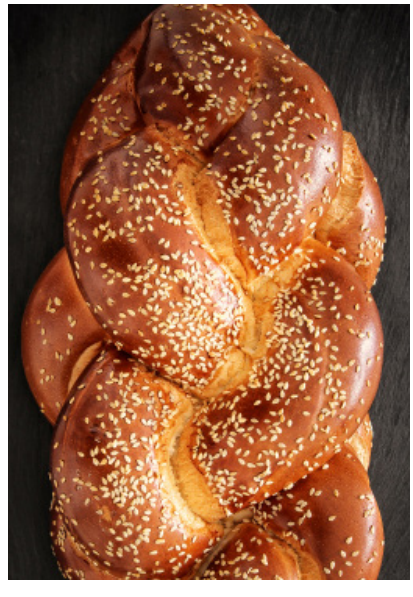
CUISINER AVEC compact COOK ELITE

100 RECETTES
ET DE NOMBREUSES VARIANTES



Recettes adaptées à la version ELITE du Compact Cook

SOMMAIRE

Apéritifs, entrées et soupes

Apéritifs

Page

Accras de morue 10
Houmous 11
Guacamole 11
Rillettes de thon 12
Muffins pancetta et comté 12
Raviolis de crevettes 13
Palmiers feuilletés à la tapenade 14

Entrées et soupes

Page

Paté de campagne au whisky 15
Soufflé au fromage 15
Eclairs saumon et pomme granny 16
Coleslaw au crabe 17
Soupe moulinée aux légumes verts 18
Soupe veloutée potimarron carotte 19
Soupe mijotée de légumes oubliés 19
Soupe Tom Kha Kaï 20
Gaspaccho 21

Plats

Page

Poulet Basquaise 24
Chili con carne 25
Bœuf Bourguignon aux carottes multicolores 26
Hachis parmentier de bœuf 27
Navarrin d'agneau 28
Blanquette de veau 29
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne 30
Rougail saucisse 31
Aubergines farcies au thon 32
Nuggets de poulet 33
Blésotto au poulet 33

Page

Filet de flétan aux asperges,
sauce hollandaise 34
Farfalles à la bolognaise 35
Risotto champignons et courgettes 36
Risotto aux crevettes et asperges vertes 37
Pates aux légumes "One Pot Pasta" 38
Pizza reine 39
Pizza vegan 40
Quiche poireau vanille 41
Quiche saumon épinards frais 42

Accompagnements et sauces

Accompagnements

Page

Fondue de poireaux 46
Gratin de choux 46
Purée lisse 47
Ecrasée de pommes de terre 48
Purée courgettes parmesan 49
Riz Blanc 49

Sauces

Page

Sauce pesto roquette 50
Béchamel 50
Crème de gorgonzola au jambon 51
Sauce au poivre vert 51
Sauce hollandaise 52
Coulis de tomate 52
Sauce béarnaise 53
Sauce au vin 53
Sauce bolognaise 54
Ketchup 55
Mayonnaise 55

SOMMAIRE

Boulangerie et desserts

Boulangerie

Page

Pate feuilletée 58
Pate brisée 58
Pate sablée 59
Pate à choux 59
Pate à pizza 60
Pain de campagne 61
Pain express 62
Pain baguette 63
Focaccia 64
Brioche à la crème fraîche 65
Brioche tressée 66

Desserts

Crème anglaise 67
Crème pâtissière 67
Meringue 68
Beignets 69
Gaufres 69
Crêpes 70
Crème Fouettée et Chantilly 71
Confiture de fraises 72
Pancakes 72

Page

Pâte à tartiner 73
Compote pommes poires 73
Crumble aux fruits rouges 74
Tarte aux fraises et kiwis 75
Galette des rois 76
Brownie au chocolat noix de pecan 77
Gâteau marbré 78
Gateaux génoise chocolat orange 79
Cookies moelleux 80
Iles Flottantes 81
Choux tricotés à la crème 82
Eclairs au chocolat 83
Petits pots de crème chocolat 84
Crème stracciattella café et speculoos 85
Crème vanille 86
Crème brûlée 87
Panna Cotta 88
Mousse au chocolat 89
Yaourt au lait entier 90
Sorbet mangue ananas 91
Sorbet citron vert 91
Vacherin des îles 92

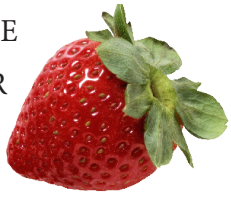
Boissons

Pina Colada 96
Smoothie detox concombre et avocats 96
Smoothie fruits jaunes 97
Milkshake banane oreo 98
Chocolat viennois 99

Programmes

1 RAPER ET TRANCHER
2 SOUPE VELOUTÉE
3 SOUPE MOULINÉE
4 RISSOLER ET SAISIR
5 SAUCE EXPRESS
6 SAUCE MIJOTÉE
7 COULIS DE TOMATE
8 BÉCHAMEL
9 PÂTES
10 RIZ
11 RISOTTO
12 PURÉE LISSE
13 ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
14 BOUILLIR
15 CONFITURE ET COMPOTE
16 CRÈME DESSERT

17 CRÈME ANGLAISE ET PÂTISSIÈRE
18 FONDRE
19 ÎLE FLOTTANTE
20 ÉMULSIONNER
21 SORBET
22 YAOURT



23 PÂTE A PAIN ET PIZZA
24 PÂTES A TARTE
25 PÂTE A CRÈPES PANCAKES GAUFRES ET BEIGNETS
26 PÂTE A CHOUX
27 PÂTE D'AMANDE
28 JUS SMOOTHIE ET MILKSHAKE
29 MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFER

N'oubliez pas ! Vous pouvez modifier la température, le temps de cuisson, et la vitesse sur la plupart des programmes automatiques du Compact Cook.

Cela peut être nécessaire si vous modifiez un peu les ingrédients ou les quantités par rapport aux recettes proposées, ou lorsque vous créez vos propres recettes. Pour ce faire, mettez le programme en pause et appuyez sur les touches « Temps », « Température » ou « Vitesse », puis adaptez le paramètre en tournant le bouton central. Référez-vous au détail des programmes dans la notice pour connaitre les plages de temps, de température et de vitesse autorisées pour chaque programme.

Astuces et conseils
pour utiliser le Compact Cook

Le COMPACT COOK 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.

Fonction	Aliment	Quantité	Accessoire à utiliser
HACHER	Bœuf	500g max	Lame 4 couteaux
	Saumon	500g max	Lames 4 couteaux
	Oignons	500g max	Lame 4 couteaux
	Carottes en morceaux	500g max	Lame 4 couteaux
PILER	Amandes/noisettes/pistaches	500g max	Lame 4 couteaux
	Cafe	500g max	Lame 4 couteaux
	Parmesan	500g max	Lame 4 couteaux
	Glace pilee	10 Glacons	Lame 4 couteaux
PÉTRIR	Pate à pain	400g de farine max	Lame 4 couteaux
	Pate à pizza	400g de farine max	Lame 4 couteaux
	Pate à brioche	400g de farine max	Lame 4 couteaux
	Pate à tarte	400g de farine max	Lame 4 couteaux
	Pate à gateau	400g de farine max	Lame 4 couteaux
RISSOLER	Oignons, ail, huile	1 à 2 PIECES	Lame ou pale
	Oignons, ail et legumes, huile	200 à 500g	Pale de melange
	Viande, huile ou beurre	200g	Pale de melange
CUIRE À LA VAPEUR	Pommes de terre (coupees en 8)	500g	Grand panier vapeur
	Carottes en rondelles	500g	Grand panier vapeur
	Haricot verts	500g	Grand panier vapeur
	Poisson	500g	Grand panier vapeur
	Volaille	500g	Grand panier vapeur
	Pomme de terre (coupee en petits morceaux)	800g max	Panier de cuisson
	Carottes en rondelles	600g	Panier de cuisson
	Courgettes en cubes	600g	Panier de cuisson
CUIRE À L'EAU	Pomme de terre en cubes ou tranches	800g MAX	Pale de melange
	Haricot verts	500g	Aucun
	Pates	500g MAX	Aucun
	Œufs coques	6 UNITES	Panier cuisson
	Œufs mollets	6 UNITES	Panier cuisson
	Œufs durs	6 UNITES	Panier cuisson
CUIRE DES CÉRÉALES	Riz	250g MAX	Panier cuisson
	Riz	150g	Panier cuisson
	Quinoa	250g	Panier cuisson
	Millet	250g	Panier cuisson
FAIRE FONDRE	Chocolat noir en morceaux	200g	Pale de melange
	Chocolat blanc en morceaux	200g	Pale de melange
	Beurre	100g	Pale de melange
ÉMULSIONNER	Mayonnaise	200g	Pale de melange
	Chantilly	250g	Fouet
	Blancs en neige	4 à 7 blancs d'œufs	Fouet
FAIRE DU SORBET	Fruits congelés	600g max	Lame 4 couteaux

Capuchon du couvercle ouvert	programme à utiliser	Température	Durée	Vitesse
	HACHER		AUTO	AUTO
			AUTO	AUTO
			AUTO	AUTO
			AUTO	AUTO
	MODE MANUEL		30s	10
			30s	10
			20 à 30s	10
			10s	10
	23. Pate à pain et pizza	AUTO	AUTO	AUTO
	23. Pate à pain et pizza			
	23. Pate à pain et pizza			
	24. Pates à tarte			
	25. Pate à crepes pancakes gaufres beignets			
	4. RISSOLER-SAISIR	AUTO	AUTO	AUTO
		120°C	AUTO	AUTO
		90°C à 120°C	AUTO	AUTO
	VAPEUR	AUTO	AUTO	
		AUTO	AUTO	
		AUTO	AUTO	
		AUTO	15 min	
		AUTO	AUTO	
Capuchon ouvert		AUTO	30 min	
Capuchon ouvert		AUTO	AUTO	
Capuchon ouvert		AUTO	AUTO	
Capuchon ouvert	14. BOUILLIR	AUTO	25 min	1
Capuchon ouvert		AUTO	15 min	
Capuchon ouvert		AUTO puis baisser à 100°C après ébullition	à compter de l'ébullition de l'eau, modifier la durée à la durée indiquée sur l'emballage des pâtes	
		AUTO	3 min à compter de l'ébullition	
		AUTO	7 min à compter de l'ébullition	
		AUTO	10 min à compter de l'ébullition	
Capuchon fermé	10. RIZ	AUTO	AUTO	
Capuchon fermé		AUTO	Réduire la durée du programme à 20 minutes	
Capuchon fermé		AUTO	AUTO puis reverser le quinoa dans l'eau de cuisson dans le bol pendant 10 minutes pour qu'il gonfle.	
Capuchon fermé		AUTO	AUTO puis reverser le millet dans l'eau de cuisson dans le bol pendant 10 minutes pour qu'il gonfle.	
	18. FONDRE	AUTO	AUTO	AUTO
		Modifier la température à 37°C	AUTO	AUTO
		AUTO	AUTO	AUTO
	20. EMULSIONNER		2 à 3 min	AUTO
			4 min	
			7 min	AUTO
	21. SORBET	AUTO	AUTO	AUTO

Apéritifs, entrées et soupes

Accras de morue

Préparation	Repos	Pour	Lame à 4 couteaux	14
15 min.	1 h	4 personnes		MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- La veille, dessaler la morue en la plongeant dans l'eau et en changeant 2 à 3 fois l'eau.
- Placer l'eau, la morue rincée, le jus de citron et la feuille de laurier dans le bol du **Compact Cook**
- Sélectionner le programme 14 (**BOUILLIR**), et modifier le temps de cuisson à 15 minutes en appuyant 2 fois sur le bouton "Temps" et en ajustant le temps avec le bouton central.
- Laisser le **capuchon du couvercle** ouvert pour éviter les débordements.
- Surveiller qu'il n'y ait pas de débordements, et si besoin baisser la température à **100°C** en mettant le programme en pause et en appuyant sur le bouton "Température".
- Vérifier la cuisson. Une fois la morue cuite, l'égoutter
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**, et ajouter les échalotes, le persil, la ciboulette, les 4 épices, les 2 gousses d'ail, le piment (facultatif).
- Mixer **30 secondes** en **vitesse 7**, en mode manuel. Racler les bords avec la spatule.
- Ajouter la morue, le lait, la farine, la levure, les œufs, le beurre, et mixer environ **2 min** à **vitesse 6**, en **mode manuel** jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Disposer la mixture dans un bol et laisser reposer **1 heure**.
- Cuire à la friteuse à **180°C**, ou dans un bain d'huile, en faisant des portions de pâte équivalentes à une grosse cuillère et en les plongeant à l'aide d'une écumoire en fer dans la friteuse ou le bain d'huile.
- Débarrasser sur du papier absorbant.

INGRÉDIENTS :

- 250g de morue salée (sans peau, sans arêtes)
- 250g de farine
- 180ml de lait
- 20g de beurre
- 2 œufs entiers
- 2 échalotes
- 2 branches de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 piment (facultatif)
- 1/2 c. à café de 4 épices
- 1/2 paquet de levure
- 1 jus de citron
- 1 litre d'eau
- Une feuille de laurier.

ASTUCE DU CHEF

Idéal en apéritif ou en entrée avec une sauce tartare ou une mayonnaise (voir recette P. 55) !

Houmous

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux

HACHER

INGRÉDIENTS :

- 400g de pois chiches en boîte égouttés et épluchés (conserver le jus)
- 30g d'huile d'olive
- 30g de Tahini (pâte de sésame, ou beurre de sésame, au rayon oriental ou épicerie bio)
- Le jus d'un citron
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 /2 c. à café de paprika
- 1 /2 c. à café de sel, poivre
- 1 c. à café de cumin moulu

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter l'ail épluché, les pois chiches, 1 c. à soupe d'huile d'olive, le tahini, le sel, le poivre, le jus de citron et un peu d'eau des pois chiches.
- Lancer le **programme HACHER** en **augmentant la durée à 1 minute**. Mettre en pause toutes les 20 secondes, **ouvrir le couvercle et racler les bords** vers le bas.
- Transvaser la préparation dans un bol, saupoudrer de cumin et de paprika et arroser d'un filet d'huile d'olive.

ASTUCE DU CHEF

Ajoutez quelques graines de sésame et des pois chiches entiers pour la décoration. A servir avec des dips de légumes (bâtonnets de carotte, de concombre), des frites de manioc, des gressins, ou encore des chips tortilla.

Guacamole

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux

HACHER

INGRÉDIENTS :

- 3 avocats
- 1 tomate
- 1 jus de citron
- 1/2 oignon rouge
- 6 branches de coriandre fraîche
- 5cl d'huile d'olive
- Mélange d'épices à guacamole (cumin, sel, poivre, paprika), ou à défaut, 1 cuillère à café de purée de piments et sel, poivre.

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Éplucher le demi oignon et le couper en 2.
- Enlever les pépins de tomates pour ne garder que la chair et effeuiller la coriandre.
- Mettre la tomate, l'oignon et la coriande dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER** en **augmentant la durée à 20 secondes**.
- Ouvrir le couvercle et racler les bords vers le bas avec la spatule.
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol.
- Lancer de nouveau le **programme HACHER** en **augmentant la durée à 20 secondes**.
- Ouvrir le couvercle et racler les bords vers le bas.
- Relancer le **programme HACHER**.
- Vérifier la consistance et mixer davantage si nécessaire, jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Transvaser la préparation dans un bol.

ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas de mélange d'épices à guacamole, vous pouvez utiliser simplement de la purée de piments ou du piment d'Espelette, du sel et du poivre. Une fois le guacamole prêt, rajouter les noyaux des avocats dans la préparation pour éviter qu'elle ne noircisse. Servez accompagné de dips de légumes (bâtonnets de carotte, de concombre), de frites de manioc, de gressins, ou encore de chips tortilla. Ce grand classique de la cuisine Sud.Américaine est délicieux également en accompagnement d'un poisson frit et de riz blanc.

Rillettes de thon

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux

HACHER
MANUEL

INGRÉDIENTS :

- 240g de thon en boîte au naturel
- 150g de fromage frais
- 1 échalote
- 1 citron
- 20 brins de ciboulette
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du Compact Cook.
- Éplucher l'échalote et la mettre dans le bol **du Compact Cook.**
- Ajouter la ciboulette.
- Lancer le **programme HACHER.**
- Racler les bords avec la spatule.
- Ajouter dans le bol le thon au naturel égoutté.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Ajouter le fromage frais, le jus du citron, le sel, le poivre.
- Mixer **1 minute Vitesse 6** en **manuel**.

ASTUCE DU CHEF

Cette recette est idéale en apéritif. Servez sur des petits toasts bien croustillants ou dans des verrines individuelles. Décorez les rillettes de thon de quelques de brins de ciboulette. Remplacez la ciboulette par du persil haché ou des fines herbes. Relevez un peu ces rillettes en ajoutant une cuillère à café de moutarde ou du piment d'Espelette.

Muffins à la pancetta et comté

Préparation
5 min.

Cuisson
15 à 20 min.

Pour
6 personnes
(8 à 12 muffins)

• Lame à 4 couteaux
• Accessoires pour râper/trancher (*en option*)

1
24

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 200ml de lait
- 200g de farine
- 100g de comté jeune ou comté râpé
- 12 tranches de pancetta
- 1/2 c. à café d'herbes de Provence
- 25ml d'huile d'olive (facultatif)
- 1/2 sachet de levure

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Préchauffer le four à 210°C
- Peser les ingrédients.
- Positionner l'**axe** et le **disque pour râper/trancher** côté **râper** (*accessoires en option*). Fermer avec le **couvercle spécial pour râper et trancher**.
- Lancer **le programme 1 (RAPER-TRANCHER)** et râper le comté. Si tout le fromage est râpé avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour ré-initialiser l'appareil et annuler le programme. Réservez.
- Dans le bol vide, placer la **lame à 4 couteaux**.
- Ajouter tous les ingrédients sauf la pancetta et le comté et lancer le **programme 24 (PATES A TARTE)**.
- Racler les bords 1 à 2 fois pendant le programme.
- A **30 secondes** de la fin du programme, ajouter le comté par l'ouverture sur le couvercle.
- Disposer les tranches de Pancetta au fond de chacun des moules à muffin et verser par dessus dans chaque moule la préparation au fromage.
- Enfourner à **210°C** pendant **15 à 20 minutes** selon la taille des moules.
- Servir tièdes.

ASTUCE DU CHEF

- Servir à l'apéritif ou en entrée, accompagné d'une salade verte.
- Décliner les goûts : chorizo, emmental, brie, lardons....

Raviolis vapeurs aux crevettes et Saint-Jacques

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
5 min.	30 min.	15 min.	4 personnes	• Grand panier vapeur (en option) • Lame à 4 couteaux	HACHER 24 VAPEUR

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la farce :

- Peser les ingrédients.
- Eplucher la carotte et le gingembre.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Couper la carotte en petits morceaux et les mettre avec le petit morceau de gingembre dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER** pour hacher les carottes et le gingembre.
- Si besoin, lancer une seconde fois le programme **HACHER**.
- Débarrasser dans un récipient.
- Remettre la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Ajouter les crevettes, les Saint-Jacques ainsi que les autres ingrédients de la farce dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER**.
- Si besoin, relancer une seconde fois le programme **HACHER**.
- Débarrasser dans un saladier et ajouter les carottes et le gingembre hachés à cette farce. Mélanger.

Pour la pâte :

- Faire bouillir 13cl d'eau et réserver.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Ajouter la farine et le sel dans le bol.
- Lancer le **programme 24 (PATES A TARTE).**
- Ajouter l'eau bouillante progressivement petite quantité par petite quantité sur la farine par l'ouverture sur le couvercle pour l'égrainer, en faisant des pauses, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.
- Sortir la pâte du bol et former une boule.
- Laisser reposer **30 minutes**. Faire un long boudin de pâte de 2cm de large et couper des morceaux de 1 cm en le tournant à chaque fois pour éviter de l'écraser.
- Etaler très finement chaque morceau de pâte pour obtenir un disque en laissant plus de matière au centre.
- Déposer la farce au centre des disques obtenus, rabattre le bord en pinçant le milieu avec les doigts pour obtenir la forme d'une demi-lune.
- Verser 600ml d'eau dans le bol, fermer avec le couvercle de cuisson et sélectionner le programme **VAPEUR** pour mettre l'eau à chauffer. Avant de lancer le programme, réduire la durée du programme à **15 minutes au lieu de 20**, en appuyant 2 fois sur la touche "Temps" et en ajustant la durée à l'aide du bouton central.
- Lancer le programme. La vapeur sera prête après environ **2 minutes**. Tant que la vapeur n'est pas prête, le décompte de temps de cuisson de s'enclenche pas, l'écran reste figé sur 15 minutes de cuisson.
- Pendant ce temps-là, disposer les raviolis sur le **plateau supérieur du grand panier vapeur** (accessoire en option).
- Lorsque la vapeur est prête, le **Compact Cook** émet un **bip sonore**, et le temps de cuisson commence à se décompter à partir de 15 minutes. A ce moment-là, retirer le couvercle de cuisson et ajouter le **grand panier vapeur et son plateau supérieur** sur le bol.
- A la fin du programme, garder les raviolis au chaud dans le panier vapeur, et servir au plus vite.

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 200g de farine type T45
- 1 pincée de sel
- 13cl d'eau bouillante

Pour la farce :

- 300 g de crevettes décortiquées
- 200g de noix de Saint-Jacques sans corail
- 2c. à soupe de sauce soja
- 2c. à soupe d'huile de sésame
- 1 carotte
- 15g de gingembre frais
- 1/2 botte de ciboulette ou coriandre

ASTUCE DU CHEF

Servir les raviolis chauds avec une sauce aigre douce.
Les raviolis peuvent également être cuits bouillis dans de l'eau ou frits à la poêle. S'il vous reste de la farce, la faire rissoler quelques minutes, puis y ajouter des nouilles chinoises ou du riz cuit, pour un plat asiatique au succès garanti!

Palmiers feuilletés à la tapenade

Préparation	Repos	Cuisson	Pour	Lame à	
10 min. (Hors pâte)	30 min.	20 min.	6 personnes (20 palmiers)	4 couteaux	24 HACHER MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte feuilletée :

- Réaliser une pâte feuilletée avec 150g de beurre, 150g de farine, 75g d'eau froide et 1/2 cuillère à café de sel en suivant **la recette P. 58.**
- Si vous êtes pressé, utiliser une pâte feuilletée rectangulaire toute prête du commerce.

Pour la tapenade :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol propre du **Compact Cook**.
- Peser les ingrédients de la tapenade et les ajouter dans le bol.
- Sélectionner le programme **HACHER**, et modifier la durée du programme à **1 minute** au lieu de 10 secondes. Pour cela, appuyer 2 fois sur la touche "Temps" et tourner le bouton central pour ajuster le temps à 1 minute.
- Lancer le programme en appuyant sur le bouton central.
- 1 à 2 fois pendant le programme, appuyer sur le bouton central pour mettre le programme en pause, ouvrir le couvercle pour racler les bords vers le bas avec la spatule et ramener les ingrédients vers les lames.
- Transvaser la tapenade dans un bol.
- Etaler la pâte feuilletée maison en rectangle, ou utiliser une pâte feuilletée rectangulaire toute faite du commerce.
- Etaler la tapenade sur toute la pâte à l'aide d'une **spatule**.
- En partant d'un petit coté du rectangle, rouler la pâte vers l'intérieur et s'arrêter au milieu du rectangle.
- Rouler le côté opposé de pâte de la même façon, jusqu'au milieu, pour rejoindre le premier rouleau.
- Coller les deux rouleaux ensemble en les mouillant un peu. Une fois découpés en tranches, ces 2 rouleaux formeront des palmiers fourrés à la tapenade.
- Filmer les rouleaux avec du film alimentaire et les placer au congélateur **30 minutes** pour en faciliter la découpe.
- Préchauffer le four à **210°C** et préparer une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Sortir la pâte du congélateur et couper la pâte en petits palmiers d'1 à 2 cm de large environ..
- Disposer les palmiers à plat sur la plaque avec papier sulfurisé et badigeonner d'un jaune d'œuf coupé à l'eau.
- Enfourner **20 minutes à 210°C**.

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte feuilletée :

- 150g de beurre
- 150g de farine
- 75g d'eau froide
- 1/2 cuillère à café de sel
- Ou 1 pâte feuilletée rectangulaire toute faite du commerce.

Pour la tapenade :

- 250g d'olives noires dénoyautées
- 20g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail épluchée
- 10 anchois natures

ASTUCE DU CHEF

Décliner les saveurs selon les envies : emmental, parmesan, jambon de pays...
Ideal pour un apéritif original.

Pâté de campagne au whisky

Préparation	Cuisson	Pour	Lame à 4 couteaux	MANUEL
15 min.	2 h.	1 terrine		

INGRÉDIENTS :

- 250g de gorge de porc
- 250g de poitrine de porc
- 250g de foies de volaille
- 5 pincées de sel
- 4 pincées de poivre
- 2 pincées de muscade moulue
- 2 œufs entiers
- 5cl de whisky

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper la viande en gros cubes.
- Préchauffer le four à **160°C**.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol **Compact Cook**, et ajouter le whisky, la viande en cubes, les **œufs** et l'assaisonnement dans le bol.
- Mixer en mode manuel à **Vitesse 10 pendant 40 secondes.** Si besoin, mixer davantage après avoir raclé les bords avec la spatule.
- **Vider le bol dans un saladier.**
- **Mixer les foies 30 secondes à Vitesse 10.**
- **Ajouter les foies au reste de la viande hachée et bien mélanger.**
- Dans une terrine en terre ou en céramique si possible, verser le mélange.
- Préparer un bain-marie pour immerger la terrine (une plaque ou grand plat rempli d'eau sur lequel disposer la terrine pour une cuisson lente au four).
- Enfourner au bain marie à **160°C** pendant **2h**.

ASTUCE DU CHEF

Laisser reposer la terrine 1 à 2 jours au réfrigérateur avant de consommer pour un résultat encore meilleur.
Pour conserver votre terrine plus longtemps la recouvrir généreusement d'une gelée brune en sortie de four.

