

**Miele**

# Cuisson Rôtissage Profi

Livre de recettes



Chers gourmets,

c'est en se réunissant autour d'un bon repas que l'on vit les meilleures conversations et les plus beaux moments. C'est un plaisir partagé qui rassemble, surtout quand il met tout le monde d'accord. Et ce, au quotidien comme pour les grandes occasions.

C'est justement la possibilité que vous offre votre nouveau four : c'est un appareil vraiment polyvalent qui vous permettra de préparer rapidement des plats sains pour tous les jours, mais aussi des menus gastronomiques dignes des plus grands chefs.

Ce livre vous apportera une aide précieuse. Dans notre atelier de cuisine Miele, savoir-faire et curiosité, routine et surprises se retrouvent au quotidien – et c'est grâce à tout cela que nous avons imaginé pour vous des astuces utiles et des recettes inratables. Pour découvrir plus de recettes, d'idées et de sujets passionnants, rendez-vous sur notre application Miele@mobile.

Vous avez des questions ou des suggestions ? Nous serons heureux d'en parler avec vous. Vous trouverez nos coordonnées à la fin de ce livre.

Nous vous souhaitons des moments gourmands inoubliables.

Votre cuisine-test Miele

# Contenu

---

<b>Avant-propos</b> .....	3
<b>À propos de ce livre de recettes</b> .....	8
<b>Présentation des modes de cuisson</b> .....	10
<b>Bon à savoir</b> .....	12
<b>Accessoires Miele</b> .....	16
<b>Gâteaux</b> .....	19
Astuces .....	20
Moelleux aux pommes .....	24
Tourte aux pommes couverte.....	26
Tarte aux abricots avec nappage à base de crème .....	28
Quatre-quarts .....	29
Gâteau aux poires avec glaçage aux amandes .....	30
Génoise .....	31
Garnitures pour génoise.....	32
Biscuit roulé.....	34
Garnitures pour biscuit roulé.....	36
Gâteau au beurre.....	38
Gâteau aux fruits (Ø 15 cm) .....	40
Gâteau aux fruits (Ø 20 cm) .....	42
Gâteau aux fruits (Ø 25 cm) .....	44
Cheesecake sur plaque.....	46
Gâteau marbré .....	47
Tarte aux fruits et à la crème (pâte feuilletée).....	48
Tarte aux fruits et à la crème (pâte brisée) .....	49
Sachertorte.....	50
Quatre-quarts .....	52
Gâteau chocolat-noisettes .....	53
Pain de Noël .....	54
Crumble aux fruits .....	56
<b>Pâtisseries</b> .....	58
Biscuits à l'emporte-pièce .....	59
Muffins aux myrtilles.....	60
Linzer Augen (lunettes à la confiture) .....	61
Macarons aux amandes .....	62
Spritz .....	64
Croissants sablés à la vanille .....	65
Muffins aux noix .....	66
Choux .....	67

Garniture des choux .....	68
<b>Pain</b> .....	70
Astuces.....	71
Baguettes .....	74
Pain de campagne suisse .....	75
Pain à l'épeautre.....	76
Pain pita.....	77
Brioche tressée .....	78
Brioche tressée à la suisse.....	80
Pain aux noix .....	81
Pain de seigle mélangé .....	82
Pain aux graines .....	84
Pain tigré (spécialité néerlandaise) .....	86
Pain blanc (cuisson avec moule) .....	87
Pain blanc (cuisson sans moule) .....	88
Pain bis au froment .....	89
Pain au sucre.....	90
<b>Petits pains</b> .....	92
Petits pains aux céréales.....	92
Petits pains de seigle .....	94
Petits pains blancs .....	96
<b>Pizzas, etc.</b> .....	97
Tarte flambée.....	98
Pizza (pâte levée).....	100
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc).....	102
Quiche lorraine .....	104
Tarte piquante (pâte feuilletée) .....	105
Tarte piquante (pâte brisée).....	106
<b>Viande</b> .....	107
Astuces .....	108
Canard (farci) .....	110
Oie (farci) .....	112
Oie (non farci) .....	114
Poulet .....	115
Cuisses de poulet.....	116
Dinde (farci) .....	118
Cuisse de dinde.....	120
Filet de veau (à rôti).....	122
Filet de veau (cuisson à basse température).....	124
Jarret de veau.....	125

# Contenu

---

Selle de veau (à rôtir).....	126
Selle de veau (cuisson à basse température).....	127
Veau en daube.....	128
Osso buco.....	130
Carré d'agneau aux légumes.....	132
Gigot d'agneau.....	134
Selle d'agneau (à rôtir).....	135
Selle d'agneau (cuisson à basse température).....	136
Bœuf Wellington.....	138
Hachis de bœuf.....	140
Filet de bœuf (à rôtir).....	141
Filet de bœuf (cuisson à basse température).....	142
Bœuf en daube.....	143
Rosbif (à rôtir).....	144
Rosbif (cuisson à basse température).....	145
Yorkshire Pudding.....	146
Pain de viande.....	147
Kassler (à rôtir).....	148
Kassler (cuisson à basse température).....	149
Rôti de porc croustillant.....	150
Rôti de jambon.....	151
Poitrine de porc.....	152
Filet de porc (à rôtir).....	154
Filet de porc (cuisson à basse température).....	156
Jambon de Noël.....	157
Cuisse de lièvre.....	158
Lapin.....	159
Selle de cerf.....	160
Selle de chevreuil.....	162
<b>Poisson</b> .....	164
Astuces.....	165
Daurade.....	166
Truite.....	167
Carpe.....	168
Filet de saumon.....	169
Truite saumonée.....	170
Filet de colin.....	171
Filet de sandre sur lit de légumes.....	172
<b>Gratins</b> .....	173
Gratin d'endives.....	174
Gratin suédois.....	176

Gratin de pommes de terre .....	177
Gratin de pommes de terre et fromage .....	178
Soufflé au fromage .....	179
Lasagnes .....	180
Moussaka .....	182
Gratin de pâtes .....	184
Parmentier d'agneau (Shepherd's pie) .....	185
<b>Desserts</b> .....	186
Strudel aux pommes viennois .....	187
Meringue .....	188
Tarte au citron meringuée .....	190
Tartelettes au chocolat .....	192

## À propos de ce livre de recettes

---

Nous avons réuni quelques remarques sur l'utilisation de ce livre de recettes, à lire avant de commencer.

À chaque programme automatique correspond une recette pour apprendre plus facilement à utiliser votre four Miele.

De nombreux programmes automatiques vous permettent de sélectionner individuellement votre résultat de cuisson préféré – le degré de dorure des pains et pâtisseries et le degré de cuisson de la viande.

### À propos des programmes automatiques

- Les programmes automatiques ne sont pas disponibles pour tous les modèles. Vous pouvez préparer toutes les recettes même si votre four n'est pas équipé du programme automatique correspondant. Dans ce cas, utilisez les réglages manuels. Les instructions de préparations vous signaleront les différences.
- Dans chaque recette avec programme automatique, les instructions de réglage vous indiquent la marche à suivre pour sélectionner le programme automatique.
- Avec les programmes automatiques, la durée de programme indiquée par défaut est toujours la durée moyenne. Pour de nombreux programmes, la durée réelle dépend du degré de cuisson souhaité. Vous devez sélectionner ce degré avant de lancer le programme automatique.

### À propos des ingrédients

- Si un ingrédient isolé est suivi d'une virgule (,), le texte qui suit décrit l'aliment. Dans la plupart des cas, il peut être acheté dans cet état : par ex. farine de froment, type 405 ; œufs, calibre M ; lait, entier (3,5 % de matière grasse).
- Si l'ingrédient isolé est suivi d'une barre verticale (|), la description concerne la façon de préparer l'aliment, à faire soi-même en général au moment de cuisiner. Cette étape de transformation ne sera plus évoquée dans la suite de la recette. Par ex. fromage, fruité | râpé ; oignons | émincés finement ; lait, entier | tiède
- Pour la viande, sauf indication contraire, le poids indiqué est toujours le poids transformé.
- Pour les fruits et légumes, le poids indiqué est en principe le poids à l'état non épluché et non dénoyauté.
- Toujours nettoyer/laver ou, si nécessaire, éplucher les fruits et légumes avant de les préparer. Cette étape de préparation ne sera plus mentionnée dans les instructions de préparation.



## Particularités des différents modèles de fours

Ce livre de recettes est fourni avec les fours avec différentes tailles d'enceinte. Si les quantités d'ingrédients ou les données de réglage diffèrent les unes des autres, les réglages à sélectionner pour les recettes sont indiqués dans cet ordre :

- Fours avec 5 niveaux de cuisson
- [Fours avec 3 niveaux de cuisson] entre crochets
- (Fours de 90 cm) entre parenthèses

Lorsque les réglages sont identiques pour toutes les tailles d'enceinte, seul un réglage sans parenthèses est indiqué.

Si votre four ne dispose pas de l'application spéciale | Faire lever la pâte, **sélectionnez le programme automatique** | Gâteaux / cake | Pâte levée. **Utilisez sinon le mode Chaleur sole-voûte à une température de 30 °C et placez un torchon humide sur la pâte.**

Si votre four ne dispose pas des modes fonction HydraCook + chaleur sole-voûte, Fonction Profi + Rôtissage auto, Fonction Profi + Chal.tournante+ **ou** Fonction Profi + Cuisson intens, **sélectionnez le mode Fonction Profi. Concernant les données indiquées pour la fonction HydraCook + chaleur sole-voûte, réglez la température 20 °C en dessous de celle indiquée pour les réglages manuels.**

Si votre four ne dispose pas de l'application spéciale| cuisson à basse température, **utilisez le mode Chaleur sole-voûte. Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Baissez la température à env. 100 °C lorsque vous enfournez le plat.**

Pour les modèles de fours avec rails coulissants FlexiClips montés sur les rainures latérales des différents niveaux et placés ainsi légèrement en hauteur : places-les, si possible, au niveau inférieur par rapport à celui indiqué dans la recette et disposez le plat sur les rails coulissants FlexiClips.

Si vous utilisez, dans votre four, les rails coulissants FlexiClips montés entre les rainures latérales des différents niveaux et se trouvant ainsi au même niveau, fiez-vous aux niveaux indiqués dans la recette.

## À propos des réglages

- Températures et durées : des plages de température et de durée sont indiquées. Choisissez toujours les réglages les plus bas ; vous pourrez ensuite rallonger la durée si le plat ne vous paraît pas assez cuit.
- Niveaux : les niveaux pour installer les plaques et les grilles sont numérotés du bas vers le haut.

# Présentation des modes de cuisson

---

## Fonction Profi

Pour cuire et rôtir avec un apport d'humidité. Utilisez ce mode pour cuire le pain, les biscuits, le poisson et la viande.

Avec Fonction Profi, le pain obtient une mie cuite de façon très uniforme et une croûte à la fois croustillante et non friable. Les pâtes lèvent très bien. Le poisson et la viande cuisent doucement et restent juteux.

Choisissez parmi les combinaisons possibles suivantes :

Fonction Profi + Chal.tournante+

Fonction HydraCook + chaleur sole-voûte

Fonction Profi + Rôtissage auto

Fonction Profi + Cuisson intens

## Chaleur tournante Plus

Pour rôtir et cuire. Vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

## Chaleur sole-voûte

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basse température. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

## Cuisson intensive

Pour la cuisson de plats à garniture humide, comme les tartes aux fruits ou les quiches, dont la pâte doit rester légère. Cependant, ce mode ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis car il fait trop fonder les biscuits et le jus de cuisson.

## Rôtissage automatique

Pour rôtir. Pendant la phase de saisie, l'enceinte de cuisson chauffe d'abord automatiquement à une température de saisie élevée. Ensuite, la température redescend jusqu'à la valeur réglée au préalable par vos soins. Ainsi, la pièce à cuire prend une belle coloration à l'extérieur et peut ensuite finir de cuire sans qu'il soit nécessaire de changer le mode de cuisson.

# Présentation des modes de cuisson

---

## Chaleur sole

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

## Chaleur voûte

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessus du plat.

## Gril grand

Pour griller de grandes quantités d'aliments plats et dorer des aliments dans de grands moules. Toute la résistance de la voûte/du gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

## Gril petit

Pour les grillades peu épaisses en petites quantités et faire gratiner vos préparations dans de petits moules. Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

## Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses (par ex. un poulet). Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Gril car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

## Chaleur tournante Eco

Pour de petites portions, comme des pizzas surgelées, des petits pains pré-cuits, des gâteaux secs ou encore des plats à base de viande et des rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de fonctionnement traditionnels – à condition que la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.

## Programmes personnalisés

Vous pouvez créer jusqu'à 20 programmes personnalisés, les sauvegarder et attribuer un nom à chacun. Combinez jusqu'à 10 phases de cuisson pour réussir parfaitement votre recette préférée, ou facilitez votre quotidien en sauvegardant les réglages que vous utilisez souvent. À chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages, par exemple le mode de cuisson, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.

## TasteControl

La fonction TasteControl permet le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson et du plat après la cuisson. Cela évite que le plat ne soit trop cuit ou ne dore trop. Combiner la fonction TasteControl avec la fonction Maintien au chaud ci-dessous permet d'obtenir des résultats optimaux en termes de rapidité et de saveur.

## Arrêt automatique

Votre four est équipé d'un système électronique intelligent pour un confort d'utilisation maximal. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

## Départ différé

Vous pouvez saisir des indications de durée concrètes ou l'option "Arrêt à" ou "Départ à" pour commander à l'avance les cycles de cuisson et automatiser l'arrêt du four, ou la mise en marche et l'arrêt.

## Temps de cuisson

Vous pouvez régler à l'avance le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Si vous avez également sélectionné la fonction "Préchauffage", la durée de cuisson ne commence qu'une fois que la température choisie est atteinte et que les aliments ont été placés dans l'enceinte.

## Préchauffage

Le préchauffage du four n'est indispensable que pour quelques utilisations. Vous pouvez placer la plupart des préparations dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide et utiliser la chaleur dès la phase de chauffage du four. En général, c'est indiqué dans la recette. Il est conseillé de préchauffer le four pour les plats suivants :

- gâteaux et pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes)
- pâtes à pain bis et noir
- rosbif et filet

## Booster

Pour porter l'enceinte de cuisson à la température souhaitée le plus vite possible, votre four dispose de la fonction Booster. Si vous sélectionnez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Booster est activée, la résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent en même temps. Cela accélère considérablement la montée en température.

## Crisp function

Pour les plats qui doivent être particulièrement croustillants, utilisez la fonction Crisp function. La réduction de l'humidité dans l'enceinte de cuisson rend les frites, les pizzas, les quiches, etc. particulièrement croustillantes – et même la peau du poulet, qui devient croustillante tandis que la chair reste bien juteuse. Vous pouvez utiliser la

fonction Crisp function avec n'importe quel mode de cuisson, ou la désactiver selon vos besoins.

### **Sonde thermique**

La sonde thermique vous permet de contrôler la température du plat pendant la cuisson ; avec certains programmes automatiques et applications spéciales, vous serez invité(e) à utiliser la sonde thermique de façon ciblée.

Enfichez la pointe métallique de la sonde thermique dans l'aliment à cuire. Cette dernière mesure ainsi la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant la cuisson. La température à cœur de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple (max. 99 °C).

Utilisation : la pointe métallique de la sonde thermique doit être entièrement enfoncée dans l'aliment et doit à peu près en toucher le cœur. Si le morceau de viande est petit, vous pouvez utiliser un morceau de pomme de terre ou des chutes et tendons de viande pour recouvrir la partie de la sonde qui dépasse. Sinon, la température à cœur indiquée est susceptible d'être faussée.

### **Applications spéciales**

Selon les modèles, votre four dispose de toutes sortes d'applications spéciales. En voici une sélection.

#### **Faire lever la pâte**

Pour faire lever la pâte sûrement et facilement. Vous pouvez sélectionner un temps de levage de 15, 30 ou 45 minutes. Laissez lever la pâte non couverte dans cet environnement chaud et humide jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

#### **Cuisson basse température**

Pour cuire en douceur les viandes très tendres. Grâce à la température basse et au temps de cuisson long, vous obtenez une viande cuite à la perfection et incroyablement tendre.

#### **Programme Sabbat**

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses. Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température. Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

# Bon à savoir

---

## Lexique de la cuisine

Terme	Signification
Grigne	Terme désignant les incisions pratiquées à la surface du pain.
Désossé	Poisson ou viande dont on a retiré les arêtes ou les os.
Fêle	Ce terme désigne les petites fissures se formant à la surface de la croûte.
Paré	Aliments qui ont été nettoyés, mais pas encore préparés. Par exemple viande dégraissée et dénervée, poisson écaillé et vidé, ou fruits et légumes déjà lavés et épluchés.
Pâton	Un morceau de pâte crue travaillé et mis en forme.
Clé	Terme désignant l'endroit où le pain a été soudé lors du façonnage.
Croustillant	Terme désignant la texture feuilletée de la croûte.
Boulage	Technique de mise en forme des pains et petits pains. Vous en trouverez une description précise dans le chapitre "Pain et Petits pains".

## Quantités et mesures

c. à c. = cuillère à café

c. à s. = cuillère à soupe

g = gramme

kg = kilogramme

ml = millilitre

p. de c. = pointe de couteau

### **1 cuillère à café équivaut à environ :**

- 3 g de levure en poudre
- 5 g de sel/sucre/sucre vanillé
- 5 g de farine
- 5 ml de liquide

### **1 cuillère à soupe équivaut à environ :**

- 10 g de farine/fécule/chapelure
- 10 g de beurre
- 15 g de sucre
- 10 ml de liquide
- 10 g de moutarde

# Accessoires Miele

---

## Accessoires

Avec notre large sélection d'accessoires, nous vous aidons à obtenir des résultats de cuissons impeccables. Chaque élément a des dimensions et un fonctionnement spécialement adaptés aux fours Miele et testés de façon intensive selon les standards de Miele. Vous pouvez commander ces produits très simplement sur la boutique en ligne Miele, en appelant le service client Miele ou dans les magasins spécialisés.

## PerfectClean

Le nettoyage n'a jamais été aussi facile : grâce à PerfectClean, la finition unique de l'enceinte de cuisson, les saletés récentes disparaissent sans effort.

Cette technologie spéciale est aussi utilisée pour les plaques de cuisson et moules Miele – ce qui vous dispense généralement d'utiliser du papier sulfurisé. Le pain, les viennoiseries et les biscuits n'accrochent pas et glissent presque d'eux-mêmes de la plaque ou du plat.

La surface extrêmement résistante permet même de découper les pizzas, gâteaux, etc. directement sur la plaque. Et après l'utilisation, un simple coup d'éponge suffit pour tout nettoyer.

## Plaque de cuisson

La plaque de cuisson plate est optimale pour tous les plats perdant peu de jus pendant la cuisson. Elle est adaptée par ex. aux pâtisseries, aux pains, aux frites et aux légumes au four.

## Plaque de cuisson multi-usage

Utilisez la plaque de cuisson multi-usage creuse pour les gâteaux garnis et en hauteur, pour récupérer le jus de cuisson ou pour faire dorer la viande.

## Plaque de cuisson Gourmet

La plaque de cuisson Gourmet perforée a été spécialement conçue pour la fonction HydraCook. Elle est particulièrement bien adaptée aux pâtisseries à base de pâte fraîche levée et de pâte à l'huile et au fromage blanc, au pain et aux petits pains. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

La plaque de cuisson Gourmet est également idéale pour le séchage ou la déshydratation de fruits et de légumes.

## Moule rond

Le moule rond convient pour tous les plats de forme ronde, par exemple les pizzas, quiches et tartes.

Avec la finition PerfectClean, il n'est plus nécessaire de graisser le plat ni d'utiliser du papier sulfurisé. Pour une utilisation optimale de la fonction HydraCook, le moule rond existe aussi en version perforée.



## **Plaque pour griller et rôtir**

La plaque pour griller et rôtir est à placer sur la plaque de cuisson multi-usage afin d'éviter que la viande ne repose dans son jus de cuisson. La surface reste ainsi croustillante et le jus ne colle pas lors de la cuisson. Le jus récupéré est idéal pour être utilisé comme sauce.

La forme rainurée et ondulée de la plaque pour griller et rôtir empêche également les projections de graisse, évitant ainsi de trop salir l'enceinte de cuisson.

## **Plat à rôtir Gourmet de Miele**

Le plat à rôtir Gourmet de Miele a été conçu pour allier à la perfection un plan de cuisson et un appareil encastré.

Après un temps de saisie sur le plan de cuisson, le plat à rôtir Gourmet peut être très facilement glissé sur les grilles latérales de l'enceinte de cuisson.

Grâce aux FlexiClips et le plat à rôtir Gourmet ne devant plus être soulevé, mais simplement tiré hors de l'enceinte de cuisson, il est très facile d'arroser le plat de jus de cuisson ou de le remuer.

Le plat à rôtir Gourmet a un revêtement anti-adhésif et convient pour la préparation de plats mijotés, pièces de viande, soupes, sauces, gratins et même de desserts. Des couvercles adaptés sont également disponibles.

## **Rails coulissants FlexiClips**

Les rails coulissants FlexiClips permettent de faire coulisser les plats et les grilles en toute sécurité. Ils peuvent être placés et déplacés très facilement sur les différents niveaux dans l'enceinte de cuisson. Les rails coulissants FlexiClips sont disponibles avec revêtement PerfectClean ou en variante PyroFit.

# Accessoires Miele

---

## Produits d'entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers garantissent un fonctionnement optimal et une longue durée de vie de votre four. Les produits d'entretien d'origine Miele sont ce qui convient le mieux pour les fours Miele. Vous pouvez commander ces produits très simplement sur la boutique en ligne Miele, en appelant le service client Miele ou dans un magasin spécialisé.

## Nettoyant pour four Miele

Le nettoyant pour four Miele se distingue par son pouvoir dégraissant ultra-puissant et son application simple. Avec sa consistance de type gel, il adhère même sur les parois du four. Sa formule spéciale permet également un nettoyage sans effort sans avoir à laisser agir longtemps ni à préchauffer le four.

## Pastilles détartrantes

Pour détartrer les circuits d'eau et récipients, Miele a développé des pastilles détartrantes spéciales. Elles permettent un détartrage très efficace, sans endommager les matériaux.

## Kit MicroCloth de Miele

Enlevez sans effort les empreintes de doigts et les traces légères grâce à ce kit. Il contient un chiffon universel, un essuie-verres et un chiffon lustrant. Ces chiffons très résistants en microfibres à tissage fin ont une capacité de lavage particulièrement élevée.

## Un univers de douceur

Un bon moment autour d'une tasse de café ou de thé est synonyme de gâteaux, de jolie table bien dressée et de conversations plaisantes. Qui veut régaler ses invités de délicieuses pâtisseries maison a l'embaras du choix parmi une foule de pâtes, d'ingrédients et de garnitures. Un dessert fruité ? Ou bien crémeux ? Ou plutôt croquant ? Encore mieux : un peu de tout. Car les plaisirs sucrés sont les douceurs de l'âme, et l'on en reprend volontiers.

# Gâteaux

---

## Astuces

Quelques astuces très simples suffisent pour réussir vos pâtisseries. La cuisine laboratoire de Miele partage ici toutes ses connaissances avec vous.

## Types de farine

La farine peut être fabriquée à partir du grain entier ou d'une partie du grain seulement.

Les types de farine renseignent sur la teneur en sel minéraux des farines (en mg pour 100 g de farine). Plus le chiffre est élevé, plus la farine contient des minéraux. Suivant le degré de mouture, on distingue plusieurs types, ici par ex. pour la farine de froment :

### Type 405

Farine blanche fine, utilisable indifféremment pour la cuisine et la pâtisserie. Elle est constituée principalement d'amidon et de protéines de gluten.

### Type 550

Farine idéale pour les pâtes fines en pâtisserie, utilisable pour de nombreuses recettes.

### Type 1050

Farine à mouture moyenne, de couleur foncée, à mi-chemin entre la farine complète et la farine blanche. Dans une recette, ce type de farine peut être remplacé pour moitié par de la farine blanche sans modification significative du résultat.

### Type 1700

Farine de couleur foncée fabriquée à partir de presque toutes les enveloppes du grain. Elle est parfaitement adaptée à la fabrication du pain.

### Farine complète

Cette farine, dite intégrale, n'est pas affectée à un type. Elle contient l'intégralité du grain et tous les minéraux. Elle peut être à mouture fine ou grossière et convient particulièrement bien à la fabrication du pain.

## Agents de fermentation

Les agents de fermentation font lever la pâte et permettent d'assouplir la préparation lorsque vous la pétrissez ou la mélangez.

