

# Le Blender



magimix®



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

- Lisez attentivement toutes les directives.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol pendant le fonctionnement du blender.
- Faites toujours fonctionner le blender avec le couvercle correctement placé.
- Lorsque vous mixez des liquides brûlants : assurez vous que le bouchon doseur est retiré (ou juste posé et pas enfoncé) et démarrez toujours en vitesse lente (ou fonction soupe).
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles lors du fonctionnement.

- N'utilisez pas le blender à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

### INSTALLATION ELECTRIQUE

#### UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA

Afin de réduire tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre, munie d'une troisième broche (de terre). Cette fiche ne peut être branchée que sur une prise de terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié pour installer une prise adaptée. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

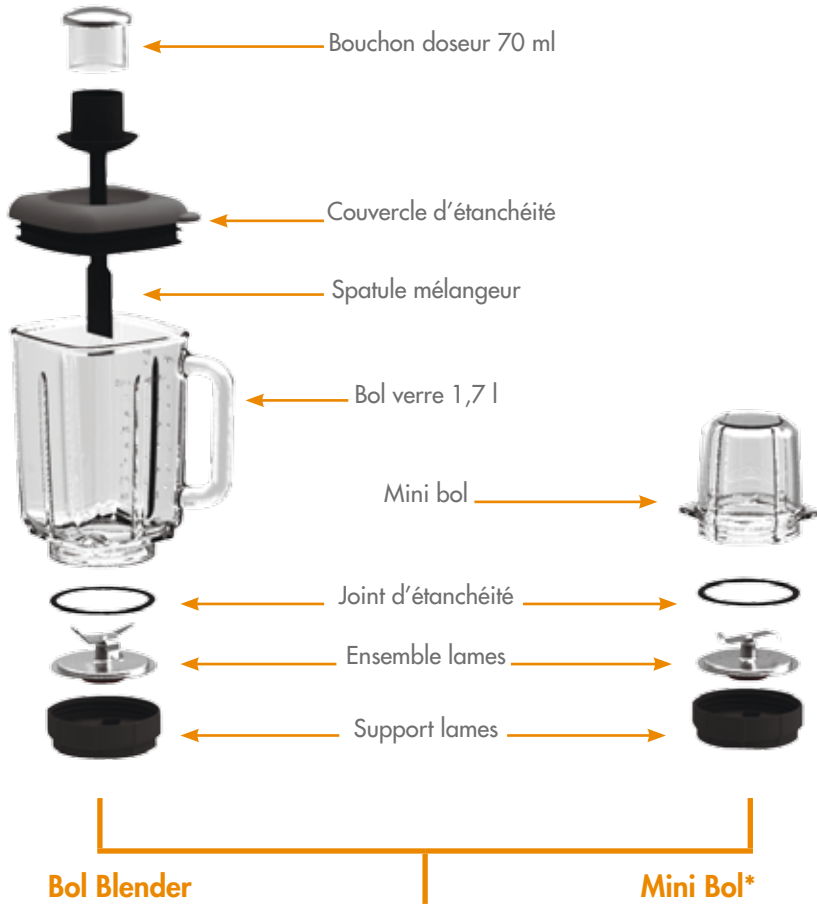
**ATTENTION :** Pour éviter tout risque de choc électrique, l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

# DESCRIPTIF



\*Accessoire vendu séparément

## MONTAGE MINI BOL (OPTION)



Placez les ingrédients dans le mini bol.



Placez le joint sur l'ensemble 2 lames.



Placez l'ensemble lames sur le mini bol.



Vissez le support sur le mini bol.



Retournez le mini bol et posez le sur le bloc moteur.







**APPUYEZ** avec la main pour assurer le fonctionnement. Sélectionnez une vitesse et appuyez sur ON.



L'ensemble lames peut être très chaud après utilisation.

Ne mixez jamais plus que la capacité maximale indiquée dans les tableaux de recommandations ci-dessous.

