



VIANDES

NOUILLES CHINOISES ET DES DE PORC.....	4
PORC AU CAMEL	5
POULET TANDOORI ET RIZ BASMATI AUX PISTACHES.....	6
SAUTE DE PORC A LA SEMOULE AUX HERBES	7
GRATIN DE PATES, POULET, JAMBON ET CHAMPIGNONS.....	8
POULET A L'INDIENNE	9
MITONNEE DE POULET AUX LEGUMES	10
GRATIN DE CROZETS	11
BIRYANI DE POULET	12
FILET MIGNON AU POIRE	13
POULET CAMELISE	14
SAUCISSES AUX LENTILLES	15
TARTIFLETTE	16
NOUILLES CHINOISE AU POULET	17
RIZ AUX LENTILLES.....	18
ŒUF COCOTTE AUX EPINARDS	19
TAJINE DE POULET MASALA	20
POULET STROGONOFF.....	21
LENTILLES A LA MAROCAINE	22
SAUCISSES DE MONTBELIARD EN PAPILOTES.....	23
POULET AUX CACAHUETES ET PIMENT	24
TAJINE DE POULET AUX OLIVES.....	25
PAIN DE VIANDE	26
POULET AU MIEL ET AUX EPICES TANDOORI	27
ŒUF COCOTTE	28
EFFILEE DE POULET A LA SAUCE POIVRONS.....	29
PATES AUX MERGUEZ.....	30
POMMES DE TERRE ANDALOUSES	31
SAUCISSE FUMEE ET RIZ SAUCE CAJUN	32
RATATOUILLE AUX MERGUEZ.....	33
RIZ AU POULET ET AUX TROIS POIVRONS	34
SALADE LIEGEOISE.....	35
POULET MARINE AUX MOUTARDES ET AU MIEL.....	36
POULET AUX PISTACHES ET CURRY	37
POULET MADRAS	38
PATES AUX AUBERGINES, CŒURS D'ARTICHAUTS ET JAMBON DE PARME.....	39
NUGGETS DE POULET.....	40
POULET A L'INDIENNE	41
RIZ AUX SAUCISSES DE TOULOUSE	42
PATES AUX PETITS LEGUMES ET POULET	43
KEBAB DE POULET	44
SAUTE DE VEAU AU CHORIZO.....	46
ESCALOPES DE POULET A LA TOMATE ET MOZZARELLA	47
COTELETTES D'AGNEAU PROVENÇALES	48
ROULES DE JAMBON AU FROMAGE DE CHEVRE	49
ÉMINCE DE POULET AUX POIVRONS.....	50
ESCALOPES DE VEAU A LA MILANAISE	51



Baek' en cuisine avec Thermomix
Cuisine facile de tous les jours avec Thermomix ... ou pas

POULET AUX DEUX TOMATES.....	52
COTES DE PORC A LA MOUTARDE ET AU CIDRE.....	53
ŒUFS AU FOUR A L'ITALIENNE	54
ESCALOPES DE POULET PANÉES AU PARMESAN ET AU BASILIC	55
GRATIN JURASSIEN	56
RAGOUT DE SAUCISSES A LA PROVENÇALE	57
TOMATES FARCIES AU CHEVRE	58
POULET AUX TOMATES.....	59
GRATIN DE PATES A LA CREME DE PARMESAN	60
ESCALOPES DE VEAU AU COMTE.....	61
COTES DE PORC AU PIMENT DOUX.....	62
SUPREME DE POULET A LA SAUCE VELOURS	63
POMMES DE TERRE A LA PAYSANNE	64
POULET BASQUAISE.....	65
PATES POULET, SAUCISSE ET POIVRONS	66
SAUTE DE VEAU MARENGO	67
BUTTER CHICKEN	68
TIMBALE MILANAISE	69
COUSCOUS DU SOLEIL.....	70
CORDONS BLEUS.....	71
PAUPIETTES DE VEAU AUX HERBES.....	72
FILET MIGNON EN CROUTE.....	73
SAUCISSES DE MORTEAU ET GALETTE DE PUREE, SAUCE AU MONT D'OR.....	74
BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES	75
PATES A LA SAUCE TOMATE, CHORIZO ET JAMBON	76
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	77
RISOTTO AUX POIVRONS-CHORIZO-CHAMPIGNONS	78
CROQUETTES DE POULET AUX LEGUMES.....	79
FILET MIGNON DE PORC AU CHORIZO	80
PATES AU POULET, SAUCE CREMEUSE AUX TOMATES SECHÉES	81
GRATIN DE PATES AUX SAUCISSES.....	82
GRATIN FRANCOMTOIS.....	83
BOULETTES DE POULET AU PARMESAN	84
MIGNON DE VEAU AUX LEGUMES.....	85
PATES A LA SAUCE CHORIZO	86
POULET AU RIZ	87
BOULETTES DE BŒUF AU CHORIZO.....	88
POULET TIKKA MASSALA	89
PATES AUX PETITS LEGUMES.....	90
FILET MIGNON AUX LENTILLES.....	91
PAUPIETTES DE POULET AU CANTAL.....	92
BOULETTES DE VIANDE A L'ITALIENNE.....	93
PAPILOTES DE POULET	94
COCOTTE DE LENTILLES EN RAGOUT	95
POULET ET POMMES DE TERRE GRATINES	96
PATES CARBONARA AUX POIREAUX	97
ROULE DE POULET A L'ITALIENNE.....	98
PATES SAUCE MOZZARELLA ET TOMATES.....	99
AIGUILLETES DE POULET AUX TOMATES SECHÉES	100

<https://baeck-thermomix.blogspot.com/>



Baeck' en cuisine avec Thermomix
Cuisine facile de tous les jours avec Thermomix ... ou pas

CAMEMBERT ROTI.....	101
COLOMBO DE POULET AU BEURRE DE CACAHUETES.....	102
GRATIN DE LEGUMES ET GOUDA.....	103
PATES AUX TROIS FROMAGES.....	104
SAUCISSES DE MONTBELIARD A LA CREME DE LENTILLES.....	105
ROULEAUX DE RIZ A LA TOMATE.....	106
FONDUE EXPRESS AU MONT D'OR.....	107
RIZ ESPAGNOL.....	108
BOUILLABAISSSE SANS POISSON.....	109
BOULETTES DE VEAU AUX HERBES.....	110
COCOTTE GRATINEE A LA GRECQUE.....	111
PATES EXPRESS.....	112
SAUTE DE POULET ET CHORIZO.....	113
PATES CARBONARA.....	114
GRATIN SAVOYARD.....	115
LENTILLES ET BACON AU CURRY.....	116
TARTIFLETTE DE LEGUMES.....	117
FILET MIGNON SAUCE BERDOUILLE.....	118
GRATIN DE PATES AU JAMBON ET FROMAGE FONDU.....	119
POULET SAN FERNANDO.....	120
BOULETTES DE VIANDE A LA SAUCE TOMATES.....	121
GRATIN DE POMMES DE TERRE NORMAND.....	122
POULET TANDOORI.....	123
VEAU AUX OLIVES.....	124
ROUGAIL SAUCISSE.....	125
JAMBALAYA DE POULET.....	126
POULET AUX POIVRONS FAÇON RISOTTO.....	127
NOUILLES A LA SAUCE VERTE ET ROSE.....	128
RIZ FAÇON CREOLE.....	129
MOELLEUX AU JAMBON.....	130
BACON BURGER.....	131
GACHUCHA.....	132
POULET A LA NOIX DE CAJOU.....	133
COURONNE DE VIANDE.....	134
PATES SAUCE POIVRONS ET CHORIZO.....	135



Nouilles chinoises et dés de porc

ingrédients

- 300 g d'échine de porc
- 30 g de sauce soja
- 30 g d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 30 g de cacahuètes
- Coriandre
- Ciboulette
- 100 g d'oignon
- 200 g de carottes
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 càc de pâte de curry
- 200 g de lait de coco
- 300 g d'eau
- 250 g de nouilles chinoise



recette

Déposer dans un saladier le porc coupé en petits dés. Verser dessus la sauce soja, 10 g d'huile et les gousses d'ail finement hachées. Mélanger et laisser mariner 1 heure au frais.

Verser dans le bol les cacahuètes et la coriandre. Mixer **3 sec / vit 4**. Réserver.

Déposer l'oignon dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**. Ajouter 20 g d'huile. Faire rissoler **5 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le porc mariné. Cuire **15 mn / 120°C / sens inverse / fouet**. Réserver le porc dans le panier cuisson et récupérer le jus de viande.

Mettre les carottes en rondelles, les poivrons en morceaux, le jus de viande, la pâte à curry, le lait de coco, l'eau dans le bol. Cuire **12 mn / 120°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter les nouilles. Cuire **5 mn / 120°C / sens inverse / fouet**.

Mélanger les nouilles et le porc. Parsemer du mélange cacahuètes et coriandre.



Porc au caramel

ingrédients

- 550 g d'eau
- 200 g de riz basmati
- 7 graines de cardamome
- 5 g de quatre-épices
- 100 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 25 g de sauce soja
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g d'échine de porc
- 80 g de sucre
- 60 g de pistaches



recette

Verser l'eau dans le bol. Ajouter le riz dans le panier (préalablement rincé) et la cardamome. Cuire **7 mn / varoma / vit 5** puis **8 mn / varoma / fouet**. Réserver le riz.

Dans le bol vide verser 100 g d'eau, le fond de légumes, les quatre-épices, la sauce soja. Mélanger **5 sec / vit 7**. Réserver.

Mettre dans le bol l'échalote. Mixer **5 sec / vit 5**. Ajouter l'huile. Faire revenir **3 mn / 120°C / fouet / sans gobelet**.

Ajouter le porc coupé en petits dés. Faire revenir **3 mn / 120°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter 80 g de sucre. Cuire **10 mn / 120°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.

Ajouter le bouillon réserver. Poursuivre la cuisson **20 mn / 120°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.

Faire griller dans une poêle bien chaude les pistaches. Réserver.

Ajouter dans la même poêle un filet d'huile et le riz cuit. Faire sauter pour le rendre croustillant. Ajouter les pistaches dans le riz avant de servir.



Poulet tandoori et riz basmati aux pistaches

ingrédients

- 100 g de pistaches
- 2 gousses d'ail
- 250 g de yaourt grec
- Jus d'un citron
- 2 càs d'épices tandoori
- 20 g d'huile d'olive
- sel
- 400 g de cuisses de poulet
- 1500 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 250 g de riz basmati
- 1 dose de safran



recette

Mettre dans le bol les pistaches. Mixer **5 sec / vit 4**. Réserver.

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

Ajouter le yaourt, le jus de citron, les épices tandoori et du sel. Mélanger **10 sec / vit 3**.

Enlever la peau des cuisses et les couper en 2.

Déposer les cuisses dans un plat. Verser dessus la marinade et bien mélanger. Réserver 2 heures au frais.

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer les cuisses et la marinade dans un plat à gratin. Enfourner 30 minutes.

Mettre dans le bol l'eau et le fond de légumes. Programmer **10 mn / 120°C / vit 1**.

Rincer le riz et le déposer dans le panier. Mettre en place le panier. Ajouter le safran. Cuire **15 mn / 100°C / vit 4**.

Avant de servir mélanger les pistaches au riz basmati.



Sauté de porc à la semoule aux herbes

ingrédients

- 400 g de sauté de porc en cubes
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates en dés
- 200 g d'eau
- Origan
- 250 g de semoule
- 200 g d'eau
- 20 g d'huile d'olive
- Persil
- Ciboulette
- Harissa



recette

Faire dorer la viande dans une sauteuse avec l'huile.

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

Ajouter la viande et l'huile. Programmer **5 mn / 120°C / vit 1**.

Vider le contenu du bol dans le panier.

Mettre dans le bol les tomates, l'eau et de l'origan. Ajouter le panier. Cuire **20 mn / varoma / fouet**.

Porter à ébullition 200 g d'eau. Verser la semoule dans un saladier avec les 20 g d'huile d'olive restante. Ajouter l'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Ajouter une noix de beurre et égrainer à la fourchette.

Répartir la semoule sur le plateau du varoma.

A l'arrêt de la minuterie, placer le varoma et la semoule sur le plateau. Régler **15 mn / varoma / fouet**.

Avant de servir, mélanger la semoule avec du persil et de la ciboulette et mettre dans un ramequin, une louche de sauce avec de l'harissa.



Gratin de pâtes, poulet, jambon et champignons

ingrédients

- 100 g de parmesan
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 140 g de concentré de tomates
- 30 g de beurre
- 250 g de lait
- 150 g de vin blanc
- 500 g d'eau
- 150 g de jambon
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 500 g d'escalopes de poulet
- 250 g de champignons de Paris
- 300 g de pâtes
- 100 g de tomates cerise



recette

Mettre le parmesan dans le bol. Hacher **10 sec / vit 10**. Réserver.

Mettre dans le bol l'oignon coupé en deux et les gousses d'ail. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter le beurre et le concentré de tomates. Faire revenir **3 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter le lait, le vin blanc, l'eau, le jambon coupé en dés et le fond de légumes.

Déposer sur le varoma les escalopes de poulet coupées en cubes. Déposer dessus les champignons.

Mettre en place le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 1**.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter dans le bol les pâtes et les tomates cerises coupées en 2. Remettre en place le varoma. Continuer la cuisson **8 mn / varoma / vit 1**.

Egoutter le contenu du bol.

Déposer dans un plat à gratin les pâtes, le jambon et les tomates. Ajouter le poulet et les champignons. Mélanger. Parsemer de parmesan.

Enfourner 10 minutes.



Poulet à l'indienne

ingrédients

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 4 escalopes de poulet
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 120 g de lentilles
- 250 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 1 càc de curcuma
- 1 càc de curry
- 120 g de lait de coco
- Riz cuit



recette

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

Ajouter l'huile. Faire revenir **3 mn / 100°C / vit 2**.

Ajouter le poulet coupé en morceaux, les poivrons coupés en lanières, les lentilles, l'eau, le fond de légumes, le curcuma et le curry. Cuire **20 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Ajouter le lait de coco. Poursuivre la cuisson **5 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Servir avec du riz.



Mitonnée de poulet aux légumes

ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 tomates
- 30 cl d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- ½ càc de piment d'Espelette
- Herbes de Provence
- 1 càc de paprika
- 8 pommes de terre moyennes
- Olives vertes
- Basilic



recette

Dans une sauteuse, faire revenir le poulet coupé en morceaux avec l'huile. Réserver.

Ajouter dans la sauteuse, les échalotes émincées ainsi que l'ail, les poivrons coupés en lanières et les tomates coupées en morceaux. Faire revenir 5 minutes.

Ajouter le poulet réservé, l'eau, le fond de légumes, le piment d'Espelette, les herbes de Provence et le paprika. Après ébullition, cuire 10 minutes à feu doux.

Ajouter les pommes de terre coupées en cubes. Poursuivre la cuisson 20 minutes.

Ajouter les olives et cuire encore 5 minutes.

Ajouter du basilic et servir.