Soufflé fromage express

Préparation	Repos	Cuisson	Pour	Fouet Pâle de mélange	20 8 MANUEL
15 min.	20 min.	35 min.	4 personnes		

INGRÉDIENTS :

- De 50 à 150g de gruyère râpé selon les goûts.
- 4 œufs à température ambiante
- 30g de farine
- 250g de lait
- 1 pincée de muscade
- 3 pincées de sel
- 2 pincées de poivre
- 30g de beurre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la pale de mélange dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter ajouter le beurre, le lait, la farine, les pincées de sel, les pincées de poivre et la pincée de noix de muscade moulue dans le bol.
- Lancer le **programme 8 (BECHAMEL).**
- Réserver dans le bol du **Compact Cook** jusqu'à refroidissement complet, pendant environ **20 min.**
- Préchauffer le four à **180°C.**
- Mélanger **5 secondes à Vitesse 4** en mode **Manuel**. Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- Séparer les blancs des jaunes des 4 oeufs et ajouter les 4 jaunes d'œufs et le gruyère râpé dans le bol du **Compact Cook.**
- Mélanger **1 minute à Vitesse 3 en manuel**
- Transvaser le contenu du bol (Sauce Mornay) dans un récipient et réserver.
- Laver et sécher le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter le **fouet**.
- Ajouter les 4 blancs d'œufs et 1 pincée de sel dans le bol.
- Sélectionner le **programme 20 (EMULSIONNER)** et modifier le temps sur **7 min** en appuyant sur le bouton "Temps" 2 fois et en ajustant le temps à **7 minutes** à l'aide du bouton central.
- Incorporer délicatement les oeufs dans la sauce Mornay réservée.
- Transvaser dans des ramequins beurrés et farinés jusqu'en haut et cuire au four en mode chaleur tournante pendant **35 à 40 min à 180°C.**
- Servir immédiatement.
- Pour un soufflé qui ne retombe pas, ajouter 1/2 sachet de levure à la préparation.

Eclairs au saumon et pomme granny

Préparation	Cuisson	Pour		
20 min.	30 min.	4 personnes (10 éclairs)	• Pale de mélange • Lame à 4 couteaux • Accessoires pour râper/trancher (*en option*)	1 26 HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte à choux :

- Peser les ingrédients.
- Mélanger le sel avec la farine pour l'y incorporer de façon homogène.
- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Verser dans le bol l'eau et le beurre.
- Lancer le **programme 26 (PATE À CHOUX).**
- **Au premier bip sonore**, ouvrir le couvercle et ajouter toute la farine avec le sel.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme et **laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- **Au second bip sonore,** le programme lance une phase de repos de **10 min**. Attendre la fin de la phase de repos et le prochain bip sonore.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à **200° C** et recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé. Préparer la poche à douille.
- **Au troisième bip sonore,** appuyer sur le bouton central pour relancer le programme, et ajouter immédiatement le premier œuf par le capuchon du couvercle.
- Ajouter le second œuf **30 secondes après** et le **3ème œuf encore 30 secondes** après.
- Une fois le programme terminé, mettre la pâte à choux dans une poche à douille, et pocher les éclairs sur le papier sulfurisé en faisant de beaux boudins bien droits de 2 cm de large.
- Laisser un écart de 2cm environ entre chaque éclair car ils vont gonfler à la cuisson.
- Enfourner et baisser immédiatement le four à **180°C**. Cuire pendant environ **30 min.** Surveiller la cuisson, mais ne pas ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson pour ne pas faire retomber les éclairs.
- Une fois les **éclairs** bien dorés, arrêter le four, entreouvrir la porte du four et y laisser les **éclairs 15 minutes** avant de les sortir du four pour éviter qu'ils ne retombent.

Pour la garniture :

- Laver le bol
- Positionner dans la cuve l'**axe** et le **disque pour râper/trancher côté râper** (*accessoires en option*). Fermer avec le **couvercle spécial pour râper/trancher.**
- Laver, couper en 4 et épépiner la pomme sans l'éplucher.
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER)**, passer la pomme dans la cheminée. Réserver les pommes râpées.
- Si toute la pomme a été râpée avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Couper le saumon en gros cubes, l'ajouter dans le bol et lancer le programme **HACHER**.
- Mélanger dans un saladier la pomme, le saumon, l'huile, la coriandre rincée et effeuillée et 1 c. à café de graines de sésame, le sel, le poivre.
- Mettre dans une poche à douille la brousse fromagère (en garder un peu pour la décoration de fin).
- Couper le dessus des éclairs et garnir au fond de brousse fromagère.
- Ajouter sur la brousse le tartare de saumon.
- Refermer avec le chapeau.
- Pocher 3 grosses noisettes de brousse sur le dessus des éclairs, puis pocher à l'aide du tube de wasabi 3 plus petites noisettes de wasabi sur la brousse et parsemer du reste des graines de sésame.

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte à choux :

- 150ml d'eau
- 80g de beurre
- 120g de farine
- 3 œufs entiers
- 1/2 c. à café de sel fin
- Poche à douille

Pour la garniture :

- 400g de saumon frais
- 1/2 botte de coriandre
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. café de graines de sésame doré
- 1 pomme granny
- 350g de brousse fromagère
- 1 tube de wasabi
- 2 pincées de fleur de sel
- 3 tours de moulin à poivre
- 2 poches à douille à pâtisserie

ASTUCE DU CHEF

Servir avec un mesclun agrémenté de pomme granny et d'éclats de noisette.

Coleslaw au crabe

Préparation
15 min.

Pour
4 personnes

• Pale de mélange
• Accessoires pour râper/ trancher (*en option*)

1
20

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la salade :

- Positionner l'**axe** et le **disque pour râper / trancher du côté râper** dans le bol et fermer avec le **couvercle spécial pour râper/ trancher** (*accessoires en option*).
- Utiliser le **programme 1 (RAPER-TRANCHER)** pour râper le chou, les carottes et la pomme.
- Si tous les légumes ont été râpés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Couper les bâtonnets de crabe dans la longueur pour garder l'aspect râpé. Les ajouter aux légumes râpés.
- Saler, poivrer et ajouter le jus d'orange.

Pour la mayonnaise :

- Réaliser une mayonnaise **(voir recette P.55).**
- Ajouter la mayonnaise au mélange crudités-surimi, mélanger et réserver au réfrigérateur 1 heure avant de consommer.

INGRÉDIENTS :

Pour la salade :

- 1/4 de chou blanc
- 2 carottes épluchées
- 12 bâtons de surimi de crabe
- Le jus d'une orange
- une pomme Granny à râper
- Sel, poivre

Pour la mayonnaise :

- 200ml d'huile de tournesol
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- Sel, poivre

ASTUCE DU CHEF

Ce coleslaw peut être réalisé sans surimi ou avec des crevettes ou du poulet fumé.

Soupe moulinée de légumes verts

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	30 min.	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Accessoires pour râper/trancher (*en option*)	1 3 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner l'**axe** et le **disque pour râper /trancher du côté trancher** dans le bol et fermer avec le **couvercle spécial pour râper/trancher** (*accessoires en option*).
- Laver les légumes, le persil, éplucher la pomme de terre.
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER)** et trancher la pomme de terre, le céleri, la courgette et le poireau.
- Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Si vous n'avez pas les accessoires pour râper/trancher, trancher les légumes finement à la main.
- Couper le brocoli en petits morceaux.
- Vider les légumes dans un saladier, ôter le disque et installer la **lame à 4 couteaux**.
- Verser dans le bol du **Compact Cook** l'eau puis les légumes et tous les ingrédients sauf le fromage.
- Lancer le **programme 3 (SOUPE MOULINEE). Vérifier que le capuchon du couvercle est bien fermé et verrouillé. Placer un torchon plié en 4 sur le capuchon du couvercle.**
- Une fois le programme terminé, ajouter le fromage et mélanger **10 sec. à vitesse 2.**

INGRÉDIENTS :

- 1 vert de poireau
- 1 grosse pomme de terre
- 1/2 tête de brocoli
- 1 courgette
- 1 branche de céleri
- 1/2 botte de persil
- 700ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de fromage à l'ail

ASTUCE DU CHEF

Si l'heure du repas approche, lancer **le programme 29 (MAINTIEN AU CHAUD-RECHAUFFER).**
Pour agrémenter la soupe moulinée, mettre des dés de jambon dans une assiette creuse et verser la soupe dessus.
Accompagner de croutons de pain, qui peuvent être frottés à l'ail.

ATTENTION AU COURS DE CE PROGRAMME, L'APPAREIL MIXE A HAUTE VITESSE DES LIQUIDES TRES CHAUDS. AVANT DE LANCER LE PROGRAMME, VEILLEZ A BIEN AVOIR FERME ET VERROUILLE LE CAPUCHON DU COUVERCLE ET NE L'OUVREZ JAMAIS AU COURS DE LA CUISSON MEME POUR AJOUTER UN INGREDIENT. ATTENDEZ LES 3 BIP SONORES ET LA FIN DU PROGRAMME POUR MANIPULER LE CAPUCHON DU COUVERCLE.

Velouté potimarron carotte

Préparation 5 min. | Cuisson 30 min. | Pour 4 personnes | • Lame à 4 couteaux • Accessoires pour râper/trancher (*en option*) | 1 2

INGRÉDIENTS :

- 1/2 potimarron coupé en 4 ou un morceau de courge muscade
- 500g de carottes
- 2 oignons coupés en 2
- 1 bouillon de volaille
- 1 pincée de muscade
- 500ml d'eau

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Retirer la peau du potimarron si elle est épaisse. Sinon elle peut être conservée. Si vous utilisez la courge muscade, retirer la peau.
- Positionner l'**axe** et le **disque pour râper/trancher du côté trancher** dans le bol (*accessoire en option*). Refermer avec le couvercle spécial pour râper/trancher.
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER)** et trancher les carottes épluchées et les oignons ainsi que le potimarron.
- Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Si vous n'avez pas les accessoires pour râper/trancher, trancher finement les légumes à la main.
- Oter le disque et positionner la **lame à 4 couteaux**.
- Ajouter les ingrédients restants dans le bol avec les légumes, fermer avec le couvercle de cuisson et lancer le **programme 2 (SOUPE VELOUTEE). Vérifier que le capuchon du couvercle est bien fermé et verrouillé. Placer un torchon plié en 4 sur le capuchon du couvercle.**
- Vérifier la consistance une fois le programme terminé.

ASTUCE DU CHEF

Pour donner de l'onctuosité au velouté, ajouter 2 belles cuillères de crème fraîche une fois le programme terminé et mixer **30 secondes en vitesse 6.**

ATTENTION AU COURS DE CE PROGRAMME, L'APPAREIL MIXE A HAUTE VITESSE DES LIQUIDES TRES CHAUDS. AVANT DE LANCER LE PROGRAMME, VEILLEZ A BIEN AVOIR FERME ET VERROUILLE LE CAPUCHON DU COUVERCLE ET NE L'OUVREZ JAMAIS AU COURS DE LA CUISSON MEME POUR AJOUTER UN INGREDIENT. ATTENDEZ LES 3 BIP SONORES ET LA FIN DU PROGRAMME POUR MANIPULER LE CAPUCHON DU COUVERCLE.

Soupe mijotée de légumes oubliés

Préparation 15 min. | Cuisson 1 h. | Pour 4 personnes | Pale de mélange | MIJOTER

INGRÉDIENTS :

- 2 panais
- 2 navets boule d'or
- 2 carottes blanches ou carottes classiques
- 2 rutabagas
- 2 topinambours
- 1,2L d'eau
- 2 bouillons de légumes
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de gingembre
- 10 ml. d'huile d'olive
- 1c. à soupe de gros sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Eplucher, laver et couper les légumes en petits cubes.
- Positionner la **pale de mélange** dans le bol.
- Ajouter l'eau et tous les autres ingrédients.
- Lancer le programme **MIJOTER.**

ASTUCE DU CHEF

Il est aussi possible de ne consommer que les légumes de ce bouillon comme un mijoté de légumes, et de conserver le bouillon pour réaliser un bouillon aux vermicelles à coté.

Soupe Tom Kha Kaï Thaïlandaise

Préparation
10 min.

Cuisson
45 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux

HACHER 4 14
MIJOTER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre 600ml d'eau dans le bol et y plonger les haricots plats (pois gourmands) lavés et découpés en morceaux.
- Laisser le **capuchon du couvercle ouvert.**
- Lancer le **programme 14 (BOUILLIR), en réduisant le temps à 20 minutes.**
- Égoutter les haricots avec le **grand panier vapeur** *(accessoire en option)* si vous le possédez.
- Réserver les haricots.
- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre dans le bol du **Compact Cook**, les oignons nouveaux coupés en 2.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Racler les parois avec la spatule et ajouter l'huile de sésame grillé et la pâte de curry vert.
- Lancer le **programme 4 (RISSOLER).**
- **Retirer la lame à 4 couteaux. Ne pas installer d'accessoire dans le bol.**
- Ajouter le bâton de citronnelle ciselé grossièrement, le gingembre découpé en rondelles, 600g de lait de coco, 600g d'eau, la pâte de tamarin, la sauce nuoc mam et le cube de bouillon dans le bol.
- Fermer le couvercle et **laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- Sélectionner le **programme MIJOTER, et réduire le temps de cuisson à 20 minutes.** Lancer le **programme MIJOTER.**
- **5 minutes après le début du programme,** ouvrir le couvercle et ajouter les escalopes de poulet coupées en lamelles.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, verser les bouillons dans les bols, ajouter les haricots réservés, le piment coupé en rondelles, la coriandre fraîche ciselée, quelques gouttes de citron vert et un filet d'huile de sésame grillé.
- Servir au plus vite.

INGRÉDIENTS :

- 2 c. à soupe de pâte de Tamarin*
- 240g de pois gourmands (ou haricots plats)
- 120g d'oignons frais (oignons nouveaux)
- 3 c. à soupe de sauce nuoc mam
- 3 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- 3 c. à soupe de pâte de curry vert
- 600g de lait de coco**
- 1 bâton de citronnelle
- 20g de gingembre ou galanga épluché et découpé en rondelles
- 1 cube de bouillon de volaille
- 400g d'escalopes de poulet coupées en lamelles
- 1 piment rouge, 1 piment vert (à doser selon votre goût pour le piment)
- 1 citron vert
- Coriandre fraîche
- 600ml d'eau pour la cuisson des haricots plats
- 600ml d'eau pour la soupe.

ASTUCE DU CHEF

Variante : remplacer le poulet et les haricots par des crevettes et des champignons de Paris ou encore des pleurotes. N'oubliez pas, avec le Compact Cook, soyez créatifs, il n'y a pas de limite !

- *Tamarin : on le trouve dans les épiceries asiatiques sous différentes formes. La pâte en est la meilleure forme.
- ** Attention de ne pas confondre lait de coco et crème de coco. Cette dernière est beaucoup plus épaisse.

Gaspacho

Préparation
10 min.

Pour
6 personnes

• **Lame à 4 couteaux**
• **Accessoires pour râper/ trancher** (en option)

1
HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Laver, monder et couper les tomates en petits dés. Réserver dans un saladier.
- Positionner **l'axe et le disque pour râper /trancher du côté trancher** dans le bol du **Compact Cook** et fermer avec le **couvercle spécial pour râper/trancher** (*accessoires en option*).
- Éplucher le concombre.
- Épépiner le poivron et le concombre.
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER)** pour les trancher.
- **Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.**
- Mettre tous ces légumes dans le saladier avec les tomates.
- Ajouter dans le saladier l'huile d'olive, le vinaigre de vin et le jus de citron fraîchement pressé (retirer les pépins), saler et poivrer puis mélangez bien le tout.
- Installer **la lame à 4 couteaux dans le bol du Compact Cook.**
- Éplucher l'ail et peler l'oignon frais. Les mettre dans le bol.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Lancer le programmer **HACHER.**
- Racler les bords avec la spatule.
- Placer tout le reste des ingrédients dans le bol du **Compact Cook. Mélanger les ingrédients à la spatule à l'intérieur du bol.**
- Sélectionner de nouveau le **programme HACHER** en modifiant **la durée à 3 minutes. Lancer le programme.**
- Rectifier l'assaisonnement si besoin et réserver au frais.

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de tomates bien mûres
- 1 poivron rouge
- 1 concombre
- 1 ou 2 oignons frais
- 2 gousses d'ail
- 1 demi-citron jaune
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- Sel, poivre

ASTUCE DU CHEF

Servez bien frais dans des bols, des assiettes creuses ou des verrines. Présentez à l'apéritif ou en entrée accompagné de pain grillé. Délicieux avec des moules décortiquées que vous pouvez cuire avec le Compact Cook ! Cette recette est à réaliser à la saison des tomates de préférence, car il est nécessaire de choisir des tomates bien mûres et gouteuses pour un résultat optimal.

Plats

Poulet Basquaise

Préparation
10 min.

Cuisson
50 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange
• Accessoires pour râper/trancher
(en option)

1 HACHER
6

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Laver et épépiner les poivrons rouges.
- Laver, couper en quatre les tomates et retirer les pépins.
- Peler l'ail et couper l'oignon en 4.
- Positionner **l'axe et le disque pour râper/trancher du côté trancher** dans le bol du **Compact Cook** et fermer avec **le couvercle spécial pour râper/trancher** (*accessoires en option*).
- Utiliser le **programme 1 (RAPERTRANCHER)** pour trancher les poivrons.
- **Si tous les poivrons ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.**
- Réserver les poivrons.
- Installer **la lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Dans le bol du **Compact Cook,** mettre l'ail et l'oignon.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Racler les bords avec la spatule.
- Installer **la pale de mélange**.
- Ajouter l'huile d'olive, les médaillons de poulet et les poivrons en lamelles.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Sélectionner le **programme 6 (SAUCE MIJOTÉE), et modifier la température de la première phase à 100°C au lieu de 90°C.** Lancer le programme.
- **Après le bip sonore,** ouvrir le couvercle, ajouter les quartiers de tomates (ou la boîte de tomates concassées), la feuille de laurier, la branche de thym, le sel et le poivre et le vin blanc. Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- Au bout de **10 min** (à 35 min de la fin du programme) quand la sauce est bien liquide, retirer **la pale de mélange** et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

INGRÉDIENTS :

- 600g de médaillons de poulet (ou blancs de poulet découpés en gros cubes ou lamelles)
- 2 poivrons rouges
- 2 tomates ou une boite de tomates concassées ou pelées au jus
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 20 ml d'huile d'olive
- 20 cl de vin blanc (optionnel)
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel
- Poivre

ASTUCE DU CHEF

Accompagner le poulet basquaise d'un riz blanc préparé avec le programme 10 (RIZ) ou de petites pommes de terre cuites dans le grand panier vapeur .
Il est possible de conserver la pale de mélange pendant tout le programme.
Le poulet sera alors plus effiloché. Cette recette peut aussi être réalisée avec des pilons de poulet.

Chili con carne

Préparation
10 min.

Cuisson
40 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux
• Pale de mélange

4 MIJOTER
HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Peser les ingrédients.
- Mettre 1 oignon rouge et 1 gousse d'ail dans le bol. Hacher avec le **programme HACHER,** quelques secondes suffisent.
- Racler les parois du bol avec la spatule.
- Installer la **pale de mélange** dans le bol.
- Ajouter les poivrons et l'huile d'olive dans le bol.
- Sélectionner le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR)**, et **modifier la température à 100°C** au lieu de 90°C en appuyant sur "Température" et en ajustant la température de cuisson avec le bouton central."
- Ajouter le bœuf haché dans le bol et relancer 1 fois le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR).**
- Ajouter tous les ingrédients sauf les haricots et le maïs.
- Sélectionner le **programme MIJOTER**, modifier la durée à **15 minutes**. **Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- Mettre si nécessaire le panier cuisson à l'envers sur le capuchon du couvercle ouvert, pour éviter les projections.
- Ajouter les haricots rouges et le maïs dans le bol et relancer le programme **MIJOTER en modifiant le temps à 15 minutes.**

INGRÉDIENTS :

- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 40g d'huile d'olive
- 500g de bœuf haché
- 2 c. à café de Chili en poudre
- Un bocal de haricots rouges cuits
- 1 petite boîte de maïs
- 1 pincée de cumin
- 2 pincées d'origan
- 200g de pulpe de tomate
- 150g de poivron jaune coupé en petits dès.
- 3 pincées de sel

ASTUCE DU CHEF

Dresser dans un plat et agrémenter d'une belle poignée de coriandre fraîche et de dés de tomates Zebra pour la touche finale.
Accompagner de riz blanc préparé avec le **programme 10** du **COMPACT COOK**.

Boeuf Bourguignon aux carottes multicolores

Préparation
15 min.

Cuisson
1h40
Pour le Bourguignon

Pour
4 personnes

• Accessoires pour râper/trancher *(en option)* • Pale de mélange
• Grand panier vapeur *(en option)*

1 4
MIJOTER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner dans le bol du **COMPACT COOK l'axe** et le **disque pour râper/trancher, côté trancher** (accessoire en option) et fermer avec le **couvercle spécial pour râper/trancher.**
- Laver et peler les carottes, peler l'oignon.
- Trancher les carottes en lançant le **programme 1 (RAPER-TRANCHER)**, réserver, puis trancher l'oignon.
- Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Si vous n'avez pas les accessoires pour râper/trancher, trancher les légumes finement à la main.
- Positionner la **pale de mélange** dans le bol et y ajouter l'huile d'olive, l'oignons tranché et les lardons.
- Fermer avec le couvercle de cuisson.
- Lancer le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR).**
- Couper en cubes grossiers la viande et la rouler dans la farine.
- Ajouter la viande et les carottes dans le bol, sélectionner le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR)** et modifier la température à **100°C** au lieu de 90 en appuyant sur "Température" et en ajustant la température de cuisson avec le bouton central. **Laisser le capuchon du couvercle ouvert**. Lancer le programme.
- Ajouter dans le bol les gousses d'ail écrasées avec la paume de la main, le vin rouge, l'eau, le bouillon de bœuf, le bouquet garni, la cuillère à café de sel, le poivre.
- Sélectionner le **programme MIJOTER**, modifier le temps de cuisson à **90 minutes** au lieu de 60, et lancer le programme.
- **10 minutes** avant la fin de la cuisson, ajouter selon vos goûts, 3 cuillères à café de fleur de maïs pour épaissir la sauce.
- A la fin du programme, vérifier la cuisson et la tendreté de la viande et si besoin, prolonger un peu la cuisson.
- Ajuster l'assaisonnement et si besoin ajouter davantage de fleur de maïs pour épaissir la sauce.
- Débarrasser dans un plat couvert pour le maintenir au chaud.
- Après la cuisson du bœuf, laver le bol et y mettre 600mL d'eau.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Sélectionner le programme **VAPEUR** pour mettre l'eau à chauffer.
- Lancer le programme. La vapeur sera prête après environ 2 minutes. Tant que la vapeur n'est pas prête, le décompte de temps de cuisson ne s'enclenche pas, l'écran reste figé sur 20 minutes de cuisson.
- Pendant ce temps-là, peler et couper les pommes de terre en 8 et les installer dans le **plateau supérieur du grand panier vapeur.**
- Lorsque la vapeur est prête, le **Compact Cook** émet un **bip sonore**, et le temps de cuisson commence à se décompter à partir de 20 minutes. A ce moment-là, retirer le **couvercle de cuisson** et ajouter le **grand panier vapeur et son plateau vapeur** contenant les pommes de terre sur le bol du **Compact Cook.**
- **A la fin du programme, servez avec le bœuf**

INGRÉDIENTS :

- 500g de joue de bœuf (cuisson plus rapide) ou à défaut gite ou paleron
- 1 gros oignon
- 100g de lardons
- 2 gousses d'ail
- 3 carottes : 1 blanche, 1 pourpre et 1 jaune, ou à défaut 3 carottes classiques.
- 2 c. à soupe de farine
- 1 bouillon de bœuf
- Thym, laurier (bouquet garni)
- 300ml de vin rouge
- 200ml d'eau
- 25g d'huile d'olive
- 3 cuillères à café de Fleur de Maïs
- 1 cuillère à café de Sel
- Poivre
- 500g de pommes de terre spécial vapeur.
- 600ml d'eau pour la cuisson des pommes de terre.

ASTUCE DU CHEF

Pour une viande encore plus tendre, faites-la mariner dès la veille dans le vin rouge.
Ce plat aime reposer 1 ou 2 jours au réfrigérateur, la viande devient encore plus tendre après réchauffage.

Hachis parmentier de boeuf

Préparation	Cuisson	Pour		
15 min.	1h05	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange • Fouet	12 6 HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la purée :

- Réaliser une purée **(voir recette P.47)**
- Réserver et laver le bol.

Pour la viande :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Mettre l'oignon coupé en 4, l'ail et le persil dans le bol et lancer le **programme HACHER**.
- Ajouter la **pale de mélange dans le bol.**
- Ajouter l'huile d'olive dans le bol et lancer le **programme 6 (SAUCE MIJOTEE)**.
- **Au bip sonore,** ajouter la viande, le bouquet garni, le sel, le poivre, la demie tomate, le cumin.
- Avant de refermer le couvercle, ajustez la durée de la phase de mijotage à **15 min** au lieu de 45 et **la température à 90°C** au lieu de 100°C. Refermer le couvercle pour relancer le programme. **Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- Préchauffer le four à **200°C.**
- Dans un plat à gratin, ajouter la viande, recouvrir de purée, puis parsemer de chapelure réalisée avec le **programme HACHER du COMPACT COOK.**
- Parsemer de noix de beurre et de comté coupé en lamelles.
- Passer au four **20 minutes à 200°C.**

INGRÉDIENTS :

Pour la viande :

- 500g de viande de bœuf hâché
- 1 oignon
- Sel, poivre
- 40g d'huile d'olive
- 1/2 tomate
- 1/2 botte de persil
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 2 pincées de cumin
- 1 gousse d'ail

Pour la purée :

- 800g (avant épluchage) de pommes de terre à chair farineuse spécial purée (très important), coupées en petits cubes de 1cm.
- 250ml de lait
- 100ml d'eau
- 1 pincée de muscade moulue
- 1/2 c. à café de sel
- Poivre
- 30g de beurre (ou plus ou moins, selon vos goûts).

