- 3 gousses d'ail
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la ratatouille :
- Préparer les légumes pour la ratatouille.
- Laver tous les légumes.
- Couper les aubergines et la courgette en dés de taille moyenne, les saler et les laisser dégorger pendant **10 minutes**. Les essorer ensuite soigneusement.
- Éplucher et émincer les oignons.
- Couper le poivron en 2, l'épépiner puis retirer la membrane blanche. Le couper ensuite en gros morceaux.
- Laver les tomates, les éplucher et les couper en morceaux.
- Éplucher et dégermer l'ail puis le hacher finement.
- Réserver chacun des légumes dans un récipient différent. La cuisson des légumes pour la ratatouille se fait dans un ordre bien précis.
- Installer correctement la **pale de mélange.**
- Mettre l'huile dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** puis mettre les oignons avec une pincée de sel fin.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RATATOUILLE.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Faire suer les oignons une dizaine de minutes **pendant le temps de préchauffage.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO à la fin du bip de préchauffage,**
- Ajouter les aubergines et les poivrons, assaisonner à nouveau de sel fin.
- Laisser cuire avec la pale **10 minutes.**
- Mettre les courgettes, saler et laisser cuire **5 min.**
- Ajouter ensuite les aromates (ail, thym, laurier), puis les tomates.
- Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Pour les dorades :
- Demander à votre poissonnier de vous préparer les dorades (vidées, écaillées).
- Fariner de toutes parts les dorades.
- Dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** mettre une noix de beurre avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **POISSON.** Attendre le bip de préchauffage, puis ajouter les dorades dans la cuve. Les retourner à mi-cuisson.
- La dorade étant un poisson qui a tendance à se dessécher rapidement, surveiller la cuisson.
- Présenter entières ou en filets sur votre plat de service.
- Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium si elles ne sont pas servies immédiatement.
- Servir la ratatouille en accompagnement des dorades.

ASTUCE DU CHEF

La ricotta peut être remplacée par de la mozzarella ou de l'emmental. Délicieux avec des pâtes aux champignons réalisables avec **L'AUTOCUISTO.**

Ballotines de poulet farcies aux épinards et à la ricotta

Préparation	Cuisson	Pour	
20 min.	20 min.	4 personnes	DÉCONGÉLATION VAPEUR RISSOLER

INGRÉDIENTS :

- 4 escalopes de poulet
- 500 g d'épinards congelés
- 100 g de ricotta
- Tomates séchées
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Faire décongeler vos épinards dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **DECONGELATION.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Lorsqu'ils sont décongelés les sortir de la cuve de **L'AUTOCUISTO** et les presser pour retirer toute l'eau présente.
- Saler, poivrer et réserver.
- Nettoyer la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Sur une planche, découper en «portefeuille» les filets de poulet, c'est-à-dire tenter de découper dans le milieu du filet sur toute la longueur sans aller jusqu'au bout.
- Déplier votre poulet coupé, déposer une feuille de papier alimentaire dessus, et avec le fond d'une poêle, taper des petits coups pour tenter de l'aplatir encore plus et de l'uniformiser.
- Saler et poivrer.
- Déposer le filet sur un grand papier de film alimentaire. Au centre et sur toute la longueur, déposer les épinards, la ricotta et des morceaux de tomates séchées.
- Rouler le poulet sur lui-même en serrant bien le film et donner la forme d'un boudin.
- Fermer bien le film sur les extrémités.
- Renouveler l'opération avec 3 autres morceaux de film plastique pour le rendre hermétique.
- Mettre de l'eau jusqu'au niveau minimum dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **VAPEUR.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Ouvrir le couvercle de **L'AUTOCUISTO à la fin du bip de préchauffage**,
- Mettre le plateau vapeur au fond de la cuve.
- Disposer les ballottines sur le plateau en les espaçant.
- Refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Sortir les ballottines délicatement une fois cuites, et enlever le film alimentaire.
- Enlever l'eau et le plateau de la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Mettre un filet d'huile d'olive dans la cuve.
- Laisser le couvercle ouvert.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Déposer les ballottines et les colorer sur tous les côtés pendant 1 à 2 minutes (le poulet est déjà cuit, il ne faut pas qu'il sèche).
- Sortir les ballottines.
- Sur une planche, découper les ballottines en tronçons et dresser dans des assiettes.

Noix Saint-Jacques à la crème safranée

Préparation	Cuisson	Pour	RISSOLER
20 min.	6 min.	4 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 700 g de noix de Saint-Jacques
- 1 dose d'1 g de safran
- 20 cl de crème liquide à 15% de matière grasse
- 4 échalotes
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- Ciboulette
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Passer les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide et enlever la pointe noire du corail.
- Les sécher sur du papier absorbant.
- Eplucher et hacher les échalotes.
- Mettre la cuillère d'huile dans la cuve de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Faire blondir les échalotes couvercle ouvert et remuer avec la spatule.
- Mettre les noix de Saint-Jacques et les faire cuire **2 minutes de chaque côté.**
- Les sortir de la cuve et les garder au chaud.
- Déglacer la cuve avec la crème liquide, et ajouter le safran. Saler et poivrer selon le goût.
- Installer la pale sur le couvercle de l'**AUTOCUISTO** et fermer le couvercle.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** pour activer la pale de mélange.
- Faire réduire la sauce **1 à 2 minutes** seulement.
- Disposer les noix dans les assiettes de service, napper avec la crème au safran et mettre de la ciboulette.