### Levure

La levure est un agent de fermentation naturel utilisé pour assouplir la pâte ; la levure fraîche et la levure sèche conviennent indifféremment pour la pâtisserie. Pour lever, les levures ont besoin de chaleur (températures comprises entre 35 °C et max. 50 °C), de temps et d'un environnement nutritif composé de farine, de sucre et de liquide.

## Levure en poudre

La levure en poudre est l'agent de fermentation chimique le plus connu. Cette poudre blanche au goût neutre, principalement composée de carbonate de sodium, est très polyvalente et peut être utilisée pour différents types de pâte.

## Bicarbonate d'ammonium

Le bicarbonate d'ammonium ou le carbonate de potassium sont des agents de fermentation typiques des pâtisseries de Noël, comme le pain d'épices.

## Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est une poudre blanche à la saveur douce, légèrement alcaline. Il s'agit d'un composant de la levure chimique et elle accélère également la cuisson des légumineuses.

## Les types de pâte

### Pâte sablée

La pâte sablée est une pâte fine et souple. Cette consistance est obtenue en battant du jaune d'œuf, des œufs entiers et en incorporant des blancs battus en neige.

### À quoi faut-il prêter attention lors de la préparation de la pâte ?

Utiliser de préférence des œufs réfrigérés.

Battre les blancs en neige de façon à obtenir la texture la plus ferme possible.

Cuire la pâte immédiatement après sa préparation.

### À quoi faut-il faire attention lors de la cuisson ?

Ne pas laisser la pâte devenir trop foncée. La feuille de pâte sera sinon trop rigide et se brisera plus facilement.

### À quoi faut-il faire attention après la cuisson ?

Le gâteau chaud se démoule plus facilement en appliquant un peu d'eau sous le papier sulfurisé.

Si le biscuit est utilisé comme fond de tarte, le cuire la veille : il se découpera alors plus facilement et plus précisément.

Pour une découpe à l'horizontale, l'idéal est de découper tout autour du gâteau à l'aide d'un couteau tranchant en respectant un espacement régulier. Placer un fil dans les entailles et en croiser les extrémités à l'avant. Tirer les extrémités des fils de part et d'autre permet d'obtenir deux fonds uniformes.

# Gâteaux

---

## Pâte feuilletée

La pâte feuilletée est constituée de plusieurs couches levant pour former des feuilles lors de la cuisson.

### À quoi faut-il faire attention ?

Ne pas pétrir les chutes de pâte, ce qui empêcherait d'obtenir la texture feuilletée. Il vaut mieux rassembler les chutes de pâte et les étaler à nouveau.

Rajouter un peu d'eau lors de la première phase de cuisson améliore la texture feuilletée et apporte un beau brillant à la surface de la pâte.

## Pâte à choux

Cette pâte implique une préparation spéciale. Elle est en effet préparée dans une casserole avant d'être cuite.

### À quoi faut-il faire attention ?

Pendant les 10 premières minutes de cuisson, la porte du four doit rester obligatoirement fermée. La pâte à choux est alors si sensible qu'elle retombe si la porte est ouverte durant ces 10 minutes.

Ne garnir les choux ou les éclairs que juste avant de les servir. La pâte restera alors bien croustillante.

## Pâte Brisée

La cuisson de la pâte Brisée réussit particulièrement bien au four avec la fonction HydraCook, l'apport d'humidité via la vapeur rendant la pâte particulièrement friable.

### À quoi faut-il faire attention ?

Ne pas pétrir la pâte trop longtemps, ce qui empêcherait d'obtenir la consistance friable souhaitée.

La matière grasse doit être la plus molle possible pour ne pas devoir pétrir trop longtemps.

Laisser refroidir la pâte après le pétrissage améliore la consistance friable de la pâtisserie.

Utiliser le moins de farine possible de farine pour étaler la pâte. Cela permet de conserver une pâte lisse et souple.

Les chutes de pâte peuvent toujours être pétries ensemble par la suite. Si la pâte devient trop friable, il suffit d'ajouter un peu d'eau.

La pâte Brisée peut se préparer à l'avance. Bien emballée, elle se conserve 2-3 jours au réfrigérateur.

## Pâte à gâteau

La pâte à gâteau est une pâte crémeuse à visqueuse, composée principalement de matière grasse, de sucre et d'œufs. Ces ingrédients donnent au gâteau une consistance fondante.

### À quoi faut-il faire attention ?

Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et y incorporer rapidement les autres ingrédients.

Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante.

Si la pâte obtient une consistance trop ferme, il est possible d'y ajouter un peu de liquide, par ex. du lait.

Parsemer les fruits, noix et copeaux de chocolat d'un peu de farine et ne les incorporer qu'en dernier à la pâte. Les ingrédients resteront ainsi répartis de manière uniforme dans le gâteau, même pendant la cuisson.

Cuire la pâte immédiatement après sa préparation.

Pour vérifier la cuisson, il suffit de planter une pique en bois dans le gâteau. Le gâteau est cuit lorsque plus aucune miette ne reste collée à la pique.

Le gâteau chaud se démoule plus facilement en appliquant un peu d'eau sous le papier sulfurisé.

## **Pâte à l'huile et au fromage blanc**

La pâte à l'huile et au fromage blanc est une alternative rapidement préparée à la pâte levée et a presque la même texture que cette dernière lorsqu'elle vient d'être cuite.

### **À quoi faut-il faire attention ?**

Ne pas pétrir les ingrédients trop longtemps. La pâte risque, sinon, de devenir trop collante.

Cuire la pâte immédiatement après sa préparation.

# Gâteaux

---

## Moelleux aux pommes

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 12 portions

### Pour la garniture

500 g de pommes, acidulées

### Pour la pâte

150 g de beurre | ramolli

150 g de sucre

8 g de sucre vanillé

3 œufs, calibre M

2 c. à s. de jus de citron

150 g de farine de froment, type 405

½ c. à c. de levure en poudre

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre glace

### Accessoires

Grille

Moule à manqué, Ø 26 cm

Chinois, fin

### Préparation

Éplucher et couper les pommes en quartiers. Inciser le côté bombé à une distance d'environ 1 cm, mélanger avec du jus de citron et réserver.

Beurrer le moule à manqué.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé environ 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un à raison d'un œuf toutes les 30 secondes.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Ajouter la levure dans la farine, puis mélanger avec les autres ingrédients.

Répartir uniformément la pâte dans le moule à manqué. Enfoncer légèrement les pommes dans la pâte, côté bombé vers le haut.

Enfourner le moule à manqué et faire cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement dorée.

Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille. Saupoudrer de sucre glace.



## Réglage

### Programme automatique

Gâteaux / cake | Tarte fine aux pommes

Durée du programme : 63 [65] 65 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 170–180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint (Activé) [Eteint]

Durée : 45–55 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

À la place du sucre glace, vous pouvez aussi napper le gâteau de confiture d'abricots légèrement tiédie.

# Gâteaux

---

## Tourte aux pommes couverte

Temps de préparation : 140 minutes

Pour 12 portions

### Pour la pâte

200 g de beurre | ramolli

100 g de sucre

16 g de sucre vanillé

1 œuf, calibre M

350 g de farine de froment, type 405

1 c. à c. de levure en poudre

1 pincée de sel

### Pour la garniture

1,25 kg de pommes

50 g de raisins secs

1 c. à s. de calvados

1 c. à s. de jus de citron

½ c. à c. de cannelle, moulue

50 g de sucre

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Pour badigeonner

100 g de sucre glace

2 c. à s. d'eau | chaude

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm

Film alimentaire

Grille

### Préparation

Pour la pâte, mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la farine, la levure et le sel, puis incorporer le tout au reste de la préparation. Réserver la pâte au frais pendant une heure.

Éplucher et couper les pommes en tranches. Mélanger avec les raisins secs, le jus de citron et la cannelle.

Beurrer le moule à manqué.

Diviser la pâte en 3 portions. Abaisser le premier tiers au fond du moule à manqué. Assembler le moule à manqué. Avec le deuxième tiers, former un long rouleau et l'appliquer sur les bords du moule à manqué sur environ 4 cm de haut. Faire plusieurs trous dans le fond à l'aide d'une fourchette.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer le troisième tiers de la pâte entre 2 couches de film alimentaire et l'abaisser pour qu'il fasse la taille du moule à manqué.

Mélanger les pommes avec le sucre et répartir le tout sur le fond de pâte. Poser dessus la couche de pâte et faire le raccord avec la pâte du rebord.

Enfourner le moule à manqué et faire cuire le gâteau.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

Mélanger le sucre glace dans l'eau et en badigeonner le gâteau.

## **Réglage**

### **Programme automatique**

Gâteaux / cake | Tourte aux pommes

Durée du programme : 77 [70] (78) minutes

### **Manuel**

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 185–195 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Gâteaux

---

## Tarte aux abricots avec nappage à base de crème

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 12 portions

### Pour la pâte

250 g de farine de blé, type 405

1 c. à c. de levure en poudre

125 g de beurre

125 g de sucre

1 œuf, calibre M

### Pour la garniture

480 g d'abricots en conserve (poids égoutté | égoutté

### Pour le nappage

250 g de crème fleurette

2 œufs, calibre M

2 c. à s. de fécule

16 g de sucre vanillé

½ citron | uniquement le jus

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm

Grille

### Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure, le beurre et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte homogène. Beurrer le moule à manqué.

Tapisser le fond du moule à manqué avec la pâte de façon uniforme.

Disposer les abricots sur la pâte, côté bombé vers le haut.

Pour le nappage, mélanger tous les ingrédients. Répartir le nappage sur les abricots.

Enfourner sur la grille et faire cuire la tarte jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur légèrement dorée.

### Réglage

Modes de fonctionnement : Cuisson intensive

Température : 160–170 °C

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Activé

Durée : 50–60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Quatre-quarts

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 12 portions

### Ingrédients

4 œufs, calibre M

250 g de beurre

250 g de sucre

1 c. à c. de sel

250 g de farine de blé, type 405

3 c. à c. de levure en poudre

100 g de pépites de chocolat

1 c. à c. de cannelle, moulue

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm

Grille

### Préparation

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélanger le beurre, le sucre, le sel et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Monter les blancs en neige. Ajouter sans les casser la moitié des blancs en neige dans le mélange sucre-jaune d'œuf. Mélanger la levure et la farine, puis ajouter à la préparation. Incorporer le reste des blancs en neige.

Incorporer les pépites de chocolat et la cannelle.

Beurrer le moule à manqué et y mettre la pâte.

Enfournier la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2.

Enfournier le moule à manqué et faire cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Cake

Durée du programme : 65 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 190 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Niveau : 2 [1] (2)

Phase de cuisson 2

Température : 150–180 °C

Durée : 60–65 minutes

### Remarque

Pour accentuer le goût, remplacer les 50 g de sucre par du miel. Vous pouvez ajouter à la pâte des fruits secs, des noix hachées ou de l'extrait de vanille, selon vos goûts.

# Gâteaux

---

## Gâteau aux poires avec glaçage aux amandes

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 20 portions

### Pour le fond

470 g de farine de froment, type 405

125 g de sucre

20 g de sucre vanillé

250 g de beurre

1 œuf, calibre M

### Pour la garniture

3 boîtes de poires (de 460 g chacune)

### Pour le nappage

550 g de crème fraîche

2 c. à s. de fécule

4 œufs, calibre M

65 g de sucre

2 c. à c. de cannelle

40 g d'amandes effilées

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Pétrir la farine, le sucre vanillé, le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson multi-usage.

Couper les poires en tranches d'un centimètre d'épaisseur et les répartir régulièrement sur la pâte.

Mélanger la crème fraîche, la fécule, les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.

Répartir le nappage sur les poires. Saupoudrer avec les amandes effilées.

Enfourner le gâteau et le faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement dorée.

### Réglage

Modes de fonctionnement : Cuisson intensive

Température : 150–160 °C

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Activé

Durée : 60–70 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Génoise

Temps de préparation : 75 minutes

Pour 16 portions

### Pour la pâte

4 œufs, calibre M

4 c. à s. d'eau | chaude

175 g de sucre

200 g de farine de froment, type 405

1 c. à c. de levure en poudre

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Grille

Chinois, fin

Moule à manqué, Ø 26 cm

Papier sulfurisé

### Préparation

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige très ferme avec de l'eau. Ajouter petit à petit le sucre. Battre les jaunes d'œufs et les incorporer.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger la farine avec la levure, verser le tout sur la préparation à base d'œufs et incorporer en douceur à l'aide d'un fouet large.

Beurrer le fond du moule à manqué et le tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser.

Enfourner la génoise et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur légèrement dorée.

Après la cuisson, laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille. Couper la génoise deux fois à l'horizontale pour obtenir trois fonds.

Badigeonner du mélange préparé.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Abaisse de génoise

Durée du programme : 46 [47] (47) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 160–170 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

#### Remarque

Pour une génoise au chocolat, ajouter 2-3 c. à c. de cacao au mélange de farine.

# Gâteaux

---

## Garnitures pour génoise

Temps de préparation : 30 minutes

### Pour une garniture au fromage blanc et à la crème

500 g de fromage blanc, 20 % de matière grasse dans la masse sèche  
100 g de sucre  
100 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse)  
8 g de sucre vanillé  
1 citron | uniquement le jus  
6 feuilles de gélatine, blanche  
500 g de crème fleurette

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre glace

### Pour la garniture au cappuccino

100 g de chocolat, noir  
500 g de crème fleurette  
6 feuilles de gélatine, blanche  
80 ml d'espresso  
80 ml de liqueur de café  
16 g de sucre vanillé  
1 c. à s. de cacao

### Pour badigeonner

3 c. à s. de crème fleurette | fouettée

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de cacao

### Accessoires

Présentoir à gâteau  
Chinois, fin

### Préparation de la garniture au fromage blanc et à la crème

Pour la garniture au fromage blanc et à la crème, mélanger le fromage blanc avec le sucre, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson.

Ajouter un peu du mélange au fromage blanc à la gélatine et remuer.

Incorporer ce mélange au restant de fromage blanc et réserver au frais. Fouetter la crème bien ferme et l'incorporer à la préparation à base de fromage blanc.

Déposer la première couche de génoise sur un présentoir à gâteau, badigeonner avec la préparation à base de fromage blanc, déposer la deuxième couche de génoise, badigeonner avec la préparation au fromage blanc et déposer la troisième couche de génoise.

Bien laisser refroidir le gâteau. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.



## **Préparation de la garniture au cappuccino**

Pour la garniture au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Verser la moitié de l'expresso et de la liqueur de café dans la gélatine et incorporer à la crème.

Faire deux portions égales avec le mélange café-crème. Mélanger une moitié avec le sucre vanillé et l'autre avec la moitié du chocolat et du cacao.

Déposer la première couche de génoise sur un présentoir à gâteau, imbiber d'un peu de liqueur de café et d'espresso et badigeonner avec la crème chocolatée. Déposer la deuxième couche de génoise, imbiber avec le reste du liquide et badigeonner avec la crème vanillée. Déposer la troisième couche de génoise, badigeonner de crème et saupoudrer de cacao.

## **Remarque**

Pour une variante fruitée de cette garniture au fromage blanc et à la crème, ajouter un peu de zeste de citron et 300 g de quartiers de mandarine égouttés ou de morceaux d'abricot.

# Gâteaux

---

## Biscuit roulé

Temps de préparation : 55 minutes

Pour 16 portions

### Pour la pâte

190 (290) g de sucre

8 (12) g de sucre vanillé

1 (2) pincée(s) de sel

125 (190) g de farine de froment,  
type 405

70 (110) g de fécule

1 (1½) c. à c. de levure en poudre

4 (6) œufs, calibre M

4 (6) c. à s. d'eau | chaude

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Chinois, fin

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

Papier sulfurisé

Torchon

### Préparation

Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier. Verser la farine, la fécule et la levure en poudre dans un autre saladier.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige très ferme avec l'eau chaude. Verser lentement le sucre en pluie en continuant à remuer. Incorporer progressivement les jaunes d'œuf.

Tamiser le mélange de farine sur la préparation à base d'œufs. Incorporer en douceur à l'aide d'un fouet large.

Beurrer la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage et la tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dessus et lisser la surface.

Enfourner le biscuit et le faire cuire.

Si la pâte est destinée à un biscuit roulé, retourner le biscuit sur un torchon humide immédiatement après la cuisson, décoller le papier sulfurisé et rouler le biscuit. Laisser refroidir.

Badigeonner du mélange préparé.

## Réglage

### Programme automatique

Gâteaux / cake | Roulade de biscuit  
fourré

Durée du programme : 25 [24] (26) minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 180–190 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 15–25 minutes

Niveau : 1

# Gâteaux

---

## Garnitures pour biscuit roulé

Temps de préparation : 30 minutes

### Pour la garniture à la liqueur aux œufs et à la crème

3 (5) feuilles de gélatine, blanche  
150 (230) ml de liqueur aux œufs  
500 (750) g de crème fleurette

### Pour une garniture aux airelles et à la crème

500 (750) g de crème fleurette  
16 (24) g de sucre vanillé  
200 (300) g d'airelles en bocal

### Pour une garniture à la mangue et à la crème

2 (3) mangues, bien mûres (300 g)  
½ (1) orange, non traitée | l'écorce uniquement | zeste râpé  
120 (180) g de sucre  
2 (3) oranges | le jus uniquement (120 ml)  
1 (1½) citron vert | uniquement le jus  
7 (11) feuilles de gélatine, blanche  
500 (750) g de crème fleurette

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre glace

### Accessoires

Présentoir à gâteau  
Chinois, fin

### Préparation de la garniture à la liqueur aux œufs et à la crème

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Ajouter un peu du mélange à base de liqueur aux œufs dans la gélatine et remuer. Verser le tout dans le reste de liqueur aux œufs et remuer. Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Une fois que la préparation à base de liqueur aux œufs est assez ferme pour que les traces du fouet soient bien visibles, incorporer délicatement la crème. Laisser prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Étaler ensuite la crème sur le biscuit. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

## **Préparation de la garniture aux aïrelles et à la crème**

Fouetter la crème avec le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange ferme.

Étaler les aïrelles sur le biscuit. Répartir la crème dessus. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

## **Préparation de la garniture à la mangue et à la crème**

Réduire les mangues en purée avec le zeste d'orange, le sucre et le jus d'orange et de citron vert.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Ajouter un peu de purée de mangue à la gélatine et remuer. Verser le tout dans le reste de purée de mangue et remuer. Laisser prendre le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème pour obtenir une consistance bien ferme. Une fois que la préparation à base de mangue est assez ferme pour que les traces du fouet soient bien visibles, incorporer délicatement la crème. Laisser prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Étaler ensuite la crème sur le biscuit. Rouler dans la longueur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

# Gâteaux

---

## Gâteau au beurre

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 20 (30) portions

### Pour la pâte

42 (63) g de levure, fraîche  
200 (300) ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède  
500 (750) g de farine de froment, type 405  
50 (80) g de sucre  
½ (¾) c. à c. de sel  
50 (80) g de beurre | ramolli  
1 (2) œuf(s) (calibre M)

### Pour la garniture

100 (150) g de beurre | ramolli  
100 (150) g d'amandes effilées  
120 (180) g de sucre  
16 (24) g de sucre vanillé

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans le lait en mélangeant. Pétrir le reste des ingrédients pendant 3–4 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, l'enfourner dans un plat et la recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Couvrir et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Pour la garniture, mélanger le beurre avec le sucre vanillé et la moitié du sucre. Creuser des puits dans la pâte avec les doigts. Verser le mélange beurre-sucre dans les puits. Saupoudrer la pâte avec le reste de sucre et les amandes effilées.

Avec programme automatique :  
Lancer le programme automatique et enfourner le gâteau.

Manuel :  
Faire de nouveau lever pendant 10 minutes à température ambiante. Ensuite, enfourner le gâteau et le faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement dorée.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Phases de levée 1 et 2

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 30 °C

Durée de levée : 20 minutes

### Cuire un gâteau au beurre

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau au beurre

Durée du programme : 32 [34] (30) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 175–185 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 20–30 minutes

Niveau : 2

# Gâteaux

---

## Gâteau aux fruits (Ø 15 cm)

Temps de préparation : 225 minutes+ 12 heures pour la préparation des fruits  
Pour 8 portions

### Pour le gâteau

50 g de cerises confites (poids égoutté)  
| égoutté

50 g d'abricots séchés

25 g de fruits, confits

110 g de sultanines

110 g de raisins secs

85 g de raisins de Corinthe

3 c. à s. de brandy

110 g de beurre | ramolli

110 g de sucre, roux

2 œufs, calibre L

1 c. à s. de mélasse

110 g de farine de froment, type 405

¼ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)

¼ c. à c. de cannelle

⅛ c. à c. de muscade, fraîchement moulue

25 g d'amandes hachées

½ citron, non traité | uniquement l'écorce

½ orange, non traitée | uniquement l'écorce

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 15 cm

Papier sulfurisé

Papier cuisson

Fil de cuisine

Grille

### Préparation des fruits

Couper les cerises confites, les abricots et les fruits confits en petits morceaux et les mettre dans un saladier avec les sultanines, les raisins secs et les raisins de Corinthe. Ajouter le brandy, mélanger et laisser infuser pendant env. 12 heures.

### Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter la mélasse.

Mélanger la farine avec les épices. Incorporer le mélange de farine, les amandes, les écorces de citron et orange et les fruits infusés dans le brandy.

Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé.

Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Tapisser le moule à manqué d'une double couche de papier cuisson. Fixer le papier au rebord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique :

Enfourner sur la grille et faire cuire le gâteau.

Manuel :

Enfourner sur la grille et faire cuire le gâteau conformément aux phases de cuisson 1 et 2.

Laisser le gâteau refroidir dans le moule.



## Réglage

### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau anglais aux fruits | Moule à manquer 15 cm

Durée du programme : 195 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 140 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 45 minutes

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée : 150 minutes

### Remarque

Emballé dans du papier cuisson et du papier aluminium, le gâteau aux fruits se conserve pendant env. 3 mois. Dans l'idéal, arroser de brandy ou de sherry à intervalles réguliers.

# Gâteaux

---

## Gâteau aux fruits (Ø 20 cm)

Temps de préparation : 270 minutes + 12 heures de temps de préparation pour les fruits

Pour 12 portions

### Ingrédients

100 g de cerises confites (poids égoutté) | égoutté

100 g d'abricots séchés

50 g de fruits, confits

230 g de sultanines

230 g de raisins secs

170 g de raisins de Corinthe

6 c. à s. de brandy

250 g de beurre | ramolli

250 g de sucre, roux

4 œufs, calibre M

2 c. à s. de mélasse

250 g de farine de blé, type 405

½ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)

½ c. à c. de cannelle

¼ c. à c. de muscade, fraîchement moulu

50 g d'amandes hachées

1 citron, non traité | uniquement l'écorce

1 orange, non traitée | uniquement l'écorce

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 20 cm

Papier sulfurisé

Papier cuisson

Fil de cuisine

Grille

### Préparation des fruits

Couper les cerises confites, les abricots et les fruits confits en petits morceaux et les mettre dans un saladier avec les sultanines, les raisins secs et les raisins de Corinthe. Ajouter le brandy, mélanger et laisser infuser pendant env. 12 heures.

### Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter la mélasse.

Mélanger la farine avec les épices. Incorporer le mélange de farine, les amandes, les écorces de citron et orange et les fruits infusés dans le brandy.

Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé.

Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Tapisser le moule à manqué d'une double couche de papier résistant aux graisses. Fixer le papier au rebord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique :

Enfourner sur la grille et faire cuire le gâteau.

Manuel :

Enfourner sur la grille et faire cuire le gâteau conformément aux phases de cuisson 1 et 2.

Laisser le gâteau refroidir dans le moule.

## Réglage

### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau anglais aux fruits | Moule à manquer 20 cm

Durée du programme : 240 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 140 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 60 minutes

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée : 180 minutes

### Remarque

Emballé dans du papier cuisson et du papier aluminium, le gâteau aux fruits se conserve pendant env. 3 mois. Dans l'idéal, arroser de brandy ou de sherry à intervalles réguliers.

