Cook
EXPERT
magimix®

MARABOUT

Recettes & photographies Sandra Mahut

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 1 24/06/2021 21:47

LE PLAISIR DE CUISINER COMME UN CHEF

Le Robot multifonction est une **invention Magimix.**
Né en Bourgogne en 1971,
il a révolutionné le monde de la restauration.

Les plus grands restaurants du monde
utilisent nos produits
en version professionnelle.

Fidèle à ses origines, notre marque porte
les valeurs de fabrication « Made in France ».
Toujours à la pointe de l'innovation,
Magimix est heureux de vous présenter
son **robot cuiseur multifonction :**
le Cook Expert.

Il vous permet de réaliser facilement
la cuisine du quotidien
comme les plats les plus raffinés.

Découvrez l'univers du Cook Expert et ses milliers de recettes !

L'application Magimix :

100 % gratuite et évolutive.

La collection de livres :

En vente chez nos distributeurs.

SOMMAIRE

L'univers Magimix 6
Tout réussir de l'entrée au dessert 8
Les règles d'or de la réussite 10
Sélections de recettes 12

APÉRITIFS 16
SOUPES 34
ENTRÉES 66
POISSONS 100
VIANDES ET VOLAILLES 126
LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS 172
PÂTES, RIZ ET CÉRÉALES 202
SAUCES ET ASSAISONNEMENTS 224
DESSERTS 236
PÂTES ET PAINS 306
BÉBÉS 326
BOISSONS 338

Glossaire 348
Index des ingrédients 352
Index thématique des recettes 356

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 4-5
24/06/2021 21:48

5 ÉTAPES INDISPENSABLES POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE COOK EXPERT

1 5 minutes pour découvrir votre Cook Expert

Scannez ce QR code avec votre smartphone. Vous découvrirez dans cette **vidéo** des choses essentielles pour découvrir et bien utiliser votre robot.

Ainsi il n'aura plus de secrets pour vous !

2 Une app essentielle

Avec **plus de 1 500 recettes** disponibles **gratuitement,** l'application Magimix contient tout ce qu'il faut pour vous donner un maximum de satisfaction.

Utilisez les **filtres** selon vos **envies** du moment et vos exigences **santé.**

Découvrez **« Ma première semaine avec mon Cook Expert »** et de nombreuses fonctionnalités : **liste de courses, pas à pas, recettes de la communauté...**

MAGIMIX

Disponible gratuitement

sur AppStore et Playstore

3 Un repas en 50 minutes au succès garanti

Découvrez ces 3 délicieuses recettes pour vos **premiers repas...** elles feront des heureux à coup sûr !

Vous verrez c'est très simple, et leur succès vous enchantera.

4 Pour aller plus loin...

Pour vous permettre d'aller encore plus loin avec votre robot, nous avons développé toute une gamme d'**accessoires** pensés pour vous faciliter la cuisine du quotidien.

Vous pouvez également choisir parmi les nombreux **livres** de cuisine richement illustrés et très appréciés par la communauté Cook Expert.

5 Pour finir, partagez votre expérience auprès de la communauté Magimix

Chez Magimix, nous nous attachons à la plus grande satisfaction de nos clients. N'hésitez pas à partager votre satisfaction et permettez ainsi à d'autres de connaître votre avis.

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 6-7 24/06/2021 21:48

TOUT RÉUSSIR

Multifonction
Dans le bol inox, réalisez toutes les cuissons et les préparations boulangerie, expert ou blender. En deux temps trois mouvements, adaptez les bols transparents pour enchaîner les préparations. Les accessoires de précision assurent une qualité de coupe parfaite, que ce soit pour hacher, émincer ou râper.

Simple
Son grand écran intégré permet une utilisation très intuitive ; ses nombreux programmes automatiques gèrent pour vous les multiples préparations. Véritable commis de cuisine, il s'occupe de tout ou presque et vous avertit quand tout est prêt !

Précis
L'induction vous garantit plus de précision pour vos cuissons délicates. Réglez la température au degré près, et réussissez vos crèmes anglaises, béarnaises, pâtes à choux... 18 vitesses dont 2 vitesses intermittentes assurent tous les mélanges, même les plus délicats.

Grande capacité
Il peut préparer des plats pour 2 à 12 personnes (jusqu'à 3,8 litres* de soupe ou 1,4 kg de carottes par exemple). Utilisez le mini bol pour préparer des petites portions : dips, sauces, hachés...

Manuel
Pour tous ceux qui veulent créer ou adapter leurs propres recettes, nous avons créé le mode Expert : réglez le temps, la vitesse et la température, c'est vous le chef !

Évolutif
En tant que marque engagée pour une satisfaction durable, Magimix développe ses produits au quotidien. Retrouvez les dernières nouveautés concernant le Cook Expert sur notre site internet.

*pour le Cook Expert XL.

Cuire et mixer les soupes
Deux résultats au choix : veloutées ou moulinées, selon vos goûts.

Pétrir, mélanger
Programmes Boulangerie : Pain/Brioche ou Pâte/Gâteau.

Battre les blancs en neige
Pour une mousse ou des meringues. Il fait aussi la crème fouettée.

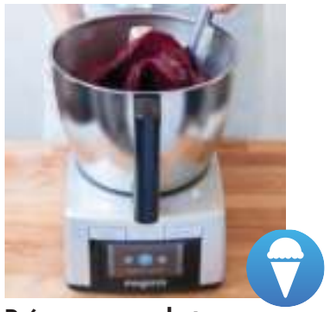
DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Mijoter
Des plats uniques pour toute la famille.

Piler la glace
Pour réaliser en quelques minutes des granités ou des cocktails.

Émincer, râper
Émincer ou râper fruits, légumes ou fromages en 2 ou 4 mm.

Cuire à la vapeur
Une cuisson saine préserve la saveur et les nutriments.



Préparer un sorbet express
Avec des fruits surgelés, réaliser un sorbet en un clin d'œil.

Hacher
Couteau en lame Sabatier® pour hacher avec précision.

Rissolage
Pour rissoler à la perfection viandes, oignons, légumes ou réaliser du caramel.

Réaliser smoothies et milkshakes
Des résultats comme au blender.

Mixer des petites quantités
Pour réaliser des sauces, des apéritifs, etc.

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 8-9 24/06/2021 21:48

LES RÈGLES D'OR DE LA RÉUSSITE

1. Privilégiez les ingrédients de qualité et de saison
La qualité des ingrédients est essentielle à la réussite d'une recette. Respectez les saisons pour profiter des qualités gustatives et nutritionnelles des fruits et légumes. Hors saison, n'hésitez pas à utiliser des conserves, dans ce cas réduisez le temps de cuisson ou mixage.

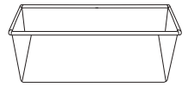
2. Respectez le type d'ingrédients indiqué
Ainsi, si vous utilisez une farine autre que celle indiquée dans la recette, le résultat pourra être différent et vous devrez sans doute ajuster la quantité de liquide. De même, le temps de cuisson et la tenue de la viande à la cuisson varient sensiblement selon le morceau choisi.

3. Coupez les ingrédients à la bonne taille
Les tailles conseillées ont une influence sur le temps de cuisson et/ou la qualité de mixage. Respectez bien les indications et coupez tous les ingrédients de la même taille pour une cuisson homogène.

4. Soyez vigilant à la température de vos ingrédients
Plus les ingrédients sont froids plus le temps de cuisson est important. Utilisez de préférence des ingrédients à température ambiante, en particulier pour le lait, le beurre ou les œufs.

LES RÈGLES D'OR DE LA RÉUSSITE

5. Assaisonnez et surveillez la cuisson
La nature des ingrédients a une influence sur le temps de cuisson : une carotte de printemps cuit plus vite qu'une carotte d'hiver. Pour un même morceau (ex : paleron) la qualité peut varier également selon l'origine, l'âge de l'animal...: Il faut toujours goûter et éventuellement prolonger la cuisson.



6. Ajustez les temps de cuisson à votre four
Chaque four est différent. Les temps de cuisson peuvent également varier selon la qualité des ingrédients et les moules utilisés. Contrôlez et ajustez les temps de cuisson si nécessaire. Préchauffez toujours votre four sauf indication contraire.

7. N'oubliez pas le bouchon
Laissez toujours le bouchon ou poussoir sur le couvercle, sauf indication contraire dans la recette : notamment pour préparer les blancs en neige, ou faire réduire une sauce...

8. Adaptez vos recettes personnelles
Les temps de mixage et de cuisson peuvent varier selon la température, l'épaisseur ou la variété des ingrédients utilisés : adaptez-les si nécessaire. Les temps de cuisson à la vapeur sont indiqués pour une quantité donnée, avec de l'eau tiède (environ 20 °C), mais ne dépassez pas les quantités indiquées dans votre mode d'emploi. Ces temps peuvent varier selon la fraîcheur des aliments ou leur épaisseur. Contrôlez la cuisson et prolongez-la si nécessaire. Chaque four est différent : contrôlez et ajustez si besoin le temps de cuisson.

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 10-11
24/06/2021 21:48

SÉLECTION

LES RECETTES RAPIDES

5

Tapenade 32

40

Soupe paysanne.....52

15

Coleslaw aux canneberges...98

45

Effiloché de dinde.....152

10

Tartare de bœuf.....166

20

Polenta au pesto rosso....216

35

Financiers à la pistache....270

50

Far breton.....276

5

Sorbet à la framboise 298

Guacamole.....28
Velouté de courgette 56
Œufs cocotte 90
Curry de crevettes.....116

Croquettes de crabe.....120
Brochettes kefta 164
Purée de pommes de terre..176
Mijoté aux haricots blancs.....180

Riz pilaf aux girolles 208
Crumble pommes-fruits rouges.....246
Milkshake aux fraises 342
Chocolat chaud 346

LES RECETTES MINCEUR À MOINS DE 500 KCAL

SÉLECTION

100

Dip de thon 20

90

Potage asiatique.....44

155

Asperges vapeur.....78

220

Colin aux agrumes 118

140

Purée de céleri-rave 174

180

Salade de quinoa 218

190

Carpaccio de fruits 242

90

Compote pommes-fraises .302

150

Green smoothie 344

Gaspacho.....60
Salade d'automne 82
Papillotes de saumon 108
Tartare de saumon 124

Boulettes de veau.....134
Filet mignon en papillotes..142
Poulet basquaise.....150
Tian provençal.....194

Blé façon risotto.....214
Légumes farcis.....220
Glace mangue-gingembre..298
Smoothie exotique 344

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 12-13
24/06/2021 21:48

SÉLECTION

LES RECETTES PETIT BUDGET

Cake aux noix 22

Soupe à l'oignon 38

Pizza chèvre-pancetta 94

Sauté de porc à l'ananas.. 140

Piperade et œufs mollets... 178

Spaghettis carbonara 210

Tarte fine aux pommes 244

Îles flottantes 248

Pain brioché tressé 316

Anchoïade 32
Vichyssoise 36
Salade de pâtes 80
Brandade de morue 106

Nuggets de poulet 146
Hachis Parmentier 170
Endives au jambon 192
Roesti 196

Crèmes caramel 278
Cookies 290
Pain de campagne 308
Granité pamplemousse 340

1-14_MAGIMIX_FR19 2101.indd 14 24/06/2021 21:48

LES RECETTES CHICS

SÉLECTION

Soupe de butternut aux queues de langoustine.....54

Flammekueche.....86

Saint-jacques sur lit de poireaux.....110

Agneau à l'indienne.....144

Risotto tomates cerise.....204

Pavlova.....280

Millefeuille.....294

Petits pains au chorizo....312

Mojito sans alcool 340

Gougères au comté 24
Velouté de châtaigne 50
Velouté de petits pois.....64
Soufflé aux 3 fromages.....70

Blinis et ses rillettes 72
Couscous de poisson 104
Roulés de sole 114
Pot-au-feu de canard 148

Waterzoï de volaille.....160
Purée de potimarron.....186
Cheesecake.....264
Tarte folle choco-caramel...274

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 15 25/06/2021 11:40

APÉRITIFS

Muffins mimolette et bacon grillé 18
Dip de thon 20
Houmous 20
Cake aux noix, jambon fumé et comté 22
Gougères au comté 24
Chips de légumes 26
Guacamole 28
Tzatziki 28
Caviar d'aubergine, gressins maison 30
Anchoïade 32
Tapenade 32

MUFFINS MIMOLETTE
et bacon grillé

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 15 min

POUR UNE DIZAINE DE MUFFINS PROGRAMME :

6 tranches de bacon
180 g de farine T55 ou 65
1 sachet de levure chimique
3 œufs
100 ml de lait
50 ml d'huile d'olive
70 g de mimolette râpée
60 g de ricotta
1 brin de romarin
2 c.c. de sel fin, poivre 5 baies

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites griller le bacon dans une poêle à sec, puis égouttez-le et réservez.
2 Versez la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile, le sel et le poivre dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
3 Rabattez si nécessaire, puis ajoutez la mimolette et la ricotta, le bacon grillé coupé en petits morceaux et le romarin, effeuillé et ciselé. Relancez le programme pour **15 secondes.**
4 Versez la pâte dans des moules à muffin et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

MUFFINS poulet-basilic, tomates confites

Remplacez la mimolette, le bacon et le romarin par 150 g de poulet cuit coupé en morceaux, 100 g de tomates confites coupées en trois et quelques feuilles de basilic.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 18-19 25/06/2021 11:40

DIP DE THON

100

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

185 g de thon au naturel en boîte
½ bouquet de cerfeuil
15 brins de ciboulette
1 échalote coupée en 4
1 c.c. de moutarde fine
2 c.s. de fromage frais type St Morêt®
le jus de ½ citron
sel, poivre

1 Égouttez le thon. Ciselez grossièrement le cerfeuil et la ciboulette. Installez le bol transparent et placez tous les ingrédients dans le mini bol. Lancez le programme **ROBOT, 10 secondes** environ.
2 Placez le dip de thon au réfrigérateur pendant 1 heure. Accompagnez de tranches de pain de campagne grillées ou de bâtonnets de légumes.

HOUMOUS

PRÉPARATION : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES

PROGRAMME :

ACCESSOIRE :

275 g de pois chiches en boîte
50 à 75 ml d'huile d'olive
1 citron jaune pressé
40 g de tahin (pâte de sésame)
1 gousse d'ail dégermée
6 feuilles de menthe
1 c.s. de pignons de pin grillés
sel, poivre

1 Installez le bol transparent. Rincez et égouttez les pois chiches et placez-les dans le mini bol avec 50 ml d'huile d'olive, le jus de citron, le tahin, l'ail, les feuilles de menthe, le sel et du poivre. Lancez le programme **ROBOT, 1 minute** environ. Le houmous doit être très fin, lisse et homogène. Prolongez 1 minute et ajoutez 25 ml d'huile d'olive petit à petit si la texture est trop épaisse.
2 Présentez le houmous dans un bol avec des pignons de pin grillés. Dégustez avec des morceaux de pain pita.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 20-21
25/06/2021 11:40

CAKE AUX NOIX,
jambon fumé et comté

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 45 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

150 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 œufs
120 ml de lait chaud
100 ml d'huile d'olive
sel, poivre
100 g de comté râpé
100 g de jambon fumé
100 g de noix décortiquées

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Mettez dans le bol la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
3 Ajoutez le comté, le jambon coupé en lanières et les noix. Relancez le programme **PÂTE/GÂTEAU, 10 secondes** pour mélanger puis versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour 45 minutes.
4 Vérifiez la cuisson en enfonçant une pointe de couteau au centre du cake, elle doit ressortir sèche. Prolongez la cuisson si besoin.

BASE de cake salé

Mettez dans le bol la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**

CAKE mozzarella et tomates séchées

Substituez le comté par 100 g de mozzarella coupée en petits dés et le jambon fumé et les noix par 150 g de tomates séchées coupées en deux ou en trois. Ajoutez à la préparation deux pincées d'origan séché.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 22-23
25/06/2021 11:41

GOUGÈRES

au comté

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :

80 g de beurre
200 ml d'eau
180 g de farine
1 pincée de poivre
1 pincée de sel
3 œufs moyens
150 g de comté râpé

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le bol, mettez le beurre coupé en morceaux, l'eau et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/90 °C.**
2 À la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez la farine, le poivre et le sel. Refermez, retirez le bouchon et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 4/100 °C.** La pâte doit former une boule.
3 Relancez **1 minute/vitesse 10 (sans chauffer)** et ajoutez les œufs un par un par l'ouverture pendant le fonctionnement.
4 Rabattez. Ajoutez le comté puis relancez le programme **EXPERT, 20 secondes/ vitesse 10 (sans chauffer).**
5 Versez la pâte à choux dans une poche à douille et déposez des petits tas de pâte de 2/3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 25 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four).

ASTUCES

Pour une version originale, remplacez le comté par du cheddar et/ou ajoutez de la noix de muscade.
Cuisson au four : choisissez la chaleur traditionnelle plutôt que la chaleur tournante. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson.
Quand la cuisson est terminée et les choux bien dorés, entrouvrez la porte du four et laissez-les refroidir doucement dans votre four, ceci évitera qu'ils retombent.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 24-25
25/06/2021 11:41

CHIPS DE LÉGUMES

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 15 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRES :

- 2 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 betterave crue
- 1 navet
- 1 courgette
- 500 ml d'huile de pépins de raisin
- paprika ou cumin
- sel, poivre 5 baies

1 Lavez les légumes et séchez-les. Épluchez les pommes de terre, la carotte, la betterave et le navet, ôtez les extrémités de la courgette. Installez le bol transparent. Dans le midi bol muni du disque éminceur 2 mm, émincez les légumes séparément en programme **ROBOT.**

2 Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une sauteuse. Lorsqu'elle est chaude mais non fumante, plongez les chips dedans par petites quantités pendant environ 3 minutes jusqu'à coloration dorée.

3 Égouttez les chips et mettez-les sur du papier absorbant, salez, poivrez et saupoudrez de paprika ou de cumin.

ASTUCE

Vous pouvez aussi cuire vos chips de légumes au four à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 15 minutes. Pour cela, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, salez et poivrez avant d'enfourner.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 26-27 25/06/2021 11:41

GUACAMOLE

PRÉPARATION : 10 min — REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES — PROGRAMME : — ACCESSOIRE :

1 oignon nouveau (sans la tige)
quelques brins de coriandre
2 avocats bien mûrs
le jus de ½ citron jaune
1 c.c. de piment d'Espelette
2 c.s. de crème fraîche épaisse
sel, poivre 5 baies

1 Dans le mini bol, placez l'oignon (coupé en 2) et la coriandre ciselée. Lancez le programme **ROBOT, 10 secondes** environ.
2 Ajoutez la chair des avocats avec le reste des ingrédients. Lancez le programme **ROBOT, 1 minute 30** environ.
3 Rectifiez l'assaisonnement, placez au frais pour 1 heure.

TZATZIKI

PRÉPARATION : 5 min — REPOS : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES — PROGRAMME : — ACCESSOIRES :

2 petits concombres pelés
le jus de ½ citron jaune
150 g de yaourt à la grecque
1 gousse d'ail dégermée
6 brins de menthe
½ c.c. de paprika
sel, poivre

1 Installez le bol transparent et le midi bol avec le disque râpeur 2 mm. Râpez les concombres et laissez-les dégorger dans une passoire avec un peu de sel pendant 10 minutes.
2 Installez le mini bol : ajoutez le jus de citron, le yaourt, l'ail pressé et les feuilles de menthe lavées et ciselées, le paprika, le poivre et le concombre bien essoré et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes.**

TZATZIKI feta-pomme

Utilisez 1 seul concombre, supprimez l'ail, ajoutez 1 pomme verte (coupée en petits dés), 6 brins d'aneth et 200 g de feta. À l'étape 2, mixez tous les ingrédients à l'exception de la feta. Rabattez et relancez le programme si nécessaire, servez avec la feta coupée en petits dés.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 28-29
25/06/2021 11:41

CAVIAR D'AUBERGINE,
gressins maison

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 1 h | REPOS : 1 h

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMMES :

CAVIAR D'AUBERGINE :
- 3 gousses d'ail dégermées
- 1 oignon coupé en 4
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- 2 aubergines (600 g) coupées en dés de 2 cm
- 2 c.s. de jus de citron
- sel, poivre

GRESSINS MAISON :
- 150 ml d'eau froide
- 1 sachet de levure de boulanger
- 280 g de farine T55 ou 65
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 4 g de sel
- origan ou piment doux en poudre
- graines de sésame

caviar d'aubergine

1 Mettez les gousses d'ail et l'oignon dans le bol avec l'huile d'olive. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/110 °C.**
2 Ajoutez les aubergines dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 45 minutes/ vitesse 2A /100 °C.**
3 À la fin du programme, rabattez si besoin, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez puis relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).** Recommencez cette étape si nécessaire, jusqu'à obtenir la consistance désirée.
4 Servez le caviar d'aubergine frais avec les gressins maison.

gressins maison

1 Mettez l'eau et la levure dans le bol et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Lorsque le programme s'arrête, ajoutez la farine, l'huile d'olive et le sel et relancez le programme en appuyant sur Auto.
2 Déposez la boule de pâte dans un saladier et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure. Sortez la boule et pétrissez-la à la main 1 minute sur un plan de travail fariné.
3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Ajoutez de l'origan, ou du piment, et étalez la pâte puis coupez-la en bandelettes. Tournez les bandelettes sur elles-mêmes pour obtenir des sortes de sacristains et saupoudrez-les de graines de sésame. Appuyez légèrement sur les graines afin qu'elles adhèrent. Placez les gressins sur une plaque de four et enfournez pour 12 minutes environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 30-31 25/06/2021 11:41

ANCHOÏADE

PRÉPARATION : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

200 g d'anchois à l'huile d'olive égouttés et essuyés
1 tranche de pain de mie
3 c.s. de lait
1 c.c. de vinaigre balsamique
2 gousses d'ail dégermées
1 c.s. d'huile d'olive
poivre 5 baies

1 Installez le bol transparent. Trempez la tranche de pain dans le lait, essorez-la et placez-la dans le mini bol avec les anchois, le vinaigre, l'ail et donnez un tour de moulin à poivre.
2 Lancez le programme **ROBOT** et, au bout de 30 secondes environ, ajoutez l'huile par la goulotte petit à petit, jusqu'à obtenir la texture d'une crème ou d'une pommade très homogène.
3 Servez l'anchoïade avec des toasts de pain de campagne grillés.

TAPENADE

PRÉPARATION : 5 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

250 g d'olives noires dénoyautées
5 filets d'anchois
1 c.s. de câpres
2 c.c. de moutarde fine
le jus de ½ citron jaune (facultatif)
1 c.s. d'huile d'olive
poivre 5 baies

1 Installez le bol transparent. Mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le mini bol, mixez avec le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
2 Laissez tourner l'appareil et versez l'huile par la goulotte jusqu'à absorption complète.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 32-33 25/06/2021 11:41

SOUPES

Vichyssoise 36
Soupe à l'oignon 38
Soupe de poisson, sauce rouille 40
Velouté de tomate 42
Potage asiatique aux œufs 44
Chorba 46
Minestrone et chips de parmesan 48
Velouté de châtaigne 50
Soupe paysanne 52
Soupe de butternut 54
Velouté de courgette, menthe et chèvre 56
Crème de chou-fleur 58
Gaspacho 60
Velouté de carotte 62
Velouté de petis pois 64

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 34-35 25/06/2021 11:41

VICHYSSOISE

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

500 g de pommes de terre (Bintje) coupées en dés de 2 cm
300 g de poireaux coupés en rondelles
800 ml d'eau
200 ml de lait
50 g de beurre salé
50 ml de crème liquide
½ bouquet de ciboulette
sel fin, poivre

1 Placez les pommes de terre et les poireaux dans le bol. Ajoutez l'eau, le lait, une cuillerée à café de sel, le beurre coupé en morceaux et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
2 À la fin du programme, ajoutez la crème liquide par l'ouverture et relancez le programme **20 secondes.**
3 Versez la vichyssoise dans des bols, poivrez et saupoudrez de ciboulette ciselée.

SOUPE poireaux-pommes de terre

Supprimez le lait et la crème et augmentez la quantité d'eau à 1 litre. Ajoutez une gousse d'ail, un oignon et un cube de bouillon (volaille ou légumes), et remplacez la ciboulette par du thym. Commencez par faire revenir l'ail et l'oignon hachés, avec le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C.** Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**

ASTUCE

Faites rissoler des petits dés de pomme de terre 10 à 15 minutes dans une poêle avec une noix de beurre salé. Au moment de servir, parsemez-les sur la soupe.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 36-37
25/06/2021 11:11

SOUPE
à l'oignon

PRÉPARATION : 10 min — CUISSON : 45 min

POUR 6 PERSONNES — PROGRAMME :

- 5 gros oignons coupés en 4
- 50 g de beurre
- 1 c.s. de farine ou de Maïzena®
- 1 litre d'eau chaude
- 100 ml de vin blanc
- 1 cube de bouillon de poule
- 100 g de comté râpé
- 1 c.s. de sel fin, poivre 5 baies

CROÛTONS AU FROMAGE :

- 4 tranches de pain de campagne de la veille
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- 1 c.s. d'herbes lavées et ciselées (basilic, thym, ciboulette...)
- 150 g de fromage râpé
- sel, poivre

1 Placez les oignons dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez si nécessaire.
2 Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, faites revenir les oignons avec le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C.**
3 Saupoudrez de farine, versez l'eau chaude, le vin blanc et le cube de bouillon. Assaisonnez.
4 Lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 2A/100 °C.** Pendant la cuisson de la soupe, préparez les croûtons au fromage.
5 Lorsque la soupe est cuite, versez-la dans des bols et ajoutez les croûtons, puis parsemez de fromage râpé.

croûtons au fromage

1 Découpez les tranches de pain en cubes. Déposez-les dans un plat, versez dessus l'huile d'olive et parsemez de sel, de poivre, des herbes et de fromage.
2 Enfournez à mi-hauteur à 180 °C (th. 6) en mode gril pour 10 minutes et surveillez la cuisson. Décollez ensuite les croûtons les uns des autres.

SOUPE À L'OIGNON au curry

Ajoutez une cuillerée à soupe de curry et/ou de curcuma en poudre. Remplacez le comté par du gouda, et préparez vos croûtons avec de la coriandre.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 38-39
25/06/2021 11:41

SOUPE DE POISSON,
sauce rouille

PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRE :

- 1 oignon
- 1 carotte (100 g)
- ½ poireau (75 g)
- ½ bulbe de fenouil (100 g)
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 tomates grappe
- 1 c.c. d'herbes de Provence
- 1 c.s. de pastis
- 1 c.c. de fumet de poisson en poudre
- 750 ml d'eau
- 1 kg de poissons variés (rascasse, dorade, grondin, lieu noir) coupés en morceaux (sans peau ni arêtes)
- 1 pincée de safran
- 70 g de concentré de tomates
- 2 c.c. d'huile d'olive
- 1 c.c. de sel, poivre 5 baies

SAUCE ROUILLE :

- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 petit piment rouge
- 2 jaunes d'œufs
- 1 g de safran
- 1 c.s. de moutarde
- 200 ml d'huile végétale
- 1 c.s. de concentré de tomates
- sel, poivre

1 Coupez l'oignon, la carotte, le poireau et le fenouil en petits morceaux.
2 Placez tous les légumes dans le bol avec l'ail, le cube de bouillon, les tomates coupées en quatre et légèrement épépinées, le sel, du poivre, les herbes de Provence, le pastis, le fumet de poisson et l'eau.
3 Fermez le couvercle et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
4 À la moitié de la cuisson, appuyez sur Stop, ajoutez les morceaux de poisson dans le bol, puis le safran, le concentré de tomates et l'huile d'olive. Relancez le programme en appuyant sur Auto. À la fin du programme, relancez le programme **SOUPE VELOUTÉE, 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer).**
5 Servez la soupe bien chaude avec des croûtons et de la rouille.

sauce rouille

1 Installez le bol transparent et insérez le mini bol. Placez les gousses d'ail et le piment rouge épépiné. Lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
2 Rabattez le hachis si nécessaire. Ajoutez les jaunes d'œufs, le safran, la moutarde, salez et poivrez. Relancez le programme **ROBOT 1 minute** et ajoutez l'huile en un mince filet par la goulotte, puis le concentré de tomates.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 40-41
25/06/2021 11:11

VELOUTÉ DE TOMATE

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

- 1 kg de tomates mûres à point
- 1 petit oignon coupé en 4
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- 500 ml d'eau
- 1 c.s. de concentré de tomates
- 1 c.c. de sucre
- ½ bouquet de basilic
- 1 c.s. de mascarpone
- 1 c.c. de sel, poivre

1 Retirez la peau des tomates, coupez-les en quatre et enlevez les pépins en les pressant un peu dans l'évier.
2 Placez les tomates, l'oignon et l'ail dans le bol. Ajoutez l'huile d'olive, l'eau et le concentré de tomates. Assaisonnez de sel, de poivre, ajoutez le sucre et les feuilles de basilic grossièrement hachées. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
3 Ajoutez le mascarpone par l'ouverture et relancez le programme **1 minute.**
4 Versez le velouté de tomate dans des bols et ajoutez un trait d'huile d'olive.

ASTUCES

Accompagnez cette soupe de petites tranches de pain frottées à l'ail, avec de la mozarrella et/ou des pignons de pin grillés.
Pour une version express ou si ce n'est pas la saison, remplacez les tomates fraîches par des tomates pelées en boîte.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 42-43
25/06/2021 11:41

POTAGE ASIATIQUE

aux œufs

90

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 15 min
POUR 6/8 PERSONNES
PROGRAMME :

1,2 litre d'eau chaude
3 cubes de bouillon miso
1 bâton de citronnelle
1 oignon nouveau
1 piment rouge épépiné
½ oignon rouge
1 c.c. de Maïzena®
2 c.c. de sauce soja
2 c.s. de vinaigre de riz
1 boîte de chair de crabe
½ bouquet de coriandre
3 œufs battus
100 g de pousses de soja

1 Dans le bol, versez l'eau et les cubes de bouillon miso et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 5/100 °C.**
2 Pendant ce temps, enlevez les premières feuilles de la tige de citronnelle et coupez-la, ne gardez que 6 cm à partir du bulbe. Ciselez la citronnelle et l'oignon nouveau et émincez finement le piment et l'oignon rouge. Diluez la Maïzena® avec un peu d'eau froide, et versez-la dans le bouillon par l'ouverture pendant le programme. Ajoutez la sauce soja, le vinaigre, l'oignon nouveau (réservez-en un quart pour la décoration) et la citronnelle.
3 À la fin du programme, ajoutez le crabe, la coriandre ciselée (gardez quelques brins pour la décoration), le piment et l'oignon rouge et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/90 °C.**
4 Versez les œufs battus en omelette par l'ouverture, petit à petit. Relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 3/90 °C.**
5 Servez bien chaud dans des bols avec des pousses de soja, le reste de l'oignon nouveau et de la coriandre.

ASTUCES

Vous pouvez remplacer la chair de crabe par des restes de poulet, moins cher.
À défaut de cubes de bouillon miso, utilisez des cubes de bouillon de légumes.
Pour une version allégée, n'ajoutez pas d'œufs.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 44-45
25/06/2021 11:41

CHORBA

PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 50 min

POUR 4 PERSONNES PROGRAMME :

- 1 oignon coupé en 4
- 2 gousses d'ail dégermées
- 500 g de viande hachée (mélange de bœuf et d'agneau)
- 5 brins de coriandre effeuillés
- 5 brins de menthe effeuillés
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 2 carottes émincées (200 g)
- 2 branches de céleri émincées
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- ½ c.c. de cannelle en poudre
- 1 c.c. de coriandre en poudre
- 1 c.c. de gingembre en poudre
- 1 c.c. de cumin en poudre
- 1 c.c. de piment doux en poudre
- 1 c.c. de sucre en poudre
- 1 boîte de tomates pelées (240 g)
- 1 c.s. de concentré de tomates
- 50 g de vermicelles
- 265 g de pois chiches cuits égouttés
- ½ botte de persil plat
- sel, poivre

1 Placez l'oignon et l'ail dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Réservez la moitié de la préparation pour la suite.

2 Ajoutez la viande, du sel, du poivre et les feuilles de coriandre et de menthe. Lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 5 (sans chauffer).** Le mélange doit être homogène. Videz le bol et façonnez des billes de viande de 2 cm de diamètre environ. Réservez. Rincez le bol.

3 Dans le bol, placez l'huile d'olive, le reste de la préparation d'oignon et d'ail, puis lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/130 °C.**

4 Ajoutez les légumes, l'eau et le cube de bouillon émietté, les épices, le sucre, les tomates pelées et le concentré de tomates puis relancez le programme **EXPERT, 35 minutes/vitesse 2A/100 °C.**

5 Ajoutez les vermicelles, les boulettes de viande et les pois chiches et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/120 °C.** Si la texture vous semble trop épaisse, ajoutez de l'eau. Servez dans de grands bols et parsemez de persil.

ASTUCE

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme **ROBOT :** déposez la viande coupée en gros dés dans le grand bol transparent muni du couteau métal. Mixez 30 secondes environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 46-47
25/06/2021 11:11

MINESTRONE
et chips de parmesan

PRÉPARATION : 30 min
CUISSON : 40 min
POUR 6/8 PERSONNES
PROGRAMME :

1 carotte (100 g)
1 oignon
1 branche de céleri
1 ½ c.s. d'huile d'olive
150 g de petits lardons fumés
1 gousse d'ail dégermée
1,25 litre d'eau
2 cubes de bouillon de volaille
1 pomme de terre (100 g)
1 courgette (150 g)
150 g de haricots verts
1 boîte de haricots blancs cuits ou précuits (200 g)
2 tomates (200 g)
150 g de petites pâtes courtes
3 c.s. de persil plat lavé et ciselé
3 c.s. de basilic lavé et ciselé
sel, poivre

CHIPS DE PARMESAN :
100 g de parmesan râpé

1 Coupez la carotte, l'oignon et le céleri en petits dés et placez-les dans le bol avec l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120 °C.**
2 Ajoutez les lardons, l'ail pressé, l'eau, les cubes de bouillon, du sel et du poivre. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 3/110 °C.**
3 Coupez la pomme de terre et la courgette en dés de 2 cm et coupez les haricots verts en petits tronçons. Ajoutez le tout dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/110 °C.**
4 Rincez les haricots en boîte à l'eau claire et coupez les tomates en petits dés. À la fin du programme, ajoutez les tomates, les petites pâtes courtes, les haricots, le basilic et le persil ciselés, et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/110 °C** (suivant les indications figurant sur le paquet).
5 Rectifiez l'assaisonnement puis servez aussitôt*, accompagné de chips de parmesan et d'une cuillerée à café de pesto (voir p. 234) par personne.

chips de parmesan

1 Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Étalez une mince couche de parmesan sur une feuille de papier cuisson. Mettez au four 5 à 7 minutes en surveillant la coloration : le parmesan doit à peine brunir.
2 Sortez du four, laissez refroidir et décollez les chips du papier.

* Veillez à ne pas laisser votre préparation dans le bol inox, sa fonction maintien au chaud prolongerait la cuisson et altérerait le résultat de la préparation.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 48-49
25/06/2021 11:41

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE,
sauge frite et pancetta grillée

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

1 oignon coupé en 4
1 ½ c.s. d'huile d'olive
750 g de châtaignes cuites sous vide
700 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
350 ml de lait
3 tranches de pancetta
quelques feuilles de sauge (facultatif)
6 c.s. de crème liquide
sel, poivre

1 Dans le bol, placez l'oignon avec l'huile d'olive, les châtaignes, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le lait. Salez et poivrez. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
2 Pendant ce temps, faites griller pendant 1 minute la pancetta dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Faites frire les feuilles de sauge dans un peu d'huile de pépins de raisin.
3 Servez le velouté de châtaigne avec un filet de crème, surmonté de la sauge frite et de la pancetta grillée.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la pancetta par du bacon.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 50-51
25/06/2021 11:41

SOUPE PAYSANNE

40

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

- 3 carottes (300 g)
- 1 poireau (150 g)
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 3 pommes de terre (300 g)
- 800 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel fin, poivre

1 Coupez les carottes, le poireau et le céleri en tronçons de 1 à 2 cm environ, les oignons en quatre et les pommes de terre en cubes de 2 cm environ et placez-les dans le bol.
2 Ajoutez l'eau, le sel, le poivre et le cube de bouillon puis lancez le programme **SOUPE MOULINÉE.** Rectifiez l'assaisonnement.