## Blender

	Quantité Max	Utilisation	Temps pré-réglé
 <b>Glace pilée</b>	300 g (env. 15/20 glaçons)	Si besoin, refroidissez la cuve avant utilisation	60 s
 <b>Smoothies</b>	Smoothies/cocktails 1,8 l Boissons à base de lait 1,5 l	Placez en premier les ingrédients liquides	60 s
 <b>Soupes</b>	Soupes chaudes 1,8 l	Ne démarrez jamais en pulse Utilisez la spatule si besoin	60 s
 * <b>Desserts glacés</b>	300 g de fruits surgelés (morceaux de 2 cm) ou 4 boules de glace	Ajoutez un peu de liquide et utilisez la spatule	60 s

Les cycles ont été déterminés pour les quantités maximales indiquées. Vous pouvez interrompre le programme avant la fin du cycle, si vous faites des quantités inférieures ou si vous souhaitez un résultat moins fin.

## Mini bol

Ingrédients	Quantité Max	Vitesse	Temps recommandé
<b>Noix, noisettes</b>	100 g	3	20 s
<b>Grains de café</b>	80 g	4	40 s
<b>Purée bébé</b>	200 g	1	50 s
<b>Epices</b>	100 g	4	20 s
<b>Oignon</b>	100 g	1	30 s
<b>Abricots secs</b>	100 g	4	30 s
<b>Chapelure</b>	3 biscottes (30 g)	4	15 s
<b>Sucre glace</b>	200 g sucre semoule	4 + pulse	60 s
<b>Viande cuite</b>	100 g	2	15 s
<b>Viande crue</b>	200 g (en cubes de 2 cm)	4	10 s
<b>Parmesan</b>	80 g (en cubes de 2 cm)	4	5 s

- Coupez les ingrédients solides en morceaux de 2 cm environ avant de les introduire dans le bol.
- Glace pilée : la fonction «Ice» permet de réduire les glaçons en poudre très fine (aspect neige), si vous souhaitez obtenir un aspect plus concassé, mixez une faible quantité de glaçons (100/150 g max.) et utilisez la touche PULSE.
- Pour incorporer des ingrédients sans les mixer (ex. pépites de chocolat dans une pâte à gâteaux), ajoutez-les en fin de préparation et laissez tourner 5 à 10 s en vitesse lente 0,5.
- Utilisation de fruits surgelés : ils peuvent parfois former un bloc compact à la sortie du congélateur. Brisez-les en cubes de 2 cm environ avant de les mettre dans le blender pour ne pas endommager l'appareil.
- Préparations épaisses, ingrédients solides : démarrez toujours en vitesse lente, sinon les morceaux collent aux parois et la lame tourne dans le vide. Si nécessaire, ajoutez un peu de liquide et utilisez la spatule.
- Pour rattraper une sauce : vous pouvez utiliser le blender pour supprimer les grumeaux. Mixez 15 s en vitesse 3.
- Si le couvercle est un peu difficile à emboîter, frottez le joint avec un essuie tout légèrement imprégné d'huile végétale.

## Mini bol

- Les épices entières gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulues. Mieux vaut ne moudre qu'une petite quantité.
- Crumbles express : concassez des cookies, petits beurre,...et répartissez-les dans des verrines de salades de fruits / glaces.
- Sucre glace : versez 200 g de sucre semoule. Mixez 1 min en vitesse 4. Pour un aspect encore plus glacé, mixez à nouveau 1 min.
- Glaçage : versez dans le mini bol 200 g de sucre glace et 1 blanc d'œuf. Mixez 20 s en vitesse 1.

## COMMENT LIRE LES RECETTES

c.c. = cuillère à café

c.s. = cuillère à soupe

1 glaçon = 20 g (adaptez la quantité indiquée dans les recettes selon le poids de vos glaçons)

Les temps sont donnés à titre indicatif, ajustez-les selon votre goût.

Ex : pour les boissons laissez tourner moins longtemps si vous n'aimez pas les résultats trop mousseux.



**Préparations mini bol**



## Tapenade

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

160 g d'olives  
dénoyautées  
1 anchois à l'huile d'olive  
1 c.c. de moutarde  
½ citron  
50 ml d'huile d'olive  
poivre

**Pressez** le jus du demi-citron.

**Dans** le mini bol, mettez tous les ingrédients et refermez soigneusement. Mettez en marche pendant 10 à 20 secondes sur vitesse 2, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mixez ensuite sur vitesse 3 jusqu'à obtenir une pommade.

*Délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé.*

## Crème d'avocat

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

1 avocat bien mûr  
1 petit oignon nouveau  
1 yaourt velouté  
½ citron vert  
2-3 gouttes de tabasco  
1 filet d'huile d'olive  
sel, poivre

**Pelez** l'avocat et coupez-le en gros morceaux. Coupez l'oignon en 2. Pressez le jus du citron vert.

**Placez** l'huile, le yaourt puis les autres ingrédients dans le mini bol. Refermez et mixez en vitesse 1 pendant 30 secondes, puis en vitesse 2 pendant 10 secondes environ jusqu'à obtenir une purée homogène.



## Rillettes de thon

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

1 boîte de thon au naturel  
(200 g)  
3 c.s. de crème liquide  
1 c.c. d'huile d'olive  
1 c.c. de moutarde  
½ citron  
ciboulette  
fleur de sel, poivre

**Emiettez** grossièrement le thon et ciselez la ciboulette.

**Placez** l'huile, le jus de citron puis les autres ingrédients dans le mini bol. Mixez 20 secondes en vitesse 1.

C'est prêt !

*Tartinez sur des tranches de pain de campagne grillé.*

## Houmous de cœurs de palmier

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

200 g de cœurs de palmier  
1 petit oignon nouveau  
½ gousse d'ail  
½ yaourt velouté  
1 c.c. de jus de citron  
5 c.s. d'huile d'olive  
piment d'Espelette

**Egouttez** les cœurs de palmier et coupez-les en tronçons de 2 cm environ. Pelez et dégermez la gousse d'ail, pressez-la au dessus du bol. Coupez l'oignon en 4. Placez l'huile d'olive, le jus de citron, le yaourt, puis les autres ingrédients dans le mini bol et refermez.

**Mixez** en vitesse lente (0,5 -1) environ 20 secondes puis augmentez progressivement jusqu'à la vitesse 2.

## Dip à la mode créole

Préparation : 10 min • Cuisson : 5 min

### Pour 4 personnes

1 poivron rouge  
50 ml de lait de coco  
100 g de fromage blanc  
1 c.s. de jus de citron vert  
sel, piment en poudre

Lavez, épépinez et émincez le poivron. Faites cuire le poivron 10 minutes à la vapeur. Versez dans le mini bol et laissez refroidir. Ajoutez le lait de coco, une pincée de sel et une de piment, le fromage blanc et le citron vert. Mixez 30 secondes en vitesse 1 ou 2.

*Une façon originale d'accompagner les crudités.*

## Sauce aux herbes

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

1 yaourt velouté  
½ c.c. de moutarde  
1 c.s. de vinaigre balsamique  
1 poignée d'herbes fraîches (ciboulette, cerfeuil,...)  
sel, poivre

**Lavez** et essuyez soigneusement vos herbes. Coupez-les grossièrement.

**Placez** dans le mini bol, le yaourt, la moutarde et le vinaigre puis les herbes.

**Mixez** 20 secondes sur vitesse 2.

## Sauce vierge

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

1 tomate en chair (type cœur de bœuf)  
1 petit oignon nouveau  
150 ml d'huile d'olive  
1 c.s. de jus de citron  
1 poignée d'herbes fraîches (ciboulette, persil,...)  
sel, poivre

**Lavez** et essuyez soigneusement vos herbes. Coupez-les grossièrement.

**Lavez** (éventuellement pelez) la tomate et coupez-la en morceaux. Coupez l'oignon en 2.

**Placez** tous les ingrédients dans le mini bol.

**Mixez** 20 secondes sur vitesse 3/4.

*Idéale pour accompagner des poissons à la vapeur*

## Sauce piquante latino

Préparation : 5 min

### Pour 4 personnes

4 piments verts  
¼ d'oignon  
1 brin de coriandre  
1 brin de persil  
2 c.s. de jus de citron  
2 c.s. d'huile d'olive  
3 c.c. de vinaigre  
1 c.c. de fleur de sel

**Ouvrez** les piments, retirez les pépins et coupez-les en morceaux de 2 cm.

Placez tous les ingrédients dans le mini bol : mixez 20 secondes en vitesse 1.