Pour le dressage :

- 20g de beurre
- Biscottes ou chapelure
- 50g de comté coupé en lamelles

ASTUCE DU CHEF

Servir avec une belle salade verte assaisonnée de vinaigre et d'huile de noisette. Vous pouvez réaliser cette recette avec des restes de viande cuits à mixer avec le programme HACHER. Vous pouvez aussi utiliser de la viande de bœuf non hâchée. Dans ce cas, hâcher la viande avec le programme HACHER jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Navarin d'agneau printanier

Préparation
10 min.

Cuisson
1h40
Pour le Navarin

Pour
3 personnes

• Pale de mélange
• Grand panier vapeur
(accessoire en option)

4 VAPEUR
MIJOTER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre 600ml d'eau dans le bol du **Compact Cook.**
- Fermer avec le couvercle de cuisson.
- Lancer le **programme VAPEUR pour mettre l'eau à chauffer. La vapeur sera prête après environ 2 minutes. Tant que la vapeur n'est pas prête, le décompte de temps de cuisson ne s'enclenche pas, l'écran reste figé sur 20 minutes de cuisson.**
- Pendant ce temps là, éplucher les pommes de terre et les couper en cubes de 2cm.
- Disposer les petits pois et les pommes de terre sur le **plateau supérieur du grand panier vapeur** *(accessoire en option)*.
- Lorsque la vapeur est prête, le **Compact Cook** émet un **bip sonore**, et le temps de cuisson commence à se décompter à partir de **20 minutes**. A ce moment là, retirer le couvercle de cuisson et ajouter le **grand panier vapeur et son plateau supérieur.**
- Pendant que les légumes cuisent, éplucher les carottes et le navet et les couper en 4 dans la longueur puis une fois dans la largeur (donc en 8 morceaux). Réserver.
- Couper la viande en morceaux de 2 à 3 cm.
- A la fin du programme **VAPEUR,** vérifier la cuisson.
- Si nécessaire, prolonger la cuisson après avoir rajouté de l'eau dans le bol jusqu'au niveau minimum pour la cuisson vapeur (600ml, voir limite indiquée à l'intérieur du bol).
- Une fois les légumes cuits, retirer le grand panier vapeur et vider le bol.
- Conserver les légumes dans le **grand panier vapeur.**
- Rincer le bol du **Compact Cook.**
- **Ne pas installer d'accessoire** dans le bol **du Compact Cook**.
- Ajouter l'huile d'olive puis ajouter la viande coupée en cubes de 2 à 3 cm.
- Sélectionner le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR)**, et **modifier la température à 100°C** au lieu de 90°C, en appuyant sur le bouton « Température » et en ajustant la température à l'aide du bouton central.
- Lancer le programme. **Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- A la moitié du programme, c'est-à-dire au bout de **2 minutes 30**, ouvrir le couvercle et bien retourner la viande avec la spatule comme dans une sauteuse pour la faire rissoler sur les autres cotés.
- Fermer le couvercle.
- Installer **la pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook** en prenant garde à ne pas laisser d'aliment coincés sous la pale.
- Ajouter le vin, les 500 ml d'eau, l'estragon, le bouquet garni, les carottes découpées, la cuillère de moutarde, le navet découpé, les oignons grelots, le sel, le poivre, le cube de bouillon de légumes dans le bol du **Compact Cook.**
- Ecraser avec la paume de la main les deux gousses d'ail sans les éplucher.
- Ajouter les 2 gousses d'ail dans le bol du **Compact Cook.**
- Lancer le **programme MIJOTER.**
- **10 minutes** avant la fin du programme, ajouter une cuillère à soupe de fleur de maïs diluée dans un peu d'eau froide pour épaissir le bouillon.
- Retirer le **couvercle de cuisson** et positionner à la place le **grand panier vapeur avec les légumes cuits à l'intérieur pour les faire réchauffer.**
- A la fin du programme, ajouter le persil et servir le navarin bien chaud accompagné des légumes vapeur.

INGRÉDIENTS :

- 500g de selle d'agneau coupée en cubes de 2/3 cm
- 2 gousses d'ail
- 5g de persil
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1/2 botte d'estragon ou estragon déshydraté (au rayon épices).
- 40g d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de moutarde à l'estragon ou à défaut, de la moutarde classique.
- 500ml d'eau pour la viande
- 20cl de vin blanc
- Bouquet garni
- 3 carottes
- 1 navet
- 150g d'oignons grelots
- 1 c. à soupe de fleur de Maïs diluée dans 2 c. à soupe d'eau froide.
- Sel, poivre

- 3 pommes de terre
- 200g de petits pois congelés
- 600 ml d'eau pour la cuisson des légumes vapeur

ASTUCE DU CHEF

Ce plat aime reposer 1 ou 2 jours au réfrigérateur, la viande devient encore plus tendre après réchauffage. Pour réchauffer le navarin, utilisez le programme 29 (MAINTIEN AU CHAUD / RECHAUFFER). Si vous n'aimez pas l'agneau, remplacez-le simplement par de la dinde, pour un goût plus discret mais tout aussi savoureux. Cette variante est également plus légère pour la ligne ! Dans ce cas, retirez la pale de mélange avant de lancer le programme MIJOTER pour ne pas trop effilocher la viande de dinde.

Blanquette de veau

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	1h15	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange • Grand panier vapeur *(accessoires en option)*	HACHER 4 MIJOTER MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer **la lame à 4 couteaux dans le bol du Compact Cook.**
- Mettre l'oignon coupé en quatre et l'ail dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme HACHER.**
- Retirer la **lame à 4 couteaux** et installer **la pale de mélange.**
- Racler ensuite les parois du bol avec **la spatule.**
- Ajouter l'huile d'olive dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme 4 (RISSOLER).**
- Ajouter le veau coupé en morceaux, le gros sel, 4 pincées de poivre, 2 feuilles de laurier, 2 clous de girofle, la branche de céleri tronçonnée, 2 carottes épluchées coupées en très fines rondelles, 350g d'eau et 350g de vin blanc dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme MIJOTER.**
- **15 minutes avant la fin de la cuisson,** ajouter les champignons de Paris coupés en quatre dans **le bol du Compact Cook.**
- Vider le contenu du **le bol du Compact Cook** dans le grand panier vapeur (accessoire en option) ou une passoire au dessus d'un grand saladier pour récupérer le jus de cuisson ou bouillon.
- Réserver la viande et les légumes dans le grand panier vapeur.
- Reverser le jus de cuisson dans **le bol du Compact Cook.**
- Ajouter la farine, le beurre coupé en morceaux et 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse dans **le bol du Compact Cook.**
- Installer le **grand panier vapeur** avec la viande à l'intérieur sur le **bol du Compact Cook.**
- Cuire **en mode manuel 10 min à 90°C, Vitesse 3.**
- Napper la viande de la sauce réalisée dans **le bol du Compact Cook.**

INGRÉDIENTS :

- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 20g d'huile d'olive
- 600 à 700g d'épaule de veau
- 2 c. à café de gros sel
- Poivre
- 2 feuilles de laurier
- Une petite branche de céleri
- 2 clous de girofle
- 2 carottes
- 350g d'eau
- 350g de vin blanc
- 200g de champignons de Paris
- 50g de farine
- 45g de beurre
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1/2 citron (optionnel)

ASTUCE DU CHEF

Pour rehausser le goût, rajouter le jus d'un demi citron.
Servir cette blanquette avec un riz blanc (voir recette P. 49), des pommes de terre vapeur, même des tagliatelles cuites avec le programme 14 (BOUILLIR) du Compact Cook. Si vous ne disposez pas du grand panier cuisson, une fois la sauce cuite, remettez la viande dans le bol du Compact Cook et relancez le programme MIJOTER pendant 10 minutes.

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

Préparation
15 min.

Cuisson
35 min.

Pour
3 personnes

• Lame à 4 couteaux
• Grand panier vapeur (accessoire en option) • Pale de mélange

HACHER MIJOTER
MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Eplucher l'ail et l'oignon. Couper l'oignon en 2.
- Ajouter l'ail et l'oignon dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Installer la pale de mélange dans le bol
- Racler les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter dans le bol du compact Cook le vin blanc, le lait, la moutarde, la moutarde à l'ancienne, le cube de bouillon de légumes, le sel, le poivre.
- Couper le filet mignon en tranches épaisses et les champignons en lamelles, les installer dans le **Grand Panier Vapeur** (*accessoire en option*) au-dessus du bol.
- Lancer le **programme MIJOTER** après avoir ajusté la durée du programme à **30 minutes**.
- Vérifier la cuisson du filet mignon et retirer le **grand panier vapeur**.
- Garder la viande dans le panier vapeur, couvercle fermé pour la maintenir au chaud.
- Ajouter dans le bol la crème fleurette, la fleur de maïs et le persil frais.
- Poursuivre la cuisson en **mode manuel 5 minutes à 80°C en Vitesse 3.**
- Servir le filet mignon en le nappant de la sauce à la moutarde et décorer avec un peu de persil.

INGRÉDIENTS :

- 500g de filet mignon de porc
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 100g de vin blanc
- 80g de lait
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 200g de champignons de Paris
- 100g de crème fraiche liquide ou crème fleurette
- 2 c. à soupe de fleur de maïs
- Un demi bouquet de persil

ASTUCE DU CHEF

Accompagnez cette viande d'une purée de pommes de terre, de pommes de terre sautées, ou encore de riz blanc et des légumes de votre choix.
Si vous n'avez pas le Grand Panier Vapeur en option, vous pouvez cuire votre filet mignon dans le panier de cuisson, en veillant à laisser le capuchon du couvercle ouvert.

Rougail saucisse

Préparation
10 min.

Cuisson
55 min.

Pour
6 personnes

• Lame à 4 couteaux
• Pale de mélange

HACHER
14 6

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre 800g d'eau dans **le bol du Compact Cook.**
- Sélectionner le **programme 14 (BOUILLIR), et modifier la durée du programme à 20 minutes au lieu de 30 en appuyant sur le bouton « Temps » et en ajustant le temps à l'aide du bouton central.**
- Une fois que l'eau bout, **ouvrir le capuchon du couvercle.**
- **Ouvrir le couvercle** et ajouter 6 saucisses fumées coupées en tranches de 4 cm dans l'eau bouillante pour les blanchir.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme, et laisser **le capuchon du couvercle ouvert.**
- Une fois le programme terminé, vider **le bol du Compact Cook** dans un récipient et conserver l'eau de cuisson des saucisses pour faire cuire du riz par la suite.
- Réserver les saucisses.
- Installer **la lame à 4 couteaux** dans l**e bol du Compact Cook.**
- Ajouter 3 oignons épluchés coupés en deux, 4 gousses d'ail, ½ piment rouge coupé en petits morceaux et le gingembre (environ 1 cm) dans le **bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme HACHER.**
- Installer **la pale de mélange.**
- Racler les parois du bol avec **la spatule.**
- Ajouter l'huile d'olive, 1 cuillère à café de curcuma, ½ cuillère à café de thym et une feuille de laurier dans le bol.
- Lancer le **programme 6 (SAUCE MIJOTÉE).**
- **Au bip sonore,** ajouter les tomates pelées et les saucisses blanchies dans le bol du **Compact Cook.**
- Avant de refermer le couvercle, modifier la durée du programme à **30 minutes au lieu de 45 en appuyant sur la touche « Temps ».**
- **Fermer le couvercle pour relancer le programme.**
- A la fin du programme, servir immédiatement.

INGRÉDIENTS :

- 800g d'eau
- 6 saucisses fumées type de Montbéliard coupées en tranche de 4cm environ.
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1/2 piment rouge
- 5g de gingembre
- 20g d'huile d'olive
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de thym
- 400g de tomates pelées au jus
- 1 feuille de laurier

ASTUCE DU CHEF

Accompagner ce plat de tradition réunionnaise avec un riz blanc préparé avec l'eau de cuisson des saucisses (à réaliser avec le programme 10 (RIZ)).

Aubergines farcies au thon

Préparation	Cuisson	Pour		
5 min.	38 min.	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange	HACHER 6 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Préchauffer le four à **180°C**.
- Couper les aubergines en 2 dans la longueur.
- Quadriller leur chair avec un couteau.
- Les saler, les poivrer et ajouter 6 c. à café d'huile d'olive sur les 6 moitiés d'aubergines.
- Enfourner pendant **30 min à 180°C.**
- Positionner **la lame à 4 couteaux,** dans **le bol du Compact Cook.**
- Ajouter les gousses d'ail, l'oignon coupé en deux, et le poivron épépiné dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme HACHER.**
- Installer **la pale de mélange.**
- Racler les parois du bol avec **la spatule**.
- Ajouter les 40g d'huile d'olive dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme 6 (SAUCE MIJOTÉE).**
- **Au bip sonore,** ouvrir le couvercle, ajouter les tomates concassées, le sucre en poudre, le sel, le poivre et le basilic frais.
- Modifier **le temps de cuisson à 15 min au lieu de 45 min.**
- Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, quand les moitiés d'aubergines sont cuites, en retirer la chair avec une petite cuillère puis ajouter la chair dans **le bol du Compact Cook.**
- Mélanger **4 secondes à vitesse 3 en mode manuel.**
- Ajouter le thon égoutté et émietté dans le bol et **mélanger encore 4 secondes à vitesse 3.**
- Farcir les coques d'aubergines avec la farce au thon après les avoir placées dans un plat allant au four.
- Repartir la mozzarella coupée en tranches sur les moitiés d'aubergines garnies.
- Enfourner **8 min à 180°C.**

INGRÉDIENTS :

- 3 aubergines
- 1 poivron
- 6 c. à café d'huile d'olive (pour cuisson des aubergines)
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 40g d'huile d'olive (pour la farce)
- 300g de tomates concassées
- 1/2 c. à café de sucre en poudre
- 15 feuilles de basilic frais
- 1 boite de thon en conserve
- 1 boule de Mozzarella
- 1/2 c. à café de sel, poivre

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le thon par la viande hachée façon moussaka.
Si vous n'avez pas d'aubergines, cette recette est aussi délicieuse avec des courgettes.
A accompagner d'un bon riz blanc parsemé d'estragon frais préparé avec le programme 10 (RIZ) du Compact Cook.

Nuggets de poulet

Préparation 10 min. | Cuisson 10 min. | Pour 2 personnes | • lame à 4 couteaux | PULSE HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol, ajouter les biscottes et appuyer sur **PULSE** 4 à 5 fois pour obtenir de la chapelure, réserver.
- Ajouter dans le bol le poulet coupé en morceaux, la ciboulette, le sel et poivre, et appuyer sur **HACHER**. Relancer le programme **HACHER** une seconde fois si nécessaire.
- Déposer la chapelure dans un plat rectangulaire.
- Battre les œufs dans une assiette creuse.
- Former des boulettes avec la viande et les aplatir légèrement.
- Les passer généreusement dans la chapelure puis dans l'oeuf puis dans la chapelure une seconde fois.
- Les cuire à la poêle à feu moyen avec une cuillère d'huile généreuse.
- Servir accompagné d'un ketchup maison réalisé avec le Compact Cook (voir **recette P.55**).

ASTUCE DU CHEF

A décliner avec des nuggets de poisson et une sauce tartare.

INGRÉDIENTS :

- 300g de blancs de poulet
- Sel, poivre
- 10 brins de ciboulette
- 10 biscottes ou chapelure
- 2 œufs

Blésotto au poulet

Préparation 5 min. | Cuisson 22 min. | Pour 4 personnes | • Fouet • Lame à 4 couteaux | 11

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Peser les ingrédients, peler les oignons et les couper en 4, les déposer dans le bol. Couper le blanc de poulet en lamelles et l'ajouter dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER**.
- Positionner **la pale de mélange dans le bol.**
- Ajouter l'huile d'olive dans le bol et lancer le **programme 11 (RISOTTO).**
- **Au bip sonore**, retirer la **pale de mélange** et remplacer par **le fouet**.
- Ajouter le blé et le vin ou l'équivalent d'eau et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- **Au 2ème bip sonore**, ajouter l'eau, les cubes de bouillon, le sel et le curry et modifier la durée du programme à **15 minutes** au lieu de 20.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- Une fois le programme terminé, vérifier la cuisson. Si besoin prolonger de 5 min à 100°C.
- Ajouter la crème, le poivre, mélanger **20 secondes à vitesse 1.**
- Parsemer de parmesan.

INGRÉDIENTS :

- 250g de blé à cuire
- 400ml d'eau
- 250ml de vin blanc ou équivalent d'eau
- 2 cubes de bouillons de volaille ou de légumes
- 2 oignons
- 1c. à café de curry madras
- 200g de blanc de poulet
- 30g d'huile d'olive
- 100g de parmesan en copeaux
- 250g de crème liquide
- 1/2 c. à café de sel fin
- 2 tours de moulin à poivre

Filets de flétan aux asperges, sauce hollandaise

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	27 min.	2 personnes	• Pale de mélange • Grand panier vapeur (en option) • Panier de cuisson	VAPEUR 5 10

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le flétan et les asperges :

- Équeuter les asperges et les couper en 2 dans leur largeur.
- Déposer les moitiés inférieures des asperges dans le **grand panier vapeur** (*accessoire en option*).
- Verser 600 ml d'eau dans le bol.
- Fermer avec le couvercle de cuisson.
- Lancer le programme **VAPEUR** pour mettre l'eau à chauffer. La vapeur sera prête après environ 2 minutes. Tant que la vapeur n'est pas prête, le décompte de temps de cuisson ne s'enclenche pas, l'écran reste figé sur **20 minutes de cuisson.**
- Disposer les filets de flétan et les têtes d'asperges sur le **plateau supérieur du panier vapeur** en veillant à laisser des espaces entre les aliments pour permettre une bonne circulation de la vapeur. Si besoin, disposez quelques unes des asperges dans le grand panier vapeur en dessous.
- Lorsque la vapeur est prête, le Compact Cook émet un **bip sonore**, et le temps de cuisson commence à se décompter à partir de 20 minutes. A ce moment-là, retirer le couvercle de cuisson et ajouter le **grand panier vapeur et son plateau vapeur** sur le bol du Compact Cook.

Pour la sauce hollandaise :

- Réaliser une sauce hollandaise (voir **recette P.52**)
- Déposer les filets et les asperges sur un plat et napper de la sauce.

Pour le riz:

- Cuire le riz blanc (voir **recette P.49**) en ajoutant dans l'eau les graines de cardamone et en réduisant la durée du programme à 20 min (riz al dente) ou 22 min (riz fondant).

INGRÉDIENTS :

Pour le flétan et les asperges :

- 2 beaux filets de flétan
- 12 asperges vertes
- Sel, poivre
- 600ml d'eau

Pour la sauce hollandaise :

- 3 jaunes d'oeufs bien frais
- 250g de beurre
- le jus d'un citron
- 50ml d'eau tiède
- Sel, poivre

Pour le riz:

- 150g de riz blanc thaï
- 1,250L d'eau
- 2 graines de cardamone

ASTUCE DU CHEF

Surveillez la cuisson lorsque vous cuisez à la vapeur du poisson blanc sans peau. Ce type de poisson dégage parfois une mousse à la cuisson qui peut entrainer un débordement.
Si un débordement menace, baissez la température de cuisson: pour ce faire, mettez le programme en pause en appuyant sur le bouton central, puis appuyez sur "Température", et baissez la température à 100°C au lieu de 120°C à l'aide du bouton central. Relancez le programme en ré-appuyant sur le bouton central.
Ce phénomène de mousse est moins important avec les filets de poissons avec peau, les poissons entiers ou les filets de saumon.

Farfalles à la sauce bolognaise

Préparation	Cuisson	Pour		
15 min.	1h10	4 personnes	• Pale de mélange • Accessoires pour râper/trancher *(en option)* • Lame à 4 couteaux	1 14 6 HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la sauce bolognaise :

- Réaliser une sauce bolognaise (voir recette P 54).

Pour les farfalles :

- Dans le bol vide mettre 1.5L d'eau, le gros sel et l'huile d'olive.
- Lancer le **programme 14 (BOUILLIR)** sans accessoire dans le bol.
- Lorsque l'eau bout, ouvrir le couvercle, ajouter les pâtes.
- Avant de refermer le couvercle, modifier la durée du programme en fonction du temps de cuisson indiqué sur le paquet des pâtes. Exemple : Si vos pâtes ont une cuisson de 10 min, modifier la durée du programme à 10 min. Pour cela, appuyer 2 fois sur "Temps" et ajuster le temps de cuisson avec le bouton central.
- **Baisser la température de cuisson à 100°C**. Relancer le programme.
- **Ouvrir le capuchon du couvercle pour éviter les débordements**.
- Égoutter les pâtes et mélanger à la sauce bolognaise.

INGRÉDIENTS :

Pour la sauce bolognaise :

- Voir recette de la sauce Bolognaise **P.54**

- **Pour les farfalles :**
- 400g de farfalles
- 1.5L d'eau.
- 1 c. à café de gros sel.
- 2c. à soupe d'huile d'olive.

ASTUCE DU CHEF

Râper du fromage, emmental, comté, abondance et parsemer les pâtes, bon appétit !

Risotto champignons et courgettes

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
10 min.	10 min.	26 min.	4 personnes	• Fouet • Lame 4 couteaux	HACHER 11 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la **lame à 4 couteaux.**
- Ajouter l'échalote, les champignons de Paris et 1 courgette coupée en morceaux dans le bol du **Compact Cook.**
- Lancer le programme **Hacher.**.
- Positionner la **pale de mélange dans le bol.**
- Racler les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter le beurre dans le bol et lancer le **programme 11 (RISOTTO), en modifiant la température à 120°C.**
- Au **premier bip sonore**, retirer la **pale de mélange** et installer le **fouet**.
- Ajouter 250g de riz spécial risotto et 100g de vin blanc ou d'eau et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- Après le **deuxième bip sonore,** ajouter 550g d'eau, 1 c. à soupe de fond de légumes ou le bouillon de légumes, le sel et le poivre refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin de la cuisson, ajouter 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse et 2 c. à soupe de parmesan dans le **Compact Cook.**
- Mélanger **30 secondes à vitesse 2 en mode Manuel.**
- Réserver pendant 10 min avant de servir.

INGRÉDIENTS :

- 1 échalote
- 20g de beurre
- 80g de champignons de Paris
- 1 courgette
- 250g de riz spécial risotto
- 100g vin blanc (ou d'eau)
- 550g d'eau
- 1 c. à soupe de fond de légumes ou un cube de bouillon de légumes.
- 1 c. à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 c. à soupe de parmesan

ASTUCE DU CHEF

Selon la qualité de votre riz, la cuisson peut varier. Si vous ne mettez pas la courgette, remplacez par un autre légume ou alors ne modifiez pas la température du programme et ajoutez 200g de vin blanc au lieu de 100g après le bip sonore pour ne pas que le riz accroche. Variante : ajoutez 200g de blanc de poulet avec l'oignon avant de lancer le programme HACHER.
Vous pouvez remplacer les champignons de Paris par des champignons sauvages comme des chanterelles ou des pleurotes.

Risotto aux crevettes et asperges vertes

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
10 min.	10 min.	46 min.	4 personnes	• Fouet • Lame 4 couteaux • Grand Panier Vapeur (en option)	VAPEUR HACHER 11 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre 600ml d'eau dans le bol du **Compact Cook.**
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- **Lancer le programme VAPEUR pour mettre l'eau à chauffer. La vapeur sera prête après environ 2 minutes. Tant que la vapeur n'est pas prête, le décompte de temps de cuisson ne s'enclenche pas, l'écran reste figé sur 20 minutes de cuisson.**
- Ajouter 200g d'asperges vertes épluchées et coupées à la même longueur sur le **plateau supérieur du grand panier vapeur** *(accessoire en option)* et les disposer de manière à bien laisser de l'espace pour que la vapeur cuise uniformément les asperges.
- Lorsque la vapeur est prête, le **Compact Cook** émet un **bip sonore**, et le temps de cuisson commence à se décompter à partir de 20 minutes. A ce moment-là, retirer le couvercle de cuisson et ajouter le **grand panier vapeur** et son **plateau vapeur** sur le bol du **Compact Cook**.
- A la fin du programme, vérifier la cuisson des asperges en piquant avec un couteau et prolonger de quelques minutes le **programme VAPEUR** si besoin (suivant leur taille).
- Retirer le **grand panier vapeur.**
- Réserver les asperges et l'eau de cuisson.
- Installer la **lame à 4 couteaux.**
- Ajouter l'échalote, et l'ail dans le bol du **Compact Cook**.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter l'huile d'olive dans le bol.
- **Refermer le couvercle et lancer le programme 11 (RISOTTO).**
- **Au bip sonore**, retirer la **lame à 4 couteaux** et ajouter le **fouet**. Ajouter le riz «spécial risotto» dans le bol et 200g de vin blanc (ou d'eau).
- Refermer le couvercle.
- Après le **deuxième bip sonore**, ajouter dans le bol 450g d'eau de cuisson des asperges (et compléter s'il en manque pour arriver à 450g de liquide), 1 c. à soupe de fond de légumes, le sel et le poivre,
- A la fin de la cuisson, ajouter 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse et 2 c. à soupe de parmesan dans le **Compact Cook.**
- **Mélanger 30 sec à vitesse 2.**
- Mettre dans un saladier et incorporer les crevettes cuites décortiquées.
- Réserver pendant 10 min avant de servir.
- Mettre les pointes d'asperges joliment placées autour de votre risotto ou les incorporer à la préparation délicatement.
- Bien attendre les 10 minutes que la cuisson se poursuive et que les arômes se libèrent.

INGRÉDIENTS :

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20g d'huile d'olive
- 500g de crevettes cuites décortiquées
- 200g de pointes d' asperges vertes fraîches
- 250g de riz spécial risotto
- 200g de vin blanc (ou d'eau)
- 450g d'eau de cuisson des asperges
- 1 c. à soupe de fond de légumes
- 1 c. à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 c. à soupe crème fraîche épaisse
- 40g de copeaux de parmesan

ASTUCE DU CHEF

Cette recette peut être adaptée en remplaçant les asperges par des champignons, des poivrons et de nombreux autres légumes. SI vous n'avez pas le grand panier vapeur (accessoire en option), cuire les asperges à la vapeur ou à l'eau dans une casserole.

