

RECIPE BOOK



1. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

1.1 Programmes automatiques

Les programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes.

- Recettes Automatiques (menu : Recettes) — Cette fonction utilise les valeurs prédéfinies pour un plat.

Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

1.2 Catégories

Dans le menu Cuisson assistée, les plats sont divisés en plusieurs catégories :

- Volaille
- Poisson/Viande
- Desserts
- Ragoûts/Terrines
- Garnitures

2. VOLAILLE

2.1 Blanc De Poulet Farcis

Avec des épinards sauce safran

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 400 g de feuilles d'épinards blanchies
- Une pincée de sel
- 100 g de fromage double crème au poivre vert
- Poivre noir fraîchement moulu
- 6 escalopes de poulet
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 100 ml de vin blanc
- 150 ml de bouillon de volaille léger
- 1 sachet de safran
- 150 ml de crème fraîche épaisse
- 1/2 cuillère à café de jus de citron

Préparation :

Mettez de côté 20 à 24 grandes feuilles d'épinards. Pressez délicatement les feuilles restantes et hachez-les grossièrement avec un couteau hachoir. Mélangez-les au fromage double crème puis assaisonnez avec du sel et du poivre. À l'aide d'un couteau, faites une ouverture dans les escalopes de poulets. Farcissez avec le mélange d'épinards et refermez les escalopes avec des cure-dents.

Arrosez de jus de citron et enrobez de moutarde. Salez et poivrez légèrement.

Enfin, enveloppez les escalopes avec les feuilles d'épinards précédemment mises de côté. Placez les escalopes dans le plat perforé et faites cuire avec la fonction de cuisson à la vapeur. Réduisez le vin blanc et le bouillon à environ 100 ml dans une casserole. Ajoutez ensuite le safran et la crème fraîche épaisse. Assaisonnez la sauce avec le jus de citron, ajoutez du sel et du poivre si besoin. Retirez les cure-dents des escalopes de poulet. Coupez les escalopes en tranches. Versez un peu de sauce dans l'assiette et disposez les escalopes de poulet dessus.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 600 ml
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

2.2 Escalope de poulet pochée

Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet désossées
- sel, poivre, paprika et curry en poudre

Préparation :

Assaisonnez les filets de poulet et disposez-les dans un saladier en verre dans l'appareil.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 450 ml d'eau dans le bac à eau

3. POISSON/VIANDE

3.1 Terrine de poisson

Ingrédients :

Pour 8 personnes

- 200 g de saumon fumé
- 400 g de filet de saumon
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- 250 g de crème
- 1 bouquet d'aneth
- Sel
- Poivre

Préparation :

Versez deux cuillères à soupe de jus de citron sur le saumon fumé, salez et poivrez. Tapissez la terrine avec les tranches de saumon fumé. Les tranches doivent pendre sur les côtés de la terrine. Écrasez très finement les filets de saumon avec 1 cuillère à soupe de jus de citron et le blanc d'œuf. Ajoutez la crème au saumon écrasé et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Salez et poivrez. Versez la moitié du mélange dans le moule à terrine. Ajoutez l'aneth haché au reste du mélange puis versez le tout dans le moule. Couvrez la terrine avec les tranches de saumon qui pendent sur les côtés.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 400 ml
- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 1

3.2 Poisson poché (truite)

Ingrédients :

- 1 citron
- poisson

Préparation :

Lavez, séchez et arrosez de jus de citron à l'intérieur et à l'extérieur. Laissez mariner pendant un moment, puis salez et poivrez. Posez les poissons dans un plat en acier inoxydable avec une plaque perforée.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

3.3 Quenelles au brochet

Avec une sauce citron et thym

Ingrédients :

Pour 4 personnes

Quenelles :

- 70 g de mie de pain blanc
- 200 ml de crème
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 350 g de filet de brochet
- 1 œuf
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre

Sauce :

- 1 cuillère à café de sucre
- 200 ml de vin blanc
- 2 branches de thym citronné
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 1 ½ cuillère à café (rase) de farine de maïs (amidon)
- 1 citron, un peu de zeste et environ 2 cuillères à soupe de jus
- Sel
- Poivre

Préparation des quenelles :

Coupez la mie de pain en dés, imbibez-la de crème puis laissez au frais. Hachez finement l'oignon et faites-le frire dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Mélangez le filet de brochet avec l'oignon émincé, le pain blanc et la crème. Ajoutez l'œuf et les épices puis réduisez en purée. Laissez au frais pendant un moment. Modelez le mélange de poisson en (longues) quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe trempée dans de l'eau chaude, puis faites cuire dans l'appareil. Servez avec du riz ou des pommes de terre.