# Gâteaux

---

## Gâteau aux fruits (Ø 25 cm)

Temps de préparation : 315 minutes + 12 heures de temps de préparation pour les fruits

Pour 16 portions

### Ingrédients

175 g de cerises confites (poids égoutté) | égoutté

175 g d'abricots séchés

75 g de fruits, confits

360 g de sultanines

360 g de raisins secs

280 g de raisins de Corinthe

10 c. à s. de brandy

400 g de beurre | ramolli

400 g de sucre, roux

7 œufs, calibre M

3 c. à s. de mélasse

400 g de farine de froment, type 405

½ c. à c. de mélange d'épices (cannelle, muscade, piment)

⅔ c. à c. de cannelle

½ c. à c. de muscade, fraîchement moulu

75 g d'amandes hachées

1½ citron, non traité | uniquement l'écorce

1½ orange, non traitée | uniquement l'écorce

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 25 cm

Papier sulfurisé

Papier cuisson

Fil de cuisine

Grille

### Préparation des fruits

Couper les cerises confites, les abricots et les fruits confits en petits morceaux et les mettre dans un saladier avec les sultanines, les raisins secs et les raisins de Corinthe. Ajouter le brandy, mélanger et laisser infuser pendant env. 12 heures.

### Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer les œufs un par un. Ajouter la mélasse.

Mélanger la farine avec les épices. Incorporer le mélange de farine, les amandes, les écorces de citron et orange et les fruits infusés dans le brandy.

Beurrer légèrement le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé.

Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser. Tapisser le moule à manqué d'une double couche de papier cuisson. Fixer le papier au rebord du moule à l'aide de fil de cuisine.

Programme automatique :  
Enfourner sur la grille et faire cuire le gâteau.

Manuel :  
Enfourner sur la grille et faire cuire le gâteau conformément aux phases de cuisson 1 et 2.

Laisser le gâteau refroidir dans le moule.

## Réglage

### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau anglais aux fruits | Moule à manquer 25 cm

Durée du programme : 285 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 140 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 75 minutes

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Température : 120 °C

Durée : 210 minutes

## Remarque

Emballé dans du papier cuisson et du papier aluminium, le gâteau aux fruits se conserve pendant env. 3 mois. Dans l'idéal, arroser de brandy ou de sherry à intervalles réguliers.

# Gâteaux

---

## Cheesecake sur plaque

Temps de préparation : 170 minutes  
Pour 20 portions

### Pour le fond

340 (530) g de farine de froment,  
type 405  
4 (6) c. à c. de levure en poudre  
180 (280) g de sucre  
2 (3) œufs, calibre M | le jaune uniquement  
180 (280) g de beurre

### Pour la garniture

4 (6) œufs, calibre M  
2 (3) œufs, calibre M | le blanc uniquement  
460 (700) g de sucre  
18 (28) g de sucre vanillé  
85 g (119 g) de poudre pour sauce à cuire (vanille)  
2 (4) flacons d'huile de cuisine arôme citron ou beurre vanillé  
2,3 (3,5) kg de fromage blanc maigre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Avec les ingrédients, confectionner une pâte pour le fond du gâteau. Réserver la pâte au frais pendant env. 60 minutes.

Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson multi-usage. Former un rebord atteignant le bord supérieur de la plaque de cuisson multi-usage. Faire plusieurs trous dans le fond à l'aide d'une fourchette.

Mélanger tous les ingrédients pour la garniture. Verser la préparation sur le fond et lisser.

Enfourner le gâteau et le faire cuire.

Une fois les 5 minutes de cuisson écoulées, laisser dans le four éteint.

### Réglage

Modes de fonctionnement : Cuisson intensive

Température : 150–160 °C

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Activé

Durée : 70–80 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Gâteau marbré

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 18 portions

### Pour la pâte

250 g de beurre | ramolli

200 g de sucre

8 g de sucre vanillé

4 œufs, calibre M

200 g de crème aigre

400 g de farine de froment, type 405

16 g de levure en poudre

1 pincée de sel

3 c. à s. de cacao

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Moule en forme de couronne, Ø 26 cm

Grille

### Préparation

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter chaque œuf séparément et remuer pendant 30 secondes à chaque fois. Ajouter la crème aigre. Mélanger la farine, la levure et le sel et incorporer au reste des ingrédients.

Beurrer le moule en forme de couronne et verser la moitié de la pâte.

Ajouter le cacao dans l'autre moitié de la pâte et mélanger. Verser la pâte chocolatée sur la pâte nature. Passer une fourchette à travers les couches de pâte en décrivant une spirale.

Enfourner le moule en forme de couronne sur la grille et faire cuire le gâteau.

Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau marbré

Durée du programme : 55 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 150–160 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 50–60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Gâteaux

---

## Tarte aux fruits et à la crème (pâte feuilletée)

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 8 portions

### Pour la pâte

230 g de pâte feuilletée

### Pour la garniture

30 g de noisettes en poudre

500 g de fruits (par ex. abricots, prunes, poires, pommes ou cerises) | en petits morceaux

### Pour le nappage

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

50 g de sucre

1 c. à c. de sucre vanillé

### Accessoires

Moule rond Ø 27 cm

Grille

### Préparation

Étaler la pâte feuilletée dans le moule et saupoudrer de noisettes.

Répartir les morceaux de fruits sur la pâte.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Pour le nappage, mélanger les œufs, la crème, le sucre et le sucre vanillé et verser le mélange sur les fruits.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2.

Enfourner la tarte et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Tarte aux fruits | Pâte feuilletée

Durée du programme : 36 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 230 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 220–230 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Durée : 36–42 minutes



## Tarte aux fruits et à la crème (pâte Brisée)

Temps de préparation : 120 minutes

Pour 8 portions

### Pour la pâte

200 g de farine de froment, type 405

65 ml d'eau

80 g de beurre

¼ de c. à c. de sel

### Pour la garniture

30 g de noisettes en poudre

500 g de fruits (par ex. abricots, prunes, poires, pommes ou cerises) | en petits morceaux

### Pour le nappage

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

50 g de sucre

1 c. à c. de sucre vanillé

### Accessoires

Moule rond Ø 27 cm

Grille

### Préparation

Couper le beurre en dés puis malaxer rapidement avec la farine, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.

Étaler la pâte dans le moule et saupoudrer de noisettes.

Répartir les fruits uniformément sur la pâte.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Pour le nappage, mélanger les œufs, la crème, le sucre et le sucre vanillé et verser le mélange sur les fruits.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2.

Enfourner la tarte et la faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Tarte aux fruits | pâte Brisée

Durée du programme : 43 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 230 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 220–240 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Durée : 36–45 minutes

# Gâteaux

---

## Sachertorte

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 12 portions

### Pour la pâte

130 g de chocolat, noir  
140 g de beurre  
110 g de sucre glace  
8 g de sucre vanillé  
6 œufs, calibre M  
1 pincée de sel  
110 g de sucre  
140 g de farine de froment, type 405  
1 c. à c. de levure en poudre

### Pour badigeonner

200 g de confiture d'abricots

### Pour le glaçage

200 g de sucre  
125 ml d'eau  
150 g de chocolat, noir

### Accessoires

Chinois, fin  
Grille  
Moule à manqué, Ø 24 cm  
Papier sulfurisé

### Préparation

Faire fondre le chocolat

Mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œuf. Incorporer le chocolat.

Tamiser la farine et la mélanger avec la levure en poudre. Monter les blancs en neige ferme avec le sel et le sucre. En alternant, incorporer le mélange de farine et les blancs en neige à la pâte.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Tapisser le moule à manqué de papier sulfurisé et y verser la pâte. Enfourner le fond de gâteau et le faire cuire.

Laisser refroidir le fond de gâteau. Pendant ce temps, réchauffer la confiture d'abricots sur la zone de cuisson et la passer au tamis.

Couper la génoise refroidie et badigeonner d'une fine couche de confiture d'abricots sur les surfaces de coupe et les côtés.

Pour le glaçage, faire chauffer le mélange sucre-eau, ajouter le chocolat et faire fondre.

Répartir uniformément le glaçage au chocolat sur la Sachertorte.

## Réglage

### Programme automatique

Gâteaux / cake | Sachertorte

Durée du programme : 55 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 170 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé activé pendant  
10 minutes après avoir enfourné la pré-  
paration

Durée : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

# Gâteaux

---

## Quatre-quarts

Temps de préparation : 100 minutes  
Pour 18 portions

### Pour la pâte

250 g de beurre | ramolli  
250 g de sucre  
8 g de sucre vanillé  
4 œufs, calibre M  
2 c. à s. de rhum  
200 g de farine de froment, type 405  
100 g de féculé  
2 c. à c. de levure en poudre  
1 pincée de sel

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre  
1 c. à s. de chapelure

### Accessoires

Grille  
Moule rectangulaire, 30 cm de long

### Préparation

Beurrer le moule et le chemiser de chapelure.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer les œufs et le rhum l'un après l'autre.

Mélanger ensemble la farine, la féculé, la levure en poudre et le sel, puis incorporer le tout aux autres ingrédients.

Garnir le moule de pâte et l'enfourner sur la grille dans le sens de la longueur. Faire cuire le gâteau.

Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau sablé  
Durée du programme : 78 [83] (78) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte  
Température : 155–165 °C  
Booster : Eteint  
Préchauffage : Activé  
Crisp function : Activé  
Durée : 60–70 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

## Gâteau chocolat-noisettes

Temps de préparation : 75 minutes + 12 heures au frais  
Pour 16 portions

### Ingrédients

200 g de beurre  
250 g de chocolat, noir  
250 g de noisettes en poudre  
160 g de sucre  
3 c. à s. de café espresso  
1 c. à c. d'arôme de vanille bourbon  
6 œufs, calibre M

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Moule à manqué, Ø 26 cm ou 24 petits moules (100 ml)  
Papier sulfurisé  
Grille

### Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat.  
Ajouter les noisettes, le sucre, l'espresso et l'arôme de vanille bourbon. Laisser refroidir.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation beurre-chocolat. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporer à la pâte.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Beurrer le moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé ou beurrer les petits moules. Verser la pâte dans le moule à manqué ou dans les petits moules.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Laisser refroidir 12 heures avant de servir.

### Réglage

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Gâteau aux noix et au chocolat | Un grand/Plusieurs petites  
Durée du programme Un grand : 55 minutes

Durée du programme Plusieurs petites : 40 [28] (40) minutes

### Manuel

#### Un grand

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 150 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

#### Plusieurs petits

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 150 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 40 [28] (40) minutes

Niveau : 2 [1] (2)

### Remarque

Servir avec des baies fraîches.

Pour 12 petits moules, réduire les quantités de moitié, le temps de cuisson reste inchangé.

# Gâteaux

---

## Pain de Noël

Temps de préparation : 160 minutes

Pour 15 tranches

### Pour la pâte

42 g de levure, fraîche

8 g de sucre vanillé

70 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède

200 g de raisins secs

50 g d'amandes hachées

50 g d'écorces de cédrat confites

50 g d'écorces d'orange amère confites

2 à 3 cuillères à soupe de rhum

275 g de beurre | ramolli

500 g de farine de froment, type 405

1 pincée de sel

100 g de sucre

½ c. à c. de zeste râpé de citron

1 œuf, calibre M

### Pour badigeonner

75 g de beurre

### Pour saupoudrer

50 g de sucre

### Pour saupoudrer

35 g de sucre glace

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Délayer la levure et le sucre vanillé dans le lait et laisser reposer à couvert pendant 15 minutes.

Mélanger les raisins de Corinthe, les amandes, le cédrat confit, l'orange confite et le rhum et réserver.

Travailler le lait contenant la levure avec le beurre, la farine, le sel, le sucre, le zeste de citron et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer rapidement le rhum au mélange de cédrat confit, d'orange confite, de raisins de Corinthe et d'amandes.

Enfourner la pâte dans un saladier et la recouvrir d'un torchon humide. Faire lever suivant les réglages.

Étaler la pâte sur un peu de farine pour former un pain d'env. 30 cm de long. Déposer le pain sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage, enfourner et faire cuire.

Faire fondre le beurre, en badigeonner le pain encore chaud et saupoudrer avec le sucre restant.

Laisser refroidir puis saupoudrer une couche épaisse de sucre glace.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 30 °C

Durée de levée : 60 minutes

### Faire cuire le pain

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Pain de Noël

Durée du programme : 60 [55] (60) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 150–160 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

#### Remarque

Emballer le pain de Noël dans du papier aluminium et le conserver dans un sac plastique hermétique.

# Gâteaux

---

## Crumble aux fruits

Temps de préparation : 150 minutes  
Pour 20 (30) portions

### Pour la pâte

42 (63) g de levure, fraîche  
150 (220) ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède  
450 (680) g de farine de froment, type 405  
50 (80) g de sucre  
90 (140) g de beurre | ramolli  
1 (2) œuf(s), calibre M

### Pour la garniture

1,25 (1,9) kg de pommes

### Pour le crumble

240 (360) g de farine de froment, type 405  
150 (230) g de sucre  
16 (24) g de sucre vanillé  
1 (2) c. à c. de cannelle  
150 (230) g de beurre | ramolli

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans le lait en mélangeant. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Éplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Répartir les pommes uniformément sur la pâte. Mélanger la farine, le sucre vanillé et la cannelle et pétrir avec le beurre jusqu'à former des miettes. Saupoudrer sur les pommes.

Enfourner le gâteau et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Cuire le gâteau jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.



## Réglage

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 30 °C

Durée de levée : 30 minutes

### Cuire un gâteau

#### Programme automatique

Gâteaux / cake | Tarte fruits et crumble

Durée du programme : 56 [48] (56) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 170–180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Activé [Eteint] (Activé)

Durée : 45–55 minutes

Niveau : 3 [2] (2)

#### Remarque

Vous pouvez aussi remplacer les pommes par 1 kg de prunes ou de cerises dénoyautées.

# Pâtisseries

---

## Petites gourmandises

Muffins, petits gâteaux, choux... tout le monde raffole de ces mignardises. Parfois, les petites choses sont les plus savoureuses. Petits et grands sont toujours ravis de goûter à ces gourmandises au format mini.

## Biscuits à l'emporte-pièce

Temps de préparation : 135 minutes  
Pour 70 biscuits (2 plaques)

### Ingrédients

250 (380) g de farine de froment,  
type 405  
½ (1) c. à c. de levure en poudre  
80 (120) g de sucre  
8 (12) g de sucre vanillé  
1 (1½) flacon d'arôme de rhum  
3 (4) c. à s. d'eau  
120 (180) g de beurre | ramolli

### Accessoires

Rouleau à pâtisserie  
Petits emporte-pièces  
2 plaques de cuisson ou plaques de  
cuisson multi-usage

### Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et  
le sucre vanillé. Ajouter le reste des in-  
grédients et pétrir jusqu'à obtenir une  
pâte lisse, puis réserver au moins  
60 minutes au frais.

Abaisser la pâte sur environ 3 mm  
d'épaisseur, façonner les biscuits avec  
un emporte-pièce et les placer sur la  
plaque de cuisson ou plaque de cuis-  
son multi-usage.

Enfourner les biscuits et les faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Biscuits à l'emporte-pièce |  
1 plaque/2 plaques  
Durée du programme 1 plaque :  
25 [24] (25) minutes  
Durée du programme 2 plaques : 26 mi-  
nutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus  
Température : 140–150 °C  
Booster : Eteint  
Préchauffage : Eteint  
Crisp fonction : Eteint  
Durée : 25–35 minutes  
Niveau 1 plaque : 2 [2] (1)  
Niveau 2 plaques : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Remarque

La quantité des ingrédients correspond  
à 2 plaques. Pour une plaque, réduire  
les quantités de moitié ou cuire les bis-  
cuits l'un après l'autre.

# Pâtisseries

---

## Muffins aux myrtilles

Temps de préparation : 50 minutes  
Pour 12 muffins

### Ingrédients

225 g de farine de froment, type 405  
110 g de sucre  
8 g de levure en poudre  
8 g de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
1 c. à s. de miel  
2 œufs, calibre M  
100 ml de petit-lait  
60 g de beurre | ramolli  
250 g de myrtilles  
1 c. à s. de farine de froment, type 405

### Accessoires

12 petits moules en papier, Ø 5 cm  
Plaque à muffins pour 12 muffins de Ø 5 cm  
Grille

### Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure en poudre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le miel, les œufs, le petit-lait et le beurre, et remuer un court instant.

Mélanger les myrtilles avec la farine et incorporer le tout délicatement à la pâte.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Muffins aux myrtilles  
Durée du programme : 38 [41] (38) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte  
Température : 165–175 °C  
Booster : Eteint  
Préchauffage : Eteint  
Crisp function : Eteint [Activé] (Eteint)  
Durée : 35–45 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Cette recette se réussit particulièrement bien avec des myrtilles cultivées. Utiliser des myrtilles surgelées encore congelées.

## Linzer Augen (lunettes à la confiture)

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 30 pièces

### Pour le biscuit

200 g de beurre

300 g de farine de froment, type 405

100 g de sucre glace

8 g de sucre vanillé

2 œufs, calibre M | le jaune uniquement

100 g de poudre d'amandes décortiquées

Zeste râpé d'½ citron, non traité | uniquement l'écorce

### Pour le fourrage

200 g de gelée de groseilles

### Accessoires

Film alimentaire

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

Petits emporte-pièces, ronds (2 tailles)

### Préparation

Couper le beurre en dés et pétrir avec la farine, le sucre glace, le sucre vanillé, le jaune d'œuf, les amandes et le zeste de citron jusqu'à obtenir une pâte lisse, emballer dans un film fraîcheur et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Abaisser la pâte (env. 2 mm d'épaisseur) et découper des cercles. Pour la moitié des biscuits, faire en plus un petit trou au milieu (pour les plus grands, faire 3 trous).

Disposer les biscuits sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage, enfourner et faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur légèrement dorée.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser refroidir. Appliquer la gelée de groseilles légèrement réchauffée sur les

biscuits tièdes sans trous et placer les biscuits avec des trous au-dessus. Parsemer de sucre glace.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Sablés de Noël | 1 plaque/2 plaques

Durée du programme 1 plaque : 12 minutes

Durée du programme 2 plaques : 17 minutes

#### Manuel

##### Pour 1 plaque

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 160 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 10–15 minutes

Niveau : 2

##### Pour 2 plaques

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 160 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 13–19 minutes

Niveau : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

#### Remarque

La quantité des ingrédients correspond à 2 plaques de cuisson. Pour une plaque de cuisson, réduire les quantités de moitié ou cuire les biscuits l'un après l'autre.

# Pâtisseries

---

## Macarons aux amandes

Temps de préparation : 35 minutes  
Pour 30 pièces

### Ingrédients

100 g d'amandes amères, émondées  
200 g d'amandes, douces, émondées  
600 g de sucre  
1 pincée de sel  
4 œufs, calibre M | le blanc uniquement

### Accessoires

2 plaques de cuisson ou plaques de cuisson multi-usage  
Papier sulfurisé  
Poche à douille lisse

### Préparation

Moudre les amandes au robot en 2 étapes avec environ un tiers du sucre.

Mélanger le reste de sucre, un peu de sel et du blanc d'œuf jusqu'à obtenir une pâte filante.

Tapisser la(les) plaque(s) de cuisson ou la(les) plaque(s) de cuisson multi-usage de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, former de petites boules de pâte.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Mouiller une cuillère et étaler les boules de pâte avec le dos.

Programme automatique :  
Enfourner les macarons aux amandes et les cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Manuel :  
Enfourner les macarons aux amandes et faire cuire conformément aux phases de cuisson 2 et 3.

Laisser refroidir les macarons aux amandes sur le papier cuisson, puis les détacher.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Macarons aux amandes | 1 plaque/2 plaques

Durée du programme : 15 minutes

## **Manuel**

### **Pour 1 plaque**

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Phase de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée : 11 minutes

Niveau : 2 [3] (2)

Phase de cuisson 3

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 2–4 minutes

### **Pour 2 plaques**

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 170 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 11 minutes

Niveau : 1+3 [2+4] (1+3)

Phase de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée : 2–6 minutes

- Vous pouvez remplacer les amandes amères par des amandes douces et un demi-flacon d'extrait d'amande amère.
- La quantité des ingrédients correspond à 2 plaques. Pour une plaque, réduire les quantités de moitié ou cuire les biscuits l'un après l'autre.

# Pâtisseries

---

## Spritz

Temps de préparation : 50 minutes

Pour 50 (75) biscuits (2 plaques)

### Ingrédients

160 (240) g de beurre | ramolli

50 (80) g de sucre, roux

50 (80) g de sucre glace

8 (12) g de sucre vanillé

1 (2) pincée(s) de sel

200 (300) g de farine de froment,  
type 405

1 (2) œuf(s), calibre M | le blanc uniquement

### Accessoires

Poche à douille

Embout en étoile, 9 mm

2 plaques de cuisson ou plaques de  
cuisson multi-usage

### Préparation

Mélanger le beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une consistance souple. Incorporer la farine, puis le blanc d'œuf.

Verser la pâte dans une poche à douille et former des bandes d'environ 5–6 cm de long sur les plaques de cuisson ou les plaques de cuisson multi-usage.

Enfourner les spritz et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur légèrement dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Biscuits sablés | 1 plaque/2  
plaques

Durée du programme 1 plaque :

22 [21] (31) minutes

Durée du programme 2 plaques : 33 minutes

#### Manuel

##### 1 plaque

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 150–160 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 20–30 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

##### 2 plaques

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 140–150 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

#### Remarque

La quantité des ingrédients correspond à 2 plaques. Pour une plaque, réduire les quantités de moitié ou cuire les biscuits l'un après l'autre.



## Croissants sablés à la vanille

Temps de préparation : 110 minutes  
Pour 90 (130) biscuits (2 plaques)

### Pour la pâte

280 (420) g de farine de froment,  
type 405  
210 (320) g de beurre | ramolli  
70 (110) g de sucre  
100 (150) g d'amandes | en poudre

### Pour enrober

70 (110) g de sucre vanillé

### Accessoires

2 plaques de cuisson ou plaques de  
cuisson multi-usage

### Préparation

Pétrir la farine, le beurre, le sucre et les  
amandes jusqu'à obtenir une pâte lisse.  
Mettre la pâte au frais pendant 30 mi-  
nutes environ.

Diviser la pâte en petites portions d'en-  
viron 7 g. Les façonner en forme de  
rouleaux, puis de croissants, et les dis-  
poser sur les plaques de cuisson ou les  
plaques de cuisson multi-usage.

Enfourner les croissants à la vanille et  
les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent  
une couleur légèrement dorée.

Les rouler dans le sucre vanillé pendant  
qu'ils sont encore chauds.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Sablés vanille | 1 plaque/2  
plaques

Durée du programme 1 plaque : 31 mi-  
nutes

Durée du programme 2 plaques :  
35 [36] (40) minutes

### Manuel

#### 1 plaque

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 140–150 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 25–35 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

#### 2 plaques

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 135–145 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Remarque

La quantité des ingrédients correspond  
à 2 plaques. Pour une plaque, réduire  
les quantités de moitié ou cuire les bis-  
cuits l'un après l'autre.

# Pâtisseries

---

## Muffins aux noix

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 12 muffins

### Ingrédients

80 g de raisins secs

40 ml de rhum

120 g de beurre | ramolli

120 g de sucre

8 g de sucre vanillé

2 œufs, calibre M

140 g de farine de froment, type 405

1 c. à c. de levure en poudre

120 g de cerneaux de noix | grossièrement hachés

### Accessoires

Plaque à muffins pour 12 muffins de Ø 5 cm

Petits moules en papier, Ø 5 cm

Grille

### Préparation

Faire tremper les raisins secs dans le rhum pendant environ 30 minutes.

Mélanger le beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, puis le sucre vanillé, et enfin les œufs. Mélanger la levure et la farine et incorporer au reste de la préparation. Incorporer les noix. Pour finir, incorporer les raisins secs imbibés de rhum.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules à l'aide de 2 cuillères à soupe.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Muffins aux noix

Durée du programme : 38 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 150–160 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Choux

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 12 (18) muffins

### Ingrédients

250 (375) ml d'eau

100 (75) g de beurre

1 (2) pincée(s) de sel

170 (225) g de farine de froment,  
type 405

4 (6) œufs, calibre M

1 (1½) c. à c. de levure en poudre

### Accessoires

Poche à douille

Embout en étoile, 11 mm

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel dans une casserole.

Retirer la casserole du feu. Verser la farine sur le liquide en ébullition et remuer sans interruption jusqu'à former une boule. Laisser la pâte "accrocher" à feu vif en mélangeant jusqu'à ce qu'une couche blanche se forme au fond de la casserole.

Verser la préparation dans un saladier. Incorporer les œufs un à un jusqu'à ce que des pointes molles et luisantes sortent de la boule de pâte lorsqu'on y plante une cuillère et qu'on la retire de la boule. Enfin, incorporer la levure en poudre.

