



LEGUMES

GATEAU DE POMMES DE TERRE.....	2
PATES A LA SAUCE TOMATES ET OLIVES.....	3
GRATIN DE PATES AUX LEGUMES.....	4
TRUFFADE.....	5
PATES AUX AUBERGINES.....	6
ÉCRASEE DE POMMES DE TERRE AUX POIREAUX.....	7
SOUFFLE DE POMMES DE TERRE AU CHEVRE.....	8
PATES AUX LEGUMES DU SOLEIL.....	9
TOMATES PROVENÇALES.....	10
RATATOUILLE.....	11
TOMATES FARCIES VEGETARIENNES.....	12
COMPOTEE DE POIVRONS.....	13
RISOTTO DE POIVRONS ROUGES.....	14
COMPOTEE DE TOMATES, POIVRONS ET OLIVES.....	15
TOMATES FARCIES AUX LEGUMES.....	16
ÉCRASEE DE POMMES DE TERRE AU PESTO ROSSO.....	17
GALETTES DE POMMES DE TERRE A LA RICOTTA.....	18
CAVIAR D'AUBERGINES.....	19
CHIPS AU FOUR.....	20
PATES SAUCE CAMEMBERT ET CHAMPIGNONS.....	21
POMMES DE TERRE FARCIES A LA MOUTARDE.....	22
RIZ MEDITERRANEEN.....	23
POMMES DE TERRE AU FOUR AIL ET PARMESAN.....	24
FONDUE POIREAUX - CAROTTES ET POMMES DE TERRE.....	25
PATES AU PESTO DE COURGETTES.....	26
POMMES DUCHESSE.....	27
PATES SAUCE AIGRE-DOUCE AU POIVRON ROUGE.....	28
ÉCRASEE DE POMMES DE TERRE AU THYM ET A L'HUILE D'OLIVE.....	29
GALETTE DE POMMES DE TERRE.....	30
CURRY JAUNE DE LEGUMES.....	31
NOUILLES SAUTEES AUX LEGUMES.....	32
PATES AUX CHAMPIGNONS ET COGNAC.....	33
POMMES DE TERRE SARLADAISES.....	34
ALIGOT.....	35
POMMES DE TERRE EN EVENTAIL.....	36
POEELE DE POMMES DE TERRE.....	37
TAJINE DE LEGUMES.....	38
TERRINE CHAUDE A LA PROVENÇALE.....	39
PATES DES MONTAGNES ET DES PLAINES.....	40
CURRY DE POMMES DE TERRE ET PETIT POIS.....	41
PATES AUX COULEURS ITALIENNES.....	42



Gâteau de pommes de terre

ingrédients

- 800 g de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 1 càc de sel
- ½ càc de poivre
- Noix de muscade
- 100 g de farine
- 100 g de comté râpé
- 150 g de lait



recette

Mettre dans un saladier les pommes de terre coupées en fines rondelles.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol mettre le beurre. Programmer **5 mn / 50°C / vit 1**.

Ajouter les œufs. Mélanger **20 sec / vit 3**.

Ajouter la farine, le lait, le comté, le sel, le poivre et la muscade. Mélanger **40 sec / vit 5**.

Verser la préparation sur les pommes de terre et mélanger délicatement avec une spatule.

Verser dans un moule à charnière beurré.

Enfourner 1 heure.



Pâtes à la sauce tomates et olives

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 1 càc de sucre
- 160 g d'olives vertes
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de dés de tomates
- 1 càc de piment d'Espelette
- Pâtes



recette

Mettre dans le bol l'ail, le sucre et l'huile. Emulsionner **5 mn** / varoma / vit **1**. Puis hacher **5 sec** / vit **5**.

Ajouter les tomates et le piment. Cuire **7 mn** / **100°C** / sens inverse / fouet.



Gratin de pâtes aux légumes

ingrédients

- 2 échalotes
- 1 petite aubergine
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1500 g d'eau
- 180 g de pâtes
- 2 tomates
- Comté râpé
- 2 càs d'huile d'olive



recette

Mettre les échalotes dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Vider le bol dans le varoma. Ajouter l'aubergine, le poivron et la courgette coupés en petits dés.