Pâtes aux légumes «One pot pasta»

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	35 min.	4 personnes	• Fouet • Lame 4 couteaux • Pale de mélange	HACHER 4 9

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Éplucher et couper l'oignon en deux, le mettre dans le bol du **Compact Cook.**
- Installer l**a lame à 4 couteaux.**
- Lancer le programme **HACHER.**
- Racler les bords avec la spatule.
- Retirer la **lame à 4 couteaux** et ajouter la **pale de mélange.**
- Laver, éplucher et couper en petits dés la courgette et l'ajouter à l'oignon.
- Ajouter l'huile d'olive.
- Lancer le **programme 4 (RISSOLER), en modifiant la température à 120°C.**
- Pendant ce temps, laver les tomates et les couper en gros dés.
- A la fin du **programme 4 (RISSOLER),** ajouter les tomates dans le bol avec le cube de bouillon de légumes, le jambon râpé, les pâtes et pour finir l'eau.
- Mettre un coup de spatule pour mélanger les ingrédients dans le bol.
- Refermer avec le couvercle de cuisson.
- **ATTENTION, bien laisser le capuchon du couvercle ouvert pour éviter les débordements.**
- Lancer le **programme 9 (PATES).**
- **Après le bip sonore, mélanger avec la spatule et refermer le capuchon du couvercle** du **Compact Cook.**
- Servir aussitôt, attention cette préparation est chaude. Vous pouvez parsemer de copeaux de parmesan.

INGRÉDIENTS :

- 1 oignon
- 1 courgette
- 20g d'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 cube de bouillon de légumes
- 300g de râpé de jambon fumé
- 350g de pâtes crues à cuisson longue (10 à 12 minutes, pour tenue ferme)
- 700g d'eau
- Parmesan râpé

ASTUCE DU CHEF

- Veillez à bien utiliser pour cette recette des pâtes avec une cuisson longue pour qu'elles se tiennent et ne se défassent pas à la cuisson.
- A partir de cette recette de base de pâtes, vous pouvez varier les plaisirs en remplaçant les ingrédients par d'autres : par exemple, des champignons à la place des courgettes, en ajoutant de la crème fraîche, du poulet, soyez créatifs !
- Si vous modifiez cette recette en ne faisant rissoler que des oignons au départ (sans autres légumes), ne modifiez pas la température du programme 4 (RISSOLER)

Pizza Reine

Préparation	Repos	Cuisson	Pour 4 personnes (2 pizzas)	• Lame 4 couteaux	7 23
10 min.	2 h	32 min.			

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte à pizza :

- 250g de farine de blé
- 15g de levure fraîche boulangère (de préférence) ou à défaut, 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 1c. à café de sucre en poudre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café bombée de sel
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 120ml d'eau

Pour la sauce tomate :

- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 20g d'huile d'olive
- 5 feuilles de basilic frais
- 1 brin de persil frais
- 250g de tomates pelées au jus ou concassées
- 1 c. à café de sel
- 1 pincée de poivre

Pour la garniture :

- Une boule de Mozzarella
- 60g de champignons de Paris
- 3 tranches de Jambon
- 60g d'emmental râpé

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la sauce tomate :

- Préchauffer le four à **240°C.**
- Positionner **la lame à 4 couteaux dans** le bol.
- Ajouter 1 oignon jaune épluché coupé en quatre et 1 gousse d'ail dans le bol du **Compact Cook**.
- **Lancer le programme 7 (COULIS DE TOMATE).**
- **Au premier bip sonore**, racler les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter 20g d'huile d'olive, 5 feuilles de basilic frais et 1 brin de persil frais dans le bol du **Compact Cook.**
- Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- **Au second bip sonore**, ajouter 250g de tomates pelées au jus, le sel et le poivre.
- **Avant de refermer le couvercle,** modifier le temps de cuisson à **15 minutes** au lieu de 30 en appuyant sur le bouton «Temps» deux fois puis en diminuant le temps avec le bouton central.
- **Vérifier que le capuchon du couvercle est bien fermé et verrouillé. Placer un torchon plié en 4 sur le capuchon du couvercle.**
- Attendre la fin du programme.

Pour la pâte à pizza :

- Peser les ingrédients.
- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol propre et y mettre l'eau et la levure préalablement égrainée, ou le sachet de levure boulangère.
- Démarrer **le programme 23 (PATE À PAIN ET PIZZA).**
- **Au bip sonore**, ajouter dans le bol les ingrédients restants de la pâte à pizza et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, sortir la pâte sur un plan de travail fariné.
- Former une boule avec la pâte, fariner le bol du **Compact Cook**, et replacer la pâte dans le bol tiède du Compact Cook. La recouvrir d'un torchon et **la laisser reposer 2 heures.**
- Préchauffer le four à **240°C.**
- Diviser la boule de pâte en 2 boules, pour former 2 pizzas.
- Pour chacune des 2 pizzas, étaler la pâte sur un plan de travail si possible à la main pour ne pas chasser l'air et la déposer sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.
- Étaler une petite louche de la sauce tomate réalisée sur chacune des pizzas.
- Répartir sur les 2 pizzas la mozzarella coupée en tranches, les champignons coupés en tranches, 3 tranches de jambon coupées en petits morceaux et l'emmental râpé.
- Cuire au four pendant **10 min à 240°C.**

ASTUCE DU CHEF

Soyez créatifs ! N'hésitez pas à garnir vos pizzas avec les restes présents dans votre réfrigérateur. Le temps de levage de la pâte est crucial pour obtenir une pâte réussie. Pour une pâte encore plus délicieuse, filmez la au contact avec du film alimentaire (plutôt qu'un torchon) et laissez la reposer 6 heures. Succès garanti !
Si vous êtes pressés, utilisez la recette de la pâte à pizza express détaillée P.60

ATTENTION AU COURS DE CE PROGRAMME, L'APPAREIL MIXE A HAUTE VITESSE DES LIQUIDES TRES CHAUDS. AVANT DE LANCER LE PROGRAMME, VEILLEZ A BIEN AVOIR FERME ET VERROUILLE LE CAPUCHON DU COUVERCLE ET NE L'OUVREZ JAMAIS AU COURS DE LA CUISSON MEME POUR AJOUTER UN INGREDIENT. ATTENDEZ LES 3 BIP SONORES ET LA FIN DU PROGRAMME POUR MANIPULER LE CAPUCHON DU COUVERCLE.

Pizza végan

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
10 min.	2 h	20 min.	1 grande pizza rectangle	• Lame 4 couteaux • Pale de mélange • Accessoires pour râper/trancher (*en option*)	1 4 23

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte à pizza :
- 250g de farine de blé ou farine T00
- 15g de levure fraîche boulangère de préférence, ou 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 1c. à café de sucre en poudre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café bombée de sel
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 120ml d'eau

Pour la garniture :
- 1/2 fenouil
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1 oignon blanc
- 50ml d'huile d'olive
- 300ml de sauce tomate (à réaliser avec le programme 7 voir recette « sauce tomate » **P.39)**
- 1 c. à café d'origan
- 5 feuilles de basilic
- 10 olives grecques

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte à pizza:
- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol et y mettre l'eau et la levure préalablement égrainée, ou le sachet de levure boulangère.
- Démarrer le **programme 23 (PATE À PAIN ET PIZZA).**
- **Au bip sonore**, ajouter dans le **bol** les ingrédients restants de la pâte à pizza et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, sortir la pâte sur un plan de travail fariné.
- Former une boule avec la pâte, fariner le bol du Compact Cook, et replacer la pâte dans le bol tiède du Compact Cook. La recouvrir d'un torchon et la laisser reposer **2 heures de préférence (30 minutes minimum)**.

Pour la garniture :
- Couper le demi fenouil en 2.
- Epépiner les poivrons et les couper en 4.
- Équeuter la courgette pelée et couper l'oignon en deux.
- Positionner l'**axe** et le **disque pour râper/trancher côté trancher** (*accessoire en option*). Refermer avec le couvercle spécial pour râper/trancher.
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER),** et trancher les poivrons et l'oignon. Réserver.
- Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Trancher ensuite la courgette et le fenouil. Réserver à part.
- Si vous n'avez pas les accessoires pour râper/trancher, trancher les légumes finement à la main.
- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter 50ml d'huile d'olive, l'oignon et les poivrons dans le bol.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson**.
- Lancer le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR) après avoir modifié la température à 100°C.**
- Ajouter la courgette et le fenouil dans le bol.
- Sélectionner de nouveau le **programme 4 (RISSOLER/SAISIR)** et modifier la température à **100°C** au lieu de 90°C en appuyant sur "Température" et en ajustant la température à l'aide du bouton central. Lancer le programme.
- Réaliser la sauce tomate (recette **P.39**).
- Préchauffer le four à **240°C**.
- Etaler la pâte sur un plan de travail et la déposer sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.
- Etaler la sauce tomate sur la pâte à pizza. Répartir les légumes sur la sauce tomate, ajouter les olives et saupoudrer d'origan.
- Enfourner à **240°C pendant 10 minutes** en surveillant la cuisson.
- En sortie de four ajouter sur la pizza les feuilles de basilic.

ASTUCE DU CHEF

Réaliser la même recette en version mini en utilisant un emporte-pièce pour découper des mini pâtes à pizzas. Garnir de la même façon. Idéal pour l'apéritif. Si vous êtes pressés, utilisez la recette de la pâte à pizza express détaillée P.60.

Quiche poireau vanille

Préparation	Cuisson	Pour		
15 min.	1h	6 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange • Accessoires pour râper/trancher (en option)	1 MIJOTER 24

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la fondue de poireaux :

- Positionner dans le bol l'**axe** et le **disque pour râper /trancher du côté trancher** (*accessoire en option*). Fermer avec le **couvercle spécial pour râper/trancher.**
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER),** et trancher les poireaux. Les rincer et les réserver. trancher l'oignon.
- Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Si vous n'avez pas les accessoires pour râper/trancher, trancher les légumes finement à la main.
- Oter le **disque** et placer la **pale de mélange** dans le bol.
- Mettre l'huile d'olive dans le bol du **Compact Cook** ainsi que les poireaux et l'oignon tranchés.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Sélectionner le programme **MIJOTER** et modifier le temps de cuisson à **30 minutes** au lieu de 60, en appuyant 2 fois sur "Temps" et en ajustant le temps de cuisson avec le bouton central.
- Laisser cuire **10 minutes**, et en profiter pour extraire la vanille de la gousse.
- Ouvrir la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, et à l'aide d'un petit couteau, gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- Au bout de **10 minutes** de cuisson, ajouter la vanille, le vin blanc, et le sel par l'ouverture sur le couvercle.
- Laisser le **capuchon du couvercle ouvert**.
- En fin de programme égoutter les poireaux si nécessaire.

Pour le flan :

- Peser les ingrédients.
- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol et y ajouter tous les ingrédients du flan.
- Appuyer 3 ou 4 fois sur la touche **PULSE**.

Pour la pâte brisée :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux**, ajouter les ingrédients dans le bol (sauf la semoule de blé) et lancer le **programme 24 (PATES A TARTE).**
- Sortir la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie.
- Disposer la pâte dans un plat à tarte et la saupoudrer de semoule de blé. Cette étape est facultative mais permet d'absorber le trop plein d'eau des poireaux à la cuisson
- Disposer sur la pâte la fondue de poireaux, le flan, puis enfourner à **200°C** pendant **30 à 40 minutes**.

INGRÉDIENTS :

Pour la fondue de poireaux :

- 1 oignon
- 5 blancs de poireaux
- 40ml d'huile d'olive
- 20ml de vin blanc
- 2g de sel
- 1 gousse de vanille

Pour la pâte brisée :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 65g d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 4g de sel fin (une petite cuillère à café)
- Semoule de blé (facultatif)

Pour le flan :

- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 200ml de crème fraîche
- 200ml de lait
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

ASTUCE DU CHEF

Fromager votre tarte en disposant en début de cuisson, sur la fondue de poireaux, des rondelles de chèvre.
Variante : Ajoutez des lardons avec les poireaux et les oignons avant de lancer le programme MIJOTER.

Quiche saumon et épinards

Préparation	Cuisson	Pour	• Lame à 4 couteaux	HACHER MIJOTER MANUEL 24
15 min.	45 min.	4 personnes		

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte brisée :

- Peser les ingrédients.
- Positionner **la lame à 4 couteaux,** ajouter les ingrédients dans le bol et lancer le **programme 24 (PATES A TARTE).**
- Sortir la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Disposer la pâte dans un plat à tarte, la piquer.

Pour la garniture :

- Préchauffer le four à **180°C**.
- Peler l'oignon et l'ail.
- Laver et essorer les épinards frais.
- Retirer la peau et les arêtes du filet de saumon. Le couper en fines lamelles.
- Couper le citron en deux et le presser afin de récupérer son jus. Retirer les pépins si besoin.
- Positionner **la lame à 4 couteaux dans le bol du Compact Cook.**
- Ajouter l'ail et l'oignon coupé en deux et lancer le **programme HACHER.**
- Ajouter les épinards frais et l'huile d'olive ou le beurre
- Sélectionner **le programme MIJOTER** et **modifier la durée à 10 minutes en appuyant deux fois sur le bouton « Temps », puis en ajustant le temps de cuisson à l'aide du bouton central**.
- Lancer le programme.
- A la fin du programme, incorporer la crème fraîche liquide, les œufs entiers, le jus de citron fraîchement pressé, l'aneth ciselé et le sel dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme HACHER.**
- Ajouter alors les lamelles de filet de saumon.
- Mixer **en mode manuel 10 secondes à Vitesse 2.**
- Verser la préparation au saumon et aux épinards sur le fond de pâte piqué.
- Enfourner la quiche pendant **35 minutes** jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- A la sortie du four, laisser tiédir la quiche sur une grille avant de servir.

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte Brisée

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 65ml d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 4g de sel fin (une cuillère à café).

Pour la garniture

- 400g de filet de saumon frais
- 400g d'épinards frais
- 250g de crème fraîche liquide légère
- 3 œufs entiers
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 citron jaune
- 2 c. à soupe d'aneth ciselé
- 1 pincée de sel
- 20g d'huile d'olive ou de beurre

ASTUCE DU CHEF

Cette quiche peut se déguster en entrée accompagnée d'une salade verte assaisonnée.
Variez les recettes et changez les ingrédients (saumon, aneth et épinards) en fonction de ceux dont vous disposez dans le réfrigérateur : poulet en lamelles, courgettes, fromage de chèvre, tout est possible ! La pâte reste la même, et l'appareil à base d'œuf et de crème fraîche aussi. A partir de cette base, laissez parler votre créativité avec le Compact Cook !

Accompagnements et sauces

Fondue de poireaux

Préparation 5 min. | Cuisson 30 min. | Pour 6 personnes | • Pale de mélange • Accessoires pour râper/trancher *(en option)* | 1 MIJOTER

INGRÉDIENTS :

- 1 oignon
- 5 blancs de poireaux
- 40ml d'huile d'olive
- 20ml de vin blanc
- 2g de sel
- 1 gousse de vanille

ASTUCE DU CHEF

Pour une recette encore plus gourmande, ajouter de la crème fraîche liquide et faire cuire quelques minutes supplémentaires.

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner dans le bol l'**axe** et le **disque pour râper /trancher du côté trancher** (*accessoire en option*). Fermer avec le **couvercle spécial pour râper/trancher.**
- Lancer le **programme 1 (RAPER-TRANCHER),** et trancher les poireaux. Les rincer et les réserver. trancher l'oignon.
- Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.
- Si vous n'avez pas les accessoires pour râper/trancher, trancher les légumes finement à la main.
- Oter le **disque** et placer la **pale de mélange** dans le bol.
- Mettre l'huile d'olive dans le bol du **Compact Cook** ainsi que les poireaux et l'oignon tranchés.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Sélectionner le programme **MIJOTER** et modifier le temps de cuisson à **30 minutes** au lieu de 60, en appuyant 2 fois sur "Temps" et en ajustant le temps de cuisson avec le bouton central.
- Laisser cuire **10 minutes**, et en profiter pour extraire la vanille de la gousse.
- Ouvrir la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, et à l'aide d'un petit couteau, gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- Au bout de **10 minutes** de cuisson, ajouter la vanille, le vin blanc, et le sel par l'ouverture sur le couvercle.
- Laisser le **capuchon du couvercle ouvert**.
- En fin de programme égoutter les poireaux si nécessaire.

Gratin de choux

Préparation 10 min. | Cuisson 1h12 | Pour 4 personnes | • Pale de mélange • Grand panier vapeur *(en option)* | 8 VAPEUR

INGRÉDIENTS :

Pour la béchamel :
- 500g de lait
- 40g de beurre
- 60g de farine
- 1c. à café de sel fin
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- Poivre

Pour la vapeur de choux :
- 200g de chou-fleur
- 200g de brocolis
- 200g de chou romanesco
- 200g de chou violet
- Gruyère râpé

ASTUCE DU CHEF

Déclinez avec des dés de chèvre ou de fromage à raclette, et avec n'importe quel légume (courgette, blette, fenouil... etc)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la béchamel :
- Réaliser la béchamel (voir la recette P50)
- Réserver.

Pour la cuisson vapeur des choux :
- Peser et laver les choux puis dégager chaque sommité.
- Verser 600ml d'eau dans le bol propre.
- Fermer avec le couvercle de cuisson.
- Sélectionner le programme **VAPEUR** pour mettre l'eau à chauffer.
- Modifier la durée du programme à **30 minutes** au lieu de 20 en appuyant 2 fois sur le bouton "Temps" et en ajustant le temps à l'aide du bouton central. La vapeur sera prête après environ 2 minutes. Tant que la vapeur n'est pas prête, le décompte de temps de cuisson ne s'enclenche pas, l'écran reste figé sur 30 minutes de cuisson.
- Disposer les choux sur le **plateau supérieur du grand panier vapeur** en veillant à laisser des espaces entre les aliments pour permettre une bonne circulation de la vapeur.
- Lorsque la vapeur est prête, le Compact Cook émet un **bip sonore,** et le temps de cuisson commence à se décompter à partir de 30 minutes. A ce moment-là, retirer le couvercle de cuisson et ajouter le **grand panier vapeur et son plateau vapeur** sur le bol du **Compact Cook**.
- Préchauffer le four à **180°C**.
- Déposer les choux dans un plat à gratin et verser la béchamel par dessus.
- Parsemer de gruyère râpé.
- Enfourner à **240°C** pendant **30 minutes.**

Purée Lisse

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	28 min.	3 personnes	• Pale de mélange • Fouet ou lame à 4 couteaux	12

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser vos ingrédients.
- Éplucher les pommes de terre et les rincer.
- Les découper en morceaux de 1cm environ (important pour une cuisson uniforme et optimale).
- Positionner **la pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook** et y ajouter les morceaux de pomme de terre, le lait, l'eau, le sel, le poivre la muscade et le beurre.
- Fermer le couvercle et **bien laisser le capuchon du couvercle ouvert pour éviter les débordements.**
- Lancer le **programme 12 (PUREE LISSE).**
- **Au premier bip sonore,** ouvrir le couvercle et donner un coup de **spatule** pour bien mélanger les morceaux de pomme de terre dans le lait.
- Bien racler le fond du bol avec la spatule.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme, et fermer **le capuchon du couvercle.**
- **Au deuxième bip sonore,** retirer **la pale de mélange à l'aide d'un chiffon pour éviter les brûlures,** et positionner **le fouet** dans le bol.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- A la fin du programme, la purée est prête à être dégustée.

INGRÉDIENTS :

- 800g (avant épluchage) de pommes de terre à chair farineuse spécial purée (très important), coupées en petits cubes de 1cm.
- 250ml de lait
- 100ml d'eau
- 1 pincée de muscade moulue
- 1/2 c. à café de sel
- Poivre
- 30g de beurre (ou plus ou moins, selon vos goûts).

ASTUCE DU CHEF

Pour ne pas brûler le fond de votre Compact Cook, respectez toujours les quantités de lait et d'eau préconisées pour la quantité de pommes de terre. Si vous augmentez ou diminuez la quantité de pommes de terre, modifiez proportionnellement la quantité de lait et d'eau.

Pour une purée encore plus lisse comme l'aiment souvent les enfants, utilisez la lame à 4 couteaux à la place du fouet.
Le résultat peut varier selon la nature des pommes de terres. Il est indispensable d'utiliser des pommes de terre spécial purée.
Le beurre peut être remplacé par de l'huile d'olive pour une purée aux notes plus méditerranéennes. Une gousse d'ail peut être mixée dans le bol avant de lancer le programme.
Vous pouvez réaliser des purées mixtes en remplaçant une partie des pommes de terre par d'autres légumes (carottes, courgettes, etc). Dans le cas des légumes nécessitant une cuisson longue (comme les carottes), veillez à les couper en tranches bien fines pour garantir une bonne cuisson.
Il est possible que lors de la réalisation de cette recette, le fond de votre bol attache un peu avec la cuisson du lait. Cela est normal et n'impacte pas le goût de la préparation.
Nettoyez le fond du bol avec le coté abrasif d'une éponge voire une éponge métallique.

Ecrasé de pomme de terre

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	30 min.	3 personnes	• **Panier de cuisson** • **Fouet** • Lame à 4 couteaux	13 HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer **la lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Mettre la gousse d'ail et la ciboulette dans le bol et lancer le programme **HACHER**. Réserver. Pour un écrasé de pommes de terre sans ail, sauter cette étape.
- Peser les ingrédients.
- Éplucher les pommes de terre et les rincer.
- Les découper en morceaux de 1 cm environ.
- Retirer la lame à 4 couteaux.
- Remplir le bol du Compact Cook de 0,6L d'eau (limite vapeur dans le bol).
- Placer les morceaux de pommes de terre dans le **panier de cuisson**, et placer le panier de cuisson dans le bol.
- Fermer avec le couvercle de cuisson.
- **Laisser le capuchon du couvercle ouvert pour éviter les débordements.**
- Lancer le **programme 13 (ECRASE DE POMMES DE TERRE).**
- **1 minute avant la fin des 30 minutes de cuisson,** mettre le programme en pause et ouvrir le couvercle pour contrôler que les pommes de terre sont bien cuites. Si c'est bien le cas, refermer le couvercle pour relancer le programme. Si les pommes de terre manquent de cuisson, rajouter du temps de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps », mélanger les morceaux de pomme de terre avec la spatule, et relancer le programme en refermant le couvercle.
- Au **premier bip sonore après 30 minutes de cuisson**, retirer le panier de cuisson du bol en utilisant l'accessoire spécial pour retirer le panier de cuisson (en forme de verre doseur).
- Vider le bol de l'eau, et y positionner **le fouet.**
- Mettre les pommes de terre dans le bol. Ajouter le sel, le poivre, la muscade.
- Facultatif : Si vous le souhaitez, ajouter ici l'huile d'olive, l'ail, la ciboulette et la crème fraîche.
- Fermer avec le couvercle. Le programme redémarre automatiquement pour écraser les pommes de terre.
- Au **second bip sonore**, ramener les morceaux de pommes de terre projetés sur les parois du bol vers le centre du bol et le **fouet.**
- Refermer le couvercle. Le programme redémarre automatiquement pour écraser les pommes de terre.

INGRÉDIENTS :

- 800g de pommes de terre spécial purée (important), (800g avant épluchage)
- 1/2 c. à café de sel
- 20 ml d'huile d'olive (ou une noix de beurre selon les goûts)
- Poivre
- 1 pincée de muscade moulue (facultatif)
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- Quelques brins de ciboulette (facultatif)
- 20cl de crème fraîche (facultatif)

ASTUCE DU CHEF

Cet écrasé de pommes de terre est fait pour conserver quelques morceaux. Si vous préférez une texture sans morceaux, relancer 15 secondes de mélange avec le fouet en Vitesse 3. Pour une version plus simple, n'utilisez ni crème ni ail ni ciboulette et remplacez l'huile d'olive par une noix de beurre. Variez les plaisirs et réalisez des écrasés en incorporant d'autres légumes racines comme la carotte, ou encore la patate douce.
Enfin, vous pouvez déguster cet écrasé en version salade froide, ou « salade américaine », en y ajoutant de la mayonnaise (voir recette P.55), des crudités (concombre, carotte, tomates), des œufs durs coupés en morceaux, des morceaux de saucisse de Strasbourg, de jambon, selon vos envies !

Purée de courgettes au parmesan

Préparation 10 min. | Cuisson 28 min. | Pour 4 personnes | • Fouet • Lame à 4 couteaux | HACHER 12

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Laver les courgettes et les couper en tranches.
- Installer **la lame à 4 couteaux** dans **le bol du Compact Cook.**
- Mettre les courgettes dans **le bol du Compact Cook** avec l'ail.
- Lancer le programme **HACHER.**
- S'il reste des morceaux de courgette non mixés, relancer une seconde fois le programme **HACHER.**
- Installer **le fouet.**
- Racler les parois avec la spatule.
- Ajouter dans le bol sur les courgettes, le lait, le sel et le poivre.
- Lancer **le programme 12 (PUREE LISSE). Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- **Au bip sonore, fermer le capuchon du couvercle** et relancer le programme.
- **Au second bip sonore**, ajouter les flocons de pomme de terre, le parmesan et le beurre et refermer le couvercle.
- Mélanger **10 secondes à Vitesse 4** puis servir.

INGRÉDIENTS :

- 500g de courgettes
- 1 gousse d'ail
- 150g de lait
- 50g de parmesan
- 75g de flocons de pomme de terre
- 1/2 c. à. café de sel
- 1 pincée de poivre
- 25g de beurre

ASTUCE DU CHEF

Si vous préférez une purée encore plus lisse, installez la lame à 4 couteaux et mixez quelques secondes de plus en mode manuel à vitesse 6. Pour plus de gourmandise et d'onctuosité, ajouter une cuillère de fromage aux herbes. Remplacez le parmesan par du gruyère râpé.