Verser la pâte dans une poche à douille. À l'aide de la poche à douille, créer des rosettes sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Après la cuisson, couper les choux en deux à l'horizontale et les laisser refroidir. S'il reste encore un peu de pâte non cuite, l'enlever.

### Réglage

#### Programme automatique

Pâtisserie | Choux

Durée du programme : 48 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 160–170 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : au bout de 15 minutes

Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion de vapeur/automatique

Durée : 45–55 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Pâtisseries

---

## Garniture des choux

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 12 (18) choux

### Pour la garniture à la mandarine et à la crème

400 (600) g de crème fleurette

16 (24) g de sucre vanillé

16 (24) g de Cremfix

350 (530) g de mandarines en conserve (poids égoutté)

### Pour la garniture à la griotte et à la crème

350 (530) g de griottes en bocal (poids égoutté)

100 (150) ml de jus de griottes (en bocal)

40 (60) g de sucre

1 (1½) c. à s. de fécule

1 (2) c. à s. d'eau

500 (750) g de crème fleurette

30 (40) g de sucre glace

8 (12) g de sucre vanillé

16 (24) g de Cremfix

### Pour la garniture au café et à la crème

750 g (1,125 kg) de crème fleurette

100 (150) g de sucre

2 (3) c. à c. de café soluble

16 (24) g de Cremfix

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de sucre glace

### Accessoires

Poche à douille

Embout en étoile, 12 mm

### Préparation de la garniture à la mandarine et à la crème

Fouetter la crème avec le sucre vanillé et le fixe chantilly jusqu'à obtenir un mélange ferme. Égoutter les fruits et les déposer dans la moitié inférieure des choux. Verser la crème dans une poche à douille et la répartir sur les fruits.

Refermer les choux et les servir saupoudrés de sucre glace.

## **Préparation de la garniture à la griotte et à la crème**

Égoutter les griottes et récupérer le jus de cerises.

Faire bouillir le jus de cerises avec le sucre.

Délayer la fécule dans de l'eau, puis incorporer ce mélange au liquide chaud. Porter à ébullition, puis ajouter les cerises et réserver au frais.

Fouetter la crème pendant env. 30 secondes ; tamiser le sucre glace et le mélanger avec le sucre vanillé et le fixe chantilly avant de l'ajouter à la crème et de fouetter le tout jusqu'à obtenir un mélange ferme.

Remplir les moitiés inférieures des choux avec la préparation à la cerise. Verser la crème dans une poche à douille et la répartir sur les cerises.

Refermer les choux et les servir saupoudrés de sucre glace.

## **Préparation de la garniture au café et à la crème**

Monter la crème avec le sucre, le café en poudre et le fixe chantilly jusqu'à obtenir un mélange ferme et en garnir une poche à douille.

Remplir les moitiés inférieures des choux de crème au café.

Refermer les choux et les servir saupoudrés de sucre glace.

# Pain

---

## **Croûte craquante et mie moelleuse**

Du pain tout frais, encore chaud, est sans doute l'un des plaisirs gourmands les plus faciles à préparer. Le week-end, au petit-déjeuner, généreusement beurré et tartiné de confiture, ou comme en-cas savoureux après une longue journée de travail – tout le monde connaît le pain, et tout le monde (ou presque) aime ça.

## Astuces

Voici quelques conseils de préparation essentiels pour réussir votre pain.

La durée de pétrissage est cruciale pour obtenir un bon pain :

- les pâtes fermes nécessitent une durée de pétrissage plus courte que les pâtes plus souples.
- Les pâtes à base de farine de seigle nécessitent une durée de pétrissage plus courte que les pâtes à base de farine de blé.

Pour lever, les pâtes à pain ou à petits pains ont besoin de levure ou de levain. Un environnement chaud et humide est nécessaire pour que les micro-organismes travaillent dans des conditions optimales et que la pâte lève au mieux. Pour la maturation de votre pâte levée, nous recommandons ainsi un programme automatique spécial.

L'apport d'humidité lors de la cuisson a 2 effets positifs :

- La croûte ne se forme que très lentement sur la pâte pendant la cuisson. Le pain dispose ainsi de plus de temps pour lever.
- La gélatinisation de l'amidon à la surface du pain permet l'apparition d'une croûte brillante et croustillante.

## Préparation de la pâte levée pour le pain

1. Préparer et faire lever la pâte selon les instructions de la recette. L'application Miele@mobile propose également des vidéos très utiles pour le façonnage du pain et des petits pains.
2. La texture de la pâte détermine si la surface de travail doit être saupoudrée de farine avant sa préparation : si la pâte colle aux doigts, la surface de travail doit toujours être légèrement saupoudrée de farine au préalable.
3. Étirer légèrement la pâte de l'extérieur vers le haut et ramener les bords vers le milieu en appuyant. Répéter l'opération au minimum six fois. La pâte doit être déposée avec la clé vers le bas.
4. Le pâton doit alors reposer pendant au moins une minute avant d'être façonné pour obtenir une baguette ou un petit pain.

# Pain

---

## Préparation de pain et de baguettes sans moule

Ces pains et baguettes sont cuits sans être disposés dans un moule.

1. Disposer le pâton avec la clé vers le haut et appuyer au milieu avec la tranche de la main, dans le sens de la longueur.
2. Rabattre un côté vers le centre et bien appuyer. Répéter l'opération de l'autre côté. Retourner ensuite le pâton et le rouler dans la forme voulue en exerçant une certaine pression.
3. La découpe de la grigne peut être effectuée de 2 manières :
  - Pour pratiquer une incision uniforme, il convient de placer les pâtons avec la clé vers le bas, avant de les inciser sur la face lisse du dessus.
  - Pour pratiquer une incision “rustique”, il convient de placer les pâtons sur leur face lisse, clé vers le haut.

## Que faire si...

### ...la pâte est trop ferme ?

Ajoutez un peu de liquide, car le taux d'humidité varie selon les farines. Il convient alors de rajouter plus ou moins de liquide pour obtenir une pâte lisse.

### ...la pâte est trop humide ?

La durée du pétrissage doit être rallongée, sans dépasser les 10 minutes.

Si cela ne suffit pas, rajouter alors progressivement un peu de farine tout en pétrissant.

### ... le pain se “désagrège” ?

Une option est de diminuer le temps de fermentation. En effet, si le temps de cuisson est trop long, trop de gaz se forment et la pâte ne peut plus les contenir. La pâte se délite et perd sa forme.

Utiliser si possible des ingrédients liquides froids, car la pâte se réchauffe lors du pétrissage. Si la température de la pâte est trop élevée, la fermentation est trop rapide.

Durant les 10 premières minutes, faire cuire le pain à une température plus élevée.

### ... si le pain présente des zones compactes et humides (stries d'humidité) ?

Durant les 10 premières minutes, faire cuire le pain à une température moins élevée.

Le milieu de cuisson est trop humide : aucune humidité provenant de la pâte n'est rejetée dans l'environnement.



Rallonger les phases de fermentation pour que la structure de la pâte absorbe au préalable davantage d'humidité.

## **... si le pain présente des craquelures non désirées ?**

La phase de fermentation et la 1<sup>ère</sup> phase de cuisson doivent toujours s'effectuer dans un environnement humide. L'humidité se condense à la surface de la pâte, formant une peau malléable.

Le pâton ne présente pas de grignes (incisions) assez nombreuses et assez profondes.

## **... si la surface du pain n'est pas brillante ?**

La phase de fermentation et la 1<sup>ère</sup> phase de cuisson doivent s'effectuer dans un environnement suffisamment humide. L'humidité permet la gélatinisation de l'amidon à la surface de la pâte.

## **... le pain n'est pas assez croustillant ?**

Lors de la première phase de cuisson, apporter davantage d'humidité afin que le pain ne se dessèche pas.

Une cuisson plus longue permet le rejet de l'humidité provenant de la pâte dans l'environnement et, ainsi, la formation d'une croûte plus épaisse.

Durant les 10 premières minutes, faire cuire le pain à une température plus élevée.

# Pain

---

## Baguettes

Temps de préparation : 120 minutes  
Pour 2 pains de 10 tranches

### Ingrédients

21 g de levure, fraîche  
270 ml d'eau | froide  
500 g de farine de froment, type 405  
2 c. à c. de sel  
½ c. à c. de sucre  
1 c. à s. de beurre | ramolli

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Diviser la pâte en deux moitiés, former des baguettes de 35 cm de long, les disposer en biais sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage et y pratiquer plusieurs incisions de 1 cm de profondeur.

Programme automatique :  
Lancer le programme automatique et enfourner les baguettes.

Manuel :  
Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Ensuite, faire cuire les baguettes.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 minutes

#### Cuire du pain

##### Programme automatique

Pain | Baguettes  
Durée du programme : 69 minutes

##### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction Profi + Chal.tournante+  
Température : 190–200 °C  
Booster : Eteint  
Préchauffage : Eteint  
Crisp function : au bout de 15 minutes  
Activé  
Nombre/Type de diffusions de vapeur :  
1 diffusion/manuel/immédiatement  
après l'introduction des aliments à cuire  
Durée : 30–40 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

## Pain de campagne suisse

Temps de préparation : 160 minutes  
Pour 15 tranches

### Ingrédients

25 g de levure, fraîche  
300 ml de lait | tiède  
350 g de farine de froment, type 405  
150 g de farine de seigle, type 997  
1 c. à c. de sel

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de farine de froment, type 405

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans le lait en mélangeant. Pétrir avec la farine et le sel jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Former une boule avec la pâte, la placer dans un saladier et la recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant 60 minutes à température ambiante.

Former un pain rond avec la pâte et le déposer sur la plaque de cuisson multi-usage. Saupoudrer de farine. Inciser le dessus du pain dans le sens de la longueur et de la largeur sur env. 1 cm de profondeur.

Faire lever pendant 30 minutes à température ambiante.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Enfourner le fond de tarte et la faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pain | Pain paysan suisse  
Durée du programme : 48 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction Profi + Chal.tournante+  
Température : 180–210°C  
Booster : Activé  
Préchauffage : Activé  
Crisp function : Eteint  
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions de vapeur/manuel, la 1ère après 6 minutes, la 2ème après 6 minutes supplémentaires  
Durée : 40 minutes  
Niveau : 2 [1] (2)

#### Remarque

Ajouter des noix ou lardons à la pâte.

# Pain

---

## Pain à l'épeautre

Temps de préparation : 130 minutes  
Pour 20 tranches

### Ingrédients

120 g de carottes  
42 g de levure, fraîche  
210 ml d'eau | froide  
300 g de farine d'épeautre complet  
200 g de farine d'épeautre, type 630  
2 c. à c. de sel  
100 g d'amandes, entières

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Râper finement les carottes.

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel et les carottes pendant 4–5 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter les amandes et pétrir pendant encore 2–3 minutes.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir légèrement la pâte, former une miche de pain d'env. 25 cm de long, la disposer en biais sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage et y pratiquer plusieurs incisions d'½ cm de profondeur.

Programme automatique :  
Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faites ensuite cuire le pain.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 minutes

### Cuire du pain

#### Programme automatique

Pain | Pain d'épeautre  
Durée du programme : 72 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction Profi + Chal.tournante+  
Température : 180–190 °C  
Booster : Activé  
Préchauffage : Eteint  
Crisp fonction : Eteint  
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 1 diffusion/manuel/immédiatement après l'introduction des aliments à cuire  
Durée : 50–60 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

#### Remarque

À la place des amandes, il est possible d'utiliser des noix ou des graines de courge.

## Pain pita

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 1 pita de 8 portions

### Pour la pâte

42 g de levure, fraîche

200 ml d'eau | froide

375 g de farine de froment, type 405

1½ c. à c. de sel

2 c. à s. d'huile d'olive

### Pour badigeonner

Eau

½ c. à s. d'huile d'olive

### Pour saupoudrer

½ c. à c. de cumin noir

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel et l'huile pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Abaisser la pâte pour former une galette d'environ 25 cm de diamètre et la déposer sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.

Badigeonner la galette d'une fine pellicule d'eau. Parsemer la galette de cumin noir et faire pénétrer. Badigeonner d'huile d'olive.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faites ensuite cuire le pain.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2

À température ambiante

Durée de levée : 10 minutes

### Cuire du pain

#### Programme automatique

Pain | Pain pita

Durée du programme : 44 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal. sole/voûte

Température : 200–210°C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 25–35 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Pétrir la pâte en y ajoutant 50 g d'oignons grillés et 2 c. à c. d'herbes de Provence ou 50 g d'olives noires hachées, 1 c. à s. de pignons de pin hachés et 1 c. à c. de romarin.

# Pain

---

## Brioche tressée

Temps de préparation : 140 minutes

Pour 16 tranches

### Pour la pâte

42 g de levure, fraîche  
150 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède  
500 g de farine de froment, type 405  
70 g de sucre  
100 g de beurre  
1 œuf, calibre M  
1 c. à c. de zeste de citron  
2 pincées de sel

### Pour badigeonner

2 c. à s. de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

### Pour saupoudrer

20 g d'amandes, effilées  
20 g de sucre perlé

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans le lait en mélangeant. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre, l'œuf, le zeste de citron et le sel pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Façonner la pâte en 3 brins de 300 g et 40 cm de long. Faire une tresse avec les 3 brins et la placer sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.

Badigeonner la brioche tressée avec du lait et parsemer d'amandes effilées et de sucre perlé.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner la brioche tressée.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire ensuite cuire la brioche.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 minutes

## Cuire du pain

### Programme automatique

Pain | Brioche tressée

Durée du programme : 55 [50] (55) minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température: 160–170°C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Selon les goûts, ajouter 100 g de raisins secs dans la pâte.

# Pain

---

## Brioche tressée à la suisse

Temps de préparation : 120 minutes  
Pour 20 tranches

### Ingrédients

675 g de farine de froment, type 405  
75 g de farine d'épeautre, type 630  
120 g de beurre | ramolli  
2 c. à c. de sel  
42 g de levure, fraîche  
400 ml de lait | tiède

### Accessoires

Chinois, fin  
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Tamiser la farine dans un saladier et ajouter le beurre et le sel. Délayer la levure dans du lait et ajouter au mélange.

Pétrir les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule avec la pâte, la placer dans un saladier et la recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant environ 60 minutes à température ambiante.

Façonner la pâte en 3 brins. Faire une tresse avec les 3 brins et la placer sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Enfourner la brioche et faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pain | Brioche

Durée du programme : 55 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction  
Profi + Chal.tournante+

Température : 190 °C

Nombre/Type de diffusions de vapeur :  
2 diffusions de vapeur/manuel, la 1ère  
après 6 minutes, la 2ème après 6 minutes  
supplémentaires

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Durée : 55 minutes

Niveau : 2 [1] (2)



## Pain aux noix

Temps de préparation : 200 minutes  
Pour 25 tranches

### Pour la pâte

175 g de seigle égrugé  
500 g de farine de blé complet  
14 g de levure sèche  
2 c. à c. de sel  
75 g de sirop de betterave à sucre  
500 ml de petit-lait | tiède  
50 g de cerneaux de noix, séparés en deux  
100 g de noisettes entières

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long  
Grille  
Grille à pâtisserie

### Préparation

Mélanger le seigle égrugé, la farine, la levure sèche et le sel. Pétrir avec le sirop de betterave à sucre et le petit-lait pendant 4–5 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter les noix et noisette et pétrir pendant encore 2–3 minutes.

Enfourner la pâte dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte souple sur une surface saupoudrée de farine, former un rouleau d'environ 28 cm de long et le mettre dans le moule rectangulaire.

Enfourner sur la grille et faire cuire.

Après la cuisson, démouler le pain, le laisser refroidir sur une grille repose-gâteaux et le placer dans un récipient hermétique. Le pain est encore meilleur s'il n'est entamé que le lendemain.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes  
Laisser ensuite lever pendant encore 15 minutes dans le four éteint.

### Cuire du pain

#### Programme automatique

Pain | Pain aux noix  
Durée du programme : 105 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction Profi + Chal.tournante+  
Température : 150–160 °C  
Booster : Eteint  
Préchauffage : Eteint  
Crisp function : Eteint  
Nombre/Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions de vapeur/programmées, la 1ère après 3 minutes, la 2ème après 10 minutes supplémentaires  
Durée : 95–105 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

# Pain

---

## Pain de seigle mélangé

Temps de préparation : 140 minutes  
Pour 20 tranches

### Pour la pâte

21 g de levure, fraîche  
1 c. à s. d'extrait de malt d'orge  
350 ml d'eau | froide  
350 g de farine de seigle, type 1150  
170 g de farine de froment, type 405  
2½ c. à c. de sel  
75 g de levain, liquide

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long  
Grille

### Préparation

Dissoudre la levure et l'extrait de malt d'orge dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel et le levain pendant 3–4 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Enfourner la pâte dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Travailler légèrement la pâte avec une spatule en caoutchouc et en garnir le moule rectangulaire. Lisser la surface à l'aide de la spatule en caoutchouc mouillée.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faites ensuite cuire le pain.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes

Phase de levée 2

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 30 °C

Durée de levée : 15 minutes

## Cuire du pain

### Programme automatique

Pain | Pain seigle / froment

Durée du programme : 69 [67] (69) minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.sole/voûte

Température : 220 °C, au bout de 15 minutes, 190 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : au bout de 15 minutes  
Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :  
2 diffusions de vapeur/programmées, la 1ère après 1 minute, la 2ème après 7 minutes supplémentaires

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Il est possible d'utiliser du miel ou du sirop de betterave à sucre à la place de l'extrait de malt d'orge.

# Pain

---

## Pain aux graines

Temps de préparation : 140 minutes  
Pour 25 tranches

### Pour la pâte

42 g de levure, fraîche  
420 ml d'eau | froide  
400 g de farine de seigle, type 1150  
200 g de farine de froment, type 405  
3 c. à c. de sel  
1 c. à c. de miel  
150 g de levain, liquide  
20 g de graines de lin  
50 g de graines de tournesol  
50 g de sésame

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de sésame  
1 c. à s. de graines de lin  
1 c. à s. de graines de tournesol

### Pour badigeonner

Eau

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long  
Grille

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel, le miel et le levain pendant 3–4 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

Ajouter les graines de lin, les graines de tournesol et le sésame et pétrir encore 1–2 minutes.

Enfourner la pâte dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Travailler légèrement la pâte avec une spatule en caoutchouc et en garnir le moule rectangulaire. Lisser la surface à l'aide de la spatule en caoutchouc mouillée, badigeonner d'eau et parsemer du mélange de graines.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faites ensuite cuire le pain.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 30 °C

Durée de levée : 10–15 minutes

## Cuire du pain

### Programme automatique

Pain | Pain aux graines

Durée du programme : 69 [66] (69) minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.sole/voûte

Température : 220°C, nach 15 Minuten  
190 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : au bout de 15 minutes  
Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :  
2 diffusions de vapeur/programmées, la  
1ère après 1 minute,  
la 2ème après 7 minutes supplémentaires

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Pain

---

## Pain tigré (spécialité néerlandaise)

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 15 tranches

### Pour le pain

15 g de levure, fraîche

300 ml d'eau | tiède

500 g de farine de froment, type 405

2 c. à c. de sel

20 g de beurre

### Pour le nappage

100 g de farine de riz

125 ml d'eau

1 c. à c. de sucre

5 g de levure sèche

### Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long

Grille

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et faire lever dans un saladier couvert à température ambiante pendant 30 minutes.

Entre-temps, mélanger les ingrédients pour le nappage et laisser lever à couvert pendant 30 minutes.

Abaisser ensuite la pâte pour former un carré de 30 cm de côté. Rabattre 2 côtés sur le milieu, de sorte qu'ils se rencontrent. Enrouler le pain sur un des côtés rabattus et placer dans un moule rectangulaire. Faire lever une nouvelle fois à couvert pendant 30 minutes.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Badigeonner le pain avec le nappage.

Manuel :

Enfourner le pain et le faire cuire conformément aux phases de cuisson 1 et 2.

Programme automatique :

Enfourner le pain et le cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pain | Pain tigre

Durée du programme : 35 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 220 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur : 2 diffusions/manual/la 1ère immédiatement après l'introduction des aliments à cuire,

la 2ème après 5 minutes

Durée : 20 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 175–200 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 10–15 minutes

## Pain blanc (cuisson avec moule)

Temps de préparation : 140 minutes  
Pour 25 tranches

### Pour la pâte

21 g de levure, fraîche  
290 ml d'eau | froide  
500 g de farine de froment, type 405  
2 c. à c. de sel  
½ c. à c. de sucre  
1 c. à s. de beurre

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Moule rectangulaire, 30 cm de long  
Grille

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte, former un rouleau d'environ 28 cm de long et le mettre dans le moule rectangulaire. Entailler la longueur sur environ 1 cm de profondeur.

Programme automatique :  
Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faire ensuite cuire le pain.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

Phase de levée 2  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 minutes

#### Cuire du pain

##### Programme automatique

Pain | Pain blanc | Moule  
Durée du programme : 87 minutes

##### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.sole/voûte

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel,  
immédiatement après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Pain

---

## Pain blanc (cuisson sans moule)

Temps de préparation : 140 minutes  
Pour 20 tranches

### Ingrédients

21 g de levure, fraîche  
260 ml d'eau | froide  
500 g de farine de froment, type 405  
2 c. à c. de sel  
½ c. à c. de sucre  
1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Pétrir légèrement la pâte, former une miche de pain d'env. 25 cm de long et la disposer en biais sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Faire plusieurs entailles de 1 cm de profondeur.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Faites ensuite cuire le pain.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes

Phase de levée 2

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 minutes

#### Cuire du pain

##### Programme automatique

Pain | Pain blanc | Pain campagne

Durée du programme : 64 minutes

##### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : au bout de 15 minutes

Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/programmées,

la 1ère après 1 minute, la 2ème après

8 minutes supplémentaires

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)



## Pain bis au froment

Temps de préparation : 140 minutes  
Pour 20 tranches

### Pour la pâte

350 g de farine de blé complet  
150 g de farine de seigle, type 1150  
7 g de levure sèche  
2½ c. à c. de sel  
300 ml d'eau | froide  
1 c. à c. de miel  
50 ml d'huile

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de farine de blé complet

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long  
Grille

### Préparation

Mélanger la farine, la levure sèche et le sel. Pétrir avec l'eau, le miel et l'huile pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Beurrer le moule. Pétrir légèrement la pâte, former un rouleau de 23 cm de long et le mettre dans le moule rectangulaire. Quadriller la surface de plusieurs entailles d'environ 1 cm de profondeur, dans le sens de la longueur puis de la largeur. Saupoudrer de farine.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner le pain.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner le pain et le faire cuire.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes

Phase de levée 2

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 15 minutes

### Cuire du pain

#### Programme automatique

Pain | Pain bis au froment

Durée du programme : 92 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal. sole/voûte

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : au bout de 15 minutes

Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/programmées, la

1ère après 1 minute, la 2ème après

8 minutes supplémentaires

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Pain

---

## Pain au sucre

Temps de préparation : 120 minutes

Pour 15 tranches

### Pour le pain

25 g de levure, fraîche  
100 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède  
500 g de farine de froment, type 405  
1 pointe de sel  
90 g de beurre  
2 œufs, calibre M  
3 c. à s. de sirop de gingembre  
40 g de gingembre, confit | haché  
1 c. à c. de cannelle  
100 g de sucre perlé

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre  
1 c. à s. de sucre

### Accessoires

Moule rectangulaire, 25 cm de long  
Grille

### Préparation

Dissoudre la levure dans le lait en mélangeant. Pétrir avec la farine, le sel, le beurre, les œufs et le sirop de gingembre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule avec la pâte et faire lever dans un saladier à température ambiante pendant 60 minutes.

Beurrer le moule et le chemiser de sucre.

Incorporer le gingembre, la cannelle et le sucre perlé à la pâte. Former la pâte, la placer dans le moule rectangulaire et faire lever encore 15 minutes.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Saupoudrer la surface du pain avec du sucre.

Programme automatique :

Enfourner le pain et le cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Manuel :

Enfourner le pain et le faire cuire conformément aux phases de cuisson 2 et 3 jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

## Réglage

### Programme automatique

Pain | Pain au sucre

Durée du programme : 40 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Niveau : 2 [1] (2)

Phase de cuisson 2

Température : 190 °C

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 5 minutes

Phase de cuisson 3

Modes de fonctionnement : Chaleur

tournante Plus

Température : 160–170 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 35 minutes

# Petits pains

---

## Petits pains aux céréales

Temps de préparation : 140 minutes

Pour 8 pièces

### Pour la pâte

10 g de son de blé

25 g de graines de chia

25 g de graines de tournesol

½ c. à c. de sel

240 ml d'eau | tiède

150 g de farine d'épeautre, type 630

150 g de farine de blé complet

1 pincée de sucre

1 c. à c. de sel

10 g de levure, fraîche

½ c. à c. de vinaigre

1 c. à c. d'huile

### Pour badigeonner

Eau

### Pour enrober

1 c. à s. de graines de lin

1 c. à s. de sésame

1 c. à s. de pavot

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Mélanger le son de blé, les graines de chia, les graines de tournesol, le sel et l'eau et laisser gonfler pendant au moins 90 minutes.