*Sauce chilienne, très piquante, qui accompagne aussi bien poissons, viandes ou légumes. Pour une sauce moins relevée, utilisez des piments doux !*

## Fondue chocolat express

Préparation : 20 min

### Pour 4 personnes

125 g de chocolat noir  
200 ml de crème liquide entière  
10 g de sucre glace

**Faites** fondre au bain marie le chocolat cassé en petits morceaux et la crème liquide.

**Versez** la préparation dans le mini bol, ajoutez le sucre glace. Refermez et mettez en marche 1 minute en vitesse 2.

**Servez** cette sauce tiède accompagnée de fruits frais.



## Purée de courgettes au cerfeuil

Préparation : 5 min • Cuisson : 15 min

### A partir de 6 mois

- 1 petite courgette
- 1 petit suisse lait infantile
- 2 branches de cerfeuil
- 1 pincée de sel

**Pelez** la courgette et coupez-la en morceaux. Faites-la cuire 15 minutes à la vapeur.

**Dans** le mini bol, mettez la courgette, le petit suisse, le cerfeuil et le sel.

**Donnez** quelques pulsions (3/4) jusqu'à obtenir un mélange homogène.

## Boullgour au poulet

Préparation : 10 min • Cuisson : 10 min

### A partir de 10 mois

- 20 g d'escalope de poulet
- 20 g de boullgour
- 50 g d'épinards surgelés
- 1 c.c. de parmesan râpé
- 3 c.s. de lait infantile

**Faites** cuire le boullgour avec les épinards 10 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez et laissez tiédir.

**Faites** cuire le poulet à la poêle. Mixez 20 g de poulet dans le mini bol en quelques pulsions et réservez.

**Placez** le boullgour, les épinards, le parmesan et le lait dans le mini bol. Mixez en vitesse 1 environ 30 secondes jusqu'à obtenir un mélange homogène. Servez le poulet haché avec la purée d'épinards.

## Sole à la carotte

Préparation : 6 min • Cuisson : 15 min

### A partir de 10 mois

- 30 g de filet de sole sans arête
- 1 grosse carotte (150 g)
- 1 c.c. de jus de citron
- 1 noisette de beurre
- ½ cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de sel

**Pelez** la carotte et émincez-la. Préparez 400 ml de bouillon de légumes, plongez y la carotte et laissez cuire 12 minutes.

**Ajoutez** la sole et poursuivez la cuisson 3 minutes.

**Mettez** tous les ingrédients dans le mini bol avec 2 c.s. de bouillon.

**Mixez** en vitesse 1 (environ 30 secondes) jusqu'à obtenir une purée fine.



## Compote pomme poire

Préparation : 5 min • Cuisson : 15 min

### A partir de 10 mois

1 pomme golden  
1 poire  
½ sachet de sucre vanillé

**Pelez**, épépinez et coupez les fruits en gros morceaux.

**Placez**-les dans une casserole avec 3 c.s. d'eau, le sucre vanillé et faites cuire 15 minutes à feu doux. Laissez tiédir.

**Mettez** les fruits cuits dans le mini bol et mixez 30 secondes en vitesse 3.

## Baby Milk shake

Préparation : 5 min

### A partir de 10 mois

100 ml de lait de croissance  
½ banane  
2 fraises

**Coupez** la banane en gros morceaux.

**Équeutez** les fraises et coupez-les en 2 ou 4 selon leur taille.

**Mettez** tous les ingrédients dans le mini bol, mixez 10 secondes en vitesse 3.

## Yaourt brassé à l'abricot

Préparation : 5 min

### A partir de 10 mois

150 g de yaourt nature enfant  
1 abricot bien mûr

**Lavez** l'abricot, retirez le noyau et coupez-le en 4.

**Placez-le** dans le mini bol, ajoutez le yaourt (pas trop froid), refermez.

**Mixez** 30 s en vitesse 3.







**Principe** : mixez les épices (en vitesse 4 ou en Pulse), plus ou moins finement selon votre goût, ajoutez ensuite le sel (fin, gros ou fleur de sel) ou le sucre et secouez pour mélanger.

On peut aussi tout mixer en même temps, si l'on veut une texture plus fine, cependant si le sel est humide le mélange se fera moins bien.