Riz blanc

Préparation 2 min. | Cuisson 25 min. | Pour 4 personnes | • Panier de cuisson | 10

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre le riz dans **le panier de cuisson** (celui que l'on dispose à l'intérieur du bol) et bien le rincer sous l'eau du robinet (l'amidon s'échappe par les petits trous du panier).
- Ajouter 1,250L d'eau dans **le bol du Compact Cook** avec le bouillon de votre choix, ou sans bouillon si vous préférez.
- Installer **le panier cuisson** dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme 10 (RIZ). Laisser le capuchon du couvercle fermé.**
- A la fin du programme, sortir immédiatement le panier de cuisson du bol en utilisant l'accessoire spécial pour sortir le panier de cuisson (petit verre doseur).

INGRÉDIENTS :

- 250g de riz thaï ou basmati
- 1,250L d'eau
- 1 bouillon de volaille ou légumes (facultatif).

ASTUCE DU CHEF

Ce programme est conçu pour cuire 250g de riz avec 1,250L d'eau. Si vous cuisez moins de 250g de riz, le temps de cuisson devra être raccourcit. Pour cuire par exemple 100g de riz au lieu de 250g, réduisez la durée du programme à 17 minutes au lieu de 25, puis démarrez le programme. Pour 150g de riz au lieu de 250g, réduisez la durée à 20min (riz al dente) ou 22min (riz fondant) avant de démarrer le programme.
La durée de cuisson dépend également du type et de la marque du riz utilisé : blanc, semi-complet, de Camargue, thaï, rond, tous les riz ne cuisent pas de la même façon. Selon la variété de riz et la quantité utilisée, modifiez la durée du programme de 15 à 25 minutes avant de lancer le programme. Contrôlez la cuisson en cours de programme, et si besoin stoppez la cuisson avant la fin, ou relancez un programme RIZ.

A NOTER : sur ce programme, le temps de cuisson n'est modifiable qu'avant de démarrer le programme. Une fois le programme lancé, le temps n'est plus modifiable.

Utilisez ce programme pour cuire toutes vos céréales dans le panier de cuisson : millet, quinoa. Dans le cas de ces céréales, en fin de programme, reversez-les dans le bol dans leur eau de cuisson et fermez le couvercle, appareil éteint. Laissez-les gonfler 10 minutes ainsi pour achever la cuisson. Egouttez si besoin.

Sauce Pesto Roquette

Préparation
6 min.

Pour
1 bocal

• **Pale de mélange**
• **Lame 4 couteaux**

HACHER

INGRÉDIENTS :

- 120g de roquette
- 1 botte de basilic effeuillée
- 200g de feta
- 100g de pignons de pin
- 2 c. à soupe de parmesan
- 100ml d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- Fleur de sel
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre tous les ingrédients dans le bol du **Compact Cook** sauf l'huile d'olive et le sel.
- Sélectionner le programme **HACHER** et modifier **la durée à 3 minutes. Lancer le programme.**
- **Plusieurs fois pendant le programme, mettre le programme en pause, ouvrir le couvercle, et racler les bords avec la spatule. Refermer le couvercle pour relancer le programme.**
- A la fin du programme, racler les bords avec la spatule.
- Quand tous les ingrédients sont bien mixés, installer la **pale de mélange**. Saler.
- Sélectionner de nouveau le programme **HACHER et modifier la durée à 3 minutes.**
- **Lancer le programme.**
- **Ouvrir le capuchon du couvercle** et y verser l'huile progressivement en mince filet, comme pour une mayonnaise.
- Goûter et rectifiez l'assaisonnement avec le poivre et la fleur de sel.

ASTUCE DU CHEF

Cette sauce est idéale pour sublimer vos pâtes préparées avec le programme 14 (BOUILLIR) du Compact Cook. Elle est également excellente tartinée sur du pain grillé accompagnée de noix de cajou grillées, ou en dips en accompagnement de flûtes au sésame. Vous pouvez également en napper une salade de tomates fraîches de saison.

Béchamel

Préparation
5 min.

Cuisson
12 min.

Pour
4 personnes

• **Pale de mélange**

8

INGRÉDIENTS :

- 500g de lait
- 40g de beurre
- 60g de farine
- 1c. à café de sel fin
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Couper le beurre en morceaux.
- Positionner **la pale de mélange** dans le bol propre du **Compact Cook**.
- Ajouter tous les ingrédients dans le bol, en commençant par le lait.
- Démarrer le **programme 8 (BECHAMEL).**

ASTUCE DU CHEF

Utilisez la béchamel dans de nombreux plats, comme le croquemonsieur, les lasagnes, les endives au jambon, les gratins de légumes (poireaux, courgette, choufleur), les croissants au jambon, et tant d'autres !

Sauce au poivre vert

Préparation 5 min. | Cuisson 17 min. | Pour 4 personnes | • Lame à 4 couteaux • Pale de mélange | 4 5 HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients et éplucher les échalotes. Les mettre dans le bol du **Compact Cook.**
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Racler les bords avec la **spatule**.
- Ajouter l'huile dans le bol.
- Lancer le **programme 4 (RISSOLER/ SAISIR) après avoir modifié le temps à 1 minute 30.**
- Oter la **lame à 4 couteaux** et positionner la **pale de mélange**.
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol, sauf la crème.
- Lancer le **programme 5 (SAUCE EXPRESS).**
- Ajouter la crème dans le bol.
- Mélanger ensuite **30 secondes en vitesse 1** pour lier la sauce avec la crème.

INGRÉDIENTS :

- 2 échalotes
- 20ml d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de cognac
- 20g de fond de veau
- 200ml d'eau
- 2 c. à café de poivre vert bombée
- 100ml de crème fraîche
- 2 pincées de sel

ASTUCE DU CHEF

Idéale pour accompagner une belle pièce de viande de boeuf grillée. La sauce au poivre se réchauffe très bien avec le programme 29 (MAINTIEN AU CHAUD-RECHAUFFER).

Crème de gorgonzola au jambon

Préparation 2 min. | Cuisson 15 min. | Pour 4 personnes | • Lame à 4 couteaux | 5 HACHER

INGRÉDIENTS :

- 300ml de crème liquide
- 150g de gorgonzola
- 100g de jambon blanc
- 1 c. à soupe de maïzena

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux.**
- Peser les ingrédients et les verser dans le bol.
- Séléctionner le **programme 5 (SAUCE EXPRESS)** et modifier la température à **80°C.**
- Lancer le programme.
- Lancer ensuite le programme **HACHER**.

ASTUCE DU CHEF

La sauce accompagne très bien les pâtes, les viandes blanches et rouges.

Sauce hollandaise

Préparation	Cuisson	Pour		
2 min.	7 min.	4 personnes	• **Pale de mélange** • **Lame à 4 couteaux**	5 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Placer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux dans le bol du Compact Cook, le faire fondre **2 minutes, à 100°C, vitesse 2** en mode **manuel.**
- Réserver dans un récipient à coté.
- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook**, verser l'eau dans le bol, ajouter le jus de citron, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.
- Sélectionner le **programme 5 (SAUCE EXPRESS)** et modifier la température à **100°C, la vitesse à 3 et le temps à 2 minutes.** Lancer le programme.
- Puis, en mode **manuel**, mélanger à **Vitesse 3, pendant 3 minutes**. Ouvrir le **capuchon du couvercle** et ajouter progressivement le beurre fondu par l'orifice sur le couvercle pendant ces 3 minutes.

ASTUCE DU CHEF

Idéale en accompagnement de poissons ou de légumes vapeur.

INGRÉDIENTS :

- 3 jaunes d'oeufs bien frais
- 250g de beurre
- le jus d'un citron
- 50 ml d'eau tiède
- Sel
- Poivre

Coulis de tomates

Préparation	Cuisson	Pour		
5 min.	36 min.	4 personnes	• **Lame à 4 couteaux**	7

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Ajouter les oignons et l'ail dans le bol.
- Lancer le **programme 7 (COULIS DE TOMATE).**
- **Au bip sonore**, ajouter l'huile par la cheminée puis relancer le programme en appuyant sur le **bouton central.**
- **Au bip sonore**, ajouter les tomates coupées en quartiers et le reste des ingrédients.
- Si ce n'est pas la saison des tomates, remplacer les tomates fraîches par des tomates pelées au jus ou des tomates concassées en boite, et modifier le temps de cuisson à **15 min** au lieu de 30 en appuyant 2 fois sur "Temps" et en ajustant le temps de cuisson à l'aide du bouton central.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- **Vérifier que le capuchon du couvercle est bien fermé et verrouillé. Placer un torchon plié en 4 sur le capuchon du couvercle.**
- Laisser mijoter jusqu'à la fin du programme.
- A la fin du programme, vérifier la texture, si besoin remixer.

ATTENTION AU COURS DE CE PROGRAMME, L'APPAREIL MIXE A HAUTE VITESSE DES LIQUIDES TRES CHAUDS. AVANT DE LANCER LE PROGRAMME, VEILLEZ A BIEN AVOIR FERME ET VERROUILLE LE CAPUCHON DU COUVERCLE ET NE L'OUVREZ JAMAIS AU COURS DE LA CUISSON MEME POUR AJOUTER UN INGREDIENT. ATTENDEZ LES 3 BIP SONORES ET LA FIN DU PROGRAMME POUR MANIPULER LE CAPUCHON DU COUVERCLE.

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de tomates bien mûres ou une boîte de 400g de tomates concassées ou pelées au jus.
- 4 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 2g de sel
- 40g d'huile d'olive
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 1 oignon coupé en 4
- 2 tours de moulin à poivre

Sauce béarnaise

Préparation 5 min. | Cuisson 10 min. | Pour 4 personnes | • Lame à 4 couteaux • Pale de mélange | 4 5 HACHER

INGRÉDIENTS :

- 2 jaunes d'œufs
- 125g de beurre en petits cubes
- 1/2 botte d'estragon effeuillée
- Sel, poivre
- 3 c. à soupe de vinaigre blanc
- 2 échalotes

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients et éplucher les échalotes.
- Positionner la **lame 4 couteaux** dans le bol.
- Verser les échalotes et la moitié de l'estragon dans le bol.
- Lancer le programme **HACHER**.
- Racler les bords avec la spatule
- Ajouter le vinaigre, le sel et le poivre et faire réduire en lançant **programme 4 (RISSOLER SAISIR)**. Puis laisser refroidir la cuve.
- Enlever la **lame à 4 couteaux** et positionner la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter les jaunes d'œufs et lancer le **programme 5 (SAUCE EXPRESS)** après avoir modifié la température à **70°C**, la **Vitesse à 2** et le temps à **7 minutes**.
- Ajouter les petits cubes de beurre progressivement par l'ouverture du couvercle, puis ajouter le reste de l'estragon en dernier.

ASTUCE DU CHEF

La béarnaise se déguste tiède.
Ajouter de la purée de tomate pour obtenir une sauce choron.

Sauce au vin

Préparation 5 min. | Cuisson 15 min. | Pour 4 personnes | • Lame à 4 couteaux • Pale de mélange | HACHER 4 5

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux**.
- Peser les ingrédients, éplucher les échalotes et lancer le programme **HACHER**.
- Ajouter le beurre dans le bol et lancer le **programme 4 (RISSOLER-SAISIR) en modifiant la durée à 1 min 30.**
- Oter la **lame à 4 couteaux** et mettre la **pale de mélange**.
- Ajouter dans le bol le reste des ingrédients.
- Lancer le **programme 5 (SAUCE EXPRESS)**

INGRÉDIENTS :

- 20g de farine
- 10g de fond de veau
- 50ml de vin rouge
- 200ml d'eau
- 20g de beurre
- 1 bouquet garni
- 2 grandes échalotes
- Sel et poivre

ASTUCE DU CHEF

Pour une sauce plus corsée, ajoutez davantage de vin rouge et moins d'eau.

Sauce Bolognaise

Préparation
10 min.

Cuisson
50 min.

Pour
4 à 6 personnes

• Pale de mélange
• Lame à 4 couteaux
• Accessoires pour râper/trancher (en option)

1 6
HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients, éplucher les oignons, les carottes et l'ail.
- Installer dans le bol **l'axe et le disque pour râper/trancher côté trancher** *(accessoires en option)*.
- Fermer avec **le couvercle spécial pour râper/trancher.**
- Lancer le **programme 1 (RAPER TRANCHER)** et trancher l'oignon et les carottes.
- **Si tous les légumes ont été tranchés avant la fin du programme 1, faire un appui long sur le bouton central pour réinitialiser l'appareil et annuler le programme.**
- Réserver l'oignon et les carottes tranchés.
- Si vous n'avez pas les accessoires, trancher les légumes à la main.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol, ajouter l'ail, les oignons et les carottes et lancer le programme **HACHER.**
- **Si besoin, relancer le programme HACHER une seconde fois.**
- Vider un peu le bol pour y positionner correctement la **pale de mélange**, en s'assurant de ne pas laisser d'aliments coincés sous la pale de mélange. Remettre les légumes dans le bol.
- Ajouter l'huile d'olive.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Sélectionner le **programme 6 (SAUCE MIJOTÉE), et modifier la température de la première phase à 100°C au lieu de 90°C.** Lancer le programme.
- **Au bip sonore**, ajouter la viande hachée et le reste des ingrédients et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- Laisser mijoter jusqu'à la fin du programme en **ouvrant le couvercle du capuchon du couvercle** à mi cuisson.

INGRÉDIENTS :

- 100g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 carottes
- 400g de tomates concassées
- 1/2 tube de concentré de tomate
- 40g d'huile d'olive
- 600g de viande de boeuf hachée
- 100g de vin blanc
- 100g d'eau
- 1c. à café d'origan
- 1c. à café de sel
- 1 pincée de poivre moulu
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym

ASTUCE DU CHEF

Servir avec des pâtes al dente préparées avec le programme 14 BOUILLIR (le programme PÂTES est réservé à la cuisson des ONE POT PASTA). Utilisez cette sauce, avec une sauce béchamel (recette P.50), pour faire des lasagnes

Mayonnaise

Préparation 5 min. | Pour 4 personnes | • Pale de mélange | 20

INGRÉDIENTS :

- 200ml d'huile de tournesol
- 1 jaune d'œuf à température ambiante
- 1 c. à soupe de moutarde
- Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients, en mettant l'huile dans un récipient doté d'un bec verseur.
- Positionner **la pale de mélange** dans le bol propre avec tous les ingrédients de la mayonnaise sauf l'huile.
- Fermer le bol avec le couvercle de cuisson, ouvrez le **capuchon du couvercle**.
- Lancer le **programme 20 (EMULSIONNER).**
- Verser lentement l'huile par l'orifice sur le couvercle de façon à ce qu'elle s'écoule en mince filet sur **la pale de mélange.**
- **Lorsque toute l'huile a été incorporée, surveillez la texture de la mayonnaise: au plus la fin du programme approchera, au plus la mayonnaise sera ferme. Si vous désirez une mayonnaise moins ferme, stoppez le programme avant la fin et ré-initialisez l'appareil en faisant un appui long sur le bouton central afin que le programme ne redémarre pas lorsque vous refermerez le couvercle.**
- **Réserver au réfrigérateur quelques instants avant de consommer.**

ASTUCE DU CHEF

N'hésitez pas à agrémenter vos mayonnaises de vos aromates préférés (ail, curry, ciboulette, etc). Pour réaliser un aïoli par exemple, hacher une petite gousse d'ail avec le programme HACHER et réaliser ensuite la recette de la mayonnaise comme énoncée, avec l'ail dans le bol.

Ketchup

Préparation 10 min. | Cuisson 50 min. | Pour 2 personnes | • Lame à 4 couteaux | HACHER MANUEL

INGRÉDIENTS :

- 500g de tomates bien mûres
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 40ml de vinaigre
- 25g de sucre de canne
- 1/2 c. à café de sel fin
- 1 pincée de poivre aux 5 baies

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Monder et peler les tomates.
- Eplucher le 1/2 oignon et le couper en 2, éplucher l'ail.
- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol, y ajouter l'ail et l'oignon.
- Lancer le programme **HACHER.**
- Racler les bords avec la spatule.
- Ajouter dans le bol les tomates préalablement coupées en gros quartiers, le vinaigre, le sel et le poivre.
- Mixer **Vitesse 10** pendant **30 secondes** en mode **Manuel.**
- Programmer **le temps à 40 min, la température à 110°C et la vitesse à 2 en manuel. Laisser capuchon du couvercle ouvert.**
- Lancer le programme
- Ajouter le sucre et programmer la durée à **10 min, la température à 110°C et la vitesse à 2 en manuel. Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- Lancer le programme.
- **Fermer et verrouiller le capuchon du couvercle. Placer un torchon plié en 4 sur le capuchon.**
- **Mixer 1 min à vitesse 10 en mode manuel.**
- Verser dans un bocal ou récipient hermétique et laisser refroidir sans couvercle, puis fermer le bocal et laisser reposer quelques heures avant de consommer.

ASTUCE DU CHEF

Ce Ketchup se conservera pendant 3 semaines au réfrigérateur dans un récipient hermétique.
Pour obtenir une plus grande quantité de sauce, doublez les quantités et prolongez le temps de cuisson jusqu'à réduction totale.

Boulangerie et desserts

Pâte feuilletée

Préparation
10 min.

1h30 de repos total de la pâte

Pour
2 pâtes

• Lame à 4 couteaux

MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre 250g de beurre coupé en cubes d'environ 1cm dans un récipient.
- Réserver au congélateur pendant 8 h.
- Le lendemain, installer **la lame à 4 couteaux dans le bol du Compact Cook.**
- Ajouter 250g de farine, 125g d'eau froide et 1 cuillère à café de sel dans **le bol du Compact Cook.**
- Ajouter les cubes de beurre congelés.
- Mixer **20 secondes à Vitesse 6 en mode manuel.**
- Verser le contenu du bol sur le plan de travail fariné.
- Rassembler la pâte en 2 boules pour les 2 pâtes feuilletées, et procéder comme suit avec chacune des boules de pâtes.
- Etaler la pâte en un long rectangle trois fois plus long que large.
- Replier ce rectangle en 3: rabattre les 2 extrémités du rectangle vers le centre, d'abord la première extrémité, puis la seconde extrémité à rabattre sur la première, pour obtenir une pâte pliée sur 3 épaisseurs. Cela s'appelle donner un tour à la pâte.
- Etaler de nouveau la pâte jusqu'à reformer un rectangle, et rabattre de nouveau les 2 extrémités vers le centre comme expliqué précédemment pour lui redonner un tour.
- Réserver au réfrigérateur, emballée dans un film alimentaire pendant **30 min.**
- Donner encore 2 tours à la pâte comme expliqué précédemment.
- Réserver de nouveau au réfrigérateur, emballée dans un film alimentaire pendant **encore 30 min.**
- Donner les 2 derniers tours à la pâte.
- Réserver au réfrigérateur, emballée dans un film alimentaire pendant 30 min.
- Sortir la pâte et l'étaler. Si elle est trop dure, la laisser un peu à température ambiante avant de l'étaler.

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 250g de beurre **coupé en petits cubes et congelé la veille.**
- 125g d'eau
- 1 c. à café de sel

ASTUCE DU CHEF

Pour gagner du temps, mettre la pâte feuilletée au congélateur pendant 10 minutes au lieu de la mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Pâte Brisée

Préparation
5 min.

Pour
une grande pâte

• Lame à 4 couteaux

24

INGRÉDIENTS :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 65ml d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 4g de sel fin (une cuillère à café)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner **la lame à 4 couteaux,** ajouter les ingrédients dans le bol et lancer le **programme 24 (PATES A TARTE).**
- Sortir la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Disposer la pâte dans un plat à tarte, la piquer.

ASTUCE DU CHEF

La cuisson à blanc est nécessaire lorsque la garniture que l'on utilise ne cuit pas (tarte aux fruits par ex) ou rend de l'eau.
Pour cuire la pâte à blanc, déposez des haricots secs, du riz, ou des billes de cuisson sur la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle et forme des bulles, et faites cuire dans votre four préchauffé à 180°C. Si votre garniture rend de l'eau (souvent en cas de préparation salée), il est possible de saupoudrer de semoule de blé le fond de tarte pour absorber l'excédent d'eau pendant la cuisson.

Pâte Sablée

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
10 min.	1 h	15 min.	une pâte sablée	• Lame à 4 couteaux	24 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Si les amandes sont entières, les disposer dans le bol et mixer à **Vitesse 10 pendant 1 min en mode Manuel**, pour obtenir de la poudre d'amande.
- Ajouter tous les ingrédients dans le bol puis démarrer **le programme 24 (PATE A TARTE).**
- Dégager la pâte, faire une boule puis réserver au réfrigérateur **1 heure.**
- Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie.
- La déposer dans un plat à tarte.
- Piquer la pâte avec une fourchette de nombreuses fois.
- Enfourner **15 à 20 minutes à 210°C** en surveillant la cuisson.
- Laisser refroidir.

INGRÉDIENTS :

- 75g de sucre
- 200g de farine
- 50g de poudre d'amande ou d'amandes entières émondées
- 125g de beurre mou coupé en petits cubes
- 50ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel

ASTUCE DU CHEF

La pâte sablée est connue pour être difficile à aplatir : pour y parvenir, la poser sur une feuille de papier sulfurisé, lui donner une forme ronde, et l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis, soulever le papier avec la pâte et le déposer dans le moule à tarte.
S'utilise aussi pour réaliser des biscuits sablés.

Pâte à choux

Préparation	Cuisson des choux	Pour		
20 min.	30 min.	4 personnes (10 choux)	• Pale de mélange	26

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Mélanger le sel avec la farine pour l'y incorporer de façon homogène.
- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Verser dans le bol l'eau et le beurre.
- Lancer le **programme 26 (PATE À CHOUX).**
- **Au premier bip sonore**, ouvrir le couvercle et ajouter toute la farine avec le sel.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme et **laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- **Au second bip sonore,** le programme lance une phase de repos de **10 min**. Attendre la fin de la phase de repos et le prochain bip sonore.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à **200°C et** recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé. Préparer la poche à douille.
- **Au troisième bip sonore,** appuyer sur le bouton central pour relancer le programme, et ajouter immédiatement le premier œuf par le capuchon du couvercle.
- Ajouter le second œuf **30 secondes après** et le **3ème œuf encore 30 secondes** après.
- Une fois le programme terminé, mettre la pâte à choux dans une poche à douille, et dresser des petits choux sur le papier sulfurisé, en laissant de l'écart entre chaque chou car ils vont gonfler à la cuisson.
- Enfourner et baisser immédiatement le thermostat à **180°C**. Cuire environ **30 à 35 minutes** (selon la taille des choux). Surveiller la cuisson.
- Une fois les choux bien dorés, arrêter le four, entreouvrir la porte du four et y laisser les choux **15 minutes** avant de les sortir du four pour éviter qu'ils ne retombent.

INGRÉDIENTS :

- 150ml d'eau
- 80g de beurre
- 120g de farine
- 3 œufs entiers
- 1/2 c. à café de sel fin
- Poche à douille

ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas de poche à douille, mettez la pâte à choux dans un sac de congélation et coupez-en un coin. Vous venez de confectionner une poche à douille maison ! Pour réaliser des chouquettes, ajoutez un sachet de sucre vanillé dans le bol avec le beurre et l'eau, et ajoutez ensuite sur les choux des grains de sucre perlé avant cuisson, en les enfonçant légèrement dans la pâte. Enfournez.

Pâte à pizza express

Préparation
5 min.

Repos
15 min.

Pour 2 pizzas moyennes
ou 1 très grande pizza

• Lame à
4 couteaux

23

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer **la lame à 4 couteaux** dans le **bol du Compact Cook.**
- Ajouter dans le bol la levure et 200g d'eau tiède.
- Lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA).**
- **Après le bip sonore,** ajouter la farine, le sel, le sucre et l'huile d'olive dans **le bol du Compact Cook.** Refermer le couvercle.
- Une fois le programme terminé, laisser la pâte reposer **10 à 15 minutes** dans le bol du **Compact Cook,** couverte d'un torchon, le temps de préchauffer le four à **250°C** et de préparer les ingrédients pour garnir la pizza.
- Déposer la pâte sur un plan de travail fariné.
- Faire une boule, puis étaler la pâte de préférence à la main. Pour faire 2 pizzas moyennes, diviser la pâte en 2 boules puis les étaler.
- Garnir la ou les pizza(s) selon vos goûts, avec par exemple une base de coulis de tomates (**voir recette P.39 et 52**), puis les ingrédients de votre choix.
- Enfourner **12 min à 240°C.**

INGRÉDIENTS :

- 400g de farine T45 ou idéalement T00
- 40g d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique ou de levure boulangère déshydratée.
- 200g d'eau tiède.

ASTUCE DU CHEF

Cette recette est idéale pour réaliser une pizza maison express le soir lorsque l'on n'a pas le temps de laisser reposer la pâte ! Fini les pâtes à pizza toutes faites, vous réalisez votre pâte à pizza en quelques minutes avec le Compact Cook. Pour des idées de garnitures, référez-vous aux recettes des pizzas végan et reines détaillées P.39 et P.40.

Pain de campagne

Préparation	Repos	Cuisson	Pour	• Lame à 4 couteaux	23
5 min.	2 h 30	45 min.	1 pain		

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol et y ajouter l'eau et la levure égrainée.
- Lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA).**
- **Au bip sonore**, verser les ingrédients restants dans le bol et fermer le couvercle.
- Une fois le programme terminé, retirer la **lame à 4 couteaux**
- Sortir la pâte sur un plan de travail fariné, former une boule, la placer dans un saladier et la recouvrir d'un torchon humide. La laisser reposer 2 heures dans un endroit chaud.
- Dégazer la pâte en y enfonçant les poings et en la repliant sur elle-même. Lui donner la forme d'une boule rentrée à l'intérieur.
- Déposer la pâte sur une plaque de four avec du papier sulfurisé.
- Laisser lever **30 minutes** près du four.
- Préchauffer votre four à **240°C** avec un verre d'eau à l'intérieur.
- Entailler votre boule avec un couteau pointu en dessinant un quadrillage.
- Enfourner **30 minutes à 240°C** puis baisser à **200°C** pendant **15 minutes.**
- Surveiller la cuisson: il faut que la croûte soit bien brune. Éteindre le four et laisser le pain 10 minutes dans le four porte ouverte.
- Laisser refroidir sur la plaque.