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Émietter la levure sur le dessus. Pétrir avec le vinaigre, l'huile et le mélange graines/eau pendant 9–10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Mélanger les graines de lin, le sésame et le pavot.

Façonner la pâte en 8 petits pains de 75 g. Badigeonner le dessus des pains d'un peu d'eau, les rouler dans le mélange de graines et les disposer sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique et enfourner les petits pains.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner ensuite les petits pains.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes

Phase de levée 2

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

### Faire cuire les petits pains

#### Programme automatique

Petit pains | Petits pains aux céréales

Durée du programme : 77 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 170–180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : au bout de 15 minutes

Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Petits pains

---

## Petits pains de seigle

Temps de préparation : 140 minutes + 12–15 heures de repos pour le levain  
Pour 8 pièces

### Pour la pâte

250 g de farine de seigle complète  
75 g de levain, liquide  
7 g de levure sèche  
300 ml d'eau | froide  
300 g de farine de froment, type 405  
2 c. à c. de sel

### Pour saupoudrer

2 c. à s. de farine de seigle complète

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Mélanger la farine de seigle complète, le levain, la levure sèche et l'eau pour obtenir une bouillie. Verser le mélange dans un saladier et recouvrir d'un torchon. Laisser lever à température ambiante pendant 12–15 heures.

Pétrir avec la farine de froment et le sel pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Diviser la pâte en 8 portions de 110 g et les disposer sur une farine saupoudrée de farine.

Étirer légèrement la pâte de l'extérieur vers le haut et ramener les bords vers le milieu en appuyant. Répéter l'opération plusieurs fois.

Avec les paumes des mains, former des boules avec les morceaux de pâte.

Placer les pâtons sur le plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage avec la clé vers le haut et les saupoudrer généreusement de farine.

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four. Enfourner ensuite les petits pains.

## Réglage

### Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes

Laisser ensuite lever pendant encore 15 minutes dans le four éteint.

Phase de levée 2

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 30 °C

Durée de levée : 30 minutes

### Cuire du pain

#### Programme automatique

Petit pains | Pain campagne au seigle

Durée du programme : env.

45 [42] (45) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : au bout de 15 minutes

Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 25–35 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Petits pains

---

## Petits pains blancs

Temps de préparation : 140 minutes  
Pour 8 pièces

### Pour la pâte

10 g de levure, fraîche  
200 ml d'eau | froide  
340 g de farine de froment, type 405  
1½ c. à c. de sel  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sel, le sucre et le beurre pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte et l'enfourner dans un saladier non couvert. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Former 8 petits pains de 70 g et placer sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Faire une entaille en croix sur env. ½ cm de profondeur.

Programme automatique :  
Lancer le programme automatique et enfourner les petits pains.

Manuel :

Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2. Enfourner ensuite les petits pains.

### Réglage

#### Faire lever la pâte

Phase de levée 1  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 45 minutes

Phase de levée 2  
Utilisations spéciales | Faire lever la pâte | Faire lever 30 minutes

#### Faire cuire les petits pains

##### Programme automatique

Petit pains | Petits pains au froment  
Durée du programme : 72 minutes

##### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 170–180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : au bout de 15 minutes

Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

##### Remarque

Former les petits pains, les badigeonner d'eau et les plonger dans le pavot ou le sésame. Sinon, les parsemer de gros sel et de grains entiers de cumin.



### **Des petits riens dont on ne saurait se passer**

Pizzas, tartes, tourtes et compagnie comptent parmi les mets les plus prisés en toutes occasions, que ce soit lors d'un copieux repas en famille, pour un buffet dinatoire ou comme en-cas lors d'une soirée jeux ou télé. Mélanges de pâte tendre et de garnitures savoureuses ou variantes créatives de recettes classiques, ces délices au goût prononcé réveillent vos papilles et se prêtent volontiers à des transformations au gré de votre imagination.

# Pizzas, etc.

---

## Tarte flambée

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 (6) portions

### Pour la pâte

275 (410) g de farine de froment,  
type 405

1 (1½) c. à c. de sel

3½ (5) c. à s. d'huile d'olive

120 (180) ml d'eau | froide

### Pour la garniture

120 (180) g d'oignons

100 (150) g de lard, fumé

200 (300) g de crème fraîche

Sel

Poivre

Noix de muscade

### Accessoires

Rouleau à pâtisserie

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Pétrir la farine, le sel, l'huile et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule avec la pâte, la placer dans un saladier et la recouvrir d'un torchon. Laisser reposer 90 minutes à température ambiante.

Pour la garniture, couper en dés le lard et les oignons. Faire chauffer une poêle antiadhésive et y faire revenir le lard. Ajouter les oignons, les faire suer et laisser refroidir. Assaisonner la crème fraîche avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage et la piquer plusieurs fois à la fourchette.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Étaler et lisser la crème fraîche sur la pâte et y répartir le mélange de lard et d'oignons.

Enfourner la tarte flambée et la faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pizza, quiche, etc. | Flammkuchen

Durée du programme : 34 [30] (43) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température 220–230 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Durée : 25–35 minutes

Niveau : 1

#### Remarque

Garnir sinon la tarte flambée de tomates cerises et de petits morceaux de fromage de chèvre. Après la cuisson, répartir 1 c. à s. de miel liquide sur la tarte flambée et la garnir de roquette fraîche.

# Pizzas, etc.

---

## Pizza (pâte levée)

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 (6) portions (1 plaque de cuisson), Pour 2 portions (Plat à tarte)

### Pour la pâte (1 plaque de cuisson)

30 (42) g de levure, fraîche  
170 (250) ml d'eau | tiède  
300 (450) g de farine de froment,  
type 405  
1 (1½) c. à c. de sucre  
1 (1½) c. à c. de sel  
½ (1) c. à c. de thym, moulu  
1 (1½) c. à c. d'origan, moulu  
1 (1½) c. à s. d'huile

### Pour la garniture (1 plaque de cuisson)

2 (3) oignons  
1 (1½) gousse d'ail  
400 (600) g de tomates en conserve,  
pelées, en morceaux  
2 (3) c. à s. de concentré de tomates  
1 (1½) c. à c. de sucre  
1 (1½) c. à c. d'origan, moulu  
1 (1½) feuille de laurier  
1 (1½) c. à c. de sel  
Poivre  
125 (190) g de mozzarella  
125 (190) g de gouda râpé

### Pour faire dorer

1 c. à s. d'huile d'olive

### Pour la pâte (Plat à tarte)

10 g de levure, fraîche  
70 ml d'eau | tiède  
130 g de farine de froment, type 405  
½ c. à c. de sucre  
½ c. à c. de sel  
Thym, moulu  
½ c. à c. d'origan, moulu  
1 c. à c. d'huile

### Pour la garniture (Plat à tarte)

1 oignon  
½ gousse d'ail  
200 g de tomates en conserve, pelées,  
en morceaux  
1 c. à s. de concentré de tomates  
½ c. à c. de sucre  
½ c. à c. d'origan, moulu  
½ feuille de laurier  
½ c. à c. de sel  
Poivre  
60 g de mozzarella  
60 g de gouda râpé

### Pour faire dorer

1 c. à c. d'huile d'olive

### Accessoires

Rouleau à pâtisserie  
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage ou moule rond et grille

### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau sans cesser de mélanger. Pétrir avec la farine, le sucre, le sel, le thym, l'origan et l'huile pendant 6–7 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la placer dans un saladier et la recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant 20 minutes à température ambiante.

Pour la garniture, couper l'oignon (ou les oignons) et l'ail en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils

soient translucides. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Porter la sauce à ébullition et la laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Retirer la feuille de laurier, saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Abaisser la pâte pour le moule rond et la disposer dans celui-ci. Faire lever pendant 10 minutes à température ambiante.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Verser la sauce sur la pâte. Laisser un rebord d'environ 1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de gouda.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2.

Enfourner la pizza et la faire cuire.

## Réglage

### Programme automatique

Pizza, quiche, etc. | Pizza | Pâte levée |

1 plaque de cuisson/Plat à tarte

Durée du programme 1 plaque de cuisson : 42 [45] (46) minutes

Durée du programme Plat à tarte :

33 [29] (33) minutes

## Manuel

### 1 plaque de cuisson

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 210–220 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 25–35 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

## Moule rond

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 210–220 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 20–30 minutes

Niveau : 1

## Remarque

Vous pouvez aussi garnir la pizza avec du jambon, du salami, des champignons de Paris, des oignons ou du thon.

# Pizzas, etc.

---

## Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 (6) portions (plaque), Pour 2 portions (moule)

### Pour la pâte (1 plaque de cuisson)

120 (180) g de fromage blanc, 20 % de matière grasse dans la masse sèche

4 (6) c. à s. de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

4 (6) c. à s. d'huile

2 (3) œufs, calibre M | le jaune uniquement

1 (1½) c. à c. de sel

1½ (2½) c. à c. de levure en poudre

250 (380) g de farine de froment, type 405

### Pour la garniture (1 plaque de cuisson)

2 (3) oignons

1 (1½) gousse d'ail

400 (600) g de tomates en conserve, pelées, en morceaux

2 (3) c. à s. de concentré de tomates

1 (1½) c. à c. de sucre

1 (1½) c. à c. d'origan

1 (1½) feuille de laurier

1 (1½) c. à c. de sel

Poivre

125 (190) g de mozzarella

125 (190) g de gouda râpé

### Pour faire dorer

1 (1½) c. à s. d'huile d'olive

### Pour la pâte (Plat à tarte)

50 g de fromage blanc, 20 % de matière grasse dans la masse sèche

2 c. à s. de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

2 c. à s. d'huile

½ c. à c. de sel

1 œuf, calibre M | le jaune uniquement

1 c. à c. de levure en poudre

110 g de farine de froment, type 405

### Pour la garniture (Plat à tarte)

1 oignon

½ gousse d'ail

200 g de tomates en conserve, pelées, en morceaux

1 c. à s. de concentré de tomates

½ c. à c. de sucre

½ c. à c. d'origan

½ feuille de laurier

½ c. à c. de sel

Poivre

60 g de mozzarella

60 g de gouda râpé

### Pour faire dorer

1 c. à c. d'huile d'olive

### Accessoires

Rouleau à pâtisserie

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage ou moule rond et grille

### Préparation

Pour la garniture, couper l'oignon (ou les oignons) et l'ail en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils

soient translucides. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Porter la sauce à ébullition et la laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Retirer la feuille de laurier. Saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Pour la pâte, travailler le fromage blanc, le lait, l'huile, le jaune d'œuf et le sel. Mélanger la farine et la levure en poudre. En mélanger la moitié à la pâte. Incorporer ensuite le reste.

Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Abaisser la pâte pour le moule rond et la disposer dans celui-ci.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Verser la sauce sur la pâte. Laisser un rebord d'environ 1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de gouda.

Enfourner la pizza et la faire cuire.

## Réglage

### Programme automatique

Pizza, quiche, etc. | Pizza | Pâte au fromage blanc | 1 plaque de cuisson/Plat à tarte

Durée du programme 1 plaque de cuisson : 38 [33] (40) minutes

Durée du programme Plat à tarte : 33 [27] (32) minutes

## Manuel

### 1 plaque de cuisson

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 3 [1] (2)

### Moule rond

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 20–30 minutes

Niveau : 3 [2] (2)

## Remarque

Vous pouvez aussi garnir la pizza avec du jambon, du salami, des champignons de Paris, des oignons ou du thon.

# Pizzas, etc.

---

## Quiche lorraine

Temps de préparation : 65 minutes

Pour 4 portions

### Pour la pâte

125 g de farine de froment, type 405

40 ml d'eau

50 g de beurre

### Pour la garniture

25 g de lard, persillé, fumé

75 g de bacon

100 g de jambon, cuit

1 gousse d'ail

25 g de persil, frais

100 g de gouda râpé

100 g d'emmental, râpé

### Pour le nappage

125 g de crème fleurette

2 œufs, calibre M

Noix de muscade

### Accessoires

Rouleau à pâtisserie

Moule, rond

Grille

### Préparation

Pétrir la farine, le beurre et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver au réfrigérateur pendant 30 min.

Pour la garniture, couper en dés le lard, le bacon et le jambon. Hacher la gousse d'ail et le persil. Faire suer le lard dans une poêle avec revêtement anti-adhésif. Ajouter et faire suer le bacon et le jambon. Incorporer l'ail et le persil et laisser refroidir.

Pour l'appareil, mélanger la crème, les œufs et la muscade.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Abaisser la pâte et la poser dans le moule rond. Relever les bords. Répartir le mélange de jambon sur la pâte et parsemer de fromage. Verser dessus l'appareil.

Enfourner la quiche sur la grille et faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Pizza, quiche, etc. | Quiche Lorraine

Durée du programme : 36 [32] (46) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 220–230 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 25–35 minutes

Niveau : 1



## Tarte piquante (pâte feuilletée)

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 8 portions

### Pour la pâte

230 g de pâte feuilletée

### Pour la garniture aux légumes

500 g de légumes (par ex. poireaux, carottes, brocoli ou épinards) | en petits morceaux

1 c. à c. de beurre

50 g de fromage râpé

### Pour la garniture au fromage

70 g de lard | en dés

280 g de fromage râpé

### Pour le nappage

2 œufs, calibre M

200 g de crème fleurette

Sel

Poivre

Noix de muscade

### Accessoires

Moule rond Ø 27 cm

Grille

### Préparation

Foncer la pâte feuilletée dans un moule.

Préparation de la tarte salée aux légumes :

Faire revenir les légumes dans du beurre, puis les laisser refroidir. Les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :

Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir, les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour le nappage, mélanger les œufs et la crème. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Pizza, quiche, etc. | Tarte salée | Pâte feuilletée

Durée du programme : 36 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 220–230 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Activé

Durée : 36–42 minutes

Niveau : 1

### Remarque

Suggestion : vous pouvez utiliser du gruyère, du comté ou du Beaufort, par exemple

# Pizzas, etc.

---

## Tarte piquante (pâte Brisée)

Temps de préparation : 100 minutes  
Pour 8 portions

### Pour la pâte Brisée

80 g de beurre  
200 g de farine de froment, type 405  
65 ml d'eau  
¼ de c. à c. de sel

### Pour la garniture aux légumes

500 g de légumes (par ex. poireaux, carottes, brocoli ou épinards) | en petits morceaux  
1 c. à c. de beurre  
50 g de fromage râpé

### Pour la garniture au fromage

70 g de lard | en dés  
290 g de fromage (par ex. gruyère, comté et Beaufort) | râpé

### Pour le nappage

2 œufs, calibre M  
200 g de crème fleurette  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade

### Accessoires

Moule rond Ø 27 cm  
Grille

### Préparation

Couper le beurre en dés puis malaxer rapidement avec la farine, le sel et l'eau pour obtenir une belle pâte. Réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.

Foncer la pâte dans un moule.

Préparation de la tarte salée aux légumes :

Faire revenir les légumes dans du

beurre, puis les laisser refroidir. Les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Préparation de la tarte salée au fromage :

Faire revenir les lardons, puis les laisser refroidir, les répartir sur la pâte et saupoudrer de fromage.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour le nappage, mélanger les œufs et la crème. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade. Verser cette préparation sur la tarte.

Enfourner la tarte et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Pizza, quiche, etc. | Tarte salée | pâte Brisée

Durée du programme : 43 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 220–240 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 36–45 minutes

Niveau : 1

#### Remarque

Il est possible d'utiliser une pâte Brisée toute prête (230 g).

## **Dans le cochon, tout est bon !**

Varié les plaisirs de la table en mangeant du porc, du bœuf, de l'agneau, du gibier, etc. est bon pour la santé. Les plats de volaille sont particulièrement recommandés pour notre bien-être. La viande peut s'accommoder de multiples façons, avec les épices, les sauces ou les accompagnements les plus variés, pour explorer de nouveaux goûts. Internationale, elle se prête aussi bien à la réalisation de plats traditionnels qu'exotiques et constitue un pont entre les cultures.

# Viande

---

## Astuces

### Rôtissage

Lors du rôtissage, la température élevée permet l'apparition d'une croûte brune. Les résidus de la croûte sont responsable du goût typique du rôti.

- Assaisonnez la volaille ou la viande selon vos goûts et badigeonnez-la d'huile avant de l'enfourner.
- Lorsqu'un programme automatique ou une recette recommande l'utilisation d'un plat à rôtir, ces programmes sont alors conçus pour les aliments préparés dans le plat à rôtir Gourmet Miele. Si vous utilisez des plats à rôtir en verre, en céramique ou en acier inoxydable, vous devrez peut-être réduire les quantités de liquide à ajouter.
- Dans certains programmes, du liquide doit être ajouté après un certain temps de cuisson et le couvercle enlevé s'il y en avait un. Un message vous le signale. Pour les réglages manuels, l'étape est indiquée dans la recette.
- Enfournez toujours la volaille avec la poitrine tournée vers le haut. 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la volaille d'eau légèrement salée pour obtenir une peau croustillante.

### Cuisson à basse température

La cuisson à basse température consiste à faire revenir la viande à feu vif dans une poêle, avant de la faire cuire à basse température (en dessous de 100 °C). Cette méthode rend notamment les morceaux de viande maigre tendres et juteux.

- Utilisez une viande maigre de qualité, sans tendons ni bords gras. La viande doit être désossée avant la cuisson.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.
- Après la cuisson, la viande a une température de dégustation optimale. Pour la servir, dressez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

## Sonde thermique

Plus besoin d'être un professionnel pour réussir une cuisson de viande parfaite. La température à cœur d'un morceau de viande permet en effet de connaître son degré de cuisson. De nombreux fours Miele sont équipés d'une sonde thermique, permettant des résultats de cuisson optimaux.

- Faites attention à bien enfoncer la pointe métallique de la sonde thermique au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- Si la pièce de viande est trop petite ou trop fine, vous pouvez enfoncer la partie nue de la sonde thermique dans une pomme de terre crue.
- La pointe de mesure de la sonde thermique ne doit toucher ni les os, ni les nerfs, ni les couches de gras.
- Pour la volaille, la sonde thermique doit être bien enfoncée dans la zone avant la plus épaisse de la poitrine.
- Si vous utilisez la sonde thermique sans fil, tournez la poignée vers le haut, si possible de biais.
- Une durée de cuisson approximative s'affiche d'abord au début de la cuisson ; elle sera adaptée à la fin.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la sonde thermique dans le morceau le plus épais.

# Viande

---

## Canard (farci)

Temps de préparation : 135 minutes

Pour 4 portions

### Pour le canard

1 canard (de 2 kg), prêt à cuisiner

1 c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de thym

### Pour le fourrage

2 oranges | coupées en dés

1 pomme | en dés

1 oignon | émincé

½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de thym, moulu

1 feuille de laurier

### Pour la sauce

350 ml de fond de volaille

400 ml d'eau

125 ml de jus d'orange

125 ml de vin blanc

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

4 pics à brochettes

### Préparation

Saler et poivrer le canard et assaisonner avec le thym.

Pour la farce, mélanger les dés d'oranges, de pomme et d'oignon. Saler, poivrer et assaisonner avec le thym et le laurier.

Farcir le canard et le refermer avec des pics à brochettes.

Poser le canard dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut. Enfoncer la sonde thermique. Enfourner le plat à rôtir Gourmet.

Programme automatique :

Lancer le programme automatique. Mélanger le fond de volaille avec l'eau. Selon l'affichage, verser ¼ l de liquide toutes les 40 minutes.

Manuel :

Cuire selon les réglages. Mélanger le fond de volaille avec l'eau. Verser ¼ l de liquide toutes les 40 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir le canard. Enlever éventuellement la graisse et verser le jus de cuisson dans la casserole. Ajouter le reste du fond de volaille, le vin blanc et le jus d'orange.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Ensuite, porter à ébullition. Saler et poivrer.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Volaille | Canard

Durée du programme : env. 115 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Rôtissage automatique

Température : 180–190 °C

Température à cœur : 95 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 100–120 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Oie (farcié)

Temps de préparation : 200 minutes

Pour 6 portions

### Ingrédients

2 c. à c. de cumin moulu

1 c. à s. de marjolaine

Sel

Poivre

1 oie (3½ kg) éviscérée, prête à cuisiner

2 pommes

2 oranges, non traitées

3 ciboules

250 ml de vin rouge

250 ml de fond d'oie

### Accessoires

Cure-dents

Plat à rôtir Gourmet

Grille

### Préparation

Mélanger le cumin, la marjolaine, le sel et le poivre et assaisonner l'oie avec ce mélange. Laisser la viande s'imprégner de ce mélange d'épice pendant env. 15 minutes.

Pendant ce temps, bien laver les pommes et les oranges, les couper en gros dés (sans les éplucher) et placer cette farce dans l'abdomen de l'oie. Si nécessaire, fermer l'ouverture à l'aide de cure-dents.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Remplir le plat à rôtir Gourmet d'eau à hauteur d'un doigt environ. Poser l'oie dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le bas. Disposer les ciboules tout autour de l'oie.

Programme automatique :  
Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Manuel :  
Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire conformément aux phases de cuisson 1, 2 et 3.

Retourner l'oie à la mi-cuisson. Récupérer la matière grasse du plat à rôtir Gourmet et la verser dans la casserole.

À la fin de la cuisson, retirer l'oie du plat à rôtir Gourmet et la laisser reposer quelques minutes. La farce oranges-pommes sert à parfumer la viande, elle n'est pas destinée à la consommation.



Retirer les ciboules. Déglacer le jus de cuisson au vin rouge, y verser le fond d'oie et faire réduire sur la zone de cuisson.

Servir l'oie avec la sauce.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | farcie

Durée du programme : 180 minutes

## Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 220 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

3 diffusions/manuel/la 1ère immédiatement après l'introduction des aliments

à cuire, la 2ème après 5 minutes, la

3ème après 10 minutes supplémentaires

Durée : 25 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Chaleur

tournante Plus

Température : 160 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 75 minutes

Phase de cuisson 3

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 140 °C

Durée : 80 minutes

## Remarque

Pour réchauffer, trancher l'oie, la placer sur une plaque de cuisson, et réchauffer pendant 5 minutes sous le gril préchauffé, à 240 °C.

# Viande

---

## Oie (non farcie)

Temps de préparation : 200 minutes

Pour 4 portions

### Ingrédients

1 oie, prête à cuisiner (4,5 kg)

2 c. à s. de sel

500 ml de bouillon de légumes

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

### Préparation

Frotter du sel à l'intérieur et à l'extérieur de l'oie.

Poser l'oie dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut. Enfoncer la sonde thermique. Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Ajouter le bouillon de légumes après 30 minutes.

Puis arroser de jus de cuisson au bout de 30 minutes supplémentaires.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Volaille | Oie | non farcie

Durée du programme : env. 170 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Rôtissage automatique

Température : 160–170 °C

Température à cœur : 95 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 180–200 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

## Poulet

Temps de préparation : 75 minutes

Pour 2 portions

### Ingédients

- 1 poulet, prêt à cuisiner (1,2 kg)
- 2 c. à s. d'huile
- 1½ c. à c. de sel
- 2 c. à c. de paprika en poudre, doux
- 1 c. à c. de curry

### Accessoires

- Grille
- Plat à gratin, 22 cm x 29 cm
- Sonde thermique
- Fil de cuisine

### Préparation

Mélanger l'huile avec le sel, le paprika en poudre et le curry, et enduire le poulet de ce mélange.

Lier les cuisses du poulet avec du fil de cuisine et poser le poulet dans le plat à gratin avec la poitrine tournée vers le haut. Enfoncer la sonde thermique.