Préparation de la sauce :

Caramélisez le sucre, ajoutez le vin et le thym citronné et portez à ébullition. Mélangez la crème et la farine de maïs. Incorporez au mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Ajoutez le zeste et le jus de citron, puis assaisonnez. Retirez le thym citronné.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 450 ml
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

3.4 Saucisse Fumée

Mettez la saucisse fumée dans un plat à cuisson à la vapeur.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 350 ml
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 1

4. DESSERTS

4.1 Flan Au Caramel

Ingrédients pour la préparation:

- 100 g de sucre
- 100 ml d'eau
- 500 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 4 jaunes d'œufs

Autre :

- 6 petits ramequins

Préparation :

Mettez 100 g de sucre dans une casserole et mélangez au caramel brun clair. Puis ajoutez l'eau doucement (attention - il existe un risque de brûlures) et chauffez jusqu'à ébullition. Cuire jusqu'à consistance d'un sirop et verser immédiatement dans les 6 petits plats à soufflé, afin que le fond soit couvert avec du caramel. Mettez le lait dans une casserole, coupez la vanille en deux et utilisez un couteau pour gratter les graines et ajoutez-les au lait. Chauffez le lait à environ 90 °C. (Ne le laissez pas bouillir.) Mélangez les œufs et les jaunes avec 100 g de sucre. (Ne pas écrémer.) Ajoutez le lait chaud lentement au mélange œuf-sucre. Puis mettez le mélange dans les plats.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 500 ml d'eau dans le bac à eau

4.2 Gâteau Noix De Coco

Ingrédients :

- 250 ml de lait
- 370 g de lait de coco
- 6 œufs
- 120 g de sucre

- 1 boîte de mangues, égouttées et écrasées en purée

Autre :

- 6 ramequins

Préparation :

Mélangez le lait et le lait de coco. Battez légèrement les œufs et le sucre et ajoutez au lait de coco. Versez le mélange dans les ramequins. Après la cuisson, démoulez et décorez avec les mangues.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 500 ml d'eau dans le bac à eau

4.3 Crème à la vanille

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 œuf
- 25 g de sucre
- 100 ml de crème
- 100 ml de lait
- 1/2 fiole d'essence de vanille
- Pulpe d'une demi-gousse de vanille

Préparation :

Battez énergiquement les œufs. Incorporez le sucre, le lait, la crème, l'essence de vanille et la pulpe de vanille. Mélangez bien tous les ingrédients. Faites cuire dans l'appareil. Après la cuisson, fouettez bien la crème.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 400 ml
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

4.4 Flan à la vanille

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 300 ml de lait
- 150 ml de crème
- Pulpe d'une gousse de vanille
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 75 g de sucre

Sauce Grand Marnier :

- 2 cuillères à soupe de crème glacée à la vanille
- 1 cuillère à soupe de Grand Marnier
- 2 cuillères à soupe de crème fouettée

Préparation du flan :

Mélangez le lait, la crème, la pulpe de vanille, les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Tamisez le mélange et versez-le dans des ramequins que vous recouvrez de film transparent. Faites cuire dans l'appareil et laissez refroidir.

Préparation de la sauce :

Mélangez 2 cuillères à soupe de crème glacée à la vanille avec 1 cuillère à soupe de Grand Marnier. Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fouettée.

Présentation :

Démoulez les flans et déposez-les sur la sauce. Garnissez avec des fruits.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 400 ml
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

4.5 Crème au chocolat

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 100 ml de crème
- 100 ml de lait
- 70 g de chocolat

Préparation :

Battez énergiquement les œufs et ajoutez le sucre, le lait et la crème. Mélangez sans cesser de tourner. Cassez le chocolat en petits morceaux et ajoutez-le. Faites cuire dans l'appareil. Après la cuisson, fouettez bien la crème jusqu'à dissolution du chocolat.