Les épices fraîchement moulues dégagent beaucoup de parfums, il en faut donc très peu : environ 3 cuillères à soupe d'épices pour 200 g de sel ou de sucre. Conservez dans des pots en verre ou en terre.

## Quelques recettes de sels aromatisés

Mixez toutes les épices dans le mini bol 40 secondes en vitesse 4. Ouvrez, ajoutez 200 g de sel. Refermez et secouez pour mélanger... c'est prêt.

### Sel aux épices

- 2 c.c. de graines de coriandre
- 1 c.c. de graines de poivre noir
- 1 c.c. de graines de cumin
- 2 anis étoilés

*Parfume agréablement l'eau de cuisson du riz.*

### Sel méditerranéen

- 6 feuilles de laurier
- 2 c. s. de baies roses
- 2 c.s. de thym
- 2 c. s. de poivre vert

*Une touche de soleil sur vos poissons, viandes blanches...*

### Sel thaï

- 1 c.c. de poivre noir
- 1 c.c. d'ail séché
- 1 c.c. de chili
- 1 c.c. de gingembre moulu
- 1 c.s. de graines de coriandre
- 1 c.c. de basilic séché
- 1 c.c. de citronnelle séchée

## Sel indien

- 1 c.c. de graines de coriandre
- 1 c.c. d'ail séché
- 1 c.c. de poivre noir
- 1 c.c. de graines de cumin
- 1 c.c. de graines de moutarde
- 1 c.c. de graines de fenouil
- 1 c.c. de curry moulu
- 1 c.c. de gingembre moulu

## Gomasio (sel de sésame)

Préparation : 10 min • Cuisson : 5 min

- 90 g de graines de sésame
- 10 g de gros sel de Guérande

**Faites** chauffer une poêle à feu moyen et y faire griller à sec les graines et le sel quelques minutes en remuant constamment. La cuisson doit être rapide : elles sont prêtes lorsque vous pouvez écraser une graine entre vos doigts, les graines prennent une teinte plus pâle que d'ordinaire.

**Mixez** le tout en vitesse 3 environ 5 secondes, il doit être moulu grossièrement et ne pas se transformer en pâte.

*Sel japonais, assaisonne agréablement un grand nombre de préparations en particulier les salades et légumes en limitant la quantité de sel absorbé.*



## Quelques recettes de sucres aromatisés

Mixez toutes les épices dans le mini bol 40 secondes en vitesse 4. Ouvrez, ajoutez 200 g de sucre. Refermez et secouez pour mélanger... c'est prêt.

### Sucre pour thé glacé

- 1 bâton de cannelle
- 1 c.c. de gingembre
- 2 gousses de cardamome
- 1 clou de girofle



### Sucre énergisant

- 1 c.s. de baies de goji
- 1 c.s. de fleurs d'hibiscus séchées
- 1 c.s. de zestes de citrons verts
- ½ c.c. de gingembre moulu

### Sucre à la violette

- 40 g de bonbons durs à la violette
- 100 g sucre semoule

**Placez** les bonbons et le sucre dans le mini bol. Donnez 4 pulsions, puis laissez tourner environ 10 secondes en vitesse 4, jusqu'à les réduire en poudre.

*Variez les plaisirs : remplacez les bonbons à la violette par d'autres bonbons durs (menthe, fraise, orange...)*

### Sucre exotique

- 50 g de fruits secs mélangés (ananas, papaye, chips coco)
- 100 g de sucre semoule

**Placez** tous les ingrédients ensemble dans le mini bol. Donnez 4 à 5 pulsions.

## Mélanges d'épices

### Mélange d'épices pour barbecue

- 1 c.s. de graines de coriandre
- 1 c.s. de grains de poivre noir
- 1 c.c. de graines de moutarde
- 2 c.c. de grains de cumin
- 1 c.c. de curry
- 1 piment langue d'oiseau
- 1 c.c. de thym séché
- 2 c.s. de fleur de sel

**Dans** une poêle en inox à fond épais, faites griller les graines de coriandre, poivre, moutarde et cumin à feu moyen. Mélangez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les épices dégagent leur arôme. Laissez refroidir.