INGRÉDIENTS :

- 400g de farine à pain de campagne
- 10g de levure fraîche boulangère ou un sachet de levure boulangère déshydratée
- 1c. à café de sucre en poudre
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 2 c. à café bombées de sel
- 230ml d'eau

ASTUCE DU CHEF

Patience! Plus vous laissez monter la pâte plus votre pain sera aéré et moelleux! Pour les plus pressés, voir la recette du **pain express avec le Compact Cook** sans temps de levage **(P.62)**. Ajouter des graines dans votre farine et sur votre pain légèrement humidifié avant cuisson pour confectionner un pain aux céréales.

Pain express

Préparation	Repos	Cuisson	Pour	• Lame à 4 couteaux	23
10 min.	20 min.	20 min.	4 personnes		

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Peser les ingrédients.
- Verser l'eau et la levure dans le bol et lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA)**
- Mettre un petit récipient rempli d'eau dans votre four et préchauffer le four à **60°C.**
- **Au bip sonore**, ajouter le reste des ingrédients, fermer le couvercle.
- Sortir la pâte du bol et la disposer sur un plan de travail fariné.
- Couper le pâton en 5 morceaux de pâte de taille égale et former 5 boules de pâte.
- Disposer en fleur les 5 boules sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, une boule au centre, et les 4 autres autour pour former comme une marguerite. Espacer les boules de 1 cm les unes des autres. En gonflant au cours de la cuisson, les boules de pain vont se rejoindre et former un pain unique composé de 5 petits pains détachables.
- Faire 2 légères entailles sur le dessus de chaque boule avec une lame de rasoir ou un couteau tranchant.
- Enfourner **20 minutes à 60°C**, puis **20 minutes à 240°C**.
- Surveiller la cuisson pour que la croute soit bien dorée.
- Eteindre le four et laisser le pain à l'intérieur porte entre ouverte pendant **15 minutes.**

INGRÉDIENTS :

- 400g de farine
- 25g de levure fraîche boulangère ou 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 1 c. à café de sucre
- 2 c. à café bombées de sel fin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 230 ml d'eau

ASTUCE DU CHEF

Ajouter dans le pain des noix ou des noisettes en brisures pour obtenir un pain spécial et gourmand!

Baguette Maison

Préparation	Cuisson	Repos	Pour		
10 min.	20 min.	3 Heures	2 baguettes	• Lame à 4 couteaux	23

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Dans le bol de votre **Compact Cook**, placer l'eau et la levure de boulangerie fraîche et lancer le **programme 23 (PATE A PAIN/ PATE A PIZZA)**.
- **Au bip sonore**, ajouter la farine et le sel et refermer le couvercle.
- A la fin du programme, sortir la pâte du bol avec les mains farinées et enlever avec précaution **la lame à 4 couteaux.**
- Pétrir la pâte pendant 1 à 2 minutes supplémentaires à la main, puis la mettre dans un saladier et recouvrir d'un linge légèrement humide.
- Laisser reposer à l'abri des courants d'air pendant au moins 2 heures, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Pour s'assurer que la pâte a suffisamment levé, mesurer sa circonférence à la sortie du bol et la comparer à sa circonférence après les **2 heures de repos** : elle doit avoir doublé de volume.
- Après avoir vérifié que la pâte a bien doublé de volume, la sortir du saladier et la diviser en deux boules égales.
- Aplatir chacune des deux boules avec la paume de la main afin d'en retirer l'air (cela s'appelle dégazer la pâte), puis enrouler la pâte délicatement sur elle-même.
- Sur un plan de travail fariné, former chacune des deux baguettes en allongeant la pâte doucement.
- Appuyer sur les extrémités jusqu'à former les deux quignons.
- Dessiner les sillons sur le dessus des deux baguettes à l'aide d'une lame de rasoir ou d'un couteau très tranchant.
- Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, placer les deux baguettes côte à côte, espacées d'au moins 10 centimètres.
- Laisser les deux baguettes reposer **1 heure** couvertes d'un torchon.
- Préchauffer le four à **240 °C. Y placer un petit récipient avec de l'eau pour créer une ambiance humide.**
- **Juste avant de les enfourner, mouiller délicatement les baguettes à l'aide d'un pinceau ou d'un linge propre.**
- Les fariner légèrement puis les enfourner.
- Laisser les baguettes au four pendant environ **20 minutes**, tout en vérifiant régulièrement l'avancée de la cuisson.
- **N'ouvrir la porte du four QUE lorsque les baguettes sont cuites et bien dorées.**
- Laisser les deux baguettes refroidir à l'air libre. Une fois refroidies, enlever éventuellement l'excédent de farine.

INGRÉDIENTS :

- 400g de farine blanche ou complète en fonction des goûts
- 230ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 10g de levure de boulangerie fraîche (de préférence) ou à défaut un sachet de levure boulangère.

ASTUCE DU CHEF

Dégustez les baguettes à température ambiante et conservez-les dans un endroit frais et sec, enroulées dans un linge propre. Testez les recettes de confitures maison du Compact Cook pour accompagner ces belles baguettes.
Pour une mie encore plus aérée, laissez reposer la pâte à pain encore davantage pour qu'elle lève bien.

Focaccia du soleil

Préparation	Levée	Cuisson	• Lame à 4 couteaux	23
15 min.	2h30	20 min.		

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Ajouter la levure et l'eau dans le bol.
- Lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA).**
- **Au bip sonore,** ouvrir le couvercle et verser le reste des ingrédients de la pâte. Refermer le couvercle.
- A la fin du programme, dégager la pâte du bol dans un saladier.
- Laisser le saladier couvert d'un torchon reposer **2 heures** dans un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.
- Préchauffer le four à **220°C.**
- Sur une plaque lèche frite recouverte de papier sulfurisé, étaler votre pâte à la main du bout des quatre doigts (sans le pouce) en formant un rectangle. Faire des trous sans percer la pâte avec l'index et le majeur.
- Mettre un morceau de chèvre, une demi-olive et une tomate cerise dans chaque trou.
- Badigeonner la surface d'huile d'olive et la parsemer de fleur de sel.
- Laisser reposer encore **30 minutes** et enfourner à **220°C pendant 20 minutes.**

ASTUCE DU CHEF

Décliner les goûts : comté et lardons, roquefort et noix, olives et romarin ...

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :
- 250g de farine de blé T45
- 125g de farine de blé T55
- 125g de semoule de blé extra fine
- 11g de sel fin
- 15g de levure boulangère
- 20ml d'huile d'olive
- 250ml d'eau froide

Pour la cuisson :
- 40ml d'huile d'olive
- 3 pincées de fleur de sel

Pour la garniture :
- 20 tomates cerises
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 1 pot d'olives noires dénoyautées

Brioche à la crème fraîche (Butchy)

Préparation	Levée	Cuisson	Pour		
10 min.	3h	30 min.	4/6 personnes	• **Lame à 4 couteaux**	23

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Casser les œufs et les peser. Un œuf moyen fait 50 à 55g, mais cela peut varier selon la taille de vos œufs.
- Compléter les œufs avec du lait de façon à ce que le poids œufs + lait atteigne 160g. Par exemple, si vos 2 œufs pèsent 100g, ajouter 60g de lait pour atteindre 160g de mélange œufs + lait. S'ils pèsent 110g, n'ajouter que 50g de lait pour atteindre 160g.
- Peser le reste des ingrédients.
- Ajouter dans le bol du Compact Cook le lait et la levure du boulanger.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Ajouter le sucre, la crème fraîche et les œufs.
- Lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA).**
- Pendant ce temps-là, bien mélanger le sel dans les 400g de farine.
- Au **bip sonore**, ajouter dans le bol la farine avec le sel. Fermer le couvercle pour relancer le programme.
- Une fois le programme terminé, retirer **la lame à 4 couteaux**, sortir la pâte du bol.
- Sur un plan de travail fariné, former une boule, la disposer dans un saladier recouverte d'un torchon humide, et la laisser reposer dans un endroit chaud **pendant 2h.**
- Déposer la pâte sur le plan de travail fariné.
- Dégazer la pâte en y enfonçant les poings et en l'enroulant délicatement sur elle-même.
- Séparer la pâte en 10 parties et bouler chaque partie. Pour cela, aplatir chaque morceau de pâte en un carré de pâte, puis rabattre chaque coin du carré vers le centre. Façonner ensuite la boule en la roulant entre les paumes des mains.
- Placer ensuite toutes les boules dans un moule à manqué beurré, proches les unes des autres mais sans qu'elles ne se touchent. En gonflant, les boules se rejoindront entre elles.
- Recouvrir d'un torchon et **laisser reposer de nouveau 1h.**
- Préchauffer le four à **150°C** après y avoir placé un récipient rempli d'eau.
- Mélanger un jaune d'œuf et 10cl de lait et badigeonner la brioche.
- Parsemer de sucre perlé (optionnel).
- Enfourner **30 minutes environ à 150°C.**
- Une fois refroidie, saupoudrer de sucre glace (optionnel).

INGRÉDIENTS :

- 400g de farine
- Environ 50 à 60g de lait
- 160g de crème fraîche épaisse entière
- 80g de sucre
- 2 oeufs
- 1c. à café de sel fin
- 15g de levure fraîche boulangère ou 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée
- Beurre pour le moule
- Sucre perlé et/ou sucre glace (optionnel)
- 1 cuillère à soupe de lait et 1 jaune d'oeuf pour la dorure

ASTUCE DU CHEF

Pour parfumer votre brioche, vous pouvez ajouter quelques gouttes de fleur d'oranger à la pâte.
La crème fraîche et le lait peuvent être remplacés par du fromage blanc pour une brioche plus légère.
Pour un gain de temps, vous pouvez réaliser cette brioche sans la couper en 10 petites boules. Former une seule et même grande boule et poursuivez la recette telle que décrite.

Brioche tressée

Préparation	Levée	Cuisson	Pour		
10 min.	3h	30 min.	1 grande brioche	• Lame à 4 couteaux	23

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Ajouter dans le bol le lait, le sucre, le sachet de levure du boulanger déshydratée, le beurre coupé en petits morceaux et l'œuf.
- Lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA).**
- Pendant ce temps-là, bien mélanger le sel dans les 400g de farine.
- **Au bip sonore**, ajouter dans le bol la farine et le sel. Fermer le couvercle pour relancer le programme.
- Une fois le programme terminé, laisser reposer la pâte dans le bol du **Compact Cook**, couvercle fermé, **pendant 2h**.
- Retirer la **lame à 4 couteaux** et déposer la pâte sur un plan de travail fariné.
- Dégazer la pâte en y enfonçant les poings.
- Séparer la pâte en 3 parties et en faire 3 boules.
- Rouler chacune des boules en un boudin de 20 à 30 cm de long.
- Déposer les 3 boudins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Tresser les 3 boudins entre eux.
- Recouvrir la brioche d'un torchon et laisser reposer la pâte encore **une heure**.
- Mettre un jaune d'œuf et un peu de lait dans un récipient et appliquer sur la brioche pour lui permettre de dorer à la cuisson.
- Parsemer de sucre perlé.
- Placer un récipient d'eau dans le four et enfourner à four froid à **180°C pendant 30 minutes.**

INGRÉDIENTS :

- 400g de farine
- 200g de lait
- 50g de sucre
- 100g de beurre coupés en petits morceaux
- 1 cuillère à café de sel
- 1 œuf
- 15g de levure fraîche boulangère ou 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée
- 1 jaune d'œuf et un peu de lait pour la dorure
- Sucre perlé (optionnel)

ASTUCE DU CHEF

Le temps de levage est indispensable pour obtenir une belle brioche bien aerée. **Si vous êtes pressés, pour éviter les 3h de levage, faites lever la pâte dans le four en plaçant un petit récipient rempli d'eau dans le four préchauffé à 60°C. Enfournez pendant environ 40 minutes à 60°C, puis enchainez avec la cuisson à 180°C pendant 30 minutes.**

Crème Anglaise

Préparation	Cuisson	Pour		
2 min.	12 min.	4 personnes (500ml de crème)	• Pale de mélange	17

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner **la pale de mélange** dans le bol.
- Peser les ingrédients et les ajouter dans le bol en commençant par le lait, puis les œufs, et enfin les sucres.
- Lancer le **programme 17 (CREME ANGLAISE PATISSIERE).**
- Une fois le programme terminé, transvaser la crème dans des ramequins ou dans un récipient et laisser refroidir.

ASTUCE DU CHEF

Cette recette est la crème de base des îles flottantes mais elle est également délicieuse en accompagnement du Brownies aux noix de pécan (Recette P.77) ou encore du gâteau marbré chocolat vanille (Recette P.78).

INGRÉDIENTS :

- 500ml de lait demi-écrémé ou entier.
- 6 jaunes d'œufs
- 70g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé

Crème pâtissière

Préparation	Cuisson	Pour		
5 min.	12 min.	4 personnes (500ml de crème)	• Pale de mélange	17

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser et préparer les ingrédients.
- Positionner la **pale de mélange** dans le bol.
- Verser les ingrédients dans le bol du **Compact Cook,** fermer le couvercle.
- Sélectionner **le programme 17 (CREME ANGLAISE/PATISSIERE) et modifier la vitesse à 3. Lancer le programme.**
- A la fin du programme, verser la préparation dans un bol puis couvrir avec un film alimentaire au contact avec la crème pour éviter qu'une peau ne se forme sur le dessus.
- Réserver au réfrigérateur.

ASTUCE DU CHEF

La crème pâtissière a d'innombrables utilisations en pâtisserie : pour garnir les petits choux, les tartes et tartelettes aux fruits, dans les millefeuilles et de nombreuses autres pâtisseries.
Vous pouvez l'aromatiser à votre guise en y ajoutant l'arôme de votre goût : gousse de vanille, extrait de café, de caramel, chocolat, arôme pistache, cannelle, les possibilités sont infinies !
De plus, la crème pâtissière est la base de nombreuses autres crèmes, comme la crème Madame, la crème diplomate, la crème mousseline, la frangipane, etc. Pâtissez !

INGRÉDIENTS :

- 500ml de lait demi-écrémé ou entier
- 50g de farine
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 10g de sucre vanillé
- 70g de sucre en poudre

Meringue

Préparation	Cuisson	Pour		
15 min.	2h10.	4 personnes	• Fouet	20

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner **le fouet** dans le bol du **Compact Cook.**
- Peser les ingrédients.
- Verser les blancs d'œufs et le sel dans le bol.
- Préchauffer le four à **110°C.**
- Sélectionner le **programme 20 (EMULSIONNER)** et modifier **la température à 37°C et la durée à 7 min** en appuyant sur les boutons « Temps » et « Température » et en ajustant ces paramètres à l'aide du bouton central.
- Lancer le programme.
- **5 min après le début du programme,** écouler lentement le sucre en poudre par l'ouverture sur le couvercle.
- Sélectionner de nouveau le **programme 20 (EMULSIONNER),** modifier la **durée à 2 min. et la vitesse à 2**.
- Lancer le programme et incorporer lentement le sucre glace par l'ouverture sur le couvercle.
- Transvaser la meringue dans une poche à l'aide de **la spatule**.
- Recouvrir une plaque de four avec du papier sulfurisé.
- Pocher la meringue dessus.
- Enfourner à **110°C pendant 10 min, puis 90°C pendant 120 min.**
- Éteindre le four et le laisser ouvert jusqu'à refroidissement.

INGRÉDIENTS :

- 150g de blancs d'œufs (à température ambiante)
- 150g de sucre
- 150g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 poche à douille

ASTUCE DU CHEF

A déguster avec un bon café ou un chocolat chaud pour les enfants. Conservez les meringues dans une boite à biscuits en métal. Avec les jaunes d'œufs restants, réalisez une une mayonnaise maison avec le Compact Cook, ou encore une sauce hollandaise ou une crème anglaise! (recettes détaillées dans ce livre).

Beignets

Préparation 15 min. | Cuisson 5 min. en friteuse ou bain d'huile | Repos 2h | Pour 15 petits beignets | • Lame à 4 couteaux | 23 25

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 30g de sucre
- 50g de beurre salé coupé en morceaux
- 250g de farine
- 75g de lait
- Sucre cristal
- Huile pour la friture

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner dans **le bol la lame à 4 couteaux.**
- Ajouter le lait et la levure.
- Lancer le **programme 23 (PATE A PAIN ET PIZZA)**
- Après le **bip sonore**, ajouter le reste des ingrédients (sauf l'huile et le sucre cristal).
- A la fin du programme lancer le **programme 25 (PATE A CREPES PANCAKES GAUFRES ET BEIGNETS).**
- Sortir la pâte du bol, la déposer dans un saladier et la laisser reposer **1 heure** sous un linge propre.
- Déposer la pâte sur un plan de travail fariné.
- Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- A l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, découper des ronds de pâte.
- Couvrir d'un torchon propre et réserver pendant **60 min.**
- Plonger les beignets dans une friteuse à **180°C**, ou dans un bain d'huile, pendant **5 minutes environ.**
- Surveiller la cuisson il faut que les beignets soient dorés sur chaque face.
- Les déposer sur du papier absorbant.
- Saupoudrer de sucre cristal et déguster tiède.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez fourrer ces beignets avant cuisson de la garniture de votre choix, dont vous trouverez la recette dans ce livre : confiture, compote, pâte à tartiner chocolat noisette, les possibilités sont infinies ! Pour fourrer les beignets, déposez une cuillère à soupe de la garniture de votre choix au centre des cercles de pâtes que vous avez découpés. Recouvrez chaque cercle avec un autre cercle, et souder les 2 cercles ensembles avec les doigts. Cuire les beignets comme indiqué dans la recette, et dégustez ! Pour faire des croustillons ou churros (les mini beignets de foire), mettez la pâte à beignets dans une poche à douille, et découpez-la au couteau en la faisant glisser dans l'huile.

Gaufres

Préparation 5 min. | Repos 2h | Cuisson 3 à 4 min. selon l'appareil à gaufres | Pour 4 personnes | • Lame à 4 couteaux | 18 25

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Ajouter tous les ingrédients dans le bol (sauf le beurre), puis lancer **le programme 25 (PATE A CREPES PANCAKES GAUFRES ET BEIGNETS).**
- Laisser reposer la pâte 2h de préférence avant cuisson dans un saladier.
- Avant cuisson, faire fondre le beurre avec le **programme 18 (FONDRE)** et l'ajouter à la pâte.
- Cuire dans un gaufrier.

ASTUCE DU CHEF

Pour réchauffer vos gaufres déjà cuites, utilisez votre grille-pain, en 1 minute, le côté croustillant est retrouvé! A déguster avec notre pâte à tartiner chocolat noisette maison réalisée avec le Compact Cook, ou notre confiture de fraise (recettes détaillées dans ce livre).

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 2 gros œufs
- 1 c. à café de sel fin
- 50g de beurre
- 360ml de lait
- 30g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure

Pâte à crêpe

Préparation	Repos	Pour	Lame à	
5 min.	2h	20 crêpes	4 couteaux	18 25

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peser les ingrédients.
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol et ajouter les ingrédients (sauf le beurre).
- Lancer le **programme 25 (PATE A CREPES PANCAKES GAUFRES ET BEIGNETS)**
- Laisser reposer 2h la pâte.
- Avant cuisson, faire fondre le beurre avec le **programme 18 (FONDRE)** et l'ajouter à la pâte.
- Cuire dans une poêle chaude avec une noix de beurre.

ASTUCE DU CHEF

Ajouter une touche de fleur d'oranger ou de rhum ambré selon vos envies.

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine tamisée
- 500ml de lait
- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 30g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillée

Chantilly et crème fouettée

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Fouet

MANUEL
20

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- S'assurer d'avoir placé la crème liquide entière au frais depuis au moins **3h**, et au congélateur depuis **20 minutes**, et le bol et le fouet du **Compact Cook** au réfrigérateur depuis **au moins 1h**.
- Peser les ingrédients.
- Ajouter le sucre glace dans le bol.
- Si vous n'avez que du sucre en poudre, ajouter le sucre en poudre dans le bol muni de la **lame à 4 couteaux** et mixer **20 secondes à Vitesse 10** pour obtenir du sucre glace.
- Installer le **fouet** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre la crème liquide dans le bol.
- Sélectionner le **programme 20 (EMULSIONNER) et modifier le temps à 4 minutes.** Lancer le programme.
- **30 secondes** après le début du programme, **ouvrir le capuchon du couvercle.**

INGRÉDIENTS :

- 400g de crème fraîche liquide entière spéciale Chantilly (à 30 ou 35% de matières grasses) entreposée **au réfrigérateur depuis au minimum 3 heures**, à placer au congélateur 20 minutes avant de réaliser la chantilly.
- 40g de sucre glace ou sucre en poudre
- Bol du Compact Cook et fouet à placer **au réfrigérateur pendant au moins 1 heure** avant la réalisation de la recette.

ASTUCE DU CHEF

Attention pour ne pas que votre crème ne devienne du beurre il est important de surveiller et de cesser de battre dès que la consistance souhaitée est atteinte. Le temps de « fouettage » dépend de la composition exacte de votre crème et d'autres facteurs comme la température de votre pièce et celle du bol du Compact Cook Il peut varier entre 3 et 5 minutes. Pour être certain que votre chantilly est prête, retournez le bol, si elle reste dans le fond du bol sans bouger, c'est qu'elle est prête ! Pour conserver la crème, gardez-la au frais dans un récipient hermétique pour qu'elle ne capte pas les odeurs du réfrigérateur et veillez à la consommer rapidement (sous 24h à 48h maximum). Pour réaliser une crème fouettée, la recette est la même, sans le sucre !
Vous trouverez une autre variante de crème fouettée à base de Mascarpone dans la recette du Vacherin des îles détaillée P.92.
Glaces, tartes, gaufres, salades de fruits, profiteroles, fondants au chocolat. La crème Chantilly accompagnera de nombreux desserts réalisés avec le Compact Cook!

Confiture de Fraise

Préparation 10 min. | Cuisson 20 min. | Pour 3 pots | • Lame à 4 couteaux | 15 MANUEL

INGRÉDIENTS :

- 750g de fraises
- 400g de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2g d'agar agar

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Laver et équeuter les fraises et les couper en deux.
- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter les fraises, le sucre, et le jus de citron dans le bol.
- Lancer le **programme 15 (CONFITURE-COMPOTE).**
- Laisser le **capuchon du couvercle ouvert.**
- **A 10 minutes de cuisson,** rajouter l'agar agar par l'ouverture sur le couvercle.
- **Refermer le capuchon du couvercle pour éviter les projections.**
- Pour une confiture sans morceaux **mixer en mode manuel à Vitesse 4 pendant 20 secondes.**
- Vérifier la texture et mixer davantage si nécessaire.
- Débarrasser dans des pots à confiture, fermer les pots et retourner les pots jusqu'à refroidissement complet.

ASTUCE DU CHEF

Pour varier les plaisirs, réalisez cette recette avec d'autres fruits de votre choix, comme par exemple des fruits rouges, framboises, mures, cassis, etc.
Selon le fruit, il peut être nécessaire de moduler le temps de cuisson, ce que vous pouvez faire soit avant de lancer le programme, soit à tout moment en mettant le programme en pause, en appuyant sur le bouton « Temps » sur le panel, et en sélectionnant le nouveau temps de cuisson à l'aide du bouton central. Ajoutez un bâton de cannelle et une gousse de vanille pour plus de gourmandise. A déguster avec nos recettes de Brioche maison réalisées avec le Compact Cook (P.65 et 66).

Pancakes

Préparation 5 min. | Cuisson 10 min. | Repos 1 h minimum | environ 15 pancakes selon la taille | • Lame à 4 couteaux | 25 18

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du Compact Cook
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
- Lancer le **programme 18 (FONDRE).**
- Pendant ce temps, peser et préparer le reste des ingrédients.
- Mélanger la levure à la farine.
- Une fois le programme terminé, réserver le beurre dans un récipient à part.
- Ajouter le lait dans le bol du **Compact Cook,** puis la farine avec la levure, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel, puis le beurre fondu.
- Lancer le **programme 25 (PATE A CREPE PANCAKES GAUFRES ET BEIGNETS).**
- Laisser reposer la pâte **1h au frais** pour permettre à l'amidon de gonfler, ce qui garantira des pancakes bien moelleux.
- Cuire dans une poêle chaude avec une noix de beurre.

INGRÉDIENTS :

- 300ml de lait
- 3 œufs
- 250g de farine
- 50g de beurre (ou un peu moins selon les goûts)
- 30g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- Une pincée de sel

ASTUCE DU CHEF

Selon les goûts, le beurre peut être remplacé par 40g d'huile de tournesol ou encore 25g d'huile de coco, pour des pancakes légèrement aromatisés à la noix de coco. Si vous choisissez l'huile de coco, mettez le lait et l'huile de coco dans le bol. Lancez le **programme 18 (FONDRE)**, pour faire fondre l'huile de coco dans le lait chaud (car l'huile de coco fige avec le froid). A la fin du programme, ajoutez tous les ingrédients dans le bol et lancez le **programme 25.** A déguster avec du sirop d'érable, de la confiture, de la pâte à tartiner, des compotées de fruits, inspirez-vous des recettes de ce livre !
N'hésitez pas à ajouter des ingrédients directement dans la pâte avant de la cuire (pépites de chocolat, banane écrasée, myrtilles, etc). Soyez créatifs !
A décliner sans sucre en version salée et en petit format pour tartiner à l'apéritif.

Pâte à Tartiner Chocolat Noisettes Maison

Préparation	Cuisson	Pour	• Lame à 4 couteaux	18
5 min.	5 min.	1 pot		MANUEL

INGRÉDIENTS :

- 50g de noisettes émondées
- 100g de chocolat noir
- 190g de chocolat praliné
- 1 boite de lait concentré sucré de 397g
- 30g d'huile de noisettes
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre les noisettes dans le bol.
- Mixez **Vitesse 10 pendant 20 secondes** en **mode manuel.**
- Racler les bords avec la spatule puis mixer de nouveau **20 secondes à Vitesse 10.**
- Racler de nouveau les bords et mixer encore **20 secondes vitesse 10.**
- Ajouter le chocolat noir et le chocolat praliné coupés en morceaux, la boite de lait concentré sucré, l'huile de noisette, et la pincée de sel.
- Lancer le **programme 18 (FONDRE).**
- Verser la pâte à tartiner dans un bocal et consommez dans le mois.

