

Retrouvez bien d'autres produits Siméo sur
www.simeo.tm.fr

Création graphique / Mademoiselle.G. - Photos AG & Mademoiselle.G. - Tous droits réservés 06/09 - Sous réserve d'erreurs typographiques - Suggestion de présentation.



thermoblend[®]
PC 280

Plus de 30 idées recettes à déguster



Siméo



Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et espérons que notre ThermoBlend® saura satisfaire toutes vos envies !

Remarque : les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même des aliments, les temps et réglages de cuisson mentionnés ci-après sont basés sur nos essais et sont donnés à titre indicatif. Il se peut que ces données fluctuent quelque peu.

Sommaire

| | |
|-----------------------|-----------|
| Soupes chaudes | p.3 - 16 |
| Sauces | p.17 - 18 |
| Soupes froides | p.19 - 21 |
| Soupes sucrées | p.22 |
| Recettes salées | p.23 - 25 |
| Coktails & Milkshakes | p.26 - 29 |

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Crème de champignons

Pour 4 personnes

150 g de champignons de Paris frais

1 l d'eau

2 cubes de bouillon de volaille

1 bouchon mesureur de Tapioca (ou Perles du Japon)

2 cuillères à café de jus de citron

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe de crème fraîche

Sel et poivre du moulin

Quelques brins de ciboulette pour le dressage

Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux.

Versez l'eau dans le bol et ajoutez les bouillons. Réglez la minuterie sur 5 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Ajoutez les champignons dans le bol du ThermoBlend et ajoutez le jus de citron, le tapioca, le sel et le poivre. Mixez sur la vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.

Réglez la minuterie sur 10 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Une fois cuit, remixez 30 secondes sur la vitesse 2. Ajoutez alors le jaune d'œuf délayé dans la crème. Mixez une dernière fois sur la vitesse 2 pendant 10 secondes.

Versez la soupe dans une soupière ou directement dans les assiettes pour stopper la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Notre conseil : Servez avec des croutons et de la ciboulette hachée et appréciez la douceur de ce velouté.

Préparation : 5 min | Cuisson : 5 min

Velouté d'asperges express

Pour 4 personnes

500 g d'asperges en bocal ou d'asperges fraîches déjà cuites
1 l d'eau
1 cube de bouillon de légumes
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 jaune d'œuf
Sel et poivre du moulin
Quelques pluches de cerfeuil pour le dressage

Détaillez les asperges en morceaux et disposez-les dans le bol du ThermoBlend®.

Ajoutez l'eau, le cube de bouillon, le sel et le poivre.

Réglez la minuterie sur 5 minutes et mettez en chauffe sur la position High.

Mixez 1 minute sur la vitesse 2.

Ajoutez le jaune d'œuf délayé dans la crème et mixez 10 secondes sur la vitesse 1.

Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Versez la soupe dans une soupière ou directement dans les assiettes pour stopper la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Parsemez de pluches de cerfeuil et dégustez !

Préparation : 5 min | Cuisson : 15 min

Soupe de courgettes au curry

Pour 4 personnes

2 belles courgettes
1 l d'eau
1 cube de bouillon de volaille
½ cuillère à café de curry (ou plus selon les goûts)
2 portions de fromage fondu (Vache qui rit, Boursin, ...), du gorgonzola ou du mascarpone
Sel et poivre du moulin

Lavez les courgettes et coupez-les en petits cubes sans les peler.

Disposez les courgettes dans le bol du ThermoBlend® avec l'eau, le cube de bouillon, le sel, le poivre et le curry.

Réglez la minuterie sur 15 minutes et mettez en chauffe sur la position High.

Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix. A la fin de la cuisson mixez 30 secondes sur la vitesse 2.

Rajouter le fromage de votre choix, puis mixez 15 à 20 secondes sur la position 1 de manière à ce que le fromage se répartisse dans l'ensemble de la préparation.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Appréciez bien chaud et découvrez la douceur des courgettes et du fromage, relevée de l'arôme du curry.