Verser l'eau dans le bol avec du gros sel. Mettre en place le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 1**.

Pendant ce temps, cuire les pâtes.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger les pâtes, les légumes, les tomates coupées en dés et l'huile.

Verser dans un plat à gratin.

Saupoudrer de comté.

Enfourner 30 minutes.



Truffade

ingrédients

- 2 càc de graisse d'oie
- 1200 g de pommes de terre
- 400 g de tomme fraîche de Cantal (à défaut du cantal très jeune) à température ambiante
- Sel poivre
- Persil



recette

Dans une sauteuse faire fondre la graisse d'oie.

Couper les pommes de terre en gros dés.

Les faire dorer dans la poêle une dizaine de minutes en remuant régulièrement. Saler (très légèrement) et poivrer.

Baisser le feu, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes (une vingtaine de minutes). Continuer à remuer régulièrement.

Pendant ce temps, couper la tomme en lamelles.

Quand les pommes de terre sont fondantes, ajouter la tomme sur le dessus. Couvrir et laisser fondre (environ 3-4 minutes) sur feu doux.

Quand le fromage est fondu remuer énergiquement la truffade. Ajouter du persil et servir immédiatement.



Pâtes aux aubergines

ingrédients

- 2 échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g d'aubergines
- 400 g de dés de tomates
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Basilic
- 300 g de pâtes



recette

Mettre dans le bol les échalotes. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile et faire revenir **2 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les aubergines préalablement épluchées et coupées en dés. Cuire **15 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Ajouter les dés de tomates, le fond de légumes et du basilic. Poursuivre la cuisson **15 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans une casserole.

Mélanger le tout et servir.



Écrasée de pommes de terre aux poireaux

ingrédients

- 400 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 2 gousses d'ail
- 400 g de poireaux (*surgelés*)
- 600 g de pommes de terre
- 50 g de beurre
- Muscade
- Poivre



recette

Mettre dans le bol l'ail. Mixer **4 sec / vit 5**.

Ajouter l'eau, le fond de légumes les poireaux et les pommes de terres coupées en gros morceaux.
Cuire **25 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.

Ajouter le beurre, la muscade et du poivre. Mélanger **1 minutes / vit 3**.



Soufflé de pommes de terre au chèvre

ingrédients

- 3 grosses pommes de terre
- 400 g d'eau
- 1 càc de sel
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 1 bûche de chèvre
- 2 càs de crème (*de soja*)
- 50 g de parmesan
- Basilic



recette

Mettre dans le bol les pommes de terre coupées en gros dés avec l'eau et le sel. Cuire **25 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

A l'arrêt enlever l'eau si nécessaire.

Préchauffer le four à 200°C.

Ajouter le beurre et mélanger **20 sec / sens inverse / vit 2**.

Ajouter les jaunes d'œufs, la bûche de chèvre écrasée, la crème, 40 g de parmesan et du basilic. Mélanger **20 sec / sens inverse / vit 2**.

Réserver la préparation dans un saladier.

Dans le bol propre, mettre les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Programmer **turbo / 0,5 sec** (deux fois).

Ajouter le fouet. Programmer **4 mn 30 / sans gobelet / vit 3,5** (en augmentant progressivement).

Ajouter les blancs progressivement et délicatement avec une marquise à l'écrasée de pommes de terre.

Transvaser dans des ramequins. Saupoudrer du reste de parmesan.

Enfourner 30 minutes.



Pâtes aux légumes du soleil

ingrédients

- 400 g de pâtes
- 2 aubergines
- 800 g de dés de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- Basilic
- 1 boule de mozzarella



recette

Faire revenir à sec les aubergines coupées en dés pendant une dizaine de minutes dans une sauteuse.

Ajouter l'ail et l'échalote émincés, les tomates et le basilic. Assaisonner. Laisser mijoter 15 minutes.

Cuire les pâtes.