Conseil :

Le mélange ne doit pas dépasser 5 cm d'épaisseur dans le saladier. Si vous devez doubler la quantité, utilisez un grand plat.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 400 ml
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1

4.6 Flan expresso

Ingrédients :

Pour 8 personnes

- 300 ml de lait
- 200 ml de crème
- 3 cuillères à soupe de poudre à café expresso instantané
- 2 œufs
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre

Préparation :

Mélangez le lait, la crème, le café instantané, les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Versez le mélange dans 8 ramequins ou petites coupes et placez-les sur la grille métallique. Pochez et laissez refroidir pendant au moins trois heures. Servez les flans dans les ramequins. Vous pouvez les servir avec de la crème fouettée.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 350 ml
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 1

4.7 Gâteau Cappuccino

Pour la pâte :

- 100 g de beurre ramolli
- 90 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- graines d'une gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de café instantané (dissoutes dans 50 ml d'eau chaude)
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de farine
- 50 g de farine de maïs
- 1/2 cuillère à café de levure

Pour le coulis :

- 250 ml de jus d'orange
- 50 g de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 20 ml de liqueur d'orange

Pour finir :

- 200 ml de crème fouettée pour la décoration

Autre :

- 6 ramequins ou bols beurrés

Préparation :

Mélangez le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et les graines de la gousse de vanille, faites-les mousser, puis ajoutez le café dissout. Battez les blancs d'œufs. Tamisez la farine, la fécule de maïs et la levure chimique et incorporez-les délicatement au mélange par couches avec les blancs d'œufs. Versez le

mélange dans des ramequins ou bols beurrés.

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 600 ml d'eau dans le bac à eau

Après la cuisson :

Versez le jus d'orange, le sucre et la liqueur d'orange dans une casserole et réduisez jusqu'à ce que le coulis devienne sirupeux. Démoulez les gâteaux encore chauds sur une assiette à dessert et décorez avec le coulis et la crème.

5. RAGOÛTS/TERRINES

5.1 Laitue farcie

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 16 à 20 feuilles de laitue (laitue romaine), blanchie

Farce :

- 75 g de laitue (romaine)
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sel
- Poivre moulu
- 400 g de veau haché
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 1 œuf
- 100 g de fromage râpé

Pour braiser :

- 50 ml de bouillon fort
- 100 ml de crème fraîche épaisse

Préparation :

Coupez le tiers inférieur de la côte des grandes feuilles de laitue. Coupez la laitue en fines lamelles pour la farce. Préparez les oignons et émincez-les finement. Faites chauffer le beurre. Braisez l'oignon et les lamelles de laitue pendant 2 à 3 minutes, sans cesser de tourner. Si un liquide se forme, laissez-le s'évaporer complètement. Salez et poivrez. Laissez refroidir.

Placez les lamelles de laitue, le veau haché, la chapelure et l'œuf dans un saladier. Ajoutez le fromage. Mélangez bien le tout, salez et poivrez. Déposez

une cuillère à soupe de farce sur chaque feuille et refermez pour former un petit paquet. Mettez les paquets, face fermée sur le dessous, dans un plat à gratin. Versez dessus le bouillon et la crème. Faites cuire la laitue farcie avec la fonction de cuisson à la vapeur. Servez chaud.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 600 ml
- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 1

5.2 Capuns

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 40 feuilles de blette ou 16 à 20 tiges de blette blanchies

Farce :

- 300 g de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 3 œufs
- 150 ml de petit-lait
- 1 bouquet de ciboulette émincée
- 1 petit oignon émincé
- 50 g de lardons
- 100 g de Salsiz (saucisse séchée des Grisons) ou de Landjäger (gendarme) (ou de bœuf séché) coupé en dés

Pour braiser :

- 1 cuillère à soupe de beurre
- 100 ml de bouillon de légumes
- 100 ml de crème
- Poivre

Préparation :

Retirez les côtes des feuilles de blette. Coupez les feuilles en deux dans le sens de la longueur et transversalement en quartiers. Mélangez bien tous les ingrédients de la farce et laissez reposer environ une demi-heure. Étalez la farce sur les feuilles à l'aide d'une petite cuillère et faites des paquets. Faites-les revenir en portions dans le beurre chaud. Versez le bouillon et la crème dessus. Assaisonnez. Faites cuire à la vapeur.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 550 ml
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

5.3 Quiche au chou-fleur**Ingrédients :**

Pour 4 personnes

- 300 g de chou-fleur, divisé en bouquets et bouilli
- 50 g de Sbrinz (fromage à pâte dure) râpé
- 2 œufs
- 50 ml de crème (vous pouvez y ajouter du sel et de la noix de muscade)
- Beurre pour les plats

Sauce au cerfeuil :

- 100 ml de crème
- 2 bouquets de cerfeuil finement émincé
- Sel
- Poivre
- Piment de Cayenne
- 8 à 12 grosses crevettes cuites décortiquées

Préparation de la quiche au chou-fleur :

Passez le chou-fleur au mixeur. Ajoutez le Sbrinz, les œufs et la crème, puis assaisonnez. Versez le mélange dans quatre plats préalablement beurrés.