Poser le plat à gratin sur la grille et enfourner avec les cuisses tournées vers la porte. Faire rôtir le poulet.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | Entier

Durée du programme : env. 60 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Rôtissage automatique

Température : 170–180 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : env. 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Cuisses de poulet

Temps de préparation : 75 minutes

Pour 4 portions

### Pour les cuisses de poulet

2 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de paprika

4 cuisses de poulet (200 g chacune),  
prêtes à cuisiner

### Pour les légumes

4 c. à s. d'huile

1 poivron, rouge | en gros morceaux de  
taille égale

1 poivron, jaune | en gros morceaux de  
taille égale

1 aubergine | en gros morceaux de taille  
égale

1 courgette | en gros morceaux de taille  
égale

2 oignons, rouges | grossièrement ha-  
chés

2 gousses d'ail | légèrement écrasées

2 tiges de romarin, frais

4 tiges de thym, frais

200 g de tomates cerises | coupées en  
deux

200 g de tomates, en coulis

100 ml de bouillon de légumes

½ c. à c. de sel

Poivre

1 c. à c. de sucre

Paprika en poudre, fort

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Mélanger l'huile, le sel, le poivre et le paprika ; badigeonner les cuisses de poulet avec ce mélange. Déposer les cuisses de poulet sur la plaque de cuisson multi-usage, enfourner et faire cuire.

Pour les légumes, faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet sur la zone de cuisson à feu moyen à vif. Saisir les poivrons et l'aubergine sans cesser de remuer. Ajouter la courgette, les oignons et l'ail, et faire cuire à feu moyen sans cesser de remuer.

Lier ensemble le romarin et le thym. Ajouter les herbes, les moitiés de tomates, le coulis de tomates et le bouillon, et porter à ébullition à feu moyen à vif. Laisser mijoter environ 15 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le paprika en poudre. Dresser les cuisses de poulet sur les légumes.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Volaille | Poulet | Cuisse de poulet

Durée du programme : 33 minutes.

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Rôtissage auto

Température : 190–200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :  
1 diffusion/programmée, après 15 minutes

Durée : 30–40 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Dinde (farcié)

Temps de préparation : 230 minutes

Pour 8 portions

### Pour le fourrage

125 g de raisins secs

2 c. à s. de vin muté (madère)

3 c. à s. d'huile

3 oignons | émincés

100 g de riz étuvé

150 ml d'eau

½ c. à c. de sel

100 g de pistaches, décortiquées

Sel

Poivre

Curry

Garam massala (mélange d'épices)

### Pour la dinde

1 dinde (5 kg), prête à cuisiner

1 c. à s. de sel

2 c. à c. de poivre

500 ml de bouillon de volaille

### Pour la sauce

250 ml d'eau

150 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

6 cure-dents

Fil de cuisine

### Préparation

Pour la farce, arroser les raisins secs de quelques gouttes de madère. Faire suer les oignons dans l'huile. Ajouter le riz, faire suer un court instant, puis mouiller d'eau. Ajouter le sel. Porter brièvement à ébullition et laisser gonfler le riz à feu doux. Ajouter les pistaches et les raisins secs et mélanger. Assaisonner avec le sel, le poivre, le curry et le garam massala.

Saler et poivrer la dinde. Farcir la dinde et la refermer avec des cure-dents et du fil de cuisine. Éventuellement, lier légèrement les cuisses. Poser la dinde dans le plat à rôtir Gourmet avec la poitrine tournée vers le haut et enfoncer la sonde thermique.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Au bout de 30 minutes puis après 30 minutes supplémentaires, arroser d'¼ de bouillon de volaille. Puis enduire la dinde de jus toutes les 30 minutes.

Sortir la dinde et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche. Allonger la féculé avec de l'eau froide et s'en servir pour lier la sauce. Ensuite, porter à ébullition. Saler et poivrer.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | Entier

Durée du programme : env. 180 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Rôtissage automatique

Température : 150–160 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : env. 160–180 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Cuisse de dinde

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 4 portions

### Pour la cuisse de dinde

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 cuisse de dinde (de 1,2 kg), prête à cuisiner

500 ml d'eau

### Pour la sauce

1 boîte d'oreillons d'abricots (280 g) | égouttés

150 ml d'eau

200 g de crème fleurette

200 g de chutney de mangue

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

### Préparation

Mélanger l'huile avec le sel et le poivre ; badigeonner la cuisse de dinde avec ce mélange. Poser la cuisse de dinde dans le plat à rôtir Gourmet avec le côté peau tourné vers le haut et enfoncer la sonde thermique. Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Au bout de 45 minutes, arroser d'eau et poursuivre la cuisson. Pendant ce temps, couper les oreillons d'abricots en morceaux.

Sortir la cuisse de dinde. Pour la sauce, délayer le jus de cuisson dans de l'eau. Ajouter la crème et le chutney et porter brièvement à ébullition.

Mettre les morceaux d'abricot dans la sauce. Saler et poivrer. Porter à nouveau à ébullition.



## Réglage

### Programme automatique

Viande | Volaille | Dinde | Cuisse de dinde

Durée du programme : env. 76 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Rôtissage auto

Température : 190–200 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/programmées, la

1ère après 10 minutes, la 2ème après

25 minutes supplémentaires

Durée : env. 70–80 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Filet de veau (à rôtir)

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 4 portions

### Pour le filet de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de veau, prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Pour la sauce

30 g de morilles, séchées

300 ml d'eau | bouillante

1 oignon

30 g de beurre

150 g de crème fleurette

30 ml de vin blanc

3 c. à s. d'eau | froide

1 c. à s. de fécule

Sel

Poivre

Sucre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

Chinois, fin

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le filet de veau avec ce mélange.

Poser le filet de veau sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage et cuire le filet de veau.

Pour la sauce, verser l'eau sur les morilles et laisser gonfler pendant 15 minutes.

Émincer l'oignon. Égoutter les morilles et réserver l'eau. Essorer les morilles et les couper en petits dés.

Faire suer les oignons dans le beurre pendant 5 minutes. Ajouter les morilles et faire suer encore 5 minutes.

Ajouter l'eau des morilles, la crème et le vin, et porter le tout à ébullition. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Veau | Filet de veau | Rôtir

Durée du programme : env. 43 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 160–170 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé),  
57 °C (medium), 75 °C (à point)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée: env. 30–40 minutes, (rosé), 40–  
50 minutes (medium), 50–60 minutes (à  
point)

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Vous pouvez aussi remplacer les mo-  
rilles séchées par des cèpes.

# Viande

---

## Filet de veau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 4 portions

### Pour le filet de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de veau, prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou l'application spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le filet de veau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de veau et enfoncer la sonde thermique.

Poser le filet de veau sur la grille et le faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Veau | Filet de veau | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 92 minutes

### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 80–100 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé),

57 °C (medium), 66 °C (à point)

Durée: env. 40–60 minutes, (rosé), 70–80 minutes (medium), 90–120 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

## Jarret de veau

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 portions

### Pour le jarret de veau

2 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

1 jarret de veau (1,5 kg), prêt à cuisiner

1 oignon

1 clou de girofle

2 carottes

80 g de céleri

1 c. à s. de concentré de tomates

800 ml de fond de veau

200 ml d'eau

### Pour la sauce

75 g de crème fleurette

1½ c. à s. de fécule

2 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

Presse-purée

Chinois, fin

### Préparation

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le jarret de veau avec ce mélange.

Couper l'oignon en quatre et le piquer avec le clou de girofle. Éplucher le céleri et les carottes et les couper en gros dés.

Mettre les légumes, le concentré de tomates et le jarret de veau dans le plat à rôtir Gourmet. Enfoncer la sonde thermique. Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Au bout de 50 minutes, arroser avec la moitié du fond de veau et la moitié de l'eau. Au bout de 30 minutes, arroser avec le reste du fond de veau et de l'eau.

Sortir le jarret de veau et les légumes. Retirer le clou de girofle de l'oignon.

Mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, verser la crème et porter à ébullition.

Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Veau | Jarret de veau

Durée du programme : env. 120 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 190–200 °C

Température à cœur : 76 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : env. 120–130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Selle de veau (à rôtir)

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 portions

### Pour la selle de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de longe de veau, prête à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Sonde thermique

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir la selle de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la selle de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner la selle de veau avec ce mélange.

Enfoncer la sonde thermique. Enfourner la selle de veau sur la plaque de cuisson multi-usage et faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande Veau | Selle de veau | Rôtir

Durée du programme : env. 50 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 180–190 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (à point)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 30–40 minutes, (rosé), 40–50 minutes (medium), 50–60 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

## Selle de veau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 portions

### Pour la selle de veau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de longe de veau, prête à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou l'application spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner la selle de veau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir la selle de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la selle de veau et enfoncer la sonde thermique.

Poser la selle de veau sur la grille et cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Veau | Selle de veau | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 134 minutes

#### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 80–100 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (à point)

Durée : env. 70–90 minutes, (rosé), 100–130 minutes (medium), 130–150 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Veau en daube

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 portions

### Pour le rôti

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de viande de veau (gîte ou noix),  
prête à cuisiner

2 carottes | coupées en gros dés

2 tomates | coupées en gros dés

2 oignons | grossièrement hachés

2 os à moelle (veau ou bœuf)

500 ml de fond de veau

500 ml d'eau

### Pour la sauce

250 g de crème fleurette

1 c. à c. de féculé

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Chinois, fin

Presse-purée

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet et saisir la viande de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir la viande de veau. Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner la viande de veau avec ce mélange.

Saisir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter les os à moelle et la viande de veau. Verser la moitié de l'eau et la moitié du fond de veau. Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Cuire à couvert.

Au bout de 95 minutes, retirer le couvercle et au bout de 5 minutes supplémentaires, arroser avec le reste du fond de veau de l'eau et terminer la cuisson.

Retirer la viande de veau, les os et la moitié des légumes. Mettre les légumes restants et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.



## Réglage

### Programme automatique

Viande | Veau | Veau en daube

Durée du programme :

127 [125] (127) minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 160–170 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 120–130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Osso buco

Temps de préparation : 130 minutes

Pour 6 portions

### Pour l'osso buco

2 c. à s. d'huile

1 tomate | émincée

1 oignon | finement haché

80 g de carottes | coupées en dés

80 g de céleri | coupé en dés

50 g de poireaux | en rondelles

4 gousses d'ail | finement hachées

1 c. à s. de concentré de tomates

6 tranches de jarret de veau

(env. 250 g chacune)

Sel

Poivre | fraîchement moulu

2 c. à s. de farine de froment, type 405

50 g de beurre clarifié

200 ml de vin blanc

800 ml de bouillon de bœuf

1 c. à s. de sauce pour rôti

30 g de romarin

30 g de sauge

30 g de thym

### Pour saupoudrer

1 c. à s. de persil | haché

Zeste râpé d'1 citron, non traité | uniquement l'écorce

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Verser l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter les légumes, l'ail et le concentré de tomates.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire revenir conformément à la phase de cuisson 2.

Saler et poivrer les tranches de jarret de veau et les passer dans la farine. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et saisir les tranches de jarret de veau de chaque côté pendant 3–4 minutes.

Ajouter les tranches de jarret de veau, le vin blanc, le bouillon de bœuf, la sauce pour rôti et les herbes aux légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Laisser cuire doucement à couvert conformément à la phase de cuisson 3.

Servir les tranches de jarret de veau avec la sauce, le zeste de citron et le persil.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Veau | Ossobuco

Durée du programme : 110 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur  
tournante Plus

Température : 200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Phase de cuisson 2

Température : 180 °C

Durée : 10 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Phase de cuisson 3

Température : 180 °C

Durée : 90 minutes

# Viande

---

## Carré d'agneau aux légumes

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 portions

### Ingrédients

2 c. à c. de romarin  
2 gousses d'ail, hachées  
30 g d'huile  
80 g de moutarde de Dijon  
2 c. à c. de cumin  
1 c. à c. de miel  
¼ de c. à c. de sel  
Poivre, fraîchement moulu  
2 carrés d'agneau (avec 8 côtelettes chacun), prêts à cuisiner  
2 carottes  
1 patate douce  
4 pommes de terre primeurs  
2 petites betteraves rouges  
2 oignons  
2 c. à s. d'huile  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Grille ou plaque pour griller et rôtir  
Plaque de cuisson multi-usage  
Papier aluminium

### Préparation

Mélanger le romarin, l'ail, l'huile, la moutarde de Dijon, le cumin, le miel, le sel et le poivre et en badigeonner les carrés d'agneau. Disposer les carrés d'agneau sur la grille ou la plaque pour griller et rôtir, poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner.

Éplucher les carottes et la patate douce et les couper en petits dés. Couper les pommes de terre primeurs en deux. Couper les oignons et betteraves rouges en tranches.

Mélanger les légumes avec l'huile, disposer le tout sur la plaque de cuisson multi-usage et saler. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage avec les légumes sous la viande et faire cuire conformément à la phase de cuisson 1.

Retirer les carrés d'agneau du four, enfourner les légumes au niveau supérieur et cuire conformément à la phase de cuisson 2.

Envelopper les carrés d'agneau cuits dans une feuille d'aluminium, les laisser reposer pendant environ 10 minutes, puis les découper et les servir avec les légumes.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Agneau | Carré d'agneau avec légumes

Durée du programme : 34 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 190 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/manuel, la 1ère après atteinte de la température, la 2ème après 10 minutes supplémentaires

Durée : 24 minutes

Niveau : 3 (carré d'agneau) + 2 (légumes) [3 (carré d'agneau) + 1 (légumes)] (2)

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Turbogril

Température : 190 °C

Durée : 10 minutes

Niveau : 2

# Viande

---

## Gigot d'agneau

Temps de préparation : 140 minutes

Pour 6 portions

### Pour le gigot d'agneau

3 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

2 gousses d'ail | écrasées

3 c. à c. d'herbes de Provence

1 gigot d'agneau (1,5 kg), prêt à cuisiner

### Pour arroser

100 ml de vin rouge

400 ml de bouillon de légumes

### Pour la sauce

500 ml d'eau

50 g de crème fraîche

3 c. à s. d'eau | froide

3 c. à c. de féculé

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Sonde thermique

### Préparation

Mélanger l'huile, le sel, l'ail et les herbes ; badigeonner le gigot d'agneau avec ce mélange.

Poser le gigot d'agneau dans le plat à rôtir Gourmet et enfoncer la sonde thermique. Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Cuire à couvert.

Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle. Verser le vin rouge et le bouillon de légumes, et poursuivre la cuisson.

Sortir le gigot d'agneau et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition un court instant. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Agneau | Gigot d'agneau

Durée du programme : env. 130 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 170–180 °C

Température à cœur : 76 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : env. 100–120 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

## Selle d'agneau (à rôtir)

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 portions

### Pour la selle d'agneau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 carrés d'agneau (de 300 g), prêts à cuisiner

### Pour faire dorer

1 c. à s. d'huile

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les carrés d'agneau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner les carrés d'agneau avec ce mélange.

Poser les carrés d'agneau sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage. Cuire les carrés d'agneau.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau | Rôtir

Durée du programme : env. 23 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 180–190 °C

Température à cœur : 53 °C (rosé), 65 °C (medium), 80 °C (à point)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 10–15 minutes, (rosé), 15–20 minutes (medium), 20–25 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Selle d'agneau (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 portions

### Pour la selle d'agneau

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 carrés d'agneau (de 300 g), prêts à cuisiner

### Pour faire dorer

1 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou l'application spéciale.

Mélanger l'huile avec le sel et le poivre ; badigeonner les carrés d'agneau avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les carrés d'agneau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les carrés d'agneau et enfoncer la sonde thermique.

Poser les carrés d'agneau sur la grille et les faire cuire.



## Réglage

### Programme automatique

Viande | Agneau | Selle d'agneau |

Cuisson basse température

Durée du programme : env. 75 minutes

### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 95–105 °C

Température à cœur : 53 °C (rosé),

65 °C (medium), 68 °C (à point)

Durée: env. 25–35 minutes, (rosé), 65–75 minutes (medium), 80–90 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Bœuf Wellington

Temps de préparation : 120 minutes

Pour 6 portions

### Ingrédients

850 g de filet de bœuf, paré  
Poivre, noir | fraîchement moulu  
Sel  
1½ c. à s. d'huile  
3 c. à s. de beurre  
2 échalotes | finement hachées  
2 gousses d'ail | écrasées  
250 g de champignons de Paris | finement émincés  
2 c. à s. de feuilles de thym, fraîches | hachées  
100 ml de vermouth, séchage intensif  
150 g de pâte de foie de qualité  
15 g de persil, frais  
12 tranches de lard nature  
500 g de pâte feuilletée  
2 œufs, calibre M | le jaune uniquement | battu  
1 c. à c. d'eau

### Pour faire dorer

1 c. à s. d'huile

### Accessoires

Film alimentaire  
Papier sulfurisé  
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage  
Sonde thermique

### Préparation

Saler et poivrer le filet de bœuf et le badigeonner entièrement d'huile. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf jusqu'à ce qu'il soit doré de chaque côté. Réserver au frais.

Faire fondre le beurre dans la poêle. Faire revenir les échalotes et l'ail jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Ajouter les champignons et le thym. Faire suer pendant encore 5–6 minutes. Ajouter le vin et faire cuire pendant encore 10 minutes jusqu'à évaporation du liquide. Incorporer le pâte de foie et le persil. Assaisonner à son goût. Laisser refroidir.

Disposer 2 morceaux de film alimentaire sur un plan de travail propre ou une grande planche à découper en les faisant se chevaucher. Y disposer les tranches de lard sur 2 rangs et 2 couches en les faisant se chevaucher légèrement. Répartir la moitié du mélange aux champignons sur le lard. Y disposer le filet de bœuf et répartir le reste du mélange aux champignons sur le dessus. Avec le bord du film alimentaire, enrayer le lard autour du filet de bœuf afin d'obtenir un rouleau allongé et bien serré. Placer ce dernier au réfrigérateur.

Dérouler la pâte feuilletée. Saupoudrer la surface de farine. Étaler un tiers de la pâte feuilletée sur env. 18 cm x 30 cm et étaler le reste de la pâte sur env. 28 cm x 36 cm. Retirer le filet de bœuf du film alimentaire et le disposer au centre de la plus petite bande de pâte. Battre le jaune d'œuf avec de l'eau et en badigeonner les bords de la pâte ainsi que le dessus et les côtés du filet.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, soulever avec précaution le plus grand morceau de pâte, le placer sur le filet de bœuf et bien appuyer. Former un rebord d'env. 3 cm de large. Bien refermer le rebord à l'aide d'une fourchette. Badigeonner à nouveau toute la pâte de jaune d'œuf. Réserver au frais pendant au minimum 30 minutes et au maximum 24 heures.

Tapisser la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage de papier sulfurisé et y placer le bœuf Wellington. Enfoncer la sonde thermique.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Programme automatique :  
Enfourner le bœuf Wellington et faire cuire.

Manuel :  
Enfourner le bœuf Wellington et faire cuire conformément aux phases de cuisson 2 et 3.

Laisser reposer pendant 10 minutes avec la sonde thermique.

Couper la viande en tranches et dresser.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Bœuf | Beef Wellington

Durée du programme : env. 60 minutes

## Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 210 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Type/nombre de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/manuel, la 1ère après 10 minutes, la 2ème après 5 minutes supplémentaires

Durée : 20 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

Phase de cuisson 3

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 180 °C

Température à cœur : 48 °C (rosé),

53 °C (medium), 60 °C (à point)

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Activé

Durée : env. 45 minutes

## Remarque

Ce plat s'accompagne bien d'haricots verts.

Un vin blanc sec peut tout à fait remplacer le vermouth.

# Viande

---

## Hachis de bœuf

Temps de préparation : 250 minutes  
Pour 8 portions

### Ingrédients

30 g de beurre  
3 c. à s. d'huile  
1,2 kg de viande de bœuf, parée | en dés  
Sel  
Poivre  
500 g d'oignons | finement émincés  
2 feuilles de laurier  
4 clous de girofle  
1 c. à s. de sucre, roux  
2 c. à s. de farine de froment, type 405  
1,2 l de bouillon de bœuf  
70 ml de vinaigre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

### Préparation

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Dès que des bulles se forment, ajouter l'huile et faire chauffer.

Saler et poivrer la viande de bœuf, puis saisir la viande des deux côtés dans la poêle.

Ajouter les oignons, les feuilles de laurier, les clous de girofle et le sucre roux, puis laisser cuire encore 3 minutes.

Saupoudrer de farine la viande de bœuf et laisser encore cuire 2 à 3 minutes.

Ajouter le bouillon de bœuf et le vinaigre en mélangeant, jusqu'à obtenir une sauce lisse.

Placer la viande de bœuf dans le plat à rôtir Gourmet.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Programme automatique :

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Manuel :

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire conformément aux phases de cuisson 1 et 2.

Saler et poivrer une dernière fois avant de servir.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Viande hachée

Durée du programme : 210 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 180 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Durée : 45 minutes

Niveau : 2

Phase de cuisson 2

Température : 150 °C

Durée : 165 minutes

## Filet de bœuf (à rôtir)

Temps de préparation : 55 minutes

Pour 4 portions

### Pour le filet de bœuf

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de bœuf, prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Placer le filet de bœuf sur la plaque de cuisson multi-usage, enfoncer la sonde thermique et enfourner. Cuire le filet de bœuf.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Rôtir

Durée du programme : env. 43 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 180–190 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé), 54 °C (medium), 75 °C (à point)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 20–30 minutes, (rosé), 35–45 minutes (medium), 50–60 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Filet de bœuf (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 4 portions

### Pour le filet de bœuf

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de filet de bœuf, prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou l'application spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le filet de bœuf et enfoncer la sonde thermique.

Poser le filet de bœuf sur la grille et le faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Filet de bœuf | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 85 minutes

#### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 80–100 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé),

57 °C (medium), 66 °C (à point)

Durée : env. 50–70 minutes, (rosé), 70–90 minutes (medium), 100–120 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

## Bœuf en daube

Temps de préparation : 145 minutes

Pour 4 portions

### Pour le rôti

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de viande de bœuf (gîte ou pale-ron), prête à cuisiner

200 g de carottes | coupées en gros dés

2 oignons | grossièrement hachés

50 g de céleri | coupé en gros dés

1 feuille de laurier

500 ml de fond de bœuf

500 ml d'eau

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Pour la sauce

250 ml d'eau

125 g de crème fraîche

1 c. à c. de fécule

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Chinois

Presse-purée

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Saisir la viande de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Retirer la viande de bœuf. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le bœuf avec ce mélange.

Saisir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter la viande de bœuf et la feuille de laurier. Verser la moitié de l'eau et la moitié du fond de bœuf.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire à couvert.

Au bout de 105 minutes, verser le reste du fond de bœuf et de l'eau et retirer le couvercle au bout de 10 minutes supplémentaires.

Pour la sauce, retirer la viande de bœuf et la feuille de laurier. Verser de l'eau au besoin. Mettre les légumes et le jus de cuisson dans une casserole et les mixer. Passer la purée, ajouter la crème et porter à ébullition.

Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Boeuf en daube

Durée du programme : 131 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 150–160 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 120–130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Rosbif (à rôtir)

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 4 portions

### Pour le rosbif

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de rosbif, prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Pour la sauce rémoulade

150 g de yaourt, 3,5 % de matière grasse

150 g de mayonnaise

2 cornichons

2 c. à s. de câpres

1 c. à s. de persil

2 échalotes

1 c. à s. de ciboulette

½ c. à c. de jus de citron

Sel

Sucre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif. Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le rosbif avec ce mélange.

Poser le rosbif sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usage et cuire le rosbif.

Pour la sauce rémoulade, mélanger le yaourt et la mayonnaise jusqu'à obtenir une consistance lisse. Hacher finement les cornichons, les câpres et le persil. Émincer finement les échalotes et hacher la ciboulette. Mettre le tout dans le mélange yaourt-mayonnaise. Assaisonner la sauce rémoulade avec le jus de citron, le sel et le sucre.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Rôtir

Durée du programme : env. 53 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 180–190 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé),

54 °C (medium), 75 °C (à point)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 35–45 minutes, (rosé), 45–55 minutes (medium), 55–65 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)



## Rosbif (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 130 minutes

Pour 4 portions

### Pour le rosbif

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

1 kg de rosbif, prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou l'application spéciale.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner le rosbif avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le rosbif à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le rosbif et enfoncer la sonde thermique.

Poser le rosbif sur la grille et le faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Rosbif | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 117 minutes

#### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 80–100 °C

Température à cœur : 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (à point)

Durée : env. 60–80 minutes, (rosé), 100–130 minutes (medium), 130–160 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Yorkshire Pudding

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 12 muffins

### Ingrédients

12 c. à c. d'huile

190 g de farine de froment, type 405

1 c. à c. de sel

3 œufs, calibre M

225 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

### Accessoires

Plaque à muffins pour 12 muffins de Ø 5 cm

Grille

### Préparation

Verser une c. à c. d'huile dans chacun des moules à muffins.