Ajouter les pâtes cuites dans la sauteuse, la mozzarella coupée en dés et saupoudrer de basilic.



Tomates provençales

ingrédients

- 1 à 2 tomates par personne
- Chapelure
- Ail
- Persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la chapelure avec l'ail et le persil hachés.

Couper les tomates en deux. Assaisonner-les.

Verser un filet d'huile sur chaque moitié de tomates.

Saupoudrer d'une càc du mélange de chapelure chaque tomate

Verser à nouveau un filet d'huile sur la chapelure.

Enfourner 40 minutes.



Ratatouille

ingrédients

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 tomates
- Basilic, persil, cerfeuil, estragon, romarin
- Sel, poivre



recette

Mettre dans la cuve de la friteuse actify une cuillère d'huile avec l'échalote et la gousse d'ail émincées. Cuire 5 minutes.

Ajouter les légumes épluchés et coupés. Cuire 30 minutes.

Ajouter les herbes. Assaisonner. Poursuivre la cuisson 5 minutes.



Tomates farcies végétariennes

ingrédients

- 4 tomates
- 25 g d'amandes
- 25 g de noix
- 30 g d'huile d'olive
- 50 g d'échalotes
- 100 g de champignons de Paris
- Persil
- 75 g de riz (10 mn)
- 20 g de jus de citron



recette

Mettre dans le bol les amandes et les noix. Mixer **8 sec / vit 5**. Réserver.

Mettre dans le bol les échalotes. Programmer **5 sec / vit 5**. Ajouter 20 g d'huile d'olive. Faire suer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Préparer les tomates en les raccourcissant pour qu'une fois sur le plateau vapeur, le capuchon ne touche pas le couvercle.

Ajouter dans le bol 125 g de tranches de tomates, les champignons, $\frac{1}{2}$ càc de sel, du poivre et du persil. Mélanger **5 sec / vit 5** puis faire cuire **10 mn / varoma / vit 1**.

Pendant ce temps, évider les tomates et les retourner pour qu'elles égouttent.

Ajouter le riz, les amandes et les noix, le jus de citron. Mélanger **5 sec / sens inverse / vit 3**.

Garnir les tomates de ce mélange et les déposer sur le plateau du varoma.

Mettre dans le bol la chair des tomates et le reste des tranches, $\frac{1}{2}$ càc de sel et 10 g d'huile. Mélanger **5 sec / vit 5**.

Mettre en place le varoma et cuire **30 mn / varoma / vit 1**.



Compotée de poivrons

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons jaunes
- Basilic
- Herbes de Provence
- 30 g de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



recette

Mettre les gousses d'ail dans le bol. Mixer **5 sec / vit 6**.

Ajouter l'huile. Programmer **2 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les poivrons épluchés et coupés en lanières ainsi que les herbes. Cuire **20 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Enlever l'excès d'eau.

Ajouter le vinaigre. Assaisonner. Mélanger **1 mn / sens inverse / fouet**.

Se mange aussi bien chaud, que tiède ou froid.



Risotto de poivrons rouges

ingrédients

- 1 échalote
- 2 poivrons rouges
- 10 g d'huile d'olive
- 3 vache qui rit
- 200 g de riz à risotto
- 50 g de vin blanc
- 350 g d'eau
- 2 càc de [fond de légumes](#)
- 50 g de parmesan



recette

Mettre dans le bol l'échalote et les poivrons coupés grossièrement. Programmer 10 sec / vit 5.

Ajouter l'huile et les Vache qui rit. Programmer 3 mn / 90°C / vit 1.

Ajouter le riz. Faire rissoler 3 mn / 100°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet.

Ajouter le vin. Programmer 1 mn / 100°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet.

Ajouter l'eau, le fond de légumes. Cuire 15 mn / 100°C / sens inverse / vit 1. Poser le panier sur le couvercle à la place du gobelet.

Laisser reposer 1 minute puis ajouter le parmesan. Mélanger avec une spatule.