**Placez** les épices grillées dans le mini bol, ajoutez le reste des ingrédients.

**Mixez** en vitesse 4 environ 10 secondes jusqu'à obtenir une poudre fine.

### Mélange 5 épices

- 2 c.s. de graines de poivre noir
- 3 anis étoilés
- 2 c.c. de graines de fenouil
- 2 bâtons de cannelle
- 6 clous de girofle

**Dans** une poêle en inox à fond épais, faites griller à feu moyen les grains de poivre.

**Mélangez** pendant 1 à 2 minutes, puis réservez. Recommencez la même opération séparément avec chaque épice.

**Placez** les épices grillées dans le mini bol, mixez en vitesse 3 environ 10 secondes jusqu'à obtenir une poudre fine. Versez dans un récipient en verre hermétiquement fermé, se conserve 1 mois.



## Mélange d'épices tandoori

- 1/3 t (80 ml) de graines de cumin
- 1/3 t (80 ml) de graines de coriandre
- 1 c.c. de clous de girofle entiers
- 1 c.c. de graines de poivre noir
- 2 gousses de cardamome
- 1 c.s. de gingembre moulu
- 1 c.s. de curcuma moulu
- 1/2 bâton de cannelle
- 1 c.s. de sel
- 1 c.s. d'ail séché
- 1 c.s. de paprika

**Dans** une poêle, faites griller les graines de cumin, coriandre, poivre, les clous de girofle et les gousses de cardamome à feu moyen. Mélangez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les épices dégagent leur arôme. Laissez refroidir.

**Placez** les épices grillées dans le mini bol, ajoutez le reste des ingrédients.

**Mixez** en vitesse 3 environ 10 secondes jusqu'à obtenir une poudre fine.

## Pâte de curry maison

- 2 c.s. d'huile d'olive extra vierge
- 1 oignon
- 1 c.c. de graines de cumin
- 1 c.c. de graines de coriandre
- 1 c.c. de clous de girofle
- 2 c.c. de graines de poivre noir
- 2 c.s. de graines de moutarde
- 2 c.c. de 5 épices
- 2 gousses de cardamome
- 1 bâton de cannelle
- 2 c.c. de curcuma
- 2 c.c. de piment de cayenne
- 1 cm de gingembre frais

**Mixez** toutes les épices sèches dans le mini bol 40 secondes en vitesse 3, jusqu'à obtenir une poudre fine. Réservez.

**Pelez** et hachez l'oignon. Faites revenir les oignons à feu doux dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Pendant ce temps, pelez et râpez le morceau de gingembre.

**Ajoutez** les épices moulues et le gingembre aux oignons, laissez cuire 5 minutes.

## Chutney de mangue à la menthe

1 poignée de feuilles de menthe  
1 oignon moyen  
4 chilis verts  
180 g de mangue  
sel

**Pelez** la mangue et retirez le noyau.

**Mixez** les feuilles de menthe, la mangue et l'oignon 30 secondes en vitesse 2 jusqu'à obtenir une pâte fine.

**Assaisonnez** à votre convenance.

*Très épicé*

## Chutney tomate chili

2 tomates  
1 oignon moyen  
1 bâton de cannelle  
2 clous de girofle  
1 c.c. de graines de coriandre  
1 c.s. d'huile d'arachide  
1 c.c. de sel  
1 c.s. de gingembre frais râpé  
1 c.s. de miel  
1 gousse d'ail  
1 piment oiseau  
100 ml de vinaigre balsamique



**Dans** une poêle en inox à fond épais, faites griller à sec les graines de coriandre, les clous de girofle, le piment oiseau et le bâton de cannelle à feu moyen. Mélangez pendant 2 à 3 minutes. Mixez les épices 10 secondes en vitesse 4 dans le mini bol et réservez.

**Lavez** et coupez les tomates en morceaux. Pelez et coupez grossièrement l'oignon et l'ail. Placez les tomates, l'oignon et l'ail dans le mini bol, appuyez 2 à 3 fois sur la touche pulse. Faites revenir ce hachis à la poêle à feu doux dans un peu d'huile. Ajoutez le vinaigre, les épices et le sel, en remuant sans cesse. Dès ébullition, ajoutez le miel et le gingembre.

**Laissez** cuire 5 minutes, en remuant.

*Se sert froid*