SOUPE verte

Remplacez les carottes et pommes de terre par 2 courgettes (600 g). Supprimez le cube de bouillon, ajoutez un filet d'huile d'olive et des feuilles de basilic ciselé au moment de servir.

ASTUCES

Selon la saison, certains légumes comme la carotte peuvent être plus longs à cuire. Si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes.
Pour une version plus gourmande, ajoutez un trait de lait ou de crème et/ou du comté râpé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 52-53
25/06/2021 11:41

SOUPE DE BUTTERNUT
aux queues de langoustine

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

- 1 kg de courge butternut
- 1 cube de bouillon de volaille
- 500 ml d'eau
- 150 ml de lait demi-écrémé
- ½ c.c. de muscade en poudre
- ½ c.c. de cannelle en poudre
- 1 noix de beurre
- 6 queues de langoustine
- 150 ml de lait de coco
- 6 pluches de cerfeuil
- sel, poivre

1 Pelez la courge, ôtez les pépins et coupez-la en cubes de 2 à 3 cm environ.
2 Dans le bol, mettez les morceaux de courge, le cube de bouillon de volaille, l'eau, le lait, la muscade et la cannelle. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
3 Pendant ce temps, badigeonnez de beurre fondu les queues de langoustine épluchées, salez et poivrez puis poêlez-les 3 minutes sur chaque face.
4 Avant de servir, ajoutez le lait de coco, mélangez et disposez sur le dessus de chaque bol une queue de langoustine et une pluche de cerfeuil.

ASTUCES

Pour une version plus économique de cette soupe, remplacez les queues de langoustine par des crevettes.
Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter des dés de fourme d'Ambert, des châtaignes grillées, voire des noix de saint-jacques.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 54-55
25/06/2021 11:41

VELOUTÉ DE COURGETTE,
menthe et chèvre

40

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

- 4 courgettes (800 g)
- 500 ml d'eau
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 g de chèvre frais type Petit Billy®
- ½ bouquet de menthe fraîche
- 1 à 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- poivre

1 Coupez les courgettes en rondelles de 1 à 2 cm d'épaisseur. Déposez-les dans le bol avec l'eau. Ajoutez l'ail coupé en lamelles, le cube de bouillon et le poivre. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
2 À la fin du programme, ajoutez par l'ouverture le fromage de chèvre et la moitié des feuilles de menthe lavées et ciselées. Relancez le programme **30 secondes.**
3 Servez aussitôt agrémenté d'un filet d'huile d'olive et du reste de menthe ciselée.

CRÈME DE COURGETTE au curry

Supprimez le chèvre et la menthe et remplacez l'ail par un oignon nouveau. Ajoutez à l'étape 1 une cuillerée à café de curry. À l'étape 3, ajoutez 100 ml de crème de coco. Parsemez éventuellement de coriandre fraîche ciselée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 56-57 25/06/2021 11:41

CRÈME DE CHOU-FLEUR

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME :

- 1 chou-fleur (700 g à 1 kg)
- 2 échalotes coupées en 2
- 50 g de beurre
- 800 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 200 ml de crème liquide
- quelques herbes fraîches lavées
- 30 g de pistaches concassées
- 2 c.s. d'huile de noisette
- sel, poivre

1 Divisez le chou-fleur en petits bouquets. Placez les échalotes dans le bol avec le chou-fleur, le beurre, l'eau, le cube de bouillon, salez et poivrez. Lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**

2 Ajoutez la crème liquide par l'ouverture et rectifiez l'assaisonnement. Relancez le programme **30 secondes.** Vérifiez l'onctuosité et, si c'est trop épais, ajoutez de la crème.

3 Servez la crème dans des assiettes creuses, décorez d'herbes fraîches, de pistaches concassées et d'huile de noisette.

ASTUCE

Vous pouvez servir cette crème avec du saumon fumé en décoration.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 58-59 25/06/2021 11:41

GASPACHO

140

PRÉPARATION : 25 min REPOS : 3 à 6 h

POUR 6 PERSONNES PROGRAMME :

1,5 kg de tomates
1 concombre (300 g)
½ poivron rouge (100 g)
½ poivron vert (100 g)
2 oignons nouveaux
1 gousse d'ail dégermée
100 ml d'huile d'olive
2 c.s. de vinaigre balsamique
piment d'Espelette
sel, poivre

1 Mondez et épépinez les tomates. Coupez-les en quatre. Réservez les deux plus fermes pour la garniture. Pelez et épépinez le concombre et coupez-le en tronçons. Réservez un quart pour la garniture. Épépinez les poivrons, coupez-les en morceaux et réservez la moitié pour la garniture. Coupez les oignons en deux. Réservez la moitié pour la garniture. Coupez grossièrement la gousse d'ail.
2 Placez tous ces éléments (hors garniture) dans le bol avec l'huile d'olive, le vinaigre, salez et poivrez, et lancez le programme **SMOOTHIE.** Réservez le gaspacho au frais pendant 3 à 6 heures après l'avoir recouvert d'un film alimentaire.
3 Détaillez les légumes réservés en fine brunoise, et salez légèrement.
4 Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement et relevez le gaspacho avec du piment d'Espelette. Présentez le gaspacho dans des petits bols, versez un filet d'huile d'olive pour la décoration. Saupoudrez chaque bol de chacune des garnitures : concombre, poivrons, tomates et oignon.

ASTUCE

Accompagnez de croûtons grillés : faites revenir dans un peu d'huile d'olive du pain rassis que vous aurez coupé en dés, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 60-61 25/06/2021 11:41

VELOUTÉ DE CAROTTE

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

1 oignon coupé en 4
6 carottes (600 g)
1 c.c. de cumin en poudre
1 c.s. d'huile d'olive
900 ml d'eau
3 c.s. de St Morêt®
crème liquide
quelques graines de cumin
sel, poivre

1 Mettez l'oignon dans le bol. Épluchez et coupez les carottes en tronçons de 0,5 cm environ, puis ajoutez-les dans le bol avec le cumin, l'huile d'olive et l'eau, couvrez et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
2 Ajoutez par l'ouverture le St Morêt®, du sel, du poivre et relancez le programme **1 minute 30 secondes.**
3 Versez la soupe dans des bols, ajoutez un filet de crème liquide et saupoudrez de graines de cumin.

ASTUCES

Selon la saison, certains légumes comme la carotte peuvent être plus longs à cuire. Si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes.
Accompagnez ce velouté d'une cuillerée à soupe d'épinards frais (que vous aurez préalablement faits cuire 10 minutes à la vapeur).
Pour un velouté plus original, vous pouvez remplacer la moitié des carottes par de la patate douce épluchée et coupée en dés, ou encore des lentilles corail.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 62-63
25/06/2021 11:41

VELOUTÉ DE PETITS POIS

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

3 petits oignons verts
500 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
700 g de petits pois écossés
300 ml de crème liquide
3 brins de menthe fraîche
sel, poivre du moulin

1 Coupez les oignons verts en deux et placez-les dans le bol. Ajoutez l'eau, le cube de bouillon et les petits pois et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**
2 Ajoutez par l'ouverture la crème liquide, salez et poivrez. Relancez le programme **10 secondes.**
3 Servez le velouté avec des chips de pancetta ou de bacon, un trait de crème et quelques feuilles de menthe.

ASTUCE

Accompagnez de chips de pancetta ou de bacon : coupez 3 tranches de pancetta ou de bacon en trois et faites-les revenir quelques secondes à la poêle (avec 1 c.s. d'huile), jusqu'à ce que les morceaux soient dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant avant de servir.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 64-65
25/06/2021 11:41

ENTRÉES

Clafoutis à la poire et fourme d'Ambert..... 68
Soufflé aux 3 fromages 70
Blini maison et rillettes de maquereau 72
Quiche tomates cerise et asperges.....74
Empañadas au thon.....76
Asperges vapeur, sauce aux herbes..... 78
Salade de pâtes aux légumes croquants.... 80
Salade d'automne et vinaigrette au cidre... 82
Samoussas aux petits légumes..... 84
Flammekueche..... 86
Petits flans salés 88
Œufs cocotte..... 90
Pâté de campagne..... 92
Pizza chèvre-pancetta 94
Salade thaïe..... 96
Coleslaw aux canneberges 98

CLAFOUTIS À LA POIRE
et fourme d'Ambert

PRÉPARATION : 10 min — CUISSON : 35 min

POUR 6 PERSONNES — PROGRAMME :

- 3 poires mûres
- 300 ml de lait
- 200 g de fourme d'Ambert
- 4 œufs
- 100 g de Maïzena®
- 4 c.s. de crème fraîche épaisse
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- 2 brins d'estragon (facultatif)
- 1 noix de beurre
- sel, poivre 5 baies

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les poires en lamelles. Réservez.
2 Placez le lait et la fourme d'Ambert coupée en morceaux dans le bol, lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 8/80 °C.**
3 Ajoutez les œufs, la Maïzena®, la crème et l'huile, salez et poivrez légèrement puis ajoutez l'estragon ciselé et relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 11 (sans chauffer).**
4 Beurrez généreusement un plat à gratin, disposez les lamelles de poire au fond et versez la préparation par-dessus. Enfournez pour 35 minutes de cuisson.
5 Dégustez tiède sur une salade de mâche ou de jeunes pousses d'épinard.

CLAFOUTIS au fromage de chèvre, aux lardons et aux poireaux

Remplacez les poires par deux blancs de poireau (350 g), la fourme d'Ambert par 300 g de chèvre, ajoutez deux tranches de lard épaisses et supprimez l'estragon. Émincez grossièrement les blancs de poireau après les avoir lavés, faites-les revenir avec une grosse noix de beurre durant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Disposez le lard taillé en lanières et les poireaux au fond du plat avant de verser l'appareil.

ASTUCE

Vous pouvez préparer votre clafoutis dans des ramequins individuels. Dans ce cas, adaptez le temps de cuisson.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 68-69
25/06/2021 11:41

SOUFFLÉ
aux 3 fromages

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

100 g de parmesan en dés
100 g de beaufort en dés
100 g de mimolette en dés
20 g de beurre + 1 noix
2 c.s. de farine
300 ml de lait entier
½ c.c. de muscade en poudre
6 œufs
sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Dans le bol, hachez les fromages en lançant le programme **EXPERT, 30 secondes/ vitesse 15 (sans chauffer).**
3 Rabattez, puis ajoutez le beurre, la farine, le lait, du sel, du poivre et la muscade, et lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 4/100 °C.** Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes.
4 Relancez ensuite le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 4/100 °C** et ajoutez les jaunes d'œufs un par un par l'ouverture. Réservez dans un saladier et laissez refroidir.
5 Préparez les blancs en neige : dans le bol parfaitement propre et sec, installez le batteur à blancs, placez les blancs d'œufs avec une pincée de sel au fond du bol. Retirez le bouchon pour permettre aux blancs de s'aérer, et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE.**
6 Ajoutez délicatement les blancs à la préparation fromagère. Beurrez un moule à soufflé ou un grand ramequin, versez la pâte mousseuse et enfournez pour 30 minutes de cuisson environ. Servez aussitôt.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 70-71 25/06/2021 11:41

BLINIS MAISON
aux rillettes de maquereau

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 15 min | REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

PÂTE À BLINIS :

- 2 yaourts brassés
- 2 œufs
- 2 pots de yaourt de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel

RILLETTES DE MAQUEREAU :

- 1 échalote coupée en 2
- 200 g de filets de maquereaux en boîte
- 1 pincée de piment d'Espelette ou de paprika fumé
- 10 brins de ciboulette ciselée
- 200 g de fromage frais type St Morêt®
- quelques zestes de pamplemousse bio (facultatif)
- poivre 5 baies

pâte à blinis

1. Mettez tous les ingrédients des blinis dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Rabattez au besoin.
2. Versez la pâte dans un saladier puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparez les rillettes.
3. Faites cuire la pâte dans une poêle à blinis ou dans une poêle antiadhésive : lorsque des trous apparaissent, retournez vos blinis pour terminer la cuisson.

rillettes de maquereau

1. Installez le bol transparent et le mini bol. Hachez l'échalote dans le mini bol avec le programme **ROBOT, 15 secondes** environ.
2. Égouttez bien le maquereau et ajoutez-le dans le mini bol avec les autres ingrédients. Mixez **10 secondes** environ, jusqu'à obtenir une pâte à tartiner au goût fumé.

ASTUCE

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant un autre poisson à la place du maquereau, type sardines en boîte, thon ou saumon fumé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 72-73
25/06/2021 11:41

QUICHE TOMATES CERISE

et asperges

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 1 h

POUR 6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

1 pâte brisée (voir p. 320)
½ botte d'asperges vertes
4 œufs
200 ml de crème liquide entière
200 ml de lait
2 c.c. de moutarde Savora®
150 g de tomates cerise
sel, poivre

1 Commencez par préparer la pâte brisée. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7).
2 Épluchez les tiges des asperges avec un économe et coupez-les en tronçons de 3 cm de long. Placez-les dans le panier vapeur du bol. Ajoutez 500 ml d'eau et lancez le programme **VAPEUR.** Réservez.
3 Étalez la pâte brisée puis garnissez-en un moule à tarte préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette puis faites-le précuire à blanc pendant 10 minutes à 200 °C.
4 Videz l'eau du bol puis mettez-y les œufs, la crème, le lait, la moutarde, du sel et du poivre. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer).**
5 Versez l'appareil à quiche sur le fond de tarte précuit. Disposez les asperges puis ajoutez les tomates cerise équeutées et coupées en deux. Enfournez pour 30 minutes de cuisson.

QUICHE épinards, bleu et noix

Remplacez les asperges et les tomates cerise par 400 g d'épinards frais que vous ferez cuire au programme **VAPEUR, 10 minutes.** Disposez-les sur la pâte brisée avec l'appareil aux œufs (sans la moutarde), puis ajoutez 100 g de bleu émietté et 40 g de noix hachées.

QUICHE courgette et chèvre

Remplacez les asperges par une courgette (200 g) et un oignon revenus 10 minutes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Disposez-les sur la pâte brisée avec 100 g de chèvre émietté puis ajoutez l'appareil à quiche.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 74-75 25/06/2021 11:41

EMPAÑADAS AU THON

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 45 min
POUR 16-20 PIÈCES
PROGRAMMES :

- 1 carotte (100 g)
- ½ courgette (100 g)
- 1 échalote coupée en 4
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 200 g de thon au naturel égoutté
- le jus + zeste de 1 citron jaune
- ½ c.c. de piment d'Espelette
- 30 g de câpres égouttées
- 3 brins de persil
- 2 pâtes brisées (voir p. 320)
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre

1 Coupez les légumes en tronçons. Mettez-les dans le bol avec l'échalote et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez la préparation si besoin.

2 Versez l'huile d'olive dans le bol, le thon émietté, le zeste et le jus du citron, le piment d'Espelette, les câpres et le persil ciselé. Salez et poivrez puis lancez le programme **MIJOTAGE.**

3 Pendant ce temps, abaissez finement la pâte brisée sur un plan de travail fariné et, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 à 12 cm de diamètre, découpez des cercles de pâte.

4 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Récupérez la farce et laissez-la refroidir avant d'en déposer une cuillerée à soupe sur chaque cercle. Humidifiez légèrement le bord de la pâte avec un peu d'eau, repliez-la en demi-lune et soudez-en les bords en pinçant la pâte.

5 Badigeonnez les empañadas de jaune d'œuf battu et placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez les chaussons pour 12 à 15 minutes et laissez refroidir 10 minutes avant de déguster.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 76-77
25/06/2021 11:41

ASPERGES VAPEUR,
sauce aux herbes

155

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

2 bottes d'asperges vertes ou blanches

SAUCE AUX HERBES :

½ bouquet de cerfeuil
½ bouquet d'estragon
½ bouquet de ciboulette
2 petits oignons nouveaux
1 c.s. de vinaigre de riz
1 c.c. de moutarde Savora®
50 ml d'huile de colza ou d'olive
1 c.s. de sirop d'érable
½ c.c. de baies roses
2 pincées de sel rose de l'Himalaya ou de fleur de sel

1 Commencez par préparer la sauce aux herbes. Réservez.
2 Épluchez les asperges avec un économe, coupez le bout puis placez-les dans le panier vapeur du bol. Ajoutez 500 ml d'eau (il n'est pas utile de rincer le bol de la sauce aux herbes). Lancez le programme **VAPEUR, 40 minutes** environ, la cuisson des asperges varie en fonction de leur taille.
3 Lorsque les asperges sont cuites, égouttez-les et servez-les accompagnées de sauce aux herbes.

sauce aux herbes

1 Rincez les herbes, essorez-les dans du papier absorbant et ciselez-les grossièrement. Coupez les oignons nouveaux en deux.
2 Placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/ vitesse 13 (sans chauffer).**

ASTUCE

Les asperges peuvent aussi être servies avec une sauce mousseline (voir p. 226).

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 78-79 25/06/2021 11:41

SALADE DE PÂTES
aux légumes croquants

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 10 min | REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME : | ACCESSOIRES : R4 E2

400 g de pâtes type penne
70 ml d'huile d'olive
1 citron jaune
6 brins de basilic
3 brins de persil plat
1 carotte (100 g)
1 courgette (200 g)
6 radis roses
1 poivron rouge (150 g)
1 oignon rouge
pesto (facultatif) (voir p. 234)
sel fin, poivre 5 baies

1 Faites cuire vos pâtes à la casserole suivant les indications du paquet.
2 Égouttez les pâtes et rincez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Déposez-les dans un saladier et arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron puis réservez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3 Pendant ce temps, installez le bol transparent. Lavez les herbes et mixez la moitié du basilic et le persil dans le mini bol avec le programme **ROBOT,** puis mélangez-les aux pâtes et replacez au frais.
4 Épluchez la carotte et la courgette, râpez-les dans le midi bol muni du disque râpeur 4 mm et réservez-les. Remplacez le disque râpeur par le disque éminceur 2 mm et émincez les radis, le poivron épépiné et l'oignon rouge. Réservez tous les légumes dans de l'eau froide au réfrigérateur pour qu'ils restent croquants.
5 Juste avant de servir, mettez les pâtes et les légumes égouttés dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez du sel, du poivre, et une cuillerée à soupe de pesto si vous souhaitez prononcer les saveurs. Décorez des feuilles de basilic restantes.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 80-81 25/06/2021 11:41

SALADE D'AUTOMNE
et vinaigrette au cidre

110

PRÉPARATION : 15 min

POUR 8 PERSONNES — PROGRAMME : — ACCESSOIRES :

2 pommes rouges
300 g de chou rouge
100 g de noix décortiquées
½ bouquet de persil ciselé
60 g de raisins secs ou de canneberges séchées
150 g de bleu de Bresse

VINAIGRETTE AU CIDRE :

3 c.s. de vinaigre de cidre
3 c.s. de jus de citron
100 ml d'huile d'olive ou de colza
sel, poivre 5 baies

1 Épluchez et épépinez les pommes. Installez le bol transparent et le midi bol. Émincez les pommes coupées en quatre et le chou coupé en morceaux avec le disque éminceur 2 mm, avec le programme **ROBOT.**
2 Hachez les noix dans le mini bol.
3 Si vous utilisez des raisins secs, faites-les tremper dans un peu d'eau chaude pendant 5 minutes pour les réhydrater, puis égouttez-les. Coupez le fromage bleu en lamelles.
4 Dans un saladier, mélangez les pommes émincées avec le chou rouge et le persil, les raisins secs ramollis ou les canneberges. Versez la vinaigrette, mélangez bien et ajoutez le fromage et les noix au dernier moment. Servez aussitôt.

vinaigrette au cidre

Dans un bol, mélangez le vinaigre de cidre avec le jus de citron et l'huile, émulsionnez puis salez et poivrez.

SALADE VITAMINÉE et sauce au sésame

Proposez cette recette sans bleu, remplacez le persil par de la coriandre, et ajoutez des graines de grenade. Accompagnez cette salade d'une sauce au sésame : mélangez dans un bol trois cuillerées à soupe de tahin, deux cuillerées à soupe d'huile de sésame, trois d'huile d'olive, une de vinaigre de vin blanc, et une cuillerée à café de moutarde Savora®. Émulsionnez, puis salez et poivrez.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 82-83 25/06/2021 11:41

SAMOUSSAS
aux petits légumes

PRÉPARATION : 30 min CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME :

- 2 carottes (200 g)
- 1 courgette (200 g)
- ½ poivron rouge épépiné (75 g)
- 1 oignon coupé en 4
- 1 gousse d'ail dégermée
- 3 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.s. de curry Madras en poudre
- ½ c.c. de piment d'Espelette
- 10 feuilles de brick
- ½ bouquet de coriandre
- 200 ml d'huile de friture
- sel, poivre

1 Coupez les légumes en tronçons. Mettez l'oignon dans le bol avec les légumes et l'ail pressé, et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**

2 Ajoutez l'huile d'olive, le curry, le piment d'Espelette, le sel et le poivre puis relancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 1A/95 °C.** Lorsque les légumes sont cuits, laissez-les s'égoutter dans une passoire.

3 Préparez des bandes de feuilles de brick : coupez les feuilles en rectangles de 10 cm de large sur 25 cm de haut. Placez chaque bande à la verticale face à vous, déposez une cuillerée à soupe de farce de légumes et quelques feuilles de coriandre ciselées à 3 cm du bord en bas, pliez en diagonale sur un côté, puis repliez sur l'autre côté jusqu'en haut, pour que tous les côtés soient fermés.

4 Faites chauffer l'huile de friture dans une sauteuse et déposez les samoussas quatre par quatre, lorsque l'huile est chaude mais non fumante. Faites-les dorer 2 minutes sur chaque face. Vous pouvez aussi les faire cuire au four (préchauffé) à 200 °C (th. 6/7) pendant 15 minutes.

SAMOUSSAS de poulet au curry

Pour les carnivores, réduisez les proportions de légumes (1 carotte, ½ courgette) et remplacez-les par 200 g de poulet rôti haché.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 84-85 25/06/2021 11:41

FLAMMEKUECHE

PRÉPARATION : 15 min | CUISSONE : 15 min | REPOS : 45 min

POUR 4 FLAMMEKUECHE | PROGRAMMES : | ACCESSOIRES :

LA PÂTE :

- 440 g de farine de blé
- 1 sachet de levure
- 1 c.c. de sel
- 1 pincée de sucre
- 250 ml d'eau
- 3 c.s. d'huile d'olive

LA GARNITURE :

- 300 g d'oignons, épluchés
- 150 g de crème fleurette
- 250 g de crème épaisse
- 200 g de lardons
- ½ c.c. de sel
- 3 pincées de poivre noir

la pâte

1 Dans le bol inox, mettez tous les ingrédients de la pâte et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.**
2 Façonnez une boule avec la pâte bien lisse et laissez reposer la pâte 30 minutes à température ambiante.
3 Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9) puis divisez la pâte en 4 portions égales.

la garniture

1 Étalez la pâte finement sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson.
2 Installez le bol transparent avec le midi bol et le disque éminceur 2 mm. Émincez les oignons avec le programme **ROBOT.**
3 Mélangez dans un bol la crème fleurette, la crème épaisse, le sel et le poivre. Étalez sur votre pâte le mélange. Déposez ensuite les oignons émincés et les lardons.
4 Enfournez la flammekueche au milieu du four pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Servez bien chaud.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 86-87
25/06/2021 11:41

PETITS FLANS SALÉS

aux carottes et au thon

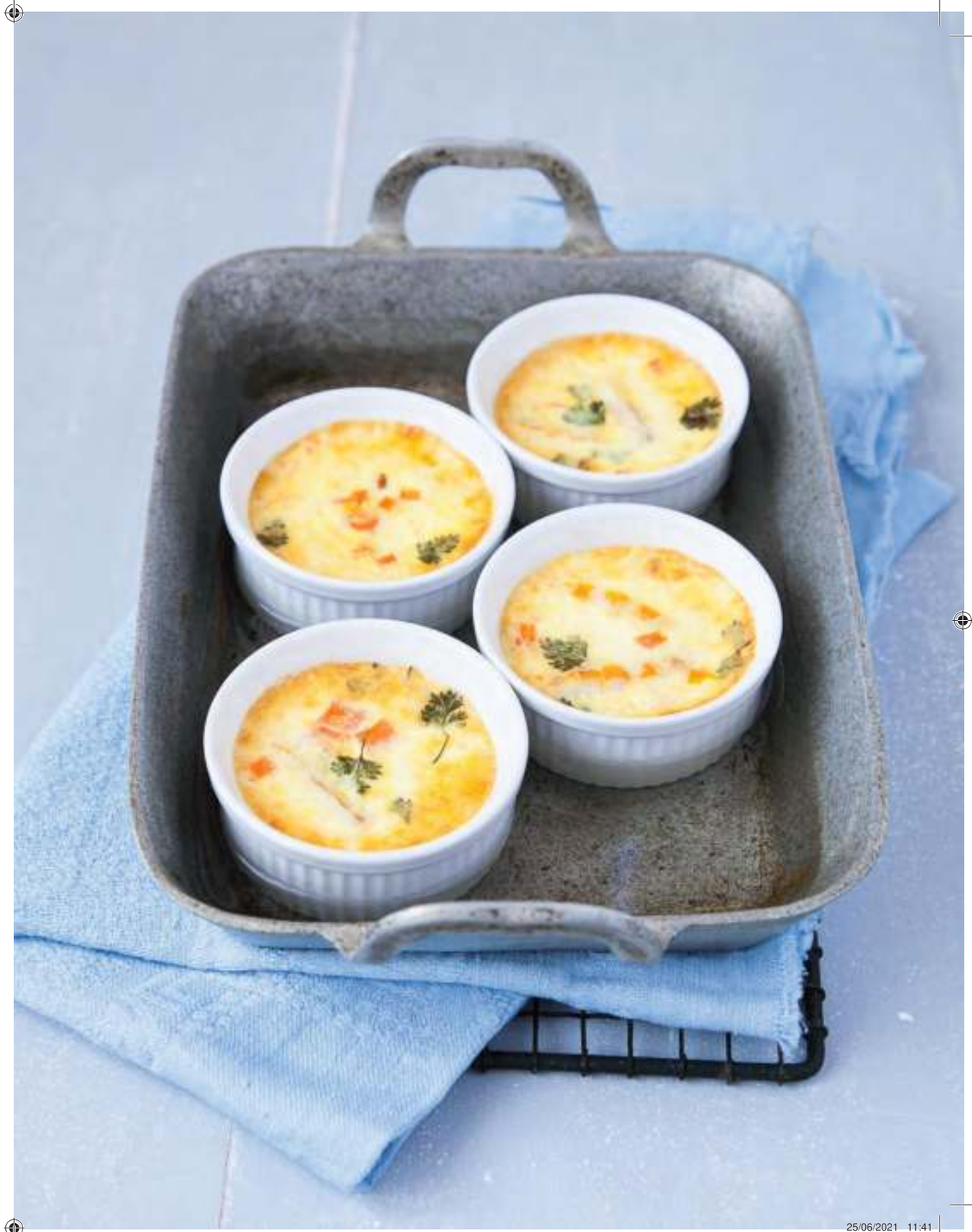
PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 50 min
POUR 4 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRE :

200 g de thon au naturel
500 ml de lait
500 ml d'eau
2 carottes (200 g)
200 ml de crème liquide
4 œufs
10 g de beurre
½ bouquet de persil
poivre 5 baies

1 Dans le bol rempli de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur. Coupez les carottes en petits dés et mettez-les dans le panier vapeur. Lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes.** Lorsque le programme s'arrête, videz l'eau.
2 Mettez le thon égoutté dans le bol et mixez-le avec le lait, la crème, les œufs et du poivre en programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 7 (sans chauffer).**
3 Répartissez dans des petits ramequins beurrés, déposez par-dessus les dés de carotte et saupoudrez de persil ciselé.
4 Placez les flans dans le panier vapeur du bol rempli de 500 ml d'eau et lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes** ou placez les flans dans un bain-marie et enfournez dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pour 25 minutes. Ajustez le temps de cuisson si besoin. Servez tiède ou froid.

PETITS FLANS de courgettes au parmesan

Supprimez le thon et remplacez les carottes par deux courgettes de calibre moyen (400 g). Faites-les cuire 15 minutes au lieu de 25 minutes. Supprimez le persil. Ajoutez à l'appareil 60 g de parmesan et 40 g de fromage ail & fines herbes, type Boursin®. Pour donner plus de pep's, vous pouvez ajouter quelques feuilles de basilic ciselées.



15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 88-89
25/06/2021 11:41

ŒUFS COCOTTE
au cantal et aux champignons

17

PRÉPARATION : 5 min CUISSON : 12 min

POUR 4 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

4 gros œufs bio extra-frais à température ambiante
4 c.s. de crème fraîche épaisse
50 g de cantal
4 champignons de Paris
sel, poivre

1 Remplissez le bol de 500 ml d'eau et installez-y le panier vapeur.
2 Cassez les œufs dans des petits ramequins préalablement beurrés, ajoutez une cuillerée à soupe de crème épaisse dans chacun, salez et poivrez.
3 Coupez le cantal et les champignons en fines lamelles.
4 Répartissez le fromage et les champignons dans les ramequins puis placez-les dans le panier et lancez le programme **VAPEUR, 12 minutes.** Ajustez la cuisson si besoin.

ŒUFS COCOTTE au saumon et au fromage frais

Remplacez les champignons par des lanières de saumon fumé et le cantal par du fromage frais, type Philadelphia®.

ASTUCE

Le temps de cuisson des œufs varie selon leur taille.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 90-91 25/06/2021 11:41

PÂTÉ DE CAMPAGNE

et son confit d'oignon

PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 2 h

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

200 g de crépine de porc
500 g d'échine de porc
250 g de foies de volaille
1 œuf
2 c.s. de cognac
150 g d'escalope de veau
5 feuilles de sauge
1 feuille de laurier
2 brins de thym
½ c.c. de sel, poivre 5 baies

CONFIT D'OIGNON :

3 oignons jaunes, ou doux des Cévennes
100 ml de sirop d'érable
50 g de sucre brun ou de cassonade
100 ml d'huile d'olive
quelques brins de thym

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et faites tremper la crépine de porc dans un bol d'eau chaude pour la détendre. Essorez-la.
2 Dans le bol transparent muni du couteau métal, mettez l'échine de porc coupée en morceaux (éventuellement retirez un peu de gras) et les foies de volaille, salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
3 Ajoutez l'œuf et le cognac et relancez le programme **ROBOT, 15 secondes.**
4 Dans une terrine, déposez la crépine de porc en la dépliant comme un chemisage de papier sulfurisé, puis versez la moitié de la préparation mixée. Au besoin, retaillez l'escalope de veau afin d'avoir des tranches fines. Déposez l'escalope de veau au milieu et ajoutez le reste de la préparation mixée puis la sauge, le laurier et le thym.
5 Refermez avec la crépine et enfournez au bain-marie à 180 °C (th. 6) pour 2 heures de cuisson. Laissez tiédir à la sortie du four avant de déguster avec du confit d'oignon.

confit d'oignon

1 Placez les oignons dans le midi bol avec le disque éminceur 4 mm puis émincez-les avec le programme **ROBOT.**
2 Remplacez le midi bol par le bol inox et mettez les oignons avec le sirop d'érable, le sucre brun, l'huile d'olive et du thym, retirez le bouchon puis lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 3/90 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 92-93 25/06/2021 11:41

PIZZA CHÈVRE-PANCETTA

9 €

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 15 min | REPOS : 1 h

POUR 1 PIZZA | PROGRAMME :

10 c.s. de coulis de tomates
5 ou 6 tomates cerise
300 g de fromage de chèvre
1 c.s. d'origan séché
une dizaine d'olives noires
80 g de pancetta en tranches fines
basilic frais
roquette fraîche

PÂTE À PIZZA :

6 g de levure fraîche de boulanger
100 ml d'eau
200 g de farine
4 g de sel
2 c.s. d'huile d'olive
1 c.c. d'origan séché

1 Préparez votre pâte à pizza et préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Sur votre pâte, étalez du coulis de tomates en faisant des cercles avec le dos d'une cuillère à soupe jusqu'à 1 cm du bord. Lavez et équeutez les tomates cerise. Déposez ensuite la garniture : tomates cerise coupées en deux, fromage de chèvre, origan et olives.
2 Enfournez la pizza en bas du four pour 8 minutes de cuisson puis placez-la au milieu du four pour 7 minutes. À la sortie du four, parsemez la pizza chaude de lamelles de pancetta, de basilic frais et de roquette. Dégustez aussitôt !

pâte à pizza

1 Dans le bol, mettez la levure et l'eau puis lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.**
2 Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez la farine, le sel, l'huile d'olive et l'origan et appuyez sur Auto. Rabattez la pâte et façonnez-la en boule puis placez-la dans un saladier recouvert d'un linge humide. Laissez-la reposer au moins 1 heure dans un endroit chaud, puis placez-la sur un plan de travail fariné.
3 Travaillez la boule avec les doigts : étirez-la et frappez-la délicatement afin de chasser les bulles de gaz, puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.

PIZZA scarmozza-jambon

Remplacez le chèvre par de la mozzarella fumée et la pancetta par du jambon blanc.

PIZZA végétarienne

Gardez la base au coulis et remplacez les autres ingrédients de la garniture par de la ricotta, des courgettes en tranches, des aubergines grillées et de l'artichaut à l'huile.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 94-95
25/06/2021 11:41

SALADE THAÏE

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 5 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

50 g de cacahuètes non salées
700 g de bœuf haché (tartare)
½ bouquet de basilic thaï
300 g de vermicelles de riz ou de soja
½ concombre émincé
10 à 15 tomates cerise
1 oignon rouge émincé
quelques feuilles de coriandre

SAUCE SALADE THAÏE :

quelques feuilles de coriandre
1 petit piment épépiné
6 c.s. de nuoc-mâm
le jus de ½ citron vert
3 c.c. de sucre blond ou de palme

1 Ajoutez les cacahuètes dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/ vitesse 15 (sans chauffer).** Réservez, préparez la sauce.
2 Placez la viande dans le bol inox avec le basilic thaï ciselé (gardez quelques feuilles pour la décoration), ajoutez la moitié de la sauce salade thaïe, puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/70 °C,** la viande va mariner et cuire très légèrement.
3 Pendant ce temps, plongez les vermicelles de riz dans un saladier d'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes puis égouttez-les et réservez-les dans de l'eau froide.
4 Dans chaque assiette, déposez des vermicelles de riz et un peu de viande marinée, versez le reste de sauce puis ajoutez le concombre, les tomates cerise coupées en deux et l'oignon rouge. Lavez la coriandre. Décorez avec les cacahuètes, des feuilles de basilic et de coriandre.

sauce salade thaïe

Lavez la coriandre et le piment. Mettez tous les ingrédients dans le mini bol. Lancez le programme **ROBOT**, **30 secondes** environ.

ASTUCES

La qualité de la viande est essentielle dans la réussite de la recette.
Si vous n'aimez pas la viande crue, vous pouvez la faire revenir 5 minutes à la poêle. On peut remplacer le bœuf par des crevettes et le basilic thaï par du basilic classique.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 96-97 25/06/2021 11:41

COLESLAW
aux canneberges

PRÉPARATION : 15 min — REPOS : 1 h

POUR 8 PERSONNES — PROGRAMME : — ACCESSOIRES : R2 E2

- 3 carottes (300 g)
- ¼ de chou blanc (400 g)
- ¼ de chou rouge (400 g)
- 5 c.s. de mayonnaise (voir p. 232)
- 50 g de canneberges séchées
- 1 c.s. de vinaigre de cidre ou de xérès
- 1 c.s. de moutarde fine
- 1 c.c. de sucre en poudre
- quelques noix concassées
- sel, poivre 5 baies

1 Installez le bol transparent. Épluchez les carottes et râpez-les dans le midi bol muni du disque râpeur 2 mm avec le programme **ROBOT** puis réservez dans un saladier.
2 Coupez les choux en deux ou en quatre. Émincez-les avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT** et placez-les avec les carottes dans un saladier. Ajoutez la mayonnaise, les canneberges séchées, le vinaigre, la moutarde, le sucre, du sel et du poivre.
3 Mélangez le tout et réservez au frais pendant au moins 1 heure.
4 Parsemez de noix concassées au moment de servir.