Comptée de tomates, poivrons et olives

ingrédients

- 100 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 15 g d'huile d'olive
- 250 g de poivrons jaunes
- 600 g de tomates grappes
- Basilic
- Persil
- Sel, poivre
- 100 g d'olives vertes



recette

Mettre les échalotes et l'ail dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Faire suer **5 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les poivrons épluchés et coupés en lanières, les tomates coupées en gros morceaux, les herbes. Assaisonner. Cuire **10 mn / 120°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.

Ajouter les olives et reprogrammer **10 mn / 100°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.



Tomates farcies aux légumes

ingrédients

- 400 g de pommes de terre
- 500 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 6 grosses tomates
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 courgette
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de noix
- 100 g de fromage frais
- Basilic, ciboulette



recette

Couper les pommes de terre en gros cubes et les placer dans le panier. Mettre dans le bol l'eau, le fond de légumes et le panier. Cuire **25 mn / varoma / vit 1**.

Pendant ce temps, évider les tomates. Les retourner pour qu'elles égouttent.

Préchauffer le four à 180°C.

Vider le bol. Laisser les pommes de terre s'égoutter.

Déposer dans le bol, l'échalote, l'ail, les carottes coupées grossièrement, la courgette, les champignons et les noix. Mixer **10 sec / vit 5**. Réserver

Mettre les pommes de terre, le fromage frais et les herbes. Mélanger **10 sec / sens inverse / vit 2** ajouter les légumes réservé et mélanger **5 sec / sens inverse / vit 2**.

Farcir les tomates et les déposer dans un plat allant au four.

Enfourner 30 minutes.



Écrasée de pommes de terre au pesto rosso

ingrédients

- [Pesto rosso](#)
- 800 g de pommes de terre
- 400 g d'eau
- 1 càc de sel
- 50 g de beurre



recette

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les pommes de terre coupées en cubes, l'eau et le sel. Cuire **25 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Ajouter le beurre et 5 càs de pesto rosso. Mélanger **20 sec / sens inverse / vit 2**.



Galettes de pommes de terre à la ricotta

ingrédients

- 750 g de pommes de terre
- 1000 g d'eau
- 250 g de ricotta
- 2 œufs
- 50 g de crème fraîche
- 30 g de parmesan
- Basilic
- Ciboulette
- Sel, poivre



recette

Mettre l'eau dans le bol. Ajouter du sel. Mettre en place le panier avec les pommes de terre en gros dés. Cuire **20 mn / varoma / vit 2**.

Vider le bol de son eau.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol les pommes de terre et tous les ingrédients. Mixer **20 sec / vit 5**.

Préparer une plaque à pâtisserie avec une feuille de cuisson et des cercles à tartelettes beurrés.

Verser la préparation dans les cercles.

Déposer une lamelle de beurre sur les galettes.

Enfourner 25 minutes.



Caviar d'aubergines

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 2 aubergines
- 30 g d'huile d'olive
- 2 poivrons rouges
- 1 càc de paprika
- Basilic
- Sel, poivre
- Jus de citron



recette

Mettre dans le bol l'ail râpé, les aubergines coupées en dés et l'huile. Cuire **10 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter les poivrons coupés en dés. Poursuivre la cuisson **20 mn / 100°C / vit 2**.

Ajouter le paprika, le basilic, quelques gouttes de jus de citron. Assaisonner. Mixer **10 sec / vit 5**.

Ce mange tiède ou froid. Parfait en accompagnement d'une grillade.



Chips au four

ingrédients

- 4 pommes de terre moyennes
- 2 càs d'huile neutre
- ½ càc de paprika
- ½ càc d'herbes de Provence
- Sel



recette

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un grand saladier, mélanger l'huile, le paprika, les herbes de Provence et du sel.

Après avoir épluché les pommes de terre, les couper avec une mandoline et les mélanger avec les mains dans le saladier afin que chaque chips soit recouverte du mélange.

Disposer les rondelles sur deux plaques à pâtisserie.

Enfourner 10 minutes puis retourner les chips avant de ré-enfourner 10 minutes. Retourner une dernière fois et enfourner à nouveau pour 10 minutes.