Gratin de crozets

ingrédients

- 200 g de beaufort
- 1500 g d'eau
- 300 g de crozets
- 1 gousse d'ail
- 200 g de crème liquide
- 50 g de vin blanc
- Noix de muscade
- 4 tranches de jambon blanc



recette

Mettre le beaufort dans le bol. Mixer **8 sec / vit 7**. Réserver.

Mettre dans le bol l'eau. Faire chauffer **10 mn / varoma / vit 1**.

Ajouter les crozets dans l'eau. Cuire **15 mn / 95°C / sens inverse / fouet** en remplaçant le gobelet par le panier.

Egoutter les crozets.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol mettre l'ail. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter la crème, le vin blanc et de la noix de muscade. Assaisonner. Faire chauffer **4 mn / 90°C / fouet**.

Déposer dans un plat à gratin la moitié des crozets, le jambon coupé en dés, la moitié du beaufort.

Ajouter le reste de crozets, la crème au vin et le reste de beaufort.

Enfourner 20 minutes.



Biryani de poulet

ingrédients

- 50 g de pistaches non salées décortiquées
- 50 g d'amandes émondées
- 50 g de noix de cajou non salées
- 100 g d'oignon
- 1 dose de safran
- 3 graines de cardamome
- 1 càs de curcuma
- 10 g d'huile d'olive
- 300 g de riz basmati
- 1000 g d'eau
- 4 escalopes de poulet
- 1 briquette de crème de coco
- 2 càc de Garam Masala



recette

Mettre les fruits secs dans le bol. Mixer **4 sec / vit 5**. Réserver.

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

Ajouter le safran, la cardamome, le curcuma et l'huile. Faire revenir **3 mn / 120°C / vit 1**.

Dans un saladier, mélanger le riz cru, les fruits secs et le mélange oignon épices. Mettre l'ensemble de le panier cuisson.

Verser dans le bol l'eau. Mettre en place le panier. Cuire **5 mn / 100°C / vit 4**.

Pendant ce temps mélanger la crème de coco et le Garam Massala. Assaisonner. Napper le poulet coupé en morceaux dans la crème coco et le déposer dans le varoma. *(la prochaine fois, je couperai le poulet en morceaux beaucoup plus petits).*

Mettre en place le varoma. Poursuivre la cuisson **15 mn / Varoma / vit 2**.



Filet Mignon au Poiré

ingrédients

- 1 filet mignon
- 20 g d'huile d'olive
- 50 g d'eau
- 100 g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 250 g de Poiré
- 2 càs de crème liquide
- 1 càc de moutarde
- Port-Salut



recette

Faire revenir dans une sauteuse le filet mignon coupé en tranches dans l'huile. Lorsque la viande est colorée, la réserver dans un plat à gratin. Ajouter l'eau dans la sauteuse pour décoller les sucs.

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

Ajouter le beurre. Faire revenir **5 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter dans le bol le jus obtenu avec les sucs et le Poiré. Assaisonner. Laisser réduire **15 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter la crème et la moutarde dans le bol. Cuire **3 mn / 120°C / vit 1**.

Napper les tranches de filet mignon de cette sauce et déposer sur chaque tranche une tranche de Port-Salut.

Enfourner 15 minutes.



Poulet caramélisé

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- Jus de citron
- 90 g de miel
- 60 g de sauce soja
- 40 g de concentré de tomates
- 40 g d'huile d'olive
- 600 g de poulet



recette

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

Ajouter le citron, le miel, la sauce soja, le concentré de tomates et l'huile. Mélanger **6 sec / vit 5**.

Verser ce mélange sur le poulet dans un plat qui ferme hermétiquement. Poivrer. Mélanger et réserver 30 minutes au frais.

Remettre le tout dans le bol. Cuire **25 mn / 100°C / sens inverse / vit 1** puis **15 mn / varoma / sens inverse / fouet / sans gobelet**.



Saucisses aux lentilles

ingrédients

- 1 échalote
- 1 carotte
- 100 g d'allumettes de bacon
- 20 g d'huile d'olive
- 250 g de lentilles vertes
- 600 g d'eau
- 400 g de dés de tomates
- Thym, laurier
- 1 càs de moutarde
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 4 saucisses de Montbéliard



recette

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

Ajouter la carotte coupée en rondelles, les allumettes et l'huile. Faire revenir **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter les lentilles, l'eau, les tomates, les herbes, la moutarde, le fond de légumes et les saucisses coupées en 4. Cuire **45 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.



Tartiflette

ingrédients

- 1000 g de pommes de terre
- 800 g d'eau
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 200 g d'allumettes de bacon
- 20 g de vin blanc
- 50 g de crème épaisse
- 200 g de reblochon



recette

Mettre l'eau dans le bol avec du gros sel.

Déposer dans le varoma les pommes de terre coupées en fines rondelles. Assaisonner.

Cuire **40 mn / varoma / vit 1**.

Vider le bol.

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer les échalotes et l'ail. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Faire revenir **3 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les allumettes et le vin. Programmer **5 mn / 100°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet**.

Déposer dans un plat à gratin un tiers de pommes de terre puis la moitié du mélange bacon-échalotes. Ajouter un tiers de pommes de terre puis le reste du mélange bacon-échalotes. Finir avec le reste de pommes de terre.

Déposer sur le dessus la crème et le reblochon coupé en 2.

Enfourner 25 mn.



Nouilles chinoise au poulet

ingrédients

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 350 g d'escalopes de poulet
- 600 g d'eau
- 150 g de petit pois
- 2 carottes
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 35 g de sauce soja
- 250 g de nouilles chinoise
- 120 g de champignons



recette

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

Ajouter l'huile et le poulet coupé en dés. Poivrer. Cuire **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter l'eau, le fond de légumes, la sauce soja, les petits pois et les carottes coupées en petits dés. Poursuivre la cuisson **6 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter les nouilles et les champignons. Cuire **6 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.



Riz aux lentilles

ingrédients

- 200 g de riz blanc
- 1000 g d'eau
- 2 càc de [fond de légumes](#)
- 100 g de lentilles vertes
- 3 escalopes de poulet
- 20 g d'huile d'olive
- 1 càc de curry
- Ciboulette



recette

Verser dans le bol l'eau avec le fond de légumes.

Mettre en place le panier avec les lentilles. Cuire **15 mn / 100°C / vit 3**.

Ajouter le riz dans le panier. Poursuivre la cuisson **13 mn / 100°C / vit 4**.

Déposer dans le varoma le poulet coupé en dés et assaisonner. Mettre en place le varoma et continuer la cuisson **12 mn / varoma / vit 4**.

Dans un récipient préparer la sauce en mélangeant l'huile, le curry et la ciboulette. Mélanger avec le poulet cuit.



Œuf cocotte aux épinards

ingrédients

- 600 g d'épinards
- 1000 g d'eau
- 20 g de beurre
- 40 g de comté
- Noix de muscade
- 4 œufs
- 4 càs de crème fraîche épaisse



recette

Verser 500 g d'eau dans le bol. Ajouter du gros sel.

Placer les épinards dans le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 2**.

Egoutter les épinards.

Mettre le reste d'eau dans le bol. Chauffer **6 mn / varoma / vit 1**.

Placer dans 1 ramequin des épinards et du comté, de la muscade, un œuf, une cuillère à soupe de crème. Assaisonner. Faire de même avec 3 autres ramequins.

Placer les ramequins dans le varoma.

Mettre en place le varoma. Cuire **10 mn / varoma / vit 1**.



Tajine de poulet masala

ingrédients

- 2 càs de garam masala
- 2 càs de curcuma
- 2 càc de sel
- 1 càc de poivre
- 4 escalopes de poulet
- 250 g de semoule
- 600 g d'eau
- 40 g d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 100 g d'olives vertes



recette

Mettre le garam masala, le curcuma, le sel et le poivre dans un récipient. Mélanger. Réserver la moitié de ce mélange.

Mettre le poulet coupé en morceaux dans le mélange d'épices et mélanger bien pour que le poulet soit couvert d'épices.

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

Ajouter 20 g d'huile et le mélange d'épices réservé. Faire revenir **4 mn / 120°C / vit 1**.

Porter à ébullition 200 g d'eau. Verser la semoule dans un saladier avec du sel et les 20 g d'huile d'olive restante. Ajouter l'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Ajouter une noix de beurre et égrainer à la fourchette.

Ajouter dans le bol les 400 g d'eau restant et les olives.

Déposer le poulet dans le varoma et la semoule sur le plateau.

Mettre en place le varoma. Cuire **15 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.



Poulet strogonoff

ingrédients

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 4 escalopes de poulet
- 150 g de champignons
- 2 càs de [concentré de tomates](#)
- 1 càc de moutarde forte
- 60 g de vin blanc
- 140 g d'eau
- 1 càs de paprika
- 150 g de crème liquide
- 1 càs de maïzena
- Persil



recette

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

Ajouter l'huile. Faire revenir **4 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le poulet coupé en morceaux. Cuire **2 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter les champignons, le concentré de tomate, la moutarde, le vin, l'eau et le paprika. Cuire **15 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter la crème et la maïzena. Mélanger à l'aide de la spatule.

Saupoudrer de persil.



Lentilles à la marocaine

ingrédients

- 250 g de lentilles vertes
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate
- Coriandre
- 1 càc de cumin
- 1 càc de piment doux
- 20 g d'huile d'olive
- 800 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)



recette

Rincer les lentilles et les placer dans le panier.

Mettre dans le bol l'échalote, l'ail, la tomate coupée en quartier, la coriandre, le cumin, le piment et l'huile.
Mixer 5 sec / vit 7.

Ajouter l'eau, le fond de légumes et les lentilles. Cuire **40 mn / 100°C / vit 2.**



Saucisses de Montbéliard en papillotes

ingrédients

- 4 feuilles de papier cuisson
- 4 saucisses de Montbéliard
- 600 g de pommes de terre
- Persil
- Estragon
- 500 g d'eau
- 100 g de crème de soja
- 1 càs de moutarde à l'ancienne



recette

Mettre les saucisses dans une poêle pour les colorer.

Déposer les pommes de terre coupées en gros morceaux sur chaque feuille.

Ajouter une saucisse sur chaque.

Parsemer d'estragon et de persil. Poivrer. Fermer les papillotes et les déposer dans le varoma et sur le plateau.

Mettre l'eau dans le bol. Mettre en place le varoma. Cuire **25 mn / varoma / vit 1**. Réserver le varoma.

Vider le bol. Mettre la crème, la moutarde, du persil, de l'estragon et du poivre. Cuire **5 mn / 80°C / vit 2**.

Napper les pommes de terre avec cette sauce.



Poulet aux cacahuètes et piment

ingrédients

- 600 g de cuisses de poulet
- 600 g d'eau
- 200 g de cacahuètes non salées
- 1 càc de piment d'Espelette
- 1 càc de cumin en poudre
- 400 g de dés de tomates
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 càc de [fond de légumes](#)



recette

Dans une sauteuse, dorer les cuisses de poulet coupées en 2 dans 10 g d'huile.

Mettre le fouet dans le bol puis le poulet, l'eau et du sel. Cuire **25 mn / 100°C / fouet**. Réserver et conserver 100 g de jus de cuisson.

Dans le bol mettre les cacahuètes, le piment, le cumin, les tomates, les échalotes, l'ail, 100 g de jus de cuisson. Mélanger **20 sec / vit 10**.

Cuire **10 mn / 100°C / vit 2**.



Tajine de poulet aux olives

ingrédients

- 100 g d'échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 2 càc de ras el-hanout
- 600 g de cuisses de poulet
- 500 g d'eau
- Coriandre
- 2 tomates
- 200 g de semoule
- 20 g de beurre
- 100 g d'olives



recette

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

Ajouter 10 g d'huile et l'épice à couscous. Faire revenir **3 mn / 100°C/ vit 1**.

Dans une sauteuse, dorer les cuisses de poulet coupées en 2 dans le reste d'huile.

Ajouter dans le bol 300 g d'eau, les tomates coupées en quartiers, le poulet, le jus de cuisson et de la coriandre. Assaisonner. Cuire **25 mn / varoma / sens inverse / fouet**.

Porter à ébullition 200 g d'eau. Verser la semoule dans un saladier avec 1 filet d'huile d'olive. Ajouter l'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Ajouter le beurre et égrainer à la fourchette.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les olives dans le bol et mettre en place le varoma et la semoule sur le plateau. Poursuivre la cuisson **15 mn / varoma / sens inverse / fouet**.



Pain de viande

ingrédients

- 1 échalote
- 400 g de viande hachée
- 10 g d'huile d'olive
- 2 œufs
- 70 g de crème fraîche
- 130 g de lait
- 40 g de farine
- 150 g de cheddar
- Basilic
- Persil
- Romarin
- Cerfeuil



recette

Préchauffer le four à 180°C.

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

Ajouter l'huile, la viande. Assaisonner. Cuire **7 mn / 120°C / sens inverse / vit 2**. Réserver.

Mettre dans le bol les œufs, la crème, le lait et la farine. Assaisonner. Mixer **15 sec / vit 5**.

Ajouter la viande, les herbes et 60 g de cheddar. Mélanger **20 sec / sens inverse / vit 1**.

Verser la préparation dans un plat à gratin beurré et fariné.

Parsemer le reste de cheddar.

Cuire 35 mn.



Poulet au miel et aux épices tandoori

ingrédients

- 250 g de yaourt
- 6 càc d'épices tandoori
- 1 jus de citron
- 4 escalopes de poulet
- 800 g de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- 2 càc de miel
- 25 g de crème liquide
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 2 poivrons rouges
- Riz basmati



recette

Mélanger dans un saladier le yaourt, 4 càc d'épices tandoori, le jus de citron et du sel. Ajouter le poulet coupé en lanières. Réserver au frais toute la nuit.

Mettre dans le bol les tomates égouttées, 2 càc d'épices tandoori, l'ail, le miel, la crème et le fond de légumes.

Placer les poivrons coupés en lanières dans le varoma et le poulet sur le plateau.

Placer le varoma sur le bol et cuire **30 minutes / varoma / vit 1**.



Œuf cocotte

ingrédients

- 30 g de noisettes
- 100 g d'allumettes de bacon
- 500 g d'eau
- 4 œufs
- Estragon
- crème fraîche épaisse



recette

Placer les noisettes dans le bol. Mixer **10 sec / vit 5**. Réserver.

Mettre les allumettes de bacon dans le bol. Faire revenir **5 mn / 100°C / fouet**. Réserver.

Mettre l'eau dans le bol. Chauffer **6 mn / varoma / vit 1**.

Placer dans 1 ramequin un œuf, une cuillère à soupe de crème, un quart des allumettes de bacon, de l'estragon. Assaisonner. Faire de même avec 3 autres ramequins.

Placer les ramequins dans le varoma.

Mettre en place le varoma. Cuire **8 mn / varoma / vit 1**.



Effilée de poulet à la sauce poivrons

ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- 5 poivrons rouges
- 250 g de champignons de Paris
- 500 g d'eau
- 4 parts de Vache qui rit
- Riz



recette

Déposer le poulet coupé en lamelles dans le varoma. Ajouter les champignons. Assaisonner.