ASTUCE

Pour une version plus traditionnelle, il suffit d'enlever les canneberges. Vous pouvez aussi les remplacer par des raisins secs.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 98-99 25/06/2021 11:41

POISSONS

Parmentier de poisson 102
Couscous de poisson 104
Brandade de morue 106
Papillottes de saumon 108
Saint-jacques sur lit de poireaux 110
Colombo de poisson 112
Roulés de sole à la tapenade 114
Curry de crevettes 116
Colin aux agrumes 118
Croquettes de crabe 120
Thon à la sicilienne 122
Tartare de saumon classique 124

15-360_MAGIMIX_FR19-2201P252-284-352-359-360.indd 100-101 25/06/2021 11:41

PARMENTIER
de poisson

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 1 h 05

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

- 2 filets de lieu noir (240 g)
- 2 pavés de saumon (300 g)
- 500 g de pommes de terre à purée
- 1 carotte (100 g)
- 1 fenouil (200 g)
- 200 ml de crème liquide
- 1 c.s. d'ail déshydraté
- ½ bouquet de ciboulette
- 80 g de chapelure (voir p. 168)
- 60 g de parmesan râpé
- sel, poivre

1 Versez 500 ml d'eau dans le bol, placez le panier vapeur, déposez-y les poissons coupés en morceaux et lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes.**

2 À la fin du programme, réservez le poisson dans un saladier et replacez le panier dans le bol sans vider l'eau. Disposez les légumes coupés en dés dans le panier et relancez le programme **VAPEUR, 30 minutes.** Réservez.

3 À la fin du programme, placez les légumes dans le bol vidé. Ajoutez la crème liquide, du sel, du poivre et l'ail puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 13 (sans chauffer),** jusqu'à obtenir une purée (ce n'est pas grave s'il reste des morceaux).

4 Ajoutez la ciboulette ciselée dans la purée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un plat à gratin, alternez une couche de purée et une couche de poisson, et terminez par une couche de poisson. Saupoudrez le parmentier de chapelure et de parmesan râpé et enfournez pour 20 minutes de cuisson.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des topinambours.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 102-103 25/06/2021 11:41

COUSCOUS DE POISSON

PRÉPARATION : 30 min | CUISSON : 55 min | REPOS : 2 h

POUR 6/8 PERSONNES | PROGRAMME :

- 800 g de poisson blanc à chair ferme (cabillaud, mérou, colin...)
- ½ citron confit
- 50 ml d'huile d'olive + 1 filet
- 2 oignons coupés en 4
- 2 carottes (200 g)
- 1 courgette (200 g)
- 1 aubergine (200 g)
- 1 navet (80 g)
- 150 g de pois chiches cuits
- 2 c.s. de ras-el-hanout en poudre
- 1 c.c. de curcuma en poudre
- 1 dose de safran
- 300 ml de bouillon de poisson
- 50 g de raisins secs
- sel, poivre 5 baies

1 Coupez les filets de poisson en morceaux de 3 à 4 cm de côté, ôtez les éventuelles arêtes et déposez-les dans un saladier avec le citron confit coupé en morceaux et l'huile d'olive. Laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

2 Pendant ce temps, hachez les oignons à l'aide du programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez au besoin.

3 Ajoutez un filet d'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C.**

4 Coupez les légumes en gros cubes. Ajoutez les légumes, les pois chiches, les épices, le poivre et le sel dans le bol. Versez le bouillon et complétez avec un peu d'eau au besoin afin de couvrir les légumes puis lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 1A/100 °C.**

5 Ajoutez ensuite les morceaux de poisson, les raisins secs et poursuivez la cuisson en relançant le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 0/100 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 104-105 25/06/2021 11:41

BRANDADE
de morue

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 20 min | REPOS : 24 h

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMME :

- 1 kg de morue dans son sel
- 1 oignon coupé en 4
- 3 gousses d'ail dégermées
- 200 ml d'huile d'olive
- 100 à 150 ml de lait tiède
- 2 pincées de noix de muscade
- le jus de 1 citron
- poivre 5 baies

1 Placez la morue salée dans un grand plat à four ou un grand saladier et recouvrez-la abondamment d'eau froide. Laissez-la tremper de 24 à 48 heures, en changeant l'eau 4 ou 5 fois au moins pour dessaler la morue.

2 Le lendemain, passez le poisson sous l'eau froide, coupez-le en morceaux, placez-le dans le bol et recouvrez-le d'eau froide. Lancez le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 0/90 °C.**

3 Une fois la morue cuite, égouttez-la, débarrassez-la de sa peau et des arêtes puis émiettez-la grossièrement à la fourchette. Remettez-la dans le bol propre avec l'oignon et les gousses d'ail. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 12/50 °C.** Au bout de 1 minute, versez l'huile d'olive par l'ouverture, puis le lait tiède progressivement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Poivrez, mais ne salez pas.

4 Ajoutez enfin la muscade et le jus de citron puis servez avec une purée de pommes de terre maison (voir p. 176).

ASTUCES

Contrairement aux idées reçues, la vraie brandade se fait sans pommes de terre. Néanmoins, rien ne vous empêche de réaliser une purée de pommes de terre en complément.
Pour une version express, utilisez de la morue déjà dessalée ou des filets de cabillaud.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 106-107 25/06/2021 11:41

PAPILLOTES DE SAUMON

aux légumes verts croquants, sauce japonaise

275

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 35 min

POUR 4 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

250 g de haricots verts et/ou de pois gourmands frais
4 sommités de chou romanesco (facultatif)
2 cm de gingembre frais épluché
1 petite courgette (150 g)
4 pavés de saumon (600 g)
le zeste de ½ citron vert bio
sel, poivre

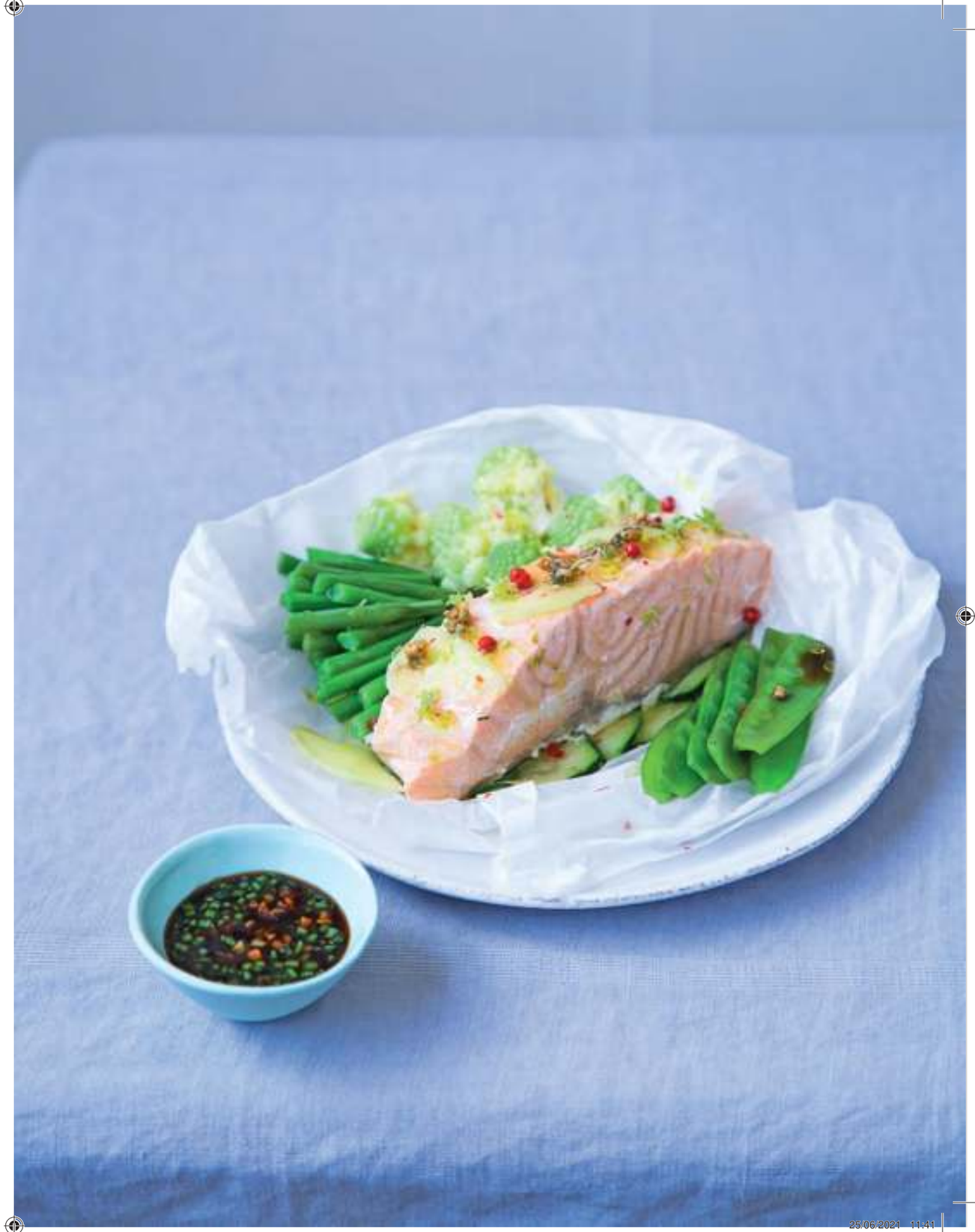
SAUCE JAPONAISE :

½ botte de ciboulette
1 citron vert bio (jus + zeste)
3 c.s de sauce soja
2 c.s. de vinaigre de riz
2 c.s. d'huile de colza
1 cm de racine de gingembre râpée

1 Équeutez les haricots verts. Remplissez le bol de 500 ml d'eau, déposez les haricots et/ou les pois gourmands et le chou dans le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 20 minutes.**
2 Pendant ce temps, émincez le gingembre et la courgette et découpez quatre feuilles de papier sulfurisé de 30 x 20 cm. Huilez légèrement chaque feuille et déposez dessus des lamelles de courgette puis de gingembre, et ajoutez un pavé de saumon par feuille. Salez, poivrez et ajoutez quelques zestes de citron vert.
3 Refermez les papillotes en repliant d'abord les bords longs vers le haut puis vers le bas et repliez les extrémités.
4 Placez les papillotes dans le panier vapeur par-dessus les légumes. Lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes/100 °C.** La cuisson du poisson est délicate, ajustez le temps selon l'épaisseur des pavés et selon votre goût.
5 Lorsque les papillotes sont cuites, déposez-les dans les assiettes et ouvrez-les, ajoutez des légumes verts et servez avec la sauce japonaise.

sauce japonaise

1 Ciselez la ciboulette très finement. Réservez.
2 Mélangez tous les autres ingrédients dans un bol et ajoutez à la fin la ciboulette et le gingembre.



15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 108-109
25/06/2021 11:11

SAINT-JACQUES

sur lit de poireaux, sauce légère aneth-estragon

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 25 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

- 1 fenouil (300 g)
- 2 blancs de poireaux (300 g)
- 1 filet d'huile d'olive
- 18 noix de saint-jacques nettoyées et parées
- sel, poivre 5 baies

SAUCE LÉGÈRE ANETH-ESTRAGON :

- ½ bouquet d'aneth
- ½ bouquet d'estragon
- 1 yaourt nature
- le zeste de 1 citron bio + la moitié de son jus
- sel, poivre

1 Coupez le fenouil en quatre. Installez le bol transparent et placez le midi bol avec le disque éminceur 2 mm. Émincez le fenouil et les poireaux séparément avec le programme **ROBOT.** Préparez la sauce légère et réservez au frais.

2 Remplacez le bol transparent par le bol inox. Versez 500 ml d'eau puis placez le panier vapeur et déposez-y les légumes. Versez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez puis lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes.**

3 Ajoutez alors les saint-jacques et relancez le programme **VAPEUR, 10 minutes/100 °C.** Prolongez la cuisson de 2 minutes si nécessaire. Servez les légumes et les saint-jacques avec la sauce légère.

sauce légère aneth-estragon

1 Effeuillez l'aneth et l'estragon, lavez les brins et séchez-les délicatement. Coupez-les grossièrement.

2 Dans le mini bol, mettez tous les ingrédients de la sauce et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.

ASTUCES

La cuisson des saint-jacques est délicate et varie selon leur taille. Les saint-jacques sont cuites lorsqu'elles sont légèrement transparentes.

La sauce légère peut aussi accompagner des asperges vapeur (voir p. 78), une salade aux champignons de Paris et lanières de saumon fumé ou un saumon cuit en papillote (voir p. 108).

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 110-111 25/06/2021 11:41

COLOMBO DE POISSON,
riz safrané

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 1 h 10

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

600 g de filets de poisson (saumon, cabillaud...)
1 citron vert
2 gousses d'ail dégermées
2 oignons coupés en 4
1 c.s. d'huile végétale
1 c.s. de curcuma en poudre
1 c.s. de massalé
300 ml de lait de coco
200 g de pois gourmands
1 piment vert ou rouge
quelques pluches de cerfeuil
sel, poivre

RIZ SAFRANÉ :
300 g de riz basmati ou long
500 ml d'eau
2 doses de safran en poudre
1 c.c. de sel fin

1 Coupez les filets de poisson en morceaux de 3 cm, arrosez-les de jus de citron vert et salez-les légèrement. Dans le bol, déposez les gousses d'ail et les oignons, puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez au besoin. Ajoutez l'huile et les épices et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/100 °C.**
3 Ajoutez le lait de coco, les pois gourmands, le piment coupé en deux et épépiné, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/95 °C.**
4 À la fin du programme, ajoutez les morceaux de poisson, et relancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 0/95 °C.** Ajustez le temps de cuisson si besoin.
5 Au moment de dresser, agrémentez votre colombo d'une pluche de cerfeuil et servez avec du riz safrané.

riz safrané

Remplissez le bol de 500 ml d'eau, placez tous les ingrédients dans un bol en inox adapté au panier vapeur, puis lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes.**

COLOMBO de poulet

Utilisez 600 g de blancs de poulet coupés en petits dés à la place du poisson. Ajoutez le poulet en même temps que les pois gourmands et le lait de coco, et faites cuire en programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 1A/100 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 112-113 25/06/2021 11:41

ROULÉS DE SOLE À LA TAPENADE

et coulis de tomates au basilic

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

18 à 20 demi-filets de sole
100 g de tapenade (voir p. 32)
200 g de tomates séchées
un peu d'huile
quelques feuilles de basilic
sel, poivre

COULIS DE TOMATES AU BASILIC :

5 tomates allongées bien mûres
5 feuilles de basilic
1 c.s. d'huile d'olive
1 oignon coupé en 4
1 gousse d'ail dégermée
sel, poivre

1 Préparez d'abord le coulis de tomates. Réservez.
2 Ôtez les éventuelles arêtes des filets de sole. Salez, poivrez et tartinez-les de tapenade puis placez une tomate séchée au début de chaque filet. Roulez-les sur eux-mêmes puis piquez-les avec une pique à dents en bois.
3 Placez tous les filets de sole roulés dans le panier vapeur (préalablement huilé) du bol rempli de 500 ml d'eau et lancez le programme **VAPEUR, 100 °C** (ajustez le temps de cuisson selon l'épaisseur des filets).
4 Lavez le basilic. Présentez les roulés avec le coulis de tomates et quelques feuilles de basilic. Vous pouvez accompagner cette recette d'une compotée de légumes à la provençale (voir p. 198).

coulis de tomates au basilic

1 Pelez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Lavez le basilic.
2 Placez tous les ingrédients dans le bol en commençant par l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 12 minutes/vitesse 1A/100 °C.**
3 Relancez ensuite le programme **EXPERT, 45 secondes/vitesse 18 (sans chauffer)** pour bien mixer le coulis.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 114-115 25/06/2021 11:41

CURRY DE CREVETTES

25

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 20 min
POUR 4 PERSONNES
PROGRAMME :

- 1 bâton de citronnelle
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 oignon coupé en 4
- 2 gousses d'ail dégermées
- ½ piment rouge
- 500 ml de lait de coco
- 2 c.c. de fumet de poisson en poudre (facultatif)
- 2 c.c. de coriandre en poudre
- 2 c.c. de curry en poudre
- 400 g de crevettes décortiquées et précuites
- ½ bouquet de basilic thaï

1 Enlevez les premières feuilles de la tige de la citronnelle et coupez-la, ne gardez que 6 cm à partir du bulbe. Émincez la tige en fines rondelles et réservez.
2 Versez l'huile d'olive dans le bol, l'oignon, l'ail pressé, la citronnelle et le piment épépiné. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)** pour mixer le tout, rabattez au besoin.
3 Ajoutez le lait de coco, le fumet de poisson, la coriandre et le curry et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/100 °C.**
4 Ajoutez enfin les crevettes décortiquées et le basilic lavé et effeuillé, puis continuez la cuisson avec le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 0/100 °C.**
5 Servez le curry de crevettes avec du riz basmati.

CURRY de poulet

Supprimez le fumet de poisson et remplacez-le par un demi-cube de bouillon de volaille. Remplacez les crevettes par quatre blancs de poulet détaillés en dés que vous ferez cuire avec le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 0/100 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 116-117
25/06/2021 11:41

COLIN AUX AGRUMES

en papillotes et julienne de légumes

220

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 30 min

POUR 4 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES : R4

1 carotte (100 g)
1 petite courgette (150 g)
½ fenouil (100 g)
½ pamplemousse rose
1 petite orange
1 citron vert
1 filet d'huile d'olive
4 filets de colin (480 g)
sel, poivre 5 baies

1 Installez le bol transparent avec le midi bol. Râpez les légumes avec le disque râpeur 4 mm en programme **ROBOT.** Coupez le pamplemousse et l'orange en suprêmes et coupez le citron vert en fines tranches.
2 Découpez quatre rectangles de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium de 30 × 20 cm environ.
3 Installez le bol inox avec 500 ml d'eau, ainsi que le panier vapeur. Versez un filet d'huile d'olive sur les rectangles. Couvrez de légumes râpés puis faites cuire les papillotes dans le panier (sans les fermer) en programme **VAPEUR, 15 minutes** pour une cuisson *al dente*. Prolongez de 5 minutes si vous préférez des légumes plus fondants.
4 À la fin du programme, ajoutez les morceaux de colin, salez, poivrez et disposez par-dessus les suprêmes d'agrumes et la tranche de citron vert. Refermez les papillotes de façon hermétique comme des petits paquets cadeaux et repliez les extrémités en-dessous.
5 Relancez le programme **VAPEUR, 15 minutes/100 °C.**

ASTUCE

Pour relever un peu l'ensemble, glissez deux ou trois fines lamelles de gingembre et une feuille de kéfir dans chaque papillote avant de les faire cuire.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 118-119 25/06/2021 11:41

CROQUETTES DE CRABE,
mayonnaise au gingembre

25

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 10 min | REPOS : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME : | ACCESSOIRE :

60 g de chapelure (voir p. 168)
5 brins de persil plat
300 g de chair de crabe
2 c.s. de mayonnaise (voir p. 232)
1 c.s. de moutarde Savora®
2 œufs
1 c.s. de sauce Worcestershire
2 c.s. d'huile de pépins de raisin
40 g de beurre
sel, poivre 5 baies

MAYONNAISE AU GINGEMBRE :
3 c.s. de mayonnaise
1 c.s. d'eau
2 cm de gingembre râpé

1 Installez le bol transparent avec le couteau métal. Déposez-y la moitié de la chapelure, le persil plat, le crabe bien égoutté, la mayonnaise, la moutarde, les œufs et la sauce Worcestershire. Salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.
2 Récupérez la pâte obtenue et placez-la au réfrigérateur pour 30 minutes. Façonnez ensuite des boulettes (vous pouvez vous mouiller les mains pour faciliter la confection et/ou ajouter un peu de chapelure à la farce), roulez-les dans le reste de chapelure puis écrasez-les légèrement pour former des croquettes de 3 à 4 cm de diamètre.
3 Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites-y dorer les croquettes 3 minutes de chaque côté. Servez aussitôt sur du papier absorbant, avec la mayonnaise au gingembre et accompagné d'une petite salade.

mayonnaise au gingembre

Mélangez 3 cuillerées à soupe de mayonnaise avec 1 cuillerée à soupe d'eau et 2 cm de gingembre râpé.

CROQUETTES de crevettes

Remplacez le crabe par 300 g de petites crevettes grises ou roses cuites et décortiquées. Placez-les dans le bol transparent muni du couteau métal et mixez-les avec le programme **ROBOT, 30 secondes** environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 120-121
25/06/2021 11:41

THON À LA SICILIENNE

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 45 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

½ oignon coupé en 2
½ gousse d'ail dégermée
800 g de tomates pelées
4 tranches de thon frais de 1 cm d'épaisseur (600 g)
4 branches de thym
4 branches d'origan frais
12 câpres
2 c.s. d'huile d'olive extra vierge
40 olives dénoyautées
sel, poivre

1 Mettez l'oignon et l'ail dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez puis ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau, les tomates pelées puis lancez le programme **EXPERT, 12 minutes/vitesse 2A/120 °C.**
3 Installez le panier vapeur, répartissez les tranches de thon au fond du panier et sur le plateau vapeur préalablement recouverts de papier sulfurisé. Parsemez de thym, d'origan et d'un peu de poivre du moulin. Lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/100 °C.** Vérifiez la cuisson du poisson et prolongez éventuellement de quelques minutes. Retirez le panier vapeur et réservez au chaud.
4 Mixez la sauce avec le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 16 (sans chauffer).**
5 Ajoutez les câpres, l'huile d'olive et les olives dans la sauce et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/100 °C.** Disposez les tranches de thon sur un plat et recouvrez-les avec la sauce. Servez aussitôt.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le thon par des tranches d'espadon.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 122-123 25/06/2021 11:41

TARTARE DE SAUMON
classique

230

PRÉPARATION : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

2 petits oignons nouveaux
650 g de saumon frais Label Rouge
1 c.s. de câpres
½ bouquet de ciboulette
1 c.s. d'huile d'olive
½ poivron jaune coupé en dés
le jus de 1 citron vert ou jaune

1 Dans le bol transparent, déposez les oignons préalablement épluchés et coupés en quatre et lancez le programme **ROBOT.** Donnez quatre pulsions à l'aide du bouton Pulse. Ajoutez le saumon coupé en morceaux, les câpres, la ciboulette grossièrement coupée, l'huile et le poivron. Donnez quatre pulsions.
2 Raclez les parois du bol avec la spatule et redonnez quelques pulsions si le poisson n'a pas été haché correctement.
3 Arrosez de jus de citron et videz le bol dans un saladier.
4 Pour dresser les tartares joliment, utilisez un emporte-pièce (6 à 8 cm de diamètre) et servez frais, éventuellement avec du mesclun.

TARTARE version asiatique

Ajoutez un demi bouquet de basilic thaï ou de coriandre et un demi piment épépiné. Remplacez l'huile d'olive par de l'huile de sésame, et supprimez le demi-poivron jaune coupé en dés. Servez accompagné de tranches de mangue. Vous pouvez accompagner d'une mayonnaise au wasabi (voir p. 232).

ASTUCE

Vous pouvez ajouter un quart de concombre haché pour apporter un peu de croquant.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 124-125 25/06/2021 11:41

VIANDES ET VOLAILLES

Bœuf bourguignon 128
Blanquette de veau 130
Irish stew 132
Boulettes de veau, façon yakitori 134
Rougail saucisse, lentilles et riz 136
Chili con carne 138
Sauté de porc à l'ananas 140
Filet mignon en papillottes 142
Agneau à l'indienne et naans 144
Nuggets de poulet 146
Pot-au-feu de canard 148
Poulet basquaise 150
Effiloché de dinde aux cacahuètes 152
Wraps au poulet 154
Petit salé aux lentilles 156
Roulés de poulet farcis 158
Waterzoï de volaille 160
Cheeseburgers et buns 162
Brochettes kefta 164
Tartare de bœuf 166
Tomates farcies 168
Hachis Parmentier 170

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 126-127 25/06/2021 11:41

BŒUF BOURGUIGNON

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 2 h40 | REPOS : 12 h

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME :

- 1 kg de paleron de bœuf
- 500 ml de vin rouge corsé
- 150 g de lardons fumés
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail
- 3 c.s. d'huile
- 3 carottes (300 g)
- 4 c.s. de Maïzena®
- 2 c.c. de fond de veau
- 1 bouquet garni
- 2 c.s. de concentré de tomates
- sel, poivre

1 La veille, coupez le bœuf en gros dés de 3 à 4 cm et laissez la viande mariner dans le vin rouge.

2 Le jour-même, déposez les lardons, l'huile, l'oignon et l'ail émincés dans le bol inox. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/140 °C.**

3 Ajoutez le bœuf (réservez la marinade). Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 1A/140°C.**

4 Coupez les carottes en tronçons de 1 cm environ. Diluez la Maïzena® dans 4 c.s. de marinade et le fond de veau dans 200 ml d'eau tiède.

5 Ajoutez dans le bol : les carottes, le bouquet garni, le concentré de tomates, la Maïzena®, salez et poivrez. Mouillez le tout avec le fond de veau et la marinade, la viande doit être juste recouverte. Lancez le programme **EXPERT, 1 heure 30/ vitesse 1A/100 °C.**

6 Relancez le programme **EXPERT, 1 heure/vitesse 0/98 °C.** Accompagnez de pommes de terre vapeur.

ASTUCES

Selon la viande, il peut être nécessaire de prolonger le temps de cuisson.
Pour une préparation plus rapide, vous pouvez réduire ou même supprimer le temps de marinade.
Ajoutez une pointe de gingembre pour rehausser le goût. Vous pouvez également accompagner votre bœuf bourguignon de champignons de Paris et oignons nouveaux revenus à la poêle.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 128-129 25/06/2021 11:41

BLANQUETTE DE VEAU

PRÉPARATION : 10 min — CUISSON : 1 h 40

POUR 4/6 PERSONNES — PROGRAMMES :

- 50 g de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 grosse carotte émincée (4 mm)
- 150 g de champignons de Paris
- 800 g de veau à braiser
- 40 g de Maïzena®
- 150 ml de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cube de bouillon de légumes
- 300 ml d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 2 jaunes d'œufs
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- ½ bouquet de persil ciselé
- sel, poivre 5 baies

1 Déposez le beurre dans le bol, ajoutez l'oignon et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/120 °C.**

2 Lavez les champignons et retirez le pied. Coupez-les en deux ou en quatre.

3 Coupez la viande en gros dés de 3 à 4 cm de côté environ, farinez-les de Maïzena®, ajoutez-les dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/ vitesse 1A/120 °C.**

4 Ajoutez-y ensuite le vin blanc, la carotte, les cubes de bouillon, l'eau, le laurier et les champignons. Salez, poivrez, retirez le bouchon et lancez le programme **MIJOTAGE, 1 heure 30 / vitesse 1A / 105 °C.** Vérifiez la cuisson : la viande est cuite quand la lame d'un couteau pénètre facilement dedans. Prolongez-la de 10 à 20 minutes si besoin.

5 À la fin du programme, ajoutez les jaunes d'œufs et la crème fraîche et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/98 °C.** Si la sauce est trop liquide, ajoutez un liant type Maïzena®, préalablement dilué dans de l'eau froide.

6 Saupoudrez de persil ciselé et servez avec du riz.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 130-131 25/06/2021 11:41

IRISH STEW

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 1 h 35

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

- 2 carottes (150 g)
- 4 pommes de terre (400 g)
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 600 g de viande d'agneau à braiser (ex. : épaule d'agneau)
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 300 ml de bière brune type Guinness®
- 2 c.s. de concentré de tomates
- 50 ml de sauce Worcestershire
- 250 ml d'eau
- ½ cube de bouillon de bœuf
- 1 c.s. de Maïzena®
- ½ botte de persil plat
- sel, poivre

1 Installez le bol transparent. Lavez et épluchez les carottes ainsi que les pommes de terre. Épluchez les oignons et émincez le tout ainsi que le céleri dans le midi bol avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT.** Réservez et changez de bol.

2 Coupez l'agneau en gros cubes de 3 à 4 cm, placez-les dans le bol et métal avec l'huile d'olive et l'ail (épluché, coupé en deux et dégermé), puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120 °C.**

3 Ajoutez les carottes, les pommes de terre, le céleri et les oignons dans le bol, puis versez la bière et le concentré de tomates. Salez, poivrez, versez la sauce Worcestershire, l'eau, le cube de bouillon de bœuf puis lancez le programme **EXPERT, 1 heure 30/vitesse 1A/95 °C.** 15 minutes avant la fin du programme, ajoutez la Maïzena®, préalablement diluée dans 1 cuillerée à soupe d'eau froide.

4 Décorez le stew avec du persil plat ciselé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 132-133 25/06/2021 11:41

BOULETTES DE VEAU,
façon yakitori

300

PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

500 g d'escalope de veau
200 g de champignons de Paris
une dizaine de brins de coriandre
1 c.s. d'épices tandoori en poudre
1 ½ c.s. d'huile de sésame
6 c.s. de graines de sésame blanc ou noir
sel, poivre du moulin

SAUCE YAKITORI :

½ petit piment rouge
5 brins de ciboulette
3 c.s. de sauce soja
1 c.s. de sucre
3 c.s. de saké ou de vin de riz

1 Coupez la viande de veau en gros dés.
2 Installez le bol transparent avec le couteau métal. Lavez les champignons et déposez-les dans le bol. Ajoutez les morceaux de veau, la coriandre (lavée et effeuillée), les épices tandoori et l'huile de sésame. Salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT** jusqu'à obtenir une préparation bien hachée.
3 Prélevez de grosses cuillerées de viande hachée et façonnez des boulettes de 2 cm de diamètre. Roulez-les dans une assiette remplie de graines de sésame. Placez ensuite les boulettes dans le panier vapeur.
4 Remplissez le bol de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR.** Ajustez le temps de cuisson au besoin.
5 Lorsque les boulettes sont cuites, piquez-les deux par deux sur des piques en bois et servez avec la sauce yakitori.

sauce yakitori

1 Lavez le piment puis coupez-le en deux. Épépinez-le et émincez-le finement. Rincez la ciboulette et ciselez-la.
2 Mélangez tous les autres ingrédients et ajoutez-y le piment et la ciboulette.

BOULETTES DE VEAU traditionnelles

Supprimez les épices tandoori et le sésame, remplacez la coriandre par du persil, et accompagnez ces boulettes d'une sauce tomate classique.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 134-135 25/06/2021 11:41

ROUGAIL SAUCISSES,
lentilles et riz

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

- 6 petites saucisses fumées (type saucisse de Montbéliard)
- 3 oignons coupés en 4
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- le zeste d'un citron (facultatif)
- 4 tomates allongées bien mûres
- 1 boîte de tomates pelées (240 g)
- 1 c.c. rase de curcuma
- 3 brins de thym
- 300 g de riz
- 300 g de lentilles
- 1 feuille de laurier
- quelques feuilles de coriandre
- sel, poivre du moulin

1 Remplissez le bol inox de 0,5 L d'eau. Installez les saucisses dans le panier vapeur, piquez-les avec une fourchette puis lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes.** Réservez et videz le bol.

2 Dans le bol, déposez les oignons et l'ail, versez l'huile d'olive. Lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**

3 Rabattez, puis relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C.**

4 Ajoutez le zeste du citron, les tomates coupées en quatre, la boîte de tomates pelées avec le jus, les saucisses fumées coupées en tronçons de 2 cm environ, le curcuma et le thym. Salez, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/ vitesse 1A/95 °C.**

5 Pendant ce temps, faites cuire le riz et les lentilles (accompagnées d'une feuille de laurier) séparément, selon les indications du paquet.

6 Servez les saucisses fumées avec les lentilles et le riz parsemé de coriandre.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 136-137 25/06/2021 11:41

CHILI CON CARNE

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 1 h 05
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMMES :

- 1 gros oignon coupé en 4
- 50 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 carotte émincée (100 g)
- 400 g de tomates pelées
- 1 c.s. de concentré de tomates
- 500 g de bœuf haché
- 1 poivron rouge émincé (150 g)
- 1 petit piment piquant émincé
- ½ branche de céleri émincée
- 1 c.s. de cumin en poudre
- 400 g de haricots rouges en conserve
- quelques feuilles de coriandre
- sel, poivre du moulin

1 Installez le bol inox. Ajoutez l'oignon et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/ vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez puis versez l'huile d'olive avec l'ail pressé, la carotte et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C.**
3 Ajoutez ensuite les tomates pelées avec leur jus, le concentré de tomates, la viande hachée, le poivron, le piment, le céleri, les épices, le sel et le poivre et lancez le programme **MIJOTAGE, 50 minutes.**
4 À la fin, ajoutez les haricots et relancez le programme **MIJOTAGE, 10 minutes.**
5 Servez le chili avec quelques feuilles de coriandre fraîche et du riz en accompagnement.

ASTUCE

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme **ROBOT :** déposez la viande coupée en gros dés dans le grand bol transparent, muni du couteau métal. Mixez pendant **30 secondes** environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 138-139
25/06/2021 11:41

SAUTÉ DE PORC
à l'ananas

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 40 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME :

600 g de filet mignon de porc
1 c.s. d'huile d'olive
2 poivrons rouges (300 g)
3 oignons nouveaux
300 g d'ananas (en boîte ou frais, coupé en dés)
200 ml d'eau
½ cube de bouillon de volaille
2 c.s. de concentré de tomates
10 g de Maïzena®
1 c.s. d'eau froide
quelques feuilles de coriandre
sel, poivre

1 Enlevez les parties grasses du filet mignon avec un couteau bien aiguisé et coupez-le en gros morceaux de 3 à 4 cm de côté. Versez l'huile d'olive dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120 °C.** Au bout de 1 minute, ajoutez les morceaux de filet mignon par l'ouverture.
2 Lavez, épépinez et coupez les poivrons en petits morceaux. Coupez les oignons grossièrement. Ajoutez les poivrons et les oignons dans le bol et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120 °C.**
3 Ajoutez ensuite les morceaux d'ananas, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le concentré de tomates. Salez, poivrez, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 0/98 °C.**
4 Mélangez la Maïzena® à une cuillerée à soupe d'eau froide et versez-la dans le bol. Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/95 °C.**
5 Servez le sauté de porc avec de la coriandre et du riz basmati.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 140-141 25/06/2021 11:41

FILET MIGNON EN PAPILLOTES

et crème d'ail

280

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 20 min

POUR 4 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

400 g de filet mignon de porc
1 ½ c.s. d'huile d'olive
1 petite courgette émincée
100 g de tomates confites

CRÈME D'AIL :

4 gousses d'ail dégermées
50 g de noix de cajou non salées
200 g de crème fraîche épaisse
sel, poivre

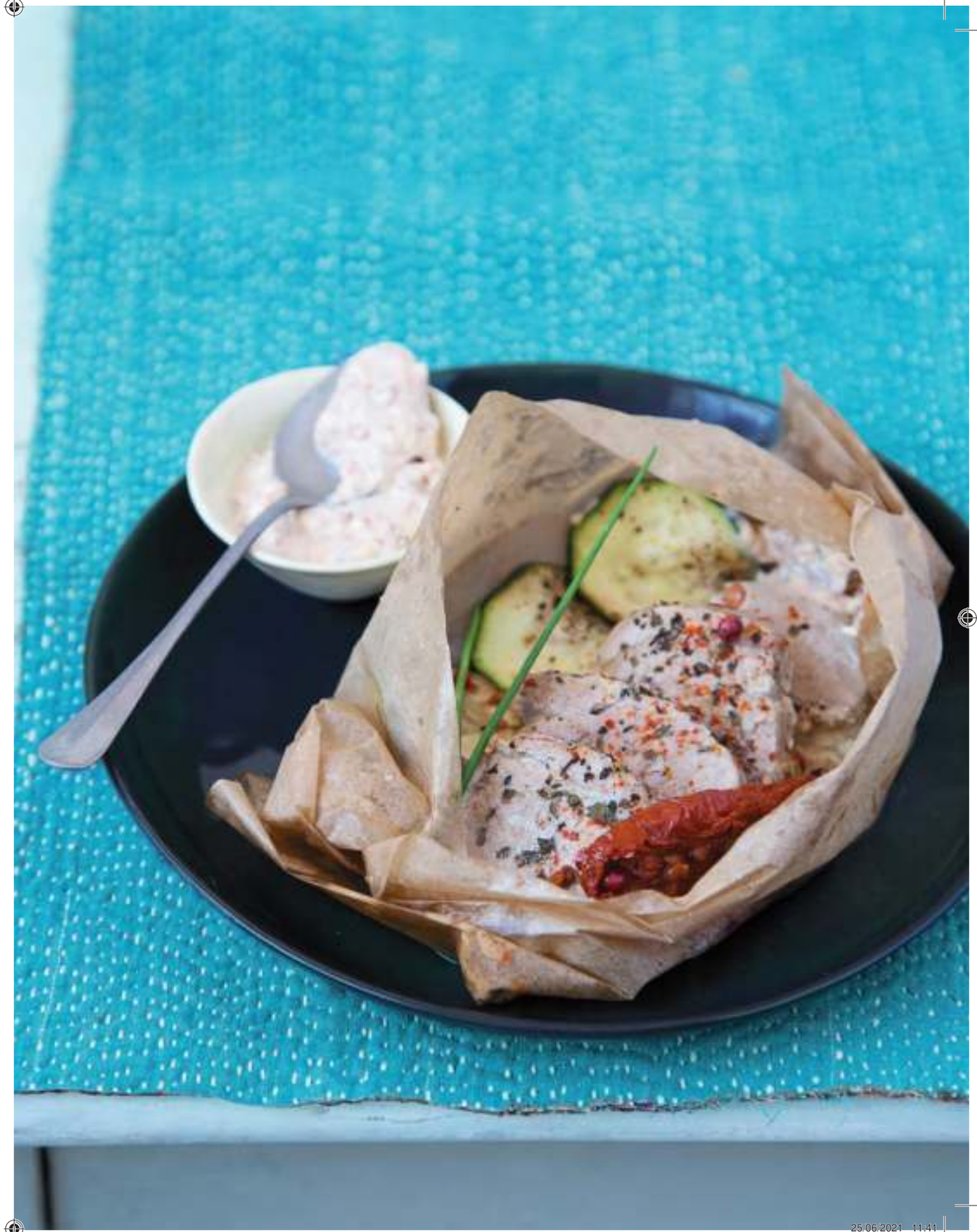
1 Commencez par préparer la crème d'ail. Réservez. Ôtez les filets de graisse et coupez le filet mignon en tranches de 1 cm d'épaisseur. Réservez.
2 Découpez quatre rectangles de papier sulfurisé et couvrez-les d'un filet d'huile d'olive. Placez les rondelles de courgette au centre des rectangles de papier sulfurisé.
3 Déposez une cuillerée à soupe de crème d'ail sur les lits de courgettes, puis recouvrez de tranches de filet mignon et d'une tomate confite par-dessus. Installez le bol inox. Fermez les papillotes de façon hermétique et placez-les dans le panier vapeur au-dessus du bol rempli de 500 ml d'eau, puis lancez le programme **VAPEUR.** Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
4 Servez avec la crème d'ail restante comme condiment.

crème d'ail

1 Placez le mini bol et déposez-y les gousses d'ail, les noix de cajou et la crème fraîche.
2 Mixez en programme **ROBOT, 45 secondes** environ. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive si la crème est trop épaisse.