Saler légèrement les chips à la sortie du four et les disposer dans un saladier.

A manger tiède.



Pâtes sauce camembert et champignons

ingrédients

- Cerneaux de noix
- 1 camembert
- 200 g de champignons de Paris
- Poivre
- Persil
- 2 càs de crème fraîche
- 350 g de [pâtes fraîches](#)



recette

Mettre les noix dans le bol. Hacher **5 sec / vit 6**. Réserver.

Mettre dans le bol le camembert coupé en morceaux. Programmer **5 mn / 50°C / vit 2**.

Ajouter les champignons, le persil et du poivre. Poursuivre la cuisson **5 mn / 60°C / sens inverse / vit 1**.

Ajouter la crème et programmer **4 mn / 90°C / sens inverse / vit 1**.

Mélanger cette sauce avec les pâtes. Parsemer de noix hachées.



Pommes de terre farcies à la moutarde

ingrédients

- 4 grosses pommes de terre
- 500 g d'eau
- 20 g de moutarde
- 30 g de crème
- Ciboulette
- Sel, poivre
- Parmesan



recette

Mettre l'eau dans le bol et mettre en place le panier avec les pommes de terre. Cuire **30 mn / varoma / vit 2**.

Vider le bol. Laisser les pommes de terre refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Évider les pommes de terre en laissant de la chair sur les bords.

Mettre la chair prélevée dans le bol avec la moutarde, la crème, de la ciboulette et 20 g de parmesan. (*J'ai également ajouté un reste de jambon fumé*). Assaisonner. Mixer **20 sec / vit 5**.

Remplir les pommes de terre avec cette purée. Saupoudrer de parmesan et enfourner 20 minutes.



Riz méditerranéen

ingrédients

- 850 g d'eau
- 2 doses de safran
- ½ càc de piment d'Espelette
- 2 càc de [fond de légumes](#)
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 50 g d'huile d'olive
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 200 g de tomates concassées
- 100 g de haricots verts
- 100 g de petit pois
- 100 g de cœurs d'artichauts
- 100 g de courgettes
- 100 g de champignons de Paris
- 300 g de riz



recette

Mettre dans le bol l'eau, le safran et le piment et le fond de légumes. Mélanger **20 sec / vit 8**. Réserver.

Mettre les poivrons coupés en gros morceaux, les échalotes et les gousses d'ail. Mixer **5 sec / vit 4**.

Ajouter les tomates et l'huile. Mixer **5 sec / vit 4**. Cuire **5 mn / 100°C / sens inverse / vit 2**.

Ajouter les autres légumes. Continuer la cuisson **7 mn / 100°C / sens inverse / vit 2**.

Ajouter le riz. Cuire **3 mn / 100°C / sens inverse / vit 2**.

Ajouter le liquide réservé. Cuire **20 mn / 100°C / sens inverse / vit 2 / sans gobelet**.

S'il reste du liquide à la fin de la cuisson et que le riz est cuit, ne pas hésiter à enlever l'excès d'eau.



Pommes de terre au four ail et parmesan

ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'ail en poudre
- Herbes de Provence
- 50 g de parmesan
- 1 càs de sel
- Poivre



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les pommes de terre en grosses frites. Les déposer dans un saladier.

Ajouter l'huile, l'ail, les herbes de Provence, le parmesan, le sel et du poivre et bien mélanger.

Disposer sur une plaque à pâtisserie les pommes de terre. Bien étaler.

Enfourner 40 minutes.



Fondue poireaux - carottes et pommes de terre

ingrédients

- 3 échalotes
- 180 g de poireaux
- 20 g d'huile d'olive
- 200 g de carottes
- 250 g de pommes de terre
- 1 càc de curcuma
- 1 càs de crème fraîche



recette

Mettre dans le bol les échalotes et les poireaux. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile et faire suer **3 mn / varoma / vit 1**.

Ajouter les carottes et les pommes de terre coupées en dés. Mélanger **1 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.

Ajouter le curcuma et 100 g d'eau. Cuire **20 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.