Préparation de la sauce :

Passez la crème et le cerfeuil au mixeur, versez dans une casserole, faites chauffer et assaisonnez. Faites chauffer les grosses crevettes dans la sauce. Démoulez la quiche dans des assiettes chaudes. Garnissez avec les grosses crevettes et la sauce.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 400 ml
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1

5.4 Terrine de champignons**Ingrédients :**

Pour 4 personnes

- 100 g de mie de pain blanc
- 100 ml de lait
- 400 g de mélange de champignons émincés
- 30 g de beurre
- 100 g de champignons de Paris émincés
- 1 œuf
- 50 ml de crème
- Sel
- Poivre

Préparation :

Découpez le pain blanc et imbibez-le de lait. Braisez les champignons émincés dans la moitié du beurre. Si un jus se forme, laissez-le s'évaporer complètement. Écrasez le pain imbibé avec les champignons. Braisez les champignons de Paris émincés dans le reste du beurre. Si un jus se forme, laissez-le s'évaporer complètement. Mettez quelques belles lamelles de côté. Mélangez le reste des champignons de Paris aux champignons écrasés. Fouettez l'œuf et la crème et ajoutez au mélange. Salez et poivrez.

Beurrez quatre ramequins. Prenez les lamelles de champignon de Paris que vous avez mises de côté et répartissez-les au fond de chaque plat pour décorer. Versez le mélange de champignons et faites cuire à la vapeur.

Pour servir, démoulez les terrines et disposez-les sur des feuilles de laitue. Cette recette peut également s'accompagner d'une sauce au yaourt et aux herbes.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 450 ml
- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 1

5.5 Quiche aux asperges**Ingrédients :**

Pour 6 personnes

- 6 grosses asperges vertes cuites à l'eau
- 2 petites tomates pelées
- 6 œufs
- 300 ml de lait
- 300 ml de crème fraîche épaisse
- Sel
- Poivre moulu
- Noix de muscade

Préparation :

Évidez les tomates et coupez-les en petits dés. Fouettez les œufs avec la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Beurrez six plats en porcelaine ou en verre. Étalez-y les asperges et les tomates. Versez le mélange œufs/lait dessus. Disposez les plats sur une grille métallique dans la moitié supérieure de l'appareil. Pochez les flans jusqu'à ce que le mélange se fige. Servez tiède ou froid à même les plats.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 450 ml
- Temps de cuisson : 40 minutes
- Position de la grille : 1

5.6 Terrine d'épinards

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

- 1 échalote
- Beurre pour frire
- 150 g de Boursin au poivre (fromage double crème au poivre)
- 500 g de feuilles d'épinards surgelées (250 g une fois bien égouttées)

- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème
- Sel
- Poivre fraîchement moulu
- Noix de muscade
- Thym
- 4 à 6 tranches de jambon de Parme
- Huile de truffe

Préparation :

Émiettez légèrement le Boursin au poivre et mélangez-le dans un saladier avec les jaunes d'œufs, les œufs et la crème. Hachez finement l'échalote, faites-la revenir dans le beurre et laissez refroidir. Pressez les feuilles d'épinard décongelées et hachez-les grossièrement avec un grand couteau. Incorporez-les au mélange œuf/fromage en ajoutant l'échalote cuite. Mélangez à nouveau le tout. Assaisonnez selon votre goût.

Tapissez une terrine (capacité d'environ 7,5 dl) avec un film étirable ou beurrez six ramequins et versez-y le mélange d'épinards. Faites cuire à la vapeur. Tranchez la terrine ou démoulez les ramequins dans des assiettes et arrosez légèrement d'huile de truffe. Servez chaque portion avec une tranche de jambon de Parme.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 450 ml
- Temps de cuisson : 45 minutes
- Position de la grille : 1

6. GARNITURES

6.1 Légumes à la provençale

Ingrédients :

- 200 g de courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 100 g de champignons
- 2 oignons
- 150 g de tomates cerises
- olives vertes et noires

Préparation :

Lavez et coupez les légumes en pièce. Épluchez les oignons et coupez-les en lamelles. Mettez les légumes dans un saladier en verre. Mettez le plat dans l'appareil. Coupez les olives. Après la cuisson, assaisonnez les légumes avec du sel, du poivre, du basilic et de l'origan, selon votre goût.

- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 600 ml d'eau dans le bac à eau

6.2 Jardinière de légumes

Ingrédients / préparation :

Selon votre goût, réunissez un total de 750 g des légumes suivants.