Placer les poivrons coupés grossièrement dans le panier.

Verser l'eau dans le bol et mettre en place le panier et le varoma. Cuire **35 minutes / varoma / vit 1**.

Réserver le poulet et les champignons.

Vider le bol et garder 40 g de liquide. Ajouter les poivrons et la Vache qui rit. Mixer **15 sec / vit 8**.



Pâtes aux merguez

ingrédients

- 4 échalotes
- 10 g d'huile d'olive
- 6 merguez
- 400 g de dés de tomates
- 30 g de vin blanc
- Pâtes



recette

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

Ajouter l'huile. Faire revenir **5 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Pendant ce temps, faire dorer les merguez dans une sauteuse.

Ajouter dans le bol les tomates. Cuire **5 mn / 100°C / vit 2**.

Ajouter les merguez coupées en 4.

Déglacer la sauteuse avec le vin et ajouter les sucs et le vin dans le bol.

Poursuivre la cuisson **12 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Mélanger avec des pâtes cuites.



Pommes de terre andalouses

ingrédients

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron vert
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g de pommes de terre
- 400 g de dés de tomates
- 100 g de chorizo
- 1 càc de curry
- Basilic
- 1 càc de [fond de légumes](#)



recette

Placer dans le bol les échalotes, l'ail, le poivron coupé grossièrement et l'huile. Faire rissoler **5 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les pommes de terre coupées en dés, le chorizo coupé en rondelles, les tomates, les épices et le fond de légumes. **Cuire 20 mn / varoma / vit 1 / sens inverse**.



Saucisse fumée et riz sauce cajun

ingrédients

- 30 g d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 poivron vert
- 100 g de courgette
- 200 g de saucisse fumée
- 300 g de poulet
- 1 càc d'épices cajun
- 400 g de dés de tomates
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Riz



recette

Mettre dans le bol l'huile, les échalotes, le poivron coupé grossièrement, la courgette coupée en rondelles. Faire rissoler **10 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Mélanger **10 sec / vit 4**.

Ajouter la saucisse coupée en rondelles de 2 cm, le poulet coupé en morceaux et les épices cajun. Cuire **10 mn / 100°C / sens inverse / vit 1 / avec le varoma à la place du gobelet**.

Ajouter les dés de tomates et le fond de légumes. Poursuivre la cuisson **30 mn / 100°C / sens inverse / vit 1 / avec le varoma à la place du gobelet**.

Servir avec du riz.



Ratatouille aux merguez

ingrédients

- 4 merguez
- 5 g d'huile d'olive
- 2 poivrons
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 30 g de concentré de tomates
- riz cuit



recette

Retirez la peau des merguez.

Mettre la chair dans le bol avec l'huile. Rissoler **5 mn / varoma / sens inverse / vit 2**.

Ajouter les légumes coupés et le concentré de tomates. Cuire **17 mn / 110°C / sens inverse / vit 2**.

Mélanger avec du riz cuit.



Riz au poulet et aux trois poivrons

ingrédients

- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 4 blancs de poulet
- 3 poivrons (1 vert, 1 jaune, 1 rouge)
- 2 verres de riz
- 4 verres d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 250 g de mascarpone
- 1 Boursin ail et fines herbes



recette

Dans une grande sauteuse, faire revenir les échalotes émincées avec l'ail et un peu d'huile.

Ajouter le poulet coupé en fines lamelles et les poivrons coupés en lanières.

Faire cuire une vingtaine de minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.

Ajouter le riz, l'eau et le fond de légumes.

Laisser à nouveau cuire une vingtaine de minutes, le temps que le riz soit cuit (au besoin, rajouter de l'eau).

Une fois l'eau évaporée, ajouter le mascarpone et le Boursin et laisser à nouveau cuire le temps qu'ils fondent.



Salade liégeoise

ingrédients

- 1500 g d'eau
- 1000 g de pommes de terre
- 1000 g de haricots verts
- 250 g d'allumettes de bacon
- 4 knacks
- 1 échalote
- 2 càs de moutarde
- 2 càs de vinaigre de vin
- Poivre



recette

Éplucher les pommes de terre et les coupées en dés. Les placer dans le panier.

Équeuter les haricots verts. Les déposer dans le varoma.

Mettre l'eau dans le bol avec du gros sel.

Mettre en place le panier et le varoma. Cuire **25 mn / varoma / vit 1**.

Pendant ce temps, cuire les knacks dans un grand volume d'eau. Les couper en rondelles épaisses.

Réserver dans un plat les pommes de terre et les haricots verts. Ajouter les knacks.

Dans le bol propre, placer l'échalote. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter le bacon. Cuire **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**. Égoutter et ajouter dans le plat.

Ajouter la moutarde, le vinaigre et poivrer généreusement. Mélanger délicatement.

Cette "salade" se mange très chaude !



Poulet mariné aux moutardes et au miel

ingrédients

- 1 càs d'huile d'olive
- 2 càc de moutarde à l'ancienne
- 1 càc de moutarde forte
- 2 càc de miel
- 1 càc de paprika
- ½ càc de poudre de cumin
- ½ càc de coriandre moulue
- Sel, poivre
- 4 escalopes de poulet



recette

Mettre tous les ingrédients, excepté le poulet dans le bol.

Mélanger **20 sec / vit 2**.

Couper les escalopes en gros morceaux.

Verser la marinade sur le poulet. Bien mélanger.

Réserver au frais au moins 2 heures.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire revenir le poulet quelques minutes. Une fois celui-ci doré, mettre au four 20 minutes.

Ce plat a été servi avec du [riz méditerranéen](#).



Poulet aux pistaches et curry

ingrédients

- 80 g de pistaches décortiquées
- 2 càc de curry
- 2 gousses d'ail
- 200 g de lait de coco
- 4 escalopes de poulet
- 300 g de courgettes
- Sel, poivre



recette

Mettre les pistaches dans le bol avec le curry, les gousses d'ail, du sel et du poivre. Faire **3 impulsions turbo / 1 sec**.

Mixer **3 fois 10 sec / vit 5** en raclant à chaque fois le bol.

Ajouter le lait de coco. Programmer **10 sec / vit 2**.

Ajouter le poulet coupé en petits morceaux et les courgettes détaillées en dés. Programmer **15 sec / sens inverse / vit 1**. Laisser mariner dans le bol fermé 30 minutes.

Cuire **6 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter un gobelet d'eau et cuire à nouveau **6 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Servir avec du riz basmati.



Poulet madras

ingrédients

- 3 escalopes de poulet
- Beurre
- 2 échalotes
- 2 càc de curry
- 30 cl d'eau
- 70 g de concentré de tomates
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 10 cl de crème (*de soja*)



recette

Faire revenir dans une sauteuse le poulet coupé en dés avec un noix de beurre. Réserver.

Faire revenir les échalotes émincées avec le curry.

Chauffer l'eau et diluer le concentré de tomates et le fond de légumes.

Ajouter ce mélange aux échalotes. Incorporer le poulet et laisser mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter la crème. Laisser encore 1 à 2 minutes sur le feu.



Pâtes aux aubergines, cœurs d'artichauts et jambon de Parme

ingrédients

- 250 g de pâtes
- 1 aubergine
- 1 càs d'huile d'olive
- 6 cœurs d'artichaut
- 6 tranches de jambon de Parme
- Parmesan



recette

Cuire les pâtes.

Pendant ce temps, cuire l'aubergine coupée en dés dans une sauteuse avec l'huile d'olive (*personnellement, dans une friteuse sans huile*) pendant 10 minutes.

Ajouter les cœurs d'artichaut coupés en quatre et le jambon coupé en lanières. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

Ajouter aux pâtes.

Saupoudrer de parmesan.



Nuggets de poulet

ingrédients

- 1 échalote
- 400 g de blanc de poulet
- 1 œuf
- 60 g de Philadelphia
- Sel, poivre
- Chapelure



recette

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

Ajouter le poulet coupé en gros morceaux. Programmer **30 sec / vit 4**.

Ajouter l'œuf, le fromage. Assaisonner. Mélanger **20 sec / vit 5**.

A l'aide d'une cuillère à café, former une boule. La rouler dans la chapelure puis l'aplatir.

Déposer les nuggets dans une poêle chaude et huilée.

Cuire 15 à 20 minutes à feu doux.



Poulet à l'indienne

ingrédients

- 500 g d'escalopes de poulet
- 2 yaourts grecs
- 2 càc de garam massala
- 2 càc de curry
- 1 càc de cumin en poudre
- 1 càc de concentré de tomates
- 2 échalotes
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 400 g de dés de tomates
- 1 càc de coriandre
- 4 càc d'amandes effilées



recette

Mettre dans un saladier un yaourt avec 1 càc de garam massala, 1 càc de curry, le cumin et le concentré de tomates. Mélanger.

Ajouter le poulet coupé en gros morceaux. Mélanger et laisser au moins 2 heures au frais.

Faire revenir dans une sauteuse les échalotes émincées avec un filet d'huile.

Ajouter le poulet, la marinade et l'ail haché.

Poursuivre la cuisson 10 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement.

Ajouter les dés de tomates, 1 càc de garam massala et 1 càc de curry. Saler. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.

Ajouter le deuxième yaourt, la coriandre et les amandes.

Continuer la cuisson 5 minutes à découvert.

Servir avec du riz basmati.



Riz aux saucisses de Toulouse

ingrédients

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 3 tomates
- 1 càs de persil
- 1 càc de paprika
- 4 saucisses de Toulouse
- 250 g de lardons
- 250 g de riz
- 50 cl d'eau



recette

Faire revenir dans une sauteuse les échalotes et l'ail dans un peu d'huile pendant 5 minutes

Éplucher les tomates et les couper en dés. Les ajouter dans la sauteuse avec le persil, le paprika. Laisser mijoter 20 minutes.

Couper les saucisses en deux. Les faire griller dans une poêle une vingtaine de minutes. Quelques minutes avant la fin, ajouter les lardons.

Ajouter aux tomates le riz et l'eau. Couvrir et laisser à nouveau mijoter 20 minutes.

Ajouter les lardons et les saucisses.



Pâtes aux petits légumes et poulet

ingrédients

- 250 g de pâtes
- 200 g de carottes
- 200 g de courgettes
- 200 g de poulet cuit
- 1000 g d'eau
- 1 càs d'herbes de Provence
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 100 g de crème liquide
- Muscade
- Comté râpé



recette

Cuire les pâtes.

Mettre les carottes et les courgettes dans le bol. Mixer **3 sec / vit 4**.

Transvaser dans le panier. Ajouter le poulet cuit et coupé en lanières.

Mettre l'eau, les herbes et le fond de légumes dans le bol.

Insérer le panier et programmer **10 mn / 100°C / vit 1**.

Mélanger les pâtes, les légumes, le poulet et ajouter la crème et la muscade. Saupoudrer de comté râpé.



Kebab de poulet

ingrédients

- du pain pita
 - 300 g d'eau
 - 2 sachets de levure deshydratée
 - 500 g de farine
 - 5 g de sucre
 - 20 g d'huile d'olive
 - 5 g de sel
- de la sauce tomate
 - 1 échalote
 - 20 g d'huile d'olive
 - 400 g de pulpes de tomates
 - Basilic
 - Estragon
 - Cerfeuil
- de la sauce mauresque
 - 5 gousses d'ail
 - 60 g de moutarde
 - 70 g de sauce tomate
 - 2 càs d'origan
 - 20 g de jus de citron
 - 50 g d'huile d'olive
 - 1 càs de vinaigre
 - Sel, poivre
- du kebab
 - 2 escalopes de poulet
 - Salade
 - 2 tomates





recette

- de la sauce tomate

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

Ajouter l'huile. Faire suer **3 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates et les herbes. Assaisonner. Cuire **15 mn / 100°C / vit 3**.

- de la sauce mauresque

Placer dans le bol tous les ingrédients de la sauce. Mixer **30 sec / vit 7**.

Placer le poulet coupé en morceaux dans un grand récipient. Ajouter la sauce. Mélanger et laisser mariner au moins 1 heure.

- du pain pita

Mettre l'eau et la levure dans le bol. Programmer **3 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, le sucre, l'huile et le sel. Programmer **3 mn / pétrin**.

Transvaser la pâte dans un saladier. Faire une boule. Couvrir d'un torchon et laisser reposer 1h30.

Faire 6 boules et placer les pâtons sur 2 plaques de pâtisserie garnie de feuilles de cuisson. Laisser reposer 30 mn en couvrant d'un torchon.

Préchauffer le four à 240°C.

Étaler les pâtons avec les mains en formant des galettes d'une quinzaine de centimètres de diamètre.

Enfourner 10 minutes.



Sauté de veau au chorizo

ingrédients

- 3 échalotes
- 40 g de beurre
- 500 g de veau
- 200 g de chorizo
- 600 g de dés de tomates
- 100 g de vin blanc
- Basilic
- 160 g d'olives vertes
- 300 g de semoule
- 200 g d'eau
- 20 g d'huile d'olive



recette

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

Ajouter 20 g de beurre et le veau coupé en morceaux. Faire revenir **8 mn / varoma / sens inverse / vit 2**.

Ajouter le chorizo, les dés de tomates, le vin blanc, le basilic et les olives. Cuire **25 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Porter à ébullition l'eau. Verser la semoule dans un saladier avec l'huile d'olive. Ajouter l'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Ajouter le reste de beurre et égrainer à la fourchette.

A l'arrêt de la minuterie, mettre en place le varoma et la semoule sur le plateau. Programmer **15 mn / varoma / sens inverse / fouet**.



Escalopes de poulet à la tomate et mozzarella

ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 escalopes de poulet
- 1 tomate
- 1 boule de mozzarella
- Basilic
- Poivre
- Huile d'olive
- Comté râpé



recette

Préchauffer le four à 220°C, chaleur tournante.

Couper la tomate et la boule de mozzarella en fines tranches.

Faire des entailles profondes dans les blancs de poulet, sans couper à fond.

Déposer les escalopes de poulet dans un plat. Glisser dans une entaille une tranche de tomate, puis dans l'entaille suivante une tranche de mozzarella. Continuer sur toute l'escalope.

Poivrer et saupoudrer de basilic. Ajouter un filet d'huile d'olive et un peu de comté râpé.

Enfourner 15 minutes.



Côtelettes d'agneau provençales

ingrédients

- 2 côtelettes d'agneau par personne
- Huile d'olive
- Basilic
- Romarin
- Cerfeuil
- Estragon
- Ail



recette

Mettre dans un récipient 20 cl d'huile d'olive. Ajouter les herbes et l'ail hachés. Laisser mariner 30 minutes.

Badigeonner les côtelettes de l'huile aux herbes avec un pinceau.

Faire cuire les côtelettes dans une poêle à feu vif pendant 2 minutes, puis à feu plus doux pendant 6 minutes.

Ces côtelettes ont été servies avec des [tomates provençales](#).