Poser la plaque à muffins sur la grille et enfourner. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Mélanger la farine et le sel. Creuser un puits au centre, ajouter les œufs, mélanger en commençant par les œufs et en incorporant petit à petit la farine de l'extérieur.

Ajouter le lait et mélanger lentement pour obtenir une pâte lisse.

Dès que l'enceinte de cuisson a atteint la bonne température, répartir la pâte uniformément dans les moules à muffins.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2.

Cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Bœuf | Yorkshire Pudding

Durée du programme : 28 [30] (22) minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus (Chaleur sole-voûte)

Température : 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Niveau : 2 [2] (1)

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 26–30 [28–32] (20–25) minutes

## Pain de viande

Temps de préparation : 85 minutes

Pour 10 portions

### Ingrédients

1 kg de viande hachée, porc

3 œufs, calibre M

200 g de chapelure

1 c. à c. de paprika

Sel

Poivre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Mélanger la viande hachée avec les œufs, la chapelure, le paprika en poudre, le sel et le poivre.

Avec la viande hachée, façonner un boudin en forme de miche de pain et le poser sur la plaque de cuisson multi-usage.

Programme automatique :  
Enfourner la plaque de cuisson multi-usage et cuire le pain de viande.

Manuel :

Enfourner la plaque de cuisson multi-usage et cuire le pain de viande conformément aux phases de cuisson 1, 2 et 3.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Porc | Pain de viande belge

Durée du programme : 75 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 220 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 15 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 170 °C

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion de vapeur/automatique

Durée : 40 minutes

Phase de cuisson 3

Température : 140 °C

Durée : 20 minutes

# Viande

---

## Kassler (à rôtir)

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 portions

### Pour le kassler

1 kg de kassler (rôti de porc fumé), prêt à cuisiner

### Pour le pesto

50 g de pignons de pin

60 g de tomates, séchées, marinées dans l'huile

30 g de persil, lisse

30 g de basilic

1 gousse d'ail

50 g de fromage à pâte dure (parmesan), râpé

5 c. à s. d'huile de tournesol

5 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

Presse-purée

### Préparation

Poser le kassler sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage et cuire le kassler.

Pour le pesto, faire dorer les pignons dans une poêle. Hacher grossièrement les tomates, le persil, le basilic et l'ail. Mixer le tout avec les pignons de pin, le parmesan et l'huile de tournesol. Incorporer l'huile d'olive.

### Réglage

#### Programme automatique

Porc | Petit salé | Rôtir

Durée du programme : env. 55 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 150–160 °C

Température à cœur : 63 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur : programmées, la 1ère après 5 minutes, la 2ème après 20 minutes, la 3ème après 40 minutes

Durée : env. 50–60 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Avec des tomates séchées non marinées dans l'huile, une quantité de 30 g suffit. Avant la préparation, arroser d'eau bouillante et laisser tremper environ 10 minutes. Ensuite, égoutter l'eau.

## Kassler (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 170 minutes

Pour 4 portions

### Pour le kassler

1 kg de kassler (rôti de porc fumé), prêt à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir le kassler à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir le kassler et enfoncer la sonde thermique.

Poser le kassler sur la grille et le faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Porc | Petit salé | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 160 minutes

#### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 95–105 °C

Température à cœur : 63 °C

Durée : env. 140–160 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Rôti de porc croustillant

Temps de préparation : 190 minutes

Pour 6 portions

### Pour le rôti

1,5 kg de viande porc avec couenne (hanche), prête à cuisiner

3 c. à s. d'huile

1½ c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

### Pour arroser

500 ml de bouillon de légumes

### Pour la sauce

400 ml d'eau

150 g de crème fraîche

3 c. à c. de féculé

3 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

### Préparation

Inciser la couenne en biais et dans la longueur tous les 2 cm à l'aide d'un couteau très aiguisé.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre et badigeonner la viande de porc de ce mélange.

Placer la viande de porc dans le plat à rôtir Gourmet avec la couenne vers le haut, enfoncer la sonde thermique, enfourner et faire cuire.

Au bout de 90 minutes, arroser avec le bouillon de légumes et poursuivre la cuisson.

Sortir la viande de porc et délayer le jus de cuisson avec de l'eau. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de porc croustillant

Durée du programme : env. 155 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal. sole/voûte

Température : 130 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

3 diffusions de vapeur/programmées, la

1ère après 5 minutes, la 2ème après

20 minutes, la 3ème après 70 minutes

Durée : env. 50 minutes

Niveau : 2

Phase de cuisson 2

Température : 250 °C

Crisp function : Activé

Durée : env. 20 minutes

Phase de cuisson 3

Température : 190–200 °C

Durée : env. 80–90 minutes

## Rôti de jambon

Temps de préparation : 150 minutes

Pour 4 portions

### Pour le rôti

2 c. à s. de moutarde

1 c. à c. de sel

½ c. à c. de poivre

½ c. à c. de paprika en poudre

1 kg de viande de porc (jambon ou noix), prête à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Pour arroser

250 ml de bouillon de légumes

### Pour la sauce

300 ml d'eau

250 ml de bouillon de légumes

100 g de crème fraîche

2 c. à c. de fécule

1 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Sucre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Sonde thermique

### Préparation

Mélanger la moutarde, le poivre et le paprika en poudre et badigeonner la viande de porc de ce mélange.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet et saisir la viande de porc de tous les côtés. Mouiller avec ¼ l de bouillon de légumes.

Enfoncer la sonde thermique. Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Cuire le rôti de jambon à couvert.

Au bout de 55 minutes, retirer le couvercle et terminer la cuisson.

Sortir la viande de porc. Délayer le jus de cuisson dans l'eau et le bouillon de légumes. Ajouter la crème fraîche et porter à ébullition. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Porc | Rôti de jambon

Durée du programme : env. 138 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal. sole/voûte

Température : 160 °C

Température à cœur : 85 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/programmées, la 1ère après 60 minutes, la 2ème après

90 minutes supplémentaires

Durée : env. 55 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

Phase de cuisson 2

Température : 140 °C

Durée : env. 70–80 minutes

# Viande

---

## Poitrine de porc

Temps de préparation : 210 minutes

Pour 6 portions

### Ingrédients

1 poitrine de porc

(1,5–2 kg, désossée), prête à cuisiner

Sel

250 g de miel | liquide

2 c. à s. de sauce soja, sucrée (Ketjap manis)

2 c. à c. de sauce soja

1 c. à c. de gingembre, frais | finement râpé

1 c. à c. de mélange de cinq épices

1 grand piment rouge | épépiné, finement émincé

1 grand piment vert | épépiné, finement émincé

### Accessoires

Grille ou plaque pour griller et rôtir

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Inciser la peau de la poitrine de porc en biais et dans la longueur tous les 1 cm à l'aide d'un couteau aiguisé. Placer la poitrine de porc sur la grille ou la plaque pour griller et rôtir avec la peau vers le haut. Poser la grille ou la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner.

Programme automatique :  
puis faire cuire.

Manuel :  
Cuire conformément aux phases de cuisson 1–4.

Pour la sauce, mettre le miel, la sauce soja, le gingembre et le mélange de cinq épices dans une casserole, mélanger les ingrédients et les laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes. Maintenir cette préparation au chaud et, avant de servir, ajouter les piments.

Laisser reposer la poitrine de porc pendant 10 minutes avant de la découper. Couper la viande en portions et servir avec la sauce.



## Réglage

### Programme automatique

Viande | Porc | Lard de poitrine

Durée du programme : 165 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Durée : 170 minutes

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions/manuel/la 1ère immédiatement après l'introduction des aliments à cuire, la 2ème après 30 minutes supplémentaires

Durée : 30 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

Phase de cuisson 2

Température : 150 °C

Crisp fonction : Activé

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuelle, immédiatement au début de la phase de cuisson

Durée : 120 minutes

Phase de cuisson 3

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 210 [230] (230) °C

Durée : 5 minutes

Phase de cuisson 4

Modes de fonctionnement : Turbogril

Température : 210 [230] (230) °C

Durée : 10 minutes

## Remarque

Servir avec du bok choy ou chou chinois à la vapeur.

# Viande

---

## Filet de porc (à rôtir)

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 portions

### Pour le filet de porc

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 filets de porc (de 350 g), prêts à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Pour la sauce

500 g d'échalotes

20 g de beurre

1 c. à s. de sucre

100 ml de vin blanc

400 ml de fond de légumes

4 c. à s. de vinaigre balsamique

3 c. à c. de miel

½ c. à c. de sel

Poivre

1½ c. à c. de fécule

2 c. à s. d'eau | froide

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les filets de porc à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner les filets de porc avec ce mélange.

Poser les filets de porc sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage. Cuire les filets de porc.

Pour la sauce, couper les échalotes en deux dans le sens de la longueur et les couper en fines tranches. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Y faire suer les échalotes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles brunissent.

Saupoudrer les échalotes de sucre et laisser caraméliser à feu doux. Mouiller avec le vin, le bouillon de légumes et le vinaigre balsamique. Laisser mijoter environ 30 minutes à feu moyen.

Assaisonner la sauce avec du miel, du sel et du poivre. Allonger la fécule avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant.

## Réglage

### Programme automatique

Porc | Filet de porc | Rôtir

Durée du programme : env. 44 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 150–160 °C

Température à cœur : 60 °C (rosé),  
66 °C (medium), 75 °C (à point)

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 25–35 minutes, (rosé), 35–  
45 minutes (medium), 45–55 minutes (à  
point)

Niveau : 2 [1] (1)

# Viande

---

## Filet de porc (cuisson à basse température)

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 4 portions

### Pour le filet de porc

2 c. à s. d'huile

1 c. à c. de sel

Poivre

3 filets de porc (de 350 g), prêts à cuisiner

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Grille

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Poser la grille sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four conformément à la phase de cuisson 1.

Mélanger l'huile, le sel et le poivre ; badigeonner les filets de porc avec ce mélange.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les filets de porc à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Sortir les filets de porc et enfoncer la sonde thermique.

Programme automatique :

Poser les filets de porc sur la grille et les faire cuire.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2. Poser les filets de porc sur la grille et les faire cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Porc | Filet de porc | Cuisson basse température

Durée du programme : env. 83 minutes

#### Manuel

Utilisations spéciales | Cuisson basse température

Température : 90–100 °C

Température à cœur : 60 °C (rosé),

66 °C (medium), 69 °C (à point)

Durée : env. 60–75 minutes, (rosé), 75–85 minutes (medium), 85–95 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (1)

## Jambon de Noël

Temps de préparation : 190 minutes + 5 heures à mariner  
Pour 14 portions

### Ingrédients

3 ½ kg de jambon avec couenne, saumuré, prêt à cuisiner  
2 œufs, calibre M | le jaune uniquement  
2 c. à s. de fécule  
2 c. à s. de moutarde de Dijon, piquante  
2 c. à s. de moutarde, douce  
1 c. à c. de chapelure

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet  
Sonde thermique  
Papier aluminium

### Préparation

Laisser le jambon mariner pendant env. 5 heures dans un grand saladier avec de l'eau.

À l'aide d'un couteau aiguisé, inciser la couenne en croix. Emballer le jambon dans du papier aluminium et le placer dans le plat à rôtir Gourmet. Enfoncer la sonde thermique et cuire.

Sortir le jambon et le laisser un peu refroidir. Retirer le papier aluminium et découper le dessus de la couenne. Préchauffer le four selon les réglages.

Mélanger le jaune d'œuf, la fécule et la moutarde et badigeonner le dessus de la viande avec le mélange. Recouvrir d'une couche de chapelure et gratiner le jambon.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Porc | Jambon de Noël  
Durée du programme : env. 170 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte  
Température : 165–175 °C  
Température à cœur : 85 °C  
Booster : Activé  
Préchauffage : Activé  
Crisp function : Eteint  
Durée : env. 160–170 minutes  
Niveau : 2 [2] (1)

#### Gratiner le jambon

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte  
Température : 225 °C  
Booster : Activé  
Préchauffage : Activé  
Crisp function : Eteint  
Durée : 15 minutes  
Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Cuisse de lièvre

Temps de préparation : 150 minutes + 12 heures à mariner  
Pour 6 portions

### Ingrédients

2 cuisses de lièvre (de 400 g), prêtes à cuisiner

500 ml de petit-lait

Sel

Poivre

20 g de beurre clarifié

50 ml de vin rouge

200 g de crème fleurette

6 baies de genièvre

2 feuilles de laurier

50 g de lard, gras ou persillé | en tranches

250 ml de bouillon

150 ml d'eau

2 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

### Préparation

Laisser tremper les cuisses de lièvre dans le petit-lait pendant environ 12 heures. La retourner plusieurs fois.

Rincer les cuisses de lièvre à l'eau, les essuyer et retirer les peaux. Saler et poivrer.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Chauffer le beurre clarifié dans le plat à rôtir Gourmet sur la zone de cuisson. Saisir les cuisses de lièvre à feu vif de chaque côté. Mouiller avec le vin rouge et la moitié de la crème. Ajouter les

baies de genièvre et les feuilles de laurier. Enrouler les cuisses dans des tranches de lard.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Cuire les cuisses de lièvre à couvert conformément à la phase de cuisson 1.

Au bout de 20 minutes, ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson à couvert.

Sortir les cuisses de lièvre et allonger le jus de cuisson avec le reste de la crème et l'eau. Allonger la féculé avec de l'eau et ajouter à la sauce. Porter le tout à ébullition. Remettre les cuisses de lièvre dans la sauce.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Gibier | Cuisse de lièvre

Durée du programme : 132 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 140–150 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 120–130 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

## Lapin

Temps de préparation : 110 minutes

Pour 4 portions

### Pour le lapin

1,3 kg de lapin, prêt à cuire

1 c. à c. de sel

Poivre

2 c. à s. de moutarde de Dijon

30 g de beurre

100 g de bacon, coupé en dés

2 oignons | émincés

1 c. à c. de thym, moulu

125 ml de vin blanc

125 ml d'eau

### Pour la sauce

1 c. à s. de moutarde de Dijon

100 g de crème fraîche

1 c. à s. de féculé

2 c. à s. d'eau

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

### Préparation

Couper le lapin en 6 morceaux. Saler, poivrer et badigeonner de moutarde.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Chauffer le beurre dans le plat à rôtir Gourmet. Saisir le bacon et les morceaux de lapin sur tous les côtés. Faire revenir les oignons et le thym. Mouiller au vin blanc et à l'eau.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Cuire le lapin à couvert.

Sortir les morceaux de lapin. Ajouter la moutarde et la crème fraîche et porter à ébullition sur la zone de cuisson.

Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à nouveau à ébullition un court instant. Saler et poivrer.

### Réglage

#### Programme automatique

Viande | Gibier | Lapin

Durée du programme : 82 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 140–150 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 60–70 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

# Viande

---

## Selle de cerf

Temps de préparation : 160 minutes + 24 heures à mariner

Pour 4 portions

### Pour la marinade

500 ml de vin rouge

250 ml d'eau

1 carotte | coupée en dés

3 oignons | émincés

### Pour la selle de cerf

1,2 kg de selle de cerf, prête à cuire

1 c. à c. de sel

1 c. à c. de poivre, moulu grossièrement

½ c. à c. de sauge, moulue

½ c. à c. de thym

60 g de lard, persillé | en tranches

### Pour la sauce

500 ml de bouillon ou de fond de gibier

350 g de griottes en bocal (poids égoutté)

200 ml de jus de griottes (en bocal)

200 g de crème fleurette

1 c. à s. de fécule

1 c. à s. d'eau

Sel

Poivre

Sucre

### Pour faire dorer

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Pour la marinade, porter à ébullition le vin, l'eau, les carottes et l'oignon.

Lorsque le liquide est tiède, le verser sur la selle de cerf et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Sortir la selle de cerf et l'essuyer. Réserver la marinade. Mélanger le sel, le poivre et les herbes et s'en servir pour frotter la selle de cerf.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans un plat à rôtir Gourmet et saisir la selle de cerf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

Poser la selle de cerf sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enrouler la selle de cerf dans le lard. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage. Cuire la selle de cerf.

Au bout de 35 minutes, arroser de bouillon ou de fond de gibier et poursuivre la cuisson.

Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec le fond de gibier dans le plat à rôtir Gourmet. Égoutter les griottes et recueillir le jus. Sortir la selle de cerf et allonger le jus de cuisson avec le jus de griottes, la crème et l'eau ou la marinade.



Allonger la fécule avec de l'eau et ajouter à la sauce. Porter le tout à ébullition et ajouter les griottes. Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et éventuellement la marinade.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de cerf

Durée du programme : env. 100 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température 160 °C–170 °C

Température à cœur : 60 °C (rosé),

72 °C (medium), 81 °C (à point)

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 75–85 minutes, (rosé), 85–95 minutes (medium), 95–105 minutes (à point)

Niveau : 2 [1] (2)

# Viande

---

## Selle de chevreuil

Temps de préparation : 110 minutes + 24 heures à mariner

Pour 6 portions

### Pour la selle de chevreuil

1,2 g de selle de chevreuil, désossée, prête à cuisiner

1½ l de petit lait

1 c. à c. de mélange d'épices pour gibier

1 c. à c. de sel

Poivre

### Pour faire dorer

30 g de beurre clarifié

### Pour la sauce

125 ml de vin rouge

800 ml de fond de gibier

125 g de crème fraîche

2 c. à s. de féculé

4 c. à s. d'eau | froide

Sel

Poivre

Sucre

Mélange d'épices pour gibier

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Retirer les peaux de la selle de cerf et la laisser reposer environ 24 heures dans le petit-lait. La retourner plusieurs fois.

Rincer la selle de chevreuil à l'eau froide et l'essuyer. Assaisonner avec le mélange d'épices pour gibier, le sel et le poivre.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Saisir la selle de chevreuil dans le plat à rôtir Gourmet avec le beurre clarifié à feu vif sur tous les côtés. Si nécessaire, couper la viande en plusieurs morceaux.

Sortir la selle de chevreuil, la poser sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enfourné la plaque de cuisson multi-usage. Cuire la selle de chevreuil.

Pour la sauce, délayer le jus de cuisson avec le vin rouge et le fond de gibier dans le plat à rôtir Gourmet. Ajouter la crème fraîche. Allonger la féculé avec de l'eau et s'en servir pour lier la sauce. Porter à ébullition. Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le mélange d'épices pour gibier.

## Réglage

### Programme automatique

Viande | Gibier | Selle de chevreuil

Durée du programme : env. 55 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 140–150 °C

Température à cœur : 60 °C (rosé),

72 °C (medium), 81 °C (à point)

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 20–30 minutes, (rosé), 30–  
40 minutes (medium), 40–50 minutes (à  
point)

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Pour servir, réchauffer légèrement  
6 moitiés de poires en conserve. Les  
disposer autour de la selle de chevreuil  
avec la partie creuse vers le haut et  
garnir chacune d'1 c. à c. de confiture  
d'airelles.

## Régalez-vous !

Souvent, nos recettes préférées sont bonnes... sauf pour la ligne ! Il est donc rassurant de savoir que les poissons font partie des exceptions : ils sont aussi sains que délicieux ! Variant selon les arrivages, les habitudes alimentaires et les préférences locales, les poissons arrivent du monde entier sur notre table, la plupart du temps à des prix attractifs. Dans ce chapitre, nous proposons quelques recettes qui vous plairont à coup sûr.

## Astuces

Différents modes de cuisson sont adaptés à la préparation de plats de poisson, par exemple Fonction Profi, Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte.

Les astuces suivantes vous permettront de bien vous repérer pendant la cuisson :

- Les poissons entiers sont cuits lorsque les pupilles deviennent blanches et que leur nageoire dorsale se détache facilement.
- Un poisson cuit en papillote ou grillé est prêt lorsque la chair se détache facilement des arêtes.
- Assaisonnez le poisson selon vos goûts et ajoutez quelques noix de beurre avant de l'enfourner.
- Faites attention à bien enfoncer la pointe métallique de la sonde thermique au centre de la partie la plus épaisse du poisson.
- Vous pouvez enfoncer la sonde thermique à l'arrière de la tête du poisson, parallèlement à l'arête centrale.

# Poisson

---

## Daurade

Temps de préparation : 60 minutes

Pour 4 portions

### Ingrédients

800 g de petites pommes de terre (grenailles)

4 daurades entières préparées (300 g chacune)

1 citron | uniquement le jus

Sel

Poivre au citron

2 poivrons rouges | en gros morceaux

3 courgettes, vertes ou jaunes | en rondelles

4 échalotes | en tranches

3 gousses d'ail | finement hachées

300 g de fromage de brebis | en dés

4 brins de romarin

4 brins de thym

10 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Sonde thermique

### Préparation

Précuire les pommes de terre non pelées pendant 10 minutes.

Préchauffer le four.

Arroser les daurades de jus de citron. Assaisonner avec le sel et le poivre au citron.

Mélanger les pommes de terre, les légumes, le fromage de brebis, les brins de thym et de romarin. Assaisonner avec le sel et le poivre au citron et placer le tout dans le plat à rôtir Gourmet.

Poser la daurade sur les légumes et enfoncer la sonde thermique. Enfournier le plat à rôtir Gourmet et faire cuire la daurade.

### Réglage

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.sole/voûte

Température : 170–180 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/programmées, la

1ère après 5 minutes,

la 2ème après 15 minutes supplémentaires

Durée : env. 30–45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Les grenailles sont de petites pommes de terre mesurant 2,5–4 cm de diamètre.

## Truite

Temps de préparation : 65 minutes

Pour 4 portions

### Pour la truite

4 truites (250 g chacune), prêtes à cuisiner

2 c. à s. de jus de citron

Sel

Poivre

### Pour le fourrage

200 g de champignons de Paris, frais

½ oignon

1 gousse d'ail

25 g de persil

Sel

Poivre

### À garnir

3 c. à s. de beurre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Arroser les truites de jus de citron. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, nettoyer les champignons de Paris. Hacher l'oignon, l'ail, les champignons de Paris et le persil et les mélanger. Saler et poivrer le mélange.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Garnir les truites de ce mélange et les placer ensuite côte à côte sur la plaque de cuisson multi-usage. Enfoncer la sonde thermique. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usage. Faire cuire les truites.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Truite

Durée du programme : env. 36 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal. sole/voûte

Température : 210–220 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion de vapeur/programmée, la

1ère après 5 minutes

Durée : env. 15–25 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Servir les truites accompagnées de rondelles de citron et de beurre noisette.

# Poisson

---

## Carpe

Temps de préparation : 90 minutes  
Pour 6 portions

### Ingrédients

450 ml d'eau  
50 ml de vinaigre  
50 ml de vin blanc  
1 carpe, vidée, non écaillée (1,5 kg),  
prête à cuisiner  
Sel  
1 feuille de laurier  
5 grains de poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet  
Sonde thermique

### Préparation

Faire bouillir l'eau sur la zone de cuisson avec le vinaigre et le vin blanc.

Nettoyer délicatement la carpe non écaillée sous l'eau sans endommager le film visqueux qui la protège.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Saler l'intérieur de la carpe et verser dessus la moitié de l'eau vinaigrée.

Poser les carpes dans le plat à rôtir Gourmet et enfoncer la sonde thermique. Ajouter le reste de l'eau vinaigrée avec la feuille de laurier et les grains de poivre.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Faire cuire les carpes.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Carpe

Durée du programme : env. 77 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 190–200 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : env. 60–70 minutes

Niveau : 2 [2] (1)

#### Remarque

Servir la carpe accompagnée de rondelles de citron et de beurre noisette.



## Filet de saumon

Temps de préparation : 50 minutes

Pour 4 portions

### Ingrédients

4 filets de saumon (de 200 g), prêts à cuisiner

2 c. à s. de jus de citron

Sel

Poivre

3 c. à s. de beurre

1 c. à c. d'aneth, haché

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer les filets de saumon sur la plaque de cuisson multi-usage. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Garnier les morceaux de saumon de noix de beurre et les parsemer d'aneth. Enfoncer la sonde thermique.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usage et cuire les filets de saumon.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 30 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.sole/voûte

Température : 200–210 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion de vapeur/programmée, la

1ère après 5 minutes

Durée : env. 10–20 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Poisson

---

## Truite saumonée

Temps de préparation : 65 minutes

Pour 4 portions

### Pour la truite saumonée

1 truite saumonée (1 kg), entière, prête à cuisiner

1 citron | uniquement le jus

Sel

### Pour le fourrage

2 échalotes

2 gousses d'ail

2 tranches de pain de mie

50 g de petites câpres, petites

1 œuf, calibre M | le jaune uniquement

2 c. à s. d'huile d'olive

Sel

Poivre

Piment en poudre

### Accessoires

Brochettes en bois

Plaque de cuisson multi-usage

Sonde thermique

### Préparation

Arroser la truite saumonée de jus de citron. Saler l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, couper en petits dés les échalotes, l'ail et le pain de mie. Mélanger les câpres, le jaune d'œuf, l'huile d'olive, les échalotes, l'ail et le pain de mie. Saler, poivrer et ajouter du piment en poudre.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir la truite saumonée avec ce mélange. Refermer à l'aide de petits cure-dents.