ASTUCE

La crème d'ail est aussi un délicieux accompagnement du gigot d'agneau, de grillades ou de viandes froides.



15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 142-143 25/06/2021 11:41

AGNEAU À L'INDIENNE

et naans

PRÉPARATION : 25 min | CUISSON : 35 min | REPOS : 30 min

POUR 4 PERSONNES | PROGRAMMES :

- 2 oignons coupés en 4
- 2 ½ c.s. d'huile d'olive
- 500 g d'agneau (gigot)
- 200 g de tomates cerise équeutées
- 1 c.s. de garam masala en poudre
- 1 c.s. de curry en poudre
- 1 c.s. de paprika doux en poudre
- 1 c.s. de curcuma en poudre
- 1 c.s. de cardamome en poudre
- 100 g de noix de cajou non salées
- 100 g de dattes dénoyautées
- ½ bouquet de coriandre
- 100 ml de crème liquide

NAANS :

- 100 ml de lait
- 5 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche de boulanger
- 320 g de farine
- 1 yaourt nature (125 g)
- 2 c.s. de beurre mou
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.c. de sel

1 Préparez les naans. Mettez les oignons dans le bol avec l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez au besoin.
2 Coupez la viande en gros dés, ajoutez-la dans le bol et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120 °C.**
3 Ajoutez ensuite le reste des ingrédients (sauf la crème et la coriandre) et lancez le programme **MIJOTAGE.**
4 Ciselez la coriandre. Environ 1 minute avant la fin du programme, versez la crème liquide et la coriandre par l'ouverture. Servez avec du riz basmati et des naans.

naans

1 Déposez le lait et la levure dans le bol puis lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Le programme s'arrête au bout d'une minute : ajoutez le reste des ingrédients et relancez le programme en appuyant sur Auto.
2 Prélevez la pâte avec la spatule et placez-la dans un saladier. Recouvrez d'un torchon humide et laissez reposer 30 minutes au moins. Farinez votre plan de travail et vos mains, puis divisez la pâte en 6 boules.
3 Étalez chaque portion de pâte en une petite galette de 0,5 cm d'épaisseur, puis faites-les dorer dans une poêle antiadhésive à feu moyen, environ 2 minutes de chaque côté.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 144-145 25/06/2021 11:41

NUGGETS DE POULET

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 10 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRE :

50 g de corn flakes (flocons de maïs soufflé)
30 g de farine
50 g de chapelure
2 c.c. de paprika en poudre
1 œuf
500 g de blancs de poulet
300 ml d'huile de friture

1 Installez le bol transparent et le mini bol. Mixez les corn flakes, la farine, la chapelure et le paprika en programme **ROBOT, 30 secondes** environ puis réservez.
2 Battez l'œuf en omelette dans un bol.
3 Coupez les blancs de poulet en gros morceaux et roulez-les d'abord dans l'œuf battu, puis dans la panure pour obtenir des nuggets.
4 Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive ou une sauteuse, sans la faire fumer.
5 Faites frire les nuggets jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 2 à 3 minutes de chaque côté, et servez-les avec de la sauce cocktail (voir p. 232).

ASTUCE

Vous pouvez ajouter 60 g de graines de sésame à votre panure.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 146-147 25/06/2021 11:41

POT-AU-FEU DE CANARD

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 45 min
POUR 4 PERSONNES
PROGRAMME :

- 3 carottes (300 g)
- 2 panais (200 g)
- 2 branches de céleri
- 3 pommes de terre (300 g)
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- 1 c.c. de graines de coriandre
- 4 cuisses de canard confites
- ½ botte de persil plat
- sel, poivre 5 baies

1 Épluchez les carottes, les panais, le céleri et les pommes de terre puis coupez-les en bâtonnets ou en cubes de 3 cm environ.
2 Versez l'eau et le cube de bouillon de volaille dans le bol, ajoutez-y la feuille de laurier et les graines de coriandre puis lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 3/120 °C.**
3 Ajoutez les légumes, salez, poivrez, et lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/ vitesse 0/100 °C.** Pendant ce temps, retirez un peu de graisse de canard et faites dorer les cuisses dans une poêle, côté peau contre le fond de la poêle, jusqu'à ce que la peau devienne croustillante. À la fin du programme, ajoutez les cuisses de canard dans le bol et relancez la cuisson en programme **EXPERT, 10 minutes/ vitesse 0/100 °C.**
4 Au moment de servir le pot-au-feu de canard, parsemez-le de persil plat haché.

ASTUCE

Vous pouvez également servir les cuisses directement dans l'assiette pour conserver le croustillant.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 148-149
25/06/2021 11:41

POULET BASQUAISE

290

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 1 h 05

POUR 4 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES : E4

- 2 poivrons rouges ou piments doux longs (200 g)
- 2 poivrons verts (200 g)
- 2 oignons rouges coupés en 2
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g de lardons fumés
- 3 gousses d'ail
- 500 g de pulpe de tomates concassées
- 3 brins de thym frais ou séché
- 100 ml de vin blanc
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuisses entières de poulet
- quelques feuilles de coriandre
- sel, poivre 5 baies

1 Installez le bol transparent avec le midi bol. Coupez les poivrons en quatre et épépinez-les. Émincez les poivrons et les oignons dans le midi bol avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT,** puis réservez.

2 Changez de cuve et installez le bol inox. Versez l'huile, les lardons, l'ail pressé et les oignons émincés et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 3/120 °C.**

3 Ensuite, ajoutez le reste des ingrédients (sauf le poulet et la coriandre) et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/95°C.** Pendant ce temps, séparez les hauts de cuisse des cuisses de poulet. Faites-les rissoler dans une poêle avec un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.

4 Ajoutez les morceaux de poulet dans le bol, et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 0/95 °C.**

5 Servez avec de la coriandre hachée et du riz sauvage.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les cuisses par des blancs de poulet.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 150-151 25/06/2021 11:11

EFFILOCHÉ DE DINDE
aux cacahuètes

45

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 35 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES :

- 2 gousses d'ail dégermées
- 3 oignons doux coupés en 4
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 500 g de filets de dinde
- 40 g de beurre de cacahuètes
- 50 ml de sauce soja
- quelques brins de ciboulette
- poivre

1 Hachez l'ail et les oignons dans le bol inox en programme **EXPERT, 30 secondes/ vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez si nécessaire.
2 Versez l'huile et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/130 °C.**
3 Pendant ce temps, coupez les filets de dinde en gros dés de 3 à 4 cm de côté et ajoutez-les dans le bol. Relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 1A/100 °C.**
4 À la fin du programme, ajoutez le beurre de cacahuètes, la sauce soja, le poivre et lancez le programme **MIJOTAGE.** Arrêtez et rabattez si nécessaire.
5 Servez accompagné de riz et de ciboulette ciselée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 152-153 25/06/2021 11:41

WRAPS AU POULET,
aux carottes et au chou rouge

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 10 min | REPOS : 30 min

POUR 4 PERSONNES (8 WRAPS) | PROGRAMMES : | ACCESSOIRES : E2 R4

¼ de chou rouge (250 g)
3 carottes (300 g)
1 avocat
½ bouquet de ciboulette
6 à 8 c.s. de mayonnaise (voir p. 232)
3 blancs de poulet cuits
1 poignée de pousses d'épinard
8 tomates séchées

WRAPS :
400 g de farine de blé
1 c.c. de sel
2 c.c. d'huile d'olive + 1 filet
150 ml d'eau tiède

1 Commencez par réaliser les wraps. Découpez le chou rouge en gros morceaux. Installez le bol transparent et le midi bol, et émincez le chou avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT.** Réservez.
2 Râpez les carottes avec le disque râpeur 4 mm en programme **ROBOT,** réservez également. Coupez l'avocat en lamelles. Rincez puis ciselez la ciboulette et ajoutez-la à la mayonnaise. Enfin, découpez les blancs de poulet en fines lamelles.
3 Placez une tortilla face à vous et étalez de la mayonnaise dessus. Disposez ensuite le chou rouge et les carottes en ligne, ajoutez une ligne de lamelles d'avocat puis une ligne de poulet. Déposez quelques pousses d'épinard et une tomate séchée.
4 Roulez le wrap en appuyant et en remontant vers le haut. Coupez-le en deux en biseau et roulez les deux morceaux dans un papier sulfurisé pour la conservation.

wraps (tortillas de blé)

1 Dans le bol, mettez la farine, le sel, l'huile d'olive, ajoutez la moitié de l'eau tiède et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
2 Ajoutez le reste d'eau par l'ouverture et lancez à nouveau le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Au besoin, ajoutez un peu d'eau ou de farine.
3 Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en huit boules de taille égale. Aplatissez-les légèrement avec le plat de la main, recouvrez-les d'un linge propre et laissez reposer pendant 30 minutes.
4 Préchauffez une poêle à feu moyen et versez l'huile d'olive. Aplatissez chaque boule au rouleau à pâtisserie le plus finement possible. Poêlez chaque face pendant 1 minute puis placez-les dans une serviette humide pour qu'ils restent souples.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 154-155 25/06/2021 11:41

PETIT SALÉ
aux lentilles

PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 1 h 25
POUR 4 PERSONNES
PROGRAMME :

1 oignon coupé en 2
2 clous de girofle
2 échalotes coupées en 2
1 bouquet garni
1 litre d'eau
500 g de palette de porc dessalée
2 saucisses de Montbéliard
400 g de lentilles vertes du Puy
2 carottes (200 g) émincées (4 mm)
sel, poivre

1 Piquez l'oignon de clous de girofle. Mettez l'oignon, les échalotes et le bouquet garni dans le bol, versez 500 ml d'eau et ajoutez la palette de porc coupée en gros cubes de 4 cm. Lancez le programme **MIJOTAGE.**
2 À la fin du programme, ajoutez les saucisses coupées en deux, les lentilles, les carottes émincées et le reste d'eau, l'eau doit recouvrir les lentilles.
3 Poivrez et relancez le programme **MIJOTAGE, 55 minutes.** Salez au besoin.

PETIT SALÉ épicé au chorizo

Remplacez les saucisses par 125 g de chorizo doux coupé en tranches épaisses, ajoutez 100 g de pruneaux mi-sec dénoyautés, 100 g d'abricots secs et un peu de paprika, cumin et cannelle à l'étape 3.

ASTUCE

Si vous devez dessaler votre palette vous-même, laissez-la dans un bain d'eau froide pendant 2 heures, en changeant l'eau régulièrement.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 156-157
25/06/2021 11:41

ROULÉS DE POULET FARCIS

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 20 min
POUR 4 PERSONNES
PROGRAMME :
ACCESSOIRE :

100 g de ricotta
60 g de tomates séchées
30 g de roquette
100 g de pancetta en tranches fines ou de coppa
4 blancs de poulet fermier
4 c.c. de pesto (voir p. 234)
sel, poivre

1 Dans un bol, mélangez la ricotta avec les tomates séchées coupées en dés. Hachez grossièrement la roquette au couteau, ajoutez-la à la ricotta et assaisonnez légèrement.
2 Placez un rectangle de film alimentaire spécial cuisson sur le plan de travail et déposez deux ou trois tranches de pancetta au centre. Ouvrez chaque blanc de poulet en deux, aplatissez-les un peu puis tartinez-les de pesto. Posez un blanc de poulet sur la pancetta puis déposez dessus une cuillerée à soupe de ricotta.
3 Refermez le film en roulant le blanc de poulet sur lui-même, serrez bien pour rendre le boudin hermétique et tournez les extrémités comme un bonbon. Préparez les autres roulés de la même manière.
4 Déposez chaque boudin dans le panier vapeur et remplissez le bol de 500 ml d'eau. Lancez le programme **VAPEUR.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 158-159
25/06/2021 11:41

WATERZOÏ
de volaille

PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 35 min

POUR 4 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

- 2 branches de céleri
- 1 oignon (100 g) coupé en 2
- 1 blanc de poireau (120 g)
- 2 carottes (200 g)
- 400 ml de bouillon de volaille
- 4 cuisses de poulet (900 g)
- 200 ml de crème
- Maïzena® (facultatif)
- 1 citron jaune
- persil plat
- sel, poivre

1 Installez le bol transparent. Émincez les légumes dans le midi bol avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT** puis réservez.
2 Dans le bol inox, versez le bouillon et les légumes.
3 Découpez les cuisses de poulet en 2, placez-les dans le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes/110 °C.**
4 Ajoutez les morceaux de poulet dans le bouillon, la crème, le sel et le poivre. Si la sauce vous paraît trop liquide, ajoutez un peu de Maïzena®, préalablement diluée dans l'eau froide. Lancez le programme **VAPEUR, 5 minutes/110 °C.** Selon la taille de vos morceaux de poulet, prolongez la cuisson.
5 Avant de servir, assaisonnez et relevez d'un trait de citron.
6 Pour le dressage, décorez avec quelques feuilles de persil plat hachées grossièrement.

ASTUCE

Accompagnez avec des pommes vapeur, du riz ou de la purée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 160-161 25/06/2021 11:41

CHEESEBURGERS
et buns

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 15 min | REPOS : 1 h

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMME :

- 6 feuilles de laitue
- 1 oignon rouge émincé (2 mm)
- 2 tomates émincées (2 mm)
- 6 steaks hachés (750 g)
- 6 tranches de cheddar
- 6 c.c. de mayonnaise (voir p. 232)
- 6 c.c. de ketchup
- sel, poivre

BUNS :

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 120 ml d'eau
- 300 g de farine T55
- 40 g de beurre fondu
- 25 g de sucre
- 3 g de sel
- 1 œuf + 1 jaune battu avec 3 c.c. de lait
- 6 pincées de graines de sésame (facultatif)

1 Préparez les buns. Pendant qu'ils cuisent, coupez la salade en lanières.
2 Faites cuire les steaks hachés à la poêle et assaisonnez-les, puis placez une tranche de cheddar dessus pour qu'elle fonde.
3 Mélangez la mayonnaise et le ketchup dans un bol, étalez la sauce sur les buns coupés en deux, puis superposez une feuille de salade, un steak haché, une rondelle de tomate et d'oignon, et refermez.

buns

1 Dans le bol, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ouvrez le couvercle, ajoutez la farine, le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans le bol et relancez le programme en appuyant sur Auto. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 30 minutes.
2 Frappez la pâte délicatement avec le poing pour en chasser l'air et déposez-la sur un plan de travail fariné : divisez-la en six pâtons égaux et roulez-les en boule dans le creux des mains jusqu'à obtenir une surface bien lisse, afin que les pains soient bien uniformes après cuisson. Placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.
3 Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Badigeonnez les boules du mélange œuf/lait, saupoudrez-les de graines de sésame, puis enfournez pour 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir avant de les garnir.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 162-163 25/06/2021 11:41

BROCHETTES KEFTA

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 10 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :
ACCESSOIRE :

2 oignons coupés en 4
500 g de viande de bœuf
1 c.s. d'huile de pépins de raisin
2 c.c. de cumin en poudre
2 c.c. de paprika en poudre
2 c.c. de curry en poudre
6 brins de persil plat
6 brins de coriandre
6 brins de menthe
sel, poivre du moulin

1 Installez le bol transparent muni du couteau métal. Placez les oignons dans le bol. Ajoutez la viande coupée en gros dés, l'huile de pépins de raisin, les épices et les herbes fraîches lavées et effeuillées. Salez, poivrez puis lancez le programme **ROBOT, 20 à 30 secondes** environ (il faut que la viande soit bien hachée, qu'elle ressemble à une pâte).
2 Façonnez des petites boulettes de cette préparation et piquez-les deux par deux ou trois par trois sur des piques en bois, puis aplatissez-les légèrement. Si la préparation colle, vous pouvez vous mouiller les mains afin de faciliter la confection des boulettes.
3 Faites dorer les brochettes sur une plancha, un gril ou dans une poêle antiadhésive.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 164-165
25.06.2021 11:41

TARTARE DE BŒUF

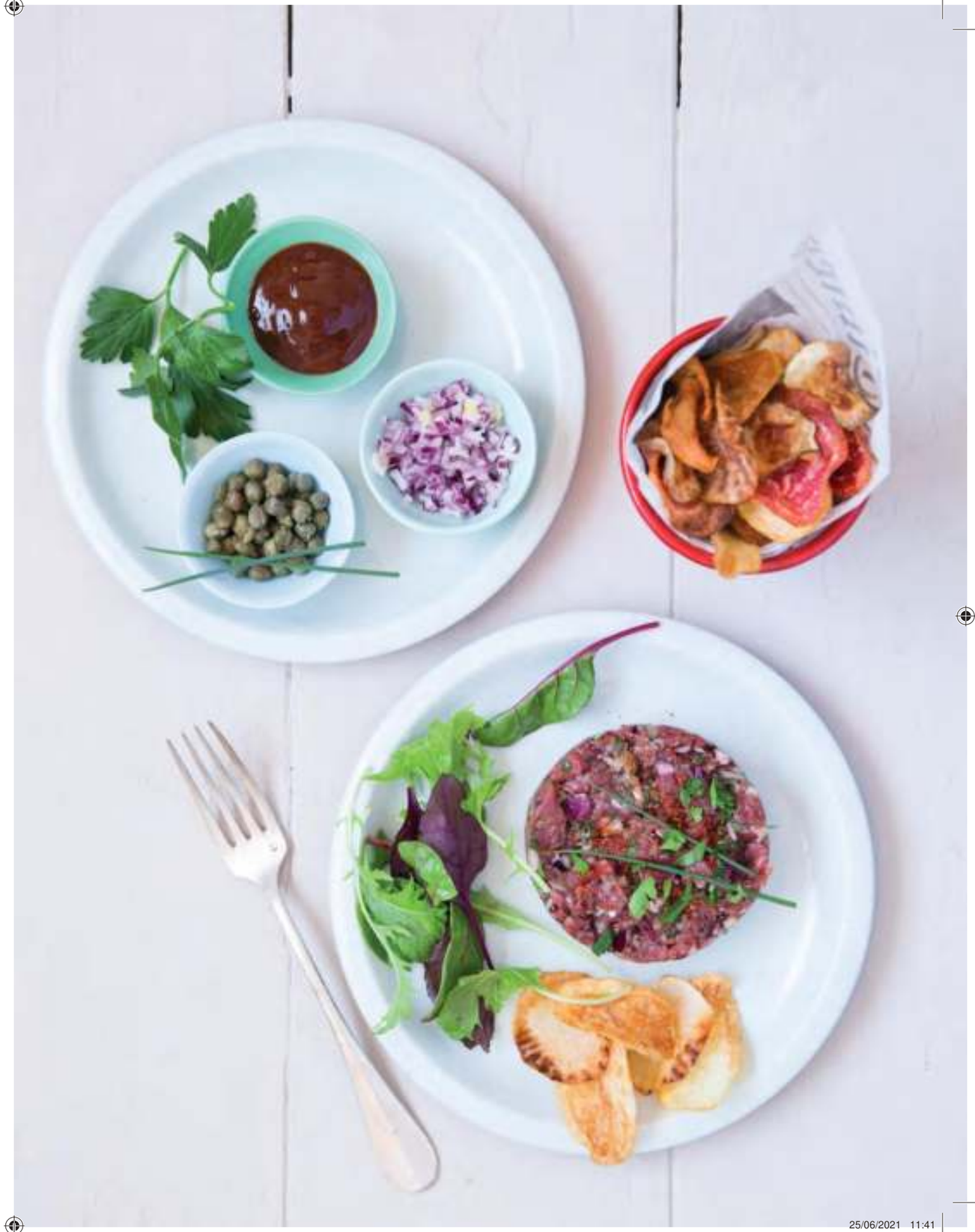
PRÉPARATION : 10 min
REPOS : 30 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :
ACCESSOIRE :

½ bouquet de persil plat
1 oignon rouge coupé en 4
2 échalotes coupées en 2
600 g de bœuf (ex. : filet de bœuf)
3 c.s. de câpres
2 c.s. de sauce Worcestershire
1 c.c. de Tabasco®
2 c.s. de ketchup
1 c.c. de moutarde Savora®
2 ½ c.s. d'huile d'olive
sel, poivre 5 baies

1 Déposez le persil effeuillé, l'oignon et les échalotes dans le bol transparent équipé du couteau métal, puis mixez en programme **ROBOT, 10 secondes** environ.
2 Ajoutez la viande coupée en gros dés et les câpres dans le bol, du sel, du poivre, les sauces, la moutarde, l'huile d'olive et donnez quelques pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée. Attention, la viande ne doit pas être trop hachée, il doit rester des morceaux.
3 Réservez le tartare au réfrigérateur pour 30 minutes avant de servir.
4 Déposez deux à trois cuillerées à soupe de tartare dans un emporte-pièce sur chaque assiette. Servez avec du mesclun ou de la roquette.

ASTUCES

Vous pouvez aussi servir le tartare avec un jaune d'œuf.
Vous pouvez remplacer le filet de bœuf par de la tranche grasse ou du gîte à la noix.



15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 166-167
25/06/2021 11:41

TOMATES FARCIES

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 45 min

POUR 6/8 PERSONNES | PROGRAMME : | ACCESSOIRE :

6 grosses tomates à farcir
1 c.s. d'huile d'olive

CHAPELURE :

100 g de pain rassis
3 à 4 brins de persil plat

FARCE :

50 g de mie de pain
8 c.s. de lait
1 oignon coupé en 4
½ bouquet de persil plat
2 gousses d'ail dégermées
300 g de steak haché
250 g de chair à saucisse aux herbes
paprika
sel, poivre 5 baies

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le haut des tomates, videz-les (gardez la chair pour la farce) et retournez-les sur un papier absorbant pour qu'elles dégorgent. Pendant ce temps, préparez la chapelure et la farce.
2 Remplissez généreusement les tomates de farce.
3 Déposez les tomates farcies dans un plat à gratin, saupoudrez de chapelure, coiffez-les de leur chapeau, arrosez d'huile d'olive puis enfournez pour 45 minutes de cuisson.

chapelure

1 Placez le pain rassis et le persil (effeuillé) dans le bol transparent muni du couteau métal.
2 Mixez en programme **ROBOT, 20 secondes** environ. Les brins de persil plat permettent de relever le goût de votre chapelure. Réservez.

farce

1 Mettez la mie de pain à tremper dans le lait. Installez le bol transparent avec le couteau métal. Mettez l'oignon dans le bol avec le persil et les gousses d'ail. Lancez le programme **ROBOT, 15 secondes** environ.
2 Ajoutez la viande, la chair à saucisse, la mie de pain bien essorée et la moitié de la chair des tomates sans les pépins. Assaisonnez de paprika, de sel et de poivre et relancez le programme **ROBOT, 20 secondes** environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 168-169
25.06.2021 11:41

HACHIS PARMENTIER

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 55 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

- 3 oignons coupés en 4
- 1 ½ c.s. huile d'olive
- 600 g de bœuf haché
- 3 brins de persil
- 1 kg de pommes de terre à purée (Agata ou Bintje)
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre
- 3 c.s. de chapelure (voir p. 168)
- noix de muscade
- sel, poivre

1 Placez les oignons dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/ vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez.

2 Ajoutez l'huile d'olive, la viande et le persil ciselé. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/120 °C.** Réservez.

3 Coupez les pommes de terre en cubes de 2 à 3 cm de côté, rincez-les à l'eau froide et déposez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau dans le bol, déposez le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes.** À la fin du programme, vérifiez que vos pommes de terre sont bien cuites, sinon prolongez la cuisson.

4 Videz l'eau de cuisson du bol et installez le batteur à blancs. Placez-y les pommes de terre, le lait, le beurre et l'assaisonnement. Mixez la purée en mode **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer).** Ajoutez du temps et/ou un peu de lait selon la texture désirée puis réservez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

5 Beurrez un moule à gratin et répartissez la viande au fond du plat. Étalez la purée de pommes de terre par-dessus et lissez la surface avec une spatule. Saupoudrez de chapelure et enfournez pour 20 minutes de cuisson.

COTTAGE PIE

Dans le bol avec la viande hachée, ajoutez une cuillerée à soupe de sauce Worcestershire et de ketchup, une carotte (coupée en petits cubes), ainsi que deux tomates (détaillées en petits cubes également), puis procédez comme pour le hachis Parmentier. Au moment de réaliser la purée de pommes de terre, incoporez 60 g de cheddar râpé à la préparation.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 170-171 25/06/2021 14:41

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Purée de céleri-rave 174
Purée de pommes de terre 176
Piperade et œufs mollets 178
Mijoté aux haricots blancs 180
Crumble de légumes à l'italienne 182
Gratin de légumes au mélange crémeux .. 184
Purée de potimarron 186
Falafels et sauce tahin 188
Dhal de lentilles corail 190
Endives au jambon, sauce Mornay 192
Tian provençal 194
Rœsti 196
Compotée de légumes à la provençale 198
Gratin de pommes de terre 200

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 172-173 25/06/2021 11:41

PURÉE DE CÉLERI-RAVE

140

PRÉPARATION : 5 min CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

1 boule de céleri-rave (750 g)
100 ml de crème liquide entière
2 c.s. d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

1 Épluchez et coupez le céleri-rave en cubes de 2 cm de côté. Versez 500 ml d'eau dans le bol et faites cuire le céleri dans le panier vapeur avec le programme **VAPEUR, 30 minutes.**
2 À la fin du programme, videz l'eau du bol puis placez-y le céleri cuit et ajoutez la crème, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixez avec le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).**

PURÉE DE CÉLERI-RAVE aux pommes

Épluchez et coupez trois pommes en quartiers. Réduisez la quantité de céleri-rave à 500 g. Placez les morceaux de pomme dans le panier vapeur avec le céleri et poursuivez comme pour la recette classique.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter de l'huile de noix et des noisettes concassées pour décorer !

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 174-175 25/06/2021 11:41

PURÉE DE POMMES DE TERRE

40

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

1 kg de pommes de terre à purée
100 ml de lait
50 g de beurre
noix de muscade
sel, poivre du moulin

1 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes de 2 à 3 cm de côté, rincez-les à l'eau froide et déposez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau dans le bol, installez le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes.** À la fin du programme, vérifiez que vos pommes de terre sont bien cuites, sinon prolongez la cuisson.
2 Videz l'eau de cuisson du bol et installez le batteur à blancs. Placez-y les pommes de terre et le reste des ingrédients. Mixez la purée avec le programme **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer).** Ajoutez du temps et/ou un peu de lait selon la texture désirée.

PURÉE DE POMMES DE TERRE, truffe et parmesan

Supprimez la noix de muscade. Ajoutez une cuillerée à café de truffe noire hachée finement et 50 g de parmesan râpé à la préparation de base. À défaut de truffe fraîche, vous pouvez utiliser de l'huile de truffe (l'équivalent d'une cuillerée à café).

ASTUCES

Le poids indiqué se rapporte aux pommes de terre pelées.
La variété des pommes de terre est primordiale : choisissez de préférence des Agata ou des Bintje.
Le temps de cuisson peut varier selon le type de pommes de terre utilisé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 176-177
25/06/2021 11:11

PIPERADE ET ŒUFS MOLLETS

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 30 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRES :

- 2 poivrons rouges (200 g)
- 2 poivrons jaunes (200 g)
- 2 poivrons verts (200 g)
- 2 gousses d'ail dégermées
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g de lardons fumés
- 600 g de coulis de tomates
- 6 œufs extra-frais
- croûtons de pain
- quelques brins de persil plat
- sel, poivre 5 baies

1 Installez le bol transparent. Coupez les poivrons en quatre et épépinez-les. Placez le midi bol avec le disque éminceur 4 mm et émincez tous les poivrons en programme **ROBOT.**
2 Installez le bol inox, déposez-y les gousses d'ail avec l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120 °C.**
3 Ajoutez les lardons et relancez le programme **2 minutes.**
4 Versez le coulis de tomates, les poivrons, le sel et le poivre, et lancez à nouveau le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 1A/110 °C.**
5 Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les œufs délicatement et laissez-les cuire à frémissement pendant 6 minutes à reprise de l'ébullition. Placez-les dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson, puis écalez-les délicatement.
6 Servez la piperade dans chaque assiette avec un œuf au centre, des croûtons de pain et du persil plat ciselé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 178-179
25/06/2021 11:41

MIJOTÉ AUX HARICOTS BLANCS

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMME :

300 g de haricots blancs surgelés (mogette de Vendée)
1 oignon coupé en 4
3 gousses d'ail dégermées
3 tomates mûres (300 g) coupées en 4
1 poivron vert (150 g) coupé en cubes
3 c.s. d'huile d'olive
1 feuille de laurier
½ c.c. de piment d'Espelette
600 ml d'eau
½ cube de bouillon de volaille
persil plat
thym frais
sel, poivre

1 Placez l'oignon et l'ail dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez si besoin. Faites-les revenir avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive en lançant le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120 °C.**
3 Ajoutez les haricots, les tomates, le poivron, la feuille de laurier, le reste d'huile d'olive, du sel, du poivre et le piment d'Espelette ainsi que 600 ml d'eau et le demi-cube de bouillon émietté puis lancez le programme **EXPERT, 35 minutes/vitesse 1A/105 °C.**
4 Retirez le bouchon et prolongez si besoin la cuisson de 10 minutes environ (le temps de cuisson varie fortement selon le type de haricots). Lorsque les haricots sont cuits, parsemez de persil plat ciselé et de thym.

ASTUCE

Si vous utilisez des haricots secs, faites-les préalablement tremper dans de l'eau froide pendant 24 heures. Selon le type de haricots, le temps de cuisson peut varier fortement.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 180-181 25/06/2021 11:11

CRUMBLE DE LÉGUMES
à l'italienne

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 50 min

POUR 6/8 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRES :

1 poivron rouge (150 g)
et 1 jaune (150 g) coupés en 4
1 aubergine (300 g) coupée en 4
2 courgettes (300 g)
60 ml d'huile d'olive
sel, poivre 5 baies

CRUMBLE SALÉ :
60 g de farine
60 g de poudre d'amandes
60 g de parmesan râpé
60 g de beurre froid
origan ou thym

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Installez le bol transparent. Émincez les poivrons et l'aubergine dans le midi bol avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT,** puis procédez de même avec les courgettes.
3 Mettez tous les légumes émincés dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre, mélangez puis déposez les légumes dans un plat à gratin.
4 Enfournez le gratin pour 30 minutes de cuisson. Remuez puis saupoudrez généreusement de crumble et remettez au four pour 20 minutes.

crumble salé

Versez tous les ingrédients dans le mini bol et mixez en Pulse jusqu'à obtenir un mélange granuleux (environ 30 secondes).

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 182-183 25/06/2021 11:41

GRATIN DE LÉGUMES

au mélange crémeux

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 35 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

1 patate douce (300 g)
2 carottes violettes (200 g)
1 pomme de terre (200 g)
1 courgette (200 g)
100 g de chou romanesco
100 g de ricotta
210 ml de crème liquide
100 ml de lait
4 brins d'estragon
50 g de chapelure (voir p. 168)
sel, poivre 5 baies

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Installez le bol transparent et le midi bol. Épluchez et émincez tous les légumes (sauf le chou romanesco) avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT.** Détaillez le chou en petits bouquets. Changez de bol et installez le bol inox.
3 Remplissez le bol de 500 ml d'eau, déposez les légumes et le chou dans le panier vapeur puis lancez le programme **VAPEUR.** Réservez les légumes, videz l'eau.
4 Dans le bol, mettez la ricotta, la crème liquide, le lait et l'estragon. Lancez le programme **EXPERT, 45 secondes/vitesse 8 (sans chauffer).**
5 Dans un plat à gratin, déposez une couche de légumes, salez et poivrez, puis ajoutez un peu de mélange crémeux. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
6 Saupoudrez de chapelure et enfournez pour 15 minutes. Adaptez le temps de cuisson si besoin. Vous pouvez prolonger la cuisson 5 minutes sous le gril pour dorer votre gratin.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le chou romanesco par du chou-fleur.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 184-185 25/06/2021 11:41

PURÉE DE POTIMARRON,
crumble parmesan-noisettes

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 30 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

1 potimarron (800 g)
300 g de châtaignes précuites
3 c.s. de crème fraîche épaisse
½ bouquet de persil plat
sel, poivre 5 baies

CRUMBLE PARMESAN-NOISETTES :
50 g de noisettes décortiquées
40 g de parmesan râpé
25 g de beurre demi-sel
1 pincée de muscade

1 Coupez le potimarron épépiné en petits dés sans l'éplucher. Remplissez le bol avec 500 ml d'eau et installez le panier vapeur avec le potimarron dans le bol. Lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes.** Au bout de 20 minutes de cuisson, ajoutez les châtaignes.
2 À la fin du programme, videz l'eau puis versez dans le bol le potimarron et les châtaignes, ainsi que la crème fraîche, du sel et du poivre. Lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).** Si besoin, utilisez la spatule pour rabattre le mélange et relancez le programme 1 minute. Réservez la purée.
3 Servez la purée avec du crumble parmesan-noisettes et du persil haché. Le crumble se mange cru, mais vous pouvez aussi le passer sous le gril de votre four pendant 10 minutes.

crumble parmesan-noisettes

1 Installez le bol transparent. Dans le mini bol, mixez les noisettes en programme **ROBOT** puis ajoutez le parmesan, le beurre et la muscade. Appuyez sur Pulse.
2 Pour obtenir un beau crumble, prenez garde à ne pas trop mixer, sinon cela donnera de la poudre.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 186-187
25/06/2021 11:41

FALAFELS

et sauce tahin

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 20 min | REPOS : 1 h

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMME :

240 g de pois chiches égouttés
2 tranches de pain blanc
3 gousses d'ail dégermées
1 bouquet de persil ciselé
½ bouquet de coriandre ciselé
2 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de levure chimique
1 c.c. de cumin
½ c.c. de paprika fumé
¼ de c.c. de baharat (facultatif)
1 c.c. de sel
poivre

SAUCE TAHIN :

1 gousse d'ail dégermée
50 g de tahin
le jus de 1 citron jaune
1 c.c. de miel
2 c.s. d'huile d'olive
2 à 3 c.s. d'eau

1 Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Mettez les pois chiches, le pain et les gousses d'ail dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 8 (sans chauffer).**
2 Rabattez la préparation au centre puis ajoutez le reste des ingrédients. Lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).** Râclez le bol avec la spatule.
3 Avec la pâte obtenue, formez des billes en roulant une cuillerée à soupe de pâte dans le creux d'une main. Vous pouvez vous mouiller les mains pour faciliter la confection des boulettes. Laissez reposer au frais pendant 1 heure.
4 Enfournez les falafels pour 20 à 25 minutes en les retournant à mi-parcours, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5 Dégustez les falafels chauds avec de la sauce tahin.

sauce tahin

Placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30/ vitesse 10 (sans chauffer**) jusqu'à obtenir une texture lisse, ni trop épaisse ni trop liquide. Vous pouvez également réaliser cette sauce dans le mini bol.