Ajouter la crème et mélanger **2 mn / sens inverse / vit 1**.



Pâtes au pesto de courgettes

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 10 g d'huile d'olive
- Basilic
- Sel poivre
- 50 g d'amandes émondées
- Amandes effilées
- 250 g de pâtes



recette

Couper les courgettes en petits dés et les faire cuire avec l'ail et l'huile dans la friteuse Actifry (ou dans une sauteuse lambda) pendant 10 minutes.

Mettre dans le bol les amandes émondées, les courgettes, du basilic. Assaisonner. Mixer 5 sec / vit 6.

Mélanger ce pesto aux pâtes. Décorer avec quelques amandes effilées.



Pommes duchesse

ingrédients

- 500 g de pommes de terre épluchées
- 1 càc de sel
- 1 litre d'eau
- 40 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- Sel poivre noix de muscade



recette

Mettre les pommes de terre coupées en morceaux dans le bol avec le sel et l'eau. Cuire **30 mn / 95°C / sens inverse / vit 1**.

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

Égoutter les pommes de terre et les remettre dans le bol.

Ajouter le beurre, les jaunes d'œufs, de la muscade et assaisonner. Mélanger **50 sec / vit 3**.

Verser cette préparation dans une poche à douille cannelée et sur une plaque à pâtisserie, faire des rosaces.

Enfourner 13 minutes.



Pâtes sauce aigre-douce au poivron rouge

ingrédients

- 30 g d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 1 gros poivron rouge
- 1 càs de sucre
- 3 càs de vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- 250 g de pâtes



recette

Mettre dans le bol les échalotes **5 sec / vit 5**.

Ajouter 10 g d'huile et le poivron coupé en petits dés. Assaisonner. Cuire 10 mn / 100°C / vit 1.5. Au bout de 3 minutes, ajouter le sucre. 3 minutes après, ajouter le vinaigre. 1 minute avant la fin, ajouter le reste d'huile.

Mixer 5 sec / vit 5. Puis poursuivre la cuisson **3 mn / 100°C / vit 2**.

Mélanger avec les pâtes cuites.



Écrasée de pommes de terre au thym et à l'huile d'olive

ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 400 g d'eau
- thym
- 1 gobelet d'huile d'olive



recette

Mettre le fouet et les pommes de terre dans le bol avec l'eau.

Cuire **25 mn / varoma / sens inverse / fouet**.

Vider l'eau de cuisson, enlever le fouet.

Programmer **2 mn / vit 3** et incorporer lentement l'huile d'olive.

Ajouter le thym, du sel et programmer **1 mn / vit 3**.

J'ai préparée cette écrasée en même temps qu'un [filet mignon de porc au chorizo](#).



Galette de pommes de terre

ingrédients

- 1 échalote
- 600 g de pommes de terre
- 1 œuf
- 1 càs bombée de farine
- 4 càs d'huile d'olive
- Piment d'espelette
- Sel et poivre



recette

Mettre l'échalote dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux réguliers. Mixer **10 sec / vit 4**. Puis à nouveau **10 sec / vit 4**. Si nécessaire recommencer pour obtenir des pommes de terre râpées. Enlever l'eau dans le bol (s'il y en a !).

Ajouter l'oeuf, la farine, le piment, du sel et du poivre. Programmer **15 sec / vit 3**.

Dans une poêle, faire chauffer 2 càs d'huile. Verser le contenu du bol et laisser cuire 15 minutes à feu doux.

Retourner la galette sur une assiette.

Mettre le reste d'huile dans la poêle avant de remettre la galette sur l'autre face. Poursuivre la cuisson 10 minutes.



Curry jaune de légumes

ingrédients

- 2 courgettes
- 1 poivron jaune
- 150 g d'haricots verts
- 2 échalotes
- 2 càs de curry
- 25 cl de lait de coco
- 125 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 200 g de riz
-



recette

Couper les courgettes en rondelles, le poivron en lanières, les haricots en deux.

Mettre dans une sauteuse les échalotes émincées avec le curry. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter le temps que la préparation épaississe.