ASTUCE DU CHEF

Servir avec un riz blanc ou un risotto réalisable avec **L'AUTOCUISTO.**

Brochettes de volaille sauce saté

Préparation	Cuisson	Pour	
15 min.	15 min.	4 personnes	RISSOLER SAUCE

INGRÉDIENTS :

- 600 g de blancs de poulet
- 100 g de cacahuètes hachées
- 50 cl de lait de coco
- 10 échalotes
- 1 c. à soupe de citronnelle hachée
- 3 c. à soupe de beurre de cacahuète
- 1 c. à soupe de piment haché fin
- 1 c. à soupe de coriandre moulue
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- Sel
- 1 cube de bouillon de volaille

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper les blancs de volaille en petits cubes.
- Peler les échalotes et les hacher finement.
- Mélanger les cacahuètes hachées, le beurre de cacahuète, le lait de coco, les échalotes, le piment, la coriandre, la citronnelle, le sucre, l'huile d'arachide et une pincée de sel.
- Ajouter le cube de volaille à cette préparation. Mélanger, couvrir et laisser mariner dans la sauce saté pendant **1 h minimum** à température ambiante.
- Retirer les cubes de volaille de la sauce, les glisser sur des brochettes et laisser égoutter quelques instants sur du papier absorbant.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **RISSOLER.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Poser les brochettes dans la cuve chaude de **L'AUTOCUISTO** et les saisir **2 ou 3 minutes de chaque côté.**
- Retirer les brochettes.
- Verser le jus de la marinade dans la cuve.
- Appuyer sur la touche **STOP.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SAUCE.** Installer la **pale de mélange** sur le couvercle de **l'AUTOCUISTO**
- Appuyer sur la touche **TEMP** pour régler la température à **75°C.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Faire réduire **5 minutes** puis stopper le programme
- Napper les brochettes de cette sauce saté réduite.

ASTUCE DU CHEF

Accompagner de Riz blanc Thai préparé avec le programme RIZ.

Yaourts nature sur compote

Préparation	Cuisson	Pour	
30 min.	Compote : 30 à 45 min. Yaourts : 10 h.	4 à 6 personnes	YAOURT COMPOTE

INGRÉDIENTS :

- 1 l de lait entier
- 1 yaourt au bifidus
- 2 poires
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 anis étoilé

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Laver les poires et les pommes.
- Les peler et les évider.
- Les détailler en petits dés.
- Les mettre dans la cuve de **L'AUTOCUISTO** avec le sucre vanillé et l'anis étoilé.
- Installer correctement la pale sur le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **COMPOTE.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- La pale s'active automatiquement.
- Laisser tiédir.
- Pendant ce temps, verser le lait dans un saladier et verser le yaourt par-dessus.
- Battre le mélange.
- Retirer l'étoile d'anis de la compote et verser dans les pots de yaourt au ¼ du pot.
- Verser par dessus le lait mélangé au yaourt.
- Disposer les pots dans la cuve **L'AUTO-CUISTO.**
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **YAOURT.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Laisser prendre pendant jusqu'à la fin du programme (8 heures).
- Une fois la cuisson terminée, mettre les pots de yaourt au réfrigérateur pendant **12 heures** avant de déguster. Ils vont devenir encore un peu plus fermes les jours suivants leur préparation.

ASTUCE DU CHEF

Les yaourts «maison» en pot fermé par un couvercle se conservent au réfrigérateur jusqu'à 10 jours et gagnent même un peu en fermeté après 48 h passés au frais.

Ananas rôti à la vanille et fruits de la passion

Préparation	Cuisson	Pour	SAUCE
15 min.	25 min.	4 à 6 personnes	

INGRÉDIENTS :

- 2 ananas
- 10 cl de jus d'orange
- 4 fruits de la passion
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Tailler le haut et le bas des ananas puis les éplucher grossièrement.
- A l'aide d'un petit couteau, tailler des stries pour enlever les «yeux» qui restent dans le fruit.
- Piquer les ananas avec des bâtonnets de gousse de vanille.
- Prélever à la cuillère la pulpe des fruits de la passion.
- Appuyer sur la touche **MENU/MIX** jusqu'au programme **SAUCE.**
- Appuyer sur les touches **HEURE et MIN** pour régler **30 minutes de cuisson.**
- Mettre le sucre dans la cuve et ne pas refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Appuyer sur la touche **START.**
- Cuire sans eau et ne rien mettre d'autre dans la cuve même pas une cuillère !
- Attendre que le sucre devienne ambré.
- Ajouter les ananas (entiers ou coupés en tranches) et les enrober de caramel.
- Déglacer avec le jus d'orange et la pulpe des fruits de la passion en remuant avec la spatule, puis refermer le couvercle de **L'AUTOCUISTO.**
- Continuer la cuisson **20 minutes.**
- Présenter l'ananas entier ou en tranches, tiède ou froid.

ASTUCE DU CHEF

Accompagner ce dessert de pain d'épice ou d'une glace à la vanille.

AUTO
Cuisto
START
MANUEL
HEURE
MIN