ASTUCE

Ces falafels sont encore meilleurs si vous les faites cuire à la friteuse.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 188-189 25/06/2021 11:41

DHAL DE LENTILLES CORAIL

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 45 min

POUR 6/8 PERSONNES PROGRAMME :

1 oignon coupé en 4
1 c.s. d'huile d'olive
300 ml d'eau
400 g de tomates pelées dans leur jus
250 g de pommes de terre nouvelles émincées (4 mm)
250 g de lentilles corail
200 ml de lait de coco
½ bouquet de coriandre fraîche
3 à 4 c.s. de curry en poudre
sel, poivre

1 Hachez l'oignon dans le bol avec le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez puis ajoutez l'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C.**
3 Ajoutez l'eau, les tomates coupées en quatre avec leur jus, les pommes de terre, les lentilles préalablement rincées, le lait de coco, et la moitié de la coriandre effeuillée. Salez, ajoutez le curry et poivrez légèrement puis lancez le programme **EXPERT, 40 minutes/vitesse 1A/105 °C.**
4 Versez le dhal dans des bols de service et parsemez du reste de coriandre hachée.

ASTUCES

Le dhal est un plat traditionnel de l'Inde. En plus d'être délicieux, il est excellent pour la santé.
Les lentilles corail éclatent à la cuisson pour former une texture proche de celle de la purée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 190-191 25/06/2021 11:41

ENDIVES AU JAMBON,
sauce Mornay

PRÉPARATION : 10 min — CUISSON : 55 min

POUR 4/6 PERSONNES — PROGRAMMES : — ACCESSOIRE :

- 6 endives (900 g)
- 1 noix de beurre
- 6 tranches de jambon blanc
- 50 g de parmesan râpé
- sel, poivre

SAUCE MORNAY :

- 50 g de beurre demi-sel
- 50 g de farine
- 300 ml de lait
- 30 g d'emmental râpé
- 30 g de comté râpé
- sel, poivre

1 Remplissez le bol de 500 ml d'eau. Lavez les endives, enlevez le petit pied qui donne de l'amertume et les premières feuilles, puis placez les endives dans le panier vapeur, et lancez le programme **VAPEUR, 30 minutes.** Salez, poivrez, et retournez les endives en cours de cuisson. Pendant ce temps, beurrez un moule à gratin.
2 Lorsque les endives sont cuites, égouttez-les. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
3 Roulez chaque endive dans une tranche de jambon, placez les rouleaux dans le plat à gratin beurré et versez la sauce Mornay par-dessus. Saupoudrez de parmesan et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

sauce Mornay

1 Déposez le beurre, la farine et le lait dans le bol. Assaisonnez et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 10/80 °C.**
2 À la fin du programme, ajoutez les fromages râpés et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 10/80 °C**.

ENDIVES roulées au saumon fumé

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enroulez chaque endive dans une tranche de saumon fumé puis déposez-les dans un plat à gratin beurré. Mélangez 200 g de crème fraîche avec une cuillerée à soupe d'eau de cuisson des endives, une cuillerée à soupe de jus de citron et un peu de noix de muscade râpée. Versez la sauce sur les endives. Recouvrez de 60 g de comté râpé et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

ASTUCE

Selon la taille de vos endives, prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes si nécessaire.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 192-193
25/06/2021 11:41

TIAN PROVENÇAL

285

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 40 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRES : E4

- 3 tomates (240 g)
- 1 grosse aubergine (500 g)
- 1 courgette (200 g)
- 1 poivron rouge épépiné (150 g)
- 1 oignon coupé en 4
- 3 gousses d'ail dégermées
- 70 g d'olives noires
- 1 c.c. de thym
- huile d'olive
- sel, poivre 5 baies

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2 Installez le bol transparent et le midi bol. Placez le disque éminceur 4 mm et émincez séparément tous les légumes les uns après les autres, ainsi que l'ail avec le programme **ROBOT.**
3 Placez les légumes émincés dans un plat à four préalablement huilé en alternant les rangs puis parsemez d'olives, de thym, de sel, de poivre et arrosez généreusement d'huile d'olive.
4 Enfournez pour 40 minutes de cuisson. À mi-cuisson, ajoutez un demi-verre d'eau pour éviter le dessèchement des légumes au besoin.

ASTUCE

Si vos légumes brunissent trop vite, vous pouvez recouvrir votre plat d'une feuille de papier aluminium à mi-cuisson.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 194-195 25/06/2021 11:41

RŒSTI

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 20 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :
ACCESSOIRES :

2 gousses d'ail dégermées
½ bouquet de persil
1 kg de pommes de terre épluchées
50 ml d'huile d'olive
100 g de beurre
sel, poivre

1 Installez le bol transparent et le mini bol. Placez les gousses d'ail dans le mini bol avec le persil et hachez-les en programme **ROBOT, 20 secondes** environ.
2 Placez le disque râpeur 2 mm dans le midi bol et râpez les pommes de terre une à une (les pommes de terre doivent être posées à l'horizontale dans la goulotte). Déposez les pommes de terre râpées dans un saladier avec l'ail et le persil, salez et poivrez. Mélangez soigneusement.
3 Mettez un peu d'huile et de beurre à chauffer dans une poêle. Formez des petites galettes en prélevant de grosses cuillerées à soupe de mélange que vous aplatissez dans la poêle. Laissez cuire les rœsti environ 10 minutes sur chaque face et retournez-les lorsqu'ils sont bien dorés.

GALETTES COURGETTES et pommes de terre

Remplacez la moitié des pommes de terre par 500 g de courgettes et ajoutez deux œufs battus.

ASTUCES

Vous pouvez donner une forme particulière aux rœsti en les découpant avec un emporte-pièce.
Vous pouvez également utiliser le disque râpeur 4 mm si vous désirez une consistance plus épaisse.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 196-197
25/06/2021 11:41

COMPOTÉE DE LÉGUMES
à la provençale

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 1 h

POUR 4 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

- 1 poivron (200 g)
- 1 aubergine (300 g)
- 1 courgette (200 g)
- 1 ½ c.s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail dégermées
- 3 oignons coupés en 8
- 2 c.c. de concentré de tomates
- 3 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- sel, poivre

1 Épépinez le poivron et coupez les légumes en morceaux de 2 à 3 cm.
2 Dans le bol rempli de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur et placez à l'intérieur la courgette. Lancez le programme **VAPEUR, 15 minutes.** Réservez la courgette, videz l'eau et séchez le bol.
3 Versez l'huile dans le bol, déposez l'ail, l'oignon et le poivron et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/110 °C.**
4 Ajoutez l'aubergine et relancez le programme **EXPERT, 40 minutes/ vitesse 1A/110 °C.**
5 Ajoutez la courgette, le concentré de tomates, le thym, le laurier, salez, poivrez et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/110 °C.** Retirez le bouchon pendant la cuisson pour laisser l'eau s'évaporer.

ASTUCE

Pour éviter les morceaux d'ail, vous pouvez hacher vos gousses dans le mini bol, ou utiliser un presse-ail.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 198-199 25/06/2021 11:41

GRATIN DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 1 h

POUR 6 PERSONNES PROGRAMME : ACCESSOIRES : R2 E2

130 g d'emmental
1 kg de pommes de terre à chair ferme (Monalisa, Roseval ou Charlotte)
1 gousse d'ail
10 g de beurre
80 ml de crème liquide
400 ml de lait
1 pincée de muscade
50 g de parmesan râpé
sel, poivre 5 baies

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Installez le bol transparent. Dans le midi bol, râpez l'emmental avec le disque râpeur 2 mm en programme **ROBOT.** Réservez.
3 Pelez les pommes de terre, émincez-les dans le midi bol avec le disque éminceur 2 mm en programme **ROBOT.**
4 Frottez un moule à gratin avec une gousse d'ail épluchée, puis beurrez-le. Disposez-y un lit de pommes de terre et ajoutez de l'emmental râpé, du sel, du poivre, et de la crème liquide. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
5 Versez le lait sur le gratin. Ajoutez la noix de muscade, saupoudrez de parmesan râpé et enfournez pour 1 heure de cuisson environ.

GRATIN DAUPHINOIS

Pour une version traditionnelle de gratin dauphinois, ne mettez pas de fromage.

ASTUCE

Aromatisez votre gratin au romarin : commencez par faire chauffer le lait (sans faire bouillir) avec des brins de romarin, pendant 10 minutes. Éteignez et laissez infuser le temps de préparer le gratin. Suivez le reste de la recette.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 200-201 25/06/2021 11:41

PÂTES, RIZ ET CÉRÉALES

Risotto tomates cerise 204
Risotto aux fruits de mer 206
Riz pilaf aux girolles.....208
Spaghettis carbonara, all'arrabbiata.....210
Lasagnes bolognaise.....212
Blé façon risotto.....214
Polenta au pesto rosso.....216
Salade de quinoa 218
Aubergines et poivrons farcis 220
Galettes de maïs.....222

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 202-203 25/06/2021 11:41

RISOTTO TOMATES CERISE,
roquette et parmesan

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 25 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :

- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 oignon nouveau
- 1 échalote
- 40 g de beurre
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 320 g de riz spécial risotto (ex. : arborio, carnaroli…)
- 100 ml de vin blanc
- 750 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 100 g de parmesan râpé
- 150 g de tomates cerise coupées en 2
- quelques feuilles de roquette
- quelques feuilles de basilic
- sel, poivre

1 Coupez l'ail, l'oignon nouveau et l'échalote en quatre, puis placez-les dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rassemblez la préparation au centre puis ajoutez le beurre coupé en morceaux et l'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/110 °C.**
3 Ajoutez le riz, retirez le bouchon et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/110 °C.** Après 1 minute, ajoutez le vin blanc par la goulotte.
4 Ajoutez ensuite l'eau, le cube de bouillon, le sel, le poivre et relancez pour **18 minutes/vitesse 2A/100 °C.** Si besoin, ajoutez quelques minutes de cuisson.
5 Laissez le risotto reposer 1 minute dans le bol. Ajoutez le parmesan, les tomates cerise et mélangez délicatement à la spatule. Servez aussitôt, décorez chaque assiette de quelques feuilles de roquette et basilic.

RISOTTO de base

Supprimez les tomates cerise, la roquette et le basilic de la recette.

RISOTTO potiron-bacon

Faites revenir 600 g de potiron épluché et coupé en petits dés 10 minutes dans une poêle avec une noix de beurre. Ajoutez 120 g de lanières de bacon fumé et poursuivez la cuisson 5 minutes. Assaisonnez puis ajoutez le mélange potiron-bacon 30 secondes avant la fin de la cuisson de votre base de risotto.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 204-205
25/06/2021 11:41

RISOTTO
aux fruits de mer

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 50 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

400 g de crevettes
2 tomates bien mûres
2 oignons coupés en 4
1 bouquet de persil
500 ml d'eau
500 g de moules
500 g de palourdes
1 gousse d'ail dégermée
4 c.s. d'huile d'olive vierge extra
320 g de riz Carnaroli
100 ml de vin blanc sec
1 seiche lavée et coupée en lamelles
1 calamar lavé et coupé en lamelles

1 Décortiquez les crevettes et placez les têtes dans le bol avec les tomates coupées en morceaux, 1 oignon, 2 branches de persil et l'eau. Ajoutez le panier vapeur dans lequel vous déposerez les moules et les palourdes préalablement bien lavées. Lancez le programme **VAPEUR.** À la fin du programme, vérifiez que les coquillages soient tous bien ouverts, sinon prolongez un peu la cuisson.
2 Retirez le panier vapeur. Réservez quelques coquillages entiers, décoquillez les autres et réservez.
3 Préparez le bouillon : refermez et lancez le programme **SMOOTHIE.** Filtrez avec une passoire, ajoutez éventuellement un peu d'eau pour obtenir 700 ml de bouillon et réservez. Rincez et séchez le bol.
4 Placez le second oignon et l'ail dans le bol, lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
5 Rabattez, ajoutez l'huile d'olive puis relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 3/120 °C.**
6 Ajoutez le riz et relancez le programme **3 minutes.** Au bout de 2 minutes, ajoutez le vin blanc par l'ouverture.
7 Ajoutez les crevettes décortiquées, lancez le programme **EXPERT, 18 minutes/ vitesse 2A/100 °C** et ajoutez petit à petit le bouillon (650 ml). Après quelques minutes, ajoutez la seiche et le calamar. Le temps de cuisson varie en fonction de la qualité du riz, ajustez le temps et ajoutez encore un peu de bouillon.
8 En fin de cuisson, ajoutez les fruits de mer (sans les coquilles) et le persil haché, puis mélangez à la spatule. Décorez les assiettes avec les coquillages réservés.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 206-207
25/06/2021 11:41

RIZ PILAF
aux girolles

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 20 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :

300 g de girolles fraîches ou surgelées
250 g de riz basmati
1 gousse d'ail dégermée
1 échalote coupée en 4
1 oignon doux coupé en 4
2 c.s. d'huile d'olive ou de tournesol
500 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
1 courgette (200 g) émincée
½ bouquet de persil
sel, poivre 5 baies

1 Lavez les girolles délicatement et coupez-les en deux si elles sont trop grosses puis réservez-les. Rincez le riz plusieurs fois sous l'eau froide.
2 Dans le bol inox, mettez l'ail, l'échalote et l'oignon puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez.
3 Ajoutez l'huile d'olive et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 3/120 °C.**
4 Ajoutez ensuite le riz et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/ vitesse 2A/110 °C.**
5 Ajoutez ensuite l'eau, le cube de bouillon de volaille et la courgette, salez, poivrez puis relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 2A/110 °C.**
6 Ajoutez les girolles et relancez le programme **5 minutes.** Vérifiez et ajustez le temps au besoin, car la cuisson du riz peut varier d'une marque à l'autre. Servez votre riz bien chaud, parsemé de persil ciselé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 208-209
25/06/2021 11:41

SPAGHETTIS

carbonara, all'arrabbiata

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 10 à 35 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMMES :

SAUCE CARBONARA :

200 g de lard
200 ml de crème épaisse
150 g de parmesan

SAUCE ALL'ARRABBIATA :

1 gousse d'ail dégermée
1 petit piment rouge coupé en 2, épépiné et émincé
2 c.s. d'huile d'olive
500 g de tomates pelées
½ bouquet de persil
sel

sauce carbonara

1 Coupez les fines tranches de lard en tronçons de 4 cm.
2 Placez les morceaux de lard dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 1A/120 °C.**
3 Lorsque le lard est bien doré, relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 1A/90 °C.**
4 Ajoutez ensuite la crème et le parmesan puis lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/90 °C.**

sauce all'arrabbiata

1 Dans le bol, faites revenir la gousse d'ail hachée finement et le piment dans l'huile d'olive avec le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/100 °C.**
2 Ajoutez les tomates, salez et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes/ vitesse 3/110 °C.**
3 Mixez la sauce avec le programme **SMOOTHIE.**
4 Si la sauce est trop liquide, vous pouvez relancer le programme **EXPERT, vitesse 1A/110 °C** pendant quelques minutes.
5 Enfin, ajoutez un peu de persil haché finement.

ASTUCE

Servez vos spaghettis carbonara dans des assiettes avec un jaune d'œuf par personne. Vous pouvez ajouter à la sauce, selon votre goût, 50 ml de vin blanc.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 210-211
25/06/2021 11:41

LASAGNES BOLOGNAISE

PRÉPARATION : 35 min
CUISSON : 1 h
POUR 6/8 PERSONNES
PROGRAMMES :

SAUCE BOLOGNAISE :
- 3 oignons coupés en 2
- 2 carottes (200 g)
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail dégermées
- 70 ml d'huile d'olive
- 600 g de viande de bœuf hachée
- 800 g de coulis de tomates
- 100 ml de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 1 c.c. de thym séché
- sel, poivre

LASAGNES :
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 600 ml de béchamel (voir p. 228)
- 12 feuilles de lasagnes
- 125 g de parmesan râpé
- 70 g de gruyère râpé

sauce bolognaise

1 Dans le bol inox, déposez les oignons, les carottes et le céleri coupés en tronçons, les gousses d'ail et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez et ajoutez ensuite l'huile d'olive et la viande, puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C.**
3 Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme **MIJOTAGE.** Prolongez la cuisson si nécessaire. Réservez.

lasagnes

1 Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7). Préparez la béchamel.
2 Huilez un plat à gratin avec de l'huile d'olive, versez une fine couche de béchamel, puis déposez des feuilles de lasagnes, couvrez de sauce bolognaise, de feuilles de lasagnes puis de béchamel et à nouveau de sauce bolognaise. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients et terminez par une couche de béchamel.
3 Saupoudrez de fromages râpés et enfournez pour 25 minutes.

ASTUCE

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme **ROBOT.** Mixez par pulsion jusqu'à obtenir la consistance désirée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 212-213
25/06/2021 11:41

BLÉ FAÇON RISOTTO

380

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 25 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

1 échalote coupée en 2
1 c.s. d'huile d'olive
400 g de blé (type Ebly®)
100 g de chorizo coupé en tranches
300 ml de vin blanc
350 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
100 g de petits pois précuits
100 g de fèves précuites
200 ml de crème fraîche
45 g de parmesan râpé
quelques feuilles de basilic ou de roquette

1 Dans le bol, placez l'échalote puis lancez le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rassemblez la préparation au centre du bol, ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120 °C.**
3 Ajoutez le blé et les tranches de chorizo. Relancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/100 °C.** Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon, ainsi que les petits pois et les fèves puis refermez le bouchon.
4 Lorsque le programme s'arrête, si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et saupoudrez de parmesan.
5 Servez avec une ou deux feuilles de basilic ou de roquette pour décorer.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 214-215
25/06/2021 11:41

POLENTA AU PESTO ROSSO

et aux tomates cerise confites

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 10 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :

850 ml d'eau
250 g de polenta
150 ml de crème fraîche
70 g de parmesan râpé
+ 30 g pour la décoration
4 à 6 c.s. de pesto rosso
(voir p. 234)
4 à 6 tomates cerise confites
1 c.s. de fleur de sel

1 Versez 850 ml d'eau chaude dans le bol, puis saupoudrez la polenta en pluie et salez. Lancez le programme **EXPERT, vitesse 3/100 °C** et adaptez le temps de cuisson aux indications figurant sur le paquet.
2 Ajoutez la crème fraîche à la fin du programme, ainsi que le parmesan, puis relancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 4 (sans chauffer).**
3 Servez aussitôt pour garder la polenta crémeuse, ajoutez une cuillerée à soupe de pesto rosso sur chaque assiette et des tomates cerise confites. Saupoudrez de parmesan fraîchement râpé.

FRITES de polenta

S'il vous reste de la polenta, étalez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-la refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes afin qu'elle durcisse, puis découpez-la en bâtonnets et faites-les cuire au four pendant 20 minutes à 180 °C (th. 6).

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 216-217
25/06/2021 11:41

SALADE DE QUINOA,
vinaigrette de pesto au citron

180

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME :

1 oignon rouge coupé en 4
700 ml d'eau
1 cube de bouillon de légumes
300 g de quinoa
150 g de tomates cerise coupées en 2
½ concombre coupé en petits dés
1 avocat coupé en dés
200 g de pois chiches égouttés
quelques feuilles de basilic

VINAIGRETTE DE PESTO AU CITRON :

2 citrons verts
1 ½ c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de pesto (voir p. 234)
½ bouquet de ciboulette
½ bouquet de basilic
sel, poivre du moulin

1 Mettez l'oignon rouge dans le bol. Lancez le programme **EXPERT, 15 secondes/ vitesse 13 (sans chauffer).** Réservez.
2 Versez l'eau chaude, le cube de bouillon et le quinoa dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/110 °C.**
3 Lorsque le quinoa est cuit, passez-le sous l'eau froide pour le refroidir. Mélangez ensuite les pois chiches, les tomates, l'avocat, l'oignon rouge et le concombre avec le quinoa et versez la vinaigrette de pesto au citron. Mélangez le tout, disposez quelques feuilles de basilic sur le dessus et servez bien frais comme un taboulé.

vinaigrette de pesto au citron

1 Pressez les citrons verts, mélangez le jus avec l'huile d'olive, salez, poivrez et ajoutez une cuillerée à soupe de pesto.
2 Lavez la ciboulette et le basilic puis ciselez-les finement et mélangez-les à la vinaigrette.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 218-219 25/06/2021 11:41

AUBERGINES ET POIVRONS FARCIS
au boulghour

480

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 55 min

POUR 6/8 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

- 2 aubergines (600 g)
- 3 poivrons (450 g)
- 200 g de boulghour
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 oignons coupés en 4
- 1 gousse d'ail dégermée
- 50 ml d'huile d'olive
- 1 œuf
- 200 g de jambon cuit
- 200 g de jambon cru
- 1 pincée de cumin en poudre
- 4 c.s. d'herbes fraîches ciselées (origan, persil plat, basilic...)
- 60 g de parmesan râpé
- poivre 5 baies

1 Coupez les aubergines en deux, retirez la pulpe à l'aide d'une cuillère et réservez-la. Ôtez le haut des poivrons, coupez-les en deux et épépinez-les. Remplissez le bol avec 500 ml d'eau, posez les aubergines évidées dans le panier vapeur et lancez le programme **VAPEUR, 10 minutes.** Videz le bol et réservez.

2 Pendant ce temps, faites cuire le boulghour dans une casserole avec un cube de bouillon de volaille en suivant les indications du paquet. Réservez.

3 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Déposez les oignons et l'ail dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**

4 Rabattez, ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile puis relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C.**

5 Ajoutez la pulpe des aubergines avec l'œuf, les jambons coupés grossièrement, du poivre, le cumin et les herbes ciselées. Lancez le programme **EXPERT, 7 minutes/ vitesse 6/80 °C.** Mélangez cette préparation au boulghour, puis remplissez de cette farce les aubergines et les poivrons.

6 Placez les légumes farcis dans un plat à gratin, parsemez-les de parmesan râpé, arrosez du reste d'huile d'olive et mettez au four pour 35 minutes de cuisson environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 220-221 25/06/2021 11:41

GALETTES DE MAÏS

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 10 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :

3 œufs
100 g de farine
1 c.s. de lait
1 boîte de maïs de 250 g
1 noix de beurre
sel, poivre

1 Placez les œufs, la farine, le lait, du sel et du poivre dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rabattez. Ajoutez le maïs égoutté et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).**
3 Réservez la pâte dans un saladier. Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle puis versez une demi-louche de pâte. Laissez cuire 2 minutes par face : lorsque de petites bulles apparaissent et que la crêpe est dorée, stoppez la cuisson et recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

ASTUCE

À servir en accompagnement d'une viande, ou d'une salade et de guacamole (voir p. 28) pour un repas rapide.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 222-223
25/06/2021 11:41

SAUCES ET ASSAISONNEMENTS

Sauce hollandaise.....226
Béchamel.....228
Sauce aux poivrons.....228
Beurre blanc.....230
Sauce curry.....230
Mayonnaise.....232
Sauce béarnaise.....234
Pesto.....234

SAUCE HOLLANDAISE

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 10 min
POUR 1 BOL
PROGRAMME :

3 c.s. d'eau
3 jaunes d'œufs
le jus de ½ citron
150 g de beurre mou coupé en dés
sel, poivre blanc

1 Placez l'eau, les jaunes d'œuf, le sel et une petite pincée de poivre dans le bol. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 7/73 °C** (sans bouchon). Les jaunes doivent avoir une consistance onctueuse, si besoin relancez le programme pour 1 à 2 minutes.
2 Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 7/73 °C** (sans bouchon), ajoutez le jus de citron et les dés de beurre un par un, par l'ouverture. Vérifiez l'assaisonnement, le rectifier si nécessaire. Servez immédiatement.

SAUCE mousseline

Ajoutez délicatement 2 blancs d'œufs battus en neige avec une pincée de sel (programme **BLANCS EN NEIGE,** bouchon retiré) à la sauce hollandaise refroidie.

SAUCE HOLLANDAISE aux agrumes

Remplacez le jus de citron par le jus d'une petite orange ou d'une grosse clémentine.

SAUCE HOLLANDAISE aux épices

Ajoutez une pincée de cumin ou de mélange à tajine, type ras-el-hanout, à la fin de la préparation.

ASTUCES

Si la sauce est trop liquide, vous pouvez ajouter 1 ou 2 minutes de cuisson, le temps de cuisson peut varier en fonction de la température des aliments. Pour rattraper une sauce, ajoutez un filet d'eau et mixez à nouveau avec le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 7 (sans chauffer).**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 226-227
25/06/2021 11:41

BÉCHAMEL

PRÉPARATION : 5 min CUISSON : 9 min

POUR 6 PERSONNES (pour un plat de lasagnes familial) PROGRAMME :

500 ml de lait tempéré
50 g de beurre tempéré
50 g de farine
15 g de fécule de pomme de terre
sel, poivre, muscade

Mettez tous les ingrédients dans le bol, et lancez le programme **EXPERT, 9 minutes/ vitesse 4/95 °C.**

BÉCHAMEL allégée

Mettez 40 ml d'huile de colza à la place du beurre et remplacez la farine par de la farine semi-complète de blé ou par 30 g de fécule de maïs et 30 g de farine de maïs.

SAUCE AUX POIVRONS

PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 35 min REPOS : 2 h

POUR 1 BOL PROGRAMME :

2 gros poivrons rouges (400 g)
1 oignon coupé en 2
50 ml d'huile d'olive
1 petite gousse d'ail dégermée
3 à 4 brins de basilic
2 pincées de cumin en poudre

1 Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6/7).
2 Placez les poivrons et l'oignon sur une plaque de four et enfournez pour 35 à 45 minutes. Retournez-les régulièrement.
3 Lorsque la peau des poivrons est noircie et cloquée, stoppez la cuisson. Pelez et épépinez les poivrons.
4 Mettez ensuite les poivrons, l'huile d'olive, l'ail, le basilic, le cumin et l'oignon dans le bol. Lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer).**
5 Placez la sauce au frais pour 2 heures avant de la déguster sur des tartines grillées ou en accompagnement d'un poisson à chair blanche.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 228-229
25/06/2021 11:41

BEURRE BLANC

PRÉPARATION : 5 min — CUISSON : 8 min

POUR 1 BOL — PROGRAMME :

2 échalotes (60 g) coupées en 2
100 ml de vin blanc sec
1 c.s. de vinaigre blanc
30 ml d'eau
250 g de beurre froid
sel, poivre 5 baies

1 Mixez les échalotes en programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).**
2 Rassemblez les échalotes au fond du bol avec la spatule et ajoutez le vin blanc, le vinaigre et l'eau. Salez et poivrez. Retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 5/100 °C.**
3 Programmez à nouveau **EXPERT, 3 minutes/vitesse 5/60 °C,** puis ajoutez progressivement le beurre froid coupé en petits dés. Si la sauce n'est pas assez lisse, ajoutez un filet d'eau et mixez avec le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 18 (sans chauffer).**

BEURRE rouge

Remplacez le vin blanc par un vin rouge type Côtes-du-Rhône.

ASTUCES

Pour une version épicée, ajoutez une cuillerée à café de curry au beurre blanc et des feuilles d'estragon ciselées. Cette sauce se sert généralement avec des poissons.

SAUCE CURRY

PRÉPARATION : 5 min — CUISSON : 5 min

POUR 1 BOL — PROGRAMME :

30 g de beurre
40 g de farine
2 c.c. de curry en poudre
150 ml de lait froid
150 ml d'eau
½ cube de bouillon de poule
1 ½ c.s. de crème fraîche
sel, poivre

Mettez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/80 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 230-231
25/06/2021 11:41

MAYONNAISE

PRÉPARATION : 5 min — REPOS : 30 min

POUR 1 BOL — PROGRAMME : — ACCESSOIRE :

1 jaune d'œuf
1 c.s. de moutarde
250 ml d'huile de tournesol
1 c.c. de sel, poivre du moulin

1 Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Installez le bol transparent. Dans le mini bol, placez le jaune d'œuf, la moutarde, un filet d'huile, salez, poivrez et lancez le programme **ROBOT, 20 secondes** environ.
2 Laissez tourner l'appareil puis versez un peu d'huile par la goulotte, interrompez-vous afin que la mayonnaise prenne. Recommencez le processus. Une fois la mayonnaise bien prise et épaissie, versez progressivement le restant d'huile plus rapidement. Appuyez sur Stop dès que la mayonnaise est montée. De préférence, réservez-la au frais au moins 30 minutes avant de servir.

SAUCE tartare

Dans le mini bol, placez un oignon rouge épluché et coupé en quatre, deux cuillerées à soupe de câpres, une de persil et de ciboulette séchés et cinq cornichons. Mixez avec le programme **ROBOT, 30 secondes** environ puis ajoutez la mayonnaise et mixez **10 secondes** de plus. Placez au réfrigérateur.

AÏOLI

Épluchez trois gousses d'ail, coupez-les en deux et ôtez le germe central. Dans le mini bol, placez les gousses puis mixez en programme **ROBOT, 30 secondes** environ. Ajoutez une cuillerée à soupe de jus de citron, de l'huile d'olive, la mayonnaise, puis mixez **10 secondes** de plus. Placez au réfrigérateur.

SAUCE cocktail

Dans le mini bol, versez 130 ml de ketchup, une cuillerée à soupe de crème fraîche, une cuillerée à soupe de jus de citron, une cuillerée à soupe de cognac ou de calvados, deux gouttes de Tabasco® et la mayonnaise. Mixez **10 secondes** avec le programme **ROBOT** et placez au réfrigérateur.

ASTUCE

Remplacez la moutarde par du wasabi.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 232-233 25/06/2021 11:41

SAUCE BÉARNAISE

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 7 min
POUR 1 BOL
PROGRAMME :

2 brins d'estragon
2 échalotes (60 g) coupées en 2
30 ml de vinaigre de vin
3 jaunes d'œufs à température ambiante
100 g de beurre froid
sel, poivre du moulin

1 Placez l'estragon ciselé et les échalotes dans le bol ainsi que le vinaigre, le sel et le poivre. Lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez.
2 Retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 4/100 °C.**
3 Relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 6/80 °C** et ajoutez les jaunes d'œufs pendant le fonctionnement.
4 Lancez de nouveau le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/45 °C** en ajoutant le beurre froid coupé en dés petit à petit par l'ouverture.

PESTO

PRÉPARATION : 10 min
POUR 1 BOL
PROGRAMME :
ACCESSOIRE :

1 bouquet de basilic
2 petites gousses d'ail
50 g de parmesan râpé
50 g de pignons de pin
100 ml d'huile d'olive

1 Installez le bol transparent. Lavez le basilic, effeuillez-le et séchez soigneusement les feuilles.
2 Placez tous les ingrédients (sauf l'huile) dans le mini bol et mixez en programme **ROBOT, 1 minute** environ, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Ajoutez l'huile par la goulotte en laissant tourner l'appareil.

PESTO rosso

Ajoutez 200 g de tomates séchées coupées en morceaux, deux brins de romarin effeuillés et soigneusement rincés, ainsi qu'une échalote pelée et coupée en deux.

PESTO roquette-cajou

Ajoutez 150 g de roquette, 15 ml de jus de citron et 60 g de noix de cajou.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 234-235
25/06/2021 11:42

DESSERTS

Cupcakes aux myrtilles 238
Banana bread 240
Carpaccio de fruits 242
Tarte fine aux pommes 244
Crumble pommes-fruits rouges 246
Îles flottantes 248
Brownie 250
Riz au lait, compotée de framboises 252
Crème brûlée 254
Birthday cake au Nutella® 256
Sabayon aux agrumes 258
Profiteroles 260
Panna cotta, coulis de fruits de bois 262
Cheesecake, coulis d'abricots 264
Minibabas au rhum 266
Congolais coco et chocolat 268
Pâtes de fruit à l'abricot 268
Financiers à la pistache 270
Tarte amandine aux cerises 272
Tarte folle choco caramel 274
Far breton 276
Crèmes caramel 278
Pavlova 280
Mousse au chocolat 282
Moelleux au chocolat 284
Tiramisu 286
Gaufres et crêpes, pâte à tartiner 288
Cookies aux pépites de chocolat 290
Gâteau yaourt au lemon curd 292
Millefeuille 294
Tarte au citron meringuée 296
Glace mangue-gingembre 298
Sorbet à la framboise 298
Confiture d'abricots 300
Gelée de pommes et poires 300
Compote pommes-fraises-rhubarbe 302
Compotée pommes-bananes 302
Gâteau miroir au chocolat 304

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 236-237 25/06/2021 11:42

CUPCAKES AUX MYRTILLES

PRÉPARATION : 35 min | CUISSON : 25 min | REPOS : 1 h

POUR ENVIRON 10 CUPCAKES | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

MUFFINS AUX MYRTILLES :

- 150 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 280 g de farine
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 200 g de myrtilles fraîches ou surgelées bien essorées

CRÈME AU BEURRE :

- 300 g de fromage à tartiner type St Morêt® ou Philadelphia®
- 50 g de beurre pommade ou à température ambiante
- 1 c.s. de jus de citron
- le zeste de 1 citron jaune bio
- 100 g de sucre glace (voir p. 294)

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la crème au beurre.
2 Mettez tous les ingrédients des muffins (sauf les myrtilles) dans le bol puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Rabattez la préparation.
3 Ajoutez les myrtilles (gardez-en quelques-unes pour la décoration) et mélangez délicatement avec la spatule. Versez cette pâte dans des moules à cupcake et enfournez pour 25 minutes. Laissez tiédir.
4 Lorsque les muffins sont à température ambiante et la crème au beurre bien froide, procédez à la décoration de vos cupcakes : formez des spirales de crème et décorez de myrtilles ou paillettes comestibles.

crème au beurre

1 Installez le bol transparent et le mini bol. Placez tous les ingrédients dans le mini bol et mixez en programme **ROBOT, 1 minute** environ.
2 Transvasez la crème dans une poche à douille avec un embout cranté et réservez-la au réfrigérateur pour 1 heure au minimum avant de décorer vos cupcakes.

MUFFINS aux pépites de chocolat

Réduisez la quantité de farine à 200 g et de sucre à 100 g. Remplacez les myrtilles par 120 g de pépites de chocolat. Laissez cuire 20 minutes à 180 °C.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 238-239 25/06/2021 11:42

BANANA BREAD

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 1 h
POUR 8/10 PERSONNES
PROGRAMME :

2 œufs
100 g de beurre doux
175 g de sucre en poudre
225 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 c.s. de lait
2 bananes bien mûres écrasées (250 g)
50 g de noix de pécan concassées

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Placez tous les ingrédients dans le bol sauf les bananes et les noix de pécan. Lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Rabattez.
3 Ajoutez les bananes, les noix et relancez le programme **10 secondes.**
4 Beurrez un grand moule à cake et farinez-le légèrement. Versez la pâte dans le moule et taillez un trait au couteau au milieu du cake sur toute sa longueur.
5 Enfournez pour 1 h environ jusqu'à ce que le cake soit bien gonflé et doré.
6 Démoulez le cake sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir. Servez-le éventuellement accompagné d'une boule de glace vanille ou caramel.