Préparer un bouillon en mélangeant de l'eau bouillante et le fond de légumes.

Ajouter ce bouillon et les légumes dans la sauteuse et laisser mijoter une dizaine de minutes.

Mélanger le riz cuit et les légumes.



Nouilles sautées aux légumes

ingrédients

- 250 g de nouilles chinoise
- 1 échalote
- Huile de noix
- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- 1 bocal de soja



recette

Émincer l'échalote et la faire revenir avec un peu d'huile de noix dans une poêle.

Ajouter le poivron coupé en lanières, la carotte coupée en petits dés. Faire revenir.

Faire cuire les nouilles.

En fin de cuisson des légumes, ajouter le soja (très peu de temps pour qu'il reste croquant).

Mélanger les nouilles, les légumes et un peu d'huile de noix



Pâtes aux champignons et cognac

ingrédients

- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 300 g de champignons de Paris
- 25 g de cognac
- 100 g de crème liquide
- [Pâtes fraîches](#)
- Parmesan



recette

Mettre l'échalote dans le bol et mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile et laisser réduire **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les champignons (*surgelés pour moi*) et cuire **15 mn / 120°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**. *Toute l'eau des champignons doit s'être évaporée. Si ce n'est pas le cas, poursuivre la cuisson.*

Ajouter le cognac et la crème. Assaisonner. Cuire **5 mn / 120°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.

Mélanger avec les pâtes cuites.



Pommes de terre sarladaises

ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 3 càc de graisse de canard
- Persil
- Ail
- Sel et poivre



recette

Couper les pommes de terre en fines rondelles.

Mettre la graisse de canard dans la sauteuse. Ajouter les pommes de terre. Cuire 30 mn.

Ajouter persil et ail. Poursuivre la cuisson 5 à 10 mn.



Aligot

ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 120 g de crème liquide
- 300 g de tomme fraîche
- 100 g de Cantal entre deux



recette

Mettre dans le bol 600 g d'eau et les pommes de terre coupées en morceaux dans le varoma. Cuire **25 mn / varoma / vit 1**.

Vider le bol.

Mettre l'ail dans le bol et programmer **5 sec / vit 5**.

Ajouter les pommes de terre et la crème. Programmer **10 mn / 80°C / vit 2**. Ajouter petit à petit par l'orifice la tomme en petits morceaux.

Programmer **5 mn / 80°C / vit 2**. Ajouter petit à petit par l'orifice le Cantal en petits morceaux.



Pommes de terre en éventail

ingrédients

- Marinade
 - 30 g d'huile d'olive
 - 1 càc d'ail en poudre
 - 2 càc de paprika
 - 1 càc d'herbes de Provence
 - 1 pincée de piment d'Espelette
 - 1 càc de sel
 - poivre
- 3 pommes de terre par personne



recette

Mélanger dans le bol l'huile et les épices **30 sec/ vit 1**.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles et en biais. Afin de ne pas couper trop, poser la pomme de terre entre deux baguettes chinoises, ce qui arrêtera le couteau.

Tartinier le fond d'un plat d'un peu de marinade.

Déposer les pommes de terre et les badigeonner sur le dessus et les côtés de marinade.

Enfourner à froid, 200°C, chaleur tournante pendant 50 mn (plus ou moins, cela dépend des pommes de terre).



Poêlée de pommes de terre

ingrédients

- 1 kg de pommes de terre grenaille
- 4 gousses d'ail en chemise
- 1 càc de graisse d'oie
- Persil
- Fleur de sel



recette

J'utilise une friteuse dite sans huile. Ça touille à ma place pendant la cuisson. Mais cette recette peut être faite dans une sauteuse.

Mettre les pommes de terre coupées en 2 ou 4 pour les plus grosses dans la friteuse (ou la sauteuse).

Ajouter les gousses d'ail non épluchées, une pincée de fleur de sel et la graisse d'oie.

Laisser mijoter 35 minutes.

5 minutes avant la fin, ajouter du persil.