ASTUCE DU CHEF

Cette recette ravira même les puristes de la marque leader des pâtes à tartiner.
L'huile de noisette peut être supprimée, et remplacée par davantage de noisettes mixées, selon vos goûts.
Pour une texture parfaitement lisse, supprimez les noisettes.
Pour une recette 100% sans huile de palme, vérifiez la composition du chocolat que vous utilisez pour cette recette : certaines marques en contiennent, d'autres non.
Variez les plaisirs en réalisant des pâtes au goûts différents, avec du chocolat au lait, du chocolat noir, du chocolat blanc, des speculoos, du caramel et beurre salé...Les possibilités sont infinies! 3,2,1 tartinez!

Compote Pommes poires

Préparation	Cuisson	Pour	• Lame à 4 couteaux	15
10 min.	20 min.	4 personnes		HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook.**
- Éplucher les pommes et la poire et les couper en petits morceaux.
- Les mettre dans le **bol du Compact Cook.**
- Ajouter le jus de citron, le sucre, la vanille.
- Fermer le couvercle et lancer **le programme 15 (CONFITURE-COMPOTE). Une fois le programme terminé,** lancer le **programme HACHER** et mixer jusqu'à la consistance souhaitée.
- Vider le bol dans un saladier et laisser refroidir.

ASTUCE DU CHEF

Servir tiède ou froid avec des petits biscuits.Variez en ajoutant une cuillère de fleur d'oranger, ou une cuillère à soupe de miel pour remplacer le sucre. Vous pouvez remplacer la vanille par de la cannelle. Cette compote peut être utilisée pour fourrer des beignets maison ou comme compotée de base d'un crumble aux pommes (voir recettes des beignets P69 et du crumble P74).

INGRÉDIENTS :

- 5 pommes
- 1 poire
- Le jus d'1/2 citron
- 30g de sucre «Cassonade»
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille

Crumble aux fruits rouges

Préparation	Cuisson	Pour		
35 min.	20 min.	4 personnes	• Lame à 4 couteaux	18 24 15

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte à crumble :

- Peser le beurre
- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le **bol du Compact Cook**.
- Couper le beurre en morceaux l'ajouter dans le bol et lancer le **programme 18 (FONDRE).**
- Peser le reste des ingrédients.
- Débarrasser le beurre fondu dans un récipient avec bec verseur.
- Ajouter dans le bol du **Compact Cook** la farine, la poudre d'amande, la cassonade et le mélange 4 épices.
- Lancer le **programme 24 (PATE A TARTE).**
- Incorporer le beurre fondu au fur et à mesure du programme par l'ouverture sur le couvercle.
- Sortir la pâte du bol.
- Réserver.

Pour la compotée de fruits rouges :

- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol et peser les ingrédients.
- Ajouter le sachet de fruits congelés dans le bol avec le sucre et le beurre.
- Lancer **le programme 15 (CONFITURE-COMPOTE).**
- En milieu de programme, préchauffer le four à **220°C.**
- Une fois le programme terminé, étaler la compote dans un moule à manqué ou dans un moule à tarte.
- Recouvrir de la pâte à crumble.
- Enfourner **15 minutes à 220°C.**

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte à crumble :

- 200g de poudre d'amandes
- 200g de cassonade
- 100g de farine
- 150g de beurre
- 1 c. à café de mélange 4 épices

Pour la compotée de fruits rouges :

- Un sachet de fruits rouges congelés de 450g
- 50g de beurre
- 50g de cassonade

ASTUCE DU CHEF

Servez ce crumble accompagné de crème chantilly (recette P71) ou de crème glacée !
Cette recette de base peut être déclinée avec tous types de fruits, selon les saisons, qu'ils soient frais ou congelés. Si vous utilisez des fruits frais, ajoutez de l'eau dans le bol avant de lancer le programme 15 (CONFITURE-COMPOTE). Les fruits congelés sont pratiques car disponibles toute l'année. De plus, ils rendent naturellement de l'eau donc inutile d'en rajouter pour réaliser vos compotées. Pour réaliser une poudre d'amande maison, achetez des amandes entières émondées et mixez-les à Vitesse 10 dans votre Compact Cook.

Tarte aux fraises et kiwis

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
20 min.	1h pour la pâte.	15 à 20 min.	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange	17 24

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la crème pâtissière:

- Réaliser la crème pâtissière (voir recette dans P67).
- Verser la préparation dans un bol puis couvrir avec un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter qu'une peau ne se forme.
- Réserver au réfrigérateur.

Pour la pâte sablée :

- Mettre tous les ingrédients dans le bol puis démarrer le **programme 24 (PATE A TARTE).**
- Dégager la pâte, faire une boule puis réserver au réfrigérateur **1 heure**.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la déposer dans un plat à tarte.
- Piquer la pate avec une fourchette de nombreuses fois.
- Enfourner **15 à 20 minutes à 210°C** en surveillant la cuisson.
- Laisser refroidir.

Montage

- Remplir une poche à douille avec la crème pâtissière et réaliser une spirale de crème en partant du centre de la pâte sablée jusqu'aux bords.
- Déposer les fraises équeutées et coupées en deux ainsi que les kiwis coupés tranches dans le sens de la longueur.
- Saupoudrer de sucre glace.

ASTUCE DU CHEF

Accompagner la tarte d'une boule de glace vanille !

INGRÉDIENTS :

Pour la crème pâtissière :

- 500ml de lait entier
- 50g de farine
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 10g de sucre vanillé
- 70g de sucre en poudre

Pour la pâte sablée :

- 75g de sucre
- 200g de farine
- 50g de poudre d'amande ou d'amandes entières émondées
- 125g de beurre mou coupé en petits cubes
- 50ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 500g de fraises
- 3 kiwis
- Sucre glace
- Poche à douille de pâtisserie

Galette des rois

Préparation	Repos total de la pâte	Cuisson	Pour	• Lame à	
10 min. Hors pâte	1h30 (si pâte feuilletée maison)	35 min.	4 personnes	4 couteaux	27 24

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la frangipane :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** et verser les amandes.
- Lancer le **programme 27 (PATE D'AMANDE).**
- **Au bip sonore**, ouvrir le couvercle pour racler les bords du bol et verser le reste des ingrédients de la frangipane. Refermer le couvercle pour relancer le programme.
- Débarrasser.

Pour la pâte feuilletée :

- Réaliser 2 pâtes feuilletées maison (**P.58**) ou utiliser 2 pâtes feuilletées du commerce.

Montage

- Préchauffer le four à **180°C.**
- Etaler la pâte feuilletée de manière à former deux disques.
- Déposer le premier disque sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Etaler la crème d'amandes sur le premier disque puis cacher la fève dans la crème.
- Recouvrir du deuxième disque de pâte.
- Appuyer sur les bords avec le bout d'une fourchette pour souder les deux disques.
- Badigeonner le dessus de la galette d'un jaune d'œuf dilué à l'eau.
- Dessiner des arcs en partant du centre avec la pointe d'un couteau en prenant soin de ne pas trop entailler la pâte.
- Enfourner **35 minutes à 180°C.**

ASTUCE DU CHEF

Pour réchauffer la galette : la saupoudrer de sucre glace et enfourner **10 minutes à 180°C.**

INGRÉDIENTS :

Pour la frangipane :

- 200g de sucre en poudre
- 150g de beurre mou
- 200g d'amande émondées
- 2 œufs
- 50ml de cognac

Pour la pâte feuilletée :

- 250g de farine
- 250g de beurre **coupé en petits cubes et congelé la veille.**
- 125g d'eau
- 1 c. à café de sel
- 1 jaune d'œuf pour la dorure de la pâte
- OU utiliser 2 pâtes feuilletées du commerce.

- Une fève

Brownie aux noix de pécan

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	30 min.	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange	PULSE 18 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Ajouter les amandes et les noix de pécan et appuyer sur **PULSE** 1 fois de manière à obtenir des éclats de noix et d'amandes, débarrasser. Ré-appuyer une seconde fois sur PULSE si nécessaire.
- Préchauffer le four à **180°C.**
- Installer **la pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter le beurre et le chocolat dans le bol.
- Lancer le **programme 18 (FONDRE)**.
- A la fin du programme, ajouter les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la farine, les noix de pécans et les amandes.
- Mélanger **30 secondes à Vitesse 2 en Manuel.**
- Beurrer un plat à gratin carré et saupoudrer de sucre en poudre, pour que le sucre adhère bien à toute la surface beurrée.
- Verser la préparation dans le moule.
- Enfourner **30 minutes à 180°C**.
- Conserver au refrigérateur pour une consistance plus dure.

INGRÉDIENTS :

- 3 œufs
- 200g de chocolat noir
- 120g de beurre mou
- 80g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de farine
- 30g d'amandes émondées
- 100g de noix de pécan

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de gourmandise, découper votre brownie en cubes, faire fondre du chocolat blanc et y tremper de moitié les brownies, puis parsemer d'éclats de nougatine.

Gâteau marbré

Préparation	Cuisson	Pour		
15 min.	50 min.	6 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange	18 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Préchauffer le four à **170°C.**
- Installer **la lame à 4 couteaux** dans **le bol du Compact Cook.**
- Mettre le beurre salé dans **le bol du Compact Cook** et lancer le **programme 18 (FONDRE).**
- Ajouter la crème fraîche liquide entière et le sucre en poudre dans **le bol du Compact Cook**.
- **Mélanger 30 secondes à vitesse 4.**
- Ajouter 4 œufs, la farine et 1 sachet de levure chimique dans **le bol du Compact Cook**.
- **Mélanger 30 sec à vitesse 4.**
- Transvaser le contenu du **bol du Compact Cook** dans un récipient et réserver.
- Laver et sécher **le bol du Compact Cook.**
- Installer **la pale de mélange.**
- Ajouter le chocolat noir coupé en morceaux dans le bol.
- Lancer le **programme 18 (FONDRE).**
- A la fin du programme, racler les parois du **bol avec la spatule.**
- Ajouter la moitié de la préparation réservée dans **le bol du Compact Cook.**
- **Mélanger 45 secondes à Vitesse 4 en mode manuel.**
- Transvaser le contenu du bol dans un récipient et réserver cette moitié de pâte chocolatée.
- Ajouter l'arôme vanille à la moitié restante de la pâte réservée dans le premier récipient et mélanger à la spatule pour incorporer.
- Beurrer un moule à cake.
- Verser un tiers de la préparation à la vanille dans le fond du moule et égaliser avec la spatule.
- Ajouter la moitié de la préparation au chocolat par dessus et égaliser.
- Ajouter à nouveau un tiers de la préparation à la vanille.
- Verser par dessus l'autre moitié de la préparation au chocolat et compléter par le dernier tiers de préparation à la vanille.
- Enfourner **pendant 50 min à 170°C**.
- Vérifier la cuisson avec un couteau qui doit ressortir sec.
- Réserver jusqu'à refroidissement.
- Démouler et servir en tranches.

INGRÉDIENTS :

- 120g de beurre salé
- 120g de crème fraîche liquide entière
- 150g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 220g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de chocolat noir
- 1 c. à café d'arôme vanille

ASTUCE DU CHEF

A déguster avec une délicieuse crème anglaise maison avec le programme 17 (CREME-ANGLAISE CREME-PATISSIERE) du Compact Cook, c'est facile et prêt en 12 minutes (voir recette P67) !

Gâteaux génoise orange chocolat

Préparation
40 min.

Cuisson
20 min.

Pour
4 personnes
18 Gâteaux génoise orange chocolat

• Lame à 4 couteaux
• Pale de mélange
• Fouet

15 20 18
MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la génoise

- Séparer les jaunes d'oeufs des blancs.
- Positionner le **fouet** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre les blancs d'œufs et la pincée de sel dans le bol.
- Sélectionner le programme **20 (EMULSIONNER)** et modifier le temps à **4 minutes** en appuyant 2 fois sur Temps et en ajustant le temps à l'aide du bouton central.
- Réserver les blancs.
- Préchauffer le four à **180°C.**
- Nettoyer et sécher la cuve correctement.
- Ajouter la **pale de mélange** et le beurre et le faire fondre en lançant le **programme 18 (FONDRE).** Réserver le beurre fondu.
- Rincer le bol et insérer le **fouet**.
- Verser les 3 jaunes avec le sucre.
- Mélanger **5 min à Vitesse 4 en mode manuel.**
- Ajouter le beurre fondu.
- Mélanger **30 secondes , vitesse 2 en mode manuel.**
- Puis ajouter la farine.
- Mélanger encore **30 secondes à vitesse 2.**
- Ajouter maintenant les trois
- blancs en neige.
- Mélanger **1 minute à vitesse 1.**
- Sur une plaque à rebords assez haut recouverte de papier sulfurisé, verser la préparation.
- Enfourner **8 à 10 minutes**
- Vérifier la cuisson de la génoise et si elle se décolle bien de la plaque.
- Laisser un peu refroidir et retomber.
- Pendant ce temps, préparer la gelée.

Pour la gelée

- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol du **Compact Cook**.
- Verser la confiture et l'eau dans le bol.
- Sélectionner le **programme 15 (CONFITURE-COMPOTE)** et modifier le temps à **10 minutes** au lieu de 20. Lancer le programme.
- Après **8 minutes de cuisson (2 min avant la fin du programme),** ajouter par le capuchon du couvercle l'agar-agar et attendre la fin du programme.
- Verser la gelée encore chaude sur la génoise.
- Laisser refroidir et figer au réfrigérateur **10 minutes**.

Pour le nappage :

- Positionner la **pale de mélange** dans le bol et ajouter le chocolat noir coupé en morceaux.
- Lancer le **programme 18 (FONDRE).**

Montage:

- Verser le chocolat sur la génoise recouverte de la gelée de confiture.
- Laisser refroidir au réfrigérateur.
- Utiliser un emporte pièce pour découper des cercles de gâteaux génoise à la gelée recouverts de chocolat. Pour que l'emporte-pièce coupe bien la coquille du chocolat, le tremper dans de l'eau chaude avant de couper les gâteaux avec.
- Déguster.

INGRÉDIENTS :

Pour la génoise :

- 3 oeufs
- 90 g sucre
- 90 g farine
- 20 g de beurre
- une pincée de sel

Pour la gelée ;

- 1 pot de confiture d'orange ou de framboise selon les goûts (petit pot, 370g).
- 2g d'agar-agar
- 2 c. à soupe d'eau

Pour le nappage :

- 200g de chocolat noir pâtissier
- Emporte pièce en forme de cercle de 5cm de diamètre environ.

ASTUCE DU CHEF

Varier les plaisirs avec des gelées de fraises, de framboises, ou d'autres fruits, ou encore un nappage chocolat blanc ou chocolat au lait. Parsemer le nappage d'éclats de nougatines ou de pralines par exemple.

Cookies moelleux

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	15 min.	15 cookies	• Lame à 4 couteaux	MANUEL HACHER

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer **la lame à 4 couteaux dans le bol du Compact Cook.**
- Mettre la farine, la levure et le beurre coupé en morceaux dans **le bol du Compact Cook.**
- Mélanger **20 secondes à Vitesse 3.**
- Racler ensuite les parois du bol avec la **spatule.**
- Ajouter le sucre roux et 1 sachet de sucre vanillé dans le **bol du Compact Cook.**
- Mélanger **30 secondes à Vitesse 2.**
- Ajouter 1 œuf dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme HACHER.**
- Ajouter 90g de pépites de chocolat dans **le bol du Compact Cook** et mélanger **15 secondes à la vitesse 1.**
- Préchauffer le four à **180°C.**
- Chemiser la plaque du four avec du papier de cuisson.
- Former des boules de pâte légèrement aplaties et les disposer bien espacées les unes des autres.
- Répartir 10g de pépites de chocolat sur les boules.
- Enfourner **15 min à 180°C.**
- Réserver jusqu'à refroidissement.

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125g de beurre
- 150g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 100g de pépites de chocolat

ASTUCE DU CHEF

Pour des cookies encore plus moelleux et gourmands, ajouter un peu de lait et des pépites de chocolat blanc. Variez en ajoutant des éclats d'amandes ou des noisettes concassées avec le Compact Cook !

Iles flottantes

Préparation	Cuisson	Pour		
5 min.	22 min.	4 personnes	• Pale de mélange • Fouet	17 19

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la crème anglaise :

- Préparer la crème anglaise (**voir recette P.67**).
- Garder les blancs d'œufs pour réaliser les îles.
- Transvaser la crème anglaise dans des ramequins hermétiques, ou dans un grand saladier hermétique et réserver.
- Laver le bol.

Pour les blancs en neige :

- Positionner le **fouet** dans le bol propre et sec.
- Verser les blancs d'œufs et le sel dans le bol.
- Lancer le **programme 19 (ILE FLOTTANTE).**
- Sortir les blancs en neige en faisant de beaux morceaux et les déposer dans un plat recouvert de papier absorbant pour absorber l'excédent d'eau.
- Ajouter ensuite les îles sur la crème anglaise puis ajouter par dessus le caramel liquide et les amandes effilées.

INGRÉDIENTS :

Pour la crème anglaise :

- 500ml de lait demi écrémé ou entier.
- 6 jaunes d'œufs
- 70g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour les blancs en neige :

- 6 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Pour le dressage :

- Caramel liquide
- Amandes effilées

ASTUCE DU CHEF

Si vous préférez les blancs davantage cuits, passez-les 2 minutes au four à 180°C à la sortie du bol.
Ajouter sur les îles flottantes des amandes effilées, des éclats de pistache, de café ou de chocolat. Il est possible d'aromatiser votre crème anglaise au parfum de votre choix, pistache, café, ou chocolat par exemple.
Le blanc d'œuf cuit aura formé une pellicule au fond de votre bol. Cela est tout à fait normal. Laissez le bol tremper et nettoyez avec le coté grattant d'une éponge ou avec une éponge métallique si besoin.

Choux tricotés à la crème

Préparation	Cuisson	Pour		
20 min.	30 min.	20 choux	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange	17 26 24

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le craquelin (facultatif):

- Installer la **lame à 4 couteaux**.
- Mettre les ingrédients du craquelin dans le bol et lancer le **programme 24 (PATES A TARTE).**
- Former une boule puis étaler sur le plan de travail en plaque de 0,5cm d'épaisseur.
- Réserver **1 heure** au frais.

Pour la crème pâtissière :

- Réaliser la crème pâtissière (**voir recette P.67**).
- Verser la crème dans un saladier, disposer en contact direct un film alimentaire pour éviter qu'une peau se forme sur le dessus.
- Réserver au réfrigérateur. Cette crème servira à fourrer les choux.

Pour les choux tricotés :

- Réaliser les choux (**voir recette P.59**).

Montage :

- Une fois les choux refroidis à température ambiante, les garnir de crème pâtissière:
- Faire 1 petit trou au dessous de chaque chou.
- Remplir une douille à garnir de crème pâtissière.
- Fourrer chaque chou par le dessous à l'aide d'une douille à garnir.
- A l'aide d'un emporte-pièce de la taille des choux, découper des cercles de craquelin et déposer un cercle sur chaque choux.

INGRÉDIENTS :

Pour les choux :

- 150ml d'eau
- 80g de beurre
- 120g de farine
- 3 œufs entiers
- 1/2 c. à café de sel fin
- Poche à douille

Pour la crème pâtissière :

- 500ml de lait entier
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 70g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 50g de farine
- Poche à douille à pâtisserie.
- Douille à garnir

Pour le craquelin : (facultatif)

- 80g de beurre mou
- 100g de cassonnade
- 100g de farine
- Emporte-pièce de la taille des choux pour couper le craquelin

ASTUCE DU CHEF

Colorer le craquelin pour assortir les choux à la couleur de vos événements.

Éclairs au chocolat

Préparation 1h | Cuisson 30 min. | Pour 4 personnes (10 éclairs) | • Pale de mélange • Lame à 4 couteaux | 5 17 26 MANUEL

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte à choux :
- 150ml d'eau
- 80g de beurre
- 120g de farine
- 3 œufs entiers
- 1/2 c. à café de sel fin
- Poche à douille

Pour la crème au chocolat :
- 500ml de lait entier
- 40g de farine
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de sucre en poudre
- 100g de chocolat pâtissier
- 2 c. à soupe de cacao en poudre non sucré

Glaçage :
- 2 feuilles de gélatine
- 70g d'eau
- 90 g de sucre
- 60 g de crème liquide
- 25g de cacao non sucré

ASTUCE DU CHEF

Là encore, osez les variantes avec le Compact Cook ! Pour réaliser des éclairs au café, préparez votre crème pâtissière comme indiqué et remplacez le chocolat par de l'extrait de café. Pour des éclairs à la vanille, utilisez de l'extrait de vanille à la place du chocolat. Innovez avec des éclairs à la pistache en ajoutant un arôme pistache à la crème pâtissière.

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la pâte à choux :
- Peser les ingrédients.
- Mélanger le sel avec la farine pour l'y incorporer de façon homogène.
- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Verser dans le bol l'eau et le beurre.
- Lancer le **programme 26 (PATE À CHOUX).**
- **Au premier bip sonore**, ouvrir le couvercle et ajouter toute la farine avec le sel.
- Refermer le couvercle pour relancer le programme et **laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- **Au second bip sonore,** le programme lance une phase de repos de **10 min**. Attendre la fin de la phase de repos et le prochain bip sonore.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à **200° C** et recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé. Préparer la poche à douille.
- **Au troisième bip sonore,** appuyer sur le bouton central pour relancer le programme, et ajouter immédiatement le premier œuf par le capuchon du couvercle.
- Ajouter le second œuf **30 secondes après** et le **3ème œuf encore 30 secondes** après.
- Une fois le programme terminé, mettre la pâte à choux dans une poche à douille, et pocher les éclairs sur le papier sulfurisé en faisant de beaux boudins bien droits de 2 cm de large.
- Laisser un écart de 2cm environ entre chaque éclair car ils vont gonfler à la cuisson.
- Enfourner et baisser immédiatement le four à **180°C**. Cuire pendant environ **30 min.** Surveiller la cuisson, mais ne pas ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson pour ne pas faire retomber les éclairs.
- Une fois les **éclairs** bien dorés, arrêter le four, entreouvrir la porte du four et y laisser les **éclairs 15 minutes** avant de les sortir du four pour éviter qu'ils ne retombent.

Pour la crème pâtissière au chocolat :
- Laver le bol du **Compact Cook.**
- Installer la **lame 4 couteaux** dans le **Bol du Compact Cook**.
- Ajouter les carrés de chocolat dans le bol.
- Mixer **15 secondes à vitesse 10** en manuel. Débarrasser le chocolat dans un bol.
- Positionner la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter le lait, la farine, les œufs, le sucre en poudre, le sucre vanillé dans le bol.
- Sélectionner **le programme 17 (CRÈME ANGLAISE/CRÈME PATISSIÈRE), et modifier la vitesse à 3** en appuyant sur le bouton « Vitesse » et en ajustant la vitesse à l'aide du bouton central. Lancer le programme.
- Une fois le programme terminé, installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol et ajouter le chocolat concassé et le cacao en poudre.
- Mixer à **Vitesse 6** pendant **20 secondes en manuel.**
- Transvaser la préparation dans un plat à gratin pour qu'elle refroidisse plus vite et filmer la crème au contact, c'est-à-dire déposer un film alimentaire directement sur toute la surface de la crème pâtissière pour éviter qu'une « peau » ne se forme en surface. Bien appliquer le film dans les coins pour que toute la crème soit au contact du film.
- Une fois refroidie, réserver la crème au réfrigérateur.

Montage :
- Une fois les éclairs refroidis à température ambiante, les garnir de crème pâtissière au chocolat.
- Pratiquer 3 trous sur le dessous des éclairs.
- Mettre la crème pâtissière dans une douille à garnir.
- Garnir les éclairs par les 3 petits trous sur le dessous des éclairs.

Pour le glaçage :
- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
- Installer **la pale de mélange dans le bol du Compact Cook.**
- Mettre 70g d'eau, le sucre, les feuilles de gélatine et la crème liquide **dans le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme 5 (SAUCE EXPRESS), en modifiant le temps à 10 min et la vitesse à 2. Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**
- Ajouter le cacao et **mélanger 20 secondes à Vitesse 3.**
- Racler les parois du bol avec **la spatule et relancer 20 secondes à Vitesse 3.**
- Verser le glaçage dans une assiette creuse ou un récipient assez large pour pouvoir y tremper le dessus des éclairs.
- Laisser un peu refroidir le glaçage.
- Une fois les éclairs fourrés, en tremper le dessus dans le glaçage, et les déposer dans une assiette ou un plat.
- Laisser figer le glaçage sur les éclairs en les réservant au frais **au moins 1 h.**

Petits pots de crème au chocolat

Préparation	Cuisson	Pour		
5 min.	15 min.	4 personnes	• Lame à 4 couteaux • Pale de mélange	16 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner **la lame à 4 couteaux** dans le bol du Compact Cook.
- Mettre les carrés de chocolat noir dans le bol du **Compact Cook**.
- Concasser le chocolat en mixant **15 secondes à vitesse 10 en mode manuel**.
- Réserver le chocolat à part dans un récipient.
- Positionner la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook**.
- Ajouter le lait, les oeufs, la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé.
- Lancer le **programme 16 (CREME DESSERT). après avoir modifié la durée du programme à 15 minutes au lieu de 10.**
- **Une fois le programme terminé, insérer la lame à 4 couteaux, ajouter le chocolat concassé, et mixer 1m30 à vitesse 7.**
- Verser la crème dans de petits pots hermétiques (ou les couvrir de film alimentaire) et réserver au réfrigérateur au moins 12h.