BASE de cake sucré

Dans le bol, placez tous les ingrédients à l'exception des bananes et des noix de pécan et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**

CAKE aux poires

Réalisez la base de cake sucré. Remplacez les bananes par des lamelles de poires bien mûres et les noix de pécan par des noisettes torréfiées ou des pépites de chocolat.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 240-241
25/06/2021 11:42

CARPACCIO DE FRUITS,
coulis kiwi-menthe

190

PRÉPARATION : 20 min — REPOS : 30 min

POUR 6 PERSONNES — PROGRAMMES : — ACCESSOIRES : E4

- 3 kiwis
- ½ ananas
- ½ melon
- 2 pêches blanches
- 2 petites oranges
- 1 grenade

COULIS KIWI-MENTHE :

- 100 ml d'eau
- 1 c.s. de sirop de menthe
- 50 ml de miel
- 5 feuilles de menthe fraîche
- 2 kiwis

1 Réalisez le coulis kiwi-menthe et réservez.
2 Épluchez les kiwis, l'ananas, le melon, coupez les pêches en deux (enlevez leur noyau) et pelez les oranges à vif.
3 Installez le bol transparent et le midi bol, puis émincez tous les fruits un par un avec le disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT.** Réservez.
4 Coupez la grenade en deux et récupérez toutes les petites graines (veillez à bien retirer les morceaux blancs car ils sont amers).
5 Disposez de fines lamelles de fruits dans chaque assiette. Parsemez de graines de grenade puis ajoutez un peu de coulis.
6 Placez 30 minutes à 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

coulis kiwi-menthe

1 Pelez et coupez les kiwis en 4.
2 Dans le grand bol transparent, muni du couteau métal, placez tous les ingrédients du coulis. Mixez avec le programme **ROBOT, 1 minute** environ.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 242-243 25/06/2021 11:42

TARTE FINE AUX POMMES

et crème fouettée

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 30 min REPOS : 30 min

POUR 6/8 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRES :

250 g de farine
1 œuf
100 g de beurre pommade
100 g de sucre glace (voir p. 294)
1 pincée de sel
4 pommes type Golden ou Reinette (600 g) épluchées et coupées en 2
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de cannelle
1 à 2 c.s. de miel liquide

CRÈME FOUETTÉE :

500 ml de crème liquide entière (35 % de mat. grasse) bien froide
60 g de sucre glace

1 Préparez la pâte : mettez la farine, l'œuf, le beurre, le sucre et le sel dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Placez le pâton au réfrigérateur dans du film alimentaire pour 30 minutes au moins.
2 Installez le bol transparent. Émincez les pommes dans le midi bol muni du disque éminceur 4 mm en programme **ROBOT.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
3 Abaissez la pâte et déposez-la dans un moule (avec fond amovible) recouvert de papier sulfurisé. Piquez la pâte avec une fourchette, disposez les fines lamelles de pomme en rosace, saupoudrez de sucre vanillé et enfournez pour 30 minutes de cuisson. À la sortie du four, parsemez de cannelle et de miel et servez aussitôt accompagné de crème fouettée.

crème fouettée

1 Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.
2 Refroidissez le bol : placez quelques glaçons dans le bol, lancez le programme **GLACE PILÉE,** videz-le puis essuyez-le soigneusement.
3 Placez le batteur dans le bol, versez la crème et le sucre glace, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer).** En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

ASTUCE

Vous pouvez faire la recette avec une crème liquide avec seulement 30 % de matière grasse en remplaçant 1/3 de la crème liquide par du mascarpone.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 244-245 25/06/2021 11:42

CRUMBLE

pommes-fruits rouges

35

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 20 min

POUR 6 PERSONNES PROGRAMMES : ACCESSOIRE :

½ cm de racine de gingembre frais
500 g de pommes type Pink Lady® ou Gala épluchées et coupées en gros dés
200 g de framboises
150 g de mûres

CRUMBLE SUCRÉ :
40 g d'amandes effilées
100 g de farine
50 g de sucre muscovado ou de cassonade
100 g de beurre

1 Commencez par préparer la pâte à crumble. Pendant qu'elle cuit, versez 500 ml d'eau dans le bol et ajoutez-y le gingembre épluché et coupé en rondelles. Passez les fruits rouges délicatement sous l'eau froide pour les nettoyer.
2 Placez le panier vapeur, déposez-y les fruits, puis lancez le programme **VAPEUR.**
3 Lorsque les fruits sont cuits, répartissez-les dans des coupelles ou des petites assiettes et saupoudrez du crumble dessus. Servez tiède ou froid.

crumble sucré

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Mettez tous les ingrédients dans le bol, le beurre en dernier. Lancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer),** rabattez et remixez 10 secondes au besoin.
3 Déposez cette préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 minutes de cuisson.

CRUMBLE aux pommes d'antan

Augmentez la quantité de pommes à 600 g et supprimez les autres fruits et le gingembre. Après les avoir épluchées, avoir ôté le trognon et les pépins, coupez les pommes en gros dés et placez-les dans le bol avec 30 g de sucre roux, 2 cuillerées à soupe de miel et 100 ml d'eau. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 2A/100 °C.** Une fois les pommes cuites, placez-les dans des coupelles et recouvrez-les de crumble sucré.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 246-247 25/06/2021 11:42

ÎLES FLOTTANTES

PRÉPARATION : 25 min
CUISSON : 20 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRES :

6 blancs d'œufs
60 g de sucre
100 ml de caramel

CRÈME ANGLAISE :
500 ml de lait tempéré
60 g de sucre
6 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille

1 Dans le bol parfaitement nettoyé et séché, installez le batteur à blancs. Versez les blancs dans le bol avec une pincée de sel, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE.** Quand ils commencent à prendre et forment de petits becs, ajoutez le sucre par l'ouverture.
2 À la fin du programme, formez des boules de blancs d'œufs et mettez-les dans le panier vapeur. Lors de la cuisson de la crème anglaise, posez le panier vapeur au-dessus de la crème, les blancs cuiront en même temps.
3 Versez la crème anglaise dans des coupes, disposez par-dessus des boules de blancs d'œufs, couvrez de caramel et servez accompagné de tuiles aux amandes.

crème anglaise

Mettez dans le bol le lait, le sucre, les 6 jaunes d'œufs et la gousse de vanille fendue en deux puis lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 4/82 °C.**

ASTUCE

Pour des blancs plus fermes, vous pouvez les pocher dans une casserole d'eau frémissante environ 30 secondes de chaque côté.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 248-249 25/06/2021 11:42

BROWNIE

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 30 min
POUR 4/6 PERSONNES
PROGRAMME :

200 g de chocolat noir coupé en morceaux
125 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre
3 œufs
70 g de farine
½ c.c. de levure chimique
1 pincée de sel

GARNITURE :

150 g de noix de pécan

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Placez le chocolat et le beurre dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/ vitesse 3/60 °C.** Rabattez le mélange.
3 Ajoutez les deux tiers des noix de pécan, le sucre, les œufs, la farine, la levure chimique et le sel. Relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 8 (sans chauffer).** À la fin du programme, versez la préparation dans un moule à brownie carré (24 x 24 cm).
4 Parsemez du reste de noix de pécan cassées en 2 ou 3 et enfournez pour 25 minutes de cuisson. Attendez que le gâteau tiédisse pour le démouler.

BROWNIE sans gluten

Remplacez la farine de blé par 100 g de farine de riz, supprimez la levure, et augmentez la quantité de beurre à 150 g. Pour varier, vous pouvez utiliser des amandes, noisettes… à la place des noix.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 250-251 25/06/2021 11:42

RIZ AU LAIT,
compotée de framboises

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 35 min
POUR 6/8 PERSONNES
PROGRAMME :

650 ml de lait à température ambiante
120 g de riz rond spécial dessert
1 gousse de vanille charnue
le zeste de ¼ d'orange bio
50 g de sucre
quelques framboises fraîches

COMPOTÉE DE FRAMBOISES :
200 g de framboises
100 g de sucre
50 ml d'eau

1 Réalisez la compotée de framboises. Lavez le bol et placez-y le lait, le riz rincé et séché, l'intérieur de la gousse de vanille fendue, le zeste d'orange râpé et le sucre puis lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/100 °C.**
2 Si vous souhaitez accentuer le crémeux du riz, lorsque le riz au lait est cuit, mixez avec le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer).**
3 Versez dans des ramequins ou des verrines. Déposez une cuillerée à soupe de compotée de framboises sur le dessus et décorez de quelques framboises fraîches. Servez tiède ou froid.

compotée de framboises

Lavez délicatement les framboises. Placez-les avec le sucre et l'eau dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 7 minutes/vitesse 1A/110 °C.** Réservez au frais.

RIZ AU LAIT, caramel au beurre salé

Dans une casserole, faites fondre 90 g de sucre en poudre avec 100 ml d'eau à feu vif sans remuer jusqu'à obtenir un caramel blond foncé. Retirez du feu, ajoutez alors 40 g de beurre salé (avec des cristaux) coupé en petits morceaux et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Placez à nouveau la casserole sur le feu (doux, cette fois) et incorporez quatre cuillerées à soupe de crème fraîche, puis mélangez bien. Lorsque le caramel est lisse et uniforme, versez-le directement sur le riz au lait.

ASTUCE

Il est essentiel de choisir un riz spécial dessert.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 252-253
25/06/2021 11:42

CRÈME BRÛLÉE

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 10 min | REPOS : 2 à 4 h

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME :

- 3 feuilles de gélatine (3 g)
- 500 ml de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 5 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 25 g de Maïzena®
- cassonade à saupoudrer

1. Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.
2. Mettez tous les ingrédients ensemble (avec l'intérieur de la gousse de vanille et les feuilles de gélatine essorées) dans le bol.
3. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 5/95 °C.**
4. Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 10 (sans chauffer).**
5. Versez la crème à la vanille dans des ramequins. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures environ.
6. Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et caramélisez le dessus à l'aide d'un chalumeau de cuisine, ou passez sous le gril du four.

CRÈME À LA VANILLE

Suivez la recette jusqu'à l'étape 5.

CRÈME BRÛLÉE au chocolat

Mettez 285 ml de crème liquide, 90 ml de lait, 3 jaunes d'œufs et 60 g de sucre dans le bol. Lancez le programme **EXPERT, 8 minutes/vitesse 5/95 °C.** Ajoutez ensuite 150 g de chocolat coupé en morceaux et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 5 (sans chauffer).** Laissez prendre au frais et caramélisez avec du sucre.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 254-255
25/06/2021 11:42

BIRTHDAY CAKE
au NUTELLA®

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 45 min | REPOS : 3 h 30

POUR 15 PERSONNES | PROGRAMMES : | ACCESSOIRES :

GÉNOISE :

5 œufs
160 g sucre en poudre
160 g de farine
7 g de levure chimique
1 noix de beurre

GLAÇAGE AU NUTELLA® :

150 g de Philadelphia®
30 g de beurre à température ambiante
35 g de sucre glace (voir p. 294)
3 c.s. de NUTELLA®

300 g de NUTELLA®

1 Préparez la génoise. Lorsqu'elle a complètement refroidi, coupez-la en trois parties égales dans l'épaisseur et étalez une généreuse couche de NUTELLA® entre les disques. Réservez le gâteau au réfrigérateur et préparez le glaçage.
2 Sortez le gâteau du réfrigérateur et étalez le glaçage tout autour avec une spatule souple : vous pouvez lisser le glaçage ou le sculpter comme des écailles.
3 Placez le gâteau au moins 3 heures au réfrigérateur avant de le déguster.

génoise

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Avec le batteur à blancs, mélangez les œufs et le sucre avec le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 5/40 °C.**
2 Ajoutez ensuite la farine tamisée, la levure et relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer).**
3 À la fin du programme, versez la pâte dans un moule à charlotte beurré et fariné de 18 à 20 cm de diamètre.
4 Enfournez pour 40 minutes. Laissez la génoise refroidir avant de la démouler sur une grille.

glaçage au NUTELLA®

Installez le bol transparent et le mini bol. Mettez-y le Philadelphia® et le beurre et lancez le programme **ROBOT** jusqu'à obtenir un appareil crémeux. Ajoutez ensuite le sucre glace et le NUTELLA® par la goulotte tout en continuant à mixer. Le mélange doit être bien homogène. Réservez le glaçage au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 256-257 25/06/2021 11:42

SABAYON

aux agrumes

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 10 min | REPOS : 30 min

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME : | ACCESSOIRE :

- 4 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 50 ml de jus d'orange (1 orange)
- 2 c.s. de Cointreau®
- 2 pamplemousses
- 2 oranges

1. Dans le bol, mettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le jus d'orange.
2. Installez le batteur, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/ vitesse 4/68 °C.** Rabattez la préparation au centre si besoin.
3. Lorsque le sabayon commence à épaissir (au bout de 7 à 8 minutes), ajoutez le Cointreau® par l'ouverture.
4. Pendant ce temps, taillez les pamplemousses et les oranges en suprêmes.
5. Disposez les suprêmes d'agrumes dans des coupes ou des verrines puis versez le sabayon dessus et placez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Servez bien frais.

SABAYON de base

Supprimez les pamplemousses et les oranges de la recette.

SABAYON gratiné

Placez dans le bol 8 jaunes d'œufs, 80 g de sucre en poudre et 175 ml de jus d'orange. Installez le batteur à blancs, retirez le bouchon et lancez le programme **EXPERT, 9 minutes/vitesse 7/75 °C.** Versez la préparation dans un plat à gratin, ajoutez quelques fruits coupés en morceaux et enfournez pour 15 minutes à 180 °C.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 258-259 25/06/2021 11:42

PROFITEROLES

PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 35 min
POUR 16/20 CHOUX
PROGRAMME :

PÂTE À CHOUX SUCRÉE
80 g de beurre coupé en morceaux
200 ml d'eau
180 g de farine
10 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs moyens
quelques noisettes concassées

SAUCE AU CHOCOLAT :
250 g de chocolat noir dessert
150 ml de lait
20 g de beurre

glace vanille

choux sucrés

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le bol, mettez le beurre, l'eau et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 4/90 °C.**
2 À la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez la farine, le sucre et le sel. Refermez, retirez le bouchon et relancez le programme **EXPERT, 3 minutes/ vitesse 4/100 °C.** La pâte doit former une boule.
3 Relancez **1 minute/vitesse 10 (sans chauffer)** et ajoutez les œufs un par un par l'ouverture pendant le fonctionnement. Rabattez à l'aide de la spatule si besoin.
4 Versez la pâte à choux dans une poche à douille. Formez des boules de 3 cm environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en veillant à bien les espacer.
5 Enfournez-les pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient bien dorés et secs. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson. Laissez-les refroidir complètement.

sauce au chocolat

1 Placez tous les ingrédients dans le bol inox. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/60 °C.**
2 Coupez les choux en 2, déposez une boule de glace à la vanille dans chacun. Nappez de sauce au chocolat et servez aussitôt.

ASTUCE

Pour des choux plus moelleux, remplacez la moitié d'eau par du lait. Quand la cuisson est terminée, entrouvrez la porte du four et laissez les refroidir doucement dans votre four, ceci évitera qu'ils ne retombent.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 260-261 25/06/2021 11:42

PANNA COTTA,
coulis de fruits des bois

PRÉPARATION : 25 min | CUISSON : 10 min | REPOS : 2 à 3 h

POUR 6/8 PERSONNES | PROGRAMMES :

PANNA COTTA :

800 ml de crème liquide
120 g de sucre en poudre
2 gousses de vanille
4 feuilles de gélatine (4 g)

COULIS DE FRUITS DES BOIS :

100 g de fraises type Gariguette
100 g de myrtilles
200 g de framboises
50 g de mûres
60 g de sucre en poudre

1 Versez la crème liquide et le sucre dans le bol avec l'intérieur des gousses de vanille fendues et grattées, puis lancez le programme **EXPERT, 6 minutes/ vitesse 1A/85 °C.** Laissez refroidir 10 minutes.
2 Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes, puis essorez-les et ajoutez-les dans le bol. Relancez le programme **EXPERT, 1 minute/ vitesse 3/85 °C.**
3 Versez cette crème dans des petits moules à panna cotta ou des ramequins, laissez-les refroidir à température ambiante puis filmez-les et placez-les au réfrigérateur pour 2 à 3 heures.
4 Servez les panna cotta, accompagnées de coulis de fruits des bois.

coulis de fruits des bois

1 Placez tous les ingrédients dans le bol.
2 Lancez le programme **SMOOTHIE.** Éventuellement, passez le coulis au chinois pour éliminer les pépins. Laissez refroidir.

ASTUCE

Si vous souhaitez démouler les panna cotta, passez les moules 3 secondes sous l'eau chaude.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 262-263 25/06/2021 11:42

CHEESECAKE,
coulis d'abricots

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 1 h 05 | REPOS : 2 h

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMME :

200 g de petits-beurre ou sablés
120 g de beurre fondu
20 g de farine
150 g de sucre
600 g de Philadelphia®
3 jaunes d'œufs
200 ml de crème liquide

COULIS D'ABRICOTS :
300 g d'abricots frais ou décongelés
80 g de sucre en poudre

1 Mettez les biscuits dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 40 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez et relancez **30 secondes.** Pendant qu'il tourne, ajoutez le beurre fondu par l'ouverture.
2 Tapissez un moule à manqué de 26 cm de diamètre de papier sulfurisé, étalez-y la pâte et tassez bien avec le fond d'un verre. Réservez 1 heure au frais.
3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
4 Mettez la farine, le sucre et le fromage frais dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).** Pendant que le programme tourne, ajoutez les œufs un par un par l'ouverture puis la crème liquide.
5 Versez cette crème sur le fond de tarte froid et enfournez pour 15 minutes, puis baissez la température à 130 °C (th. 4/5) et poursuivez la cuisson pendant 45 minutes. Pendant ce temps, préparez le coulis d'abricots.
6 En fin de cuisson, éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-y le cheesecake encore 10 minutes. Placez-le ensuite au frais pendant au moins 1 heure et servez-le froid avec le coulis d'abricots.

coulis d'abricots

Mettez les abricots et le sucre dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer)** puis poursuivez **5 minutes/vitesse 7/60 °C**.

FOND DE TARTE express

Réalisez les étapes 1 et 2 de la recette.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les abricots par des fruits rouges.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 264-265 25/06/2021 11:42

MINIBABAS AU RHUM

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 35 min | REPOS : 30 min

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre
- 60 ml de lait chaud
- 50 g de beurre pommade
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 ml de crème fouettée (voir p. 244)
- quelques fruits frais de votre choix

SIROP AU RHUM :

- 1 orange bio
- 100 ml de rhum
- 400 ml d'eau
- 200 g de sucre

1 Cassez les œufs, réservez les jaunes, et commencez par préparer les blancs en neige. Dans le bol, installez le batteur à blancs puis versez les blancs d'œufs et la pincée de sel, retirez le bouchon et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE.**

2 Videz le bol et réservez. Placez les jaunes dans le bol avec le sucre et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 4 (sans chauffer),** jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Ajoutez le lait chaud, le beurre, la farine et la levure puis relancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 6 (sans chauffer).** Rabattez. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide d'une spatule.

4 Beurrez 6 moules à baba, répartissez-y la pâte et laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournez les babas pour 25 minutes de cuisson.

5 Pendant ce temps, préparez le sirop. Démoulez les babas et laissez-les tiédir sur une grille. Arrosez-les ensuite de sirop et imbibez-les au maximum. Laissez le sirop s'égoutter.

6 Placez la crème fouettée dans une poche à douille avec une douille crantée et garnissez-en le centre des babas. Décorez de fruits frais coupés et arrosez une dernière fois de sirop.

sirop au rhum

1 Prélevez le zeste et le jus de l'orange et mettez-les dans le bol avec tous les autres ingrédients.

2 Lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/120 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 266-267 25/06/2021 11:42

CONGOLAIS

coco et chocolat

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 15 min | REPOS : 1 h

POUR ENVIRON 20 CONGOLAIS | PROGRAMME : | ACCESSOIRE :

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
160 g de sucre en poudre
250 g de noix de coco râpée
100 g de chocolat noir dessert

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Installez le batteur à blancs dans le bol, placez-y les blancs avec une pincée de sel, retirez le bouchon puis lancez le programme **BLANCS EN NEIGE.**
2 Lorsque les blancs sont montés, ajoutez le sucre par l'ouverture et relancez le programme **BLANCS EN NEIGE, 1 minute.**
3 Versez les blancs sucrés dans un saladier, ajoutez la noix de coco et mélangez délicatement avec la spatule pour les intégrer, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4 À l'aide de deux cuillères, formez des petits tas de pâte de 2 à 3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes.
5 Sortez les congolais, laissez-les refroidir. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie puis trempez les bases des congolais dans le chocolat fondu et laissez-les prendre 1 heure au réfrigérateur.

PÂTES DE FRUIT À L'ABRICOT

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 1 h | REPOS : 24 h

POUR ENVIRON 60 BOUCHÉES | PROGRAMME :

550 g d'abricots bien mûrs dénoyautés
550 g de sucre semoule (poids équivalent aux fruits)
10 g d'agar-agar
sucre cristallisé pour la décoration

1 Placez les abricots dans le bol avec le sucre puis lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 10 (sans chauffer).**
2 Ajoutez l'agar-agar par l'ouverture puis relancez le programme **EXPERT, 1 heure/vitesse 1A/100 °C.**
3 Étalez la préparation sur 2 cm d'épaisseur dans un plat rectangulaire recouvert de film alimentaire. Laissez sécher 24 h dans un endroit sec, puis découpez la plaque de pâte en petits carrés et roulez-les dans le sucre cristallisé.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 268-269
25/06/2021 11:12

FINANCIERS À LA PISTACHE

35

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 20 min

POUR ENVIRON 12 FINANCIERS PROGRAMMES :

200 g de beurre
60 g de farine
150 g de poudre d'amandes
170 g de sucre glace (voir p. 294)
1 pincée de sel
1 pincée de levure chimique
½ c.c. d'extrait d'amande amère
½ c.c. de pâte de pistaches
5 blancs d'œufs
30 g de pistaches concassées
+ 10 g pour la décoration

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/80 °C.**
3 Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le sel, la levure, l'extrait d'amande amère et la pâte de pistaches puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
4 Rassemblez la préparation au centre du bol avec la spatule, relancez le programme **PÂTE/GÂTEAU** puis ajoutez les blancs d'œufs et les pistaches concassées par l'ouverture.
5 Lorsque le programme est terminé, versez la pâte dans des moules à financiers, parsemez-les de pistaches concassées et enfournez pour 20 minutes de cuisson environ. Attendez que les gâteaux aient refroidi avant de les démouler.

FINANCIERS aux amandes

Réalisez la recette sans la pâte de pistaches ni les pistaches concassées.

ASTUCE

Si vous ne trouvez pas de pâte de pistaches, vous pouvez la remplacer par une cuillerée à café d'arôme pistache et quelques gouttes de colorant alimentaire.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 270-271
25/06/2021 11:42

TARTE AMANDINE

aux cerises

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 45 min | REPOS : 2 h

POUR 6/8 PERSONNES | PROGRAMME :

- 1 pâte brisée sucrée (voir p. 320)
- 1 noix de beurre
- 600 à 800 g de cerises dénoyautées (fraîches ou décongelées)
- 5 c.s. de sucre en poudre
- 1 sachet de nappage pour tarte
- 80 ml d'eau chaude

CRÈME D'AMANDES :

- 165 g de sucre en poudre
- 165 g de poudre d'amandes
- 165 g de beurre pommade
- 3 œufs

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Étalez et disposez la pâte dans un moule à tarte beurré. Faites-la cuire à blanc pendant 15 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez la crème d'amandes.
4. Sortez le fond de tarte du four et garnissez-le de crème d'amandes. Enfournez à nouveau pour 25 minutes environ.
5. Lorsque la tarte est cuite, déposez les cerises sur la tarte, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de sucre et enfournez pour 5 minutes supplémentaires.
6. Dans un bol, mélangez le sachet de nappage, le sucre restant et l'eau. Nappez la tarte de cette gelée et placez au réfrigérateur pour 2 heures.

crème d'amandes

Dans le bol, mettez le sucre, la poudre d'amandes et le beurre puis lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 10 (sans chauffer).** Ajoutez ensuite les œufs un par un et relancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).** Rabattez au besoin.

GALETTE DES ROIS

Pour réaliser votre galette des rois, vous avez besoin de 2 pâtes feuilletées et de la crème d'amandes. Placez 1 pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquez-la avec une fourchette. Garnissez de crème d'amandes et cachez une fève. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée, en collant bien les bords. Faites des dessins sur le dessus et badigeonnez avec 1 jaune d'œuf. Enfournez pendant 20 à 30 minutes à 200 °C (th. 6/7) ; vérifiez régulièrement la cuisson.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 272-273 25/06/2021 11:42

TARTE FOLLE CHOCO-CARAMEL
et fruits secs

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 25 min | REPOS : 3 h 30

POUR 8 PERSONNES | PROGRAMME :

1 pâte sablée (voir p. 320)
200 g de caramel au beurre salé en pot
100 g de fruits secs concassés (noisettes, amandes, pistaches)
20 g de raisins secs
30 g de sucre glace (voir p. 294)

GANACHE AU CHOCOLAT :
250 g de chocolat noir
50 g de beurre
100 ml de crème liquide

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez et déposez la pâte dans un moule à tarte de 26 cm de diamètre environ.
2 Faites cuire la pâte à blanc pendant 25 minutes (elle doit être bien cuite). Pendant la cuisson, réalisez la ganache au chocolat et réservez.
3 Sortez le fond de tarte du four et laissez-le refroidir.
4 Versez le caramel sur le fond de tarte puis parsemez de fruits secs et de raisins. Réservez 30 minutes au frais pour que le caramel durcisse.
5 Recouvrez la tarte de ganache au chocolat, lissez avec une spatule et laissez prendre à température ambiante pendant 3 heures. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

ganache au chocolat

Mettez le chocolat en morceaux, le beurre et la crème liquide dans le bol puis lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C.** Rabattez au besoin. Relancez **30 secondes/vitesse 3/100 °C** au besoin pour lisser la ganache.

ASTUCE

Réalisez votre caramel au beurre salé : dans une casserole, faites chauffer 100 g de sucre à feu doux jusqu'à ce qu'il caramélise, sans le remuer. Dans une autre casserole, faites chauffer 100 ml de crème liquide jusqu'à ébullition. Lorsque le caramel prend une belle couleur, ajoutez la crème liquide hors du feu et mélangez bien. Ajoutez 30 g de beurre demi-sel coupé en petits morceaux jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 274-275 25/06/2021 11:42

FAR BRETON

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 40 min
POUR 6/8 PERSONNES
PROGRAMME :

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 750 ml de lait entier
- 10 g de beurre fondu + 1 noix
- 125 g de farine
- 1 bouchon de rhum (facultatif)
- 1 gousse de vanille charnue
- 15 gros pruneaux dénoyautés (ou 30 petits)

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
2. Ajoutez tous les ingrédients (sauf les pruneaux) ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
3. Beurrez un plat allant au four, déposez les pruneaux dans le fond puis versez la pâte.
4. Enfournez 10 minutes à 200 °C puis baissez à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 40 minutes.

CLAFOUTIS poire-chocolat

Réduisez la quantité de lait à 400 ml et de sucre à 80 g. Supprimez le rhum et remplacez les pruneaux par 3 poires coupées en dés. À l'étape 4, enfournez le plat pour 10 minutes à 200 °C, ajoutez sur le dessus 100 g de pépites de chocolat, puis prolongez la cuisson à 180 °C pendant 30 minutes.

CLAFOUTIS aux figues

Coupez 500 g de figues en quatre. Placez dans le bol 120 g de farine, les œufs, 400 ml de lait, 100 g de sucre blond, 30 g de beurre demi-sel et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 8 (sans chauffer). Rassemblez la préparation et relancez le programme pour 30 secondes. Versez la préparation dans des moules individuels ou dans un moule à manqué préalablement beurrés. Déposez les figues sur le dessus en les enfonçant légèrement et enfournez à 180 °C pour 40 minutes. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 276-277 25/06/2021 11:42

CRÈMES CARAMEL

PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 50 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

3 œufs
80 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
500 ml de lait
250 g de sucre
65 ml d'eau
1 c.c. de vinaigre blanc

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6).
2 Mettez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le lait dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 4/80 °C.**
3 Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau et une cuillerée à café de vinaigre blanc, sans remuer, jusqu'à obtenir un caramel doré.
4 Versez le caramel chaud dans des ramequins et répartissez ensuite la crème chaude par-dessus. Placez les ramequins dans un plat à four rempli aux trois quarts d'eau et laissez cuire au four pendant 45 minutes environ.
5 Laissez les crèmes refroidir avant de les démouler.

CRÈMES CARAMEL à la noix de coco

Ajoutez 125 g de noix de coco râpée à la crème, 1 minute environ avant la fin du programme EXPERT.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 278-279 25/06/2021 11:12

PAVLOVA,
compotée de cerises

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 1 h 35
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRE :

MERINGUES FRANÇAISES :

6 blancs d'œufs tempérés
1 pincée de sel
250 g de sucre glace (voir p. 294)

COMPOTÉE DE CERISES :

200 g de cerises dénoyautées (fraîches, au sirop ou décongelées)
4 c.s. de sucre en poudre

200 ml de crème fouettée (voir p. 244)
100 g de pistaches concassées

1 Préparez les meringues. Pendant qu'elles cuisent, réalisez la compotée de cerises.
2 Placez une meringue refroidie par assiette, déposez une à deux cuillerées à soupe de crème fouettée et une cuillerée à soupe de compotée de cerises par-dessus.
3 Parsemez de pistaches concassées et dégustez immédiatement.

meringues françaises

1 Préchauffez le four à 110 °C (th. 3/4).
2 Installez le batteur à blancs. Placez les blancs d'œufs et la pincée de sel dans le bol propre et sec. Lancez le programme **BLANCS EN NEIGE,** sans le bouchon. Au bout de 4 minutes, ajoutez le sucre glace progressivement par l'ouverture.
3 Tapissez une plaque de four de papier sulfurisé et déposez dessus des tas de meringue de 5 cm de diamètre et 2 cm de hauteur environ à l'aide d'une cuillère.
4 Appuyez légèrement au centre pour créer un creux et enfournez pour 1 heure 30 à 2 heures. Les meringues sont cuites quand elles se décollent parfaitement. En fin de cuisson, entrouvrez la porte du four et laissez les meringues refroidir en même temps que le four.

compotée de cerises

1 Placez les cerises dans le bol avec le sucre et lancez le programme **EXPERT, 7 minutes/vitesse 2A/120 °C.**
2 Versez la compotée dans un bol et réservez au frais.

ASTUCE

La température et le temps de cuisson des meringues varient en fonction de leur taille mais aussi de votre four (reportez-vous au mode d'emploi de celui-ci).

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 280-281
25/06/2021 11:42

MOUSSE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 5 min | REPOS : 2 h

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

5 œufs
1 pincée de sel
200 g de chocolat noir coupé en morceaux
100 g de crème liquide entière

1 Préparez les blancs en neige : le bol doit être parfaitement propre et sec. Installez le batteur à blancs, versez les blancs dans le bol avec la pincée de sel, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE.** Réservez les blancs en neige dans un saladier.
2 Placez le chocolat et la crème dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C.**
3 Rabattez le mélange et relancez le programme **EXPERT, 1 minute.**
4 Ajoutez les jaunes d'œufs par l'ouverture et prolongez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 10 (sans chauffer).** Versez dans un saladier.
5 Incorporez les blancs en neige délicatement à la préparation chocolatée à l'aide de la spatule.
6 Réservez la mousse au chocolat au moins 2 heures avant de servir.

MOUSSE au chocolat blanc

Utilisez 200 g de chocolat blanc.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 282-283 25/06/2021 11:42

MOELLEUX AU CHOCOLAT,
cœurs coulants au caramel

PRÉPARATION : 15 min — CUISSON : 15 min

POUR 6 MOELLEUX — PROGRAMMES :

100 g de chocolat noir
100 g de beurre
2 œufs entiers + 2 jaunes
50 g de farine
100 g de sucre glace (voir p. 294) + 40 g pour la décoration
150 g de caramel beurre salé en pot bien froid

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Placez le chocolat cassé en morceaux dans le bol, incorporez le beurre et faites fondre le tout avec le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 3/60 °C.**
2 Ajoutez les œufs entiers et les jaunes dans le bol, la farine et le sucre glace puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Rabattez si besoin.
3 Répartissez la pâte dans des petits moules beurrés (6 à 8 cm de diamètre) jusqu'à la moitié, puis ajoutez une cuillerée à café de caramel beurre salé au centre. Remplissez les moules avec le reste de la préparation.
4 Enfournez-les aussitôt pour 12 minutes de cuisson environ. Démoulez dans des assiettes et saupoudrez de sucre glace.

SALIDOU

PRÉPARATION : 5 min — CUISSON : 15 min

POUR 200 G — PROGRAMMES :

125 g de sucre
60 g de beurre demi-sel en morceaux
100 ml de crème fleurette (30% mat. grasse)

1 Dans le bol inox, mettez le sucre avec une cuillère à soupe d'eau. Enlevez le bouchon et lancez le programme **RISSOLAGE, 1 minute/vitesse 4/160 °C.**
2 Ajoutez le beurre et relancez le programme **RISSOLAGE, 9 minutes/vitesse 4/160 °C.**
3 Lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/ vitesse 1A/95 °C.** Par la goulotte, incorporez la crème en trois fois (1 tiers à chaque tour de lame).
4 Relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/ vitesse 2A/110 °C.**
5 Versez le salidou dans un pot, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

ASTUCE

Ajustez la quantité de crème pour une texture plus ou moins épaisse. Le salidou est une pâte à tartiner naturelle. À conserver au réfrigérateur pendant 3 à 4 semaines.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 284-285
25/06/2021 11:42

TIRAMISU

PRÉPARATION : 25 min
REPOS : 12 h
POUR 8/10 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRE :

5 œufs
1 pincée de sel
60 g de sucre
500 g de mascarpone
300 g de biscuits à la cuillère
200 ml de café filtre ou expresso
4 c.s. de cacao en poudre
3 c.s. de marsala ou d'amaretto, (facultatif)

1 Dans le bol bien propre, installez le batteur à blancs. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, placez les blancs dans le bol avec une pincée de sel et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE** en ôtant le bouchon de l'ouverture. Retirez le batteur. Réservez.
2 Ensuite, placez les jaunes dans le bol, ajoutez le sucre et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).**
3 Faites blanchir le mélange puis ajoutez le mascarpone et relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer).** Incorporez délicatement les blancs dans la crème au mascarpone à l'aide de la spatule.
4 Tapissez le fond d'un plat à gratin de biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café froid et d'alcool éventuellement.
5 Garnissez ensuite de crème, couvrez de biscuits imbibés puis ajoutez de nouveau une couche de crème et placez le plat au réfrigérateur pour une nuit.
6 Au moment de servir, saupoudrez de cacao avec un tamis ou une passoire fine.