Roulés de jambon au fromage de chèvre

ingrédients

- Champignons de Paris
- Jambon blanc
- Fromage de chèvre frais
- Oeuf
- Chapelure
- Farine (*oubliée* :())
- Poivre
- Huile d'olive



recette

Faire revenir les champignons dans une poêle.

Verser la chapelure dans une assiette creuse, la farine dans une deuxième assiette et battre l'œuf dans une troisième.

Tartiner une tranche de jambon de fromage de chèvre. Mettre des champignons dessus. Poivrer. Rouler la tranche de jambon et la passer successivement dans l'œuf puis dans la chapelure.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Déposer le roulé de jambon et faire revenir quelques minutes à feu moyen.



Émincé de poulet aux poivrons

ingrédients

- 1 échalote
- 3 poivrons (de couleurs différentes)
- 10 cl d'eau
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 filets de poulet
- 2 càc de jus de citron
- 2 tomates
- 1 càc de cumin en grains
- 2 cubes de [concentré de tomates](#)
- Basilic, cerfeuil, romarin, estragon
- Sel, poivre



recette

Mettre dans un saladier le poulet émincé avec le jus de citron, le cumin et les tomates coupées. Laisser mariner au moins 1 heure.

Mettre dans la cuve de la friteuse actify l'huile avec l'échalote émincée, les poivrons coupés en lanières et l'eau. Cuire 15 minutes.

Ajouter le poulet, le concentré de tomates et les herbes.

Poursuivre la cuisson 10 minutes.

Assaisonner avant de servir.



Escalopes de veau à la milanaise

ingrédients

- 4 escalopes de veau
- Farine
- 2 œufs
- Chapelure
- Huile d'olive et beurre
- Sel, poivre



recette

Mettre la farine dans une assiette creuse. Dans une seconde assiette mettre la chapelure et dans une troisième les 2 œufs battus.

Tremper les escalopes successivement dans la farine, l'œuf et finir par la chapelure.

Réserver au frais 30 minutes.

Faire fondre dans une poêle une noisette de beurre et un peu d'huile. Faire cuire les escalopes une dizaine de minutes à feu moyen en retournant régulièrement.

Saler et poivrer en fin de cuisson.

Verser dans la poêle 2 minutes avant la fin, le reste d'œuf battu.

Ces escalopes ont été servi avec une [compotée de poivrons](#).



Poulet aux deux tomates

ingrédients

- 4 blancs de poulet
- Huile d'olive
- 6 tomates
- [Tomates cerises séchées](#)
- Persil
- Basilic
- Romarin
- Estragon
- Cerfeuil
- 1 gousse d'ail
- 2 càs de farine
- Sel, poivre



recette

Couper le poulet en gros dés. Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une sauteuse le temps qu'ils colorent.

Pendant ce temps, mélanger les tomates coupées en gros morceaux, des tomates séchées, les herbes et l'ail coupé. Assaisonner.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter la viande et la farine. Mélanger.

Mettre dans un plat à gratin. Couvrir et enfourner 1 heure.



Côtes de porc à la moutarde et au cidre

ingrédients

- 4 côtes de porc
- 4 càs de moutarde à l'ancienne
- Herbes de Provence
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de cidre
- Sel, poivre



recette

Préchauffer le four à 210°C.

Badigeonner les côtes de porc de moutarde et les déposer dans un plat à gratin. Assaisonner et ajouter des herbes de Provence.

Enfourner 5 minutes.

Ajouter le cidre sur la viande et poursuivre la cuisson 20 minutes, en arrosant régulièrement la viande.



Œufs au four à l'italienne

ingrédients (pour 2)

- [Sauce tomates](#)
- 4 œufs
- 20 cl de crème soja
- Comté râpé
- Parmesan
- Basilic
- Sel et poivre



recette

Préchauffer le four à 250°C.

Mettre dans un ramequin de la sauce tomates. Casser deux œufs dessus. Ajouter la moitié de la crème. Assaisonner. Parsemer le comté et le parmesan dessus.

Enfourner 10 minutes.



Escalopes de poulet panées au parmesan et au basilic

ingrédients

- 60 g de parmesan
- 2 càs de basilic
- 60 g de farine
- 1 œuf
- 3 blancs de poulet
- Huile d'olive
- Sel, poivre



recette

Mettre dans le bol le parmesan et le basilic. Mixer 5 sec / vit 8. Réserver dans un récipient.

Mettre dans un autre récipient l'œuf battu et dans un troisième la farine.

Couper les blancs de poulet en morceaux.

Passer chaque morceaux dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans le mélange parmesan-basilic.

Dans une poêle bien chaude, mettre un peu d'huile et faire revenir les morceaux de poulet 5 minutes par face à feu doux. Assaisonner en fin de cuisson.

Ce plat a été servi avec du [riz méditerranéen](#).



Gratin jurassien

ingrédients (pour 4 personnes)

- 10 belles pommes de terre
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 4 tranches de jambon
- 250 g de morbier
- 15 cl de crème liquide
- 1 càs de moutarde
- 100 g de comté râpé



recette

Mettre les pommes de terre coupées en dés dans le panier. Ajouter 1000 g d'eau dans le bol et du gros sel. Programmer **25 mn / varoma / vit 1**.

Vider le bol et réserver les pommes de terre.

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

Ajouter le vin. Programmer **5 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le fond d'une cocotte la moitié des pommes de terre cuites.

Poser dessus les tranches de jambon, les échalotes et le morbier coupés en tranches.

Déposer le reste de pommes de terre.

Verser dessus la crème mélanger avec la moutarde.

Parsemer de comté.

Enfourner 30 minutes.



Ragoût de saucisses à la provençale

ingrédients

- 4 saucisses de Toulouse
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 2 poivrons rouges
- 3 échalotes
- 6 gousses d'ail
- 5 tomates
- Tomates cerises
- 160 g d'olives vertes
- Huile d'olive
- Persil
- Basilic
- Herbes de Provence
- Estragon
- Cerfeuil
- Sel, poivre



recette

Couper l'aubergine en dés et les courgettes en rondelles. Les laisser dégorger 30 minutes avec du sel.

Couper les saucisses en 4 et les faire dorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Réserver.

Mettre à nouveau un filet d'huile dans la sauteuse. Ajouter les échalotes coupées en rondelles et 3 gousses d'ail pressées.

Ajouter les poivrons coupés en lanières. Laisser revenir 5 minutes à feu vif.

Rincer et sécher l'aubergine et les courgettes.

Ajouter les tomates épluchées et coupées grossièrement, les olives, les tomates cerises, l'aubergine et les courgettes ainsi que 3 gousses d'ail en chemise. Aromatiser avec les herbes. Assaisonner. Ajouter les saucisses.

Laisser cuire à couvert 30 minutes à feu moyen puis une vingtaine de minutes sans couvercle.



Tomates farcies au chèvre

ingrédients

- 200 g allumettes de bacon
- 200 g de champignons
- 4 grosses tomates
- 1 bûche de chèvre
- 2 càc d'herbes de Provence
- Poivre



recette

Mettre les allumettes et les champignons dans le bol **8 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

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

Préchauffer le four à 210°C.

A la sonnerie, verser les champignons et bacon dans une passoire pour enlever le surplus d'eau.

Remettre le mélange champignons-bacon dans le bol. Ajouter le chèvre coupé en morceaux, les herbes et du poivre. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 1**.

Farcir les tomates et les déposer dans un plat.

Enfourner 35 minutes.



Poulet aux tomates

ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 échalotes
- ½ verre de vin blanc
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- Persil
- Basilic
- 400 g de dés de tomates
- Sel et poivre
- 250 g d'olives
- 1 verre ½ de riz (cuisson 10 mn)
- 3 verres d'eau



recette

Faire revenir dans une sauteuse l'huile et les blancs de poulet coupés en deux. Assaisonner. Réserver dans un égouttoir.

Faire revenir les échalotes. Déglacer la sauteuse avec le vin blanc puis ajouter les morceaux de poulet.

Ajouter les tomates pelées coupées grossièrement et leur jus, les gousses d'ail pressées, du persil, du basilic et les dés de tomates. Assaisonner. Laisser mijoter 10 minutes à couvert. Ajouter les olives et laisser à nouveau mijoter 10 minutes sans couvercle à feu doux.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser le riz dans la sauteuse. Mélanger et ajouter l'eau.

Si comme moi votre sauteuse passe au four, l'enfourner pour 30 minutes (sinon transvaser la préparation dans un plat allant au four). Vérifier la cuisson du riz et l'assaisonnement.



Gratin de pâtes à la crème de parmesan

ingrédients

- 250 g de pâtes
- 70 g de parmesan
- 150 g de lardons
- 200 g de crème liquide (*soja*)
- Comté râpé



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Cuire les pâtes.

Mettre le parmesan dans le bol. Hacher **15 sec / vit 8**. Réserver.

Mettre les lardons dans le bol. Programmer **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**. Égoutter et réserver.

Mettre dans le bol la crème et le parmesan. Cuire **3 mn / 90°C / vit 2**.

Mélanger les pâtes, les lardons et la crème de parmesan. Verser dans un plat à gratin. Parsemer de comté râpé.

Enfourner 20 minutes.



Escalopes de veau au comté

ingrédients

- 4 escalopes de veau
- 20 g de farine
- 20 g de beurre
- 50 g de vin blanc
- Comté



recette

Préchauffer le four à 220°C.

Mettre la farine dans une assiette et passer chaque escalope dans la farine.

Faire fondre le beurre dans une poêle bien chaude. Cuire les escalopes 3 minutes par face.

Placer les escalopes dans un plat à gratin. Saler légèrement et poivrer.

Déglacer la poêle avec le vin blanc et laisser réduire.

Verser le jus sur les escalopes.

Déposer des tranches de comté sur les escalopes.

Enfourner 5 minutes.



Côtes de porc au piment doux

ingrédients

- 20 g de beurre
- 3 côtes de porc
- 1 échalote
- 125 g de vin blanc
- 150 g de crème liquide
- 1 càc de piment doux
- 1 poignée de cacahuètes
- Basilic
- Sel et poivre



recette

Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle. Ajouter les côtes de porc et les faire dorer 5 minutes par face. Assaisonner en fin de cuisson et réserver.

Mettre dans la poêle le reste de beurre et l'échalote coupée finement. Ajouter le vin blanc et déglacer la poêle. Laisser réduire de moitié.

Ajouter la crème et le piment. Laisser chauffer 5 minutes à feu doux.

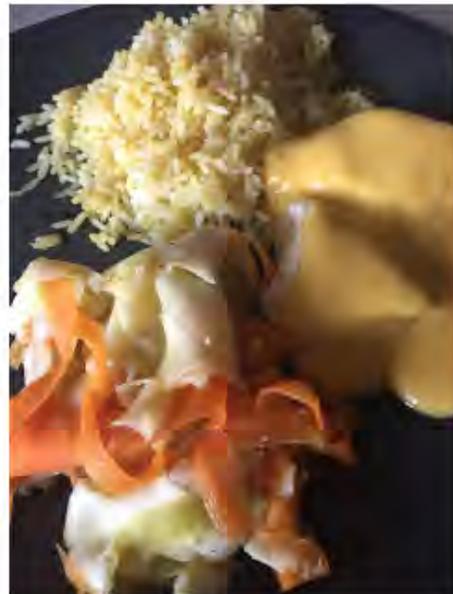
Remettre les côtés de porc avec les cacahuètes et le basilic.



Suprême de poulet à la sauce velours

ingrédients

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 4 escalopes de poulet
- 60 g d'huile d'olive
- Jus de citron
- 1 càs de moutarde
- 4 carottes
- 2 courgettes
- 1 pomme de terre
- Cumin
- Curry
- 250 g de lait de coco
- 250 g d'eau
- Sel et poivre
- 350 g de riz
- 4 feuilles de salade
- 200 g de crème fraîche



recette

Mettre dans un sac de congélation le poulet coupé en morceaux, 30 g d'huile d'olive, la moitié du jus de citron et la moutarde. Réserver au frais une nuit.

Mettre les échalotes, l'ail, deux carottes, une courgette et une pomme de terre coupées grossièrement. Ajouter cumin et curry. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter 30 g d'huile d'olive. Assaisonner. Programmer **3 mn / varoma / fouet**.

Ajouter le lait de coco et l'eau. Déposer le panier avec le riz préalablement rincé.

Couper les carottes et la courgette restantes en tagliatelles. Les déposer dans le varoma. Assaisonner.

Poser sur le plateau le poulet mariné et les feuilles de salade sur le poulet.

Mettre en place le varoma. Cuire **30 mn / varoma / vit 2**.

Réserver le riz, le poulet et les tagliatelles de légumes.

Ajouter les feuilles de salade cuites au contenu du bol, le reste de jus de citron, la crème, du curry et du cumin. Mixer **1 mn 30 / vit 6** puis **30 sec / vit 9**.



Pommes de terre à la paysanne

ingrédients

- 1 échalote
- 150 g de lardons
- 20 g d'huile d'olive
- 800 g de pommes de terre
- 125 g de vin blanc
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Persil
- Basilic
- Thym
- Poivre
- 100 g de jambon cru



recette

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

Ajouter l'huile et les lardons. Programmer **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet / sans couvercle**.

Ajouter les pommes de terre coupées en dés, le vin blanc, le fond de légumes, les herbes. Poivrer. Cuire **25 mn / 90°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter le jambon coupé en lanières au moment de servir.



Poulet basquaise

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 100 g d'échalotes
- 10 g d'huile d'olive
- 250 g de poivrons verts
- 250 g de poivrons rouges
- 250 g de tomates
- 600 g de poulet
- 200 g de vin blanc
- 1 càc de gros sel
- ½ càc de piment d'Espelette
- Laurier
- Thym
- Riz



recette

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

Ajouter l'huile. Faire rissoler **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les poivrons coupés en lanières et les tomates en quartiers. Cuire **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter le poulet, le vin, le gros sel, le piment et les herbes. Cuire **22 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.



Pâtes poulet, saucisse et poivrons

ingrédients

- 20 g d'huile d'olive
- 300 g de poulet
- 100 g de saucisse fumée
- 100 g de vin blanc
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 500 g d'eau
- Olives
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 100 g de crème liquide
- 250 g de pâtes
- Parmesan



recette

Mettre dans le bol l'huile, le poulet en gros morceaux et la saucisse en rondelles. Cuire **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter le vin et le fond de légumes. Poursuivre la cuisson **5 mn / varoma / sans inverse / fouet / sans gobelet**. Réserver.

Mettre l'eau dans le bol avec les olives et placer le varoma avec les poivrons coupés en lanières. Programmer **17 mn / varoma / vit 1**.

Pendant ce temps, cuire les pâtes.

Vider le bol. Mettre les poivrons, le poulet, la saucisse et le vin réservé. Ajouter la crème et mixer **5 sec / vit 7**.

Mélanger aux pâtes et parsemer de parmesan.