- chou-rave, épluché et coupé en lamelles
- carottes, épluchées et coupées en dés
- chou-fleur, lavé et divisé en bouquets
- oignons, épluchés et émincés
- fenouil, épluché et émincé
- céleri, lavé et coupé en dés
- poireaux, lavés et émincés.

Après la cuisson :

- 50 g de beurre
- si vous le souhaitez, du sel et du poivre.

Préparation :

Déposez les légumes dans un saladier en acier inoxydable ou en verre avec une plaque perforée. Après la cuisson, versez le beurre fondu et saupoudrez de poivre et de sel, si nécessaire.

- Temps de cuisson : 35 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 650 ml d'eau dans le bac à eau

6.3 Blanchir des légumes

Mettez les légumes dans un plat à cuisson à la vapeur avec une plaque perforée.

Après les avoir blanchis, passez les légumes à l'eau froide.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 400 ml
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Position de la grille : 1

6.4 Tomates Pelées

Préparation :

Incisez le haut des tomates en forme de croix, placez-les dans le plat à cuisson à la vapeur et mettez dans l'appareil. Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée, enlevez les peaux des tomates.

- Temps de cuisson : 10 minutes
- Position de la grille : 1
- Versez 150 ml d'eau dans le bac à eau

6.5 P. de t. en robe des champs

Ingrédients :

- 1 000 g de pommes de terre de taille moyenne

Préparation :

Lavez les pommes de terre et mettez-les dans un plat à cuisson à la vapeur.

- Temps de cuisson : 50 minutes.
- Position de la grille : 1
- Versez 800 ml + 200 ml d'eau dans le bac à eau

6.6 Pommes De Terre Vapeur

Ingrédients :

- 1 000 g de pommes de terre

Préparation :

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers égaux. Placez les pommes de terre dans un plat à cuisson à la vapeur et salez-les.

- Temps de cuisson : 40 minutes.
- Position de la grille : 1
- Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau

6.7 Riz aux légumes

Ingrédients :

- 200 g de riz long grain
- 50 g de riz sauvage
- sel et poivre
- 1 petit poivron rouge
- 400 ml de bouillon

Après la cuisson :

- 1 petite boîte de maïs (150 g)

Préparation :

Versez le riz long, le riz sauvage, le sel, le poivre, le bouillon de légumes et l'eau dans un saladier une heure avant la cuisson. Préparez le poivron, découpez-le en petits dés et ajoutez-le au riz, puis commencez la cuisson.

- Temps de cuisson : 40
- Position de la grille : 1
- Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau

Après la cuisson : Égouttez le maïs doux et ajoutez-le au riz cuit.

6.8 Oeufs Cocotte

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 50 ml de crème
- sel, poivre et muscade
- persil haché

Préparation :

Mélangez bien les œufs, le lait et la crème. Ne les battez pas. Assaisonnez et ajoutez le persil haché. Versez dans des plats beurrés en grès ou en verre.

- Temps de cuisson : 20 minutes
 - Position de la grille : 1
 - Versez 400 ml d'eau dans le bac à eau
- Après la cuisson : retirez les œufs des plats et découpez-les en petits dés ou en losanges.

6.9 Gnocchi

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500 g de pommes de terre vapeur, froides
- 160 g de farine de blé fine
- 30 g de parmesan râpé
- 1 jaune d'œuf
- Sel

Sauce :

- 40 g de beurre
- 80 g d'oignons émincés
- 100 ml de vin blanc
- 100 ml de crème
- Quelques feuilles de sauge hachées
- Jus de citron
- Sel
- Poivre blanc
- 60 g de parmesan (servi séparément)

Garniture :

- 1 tranche de citron et 2 feuilles de sauge pour chaque portion

Préparation de la pâte à gnocchi :

Écrasez les pommes de terre et travaillez-les avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laissez reposer 5 minutes puis continuez à travailler énergiquement la pâte pour l'empêcher de trop ramollir. Divisez la pâte de pommes de terre en petites portions que vous roulez pour en faire

des nouilles aussi larges que le pouce. Vous pouvez ensuite les couper en petits morceaux. Faites cuire à la vapeur. Préparez la sauce pendant la cuisson à la vapeur.

Préparation de la sauce :

Faites revenir les oignons émincés dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis ajoutez le vin blanc. Versez la crème. Faites réduire légèrement. Ajoutez les feuilles de sauge émincées et les épices. Si la sauce devient trop épaisse, allongez-la avec un peu de bouillon de légumes et de crème.

- Quantité d'eau à verser dans le bac à eau : 500 ml
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Position de la grille : 1

www.aeg.com/shop



867 335666-A-352016



AEG