TIRAMISU aux spéculoos

Remplacez les biscuits à la cuillère par des spéculoos. Réservez-en un quart. Imbibez légèrement les autres spéculoos de café froid (et éventuellement d'alcool). Tapissez-en le fond du plat puis alternez les couches de crème et de spéculoos. Terminez par une couche de crème. Installez le bol transparent et mixez le quart de spéculoos restant dans le mini bol avec le programme **ROBOT.** En remplacement du cacao, agrémentez le dessus de votre tiramisu de la poudre obtenue.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 286-287
25/06/2021 11:42

GAUFRES ET CRÊPES,
pâte à tartiner

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 45 min | REPOS : 1 h

POUR 6/8 PERSONNES | PROGRAMME :

CRÊPES :

250 g de farine
3 œufs
2 c.s. d'huile végétale
50 g de beurre fondu + 1 noix
500 ml de lait
1 bouchon de rhum (facultatif)
1 pincée de sel

GAUFRES :

250 g de farine
100 g de sucre
2 œufs
75 g de beurre fondu + 1 noix
1 pincée de sel
400 ml de lait
1 sachet de levure chimique

PÂTE À TARTINER :

50 g de noisettes
200 g de chocolat au lait cassé en carrés
100 g de chocolat noir cassé en carrés
400 g de lait concentré sucré
1 pincée de sel

crêpes

1 Placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/ vitesse 13 (sans chauffer)**. Rabattez et relancez le programme **EXPERT 30 secondes/ vitesse 13 (sans chauffer)** puis laissez reposer la pâte 30 minutes.
2 Versez une louche de pâte dans une poêle chaude et beurrée et faites cuire 1 minute de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

gaufres

1 Placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/ vitesse 13 (sans chauffer),** puis laissez reposer la pâte 30 minutes.
2 Versez une louche de pâte dans l'appareil à gaufres chaud et beurré, laissez la gaufre cuire 3 à 5 minutes puis décollez-la. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

pâte à tartiner

1 Mettez les noisettes dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/ vitesse 15 (sans chauffer).** Rabattez si besoin.
2 Ajoutez les chocolats, le lait concentré, le sel et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C.**
3 Raclez les parois du bol avec la spatule et lancez une dernière fois le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/60 °C.**
4 Versez la pâte dans des bocaux et conservez à température ambiante pendant 15 jours au maximum.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 288-289 25/06/2021 11:42

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
et de caramel

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 15 min

POUR ENVIRON 15 COOKIES PROGRAMME :

150 g de beurre pommade
½ c.c. d'extrait de vanille
100 g de sucre en poudre
50 g de cassonade
1 gros œuf
300 g de farine
50 g de pépites de chocolat
50 g de pépites de caramel (ou des caramels mous coupés en dés)

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Dans le bol, mettez le beurre pommade, l'extrait de vanille, le sucre et la cassonade et lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 11 (sans chauffer).** Au bout de 1 minute, ajoutez l'œuf par l'ouverture.
3 Ajoutez la farine et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 11 (sans chauffer).**
4 Relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer),** et ajoutez les pépites de chocolat et de caramel par l'ouverture.
5 Formez des boules de 2 à 3 cm de diamètre et aplatissez-les avec la paume de votre main. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, enfournez pour 15 minutes de cuisson environ, puis laissez les cookies refroidir ou dégustez-les tièdes.

COOKIES au chocolat blanc et aux noix

Remplacez le chocolat par 50 g de pépites de chocolat blanc (ou, à défaut, de chocolat blanc concassé) et le caramel par 50 g de cerneaux de noix hachés grossièrement.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 290-291 25/06/2021 11:42

GÂTEAU YAOURT AU LEMON CURD,
glaçage aux graines de pavot

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 40 min | REPOS : 30 min

POUR 6 PERSONNES | PROGRAMMES :

GÂTEAU YAOURT :
- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- 1 pot d'huile
- 1 citron bio (jus et zeste)
- 1 sachet de levure chimique

LEMON CURD :
- le jus de 3 citrons bio
- le zeste de 1 citron bio
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre mou

GLAÇAGE :
- 1 blanc d'œuf
- 1 c.s. de jus de citron
- 170 g de sucre glace (voir p. 294)
- 1 c.s. de graines de pavot

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Dans le bol, mettez tous les ingrédients du gâteau yaourt puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré de 20 cm de diamètre.
3 Enfournez pour 30 à 35 minutes de cuisson. Pendant ce temps, préparez le lemon curd.
4 Démoulez le gâteau et attendez qu'il refroidisse. Lorsqu'il est froid, coupez-le en deux dans l'épaisseur et tartinez généreusement le cercle inférieur de lemon curd. Replacez le chapeau du gâteau. Préparez le glaçage : placez tous les ingrédients sauf les graines de pavot dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer).** Versez-le sur le gâteau puis saupoudrez de graines de pavot.

lemon curd

Placez tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/95 °C.** Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le beurre coupé en petits morceaux. Attendez que les morceaux aient fondu avant d'en rajouter. Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

GÂTEAU YAOURT choco-noisettes, glaçage noix de coco

Supprimez le citron, remplacez le lemon curd par du NUTELLA® et les graines de pavot par de la noix de coco râpée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 292-293 25/06/2021 11:42

MILLEFEUILLE

PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 15 min
POUR 6 PERSONNES
PROGRAMME :

500 g de pâte feuilletée

CRÈME PÂTISSIÈRE :
1 œuf entier
+ 3 jaunes d'œufs
75 g de sucre
50 g de Maïzena®
1 gousse de vanille
500 ml de lait tempéré

SUCRE GLACE :
100 g de sucre en poudre

1 Préchauffez le four à 200 °C. Abaissez finement la pâte feuilletée, découpez 3 rectangles. Posez-les sur des feuilles de papier sulfurisé, piquez-les avec une fourchette.
2 Posez les rectangles sur une plaque avec une grille dessus pour éviter qu'ils gonflent et enfournez pour 10 minutes environ. Retournez délicatement les plaques et laissez cuire l'autre face environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et la pâte desséchée.
3 Pendant ce temps préparez la crème pâtissière.
4 Lorsque la pâte est cuite et refroidie, étalez la crème pâtissière sur une première couche, puis faire de même avec la seconde et assemblez. Terminez par une plaque de feuilleté et saupoudrez de sucre glace.

crème pâtissière à la vanille

1 Placez les œufs, le sucre, la Maïzena® et l'intérieur de la gousse de vanille grattée dans le bol. Lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 3 (sans chauffer)**.
2 Ajoutez le lait, et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 4/90 °C.**
3 Relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 4/95 °C**, la crème doit être épaisse. Laissez refroidir.

sucre glace

Placez le sucre en poudre dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/ vitesse 18 (sans chauffer).**

ASTUCE

Ajoutez des fraises ou framboises fraîches coupées en 2 ou 4 entre chaque couche de feuilleté.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 294-295
25/06/2021 11:42

TARTE AU CITRON

meringuée

PRÉPARATION : 25 min
CUISSON : 1 h 05
POUR 8 PERSONNES
PROGRAMMES :
ACCESSOIRE :

PÂTE :

250 g de farine
125 g de sucre glace (voir p. 294)
100 g de beurre ramolli
1 œuf

CRÈME AU CITRON :

3 œufs
le jus de 4 citrons
le zeste de 2 citrons bio
150 g de sucre en poudre
1 c.s. de Maïzena®

MERINGUE SUISSE :

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
160 g de sucre glace

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Placez tous les ingrédients de la pâte dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU,** étalez la pâte et foncez-la dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre environ. Faites cuire la pâte à blanc 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.
3 Préparez la crème au citron : placez les œufs dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).**
4 Ajoutez le jus des citrons, les zestes, le sucre et la Maïzena® puis lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).**
5 Garnissez-en le fond de tarte puis enfournez pour 25 minutes. Sortez la tarte du four, baissez la température à 150 °C (th. 5) et préparez la meringue suisse.
6 Étalez la meringue sur la tarte au citron et, avec une cuillère à soupe, soulevez-la un peu pour former des becs d'oiseau. Enfournez à nouveau pour 10 minutes. Éteignez le four, laissez-y la tarte 10 minutes de plus puis sortez-la et laissez-la refroidir.

meringue suisse

Installez le batteur à blancs. Mettez tous les ingrédients dans le bol propre et sec, retirez le bouchon et lancez le programme **BLANCS EN NEIGE, 10 minutes/vitesse 5/50 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 296-297
25/06/2021 11:42

GLACE MANGUE-GINGEMBRE

80

PRÉPARATION : 5 min POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME :

400 g de mangue surgelée coupée en dés de 1 cm de côté environ
1 pot de yaourt nature
1 c.c. de gingembre râpé
75 g de sucre en poudre
50 ml de lait de coco

1 Dans le bol bien froid, mettez tous les ingrédients et lancez le programme **DESSERT GLACÉ.** Rabattez au besoin.
2 Faites des quenelles de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

GLACE à la banane

Remplacez la mangue par la même quantité de banane congelée et coupée en morceaux. Saupoudrez de noix de coco râpée au moment de servir.

SORBET À LA FRAMBOISE

5

PRÉPARATION : 5 min POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME :

400 g de framboises surgelées
75 g de sucre en poudre
1 blanc d'œuf
1 c.s. de jus de citron

1 Dans le bol bien froid, mettez tous les ingrédients et lancez le programme **DESSERT GLACÉ.** Rabattez au besoin.
2 Faites des quenelles de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

SORBET à la pêche

Remplacez les framboises par 400 g de pêches surgelées et coupées en dés.

ASTUCES

Pour refroidir le bol, mixez quelques glaçons en programme **GLACE PILÉE,** videz-le puis séchez-le soigneusement.
Pour un sorbet plus aéré, à la fin du programme **DESSERT GLACÉ,** installez le batteur à blancs et lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 6 (sans chauffer).**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 298-299 25/06/2021 11:42

CONFITURE D'ABRICOTS

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 25 min

POUR 3/4 POTS DE CONFITURE PROGRAMME :

500 g d'abricots dénoyautés
400 g de sucre (spécial confiture)
le jus de ½ citron

1 Mettez les abricots dans le bol, ajoutez le sucre et le jus de citron, retirez le bouchon du couvercle puis lancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 2A/105 °C.** Déposez une goutte de confiture sur une assiette froide : si elle se fige, votre confiture est prête, sinon relancez quelques minutes.
2 Versez aussitôt la confiture dans des pots stérilisés (ou préalablement ébouillantés), vissez les couvercles puis retournez les pots environ 15 minutes. Retournez-les à nouveau et laissez refroidir.

ASTUCE

Selon la saison, les fruits peuvent contenir plus de sucres et se mettre à mousser. Surveillez bien la cuisson.

GELÉE DE POMMES ET POIRES

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 25 min

POUR 3/4 POTS À CONFITURE PROGRAMME :

1 kg de pommes et/ou poires ou 600 ml de jus de pomme et de poire non filtré
600 g de sucre (spécial confiture)
le jus de ½ citron
1 c.s. d'extrait de vanille

1 Lavez les pommes et/ou poires, coupez-les en quartiers et passez-les à la centrifugeuse, ou utilisez du jus de pomme et/ou poire.
2 Placez le jus dans le bol avec le sucre, le jus de citron et l'extrait de vanille, retirez le bouchon du couvercle puis lancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 3/105 °C.** Déposez une goutte de gelée sur une assiette froide : si elle se fige, votre gelée est prête, sinon relancez quelques minutes.
3 Versez aussitôt la gelée dans des pots stérilisés (ou préalablement ébouillantés), vissez les couvercles puis retournez les pots environ 15 minutes. Retournez-les à nouveau et laissez refroidir.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 300-301 25/06/2021 11:42

COMPOTE
pommes-fraises-rhubarbe

90

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 30 min | REPOS : 1 h

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME :

200 g de rhubarbe épluchée et coupée en tronçons de 1 cm
50 g de sucre en poudre
250 g de fraises type Gariguette coupées en 2
400 g de pommes type Golden ou Boskoop épluchées et coupées en gros morceaux
50 g de sucre blond

1 Saupoudrez la rhubarbe de sucre et laissez-la macérer pendant 1 heure.
2 Placez les pommes, les fraises, la rhubarbe (et son jus) dans le bol avec le sucre blond et lancez le programme **SOUPE MOULINÉE.**

COMPOTE abricots, pommes et bananes

Réduisez la quantité de pommes à 300 g et remplacez les fraises et la rhubarbe par 400 g d'abricots et 1 banane. Ajoutez du sucre si nécessaire.

COMPOTÉE
pommes-bananes à la cannelle

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 20 min

POUR 4/6 PERSONNES | PROGRAMME :

1 banane (200 g) coupée en rondelles
3 pommes type Golden ou Boskoop (500 g) coupées en morceaux de 2 cm environ
25 g de sucre blond
1 c.c. de cannelle en poudre
100 ml d'eau

Placez les pommes et les bananes dans le bol avec le sucre blond, la cannelle et l'eau. Lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 2A/100 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 302-303 25/06/2021 11:42

GÂTEAU MIROIR
au chocolat

PRÉPARATION :10 min | CUISSON : 40 min | REPOS : 4 à 12 h

POUR 6/8 PERSONNES | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

4 œufs
1 pincée de sel
160 g de beurre coupé en dés + 1 noix
160 g de chocolat noir cassé en carrés
150 g de sucre glace (voir p. 294)
60 g de Maïzena®
10 framboises lavées

GLAÇAGE AU CHOCOLAT :
100 g de chocolat noir
80 g de sucre
50 ml d'eau

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Installez le batteur à blancs. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et placez les blancs dans le bol propre et sec avec une pincée de sel, retirez le bouchon puis lancez le programme **BLANCS EN NEIGE.** Réservez et rincez le bol.
2 Enlevez le batteur à blancs. Mettez dans le bol le beurre, le chocolat et lancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C.**
3 Ajoutez le sucre glace et les jaunes d'œufs, relancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 9/60 °C.**
4 Versez ce mélange dans les œufs en neige et soulevez la pâte délicatement pour l'amalgamer. Tamisez la Maïzena® au-dessus de la préparation et mélangez-la avec la spatule. Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre et versez la pâte dedans, puis enfournez pour 30 minutes.
5 Sortez le gâteau du four et laissez-le totalement refroidir sur une grille.
6 Préparez le glaçage. Quand le gâteau a refroidi, nappez-le de glaçage plusieurs fois à l'aide d'une maryse souple. Laissez le nappage se figer 4 heures au minimum (jusqu'à toute la nuit) et décorez de framboises fraîches.

glaçage au chocolat

Mettez le chocolat coupé en morceaux, le sucre et l'eau dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/90 °C.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 304-305 25/06/2021 11:42

PÂTES ET PAINS

Pain de campagne 308
Baguettes 310
Petits pains au chorizo et aux olives 312
Fougasse aux olives 314
Pain brioché tressé 316
Kouglof 318
Pâte brisée 320
Pâte sablée 320
Pâte feuilletée 322
Scones aux raisins 324
Pain de mie 324

PAIN
de campagne

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 30 min | REPOS : 3 h

POUR 1 PAIN DE CAMPAGNE | PROGRAMME :

5 g de levure fraîche
ou ½ sachet de levure sèche de boulanger
240 ml d'eau froide
400 g de farine T55
5 g de sel fin

1 Dans le bol, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez la farine et le sel et relancez le programme en appuyant sur Auto. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez-la d'un linge humide et laissez reposer pendant 2 heures.
2 Après cette première levée, sortez la pâte du saladier et posez-la sur un plan de travail fariné. Travaillez-la avec la paume de la main et étalez-la en tirant vers l'extérieur, puis ramenez les quatre coins au centre, retournez-la et posez-la sur la plaque de cuisson du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez-la reposer 1 heure de plus, recouverte d'un linge humide.
3 Avant la fin de cette seconde levée, préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Farinez la boule et faites des entailles profondes en forme de croix sur le dessus du pâton avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Enfournez avec un peu d'eau dans la lèchefrite pour 30 minutes environ. Pour vérifier la cuisson, retournez le pain et tapotez le dessous, il doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille.

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 308-309
25/06/2021 11:42

BAGUETTES

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 15 à 20 min | REPOS : 2 h

POUR 2 BAGUETTES | PROGRAMME :

5 g de levure fraîche
ou ½ sachet de levure sèche de boulanger
150 ml d'eau fraîche
250 g de farine T55
5 g de sel fin

1 Dans le bol, versez la levure et l'eau, puis lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ajoutez la farine et le sel puis relancez le programme en appuyant sur Auto. Placez la boule de pâte obtenue dans un saladier fariné puis recouvrez d'un torchon humide et laissez reposer pendant 1 heure.
2 Farinez vos mains puis chassez l'air de la pâte en la frappant délicatement du poing. Sortez-la du saladier et posez-la sur un plan de travail fariné avant de la diviser en deux portions égales. Roulez chaque portion avec les doigts pour façonner deux baguettes de la même longueur puis laissez lever encore 1 heure sur la grille du four recouverte de papier sulfurisé.
3 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Farinez légèrement les baguettes avant de les entailler avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Enfournez-les avec un peu d'eau dans la lèchefrite pour 15 à 20 minutes. Pour vérifier la cuisson, retournez les baguettes et tapotez le dessous, elles doivent sonner creux. Laissez-les refroidir sur une grille.

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 310-311 25/06/2021 11:42

PETITS PAINS AU CHORIZO
et aux olives

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 20 min | REPOS : 1 h 30

POUR 6 PETITS PAINS | PROGRAMMES :

80 g de chorizo coupé en petits dés
40 g d'olives noires dénoyautées
½ c.c. d'herbes de Provence
180 ml d'eau
4 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche de boulanger
250 g de farine T65
4 g de sel

1 Dans le bol, mettez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ajoutez la farine et le sel dans le bol et relancez le programme en appuyant sur Auto.
2 Ajoutez le chorizo, les olives (grossièrement coupées) et les herbes de Provence puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 6 (sans chauffer).**
3 Farinez-vous les mains, prélevez la pâte et roulez-la en boule avant de la placer dans un saladier fariné et de la recouvrir d'un linge humide pour la laisser reposer pendant 1 heure.
4 À la fin de cette première levée, farinez vos mains et chassez l'air en frappant délicatement la pâte avec le poing. Farinez le plan de travail, déposez-y la boule et roulez-la pour former un pâton, puis divisez-le en six portions égales. Roulez les six pâtons de façon à former des boules et farinez-les à nouveau, déposez-les sur la grille du four recouverte de papier sulfurisé puis laissez-les reposer 30 minutes. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) et remplissez la lèchefrite avec un peu d'eau.
5 Avant d'enfourner les pains, faites des entailles profondes en forme de croix sur le dessus avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Baissez la température à 200 °C (th. 6/7) et enfournez les petits pains pour 20 minutes.
6 Pour vérifier la cuisson, retournez les pains et tapotez le dessous, ils doivent sonner creux. Lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir sur une grille.

PETITS PAINS aux tomates séchées et au jambon italien

Remplacez le chorizo par 80 g de minces lanières de jambon italien et les olives par 50 g de tomates séchées hachées.

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 312-313 25/06/2021 11:42

FOUGASSE
aux olives

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 15 à 20 min | REPOS : 1 h 30

POUR 1 FOUGASSE | PROGRAMME :

- 6 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche de boulanger
- 150 ml d'eau froide
- 5 g de sel
- 250 g de farine T55
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- thym frais
- 2 c.c. d'huile d'olive
- 1 c.s. de fleur de sel

1 Dans le bol, mettez la levure avec l'eau, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Lorsque le programme s'arrête, ouvrez le couvercle, ajoutez le sel, la farine et l'huile d'olive et relancez en appuyant sur Auto.

2 Placez la pâte dans un saladier huilé, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 heure. Pliez délicatement la pâte deux fois dans le saladier et recouvrez-la d'un torchon humide pour la laisser reposer encore 30 minutes.

3 Pendant la deuxième levée, préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé et déposez-y doucement la pâte à fougasse. Prenez garde à ne pas enlever les bulles d'air.

4 Étalez grossièrement la pâte avec la paume des mains. Aplatissez-la du bout des doigts (la pâte doit faire 1 cm d'épaisseur environ) puis garnissez-en la moitié d'olives et de thym lavé et effeuillé et pliez-la en deux, pour former une sorte de chausson. Badigeonnez d'huile d'olive, saupoudrez de fleur de sel et enfournez pour 15 à 20 minutes de cuisson. Dégustez tiède ou froid.

FOUGASSE aux anchois

Tartinez l'intérieur de votre fougasse de 150 g d'anchoïade (voir p. 32). Supprimez le thym et la fleur de sel. Enfournez pour 20 minutes de cuisson à 180 °C (th. 6).

ASTUCE

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 314-315 25/06/2021 11:42

PAIN BRIOCHÉ

tressé

PRÉPARATION : 20 min | CUISSON : 20 min | REPOS : 1 h

POUR 1 PAIN BRIOCHÉ | PROGRAMME :

10 g de levure fraîche
ou 1 sachet de levure sèche de boulanger
125 ml de lait
20 g de beurre mou
4 g de sel fin
40 g de sucre en poudre
250 g de farine T55
1 œuf

1 Dans le bol, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ajoutez le beurre coupé en dés, le sel, le sucre, la farine et relancez le programme en appuyant sur Auto. Si nécessaire, rabattez la pâte avec la spatule à la fin du programme et relancez 15 secondes. Prélevez la pâte (elle doit être collante) et placez-la dans un saladier fariné, puis laissez-la reposer pendant 30 minutes, recouverte d'un torchon humide.
2 Préchauffez le four à 60 °C (th. 2). Posez la pâte sur un plan de travail fariné, divisez-la en trois portions égales et façonnez trois longs pâtons en les roulant avec le bout des doigts. Ajoutez de la farine de temps en temps si la pâte commence à coller. Collez l'extrémité du haut des trois pâtons ensemble, tressez-les et déposez la tresse dans un moule à cake beurré, puis placez-la au four et laissez lever pendant 30 minutes.
3 Retirez le pain brioché du four puis augmentez la température à 180 °C (th. 6). Cassez l'œuf et battez-le dans un bol puis badigeonnez-en le pain brioché avec un pinceau, pour qu'il soit bien doré. Enfournez-le pour 20 minutes. S'il dore trop, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium.
4 Laissez un peu refroidir avant de démouler et dégustez le pain brioché tiède.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 316-317 25/06/2021 11:42

KOUGLOF

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 50 min | REPOS : 2 h 30

POUR 1 KOUGLOF | PROGRAMME :

- 3 c.s. de kirsch
- 100 g de raisins secs
- 15 g de levure fraîche ou 1 ½ sachet de levure sèche de boulanger
- 160 ml de lait froid
- 80 g de beurre mou + 1 grosse noix
- 100 g de sucre en poudre
- 300 g de farine T55
- 1 œuf
- 50 g d'amandes mondées
- 1 à 2 pincées de sel
- sucre glace (facultatif)

1 Versez le kirsch et un peu d'eau dans un bol, ajoutez les raisins secs et laissez macérer pendant 30 minutes.

2 Dans le bol, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Lorsque le programme s'arrête, ouvrez le couvercle, ajoutez le beurre mou coupé en dés, le sel, le sucre en poudre, la farine, l'œuf et relancez le programme en appuyant sur Auto. Si nécessaire, rabattez la pâte avec la spatule à la fin du programme et relancez 15 secondes. Prélevez la pâte (elle doit être collante) et placez-la dans un saladier fariné, puis laissez-la reposer pendant 30 minutes, recouverte d'un torchon humide.

3 Farinez-vous les mains, frappez délicatement la pâte du poing pour en chasser l'air puis ajoutez les raisins égouttés. La pâte doit être collante.

4 Beurrez généreusement un moule à kouglof en terre cuite, déposez les amandes au fond et versez la pâte dans le moule jusqu'aux trois quarts. Laissez lever à nouveau pendant 1 heure 30 dans le four à 30 °C (th. 1). Si votre four ne descend pas en dessous de 50 °C, laissez la porte entrouverte pendant la levée.

5 Au bout de 1 heure 30, la pâte doit avoir atteint le haut du moule. Sortez le kouglof, montez la température à 180 °C (th. 6), puis remettez-le à l'intérieur du four et laissez cuire 50 minutes.

6 Laissez le kouglof refroidir avant de le démouler, saupoudrez-le éventuellement de sucre glace et dégustez-le dans les 2 jours.

ASTUCES

Le matériau du moule influe sur le temps de cuisson, ajustez si nécessaire.
Le résultat peut varier selon la farine utilisée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 318-319 25/06/2021 11:42

PÂTE BRISÉE

PRÉPARATION : 5 min REPOS : 30 min

POUR 1 TARTE (6/8 PERSONNES) PROGRAMME :

125 g de dés de beurre
250 g de farine
80 ml d'eau froide
1 pincée de sel

1 Placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
2 Enroulez la boule de pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes avant de l'étaler sur un plan de travail fariné.

PÂTE BRISÉE sucrée

Ajoutez 100 g de sucre en poudre à la préparation.

PÂTE SABLÉE

PRÉPARATION : 5 min REPOS : 30 min

POUR 1 TARTE (6/8 PERSONNES) PROGRAMME :

250 g de farine
125 g de beurre
100 g de sucre en poudre
1 œuf

1 Placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.**
2 Formez une boule avec la pâte, placez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

PETITS SABLÉS

Ajoutez 1 cuillerée à café de levure chimique et 1 ½ cuillerée à café d'extrait de vanille liquide. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Une fois reposée, étalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface farinée, jusqu'à obtenir une pâte de 0,5 cm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces, découpez les sablés puis déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 à 15 minutes. Vos sablés sont cuits quand ils prennent une belle coloration dorée.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 320-321 25/06/2021 11:42

PÂTE FEUILLETÉE

PRÉPARATION : 20 min REPOS : 3 h

POUR 1 TARTE (6/8 PERSONNES) PROGRAMME :

250 g de farine T45
50 g de beurre ramolli coupé en dés
130 ml d'eau
200 g de beurre froid
sel

1 Mettez la farine, le beurre, l'eau et le sel dans le bol, puis lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Lorsque le programme s'arrête, la pâte doit être homogène.
2 Sortez la pâte du bol, formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et aplatissez-la légèrement. Laissez reposer 1 heure au frais.
3 Farinez la pâte et étalez-la au rouleau à pâtisserie, formez une sorte de croix en tirant du centre vers les quatre extérieurs.
4 Placez le beurre froid entre deux feuilles de film alimentaire et aplatissez-le en un carré de 2 cm d'épaisseur. Déposez ensuite ce carré de beurre au centre de la croix et rabattez les quatre côtés vers le centre.
5 Étalez la pâte pour obtenir un long rectangle. Refermez ce rectangle en trois fois comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour et recommencez.
6 Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et replacez-la au réfrigérateur pour 30 minutes.
7 Répétez encore deux fois les étapes 5 et 6 pour obtenir un vrai feuilletage.
8 Lorsque la pâte est prête, donnez-lui la forme désirée et remettez-la 30 minutes au réfrigérateur avant de l'utiliser.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 322-323 25/06/2021 11:42

SCONES AUX RAISINS

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 12 à 15 min

POUR UNE QUINZAINE DE SCONES PROGRAMME :

350 g de farine de blé
1 sachet de levure chimique
30 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
60 g de beurre mou
210 ml de lait
70 g de raisins secs
lait ou œuf battu (facultatif)

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Mettez la farine, la levure, le sucre, le sel et le beurre coupé en dés dans le bol et lancez le programme **PÂTE/GÂTEAU.** Arrêtez au bout de 30 secondes. Rabattez au besoin la préparation et relancez le programme, puis versez le lait petit à petit par l'ouverture ; ajoutez enfin les raisins les 20 dernières secondes.
2 Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et aplatissez-la pour qu'elle fasse environ 2 cm d'épaisseur. Découpez ensuite à l'aide d'un emporte-pièce des ronds d'environ 5 cm de diamètre et placez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.
3 Badigeonnez-les éventuellement avec un peu de lait ou un œuf battu, puis enfournez pour 12 à 15 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés. Servez les scones tièdes coupés en 2 avec de la confiture ou du beurre.

PAIN DE MIE

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 30 min REPOS : 1 h 30

POUR 1 PAIN PROGRAMME :

10 g de levure fraîche
ou 1 sachet de levure sèche de boulanger
275 ml de lait
30 g de beurre mou coupé en dés
5 g de sel
10 g de sucre en poudre
350 g de farine T55

1 Dans le bol, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme **PAIN/BRIOCHE.** Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez le beurre mou, le sel, le sucre, la farine et relancez le programme. Déposez la pâte (elle doit être collante) dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 1 heure.
2 Façonnez la pâte en boudin et déposez-la dans le moule à cake beurré. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
3 Enfournez le pain pour 30 minutes environ dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 324-325 25/06/2021 11:42

BÉBÉS

Colin à la patate douce.....328
Purée de légumes et bœuf.....328
Soupe Halloween 330
Purée de courgettes au cerfeuil.....330
Crème de brocoli au gruyère 332
Poulet ratatouille 332
Crème de fruits pêche-banane 334
Baby milkshake.....334
Compote pommes-abricots 336
Compote de poires à la vanille.....336

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 326-327 25/06/2021 11:42

COLIN
à la patate douce

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 20 min | DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMME : | ACCESSOIRE :

300 g de patate douce
300 g de filets de colin
1 feuille de laurier
1 pincée de paprika

1 Épluchez la patate douce et coupez-la en petits dés de 0,5 cm de côté.
2 Versez 500 ml d'eau dans le bol et placez le panier vapeur, mettez les dés de patate douce dans le panier et déposez le colin et la feuille de laurier par-dessus, puis lancez le programme **VAPEUR.**
3 Servez avec un peu de paprika.

PURÉE DE LÉGUMES
et bœuf

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 30 min | DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMME :

200 g de pommes de terre
200 g de carottes
200 g de bœuf (steak)
300 ml d'eau

1 Pelez les pommes de terre et les carottes et coupez-les en dés de 2 cm. Coupez le bœuf en petits morceaux.
2 Placez les pommes de terre, les carottes, le bœuf et l'eau dans le bol puis lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE.**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 328-329 25/06/2021 11:42

SOUPE HALLOWEEN

PRÉPARATION : 10 min | CUISSON : 30 min | DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMME :

1 carotte (100 g)
½ oignon
200 g de potiron ou de courge (butternut ou potimarron)
450 ml d'eau

1 Coupez la carotte, l'oignon et le potiron en tronçons. Déposez-les dans le bol avec l'eau et lancez le programme **SOUPE VELOUTÉE** : la soupe doit être très lisse.
2 Ajoutez un peu de sel si nécessaire en fonction de l'âge du bébé.

PURÉE DE COURGETTES
au cerfeuil

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 20 min | DÈS 1 AN

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

500 g de courgettes
120 g de Carré frais®
ou de Vache qui rit®
2 c.c. de cerfeuil ciselé

1 Épluchez les courgettes et coupez-les en tronçons de 2 cm de long.
2 Versez 500 ml d'eau dans le bol et placez le panier vapeur puis déposez-y les courgettes et lancez le programme **VAPEUR.**
3 Videz le bol et mettez-y les courgettes cuites et essorées avec le fromage frais, le cerfeuil ciselé, puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 15 (sans chauffer).**

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 330-331 25/06/2021 11:42

CRÈME DE BROCOLI AU GRUYÈRE

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 25 min | DÈS 1 AN

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMMES : | ACCESSOIRE :

500 g de brocoli (frais ou surgelé)
100 g de gruyère râpé
70 ml de crème liquide

1 Coupez le brocoli en petits bouquets. Versez 500 ml d'eau dans le bol et installez le panier vapeur puis déposez-y le brocoli et lancez le programme **VAPEUR, 25 minutes.**
2 Videz le bol de la moitié de son eau de cuisson, ajoutez-y le brocoli, le gruyère, la crème et lancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 12 (sans chauffer).**

CRÈME de chou-fleur au gruyère

Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou-fleur (frais ou surgelé) détaillé en petits bouquets.

POULET RATATOUILLE

PRÉPARATION : 15 min | CUISSON : 25 min | DÈS 9 MOIS

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMME : | ACCESSOIRE :

150 g de courgettes
150 g de tomates
100 g d'aubergines
2 c.s. de concentré de tomates ou de pulpe de tomates bio
200 ml d'eau
½ c.c. de thym frais ou séché
2 filets de poulet fermier coupé en aiguillettes
½ citron (facultatif)

1 Épluchez les courgettes et les tomates et coupez tous les légumes en dés de 2 cm. Mettez les légumes, le concentré de tomates, l'eau, le thym dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/95 °C.**
2 Une fois le programme terminé, placez le panier vapeur puis déposez-y les filets de poulet et relancez le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 1A/95 °C.** Vous pouvez ajouter des rondelles de citron sur le poulet.
3 Au terme de la cuisson, relancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 10 (sans chauffer)** pour obtenir une texture plus lisse que celle d'une ratatouille classique.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 332-333
25/06/2021 11:42

CRÈME DE FRUITS

pêche-banane

PRÉPARATION : 5 min | REPOS : 30 min | DÈS 6 MOIS

POUR 4/5 PORTIONS | PROGRAMME :

2 bananes (200 g)
3 pêches bien mûres (300 g)
150 ml de yaourt nature

1 Épluchez les fruits et coupez-les en gros morceaux. Mettez-les dans le bol et lancez le programme **EXPERT, 1 minute 30 /vitesse 13 (sans chauffer).** Au bout de 30 secondes, ajoutez le yaourt par l'ouverture.
2 Répartissez la crème dans des petits pots et placez-les au réfrigérateur pour 30 minutes.

BABY MILKSHAKE

PRÉPARATION : 5 min | DÈS 6 MOIS

POUR 4 PORTIONS | PROGRAMME :

300 g de fraises
2 yaourts nature pour bébé
100 ml de lait de croissance
1 c.c. de céréales en poudre pour bébé (facultatif)

1 Équeutez les fraises, coupez-les en deux et mettez-les dans le bol avec les yaourts et le lait.
2 Lancez le programme **SMOOTHIE.** Répartissez le baby milkshake dans des petits verres et saupoudrez de céréales.

BABY MILKSHAKE fraise-poire

Pour un milkshake encore plus frais, réduisez la quantité de fraises à 200 g et ajoutez 100 g de lamelles de poires bien mûres.

BABY MILKSHAKE à la banane

Remplacez les fraises par des rondelles de banane, bien mûre de préférence.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 334-335 25/06/2021 11:42

COMPOTE POMMES-ABRICOTS

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 25 min | DÈS 6 MOIS

POUR 4/5 PORTIONS | PROGRAMME :

400 g de pommes (type Canada ou Reinette)
600 g d'abricots bien mûrs
2 à 3 c.s. d'eau

1 Épluchez les pommes et coupez-les en gros morceaux. Lavez les abricots et coupez-les en deux, ôtez leur noyau.
2 Mettez les fruits dans le bol, ajoutez l'eau puis lancez le programme **EXPERT, 25 minutes/vitesse 2A/100 °C.**
3 Au terme de la cuisson, relancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)** pour obtenir une compote bien lisse.

COMPOTE DE POIRES
à la vanille

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 20 min | DÈS 6 MOIS

POUR 4/5 PORTIONS | PROGRAMME :

1 kg de poires bien mûres
1 gousse de vanille charnue

1 Épluchez les poires et coupez-les en gros dés.
2 Mettez les dés de poire dans le bol, ajoutez la vanille fendue et grattée puis lancez le programme **EXPERT, 20 minutes/vitesse 2A/100 °C** en retirant le bouchon.
3 Lorsque la compote est cuite, ôtez la gousse de vanille et relancez le programme **EXPERT, 10 secondes/vitesse 15 (sans chauffer)** en remettant le bouchon.
4 Laissez la compote refroidir et versez-la dans 4 ou 5 petits pots. Servez avec un biscuit à la cuillère.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 336-337 25/06/2021 11:42

BOISSONS

Mojito sans alcool.....340
Granité de pamplemousse rose 340
Milkshake aux fraises 342
Milkshake à la banane.....342
Green smoothie..... 344
Smoothie exotique 344
Café frappé gourmand 346
Chocolat chaud traditionnel 346

MOJITO
sans alcool

PRÉPARATION : 5 min | POUR 4/6 VERRES | PROGRAMME :

300 g de glaçons
4 c.s. de sucre blond
1 c.s. de sirop de menthe
75 ml de jus de citron vert
½ bouquet de menthe
500 ml de Perrier®

1 Mettez les glaçons dans le bol et lancez le programme **GLACE PILÉE.** Appuyez sur Stop dès que la glace est pilée.
2 Ajoutez le sucre, le sirop de menthe et le citron vert. Relancez le programme **GLACE PILÉE.**
3 Versez la préparation dans les verres, décorez avec des feuilles de menthe (que vous aurez soigneusement lavées au préalable) et terminez en remplissant de Perrier® jusqu'en haut des verres. Dégustez aussitôt.

GRANITÉ
de pamplemousse rose

PRÉPARATION : 5 min | POUR 4/6 VERRES | PROGRAMME :

800 g de glaçons
300 ml de jus de pamplemousse rose (ou 4 à 5 pamplemousses pressés)
80 g de sucre en poudre

1 Mettez les glaçons dans le bol et lancez le programme **GLACE PILÉE.**
2 Ajoutez le jus de pamplemousse et le sucre, et relancez le programme **GLACE PILÉE, 10 secondes.**
3 Versez le granité dans des verres hauts et dégustez immédiatement.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 340-341 25/06/2021 11:42

MILKSHAKE
aux fraises

5

PRÉPARATION : 5 min | POUR 4/6 VERRES | PROGRAMME :

375 g de fraises (type Gariguette)
600 ml de lait entier
3 boules de glace fraise ou vanille (+ 4 boules pour la décoration)
75 g de sucre
1 c.c. d'extrait de vanille liquide
150 g de glaçons

1 Lavez et équeutez les fraises. Mettez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **SMOOTHIE.**
2 Au dernier moment, ajoutez une boule de glace dans chaque verre et servez aussitôt.