Sauté de veau marengo

ingrédients

- 40 g de beurre
- 500 g de veau
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 250 g de champignons de Paris
- 400 g de tomates en dés
- 2 carottes
- 1 cube de [concentré de tomates](#)
- 300 g de vin blanc
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Thym, laurier, persil



recette

Mettre dans le bol 20 g de beurre et le veau. Faire revenir **8 mn / varoma / sens inverse / vit 2**. Réserver la viande et le jus.

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

Ajouter 20 g de beurre. Faire rissoler **5 mn / varoma / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter la viande et son jus, les champignons, les tomates, le concentré de tomates, les carottes, le vin et le fond de légumes. Cuire **40 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Servir avec des pommes de terre cuites à l'eau.



Butter chicken

ingrédients

- 6 blancs de poulet
- de la marinade
 - 1 yaourt grecque
 - ½ càc de garam massala
 - 1 càc de sel
 - ½ càc de poivre
 - 1 càc de piment
 - 2 càs d'huile d'olive
 - 1 jus de citron
- de la sauce
 - 1 échalote
 - 2 gousses d'ail
 - 30 g de beurre
 - 1 càs de paprika
 - 400 g de dés de tomates
 - 80 g de noix de cajou



recette

Mélanger dans une grande boîte les ingrédients de la marinade. Ajouter le poulet en petits morceaux. Mélanger et réserver une nuit au frais en fermant la boîte.

Dans une sauteuse, faire revenir le poulet et sa marinade une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, mettre dans le bol l'échalote et l'ail. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter le beurre et faire suer **3 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter les tomates et le paprika. Assaisonner et cuire **5 mn / 100°C / vit 2**.

Verser cette préparation dans la sauteuse avec le poulet. Laisser mijoter 5 minutes.

Pendant ce temps, dans le bol propre mettre les noix de cajou et 100 g d'eau. Mixer **5 sec / vit 8**. Renouveler l'opération 4 fois.

Verser cette préparation dans la sauteuse avec le poulet et les tomates. Laisser mijoter une dizaine de minutes.

Servir avec du riz basmati.



Timbale milanaise

ingrédients

- 250 g de mascarpone
- 400 g de dés de tomates
- 400 g de jambon blanc
- 250 g de champignons de Paris
- 250 g d'olives
- 300 g de pâtes
- 60 g de comté râpé



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le mascarpone dans le bol. Programmer **5 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter les tomates et mélanger **15 sec / vit 3**.

Ajouter les champignons, les olives et le jambon coupé grossièrement. Cuire **3 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Mélanger les pâtes avec la sauce et les olives.

Verser dans un moule à gratin. Parsemer de fromage et enfourner 20 minutes.



Couscous du soleil

ingrédients

- 4 grosses échalotes
- 500 g de bœuf haché
- 1 càc de Ras el Hanout
- 5 pincées de sel
- Persil
- Basilic
- 1 œuf
- 50 g d'huile d'olive
- 500 g de tomates
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 petite aubergine
- 2 courgettes
- 300 g de semoule
- 200 g d'eau
- 300 g de pois chiche
- 2 càs d'harissa



recette

Mettre 2 échalotes dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter la viande hachée, l'épice à couscous, 3 pincées de sel, les herbes. Mélanger **20 sec / vit 4**.
Ajouter l'œuf et mélanger **20 sec / vit 4**. Réserver.

Mettre 2 échalotes dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**. Ajouter 40 g d'huile d'olive. Faire suer **5 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates coupées en gros morceaux. Programmer **5 mn / 120°C / vit 1**.

Insérer dans le panier les poivrons coupés en lamelles et l'aubergine coupée en petits dés. Mettre en place le varoma avec les courgettes coupées en rondelles. Cuire **25 mn / varoma / vit 1**. Réserver les légumes.

Dans un saladier mettre la semoule, 2 pincées de sel et 10 g d'huile d'olive. Ajouter l'eau bouillante. Mélanger et couvrir 5 minutes.

Faire des boulettes avec la viande réservée. Les déposer dans le varoma.

Déposer la semoule sur le plateau.

Mettre en place le varoma et cuire **10 mn / varoma / vit 1**. Réserver la viande et la semoule. Mettre du beurre dans la semoule et l'égrainer.

Récupérer 100 g de sauce tomates et la mélanger avec l'harissa.

Dans le bol ajouter les pois chiche au reste de sauce tomates. Programmer **3 mn / 100°C / sens inverse**.



Cordons bleus

ingrédients

- 250 g de poulet
- 50 g de parmesan râpé
- 15 g de farine
- 2 œufs
- Sel, poivre
- Jambon blanc
- Tranches de gruyère
- Chapelure



recette

Mettre le poulet en morceaux dans le bol. Mixer **30 sec / vit 4**.

Ajouter le parmesan, la farine et un œuf. Assaisonner. Mélanger **30 sec / vit 4**.

Séparer la préparation en 10 portions. Aplatir les boules de façon à obtenir des disques de 5 cm de diamètre.

Découper le jambon à la même taille, ainsi que le fromage.

Poser sur un disque de poulet, une tranche de fromage, puis le jambon et à nouveau du fromage. Terminer par un disque de poulet. Bien fermer les côtés.

Passer chaque cordon bleu dans un œuf battu puis dans de la chapelure.

Cuire les cordons bleus dans une poêle huilée, 5 minutes par face.



Paupiettes de veau aux herbes

ingrédients

- 500 g de veau
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 100 g de pommes de terre
- Persil
- Basilic
- 1 yaourt
- Sel, poivre
- Tranches de lard



recette

Mettre un peu de veau dans le bol. **Turbo / 2 sec.** Réserver et continuer avec le reste de viande.

Mettre dans le bol les échalotes, l'ail et la pomme de terre coupées en gros morceaux. Mixer **5 sec / vit 5.**

Ajouter le veau, les herbes, le yaourt. Assaisonner. Mélanger **15 sec / vit 5.**

Partager la préparation en 6 parts égales. Les enrouler dans 2 tranches de lard.

Les faire dorer dans une poêle, sans ajout de matière grasse en les retournant régulièrement.

Ces paupiettes de veau ont été servi avec du [riz méditerranéen](#).



Filet mignon en croûte

ingrédients

- 2 échalotes
- 200 g de champignons de Paris
- 150 g de girolles
- 1 filet mignon
- 2 càs d'huile d'olive
- Pâte feuilletée
- 25 g de comté râpé
- 1 jaune d'œuf



recette

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

Ajouter les champignons. Cuire **10 mn / varoma / vit 2/sens inverse / sans gobelet**.

Pendant ce temps, faire revenir le filet mignon dans une sauteuse avec l'huile pendant 15 minutes. Assaisonner et réserver le temps qu'il refroidisse.

Préchauffer le four à 180°C.

Poser la moitié des champignons au milieu de la pâte feuilletée. Poser dessus le filet mignon puis le reste de champignons et le comté.

Couper des bandes de pâtes tout autour et rabattre les bandes une à une, en alternant les côtés.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'œuf additionné d'un goutte d'eau.

Enfourner 40 minutes.

Ce filet mignon en croûte a été servi avec des [pommes de terre au four ail et parmesan](#).



Saucisses de Morteau et galette de purée, sauce au Mont d'Or

ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 1500 g d'eau
- 65 g de beurre
- 65 g de crème fraîche
- 6 jaunes d'œufs
- 2 saucisses de Morteau
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de Mont d'Or (sans la croûte)



recette

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

Cuire les saucisses dans une casserole une vingtaine de minutes dans de l'eau frémissante.

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

Vider l'eau du bol et mettre à la place les pommes de terre. Ajouter le beurre, la crème et les jaunes d'œufs. Mixer **30 sec / vit 4.5**.

Verser cette préparation dans une poche à douille et sur une plaque à pâtisserie, faire de petits tas.

Enfourner 15 minutes.

Couper les saucisses en fines rondelles.

Faire griller les rondelles de saucisses dans une poêle (sans ajout de matière grasse) 5 minutes par face. Les réserver sur du papier absorbant.

Mettre dans le bol la crème fraîche avec le Mont d'Or. Poivrer. Cuire **5 mn / 80°C / vit 1**. Puis mixer **30 sec / vit 3**.

Servir aussitôt en alternant des galettes de purée avec les rondelles de saucisses et napper de sauce au Mont d'Or.



Boulettes de bœuf aux épices

ingrédients

- 2 échalotes
- 200 g de bœuf haché
- Persil
- Ciboulette
- 1 cube de concentré de tomates
- 20 g de parmesan
- 1 càc d'épices à viandes rouges
- 1 œuf
- Sel et poivre



recette

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

Ajouter le bœuf, le persil, la ciboulette, le concentré de tomates, le parmesan, les épices.
Mélanger **20 sec / vit 4**.

Ajouter l'œuf. Assaisonner. Mélanger **20 sec / vit 4**.

Huiler le varoma. Former les boulettes de viande et les rouler dans la chapelure. Les déposer dans le varoma.

Mettre 200 g d'eau dans le bol. Mettre en place le varoma et cuire **20 mn / varoma / vit 1**.

Je n'ai pas mis d'eau dans le bol mais j'ai fait en même temps [la fondue de poireaux-carottes et pommes de terre](#) et cuit le tout 20 mn / varoma / vit 1.



Pâtes à la sauce tomate, chorizo et jambon

ingrédients

- 100 g de jambon cru
- 100 g de chorizo
- 3 échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates
- 160 g d'olives vertes
- Origan
- Pâtes



recette

Mettre le jambon et le chorizo dans le bol. **Turbo / 1 sec / 5-6 fois**. Réserver.

Mettre les tomates dans le bol. Mixer **4 sec / vit 6**. Réserver.

Mettre les échalotes dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**. Ajouter l'huile. Faire rissoler **3 mn / 120°C / Vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates et les olives. Cuire **6 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.

Ajouter le mélange jambon - chorizo, de l'origan et cuire **4 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Mélanger avec les pâtes cuites



Saltimbocca alla romana

ingrédients

- 8 escalopes de veau
- Sel poivre
- 2 échalotes
- 15 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates
- Basilic
- 120 g de vin blanc
- 8 tranches de jambon cru
- 1 boule de mozzarella



recette

Faire légèrement dorer une face des escalopes dans un poêle. Assaisonner.

Mettre dans le bol les échalotes. Mixer **5 sec / vit 5**. Ajouter l'huile et faire rissoler **5 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates coupées en morceaux, du basilic, le vin blanc, du sel et du poivre.

Déposer les tranches de jambon sur la face dorée des escalopes. Poser des tranches de mozzarella sur les escalopes et les rouler. Faire tenir avec des piques. Mettre dans le panier. Cuire **15 mn / varoma / vit 2**.

Servi avec une [*poêlée de pommes de terre*](#)



Risotto aux poivrons-chorizo-champignons

ingrédients

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 230 g de champignons de Paris
- 200 g de chorizo
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 300 g de riz à risotto
- 100 g de vin blanc
- 650 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 50 g de parmesan



recette

Mettre les poivrons coupés en lanières, les champignons et le chorizo coupé en rondelles dans le bol. Cuire **10 mn / 120°C / sens inverse / fouet**. Réserver.

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

Ajouter l'huile. Faire suer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le riz. Programmer **3 mn / 120°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet**.

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

Ajouter l'eau et le fond de légumes. Poursuivre la cuisson **14 mn / 100°C / sens inverse / vit 1** en remplaçant le gobelet par le panier.

Laisser reposer 1 minute avant d'ajouter le parmesan et les légumes au chorizo.



Croquettes de poulet aux légumes

ingrédients

- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 courgette
- 1 carotte
- 4 escalopes de poulet
- 1 œuf
- 60 g de fromage à tartiner (Philadelphia)
- Chapelure
- Persil
- Huile d'olive
- Sel et poivre



recette

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

Ajouter la carotte et la courgette coupées en petits morceaux. Mixer **5 sec / vit 5** (recommencer s'il reste de gros morceaux).

Faire revenir ce mélange dans une poêle avec 1 càs d'huile pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps mettre dans le bol le poulet coupé grossièrement. Hacher **10 sec / vit 6**.

Ajouter le fromage, l'œuf, du persil. Assaisonner. Mélanger **15 sec / vit 4**.

Ajouter les légumes cuits et mélanger **15 sec / vit 2**.

A l'aide d'une cuillère à soupe former des boules. Les passer dans la chapelure et les aplatir en galettes épaisses.

Réserver 15 minutes au frais.

Dans une poêle huilée, faire cuire les galettes 15 minutes en retournant régulièrement.



Filet mignon de porc au chorizo

ingrédients

- 1 filet mignon
- 80 g de chorizo
- 1 càs d'huile
- Paprika
- Poivre



recette

Couper le filet mignon en tranches d'1 cm d'épaisseur, mais sans aller au bout, elles doivent rester attachées. Couper le chorizo en fines tranches. Intercaler le chorizo dans les interstices du filet mignon.

Mettre dans une sauteuse l'huile et le filet mignon pour qu'il dore sur toutes les faces. Laisser reposer 10 minutes pour qu'il soit tiède.

Mettre dans le bol 400 g d'eau.

Poser le filet mignon sur une feuille de film alimentaire, l'assaisonner et le saupoudrer de paprika. Fermer le film et le poser dans le varoma.

Programmer **45 mn / varoma / vit 1**.

J'ai programmé 20 mn et après dans le bol, j'ai fait une [écrasée de pommes de terre au thym et à l'huile d'olive](#). J'ai remis le varoma en place pour continuer à cuire le filet mignon en même temps que l'écrasée.



Pâtes au poulet, sauce crémeuse aux tomates séchées

ingrédients

- 3 gousses d'ail
- 1/2 bocal de tomates séchées
- 4 blancs de poulet
- Paprika
- Sel
- 200 g de crème
- 1 boule de mozzarella
- Basilic
- Piment d'Espelette
- 250 g de pâtes



recette

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

Dans une poêle, mettre 2 càs de l'huile des tomates, l'ail haché, les tomates coupées en quatre, le poulet coupé en gros morceaux, du paprika. Faire revenir le poulet à feu vif puis saler.

Verser le contenu dans le bol. Ajouter 50 g de vin blanc, la crème, la boule de mozzarella et poursuivre la cuisson **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Mélanger avec les pâtes cuites.

Saupoudrer de basilic et de piment d'Espelette.



Gratin de pâtes aux saucisses

ingrédients

- Pâtes
- 4 saucisses de Strasbourg
- 100 g de crème liquide
- Comté



recette

Cuire les pâtes avec les saucisses coupées en dés.

Après les avoir égoutter, ajouter la crème. Mélanger.

Mettre dans un plat à gratin. Saupoudrer de comté râpé.

Enfourner quelques minutes pour que le fromage gratine.



Gratin Francomtois

ingrédients

- 200 g de comté
- 1 kg de pommes de terre
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 saucisses de Montbéliard
- Poivre
- Thym
- 800 g d'eau
- 50 g de vin blanc
- 100 g de lardons en allumettes
- 1 càc bombée de moutarde
- 100 g de crème liquide
- 1 càs de maïzena



recette

Mixer le comté **10 sec / vit 10**. Réserver.

Couper les pommes de terre en rondelles et les déposer dans le varoma.