INGRÉDIENTS :

- 100g de chocolat noir
- 500ml de lait entier
- 6 œufs entiers
- 200ml de crème fraîche
- 80g de sucre en poudre
- 10g de sucre vanillé

ASTUCE DU CHEF

Pour une crème à la vanille, suivez la même recette sans ajouter le chocolat, et en ajoutant à la place éventuellement un arôme vanille !
Décliner les parfums en remplaçant le chocolat par une tasse d'expresso, de l'extrait de pistache ou les graines d'un bâton de vanille bourbon.

Crème stracciatella café spéculoos

Préparation	Repos	Pour	Fouet	20
20 min.	3h	4 personnes		

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner le **fouet** à l'intérieur du bol.
- Verser la crème épaisse et le mascarpone avec le sucre glace.
- Lancer le **programme 20 (EMULSIONNER).**
- Ajouter l'extrait de café et les copeaux de chocolat.
- Lancer une nouvelle fois le **programme 20 (EMULSIONNER)** après avoir modifié la durée à 1 minute en appuyant 2 fois sur "Temps" et en ajustant le temps avec le bouton central.
- Vérifier la consistance de la crème, elle doit être bien ferme.
- Déposer du film alimentaire sur une plaque de cuisson et poser un cercle de pâtisserie de 20cm dessus. Rabattre le film sur les bords du cercle à pâtisserie sans revenir à l'intérieur, pour éviter que de la crème s'échappe par le dessus.
- Poser des spéculoos entiers au fond du cercle, et combler les trous avec des brisures.
- Lisser une couche de crème par-dessus.
- Répéter l'opération jusqu'à la fin des ingrédients en veillant à finir avec des brisures de spéculoos.
- Filmer le dessert avec du film alimentaire et réserver au réfrigérateur au moins **3 heures.**

INGRÉDIENTS :

- 50 spéculoos
- 50g de mascarpone
- 250g de crème fraîche épaisse
- 3 gouttes d'extrait de café
- 100g de sucre glace
- 150g de chocolat en copeaux (stracciatella)
- 1 cercle de pâtisserie de 20 cm

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de craquant, ajouter des éclats de meringue à votre préparation.

Crème vanille

Préparation	Cuisson	Pour		
10 min.	10 min.	6 ramequins	• Pale de mélange	16

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner **la pale de mélange dans le bol du Compact Cook.**
- Peser les ingrédients et les ajouter dans le bol.
- Sélectionner le **programme 16 (CREME DESSERT).** Lancer le programme.
- A la fin du programme, verser la crème dans des petits pots et réserver au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS :

- 30g de sucre en poudre
- 30g sucre vanillé
- 500g de lait
- 1 c. à café d'arôme vanille
- 25g de fleur de maïs
- 2 œufs
- 20g de crème fraîche épaisse

ASTUCE DU CHEF

Attention à bien choisir un arôme naturel de vanille ou de l'extrait de vanille. Vous pouvez également utiliser une gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur.
Amusez-vous à préparer toutes sortes de crèmes aux goûts variés, en remplaçant l'arôme vanille par un autre arôme de votre choix : pistache, café, caramel, etc. Pour une autre recette de petits pots de crème à la vanille, référez-vous à l'astuce du Chef de la recette des petits pots de crème au chocolat P84.

Crème Brûlée

Préparation	Cuisson	Pour		
15 min.	1h35	6 ramequins	• Pale de mélange • Fouet	16 MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter le lait. Fendre 2 gousses de vanille en 2, les rajouter au lait.
- Fermer avec le **couvercle de cuisson.**
- Sélectionner le **programme 16 (CREME DESSERT),** ajuster le temps à **5 minutes, la température à 100°C et la vitesse à 1. Lancer le programme.**
- Vider le bol et réserver pour laisser refroidir.
- Préchauffer le four à **100°C.**
- Ajouter 5 jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans le bol du **Compact Cook.**
- Positionner **le fouet.**
- Mélanger **2 min à Vitesse 3** en mode **MANUEL.**
- Ajouter la crème fraîche liquide entière **très froide** dans le bol et mélanger **2 minutes à Vitesse 3 en manuel.**
- Ouvrir le capuchon du couvercle et ajouter en même temps progressivement par le **capuchon du couvercle** du bol le lait à la vanille refroidi.
- Retirer le **fouet.**
- Transvaser dans des ramequins et réserver pendant **10 min.**
- Enfourner en mode chaleur tournante pendant **90 min à 100°C**.
- Réserver jusqu'à refroidissement.
- Répartir 6 cuillères à soupe de cassonade (à ajuster en fonction des goûts) sur les crèmes, en fine couche.
- Caraméliser la surface de la crème avec un chalumeau de cuisine. Il n'est pas recommandé de caraméliser la crème au grill ou à la salamandre, car le temps que le caramel colore, la crème subirait une seconde cuisson.
- Servir immédiatement.

INGRÉDIENTS :

- 2 gousses de vanille
- 120g de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 50g de sucre en poudre
- 350g de crème fraîche liquide entière **très froide (à placer au congélateur quelques minutes à l'avance)**
- 6 cuillères à soupe de cassonade

ASTUCE DU CHEF

Ne brûlez vos crèmes au chalumeau qu'au moment de les servir, dans le cas contraire crèmes brûlées perdraient leur craquant. Aromatisez aussi vos crèmes brulées facilement avec de la fleur d'oranger, des zestes d'agrumes, ou des arômes naturels. Si vous n'avez pas de chalumeau, versez quelques millilitres de l'alcool de votre choix (rhum par exemple) sur les crèmes recouvertes de cassonade, et faites les flamber avec une allumette.

Panna Cotta traditionnelle

Préparation	Repos	Cuisson	Pour		
15 min.	4h	1h20	2 personnes	• Pale de mélange • lame à 4 couteaux	MANUEL 16

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la panna cotta

- Installer la **lame à 4 couteaux** dans le bol du Compact Cook.
- Ajouter les blancs d'œufs et le sucre. **Mixer 15 secondes Vitesse 3.**
- Installer la **pale de mélange** dans le bol du **Compact Cook.**
- Ajouter la crème fraiche liquide entière et le sucre vanillé ou la vanille.
- Mélanger **15 secondes à Vitesse 3**.
- Ajouter tous les ingrédients de la panna cotta dans le bol.
- Sélectionner le **Programme 16 (CREME DESSERT)**, et modifier la température à **85°C et la durée à 20 minutes**. Lancer le programme.
- Disposer la crème dans de petits ramequins.
- Rincer le bol du Compact Cook et y ajouter 1L d'eau.
- Positionner le **couvercle de cuisson** sur le bol et sélectionner le programme **VAPEUR. Modifier la durée du programme à 30 minutes et lancer le programme.**
- Pendant ce temps, positionner les ramequins de crème dans **le grand panier vapeur** (accessoire en option).
- **Au bip sonore**, retirer le couvercle de cuisson et positionner le grand panier vapeur et les panna cotta sur le bol. Recouvrir du couvercle de cuisson vapeur.
- A la fin du programme, vérifier qu'il y a assez d'eau dans le bol et relancer **le programme VAPEUR après avoir modifié le temps à 30 minutes et la température à 100°C.**
- Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant **au moins 4h jusqu'à refroidissement complet.**

Le coulis de framboises :

- Laver et sécher **le bol du Compact Cook.**
- Positionner **la lame à 4 couteaux,** dans **le bol du Compact Cook.**
- Ajouter les framboises, le sucre roux et 60g d'eau dans le bol.
- Cuire **5 min à 90°C en vitesse 3.**
- **Mélanger ensuite 30 secondes à vitesse 7.**
- Passer le coulis au chinois pour retirer les graines et obtenir un coulis lisse.
- Réserver jusqu'à refroidissement pendant **10 min.**
- Verser le coulis sur la panna cotta une fois cette dernière sortie du réfrigérateur.

INGRÉDIENTS :

Pour la panna cotta

- 500 ml de crème fraîche entière liquide
- 5 blancs d'œufs
- 50g de sucre
- 1 gousse de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé

Pour le coulis de framboises

- 130g de framboises
- 50g de sucre roux
- 60g d'eau

ASTUCE DU CHEF

Cette recette de panna cotta est particulièrement onctueuse et change des recettes « figées » à la gélatine. C'est la recette traditionnelle de la panna cotta, sans gélatine ni agar agar. La crème fige grâce à la cuisson des blancs d'œufs.
Si vous ne disposez pas du grand panier vapeur, vous pouvez cuire les panna cotta 50 minutes au bain-marie au four à 120°C.
La panna cotta se marie avec de nombreux coulis de fruits (fraises, mûres etc.) mais aussi les compotes de fruits, les fruits frais, et de nombreux autres parfums. Soyez créatifs, le Compact Cook vous offre toutes les possibilités !

Mousse au chocolat

Préparation	Repos	Pour	Pale de mélange • Fouet	18 19 MANUEL
15 min.	8h.	6 ramequins		

INGRÉDIENTS :

- 6 œufs bien frais
- 1 pincée de sel
- 50g de sucre en poudre
- 205g de chocolat noir (1 tablette de chocolat pâtissier)
- 60g de lait entier ou demi écrémé

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Installer **le fouet** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre 6 blancs d'œufs et 1 pincée de sel dans **le bol du Compact Cook.**
- Conserver les jaunes dans un récipient à part.
- Lancer le **programme 19 (ILES FLOTTANTES).**
- Débarrasser les blancs en neige dans un plat recouvert de papier absorbant, en utilisant la spatule, et réserver.
- Laver **le bol du Compact Cook. Il est possible que le blanc d'œuf ait légèrement accroché au fond du bol. Cela est normal, et n'altère pas le goût de la préparation. Laver le bol avec de l'eau chaude savonneuse, et utiliser si nécessaire une éponge abrasive pour nettoyer le fond du bol.**
- Installer la **pale de mélange** dans le bol propre du **Compact Cook.**
- Ajouter le chocolat noir découpé en carrés et le lait dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme 18 (FONDRE).**
- **2 minutes** avant la fin du programme, vérifier que des carrés de chocolat non fondus ne sont pas restés collés sur les parois du bol. Si c'est le cas, les rabattre avec la spatule et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- Une fois le programme terminé, ajouter le sucre en poudre et 3 jaunes d'œufs dans le bol du **Compact Cook**.
- Mélanger **20 secondes à Vitesse 4 en mode manuel.**
- Débarrasser la préparation au chocolat dans un grand saladier ou un grand récipient.
- Incorporer avec **la spatule** les blancs en neige préparés au préalable dans cette préparation au chocolat. Pour les incorporer de façon bien homogène, ne pas hésiter pas à « écraser » un peu les petites boules de blancs en neige qui ont pu se former.
- Transvaser dans un saladier ou plat hermétique ou disposer dans de petits ramequins à couvrir avec du film alimentaire.
- Réserver au frigo **pendant 8 h** pour que la mousse prenne.

ASTUCE DU CHEF

Amusez vous à varier les plaisirs en remplaçant le chocolat noir par du chocolat au lait, du chocolat blanc, ou encore de la pralinoise. Succès garanti !
Pour les plus gourmands, ajoutez à cette mousse au chocolat des pépites de chocolat, des zestes d'agrumes, du caramel, des noisettes torréfiées, selon vos goûts.
Le lait peut être remplacé par de la crème fraîche entière pour une mousse encore plus onctueuse.
Servez avec de petits biscuits secs à tremper dans la mousse.
Pour éviter le gaspillage, vous pouvez utiliser les 3 jaunes d'œufs qu'il vous reste pour réaliser des sauces, comme par exemple une sauce hollandaise, une mayonnaise, une sauce béarnaise, voir même une crème pâtissière (voir recettes détaillées dans ce livre)!
Vous pouvez conserver vos restants de blancs ou jaunes d'œufs environ 2 jours au frais dans un récipient propre et hermétique.

Yaourts au lait entier

Préparation	Cuisson	Repos	Pour		
8 min.	5 min.	13h	6 yaourts	• Lame à 4 couteaux • Grand panier vapeur *(en option)*	22 14

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol et ajouter les ingrédients sauf la présure.
- Lancer le **programme 22 (YAOURT).**
- Au **bip sonore,** ajouter la présure par l'ouverture sur le couvercle et relancer le programme en appuyant sur le **bouton central.**
- Verser la préparation dans des pots en verres stériles.
- Ajouter 1L d'eau dans le bol du Compact Cook.
- Fermer avec le couvercle de cuisson.
- Sélectionner le **programme 14 (BOUILLIR)** et modifier le temps à **5 min.** Lancer le programme.
- Pendant ce temps-là, obstruer les trous du bas du **grand panier vapeur** *(accessoire en option)* en déposant du film alimentaire sur le fond du panier.
- Arrêter le programme lorsque l'eau bout.
- Retirer le couvercle de cuisson.
- Ajouter le **grand panier vapeur sur le bol du Compact Cook.**
- Déposer les pots de yaourt ouverts sur le film alimentaire dans le **grand panier vapeur.**
- Fermer avec le couvercle vapeur et placer un torchon sur le couvercle pour conserver la chaleur.
- Eteindre le **Compact Cook.**
- Laisser les pots de yaourts ainsi, dans le grand panier vapeur, sur le Compact Cook pendant **8h.**
- Fermer les pots de yaourt.
- Réserver au réfrigérateur pendant 5H.

INGRÉDIENTS :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt au lait entier
- 4 gouttes de présure
- 1L d'eau

ASTUCE DU CHEF

Si vous ne disposez pas du grand panier (accessoire en option), utilisez une yaourtière pour faire prendre vos yaourts. Pour des yaourts encore plus gourmands, sur lits de fruits, disposer au fond des pots de yaourt de la compote ou de la confiture réalisée avec le **COMPACT COOK.** Verser ensuite la préparation à yaourt dans les pots. Pour des yaourts sucrés, ajouter du sucre avec le reste des ingrédients. Aromatiser à votre goût (vanille, fraise,...).

Sorbet mangue Ananas

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux
• Fouet

21

INGRÉDIENTS :

- 300g de mangues coupées en cubes et congelées à plat (à sortir du congélateur 10 minutes avant la préparation)
- 300g de morceaux d'ananas congelés (à sortir du congélateur 10 minutes avant la préparation)
- 1 blanc d'œuf (facultatif)
- 1 c. à café de jus de citron (facultatif)
- 50g de sucre glace ou à défaut sucre en poudre (facultatif).

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le **bol du Compact Cook**.
- Ajouter les morceaux de mangues et d'ananas congelés sortis du congélateur 10 minutes au préalable pour qu'ils ramollissent.
- Lancer le **programme 21 (SORBET).**
- **Au bip sonore,** racler les parois du bol avec la spatule pour ramener la glace au centre sur les lames, et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- **Après le second bip sonore, retirer les lames** et positionner **le fouet dans le bol.**
- Racler les bords avec **la spatule** pour ramener la glace au centre sur le **fouet.**
- Ajouter le blanc d'œuf, le sucre et le jus de citron et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- S'il reste des **morceaux,** pour un sorbet plus lisse, lancer le programme **HACHER** après avoir installé **la lame à 4 couteaux**.
- Réserver au congélateur.

ASTUCE DU CHEF

Ce sorbet est délicieux accompagné d'une meringue maison (voir recette P.68) et d'un zeste de citron vert. Vous pouvez réaliser cette recette avec les fruits congelés de votre choix (framboises, fruits rouges, etc). Variez les plaisirs !
Pour un sorbet encore plus crémeux, ajoutez du fromage blanc ou de la crème fraîche, et vous obtenez une véritable crème glacée. Il est possible de faire le sucre glace à partir de sucre en morceaux en mixant le sucre en morceaux dans le bol du Compact Cook 20 secondes à Vitesse 10.

Sorbet citron vert

Préparation 5 min.
Préparation à faire de la veille pour le lendemain (à congeler).

Cuisson
10 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux
• Fouet

MANUEL
21

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre le sucre et les 400ml d'eau dans le bol et chauffer pendant **10 min** à **100°C en vitesse 3** en utilisant le mode **manuel.**
- Ajouter l'eau froide et le jus de citron.
- Transvaser dans un sachet pour glaçons et laisser au congélateur 24 heures.
- Le lendemain positionner la **lame à 4 couteaux**, les glaçons de citron vert dans le bol
- Lancer le **programme 21 (SORBET).**
- **Au bip sonore,** racler les parois du bol avec la spatule pour ramener la glace au centre sur les lames, et refermer le couvercle pour relancer le programme.
- **Après le second bip sonore, retirer les lames** et positionner **le fouet dans le bol.**
- Racler les bords avec **la spatule** pour ramener la glace au centre sur le **fouet.**
- Ajouter le blanc d'œuf.
- Refermer le couvercle du bol du **Compact Cook** et attendre la fin du programme.
- Déguster immédiatement ou réserver au congélateur.

INGRÉDIENTS :

- 400ml d'eau
- 225ml d'eau glacée
- 225ml de jus de citron vert
- 350g de sucre en poudre
- 1 blanc d'œuf

Vacherin des îles

Préparation	Cuisson	Prise		
30 min.	2h10	3h	• Lame à 4 couteaux • Fouet	21 20

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour le sorbet mangue :

- Réaliser le sorbet mangue en suivant la recette du sorbet mangue ananas (P91), en utilisant 600g de mangue et pas d'ananas.
- Réserver au congélateur.

Pour la meringue :

- Réaliser la meringue (P68).
- Transvaser à l'aide d'une maryse la meringue dans une poche.
- Recouvrir une plaque de four avec du papier sulfurisé.
- Pocher la meringue dessus en en formant deux cercles de même taille. Pour cela, partir du centre et réaliser une spirale jusqu'à former un cercle. Faire de même avec le second cercle.
- Réserver un peu de meringue pour faire des mini meringues à coté pour la décoration.
- Enfourner à **110°C** pendant **10 min.**, puis **90°C** pendant **120 min.**
- Eteindre le four et le laisser ouvert jusqu'à refroidissement.

Pour la crème fouettée :

- Pour un meilleur résultat placer **le bol et le fouet** du **Compact Cook au frais 1h minimum** avant le début de la recette.
- Peser les ingrédients.
- Laver le bol et installer le **fouet**.
- Mettre la crème liquide dans le bol et lancer le **programme 20 (EMULSIONNER).**
- Ajouter le mascarpone, sélectionner de nouveau le **programme 20 (EMULSIONNER)**
- Incorporer le sucre glace et les graines de la vanille bourbon lentement entre **la minute 2 et 1** (avant la fin du programme).

Montage :

- Déposer la moitié du sorbet mangue sur le premier cercle de meringue.
- Ajouter la moitié du fruit de la passion, en veillant à bien le répartir
- Poser le deuxième cercle de meringue dessus.
- Finir en étalant le reste du sorbet mangue sur le 2ème cercle de meringue.
- Lisser les côtés.
- **A la spatule** recouvrir les côtés de chantilly et la lisser sur les bords.
- Mettre le reste de la chantilly dans une poche et pocher le dessus du vacherin en partant du centre et en dessinant une spirale pour recouvrir l'ensemble du cercle.
- Ajouter les petites meringues et verser le reste du fruit de la passion.
- Congeler 3 heures.
- Sortir le vacherin du réfrigérateur **15 minutes** avant de le servir.
- Zester le citron vert sur le dessus.

ASTUCE DU CHEF

Ajouter au montage de la glace à la vanille et des éclats de meringues pour encore plus de gourmandise !

INGRÉDIENTS :

Pour le sorbet mangue :

- 600g de mangues coupées en cubes et congelées à plat (à sortir du congélateur 10 minutes avant la préparation) ou un sachet de morceaux de mangue congelée sans peau du commerce
- 1 blanc d'œuf (facultatif)
- 1c. à café de jus de citron
- 50g de sucre glace

Pour la meringue :

- 150g de blancs d'œufs (à température ambiante)
- 150g de sucre
- 150g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- Poche à douille

Pour la crème fouettée :

- 250g de crème fraîche liquide entière placée **au réfrigérateur depuis au moins 3h.**
- 250g de mascarpone frais, placé **au réfrigérateur depuis au moins 3h**
- 80g de sucre glace
- 1 gousse de vanille bourbon
- Bol et fouet du compact Cook à placer **au frais 1h** au minimum avant le début de la recette.
- Poches à douilles à pâtisserie

Garniture :

- 1 fruit de la passion
- 1 citron vert

Boissons

Pina Colada avec ou sans alcool

Préparation
5 min.

Pour
6 personnes

• Lame à
4 couteaux

PULSE

INGRÉDIENTS :

- 350g d'ananas en morceaux congelé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 400g de lait de coco
- 1L de jus d'ananas
- 1 pincée cannelle en poudre (facultatif)
- 200g de rhum de votre choix (facultatif)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le **bol du Compact Cook**.
- Ajouter l'ananas congelé, le sachet de sucre vanillé, la cannelle et le lait de coco dans **le bol.**
- Appuyer sur **le programme Pulse.**
- Ajouter le litre de jus d'ananas et le rhum dans le bol.
- Appuyer sur le **programme Pulse.**
- Servir immédiatement.

ASTUCE DU CHEF

Il est possible de remplacer le lait de coco par 4 boules de glace à la noix de coco. Pour cette variante plus sucrée, il est préférable de retirer le sucre vanillé de la liste des ingrédients.

Smoothie concombre avocat

Préparation
15 min.

Pour
2 verres

• Lame à
4 couteaux

28

INGRÉDIENTS :

- 1/2 concombre
- 1 avocat
- 1 citron vert
- 20g de coriandre
- 10cl d'eau
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peler et enlever les pépins du citron vert.
- Retirer la peau et le noyau de l'avocat et le couper en morceaux.
- Peler le concombre et le couper en morceaux.
- Installer **la lame à 4 couteaux** dans **le bol du Compact Cook.**
- Mettre tous les ingrédients dans **le bol du Compact Cook.**
- Lancer le **programme 28 (JUS/SMOOTHIE/MILKSHAKE).**
- Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène vert pastel.

ASTUCE DU CHEF

Ce smoothie riche en acides gras monoinsaturés et en vitamines est excellent pour la santé! C'est également une boisson très riche en fibres qui en fait une boisson très rassasiante. Réalisez toutes sortes de smoothies avec des fruits et des légumes de saison avec le Compact Cook !

Smoothies aux fruits jaunes

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à
4 couteaux

28

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol.
- Eplucher l'ananas en prélever la moitié.
- Dégager les joues de mangues et ôter la peau, dénoyauter les abricots et la pêche.
- Couper grossièrement les fruits, les déposer dans le bol avec les glaçons.
- Lancer le **programme 28 (JUS/SMOOTHIE/MILKSHAKE).**
- Verser dans un joli verre givré, déguster.

ASTUCE DU CHEF

Pour un rendu encore plus onctueux, ajouter une boule de glace vanille ou un ½ verre de lait avec le reste des ingrédients.
Déclinez cette recette avec les fruits de saison! Si ce n'est pas la saison des pêches et des abricots, utilisez des bananes, des poires, ou le fruit de votre choix. Vous pouvez aussi utiliser des sachets de fruits congelés, décongelés au préalable.

INGRÉDIENTS :

- 1/2 ananas
- 1 mangue
- 1 pêche dénoyautée
- 2 abricots dénoyautés
- 6 glaçons

Milkshake banane et Oreo

Préparation
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à
4 couteaux

28
PULSE

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Positionner la **lame à 4 couteaux**.
- Ajouter les ingrédients dans le bol sauf les Oreos.
- Lancer le **programme 28 (JUS/SMOOTHIE/MILKSHAKE).**
- Dans 4 grands verres préalablement givrés, verser la préparation, ajouter une grosse paille.
- Dans le bol propre, mixer les gâteaux Oréos en appuyant sur **PULSE** 1 fois.
- Parsemer le dessus du milkshake avec les brisures d'Oreo.

ASTUCE DU CHEF

Remplacer le lait par du lait de soja, de noisette, le yaourt à la vanille par un yaourt à la pistache ou au café, décliner à l'infini les milkshakes avec le **COMPACT COOK.**

INGRÉDIENTS :

- 3 bananes coupées en 2
- 2 yaourts vanille au lait entier
- 500ml de lait
- 3 belles boules de glace vanille
- 3 c. à soupe de chocolat en poudre
- 6 glaçons
- 8 Oreos

Chocolat chaud viennois

Préparation
15 min.

Cuisson
5 min.

Pour
4 personnes

• Lame à 4 couteaux
• Fouet

18 20
MANUEL

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Pour la crème fouettée :

- Si possible pour un meilleur résultat placer le **bol et le fouet** du **Compact Cook** au frais 1h minimum avant le début de la recette.
- Peser les ingrédients.
- Installer le **fouet** dans le bol du **Compact Cook.**
- Mettre la crème fraîche liquide très froide et le mascarpone dans le bol et lancer le **programme 20 (EMULSIONNER)**.
- Incorporer le sucre glace et les graines de vanille et relancer le **programme 20 (EMULSIONNER)** après avoir modifié le **temps sur 1 minute.**
- Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

Pour le chocolat chaud :

- Positionner la **lame à 4 couteaux** dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer le **programme 18 (FONDRE)**.
- Une fois le programme terminé, programmer manuellement le **COMPACT COOK** sur **80°C, à vitesse 2 pendant 4 minutes**

Dressage :

- Dresser le chocolat dans une grande tasse et disposer la crème fouettée sur le dessus.

INGRÉDIENTS :

Pour le chocolat :

- 200g de chocolat noir
- 800g de lait
- 200g de crème épaisse

Pour la crème fouettée :

- 125g de crème fraîche liquide à 30 ou 35% de matières grasses placée **au réfrigérateur depuis au moins 3h.**
- 125g de mascarpone frais, placé **au réfrigérateur depuis au moins 3h.**
- 80 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille bourbon
- Bol et fouet du compact Cook à placer **au frais 1h au minimum** avant le début de la recette.

ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas de sucre glace, commencez par mettre du sucre en poudre dans le bol du Compact Cook avec la **lame à 4 couteaux**. Mixez le sucre **30 secondes à Vitesse 10.** Insérez **le fouet** dans le bol. Ajoutez ensuite la crème liquide et le mascarpone, et lancez le **programme 20 (EMULSIONNER) après avoir modifié la durée du programme à 4 minutes.**
Si vous préférez une recette de chantilly classique sans Mascarpone, voir recette P71.
Faire des éclats de vos biscuits préférés avec le mode **HACHER** et les parsemer sur la chantilly pour le côté gourmand.

compact cook

ELITE