Tajine de légumes

ingrédients

- 2 échalotes
- 20 g d'huile d'olives
- 500 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- ½ càc de curcuma
- ½ càc de curry
- ½ càc de paprika
- 300 g de carottes
- 300 g de pommes de terre
- 160 g d'olives vertes
- 10 g de crème fraîche



recette

Émincer l'échalote dans le bol **5 sec / vit 5**. Ajouter l'huile d'olive et rissoler **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter l'eau, le fond de légumes, le curcuma, le curry et le paprika dans le bol.

Mettre dans le panier les carottes et les pommes de terre coupées en rondelles et les olives.

Placer le panier dans le bol et cuire **30 mn / varoma / vit 2**.

Réserver les légumes.

Ajouter la crème au contenu du bol et programmer **5 mn / varoma / vit 2**.

Verser la sauce sur les légumes.



Terrine chaude à la provençale

ingrédients

- 20 g d'huile d'olive
- 2 aubergines
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 600 g de tomates concassées
- 1 cube de [concentré de tomates](#)
- Herbes de provence
- 160 g d'olives vertes
- 1 bûche de chèvre
- Parmesan



recette

Faire revenir les aubergines coupées en petits dés dans une sauteuse avec l'huile. *(J'utilise ma friteuse sans huile qui touille à ma place mais une sauteuse classique fait parfaitement l'affaire).*

Ajouter l'échalote et les tomates. Laisser mijoter pour que le jus réduise. Ajouter le concentré de tomates, l'ail écrasé et les herbes. Laisser cuire une quinzaine de minutes.

Ajouter les olives coupées en rondelles. Mélanger.

Mettre dans un plat à gratin un tiers de la préparation, recouvrir de chèvre. Ainsi de suite jusqu'à épuisement. Terminer par une couche de préparation.

Recouvrir de parmesan.

Enfourner four chaud pour faire dorer légèrement.



Pâtes des montagnes et des plaines

ingrédients

- 250 g de courgette
- 100 g de petit-pois
- 100 g de pointes d'asperges
- 1500 g d'eau
- 200 g de pâtes
- 100 g d'*Ossau Iraty* (tomme de chèvre)
- 2 càs de basilic
- 1 gousse d'ail
- 100 g de yaourt
- Poivre



recette

Mettre la courgette coupée en tagliatelle dans le varoma.

Déposer les petits pois et les asperges dans le panier.

Verser l'eau dans le bol, insérer le panier et le varoma. Programmer **18 mn / varoma / vit 1**.

Mélanger les légumes avec des pâtes cuites.

Dans le bol vidé, mixer le fromage et l'ail **5 sec / vit 5**.

Ajouter le yaourt, le basilic et du poivre **3 mn / 70°C / sens inverse / vit 1**.

Verser cette sauce sur les pâtes et servir aussitôt.



Curry de pommes de terre et petit pois

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 1 càc de graines de cumin
- 1 càc de curry
- 40 cl d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de petit pois
- 100 g d'aubergine
- ½ pot de yaourt



recette

Hacher l'ail et les échalotes dans le bol **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile, le cumin et le curry. Faire suer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Mettre l'eau, le fond de légumes, les pommes de terre et les petits pois. Programmer **10 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter l'aubergine coupées en dés. Poursuivre la cuisson **8 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Égoutter dans le panier.

Ajouter le demi pot de yaourt et de la noix de muscade et mélanger avec les légumes.



Pâtes aux couleurs italiennes

ingrédients

- 50 g de Comté
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 230 g de champignons
- 150 g d'épinards
- Basilic
- 400 g de dés de tomates
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 250 g de pâtes



recette

Dans le bol, râper le Comté **5 sec / vit 6**. Réserver.

Hacher l'ail et l'échalote **5 sec / vit 5**. Ajouter l'huile d'olive et faire suer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les champignons, les épinards et le basilic. Cuire **5 mn / varoma / vit 1 / sens inverse**.

Ajouter les tomates, le fond de légumes et programmer **5 mn / varoma / vit 1 / sens inverse**.

Mélanger la sauce avec des pâtes cuites. Ajouter le comté.