Mixer les échalotes et l'ail **5 sec / vit 5**. Verser sur les pommes de terre. Poivrer et parsemer de thym. Mélanger. Poser dessus les saucisses.

Mettre dans le bol l'eau. Poser le varoma et programmer **35 mn / varoma / vit 1**.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un plat à gratin, alterner une couche de pommes de terre et une couche de saucisses coupées en rondelles d' $\frac{1}{2}$ cm en finissant par une couche de pommes de terre.

Dans le bol, verser $\frac{1}{2}$ gobelet de jus de cuisson, le vin blanc et les lardons. Cuire **3 mn / 80°C / vit 1**.

Ajouter la moutarde, la crème, la maïzena et 150 g de comté. Poursuivre la cuisson **5 mn / 100°C / vit 2**.

Verser ce mélange dans le plat à gratin. Saupoudrer du reste de comté.

Enfourner 15 minutes.



Boulettes de poulet au parmesan

ingrédients

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 400 g de blanc de poulet
- 1 œuf
- 1 càc de moutarde forte
- Chapelure
- 40 g de parmesan
- Herbes de Provence
- Huile d'olive



recette

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

Ajouter le poulet coupé en morceaux, l'œuf, la moutarde et 3 càs de chapelure. Assaisonner. Programmer 6 sec / vit 6, puis à nouveau 6 sec / vit 6.

Verser le mélange dans un saladier et réserver au frais 30 minutes.

Mélanger dans une assiette creuse le parmesan, 3 càs de chapelure et des herbes de Provence.

Former des boulettes et les rouler dans le mélange chapelure-parmesan.

Les faire cuire avec un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen 10 à 15 minutes.



Mignon de veau aux légumes

ingrédients

- 1 filet mignon
- 20 g d'huile d'olive
- 250 g cœurs d'artichaut surgelés
- 100 g de petit pois surgelés
- 200 g de fèves surgelés
- 100 g de girolles
- 50 g d'échalotes
- 100 g de tomates confites
- 2 càs de moutarde forte
- 200 g d'eau tiède
- 150 g de vin blanc
- 2 càc de [fond de légumes](#)
- riz



recette

Mettre dans une sauteuse l'huile et le filet mignon pour qu'il dore sur toutes les faces. Laisser reposer 10 minutes pour qu'il soit tiède.

Mettre dans le panier les cœurs d'artichaut, les petit pois, les fèves et les girolles.

Mettre dans le bol les échalotes et les tomates confites. Mixer **5 sec / vit 5**. Laisser réduire **5 mn / 120 °C / vit 1**. Ajouter l'eau, le vin et 1 càc de fond de légumes.

Poser le filet mignon sur une feuille de film alimentaire et le badigeonner de moutarde. Fermer le film et le poser dans le varoma.

Mettre en place le panier et le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 1**. Mélanger les légumes et poursuivre la cuisson **20 mn / varoma / vit 1**.

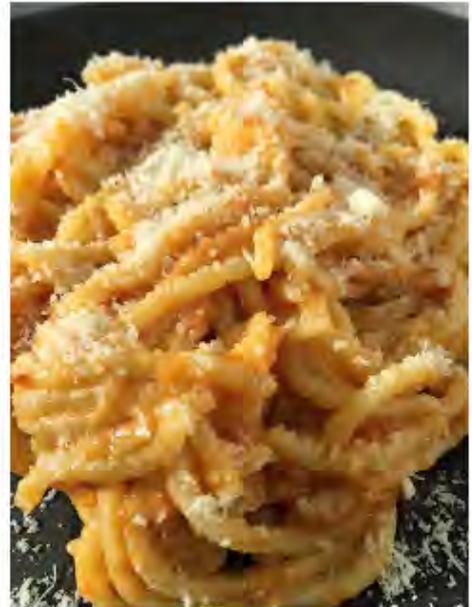
Pendant ce temps mettre le riz dans la sauteuse et le laisser devenir transparent. Ajouter 3 verres d'eau, 1 verre de vin blanc et 1 càc de fond de légumes. Couvrir, faire bouillir puis baisser le feu. Laisser cuire une vingtaine de minutes.



Pâtes à la sauce chorizo

ingrédients

- 1 échalote
- 100 g de chorizo
- 150 g d'eau
- 50 g de vin blanc
- 10 g de maïzena
- 70 g de crème liquide
- Pâtes fraîches



recette

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

Ajouter le chorizo coupé en dés, l'eau et le vin. Cuire **25 mn / 100°C / vit 2**.

Ajouter la crème et la maïzena. Mixer **5 sec / vit 5**.

Poursuivre la cuisson **5 mn / 90°C / vit 3**.

Mélanger avec les pâtes cuites.



Poulet au riz

ingrédients

- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 2 tomates
- 150 g de lard
- 100 g d'eau
- 1 poivron rouge
- 150 g de petit pois
- 100 g de chorizo
- 4 escalopes de poulet
- 2 verres de riz



recette

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

Ajouter l'huile et faire suer **5 mn / varoma / vit 1**.

Préparer dans le panier, le poivron coupé en lanières, le chorizo en tranches et les petits pois.

Mettre dans le bol, les tomates coupées en 16, le lard coupé et l'eau.

Insérer le panier et cuire **10 mn / varoma / sens inverse / fouet**.

Couper le poulet en gros morceaux et les déposer dans le varoma.

Mettre en place le varoma et cuire **18 mn / varoma / sens inverse / fouet**.

Cuire le riz dans une casserole.

Mélanger le tout !



Boulettes de bœuf au chorizo

ingrédients

- 60 g de pain de mie
- 100 g de lait
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Persil
- 200 g de chorizo
- 500 g de bœuf haché
- 1 œuf
- 400 g de pulpe de tomates
- 200 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)



recette

Émietter le pain dans un bol et ajouter le lait. Laisser le pain s'imbiber.

Mettre l'échalote, l'ail et du persil dans le bol et mixer 5 sec / vit 5.

Couper le chorizo en petits morceaux et les ajouter dans le bol. Mixer 10 sec / vit 5.

Ajouter la viande hachée, l'œuf, le pain essoré. Mixer 10 sec / vit 4.

Réserver au frais 30 minutes.

Huiler le varoma et le plateau. Avec les mains huilées, former les boulettes de viande et les déposer dans le varoma et sur le plateau.

Hacher une gousse d'ail, les échalotes dans le bol 5 sec / vit 5. Ajouter l'huile et programmer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates, l'eau et le fond de légumes. Mettre le varoma et son plateau et cuire **20 mn / varoma / vit 1**.



Poulet Tikka Massala

ingrédients

- 50 g d'huile
- 1 càs de garam massala
- 1 càc de cumin
- 1 càc de curry
- 1 càc de curcuma
- ½ càc de piment
- 600 g de filets de poulet
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 cubes de [concentré de tomates](#)
- 15 tomates cerise
- 200 g de pulpe de tomates
- 1 yaourt grec



recette

Mettre dans le bol les épices et l'huile. Mélanger **10 sec / sens inverse / vit 1**.

Ajouter le poulet coupé en morceaux pas trop gros. Mélanger **20 sec / sens inverse / vit 2**.

Laisser mariner une nuit au frais.

Faire revenir dans une poêle le poulet aux épices.

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

Ajouter 20 g d'huile de la marinade et programmer **3 mn / 120°C / vit 1**.

Ajouter le concentré de tomates, les tomates cerise coupées en deux, la pulpe de tomate, le yaourt et le poulet. Cuire **15 mn / 100°C / sens inverse / fouet**. 5 minutes avant la fin, enlever le gobelet.



Pâtes aux petits légumes

ingrédients

- 1 échalote
- 150 g de petit pois
- 150 g de carottes
- 300 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 200 g de filet de poulet
- 2 tranches de jambon cru
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de crème liquide
- ½ càc de curry
- Pâtes
- Parmesan



recette

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

Mettre l'eau dans le bol avec le panier contenant les carottes coupées en petits morceaux. Mettre en place le varoma avec les petits pois. Cuire **15 mn / varoma / vit 1**.

Faire revenir les échalotes avec du beurre. Ajouter le poulet coupé en morceaux et le jambon coupé en lanières. Réserver.

Faire revenir dans la sauteuse les champignons, les petits pois et les carottes puis incorporer le poulet, le jambon et les pâtes cuites. Ajouter la crème et le curry et mélanger.



Filet mignon aux lentilles

ingrédients

- 250 g de lentilles
- 650 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 2 échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 3 carottes
- 1 filet mignon
- 1 càs de moutarde



recette

Mettre l'eau, le fond de légumes et les lentilles dans le bol **30 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Vider le bol et garder 100 ml de jus de cuisson.

Placer dans le bol les échalotes et mixer **5 sec / vit 5**.

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

Ajouter les carottes coupées en petits dés et cuire **5 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Ajouter les lentilles, 100 g de jus de cuisson, le filet mignon coupé en gros dés et la moutarde. Cuire **10 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.



Paupiettes de poulet au Cantal

ingrédients

- 6 blancs de poulet
- 100 g de Cantal jeune
- 150 g de lard fumé en tranches très fines (*j'ai utilisé moitié lard fumé et moitié nature et j'ai mis 3 tranches par blancs*)
- Vin blanc
- 1 càs d'huile d'olive



recette

Couper les blancs de poulet dans l'épaisseur.

Poser un peu de Cantal sur une moitié de blanc de poulet. Recouvrir de la seconde moitié. Plier le blanc de poulet pour emprisonner le Cantal et entourer de lard.

Faire revenir les papillotes de poulet dans une sauteuse avec l'huile une quinzaine de minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Transférer les papillotes dans un plat pour le four. Ajouter un fond de vin blanc et enfourner 30 minutes en retournant à mi-temps.



Boulettes de viande à l'italienne

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 500 g de bœuf haché
- 50 g de parmesan
- 20 g de chapelure
- 50 g de lait
- 1 œuf
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de pulpe de tomates
- Persil
- Sel et poivre



recette

Préchauffer le four à 200°C.

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

Ajouter le bœuf haché, le parmesan, la chapelure, le lait, l'œuf et du persil. Assaisonner et mixer **30 sec / vit 4**.

Faire une douzaine de boulettes en les roulant dans les mains. Les poser sur une plaque.

Enfourner 15 mn.

Dans le bol mettre l'échalote **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile **3 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter la pulpe de tomates et 200 g d'eau. Assaisonner et cuire **5 mn / 100°C / vit 3**.

Dans une sauteuse, mettre les boulettes pré-cuites et la sauce tomates. Poursuivre la cuisson 20 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.

Au moment de servir, saupoudrer de parmesan et de persil.



Papillotes de poulet

ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 4 càs de [pesto rosso](#)
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel et poivre



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les blancs de poulet en trois - quatre morceaux.

Préparer une plaque de pâtisserie en posant dessus une feuille d'aluminium et dessus une feuille de papier sulfurisé.

Huiler la feuille sulfurisée et poser dessus les morceaux de poulet.

Répartir le pesto sur les morceaux de poulet. Assaisonner légèrement.

Fermer le papier sulfurisé puis l'aluminium pour former une papillote.

Enfourner 25 mn.



Cocotte de lentilles en ragoût

ingrédients

- 2 échalotes
- 250 g de carottes
- Bouquet garni
- 250 g de lentilles
- 650 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 6 saucisses knacks
- 200 g de lardons
- 400 g de pulpe de tomates
- 50 g de crème fraîche



recette

Hacher les échalotes **5 sec / vit 5**.

Verser dans le bol l'eau, le fond de légumes, les carottes coupées en rondelles, les lentilles et le bouquet garni. Cuire **30 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Couper les knacks en tronçons de 2 cm et les poser dans le varoma.

Ajouter les lardons dans le bol. Poser le varoma et cuire **15 mn / varoma / sens inverse / fouet**.

Réserver les knacks.

Incorporer dans le bol les tomates et poursuivre la cuisson **5 mn / varoma / sens inverse / fouet**. Vérifier que les lentilles soient cuites. Si non, poursuivre la cuisson.

Égoutter les lentilles et garder le jus. Enlever le bouquet garni.

Remettre dans le bol le jus de cuisson, 4 càs de lentilles et la crème fraîche. Programmer **10 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Préchauffer le four à 180°C.

Remettre le gobelet et mixer la sauce **30 sec / vit 10**.

Mélanger les lentilles, les knacks et la sauce. Dresser dans des cocottes individuelles et enfourner 15 mn.



Poulet et pommes de terre gratinés

ingrédients

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 600 g de pommes de terre
- 500 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 500 g d'escalopes de poulet
- 100 g de crème fraîche (de soja pour moi)
- 4 càc de moutarde à l'ancienne
- 1 càc de moutarde
- Basilic
- 100 g de comté
- Sel et poivre



recette

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

Placer les pommes de terre coupées en petits dés et le mélange ail-échalotes dans le panier.

Mettre l'eau et le fond de légumes dans le bol puis insérer le panier **15 mn / varoma / vit 1**.

Détailler les escalopes en aiguillettes et les déposer dans le varoma et sur le plateau. Assaisonner les aiguillettes.

Préchauffer le four à 210°C.

A la sonnerie, mélanger les pommes de terre, avant de mettre en place le varoma et programmer **10 mn / varoma / vit 1**.

Dans un plat à gratin déposer les pommes de terre et le poulet.

Dans le bol, mélanger 20 g de jus de cuisson, la crème, les moutardes, le basilic **15 sec / vit 4**.

Verser cette crème sur les pommes de terre.

Ajouter le comté sur le plat et enfourner 15 minutes.



Pâtes carbonara aux poireaux

ingrédients

- 250 g de poireaux (j'ai utilisé des poireaux surgelés)
- 10 g de beurre
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 10 g de vin blanc
- 200 g de lardons
- 100 g de mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de parmesan
- 400 g de [pâtes fraîches](#)



recette

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau.

Pendant ce temps, mettre dans le bol le beurre et les poireaux et laisser réduire **15 mn / 120°C / vit 1**. Réserver.

Mettre dans le bol l'ail et l'échalote. Les émincer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile, le vin et les lardons et laisser revenir **5 mn / 120°C / sens inverse / vit 1**. Réserver.

Lier dans le bol le mascarpone, les jaunes d'œufs et le parmesan râpé en émulsionnant **20 sec / vit 5**.

Mélanger dans un plat les pâtes, les poireaux, les lardons et la sauce.



Roulé de poulet à l'italienne

ingrédients

- 60 g de biscottes
- 25 g de parmesan
- 500 g d'escalopes de poulet
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 50 g de tomates séchées
- Basilic
- 25 g d'huile d'olive
- 2 boules de mozzarella



recette

Mettre les biscottes et le parmesan râpé dans le bol **15 sec / vit 8**. Réserver.

Mettre dans le bol le poulet découpé en morceaux, l'échalote, la gousse d'ail, les tomates séchées, du basilic, du sel, du poivre et l'huile d'olive. Mixer **30 sec / vit 7**. Renouveler jusqu'à obtenir une pâte.

Couper les mozzarella en deux dans le sens de l'épaisseur. Puis en lanières d'un centimètre.