MILKSHAKE banane-choco

Remplacez les fraises et les boules de glaces par 375 g de bananes coupées en rondelles et 3 boules de glace au chocolat. Gardez les autres ingrédients. Servez avec du coulis au chocolat.

MILKSHAKE À LA BANANE
et au lait d'amande

PRÉPARATION : 5 min | POUR 4/6 VERRES | PROGRAMME :

3 bananes
3 boules de glace banane ou vanille
500 ml de lait d'amande
½ c.c. d'extrait d'amande douce
3 à 4 c.s. de miel ou de sirop d'agave

1 Coupez les bananes grossièrement, placez tous les ingrédients dans le bol et lancez le programme **SMOOTHIE.**
2 Versez les milkshakes dans des verres hauts et dégustez immédiatement.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 342-343
25/06/2021 11:42

GREEN SMOOTHIE

150

PRÉPARATION : 10 min | POUR 4 VERRES | PROGRAMME :

200 g de concombre
150 g de fenouil
250 ml de jus de pomme
50 ml de jus de citron vert
3 c.s. de sirop d'agave

1 Coupez le concombre et le fenouil en gros cubes.
2 Dans le bol, versez le jus de pomme, le jus de citron vert et mettez les morceaux de concombre et de fenouil.
3 Ajoutez le sirop d'agave et lancez le programme **SMOOTHIE.**
4 Versez dans des verres hauts et servez bien frais.

ASTUCE

À défaut de sirop d'agave, utilisez du miel.

SMOOTHIE EXOTIQUE

130

PRÉPARATION : 5 min | POUR 4 VERRES | PROGRAMME :

180 g d'ananas
180 g de mangue
4 fruits de la Passion
200 ml de jus d'orange
2 c.s. de sirop d'agave
1 citron vert

1 Épluchez l'ananas et la mangue et coupez-les en gros morceaux.
2 Coupez les fruits de la Passion en deux et récupérez leur pulpe. Versez-la dans une passoire fine et pressez doucement les pépins contre le tamis pour extraire le jus.
3 Dans le bol, versez le jus d'orange, ajoutez le jus des fruits de la Passion, les morceaux d'ananas et de mangue, puis le sirop d'agave et le jus du citron vert. Lancez le programme **SMOOTHIE.**
4 Servez et dégustez bien frais.

SMOOTHIE nectarine-banane

Supprimez les fruits de la Passion. Remplacez le jus d'orange par du jus de pomme, et l'ananas et la mangue par 250 g de nectarines et 100 g de bananes.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 344-345 25/06/2021 11:42

CAFÉ FRAPPÉ GOURMAND

PRÉPARATION : 5 min | POUR 4/6 VERRES | PROGRAMME :

300 ml de café filtre
150 ml de lait demi-écrémé
200 g de glaçons
3 c.c. de sucre en poudre
150 ml de crème fouettée (voir p. 244)
coulis de caramel
pralin

1 Préparez un café filtre et laissez-le refroidir.
2 Placez le lait, les glaçons, le sucre et le café froid dans le bol et lancez le programme **SMOOTHIE.**
3 Versez la préparation dans des verres hauts et ajoutez aussitôt la crème fouettée, le coulis de caramel et le pralin. Dégustez immédiatement.

FRAPPÉ GOURMAND à la vanille

Remplacez le café par 300 ml de glace à la vanille et ajoutez trois cuillerées à soupe de sirop de vanille à la préparation avant de mixer.

CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL

10

PRÉPARATION : 5 min | CUISSON : 5 min
POUR 4 VERRES | PROGRAMME :

200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
500 ml de lait entier
100 ml de crème liquide

1 Cassez le chocolat en morceaux dans le bol et hachez-le à l'aide du programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer).** Raclez les parois.
2 Ajoutez le lait et la crème liquide et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/90 °C.** À la fin du programme, versez le chocolat dans des tasses et dégustez aussitôt.

ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser du chocolat au lait.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 346-347 25/06/2021 11:42

GLOSSAIRE

Abaisser

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler une pâte en faisant un mouvement de va-et-vient jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée, sur un plan de travail fariné. On appelle le résultat obtenu, une abaisse.

Appareil

Ce terme désigne un mélange d'ingrédients permettant de réaliser une préparation culinaire.

Bain-marie

Mode de cuisson consistant à placer un récipient (bol, casserole, ou autre) contenant une préparation dans un second récipient rempli d'eau maintenue au bord de l'ébullition. La cuisson au bain-marie peut se faire à la casserole mais aussi au four.

Beurre pommade

Beurre qu'on travaille avec une spatule à température ambiante, jusqu'à obtenir une consistance lisse et souple.

Blanchir

Mélanger énergiquement une préparation à base de jaunes d'œufs et de sucre jusqu'à ce qu'elle s'éclaircisse. Cette technique intervient dans de nombreuses recettes de desserts, comme la crème anglaise ou le sabayon.

Bouquet garni

Assortiment de différentes herbes aromatiques ficelées en petit paquet et que l'on utilise afin de relever la saveur d'un court-bouillon ou bien d'un plat en sauce et qui est ôté en fin de cuisson. Un bouquet garni se compose le plus souvent de romarin, de thym, de laurier, de persil, et de vert du poireau.

Chemiser

Tapisser les parois d'un moule de papier sulfurisé, de film alimentaire ou d'un aliment, avant de verser une autre préparation par-dessus.

Chinois

Passoire fine de forme conique, munie d'un manche, que l'on utilise le plus souvent pour filtrer les sauces.

Ciseler

À l'aide d'un couteau ou de ciseaux de cuisine, tailler des légumes ou des herbes aromatiques afin d'obtenir de très fines lamelles ou menus morceaux.

Cuire à blanc

Cuire une pâte non garnie dans le but de la sécher ou de la rendre plus croustillante. Pour cuire à blanc, disposer la pâte dans le moule puis piquer le fond à la fourchette. Garnir le fond de tarte d'une feuille de papier sulfurisé, de billes de céramique ou de légumes secs et enfourner pour 10-20 minutes puis enlever le papier sulfurisé et les billes et prolonger la cuisson de 5 minutes.

Dégermer

Retirer les germes, c'est-à-dire la partie croissante, d'un fruit ou d'un légume. Pour l'ail, en particulier, il est très fréquent d'ôter le germe car ce dernier est peu digeste pour certaines personnes.

Équeuter

Ôter le pédoncule, c'est-à-dire la queue, d'un fruit ou d'un légume. En ce qui concerne les épinards, par exemple, il s'agit d'enlever les côtes qui peuvent être assez fibreuses. Dans ce cas, il faut donc plier la feuille en deux et tirer sur la côte centrale délicatement.

Façonner

Modeler avec les mains des aliments, des pâtes, des pâtons ou des préparations, avant de les faire cuire, pour leur donner la forme souhaitée.

Foncer

Garnir l'intérieur d'un moule ou d'un cercle de pâtisserie d'une abaisse de pâte, puis la rabattre délicatement sur les bords.

Glaçage

Couche lisse et brillante servant à décorer un aliment cuit, tel un gâteau ou un biscuit. On peut aussi modeler le glaçage avec une spatule, afin de rendre la texture moins lisse et lui donner plus de relief. Le glaçage le plus fréquemment utilisé est le glaçage au sucre : on utilise du sucre glace que l'on mélange à un liquide, qui varie selon le goût recherché (eau, citron...).

Macérer

Faire tremper plus ou moins longtemps un aliment solide, plutôt un fruit ou un légume, dans un liquide afin de le parfumer, de le ramollir.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 348-349 25/06/2021 11:42

On peut faire macérer des pêches dans du sirop.

Mariner

Faire tremper dans un liquide mélangé à différentes substances aromatiques, appelé marinade, une viande ou un gibier pendant un temps précis afin de l'attendrir et de le parfumer. Pour du poulet par exemple, on peut utiliser un mélange de citron, d'ail, de romarin, de basilic, d'huile d'olive avec un peu de poivre moulu.

Maryse

Spatule souple qui sert à racler ou à mélanger délicatement les préparations et que l'on peut utiliser notamment pour ne pas casser les blancs en neige.

Monder

Ôter la peau d'un fruit, ou l'enveloppe d'un aliment, après l'avoir plongé quelques secondes dans de l'eau bouillante. On utilise ce procédé en particulier pour les tomates. On trace une croix au couteau sur le dessus du fruit, et on tire délicatement la peau afin de l'enlever complètement.

Moule à manqué

Moule à bord haut, de différentes formes, que l'on utilise pour les génoises, les gâteaux, les biscuits, les clafoutis ou encore la tarte Tatin.

Napper

Recouvrir délicatement et uniformément une préparation d'une sauce,

d'une gelée ou d'un coulis, au moment du dressage.

Papillote

Mode de cuisson qui permet de cuire à la vapeur les aliments et de préserver ainsi leur saveur. Les aliments sont placés à l'intérieur d'une feuille d'aluminium, ou de papier cuisson pliée de façon à former une sorte de paquet. On peut aussi utiliser des feuilles de bananier ou encore des galettes de maïs. Les papillotes peuvent se cuire au four, au panier vapeur ou bien encore au barbecue.

Parer

Ôter les parties non comestibles ou

inesthétiques d'un aliment, telles que le gras ou les nerfs d'un morceau de viande.

Pâton

Morceau de pâte que l'on pétrit afin de réaliser une préparation.

Pluche

Extrémité d'une tige ou feuille d'herbe aromatique telle que le persil, le romarin et la coriandre.

Poche à douille

La poche à douille est un sac de forme conique auquel on ajoute un embout appelé douille. On utilise la poche à douille afin de décorer ou garnir des mets en remplissant la poche de garniture, telle qu'une ganache ou une crème. Il existe toutes sortes de tailles et tous types de douilles : des lisses que l'on utilise pour faire des chouquettes ou des gougères, des embouts crantés pour la crème fouettée ou encore des formes géométriques, afin de faire des décorations.

Quenelle

Les quenelles sont généralement d'aspect allongé. On peut réaliser des quenelles de glace à l'aide de deux cuillères à soupe. Pour cela, il faut passer les cuillères sous l'eau froide pour éviter l'adhérence, puis remplir une première cuillère de glace. Avec la deuxième, on presse légèrement en ramenant la masse vers soi. Répéter le mouvement d'une cuillère à l'autre, plusieurs fois, jusqu'à ce que la forme soit régulière.

Rabattre

Replier une pâte, une ou plusieurs fois, sur elle-même.

Réduire

Diminuer la quantité de liquide d'un bouillon, d'une sauce, en le faisant chauffer à feu frémissant, afin de faire évaporer l'eau qu'il contient. Le liquide obtenu, plus épais et au goût plus prononcé, se nomme réduction.

Suprême

Partie la plus fragile d'une volaille, d'un poisson ou d'un fruit. Pour le fruit par exemple, cela peut être un quartier d'agrume débarrassé de la membrane blanche qui donne un goût amer. Pour récupérer le suprême d'un agrume, on coupe les extrémités du fruit jusqu'à la pulpe, puis on découpe délicatement, à l'aide d'un couteau, la peau à partir du sommet vers le bas, en faisant des cercles. À ne pas confondre avec un velouté de volaille à la crème fraîche que l'on nomme également suprême.

Tamiser

Passer un ingrédient, ou une préparation en poudre à travers un tamis (ustensile constitué d'une toile métallique tendue) afin d'enlever les grumeaux et le rendre plus fin. Le tamisage est particulièrement important en pâtisserie.

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 350-351
25/06/2021 11:42

INDEX DES INGRÉDIENTS

ABRICOT

Compote abricots, pommes et bananes 302
Compote pommes-abricots 336
Confiture d'abricots 300
Coulis d'abricots 264
Pâtes de fruit à l'abricot .. 268

AGNEAU

Agneau à l'indienne et naans 144
Chorba 46
Irish stew 132

AIL

Aïoli 232
Crème d'ail 142
Sauce rouille 40
Sauce tahin 188

ALCOOLS

Cidre
Vinaigrette au cidre 82
Cointreau
Sabayon aux agrumes 258
Rhum
Minibabas au rhum 266
Sirop au rhum 266
Vin blanc sec
Beurre blanc 230
Vin rouge
Beurre rouge 230

AMANDE

Crème d'amandes 272
Financiers aux amandes . 270
Galette des rois 272

ANANAS

Smoothie exotique 344

ANCHOIS

Anchoïade 32
Fougasse aux anchois 314

ASPERGE

Asperges vapeur 78
Quiche tomates cerise et asperges 74

AUBERGINE

Aubergines et poivrons farcis au boulghour 220
Caviar d'aubergine 30
Compotée de légumes 198
Tian provençal 194

AVOCAT

Guacamole 28

BANANE

Baby milkshake 334
Banana bread 240
Compotée pommes 302
Glace à la banane 298
Milkshake à la banane ... 342
Milkshake banane-choco 342
Smoothie nectarine 344

BETTERAVE

Chips de légumes 26

BISCUITS

Cheesecake 264
Tiramisu aux spéculoos ... 286

BŒUF

Bœuf bourguignon 128
Brochettes kefta 164
Cheeseburgers et buns 162
Cottage pie 170
Farce 168
Purée légumes et bœuf ... 328
Salade thaïe 96
Sauce bolognaise 212
Tartare de bœuf 166

BROCOLI

Crème de brocoli 332

CABILLAUD

Brandade de morue 106
Colombo de poisson 112
Couscous de poisson 104

CAFÉ

Café frappé gourmand 346
Tiramisu 286

CANARD

Pot-au-feu de canard 148

CARAMEL ET SUCRE

Cookies chocolat caramel 290
Crèmes caramel 278
Riz au lait, caramel 252
Salidou 284
Sucre glace 294
Tarte aux pommes 244
Tarte folle 274

CAROTTE

Petits flans salés 88
Samoussas 84
Velouté de carotte 62
Wraps au poulet 154

CÉLERI-RAVE

Purée de céleri-rave 174
Purée de céleri-rave aux pommes 174

CÉRÉALES

Blé façon risotto 214
Frites de polenta 216
Galettes de maïs 222
Polenta 216
Risotto de base 204
Salade de quinoa 218

CERISE

Compotée de cerises 280
Tarte amandine 272

CHÂTAIGNE

Velouté de châtaigne 50

CHOCOLAT

Brownie 250
Brownie sans gluten 250
Chocolat chaud 346
Cookies chocolat blanc et noix 290
Cookies chocolat caramel 290
Crème brûlée au chocolat 254
Ganache au chocolat 274
Gâteau miroir 304
Glaçage au chocolat 304
Moelleux au chocolat 284
Mousse au chocolat 282
Mousse au chocolat blanc 282
Muffins 238
Pâte à tartiner 288
Profiteroles 260

CHOU

Coleslaw 98
Crème de chou-fleur 58
Gratin de légumes 184
Salade d'automne 82
Salade vitaminée 82

CITRON

Crème au citron 296
Lemon curd 292
Sauce hollandaise 226
Sauce hollandaise aux agrumes 226
Sauce mousseline 226
Tarte au citron meringuée 296
Vinaigrette de pesto 218

COLIN

Colin à la patate douce .. 328
Colin aux agrumes 118

CONCOMBRE

Green smoothie 344
Tzatziki feta-pomme 28
Tzatziki 28

COURGES

Purée de potimarron 186
Risotto potiron-bacon 204
Soupe de butternut 54
Soupe Halloween 330

COURGETTE

Crème de courgette 56
Galettes courgettes 196
Petits flans de courgettes ... 88
Pizza végétarienne 94
Purée de courgettes 330
Quiche courgette chèvre ... 74
Soupe verte 52
Velouté de courgette 56

CRABE

Croquettes de crabe 120

CRÈME LIQUIDE

Crème fouettée 244
Panna cotta 262

CREVETTE

Croquettes de crevettes ... 120
Curry de crevettes 116
Risotto aux fruits de mer 206

DINDE

Effiloché de dinde aux cacahuètes 152

ENDIVE

Endives au jambon, sauce Mornay 192

ÉPICES

Riz safrané 112
Sauce curry 230
Sauce hollandaise aux épices 226

ÉPINARD

Quiche épinards 74

FARINE

Baguettes 310
Base de cake salé 22
Base de cake sucré 240
Buns 162
Crumble sucré 246
Fond de tarte express 264
Génoise 256
Gressins maison 30
Naans 144
Pain brioché tressé 316
Pain de campagne 308
Pain de mie 324
Pâte à choux sucrée 260
Pâte à pizza 94
Pâte brisée 320
Pâte brisée sucrée 320
Pâte feuilletée 322
Pâte sablée 320
Petits sablés 320
Wraps (tortillas de blé) ... 154

FIGUE

Clafoutis aux figues 276

FINES HERBES

Chapelure 168
Sauce aux herbes 78
Sauce béarnaise 234
Sauce légère 110

FRAISE

Baby milkshake 334
Baby milkshake fraise-poire 334
Milkshake aux fraises 342

FRAMBOISE

Compotée de framboises 252
Coulis de fruits des bois .. 262
Sorbet à la framboise 298

FROMAGES

Croûtons au fromage 38
Beaufort
Soufflé aux 3 fromages 70
Cantal
Œufs cocotte au cantal 90

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 352-353
25/06/2021 11:42

Chèvre
Clafoutis au chèvre....68
Comté
Cake aux noix, jambon et comté....22
Gougères au comté....24
Feta
Tzatziki feta-pomme....28
Fromage à tartiner
Crème au beurre....238
Gruyère
Crème de chou-fleur....332
Mimolette
Muffins mimolette....18
Soufflé aux 3 fromages....70
Mozarella
Cake mozzarella....22
Parmesan
Chips de parmesan....48
Crumble parmesan-noisettes....186
Crumble salé....182
Pesto....234
Pesto roquette-cajou....234
Pesto rosso....234
Purée de pommes de terre, truffe et parmesan....176
Scarmozza
Pizza scarmozza-jambon..94

GINGEMBRE

Glace mangue-gingembre....298
Mayonnaise au gingembre....120

GIROLLE

Riz pilaf aux girolles....208

HARICOT

Chili con carne.... 138
Mijoté aux haricots blancs....180
Minestrone....48

KIWI

Carpaccio de fruits, coulis kiwi-menthe.... 242

LAIT

Béchamel....228
Béchamel allégée....228
Crème anglaise....248
Crème pâtissière....294
Crêpes....288
Gaufres....288
Riz au lait....252

LENTILLE

Dhal de lentilles corail... 190
Petit salé aux lentilles....156
Petit salé au chorizo....156

MAQUEREAU

Rillettes de maquereau....72

MENTHE

Coulis kiwi-menthe....242
Mojito sans alcool....340

MYRTILLE

Cupcakes aux myrtilles...238
Muffins aux myrtilles....238

NOIX DE COCO

Congolais au chocolat....268
Crèmes caramel à la noix de coco....278

NUOC-MÂM

Sauce salade thaïe....96

NUTELLA®

Birthday cake au Nutella®....256
Glaçage au NUTELLA®...256

ŒUF

Crème brûlée....254
Îles flottantes....248
Meringue suisse....296
Meringues françaises....280
Œufs cocotte au cantal....90
Pavlova....280
Potage asiatique aux œufs....44
Sabayon aux agrumes....258
Sabayon gratiné....258
Soufflé aux 3 fromages....70

OIGNON

Confit d'oignon....92
Flammekueche....86
Soupe à l'oignon....38
Soupe à l'oignon au curry....38

OLIVE

Fougasse aux olives....314
Petits pains au chorizo et aux olives....312
Tapenade....32

PAMPLEMOUSSE

Granité de pamplemousse rose...340
Sabayon aux agrumes....258
Sabayon gratiné....258

PANCETTA

Pizza chèvre-pancetta.... 94

PÂTES

Lasagnes bolognaise....212
Salade de pâtes aux légumes croquants....80
Spaghettis carbonara, all'arrabbiata....210

PÊCHE

Crème de fruits....334
Sorbet à la pêche....298

PETITS POIS

Velouté de petits pois....64

PISTACHE

Financiers à la pistache..270

POIRE

Cake aux poires....240
Clafoutis à la poire et fourme d'Ambert....68
Clafoutis poire-chocolat..276
Gelée pommes poires....300

POIS CHICHE

Falafels et sauce tahin....188
Houmous....20

POIVRON

Crumble de légumes..... 182
Piperade....178
Sauce aux poivrons....228

POMME

Compote pommes-fraises-rhubarbe....302
Crumble aux pommes d'antan....246
Crumble pommes-fruits rouges....246
Tarte fine aux pommes et crème fouettée....244

POMME DE TERRE

Chips de légumes....26
Galettes courgettes et pommes de terre....196
Gratin dauphinois....200
Gratin....200
Hachis Parmentier....170
Purée....176
Rœsti....196
Soupe paysanne....52
Soupe poireaux-pommes de terre....36
Vichyssoise....36

PORC

Endives au jambon, sauce Mornay....192
Filet mignon en papillotes et crème d'ail....142
Pâté de campagne et son confit d'oignon....92
Petits pains tomates séchées et jambon italien....312
Rougail saucisses, lentilles et riz....136
Sauce carbonara....210
Sauté de porc à l'ananas....140

POULET

Colombo de poulet....112
Curry de poulet....116
Muffins poulet-basilic....18
Nuggets de poulet....146
Poulet basquaise....150
Poulet ratatouille....332
Roulés de poulet farcis....158
Samoussas de poulet....84
Waterzoï de volaille....160

PRUNEAU

Far breton....276

RAISIN

Kouglof....318
Scones aux raisins....324

RASCASSE

Soupe de poisson....40

RIZ

Riz basmati
Colombo de poisson, riz safrané....112
Effiloché de dinde aux cacahuètes....152
Riz pilaf aux girolles....208
Riz long grain
Colombo de poisson, riz safrané....112
Riz rond spécial dessert
Riz au lait....252
Riz spécial risotto
Risotto aux fruits de mer.... 206
Risotto potiron-bacon.... 204
Risotto tomates cerise....204

SAUCE SOJA

Sauce japonaise....108
Sauce yakitori....134

SAUMON

Endives roulées au saumon fumé....192
Œufs cocotte au saumon..90
Papillotes de saumon sauce japonaise....108
Parmentier de poisson....102
Tartare de saumon classique....124
Tartare version asiatique....124

SAINT-JACQUES

Saint-jacques sur lit de poireaux....110

SOLE

Roulés de sole, tapenade 114

THON

Dip de thon....20
Empañadas au thon....76
Thon à la sicilienne....122

TOMATE

Coulis de tomates basilic..114
Gaspacho.... 60
Risotto tomates cerise.... 204
Spaghettis all'arrabbiata..210
Tomates farcies....168
Velouté de tomate....42

VANILLE

Crème à la vanille....254
Crème brûlée....254
Crème pâtissière à la vanille....294
Compote de poires à la vanille....336
Frappé gourmand à la vanille....346

VEAU

Blanquette de veau....130
Boulettes de veau, façon yakitori....134
Boulettes de veau traditionnelles....134

YAOURT

Blinis maison....72
Pâte à blinis....72
Gâteau yaourt lemon curd....292
Gâteau yaourt choco-noisettes....292

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 354-355 25/06/2021 11:42

INDEX THÉMATIQUE

RECETTES DE BASE

Base de cake salé 22
Base de cake sucré 240
Chapelure 168
Confit d'oignon 92
Coulis d'abricots 264
Coulis de fruits des bois 262
Coulis de tomates au basilic 114
Crème à la vanille 254
Crème anglaise 248
Crème au beurre 238
Crème au citron 296
Crème d'ail 142
Crème d'amandes 272
Crème fouettée 244
Crème pâtissière à la vanille 294
Crumble salé 182
Crumble sucré 246
Cuisson du riz 112
Farce 168
Fond de tarte express 264
Ganache au chocolat 274
Génoise 256
Glaçage au chocolat 304
Glaçage au NUTELLA® 256
Lemon curd 292
Meringues françaises 280
Meringue suisse 296
Pâte à blinis 72
Pâte à choux sucrée 260
Pâte à crêpes 288
Pâte à gaufres 288
Pâte à pizza 94
Pâte à tartiner 288
Pâte brisée 320
Pâte brisée sucrée 320
Pâte feuilletée 322
Pâte sablée 320
Risotto de base 204
Sabayon de base 258
Sirop au rhum 266
Sucre glace 294

PAINS ET PÂTES

Baguettes 310
Buns 162
Fougasse aux anchois 314
Fougasse aux olives 314
Gressins maison 30
Kouglof 318
Naans 144
Pain brioché tressé 316
Pain de campagne 308
Pain de mie 324
Pâte à pizza 94
Pâte brisée 320
Pâte brisée sucrée 320
Pâte feuilletée 322
Pâte sablée 320
Petits pains au chorizo et aux olives 312
Petits pains aux tomates séchées et au jambon italien 312
Petits sablés 320
Scones aux raisins 324
Wraps (tortillas de blé) 154

APÉRITIFS

Anchoïade 32
Cake aux noix, jambon fumé et comté 22
Cake mozzarella et tomates séchées 22
Caviar d'aubergine, gressins maison 30
Chips de légumes 26
Dip de thon 20
Gougères au comté 24
Guacamole 28
Houmous 20
Muffins mimolette et bacon grillé 18
Muffins poulet-basilic, tomates confites 18
Rillettes de maquereau 72
Tapenade 32
Tzatziki feta-pomme 28
Tzatziki 28

SOUPES

Chorba 46
Crème de chou-fleur 58
Crème de courgette au curry 56
Gaspacho 60
Minestrone et chips de parmesan 48
Potage asiatique aux œufs 44
Soupe à l'oignon 38
Soupe à l'oignon au curry 38
Soupe de butternut aux queues de langoustine 54
Soupe de poisson, sauce rouille 40
Soupe paysanne 52
Soupe poireaux-pommes de terre 36
Soupe verte 52
Velouté de carotte 62
Velouté de châtaigne, sauge frite et pancetta grillée 50
Velouté de courgette, menthe et chèvre 56
Velouté de petits pois 64
Velouté de tomate 42
Vichyssoise 36

ENTRÉES

Asperges vapeur, sauce aux herbes 78
Blinis maison aux rillettes de maquereau 72
Clafoutis à la poire et fourme d'Ambert 68
Clafoutis au fromage de chèvre, aux lardons et aux poireaux 68
Coleslaw aux canneberges 98
Empañadas au thon 76
Flammekueche 86
Œufs cocotte au cantal et aux champignons 90
Œufs cocotte au saumon et au fromage frais 90
Pâté de campagne et son confit d'oignon 92
Petits flans de courgettes au parmesan 88
Petits flans salés aux carottes et au thon 88
Pizza chèvre-pancetta 94
Pizza scarmozza-jambon 94
Pizza végétarienne 94
Quiche courgette et chèvre 74
Quiche épinards, bleu et noix 74
Quiche tomates cerise et asperges 74
Salade d'automne et vinaigrette au cidre 82
Salade de pâtes aux légumes croquants 80
Salade thaïe 96
Salade vitaminée et sauce au sésame 82
Samoussas aux petits légumes 84
Samoussas de poulet au curry 84
Soufflé aux 3 fromages 70

POISSONS

Brandade de morue 106
Colin aux agrumes en papillotes et julienne de légumes 118
Colombo de poisson, riz safrané 112
Couscous de poisson 104
Croquettes de crabe, mayonnaise au gingembre 120
Croquettes de crevettes 120
Curry de crevettes 116
Thon à la sicilienne 122
Papillotes de saumon aux légumes verts croquants, sauce japonaise 108
Parmentier de poisson 102
Roulés de sole à la tapenade et coulis de tomates au basilic 114
Saint-jacques sur lit de poireaux, sauce légère aneth-estragon 110
Tartare de saumon classique 124
Tartare version asiatique 124

VIANDES ET VOLAILLES

Agneau à l'indienne et naans 144
Blanquette de veau 130
Bœuf bourguignon 128
Boulettes de veau, façon yakitori 134
Boulettes de veau traditionnelles 134
Brochettes kefta 164
Cheeseburgers et buns 162
Chili con carne 138
Colombo de poulet 112
Cottage pie 170
Curry de poulet 116
Effiloché de dinde aux cacahuètes 152
Filet mignon en papillotes et crème d'ail 142
Hachis Parmentier 170

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 356-357
25/06/2021 11:42

Irish stew....132
Nuggets de poulet....146
Petit salé aux lentilles....156
Petit salé épicé au chorizo....156
Poulet basquaise....150
Pot-au-feu de canard....148
Rougail saucisses, lentilles et riz....136
Roulés de poulet farcis....158
Sauté de porc à l'ananas....140
Tartare de bœuf....166
Tomates farcies....168
Waterzoï de volaille....160
Wraps au poulet, aux carottes et au chou rouge....154

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Compotée de légumes à la provençale....198
Crumble de légumes à l'italienne....182
Dhal de lentilles corail....190
Endives au jambon, sauce Mornay....192
Endives roulées au saumon fumé....192
Falafels et sauce tahin....188
Galettes courgettes et pommes de terre....196
Gratin de légumes au mélange crémeux....184
Gratin dauphinois....200
Gratin de pommes de terre....200
Mijoté aux haricots blancs....180
Piperade et œufs mollets....178
Purée de céleri-rave....174
Purée de céleri-rave aux pommes....174
Purée de pommes de terre....176
Purée de pommes de terre, truffe et parmesan....176
Purée de potimarron, crumble parmesan-noisettes....186
Rœsti....196
Tian provençal....194

PÂTES, RIZ ET CÉRÉALES

Aubergines et poivrons farcis au boulghour....220
Blé façon risotto....214
Frites de polenta....216
Galettes de maïs....222
Lasagnes bolognaise....212
Polenta au pesto rosso et aux tomates cerise confites....216
Risotto aux fruits de mer....206
Risotto potiron-bacon....204
Risotto tomates cerise, roquette et parmesan....204
Riz pilaf aux girolles....208
Riz safrané....112
Salade de quinoa, vinaigrette de pesto au citron....218
Spaghettis carbonara, all'arrabbiata....210

SAUCES ET ASSAISONNEMENTS

Aïoli....232
Béchamel....228
Béchamel allégée....228
Beurre blanc....230
Beurre rouge....230
Mayonnaise....232
Mayonnaise au gingembre....120
Pesto....234
Pesto roquette-cajou....234
Pesto rosso....234
Sauce all'arrabbiata....210
Sauce au sésame....82
Sauce aux herbes....78
Sauce aux poivrons....228
Sauce béarnaise....234
Sauce bolognaise....212
Sauce carbonara....210
Sauce cocktail....232
Sauce curry....230
Sauce hollandaise....226
Sauce hollandaise aux agrumes....226
Sauce hollandaise aux épices....226
Sauce japonaise....108
Sauce légère aneth-estragon....110
Sauce Mornay....192
Sauce mousseline....226
Sauce rouille....40
Sauce salade thaïe....96
Sauce tahin....188
Sauce tartare....232
Sauce yakitori....134
Vinaigrette au cidre....82
Vinaigrette de pesto au citron....218

DESSERTS

Banana bread....240
Birthday cake au NUTELLA®....256
Brownie....250
Brownie sans gluten....250
Cake aux poires....240
Carpaccio de fruits, coulis kiwi-menthe....242
Cheesecake, coulis d'abricots....264
Clafoutis poire-chocolat....276
Compote abricots, pommes et bananes....302
Compotée de cerises....280
Compotée de framboises....252
Compotée pommes-bananes à la cannelle....302
Compote pommes-fraises-rhubarbe....302
Confiture d'abricots....300
Congolais coco et chocolat....268
Cookies au chocolat blanc et aux noix....290
Cookies aux pépites de chocolat et de caramel....290
Crème brûlée....254
Crème brûlée au chocolat....254
Crèmes caramel....278
Crèmes caramel à la noix de coco....278
Crumble aux pommes d'antan....246
Crumble pommes-fruits rouges....246
Cupcakes aux myrtilles....238
Far breton....276
Financiers à la pistache....270
Financiers aux amandes....270
Galette des rois....272
Gâteau miroir au chocolat....304
Gâteau yaourt au lemon curd, glaçage aux graines de pavot....292
Gâteau yaourt choco-noisettes, glaçage noix de coco....292
Gaufres et crêpes, pâte à tartiner....288
Gelée de pommes et poires....300
Glace à la banane....298
Glace mangue-gingembre....298
Îles flottantes....248
Millefeuille....294
Minibabas au rhum....266
Moelleux au chocolat, cœurs coulants au caramel....284
Mousse au chocolat....282
Mousse au chocolat blanc....282
Muffins aux myrtilles....238
Muffins aux pépites de chocolat....238
Panna cotta, coulis de fruits des bois....262
Pâtes de fruit à l'abricot....268
Pavlova, compotée de cerises....280
Riz au lait....252
Riz au lait, caramel au beurre salé....252
Sabayon aux agrumes....258
Sabayon gratiné....258
Salidou....284
Sorbet à la framboise....298
Sorbet à la pêche....298
Tarte amandine aux cerises....272
Tarte au citron meringuée....296
Tarte fine aux pommes et crème fouettée....244
Tarte folle choco-caramel et fruits secs....274
Tiramisu....286
Tiramisu aux spéculoos....286

BÉBÉS

Baby milkshake....334
Baby milkshake à la banane....334
Baby milkshake fraise-poire....334
Colin à la patate douce....328
Compote de poires à la vanille....336
Compote pommes-abricots....336
Crème de brocoli au gruyère....332
Crème de chou-fleur au gruyère....332
Crème de fruits pêche-banane....334
Poulet ratatouille....332
Purée de courgettes au cerfeuil....330
Purée de légumes et bœuf....328
Soupe Halloween....330

BOISSONS

Café frappé gourmand....346
Chocolat chaud traditionnel....346
Frappé gourmand à la vanille....346
Granité de pamplemousse rose....340
Green smoothie....344
Milkshake aux fraises....342
Milkshake banane-choco....342
Milkshake à la banane et au lait d'amande....342
Mojito sans alcool....340
Smoothie exotique....344
Smoothie nectarine-banane....344

15-360_MAGIMIX_FR19 2201P252-284-352-359-360.indd 358-359
25/06/2021 11:42

Remerciements de SANDRA MAHUT

Je remercie chaleureusement toute l'équipe de Magimix pour la confiance qu'ils m'ont accordée.
Je remercie particulièrement mon assistante Elea qui a travaillé sur l'élaboration de ces recettes avec moi, Tania qui a été notre modèle « main » et Jessie Kanelos Weiner pour son aide précieuse au bon moment !
Un grand merci à Coralie pour son soutien et son professionnalisme.
Je remercie Olivier pour son travail de retouches et son aide au quotidien.
Je remercie Marabout pour leur confiance et pour me proposer des projets à chaque fois plus intenses et passionnants.

Remerciements de MAGIMIX

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé à l'élaboration de ce livre, en particulier nos testeuses Anne-Laure, Dorothée, Élodie, Maëlle et Valérie qui ont réalisé et goûté chacune des recettes.
Merci également à Sylvain, Christophe, Arnaud, Jean-Pierre, Patrick, Jean-Paul, Gilbert, Edouard, Béatrice, Oriane, Stéphanie, Virginie, Nicolas, Octave, Marie, Pascal, Elvire, Marc, Marie-Laure, Richard, Aline, Claude, Yvon, Marie-Adélaïde, Miroslav, Aurélie, Christine, Virginie, Jean-Michel, Myriam, Emmanuelle, Karine, Julie, Anne, Constance, Carlos, Jean-Louis, Solène, Caroline, Morgane et Anne-Lise pour leur aide et leurs suggestions gourmandes.

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Édition : Coralie Borderie
Conception et réalisation graphique : Gaëlle Chartier
Mise en pages : Patrick Leleux PAO
Photogravure : Graphium
Fabrication : Isabelle Simon-Bourg
Contact commercial : Dana Lichiardopol
(dlichiardopol@hachette-livre.fr)

Édité par les Éditions Marabout
(58, rue Jean Bleuzen, 92178 Vanves Cedex)
© Hachette Livre (Marabout) 2015
www.marabout.com

Achevé d'imprimer en juillet 2021 sur les presses de Graficas Estella, Espagne.

Dépôt légal : mars 2015
4833549
3010000053224/21