Poser la truite saumonée sur la plaque de cuisson multi-usage et enfoncer la sonde thermique. Enfourner la plaque de cuisson multi-usage. Faire cuire la truite saumonée.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Filet de saumon

Durée du programme : env. 52 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal. sole/voûte

Température : 210–220 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Température : 160–180 °C

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/programmée, la 1ère après 5 minutes

Durée : env. 30–40 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Filet de colin

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 4 portions

### Ingrédients

3 oignons

40 g de beurre

500 g de tomates

750 g de filet de colin, prêt à cuire

½ citron | uniquement le jus

Sel

Poivre

100 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

1 c. à s. de chapelure

2 c. à s. de persil | haché

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Plat à gratin, Ø 26 cm

Sonde thermique

Grille

### Préparation

Couper les oignons en fines tranches et faire revenir dans la moitié du beurre.

Couper les tomates en tranches.

Arroser le filet de colin de jus de citron.

Saler et poivrer.

Beurrer le plat à gratin. Placer les oignons dans le plat à gratin. Déposer les tomates par-dessus en couches. Saler et poivrer. Placer le filet de colin sur les tomates.

Enfourner la grille. Préchauffer le four.

Faire fondre le reste du beurre. Verser le beurre et le lait sur le filet de colin. Recouvrir d'une couche de chapelure. Enfoncer la sonde thermique.

Enfourner et faire cuire.

Parsemer de persil et servir.

### Réglage

Modes de fonctionnement Fonction

Profi + Chal.sole/vôte

Température : 170–180 °C

Température à cœur : 75 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Durée : env. 30–40 minutes

Type/Nombre de diffusions de vapeur :

2 diffusions de vapeur/programmées, la

1ère après 5 minutes, la 2ème après

15 minutes supplémentaires

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Dans cette recette, le filet de colin peut être remplacé par de la daurade.

# Poisson

---

## Filet de sandre sur lit de légumes

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

4 filets de sandre (150 g chacun), prêts à cuire

1 citron | uniquement le jus

Sel

Poivre

4 échalotes | émincées

150 g de tomates cocktail

1 poivron rouge | en dés de 1 cm

1 poivron jaune | en dés de 1 cm

1 courgette | en dés de 1 cm

1 c. à s. de fines herbes | hachées

5 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Enfourner le plat à rôtir Gourmet. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Arroser les filets de poisson de jus de citron puis saler et poivrer.

Mélanger les légumes dans un saladier. Assaisonner avec du sel, du poivre et des herbes.

Sortir le plat à rôtir Gourmet préchauffé de l'enceinte de cuisson et en badigeonner l'intérieur d'huile d'olive. Répartir les légumes dans le plat à rôtir Gourmet.

Enfourner le plat à rôtir Gourmet et faire cuire.

Manuel :

Modifier les réglages conformément à la phase de cuisson 2.

Déposer les filets de poisson sur les légumes et cuire.

### Réglage

#### Programme automatique

Poisson | Filet de sandre

Durée du programme : 15 minutes

#### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Fonction

Profi + Chal.tournante+

Température : 200 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Nombre/Type de diffusions de vapeur :

1 diffusion/manuel/immédiatement

après l'introduction des aliments à cuire

Durée : 10 minutes

Niveau : 3 [2] (3)

Phase de cuisson 2

Modes de fonctionnement : Gril grand

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Température : 240 °C

Durée : 5 minutes

## **Une savoureuse rencontre**

Rares sont les plats qui se déclinent en autant de variantes que le gratin. Vous pouvez combiner une multitude d'ingrédients de multiples façons, au gré des saisons et des produits disponibles. Cette rencontre gustative doit être préparée avec soin pour ravir vos convives. Et s'il devait en rester, un gratin sera toujours délicieux même réchauffé.

# Gratins

---

## Gratin d'endives

Temps de préparation : 55 minutes

Pour 4 portions

### Pour les endives

8 endives

50 g de beurre

5 c. à c. de sucre

Sel

Poivre

8 tranches de jambon (3–4 mm d'épaisseur), cuit

### Pour la sauce au fromage

30 g de beurre

40 g de farine de froment, type 405

750 ml de lait, entier, 1,5 % de matière grasse

250 g de fromage râpé

1 œuf, calibre M | le jaune uniquement

Noix de muscade

Sel

Poivre

Quelques gouttes de jus de citron

### Accessoires

Plat à gratin

Grille

### Préparation

Retirer le trognon dur et amer des endives.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire cuire les endives jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Ensuite, les étuver à feu doux pendant 25 minutes.

Assaisonner avec du sucre, du sel et du poivre.

Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon. Les disposer les unes à côté des autres dans un plat à gratin.

Pour la sauce au fromage, faire fondre du beurre dans une casserole. Incorporer la farine, remuer et faire légèrement dorer. Ajouter le lait en remuant vigoureusement, porter à ébullition et incorporer la moitié du fromage, le jaune d'œuf, la noix de muscade, le sel, le poivre et le jus de citron.

Verser la sauce au fromage sur les endives et parsemer avec le reste de fromage.

Enfourner le gratin d'endives sur la grille et faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

## Réglage

### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Chicon gratin

Durée du programme : 40 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 33–46 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

# Gratins

---

## Gratin suédois

Temps de préparation : 95 minutes

Pour 4 portions

### Pour le gratin

1 kg de pommes de terre

125 g de filets d'anchois (suédois)

1 oignon | en fines rondelles

200 g de crème fleurette

2 c. à s. de chapelure

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

Râpe, à gros trous

Plat à gratin, 29 cm x 21 cm

Papier aluminium

### Préparation

Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtons très fins ou les râper avec une grosse râpe. Beurrer le plat à gratin.

Alterner les couches de pommes de terre, de filets d'anchois et de rondelles d'oignon dans le moule. Commencer et terminer par une couche de pommes de terre. Arroser de crème fleurette et parsemer de chapelure.

Enfourner le gratin et faire cuire.

Après 30 minutes, couvrir le plat d'une feuille d'aluminium pour que la surface ne brunisse pas trop.

### Réglage

#### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Tentation de Janssons

Durée du programme : 67 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 170–180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 65–75 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Cette recette est une spécialité suédoise.



## Gratin de pommes de terre

Temps de préparation : 70 minutes  
Pour 4 portions

### Pour le gratin

1 kg de pommes de terre à chair ferme |  
en fines tranches  
400 g de crème fleurette  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade  
50 g de fromage râpé

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Plat à gratin en céramique, capacité 3 l  
Grille

### Préparation

Beurrer le plat à gratin. Y disposer les tranches de pommes de terre.

Assaisonner la crème avec le sel, le poivre et la noix de muscade et la mélanger avec les tranches de pommes de terre.

Parsemer de fromage.

Enfourner sur la grille et faire cuire jusqu'à ce que le gratin prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Gratin de pommes de terre  
Durée du programme : 50 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus  
Température : 180 °C  
Booster : Eteint  
Préchauffage : Eteint  
Crisp function : Eteint  
Durée : 50 minutes  
Niveau : 2 [1] (1)

### Remarque

Pour alléger le gratin, utiliser un mélange de lait et de crème.

# Gratins

---

## Gratin de pommes de terre et fromage

Temps de préparation : 90 minutes

Pour 4 portions

### Pour le gratin

600 g de pommes de terre, farineuses

75 g de gouda râpé

### Pour le nappage

250 g de crème fleurette

1 c. à c. de sel

Poivre

Noix de muscade

### Pour saupoudrer

75 g de gouda râpé

### Pour le moule

1 gousse d'ail

### Accessoires

Plat à gratin, Ø 26 cm

Grille

### Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

Pour l'appareil, mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines de 3–4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le gouda et le nappage et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de gouda.

Enfourner le gratin de pommes de terre au fromage sur la grille et faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Gratin de pommes de terre

Durée du programme : env. 58 minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 180–190 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

## Soufflé au fromage

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 4 portions

### Pour le soufflé

40 g de beurre

40 g de farine de froment, type 405

375 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

100 g de fromage (gruyère) | râpé

3 œufs, calibre M

Sel

Poivre

### Pour le moule

1 c. à s. de beurre

### Accessoires

Plat à soufflé, Ø 20 cm

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine. Ajouter le lait sans cesser de remuer et faire bouillir jusqu'à obtenir une sauce béchamel bien épaisse.

Laisser réduire la sauce sans cesser de remuer pendant quelques minutes. Incorporer le fromage.

Beurrer le plat à soufflé. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Incorporer les jaunes d'œufs au mélange béchamel/fromage légèrement refroidi. Incorporer les blancs en neige avec précaution. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans le plat à soufflé. Disposer sur la plaque de cuisson multi-usage et y verser de l'eau, environ 1 l (2 l).

### Réglage

#### Programme automatique

Plats cuits au four / gratins | Soufflé au fromage

Durée du programme : 41 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus [

Température : 160–170 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Eteint

Durée : 35–45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Gratins

---

## Lasagnes

Temps de préparation : 125 minutes

Pour 4 portions

### Pour les lasagnes

8 feuilles de lasagnes (sans pré-cuisson)

### Pour la sauce bolognaise

50 g de lard, persillé, fumé | coupé en petits dés

2 oignons | émincés

375 g de viande hachée, moitié bœuf, moitié porc

800 g de tomates en conserve, pelées

30 g de concentré de tomates

125 ml de bouillon

1 c. à c. de thym, frais | haché

1 c. à c. d'origan, frais | haché

1 c. à c. de basilic, frais | haché

Sel

Poivre

### Pour la sauce aux champignons de Paris

20 g de beurre

1 oignon | émincé

100 g de champignons, frais | en rondelles

2 c. à s. de farine de froment, type 405

250 g de crème fleurette

250 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

Sel

Poivre

Noix de muscade

2 c. à s. de persil, frais | haché

### Pour saupoudrer

200 g de gouda râpé

### Accessoires

Plat à gratin, 32 cm x 22 cm

Grille

### Préparation

Faire chauffer une poêle antiadhésive pour la sauce bolognaise. Saisir les dés de lard, ajouter la viande hachée et faire cuire en tournant. Ajouter les oignons et les faire suer. Couper les tomates en petits morceaux. Ajouter les tomates, le jus des tomates, le concentré de tomates et le bouillon. Assaisonner avec des herbes, du sel et du poivre. Laisser cuire à feu doux environ 5 minutes.

Pour la sauce aux champignons de Paris, faire suer les oignons dans le beurre. Ajouter les champignons de Paris et saisir un court instant. Saupoudrer de farine et remuer. Mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes. Ajouter le persil à la fin.

Pour les lasagnes, disposer les ingrédients dans le plat à gratin en formant des couches dans l'ordre suivant :

- un tiers de la sauce bolognaise
- 4 feuilles de lasagnes
- un tiers de la sauce bolognaise
- la moitié de la sauce aux champignons
- 4 feuilles de lasagnes
- un tiers de la sauce bolognaise
- la moitié de la sauce aux champignons

Parsemer les lasagnes de gouda, les enfourner sur la grille et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

## Réglage

### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Lasagne

Durée du programme : 60 [60] (58) minutes

### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur  
sole-voûte

Température : 185–195 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Activé

Durée : 55–65 minutes

Niveau : 1

# Gratins

---

## Moussaka

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 6 portions

### Ingrédients

1,25 kg d'aubergines

Sel

90 ml d'huile d'olive

### Pour la sauce bolognaise

3 c. à s. d'huile

750 g de viande hachée, moitié bœuf, moitié porc

1 oignon | émincé

480 g de tomates en conserve (poids égoutté) | coupés en morceaux grossiers

2 c. à s. de persil, frais | haché

125 ml de vin blanc

Sel

Poivre

3 c. à s. de chapelure

2 œufs | le blanc uniquement

### Pour la sauce béchamel

40 g de beurre

40 g de farine de froment, type 405

500 ml de lait entier (3,5 % de matière grasse)

1 c. à c. de sel

Poivre

Noix de muscade

50 g de gouda râpé

2 œufs | le jaune uniquement

### Pour saupoudrer

50 g de gouda râpé

### Accessoires

Grille

2 plaques de cuisson

Papier absorbant.

Plat à gratin, 32 cm x 22 cm

### Préparation

Couper les aubergines dans la longueur en tranches d'env. 1 cm, les saler et les laisser dégorger environ 20 minutes.

Pour la sauce bolognaise, saisir la viande hachée dans de l'huile. Ajouter les oignons et les faire revenir. Ajouter les tomates, le persil et le vin. Saler et poivrer généreusement. Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes. Laisser un peu refroidir la sauce. Pour lier le tout, incorporer la chapelure et les blancs d'œufs.

Préchauffer le four selon les réglages. Éponger les aubergines avec du papier absorbant et les répartir sur 2 plaques de cuisson. Les badigeonner d'une fine couche d'huile d'olive des deux côtés. Enfournier les plaques de cuisson et faire cuire.

Retourner les aubergines après la moitié du temps de cuisson, puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement.

Pour la sauce béchamel, faire chauffer le beurre, incorporer la farine et faire suer le mélange. Mouiller avec le lait. Laisser mijoter la sauce sans cesser de remuer pendant 5 minutes. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Retirer la casserole du feu. Incorporer le fromage et le jaune d'œuf.

Garnir un plat à gratin de la moitié des aubergines, puis répartir la sauce bolognaise sur le dessus. Puis disposer le

reste des aubergines et répartir la sauce béchamel sur le dessus. Parsemer la moussaka du reste de fromage.

Enfourner sur la grille et faire cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

## Réglage

### Faire cuire les aubergines

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 200 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 20–25 minutes

Niveau : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

## Réglage

### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Moussaka

Durée du programme : 47 [47] (43) minutes

## Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 170–180 °C

Booster : Activé

Préchauffage : Eteint

Crisp fonction : Eteint

Durée : 40–50 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

# Gratins

---

## Gratin de pâtes

Temps de préparation : 85 minutes

Pour 4 portions

### Pour les pâtes

150 g de pâtes (penne),  
temps de cuisson indiqué sur le paquet : 11 minutes

1½ l d'eau

3 c. à c. de sel

### Pour le gratin

1 ½ c. à s. de beurre

2 oignons | émincés

1 poivron | en dés de 1 cm

2 carottes, petites | en rondelles

150 g de crème fraîche

75 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

Sel

Poivre

300 g de tomates charnues | coupées en gros dés

100 g de jambon, cuit | coupé en dés

150 g de fromage de brebis aux herbes | coupé en dés

### Pour saupoudrer

100 g de gouda râpé

### Accessoires

Plat à gratin, 24 cm x 24 cm

Grille

### Préparation

Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau salée.

Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire revenir les oignons émincés. Ajouter le poivron et les carottes et faire revenir encore 5 minutes.

Mélanger la crème fraîche avec le lait et ajouter ce mélange aux légumes. Saler et poivrer généreusement.

Mettre les pâtes, les tomates, le jambon et le fromage de brebis dans le plat à gratin. Incorporer la sauce aux légumes.

Parsemer le gratin de pâtes de gouda.

Enfourner le gratin de pâtes sur la grille. Faire gratiner jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Gratin de pâtes

Durée du programme : 40 [38] (40) minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 170–180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 35–45 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

#### Remarque

Pour le gratin, vous pouvez aussi utiliser 350 g de pâtes cuites de la veille.



## Parmentier d'agneau (Shepherd's pie)

Temps de préparation : 100 minutes

Pour 8 portions

### Pour le gratin

2 oignons | hachés finement

2 carottes | en dés

2 branches de céleri | en petits morceaux

1 kg de viande d'agneau hachée

½ c. à c. de thym frais | haché finement

½ c. à c. de romarin frais | haché finement

1½ c. à c. de concentré de tomates

200 ml de vin rouge

1 c. à s. de farine de froment, type 405

250 ml de bouillon de poule

1 c. à s. de sauce Worcestershire

Sel

Poivre

1,5 kg de pommes de terre, farineuses | en dés

25 g de beurre

5 c. à s. de lait, entier (3,5 % de matière grasse)

### Pour faire dorer

2 ½ c. à s. de beurre

### Accessoires

Plat à gratin, capacité 2,5 l

### Préparation

Faire chauffer le beurre dans une poêle.

Faire suer les oignons pendant

2–3 minutes. Ajouter les carottes et le céleri et faire suer pendant encore

8–10 minutes. Ajouter la viande hachée

et faire cuire en tournant. Ôter l'excès

de gras, ajouter le thym, le romarin, le concentré de tomates et le vin rouge.

Réduire la sauce à feu moyen à 1/4 de son volume, la saupoudrer avec la farine et laisser mijoter pendant 2–3 minutes.

Ajouter le bouillon de poule et la sauce Worcestershire et faire mijoter pendant 45–50 minutes. Saler et poivrer. Pendant ce temps, préparer les pommes de terre en purée avec le beurre et le lait.

Verser le mélange à base de viande hachée dans le plat à gratin et y répartir la purée de pommes de terre. Enfournier la tarte et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Plats cuit au four / gratins | Shepherd's Pie

Durée du programme : 50 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 180 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 50 minutes

Niveau : 2 [1] (1)

#### Remarque

De la viande hachée de bœuf peut tout à fait remplacer l'agneau.

# Desserts

---

## Pour finir en beauté

Vous savez qu'un dessert est réussi quand vos invités trouvent encore une petite place pour lui. En effet, après un savoureux repas, peu de gens peuvent résister à un tout aussi délicieux final. Que ce soit avec des glaces, flans, salades de fruits ou d'autres tentations sucrées, ces douces saveurs feront que vos invités quitteront la table heureux. Et souvent avec peu d'efforts sont à fournir, car il est vrai que même les desserts les plus simples font plaisir.

## Strudel aux pommes viennois

Temps de préparation : 70 minutes  
Pour 2 strudels

### Ingrédients

100 g de chapelure  
4 feuilles de strudel (toute prête)  
100 g de beurre | fondu  
1,5 kg de pommes | en fines tranches  
150 g de sucre  
50 g de raisins secs  
Cannelle

### Pour faire brunir

50 g de beurre

### Accessoires

2 torchons  
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Faire chauffer le beurre dans la poêle et faire légèrement revenir la chapelure.

Disposer sur un torchon deux fois deux feuilles de strudel, se chevauchant légèrement.

Badigeonner les feuilles de strudel avec la moitié du beurre et les parsemer de chapelure.

Mélanger les pommes avec le sucre, les raisins secs et la cannelle. Verser le mélange à la pomme sur la chapelure.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Rouler les strudels et les badigeonner avec le reste de beurre fondu. Déposer les strudels sur la plaque de cuisson ou

la plaque de cuisson multi-usage, enfourner et faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

### Réglage

#### Programme automatique

Dessert | Strudel aux pommes  
Durée du programme : 45 minutes

#### Manuel

Modes de fonctionnement : Cuisson intensive

Température : 170 °C

Préchauffage : Activé

Crisp fonction : Activé

Durée : 40–50 minutes

Niveau : 2 [1] (2)

# Desserts

---

## Meringue

Temps de préparation : 130 minutes

Pour 6 portions

### Ingrédients

5 œufs, calibre M | le blanc uniquement

275 g de sucre

1 cuillère à café d'arôme de vanille

1 c. à c. de vinaigre blanc

600 g de crème fleurette

1 c. à s. de sucre glace

500 g de myrtilles

500 g de fraises

500 g de framboises

### Accessoires

1 ou 2 plaque(s) de cuisson ou 1 plaque de cuisson multi-usage

Papier sulfurisé

### Préparation

Battre les blancs en neige ferme puis verser lentement le sucre en pluie sans cesser de tourner. Incorporer l'arôme de vanille et le vinaigre avec précaution.

Pour une grande meringue, tapisser la plaque de cuisson de papier sulfurisé ; pour plusieurs petites meringues, tapisser 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Four de 90 cm :

Tapisser la plaque de cuisson multi-usage de papier sulfurisé.

Verser les blancs en neige sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage et former un cercle d'une hauteur d'env. 3–4 cm ou plusieurs petits cercles d'un diamètre d'env. 8 cm.

Programme automatique :

Enfourner la meringue et faire cuire.

Manuel :

Enfourner la meringue et faire cuire conformément aux phases de cuisson 1 et 2.

Bien laisser refroidir.

Battre la crème avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange ferme, puis répartir ce mélange uniformément sur la ou les meringue(s). Garnir le tout avec les fruits.

## Réglage

### Programme automatique

Dessert | Baiser | Une seule/Plusieurs petites

Durée du programme Une seule :  
100 minutes

Durée du programme Plusieurs petites :  
65 minutes

### Manuel

#### Un grand

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 110 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 80 minutes

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Température : 30 °C

Durée : 20 minutes

#### Plusieurs petits

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Chaleur tournante Plus

Température : 110 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Eteint

Crisp function : Eteint

Durée : 45 minutes

Niveau : 1 + 3 [1 + 3] (1)

Phase de cuisson 2

Température : 30 °C

Durée : 20 minutes

# Desserts

---

## Tarte au citron meringuée

Temps de préparation : 80 minutes

Pour 10 portions

### Pour la pâte

275 g de farine de froment, type 405

150 g de beurre

25 g de sucre

2 œufs, calibre M | le jaune uniquement

2-3 c. à s. d'eau | froide

### Pour le fourrage

4 citron, non traités | jus et zeste râpé

75 g de fécule de maïs

500 ml d'eau

5 œufs, calibre M

175 g de sucre

### Pour le nappage

275 g de sucre

### Accessoires

Moule à tarte, Ø 25 cm

Grille

### Préparation

Pour la pâte, pétrir la farine, le beurre, le sucre, l'eau et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis la mettre au frais pendant 30 minutes.

Pour la garniture, bien mélanger le zeste de citron, le jus de citron et la fécule de maïs. Faire bouillir l'eau à feu doux, ajouter le mélange à base de citron et de fécule de maïs et laisser mijoter en remuant constamment, jusqu'à obtenir un liquide épais.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Réserver les blancs d'œufs pour la garniture. Incorporer le sucre et les jaunes d'œufs, faire bouillir à feu doux, retirer du feu et laisser refroidir.

Abaisser la pâte, la foncer dans le moule à tarte, ajouter la crème au citron et l'étaler uniformément.

Enfourner la grille. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Pour le nappage, monter les blancs en neige avec le sucre. Les répartir uniformément sur la crème au citron.

Programme automatique :

Enfourner et faire cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Manuel :

Enfourner et faire cuire conformément aux phases de cuisson 1 et 2 jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

## Réglage

### Programme automatique

Dessert | Lemon Meringue Pie

Durée du programme : 60 minutes

### Manuel

Phase de cuisson 1

Modes de fonctionnement : Cuisson intensive

Température : 185 [185] (180) °C

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 40 minutes

Niveau : 1

Phase de cuisson 2

Température : 170 °C

Durée. 20 minutes

# Desserts

---

## Tartelettes au chocolat

Temps de préparation : 70 minutes

Pour 8 portions

### Pour la pâte

70 g de chocolat, noir

70 g de beurre

70 g de sucre

4 œufs, calibre M

70 g d'amandes | en poudre

20 g de chapelure

500 ml de sauce vanille

200 g de crème fleurette

### Pour saupoudrer

40 g de sucre glace

### Pour le moule

1 c. à c. de beurre

### Accessoires

8 moules à tartelette, Ø 6 cm

Plaque de cuisson multi-usage

Chinois, fin

### Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux, puis laisser refroidir un peu.

Mélanger le beurre, le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporer le chocolat, les amandes et la chapelure.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à l'appareil au chocolat.

Beurrer de petits moules individuels. Verser la préparation.

Poser les moules à tartelettes sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner. Cuire les tartelettes au chocolat.

Fouetter la crème fleurette et l'incorporer à la sauce vanille. Servir en portions égales sur des assiettes à dessert.

Détacher les tartelettes au chocolat du moule à l'aide d'un couteau. Disposer une tartelette sur chaque assiette à dessert. Saupoudrer de sucre glace juste et servir tiède.

### Réglage

Modes de fonctionnement : Chaleur sole-voûte

Température : 150–160 °C

Booster : Eteint

Préchauffage : Activé

Crisp function : Eteint

Durée : 35–45 minutes

Niveau : 1









**S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

**Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