Former des boules avec la préparation au poulet (d'environ 50 g) puis les étaler. Mettre au milieu une lanière de mozzarella. Rabattre la préparation afin de recouvrir la mozzarella et former des bâtonnets. Les rouler dans la panure de biscottes et parmesan.

Préchauffer le four à 180°C.

Placer les bâtonnets de poulet sur une plaque à pâtisserie. Les huiler avec un pinceau de cuisine avant de les enfourner 10 minutes.



Pâtes sauce mozzarella et tomates

ingrédients

- 300 g de [penne](#)
- 1 boule de mozzarella
- 30 g de parmesan
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 1 càs de persil
- 1 càs de basilic
- 400 g de tomates concassées
- 1 càc de piment d'Espelette
- 4 tranches de jambon cru



recette

Râper le parmesan dans le bol **10 sec / vit 8**.

Ajouter la mozzarella et mixer **5 sec / vit 5**. Réserver.

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

Ajouter l'huile, le persil, le basilic et émulsionner **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Rajouter les tomates et le piment. Cuire **10 mn / 90°C / vit 1**.

Mélanger les pâtes avec la sauce, les fromages et le jambon coupé en morceaux.



Aiguillettes de poulet aux tomates séchées

ingrédients

- 300 g de poulet
- 5 rondelles de tomates séchées
- 5 càc d'huile des tomates
- Sel et poivre



recette

Découper les escalopes en aiguillettes et tailler les tomates en dés.

Faire mariner le poulet avec les tomates et l'huile (dans un sac de congélation, c'est parfait) pendant au moins 2 heures au frais.

Dans une poêle bien chaude, faire revenir les aiguillettes et les tomates sur feu vif pendant 5 minutes.



Camembert rôti

ingrédients

- 500 g d'eau
- 1 càc de gros sel
- 700 g de pommes de terre
- 1 camembert
- Salade



recette

Mettre l'eau et le sel dans le bol. Insérer le panier avec les pommes de terre coupées en gros morceaux.
Cuire **20 mn / varoma / vit 1**.

Pendant ce temps, retourner le camembert sur son papier. Reposer le camembert dans sa boîte et poser la boîte dans le varoma.

A la sonnerie, mettre en place le varoma. Poursuivre la cuisson **20 mn / varoma / vit 1**.



Colombo de poulet au beurre de cacahuètes

ingrédients

- 400 g d'escalopes de poulet
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'épices à colombo
- 30 g de [beurre de cacahuètes](#)
- 1 yaourt nature (125 g)
- 1 càs de ciboulette
- Pâtes fraîches ou riz



recette

Découper le poulet en gros morceaux.

Les faire revenir dans une poêle chaude avec l'huile. Saler.

Transvaser le poulet cuit dans le bol. Ajouter les épices à colombo et le beurre de cacahuètes. Poursuivre la cuisson **3 mn / 80°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter le yaourt et la ciboulette et reprogrammer **2 mn / 80°C / sens inverse / fouet**.



Gratin de légumes et gouda

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 1000 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 650 g de pommes de terre
- 4 tomates
- 4 tranches de jambon
- 80 g de gouda vieux



recette

Hacher l'ail dans le bol **5 sec / vit 5**. Réserver.

Mettre dans le bol l'eau, le fond de légumes et les pommes de terre coupées en fines rondelles dans le panier. Cuire **35 mn / 120°C / vit 2**.

Préchauffer le four à 210°C.

Disposer dans un plat à gratin, un tiers de pommes de terre puis la moitié de la gousse d'ail, deux tomates coupées en rondelles, 2 tranches de jambon coupées en petits morceaux, 40 g de gouda coupé en très fines tranches.

Refaire un étage identique (Pommes de terre - ail - tomates - jambon - gouda).

Terminer par le reste de pommes de terre.

Enfourner 20 minutes.



Pâtes aux trois fromages

ingrédients

- 300 g de pâtes
- 50 g de parmesan
- 100 g de comté
- 1 boule de mozzarella



recette

Pendant que les pâtes cuisent dans une casserole, râper dans le bol le parmesan et le comté **5 sec / vit 6**.

Ajouter la mozzarella **5 sec / vit 5**.

Mélanger avec les pâtes.



Saucisses de Montbéliard à la crème de lentilles

ingrédients

- 2 échalotes
- 10 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 500 g de lentilles du Puy
- 1000 g d'eau
- 4 saucisses de Montbéliard
- 2 càs de crème fraîche épaisse



recette

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

Ajouter le beurre et faire rissoler **2 mn / 80°C / vit 1**.

Ajouter l'eau, le bouquet garni, le fond de légumes et les lentilles préalablement rincées.

Déposer les saucisses dans le varoma. Cuire **35 mn / varoma / vit 1** (rajouter eau et / ou temps si nécessaire).

Égoutter les lentilles puis les mixer avec un peu de jus de cuisson et la crème **20 sec / vit 5**.

Couper les saucisses en grosses rondelles.



Rouleaux de riz à la tomate

ingrédients

- 1 verre ½ de riz
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 1 poivron vert
- 400 g de tomates concassées
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 800 g d'eau
- 4 tranches de jambon blanc
- Comté râpé
- Basilic



recette

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

Ajouter l'huile, le poivron coupé en dés, les tomates, le fond de légumes. Faire revenir **4 mn / 100°C / vit 1**. Réserver.

Mélanger cette sauce avec le riz cuit et déposer un peu de cette préparation sur chaque tranche de jambon.

Déposer les rouleaux sur le plateau du varoma. Parsemer de comté et de basilic.

Mettre dans le bol l'eau. Poser le varoma et son plateau et programmer **10 mn / varoma / vit 2**.



Fondue express au Mont d'Or

ingrédients

- 1 Mont d'Or
- 50 g de vin blanc
- 1 càs de farine
- 100 g de crème fraîche
- Charcuterie
- Salade



recette

Mixer le fromage dans le bol **10 sec / vit 7**.

Ajouter le vin, la farine et la crème. Cuire **10 mn / 100°C / vit 2**.

Mixer **5 sec / vit 7**.



Riz espagnol

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 2 verres de riz
- 2 tomates
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 225 de chorizo
- 600 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 160 g d'olives vertes



recette

Émincer l'ail et l'échalote dans le bol **5 sec / vit 5**.

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

Mettre le riz dans le panier. Le rincer à l'eau claire et ajouter les tomates coupées en dés.

Couper les poivrons en lamelles. Les déposer dans le varoma avec le chorizo coupé en rondelles.

Mettre l'eau et le fond de légumes dans le bol.

Ajouter le panier avec le riz. Mettre en place le varoma. Cuire **20 mn / varoma / vit 2**.

5 mn avant la fin, ajouter les olives dans le varoma.



Bouillabaisse sans poisson

ingrédients

- 100 g de poireaux surgelés
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 800 g de pommes de terre
- 1 litre d'eau
- 1 cube de [concentré de tomates](#)
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- ½ càc de curry
- 1 càc de curcuma
- 4 œufs
- vinaigre



recette

Hacher les poireaux, les échalotes et l'ail dans le bol 7 sec / vit 5.

Ajouter l'huile et faire rissoler 3 mn / 120 °C / vit 1 / sans gobelet.

Couper les pommes de terre en rondelles très fines et les mettre dans le panier.

Ajouter dans le bol l'eau, le fond de légumes, le concentré de tomates, le curry, le curcuma et le panier. Cuire 25 mn / 120°C / vit 1.

Vider le panier contenant les pommes de terre dans le bouillon et programmer 5 mn / 100°C / sens inverse / fouet.

Pour faire les œufs pochés, faire bouillir de l'eau dans une casserole. Ajouter 1 càc de vinaigre.

Quand l'eau bouillonne à gros bouillon, diminuer le feu pour obtenir un frémissement régulier.

Casser un œuf dans une louche.

Faire un tourbillon dans la casserole avec une cuillère en bois et verser doucement l'œuf au centre du tourbillon. Réunir le blanc et le jaune en tournant autour. Laisser cuire 1 à 2 mn. Récupérer l'œuf avec un écumoire (le blanc doit être ferme, élastique et non caoutchouteux). Déposer l'œuf dans un bain d'eau froide pour stopper la cuisson et rincer le vinaigre. Ébarber. Recommencer l'opération pour les autres œufs.



Boulettes de veau aux herbes

ingrédients

- 200 g de carottes
- 100 g d'échalotes
- 40 g d'huile d'olive
- Persil
- Coriandre
- Basilic
- 400 g de veau
- 100 g de jambon cru
- 1 œuf
- 300 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Thym
- Laurier
- 200 g de petit pois
- 10 g de beurre
- 2 verres de riz



recette

Mettre les carottes dans le bol **3 sec / vit 5**. Réserver.

Hacher les échalotes dans le bol **5 sec / vit 5**. Ajouter 20 g d'huile d'olive et faire rissoler **3 mn / 120 °C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter persil, coriandre, veau et jambon. Mixer **6 sec / vit 7**. Ajouter l'œuf **5 sec / vit 4**. Réserver.

Mettre l'eau, le fond de légumes, le thym, le laurier dans le bol. Insérer le panier avec les carottes. Le varoma avec les petits pois. Cuire **6 mn / varoma / vit 1**.

Avec les mains huilées, former des boulettes de viande et les déposer sur le plateau.

Insérer le plateau. Cuire **15 mn / varoma / vit 1**.

Dans une poêle, faire dorer les boulettes de veau cuites.

Cuire le riz et le mélanger avec les légumes.



Cocotte gratinée à la Grecque

ingrédients

- 350 g d'eau
- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 15 g d'huile d'olive
- 400 g de poulet
- 120 g de coulis de tomates
- 1 càc de cumin
- ½ càc de curry
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 50 g de fromage de chèvre rapé
- 1 verre ½ de riz



recette

Déposer les aubergines coupées en petits dés dans le panier.

Mettre l'eau et le panier dans le bol **10 mn / varoma / vit 1.**

Egoutter les aubergines. Vider et rincer le bol.

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

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

Ajouter les aubergines, le poulet, le coulis de tomates, le cumin, le curry, le fond de légumes et cuire **15 mn / 100°C / sens inverse / sans gobelet.**

Préchauffer le four à 180°C.

Répartir la préparation dans des mini cocottes et parsemer de fromage râpé.

Enfourner 15 minutes.

Servir avec du riz en accompagnement.



Pâtes express

ingrédients

- 300 g de pâtes
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 400 g de tomates concassées
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 1 courgette
- 200 g viande hachée
- 20 g de parmesan



recette

Mixer échalote et oignon dans le bol **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile et faire suer **3 mn / 100 °C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates, le fond de légumes et la courgette coupée en gros tronçon. Mixer **15 sec / vit 5**.

Cuire **7 mn / varoma / vit 1**.

Ajouter la viande hachée et programmer **7 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Mélanger avec des pâtes et du parmesan.



Sauté de poulet et chorizo

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 2 poivrons
- 20 g d'huile d'olive
- 700 g d'escalopes de poulet
- 200 g de chorizo
- 50 g de lardons en allumette
- 600 g de pulpe de tomates
- Herbes de Provence
- Basilic
- 160 g d'olives vertes



recette

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

Mettre le fouet, les poivrons et l'huile **4 mn / 120°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter le poulet coupé en morceaux, le chorizo coupé en rondelles, les lardons, la pulpe de tomates, les herbes et laisser mijoter **25 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter les olives 5 mn avant la fin.

Servir avec du riz.



Pâtes carbonara

ingrédients

- 250 g de pâtes fraîches (de préférence)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 10 g de vin blanc
- 200 g de lardons
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de mascarpone
- 100 g de parmesan



recette

Cuire les pâtes.

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

Ajouter l'huile, le vin et les lardons. Faire suer **5 mn / 120°C / vit 1**. Réserver.

Mettre le mascarpone, les œufs et le parmesan **20 sec / vit 5**.

Mélanger le tout et manger aussitôt.



Gratin savoyard

ingrédients

- 1000 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 4 diots fumés
- 800 g d'eau
- 50 g de vin blanc
- 100 g de lardons
- 1 càc de moutarde
- 200 g de crème
- 200 g de Beaufort
- 1 càs de maïzena



recette

Mettre les pommes de terre coupées en rondelles dans le varoma.

Hacher échalotes et ail dans le bol **5 sec / vit 5**. Verser sur les pommes de terre dans le varoma et mélanger.

Ajouter les diots piqués sur les pommes de terre.

Mettre l'eau dans le bol. Placer le varoma et cuire **40 mn / varoma / vit 1**.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un plat à gratin, alterner une couche de pommes de terre avec une couche de diots coupés en rondelle d'1/2 cm. Finir par une couche de pommes de terre.

Conserver 1/2 gobelet de jus de cuisson dans le bol. Ajouter le vin et les lardons. Faire rissoler **3 mn / 80°C / vit 1**.

Ajouter la moutarde, la crème, la maïzena et 100 g de Beaufort coupé **5 mn / 100°C / vit 2**.

Transvaser dans le plat.

Ajouter le reste de Beaufort en tranches fines sur le dessus du plat.

Enfourner 20 minutes.



Lentilles et bacon au curry

ingrédients

- 3 carottes
- 1 échalote
- Laurier et thym
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 250 g de lentilles vertes du Puy
- 650 g d'eau froide
- 20 cl de crème fraîche
- 2 càc de curry
- Allumettes de bacon



recette

Mettre dans le bol les carottes coupées, l'échalote coupée en 4, les herbes aromatiques, le fond de légumes, les lentilles rincées et l'eau. Laisser mijoter **40 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Mélanger dans un récipient la crème et le curry. L'ajouter au contenu du bol avec les allumettes de bacon. Programmer **2 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.



Tartiflette de légumes

ingrédients

- 4 grosses pommes de terre
- 3 carottes
- 2 navets
- 2 échalotes
- 4 tranches de jambon blanc
- Huile d'olive
- Thym et basilic
- 100 g de fromage à raclette



recette

Couper les carottes, les pommes de terre et les navets en morceaux. Les faire cuire dans un grand volume d'eau avec un peu de sel.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les légumes, les échalotes hachées et le jambon coupé grossièrement et les mettre dans un plat à gratin.

Verser un filet d'huile d'olive dessus puis saupoudrer de thym et de basilic.

Déposer sur le dessus le fromage à raclette.

Enfourner 10 minutes.



Filet mignon sauce berdouille

ingrédients

- 1 filet mignon
- 2 échalotes
- 50 g de vin blanc
- 200 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 80 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 càs de vinaigre
- 3 càs de moutard
- 50 g de cornichons coupés en petits morceaux



recette

Découper le filet mignon en fines tranches et les mettre dans le panier.

Dans le bol, hacher les échalotes **5 sec / vit 5**.

Ajouter le vin blanc, l'eau et le fond de légumes puis le panier avec le filet mignon.

Programmer **15 mn / 100°C / vit 4**. Remuer le filet mignon et reprogrammer **10 mn / 100°C / vit 4**.

Réserver la viande et garder le bouillon dans le bol.

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois.

Ajouter ce mélange beurre-farine au bouillon et programmer **5 mn / 120°C / vit 1**.

Ajouter le vinaigre, la moutarde et les cornichons. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 1**.

Napper la viande de cette sauce et servir avec du riz, des frites ...



Gratin de pâtes au jambon et fromage fondu

ingrédients

- 240 g de pâtes
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de comté râpé
- 70 g de parmesan



recette

Dans un plat à gratin, mélanger les pâtes cuites, le jambon détaillé grossièrement et le comté. Parsemer de parmesan.

Mettre au four le temps que le fromage gratine.



Poulet San Fernando

ingrédients

- 150 g de cacahuètes
- 1 càc de cumin en grain
- 4 baies roses
- 500 g de tomates
- 150 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- ½ càc de piment en poudre
- 200 g d'eau
- 30 g d'huile d'olive
- 500 g de blancs de poulet
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Riz



recette

Placer les cacahuètes, le cumin et les 4 baies roses dans le bol. Torréfier **8 mn / varoma / fouet**.

Ajouter les tomates coupées, les échalotes, la gousse d'ail, le piment et l'eau. Mélanger **30 sec / vit 10**.

Ajouter l'huile, le fond de légumes et le poulet coupé en gros morceaux. Cuire **30 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Débarrasser la sauce.

Remettre le poulet et émincer **2 sec / vit 4 / sens inverse**.

Verser l'effilochée dans la sauce. Servir avec du riz.



Boulettes de viande à la sauce tomates

ingrédients

- 40 g de pain
- 80 g de lait
- Persil
- 2 gousses d'ail
- 400 g de viande hachée
- 2 œufs
- Sel et poivre
- 80 g d'échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 600 g de tomates concassées
- 1 càc de [fond de légumes](#)



recette

Faire tremper le pain dans le lait.

Hacher le persil et une gousse d'ail dans le bol **5 sec / vit 7**.

Ajouter la viande hachée, les œufs, du sel et du poivre. Essorer le pain (jeter le lait) et l'ajouter dans le bol. Programmer **10 sec / vit 5**. Réserver.

Huiler le varoma et le plateau. Avec les mains huilées, former les boulettes de viande et les déposer dans le varoma et sur le plateau.

Hacher une gousse d'ail, les échalotes dans le bol **5 sec / vit 5**. Ajouter l'huile et programmer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates, le fond de légumes. Mettre le varoma et son plateau et cuire **20 mn / varoma / vit 1**.

Servir avec de la semoule, des pâtes, du riz ...



Gratin de pommes de terre normand

ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 500 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 650 g de pommes de terre
- 200 g de gros lardons
- 1 camembert
- 100 g de crème fraîche
- Poivre et thym



recette

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

Transvaser dans le panier avec les pommes de terre coupées en rondelles.

Mettre dans le bol l'eau, le fond de légumes et le panier.

Placer les lardons dans le varoma et mettre en place.

Cuire **25 mn / varoma / vit 1**.

Préchauffer le four à 200°C.

Transvaser les pommes de terre, l'ail, l'échalote et les lardons dans un plat à gratin. Mélanger.

Couper le camembert en deux dans l'épaisseur.

Garder dans le bol 90 g de bouillon. Y ajouter la moitié du camembert, la crème, du poivre et programmer **1 mn / 80°C / vit 4**.

Verser dans le plat à gratin. Poser sur le dessus l'autre moitié de camembert, croûte vers le haut.

Enfourner 20 minutes.



Poulet tandoori

ingrédients

- 250 g de yaourt
- 5 càc d'épices tandoori
- ½ càc de sel
- 700 g de blanc de poulet en lanières
- 70 g d'échalotes
- 30 g d'huile d'olive
- 600 g de tomates
- 250 g de riz
- 800 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 1 glaçon de [concentré de tomates](#)



recette

Mettre les yaourts, 4 càc d'épices tandoori et le sel dans le bol **10 sec / vit 4**. Ajouter les lanières de poulet. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 2**. Réserver 30 minutes au frigo.

Dans le bol propre, hacher les échalotes **5 sec / vit 5**. Ajouter 20 g d'huile et 1 càc d'épices tandoori. Faire suer **3 mn / 120°C / fouet / sans gobelet**.

Ajouter la pulpe et les pépins de tomates. Mettre l'eau et le fond de légumes.

Placer le riz rincé dans le panier et l'introduire dans le bol. Cuire **20 mn / varoma / fouet**. Déposer le glaçon de concentré de tomates dans le gobelet pour qu'il fonde doucement.

Couper la chair des tomates restante en brunoise. Ajouter du persil et 10 g d'huile. Réserver au frigo.

Faire dorer les morceaux de poulet dans une poêle avec un peu d'huile.

Réserver le riz.

Ajouter dans le bol le concentré de tomates. Programmer **10 mn / varoma / vit 2 / sans gobelet**. Remettre en place le gobelet et mixer **20 sec / vit 10**.

Accompagner le d'un [naan](#)



Veau aux olives

ingrédients

- 25 g de beurre
- 800 g d'épaule de veau
- 15 g de cognac
- 120 g d'échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 verres de semoule
- 1 filet d'huile d'olive
- 400 g d'eau
- 2 carottes
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Sel
- 130 g d'olives



recette

Mettre la semoule dans un saladier. Ajouter un filet d'huile, une pincée de sel et recouvrir d'eau froide.

Faire revenir les morceaux de veau dans une poêle chaude avec le beurre.

Transvaser la viande dorée dans le panier et laisser égoutter sur une assiette pour récupérer le jus.

Déglacer la poêle avec le cognac, récupérer les sucs de cuisson et réserver.

Hacher les échalotes et l'ail dans le bol 7 sec / vit 5.

Ajouter le beurre récupéré et faire revenir 5 mn / varoma / vit 1 / sans gobelet.

Dans le bol, ajouter les carottes, le fond de légumes, l'eau, les sucs de cuisson, le jus de la viande égouttée.

Transvaser la semoule dans le varoma. Le mettre en place et programmer 10 mn / varoma / sens inverse / fouet.

Vider le panier avec la viande dans le bol et ajouter les olives. Remettre le varoma et poursuivre la cuisson 6 mn / varoma / sens inverse / fouet.



Rougail saucisse

ingrédients

- 6 grosses saucisses
- 150 g d'échalotes
- 1 grosse pincée de piment d'Espelette
- 20 g d'huile d'olive
- 500 g de tomates
- 1 glaçon de [concentré de tomates](#)
- 2 càc de paprika
- 1 càc de curcuma
- Riz



recette

Faire bouillir les saucisses 10 minutes dans une casserole d'eau.

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

Ajouter l'huile et faire suer **5 mn / 120°C / fouet / sans gobelet**.

Ajouter les tomates coupées, le concentré, le fond de légumes, le paprika, le curcuma. Cuire **5 mn / 100°C / fouet**.

Incorporer les saucisses coupées en grosses rondelles. Cuire **25 mn / 90 °C / sens inverse / fouet**.

Servir avec du riz blanc.



Jambalaya de poulet

ingrédients

- 300 g de filets de poulet
- 2 càs d'épices cajun
- 120 g d'échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 100 g de chorizo
- 200 g de poivrons rouges
- 600 g d'eau
- 1 càs de [fond de légumes](#)
- 400 g de tomates concassées
- 250 g de riz basmati



recette

Mettre le poulet et les épices dans un saladier et mélanger.

Transvaser dans le varoma. Réserver.

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

Ajouter l'huile, le chorizo et les poivrons coupés en lanières. Cuire **4 mn / 120 ° C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.

Verser l'eau, les tomates et le fond de légumes dans le bol.

Placer le riz rincé dans le panier et mettre en place ainsi que le varoma. Cuire **25 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.



Poulet aux poivrons façon risotto

ingrédients

- 30 g de parmesan
- 150 g de poivron jaune
- 150 g de poivron rouge
- 150 g de chorizo
- 70 g d'échalotes
- 50 g d'huile d'olive
- 300 g de riz à risotto
- 100 g de vin blanc
- 650 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 300 g de blanc de poulet



recette

Mettre les poivrons coupés en lanière et le chorizo coupé en rondelles dans le bol et programmer **10 mn / 120 °C / sens inverse / fouet**. Réserver.

Hacher les échalotes dans le bol **5 sec / vit 5**. Ajouter 30 g d'huile d'olive et faire suer **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le riz et programmer **3 mn / 120°C / sens inverse / sans gobelet**.

Mouiller avec le vin **1 mn / 100°C / sens inverse / sans gobelet**.

Ajouter l'eau, le fond de légumes. Décoller le riz du fond du bol avec la spatule. Cuire **12-14 mn / 100°C / sens inverse / vit 1** en remplaçant le gobelet par le panier.

Mettre le reste d'huile dans une poêle et y faire revenir le poulet coupé en lanières pendant 10 minutes.

Laisser le risotto reposer 1 mn avant d'ajouter le poulet, les poivrons, le chorizo et le parmesan.



Nouilles à la sauce verte et rose

ingrédients

- 200 g de pâtes
- 2 blancs de poireaux
- 10 g d'huile d'olive
- 200 g de mozzarella
- 3 tranches de jambon blanc
- ½ càc de [fond de légumes](#)
- 120 g de crème fraîche



recette

Hacher dans le bol le poireau **3 sec / vit 4**.

Ajouter l'huile et faire rissoler **4 mn / varoma / vit 1**.

Ajouter la mozzarella, les champignons et le jambon. Mixer **5 sec / vit 2**.

Incorporer la crème, le fond de légumes et cuire **5 mn / 90°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet**.

Mélanger avec des pâtes cuites et servir aussitôt.



Riz façon créole

ingrédients

- 1 verre ½ de riz
- 1 échalote
- 150 g de gros lardons
- 200 g de champignons de Paris
- 1 paquet de saucisses de Strasbourg
- 1 boîte de 400 g de dés de tomates



recette

Faire revenir l'échalote hachée dans une poêle avec les lardons.

Ajouter les champignons puis les saucisses coupées en dés.

Ajouter les tomates en dés. Parsemez généreusement de basilic et laisser mijoter 10 minutes.

Mélanger la sauce avec du riz cuit.



Moelleux au jambon

ingrédients

- 100 g de parmesan
- 150 g de crème liquide
- 2 càs de moutarde à l'ancienne
- 200 g de lait
- 30 g de beurre
- 60 g de farine
- 3 œufs
- Sel, poivre
- 1 càc de curry
- 130 g de jambon blanc



recette

Mettre la crème et la moutarde dans le bol et programmer **10 mn / 80°C / vit 3 / sans gobelet**.

Répartir dans 6 moules à glaçons. Laisser refroidir et mettre au moins 2 heures au congélateur.

Préchauffer le four à 210°C.

Mettre le lait, le beurre et le parmesan dans le bol **2 mn / 80°C / vit 1**.

Ajouter la farine, les œufs, le sel, le poivre et le curry. Programmer **30 sec / vit 4**.

Ajouter le jambon **10 sec / sens inverse / vit 4**.

Répartir dans des ramequins beurrés. Placer au cœur de chaque ramequin, un glaçon de crème à la moutarde.

Enfourner 18 minutes.



Bacon burger

ingrédients (pour un burger)

- steak haché
- échalote
- moutarde
- bacon
- tomate
- comté râpé
- salade



recette

Couper un [pain pour burger](#) en deux.

Faire cuire un steak dans un poêle. Faire revenir 4 tranches de bacon.

A l'aide d'un couteau à beurre, tartiner le pain du dessous de moutarde.

Mettre de l'échalote émincée sur la moutarde.

Poser dessus deux tranches de bacon, puis le steak et 1 à 2 rondelles de tomates. Finir par deux tranches de bacon, du comté râpé et le pain du dessus.

Enfourner 5 minutes dans un four chaud.

Servir avec une salade verte.



Gachucha

ingrédients

- 1 échalote
- 150 g de gros lardons
- 225 g de chorizo coupé en rondelles
- 70 g de [concentré de tomates](#)
- 230 g de champignons
- 160 g d'olives vertes
- 1 verre ½ de riz (cuisson 20 minutes)
- ½ verre de vin blanc
- 3 verres d'eau



recette

Dans une grande sauteuse, faire revenir dans une càs d'huile d'olive l'échalote émincée et les lardons.

Ajouter ensuite le chorizo coupé en rondelles et le concentré de tomates. Mélanger et laisser revenir quelques minutes.

Ajouter les champignons, les olives et le riz. Mélanger et laisser revenir quelques minutes.

Mouiller avec le vin blanc et l'eau. Couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à évaporation de tout le liquide (environ 20 minutes).

Vérifier la cuisson du riz. Si besoin, rajouter un peu d'eau et poursuivre la cuisson.



Poulet à la noix de cajou

ingrédients

- 180 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 càc de garam massala
- 15 g d'huile d'olive
- 50 g de pulpe de tomates
- 100 g d'eau
- 4 filets de poulet
- 60 g de purée de noix de cajou
- 3 pincées de sel
- Coriandre
- 10 g de noix de cajou non salée



recette

Émincer les oignons, l'ail et le garam massala dans le bol 5 sec / vit 5.

Ajouter l'huile et faire suer 5 mn / 120°C / fouet en ôtant le gobelet.

Ajouter la pulpe de tomates et l'eau. Insérer le panier de cuisson avec les filets de poulet. Cuire 15 mn / varoma / fouet. Retirer le panier.

Ajouter la purée de noix de cajou et le sel et programmer 2 mn / 100°C / fouet.

Ajouter le poulet cuit et coupé en gros morceaux et poursuivre la cuisson 5 mn / 100°C / sens inverse / fouet.

Ajouter les noix de cajou entières.

Servir avec du riz.



Couronne de viande

ingrédients

- 40 g de pain
- 30 g de pecorino (fromage de brebis italien)
- 120 g d'épinards
- 1 gousse d'ail
- Persil, romarin
- 400 g de viande hachée
- 2 œufs
- 600 g de pommes de terre
- 1000 g d'eau



recette

Mixer le pain **10 sec / vit 8**.

Ajouter le fromage et mixer **10 sec / vit 8**.

Ajouter les épinards, du persil et du romarin. Mixer **10 sec / vit 7**.

Ajouter la viande hachée, les œufs, du sel et du poivre. Mixer **20 sec / sens inverse / vit 3**.

Mettre les pommes de terres coupées en morceaux dans le varoma.

Poser dessus le plateau recouvert de papier sulfurisé. Mettre la viande sur le plateau et former une couronne.

Verser l'eau dans le bol avec une pincée de sel.

Programmer **30 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.



Pâtes sauce poivrons et chorizo

ingrédients

- 20 g d'huile d'olive
- 600 g de poivrons mélangés surgelés
- 1 chorizo
- 300 g de pâtes
- Olives vertes



recette

Dans le bol, verser l'huile et les poivrons coupés en lanières. Programmer **10 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter le chorizo coupé en rondelles. Programmer **10 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter les olives. Programmer **15 mn / 100°C / sens inverse / fouet / sans couvercle**.

Mélanger avec des pâtes cuites.