Notre conseil : cette recette s'intégrera très bien dans une alimentation équilibrée en choisissant un fromage pauvre en matières grasses.

Préparation : 10 min | Cuisson : 15 min

Soupe de carottes au lait de coco

Pour 4 personnes

1 petite courgette

2 petites carottes

1 l d'eau

1 cube de bouillon de légumes

½ cuillère à café de curry (ou plus selon les goûts)

25 cl de lait de coco

Sel et poivre du moulin

Lavez et coupez les légumes en petits cubes et disposez-les dans le bol du ThermoBlend® avec l'eau, le cube de bouillon, le sel, le poivre et le curry.

Régalez la minuterie sur 15 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix. En fin de cuisson mixez 30 secondes sur la vitesse 2.

Ajoutez le lait de coco et mixez à nouveau durant 30 secondes sur la position 2.

Dégustez en entrée ou en amuse-bouche

Notre conseil : pour une recette légère remplacez le lait de coco par du lait concentré non-sucré.

Préparation : 3 min | Cuisson : 12 min

Velouté de petits pois et carottes

Pour 4 personnes

1 boîte (500 g) de petits pois et carottes

4 feuilles de laitue

1 l d'eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Sel et poivre du moulin

1 petit bouquet de persil

Placez dans le bol du ThermoBlend® les petits pois et carottes avec leur jus, la laitue, l'eau, le sel et le poivre.

Régalez la minuterie sur 12 minutes et mettez en chauffe sur la position High.

Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix. En fin de cuisson mixez 1 minute sur la vitesse 2.

Rincez et émincez le persil.

Versez la crème et le persil, puis remettre en chauffe sur la position High durant 2 minutes.

Notre conseil : Accompagnez d'un effiloché de jambon blanc ou fumé découvrez tout le potager dans votre assiette !

Préparation : 15 min | Cuisson : 15 min

Mais-soup

Pour 4 personnes

400 g de maïs en conserve
1 petit oignon
3 pommes de terre moyennes
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 l d'eau
2 cubes de bouillon de volaille
15 cl de lait
10 cl de crème
Sel et poivre du moulin

Rincez et égouttez le maïs ; épluchez et émincez les pommes de terre et l'oignon. Versez l'huile d'olive dans le bol du ThermoBlend® et ajoutez l'oignon émincé. Réglez la minuterie sur 2 minutes et mettez en chauffe sur la position High en surveillant pour que les oignons ne brûlent pas. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez les pommes de terre, le maïs, l'eau et les cubes de bouillon de volaille puis assaisonnez.

Réglez la minuterie sur 12 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix. En fin de cuisson mixez 1 minute sur vitesse 3. Ajoutez le lait et la crème et mixez à nouveau 30 secondes sur la vitesse 3.

Servez accompagné de crackers au fromage pour un délicieux voyage au Mexique !

Notre conseil : Pour gagner du temps, utilisez des pommes de terre déjà cuites, le temps de cuisson sera ramené à 5 minutes !

Préparation : 5 min | Cuisson : 12 min

Potage à l'oseille

Pour 4 personnes

20 feuilles d'oseille
2 cubes de bouillon de volaille
4 cuillères à soupe de riz cuit ou de tapioca ou 3 pommes de terre
1 l d'eau
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de crème fraîche
Sel et poivre du moulin
Pluches de cerfeuil

Lavez et équeutez l'oseille.

Disposez dans le bol du ThermoBlend® les feuilles d'oseille, les cubes de bouillon de volaille, l'eau, le sel et le poivre. Mixez durant 20 secondes sur vitesse 2.

Ajoutez le riz cuit (ou le tapioca / les pommes de terre)

Réglez la minuterie sur 12 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez ensuite le jaune d'œuf dilué dans la crème, puis mixez 1 minute sur vitesse 2.

Servez bien chaud, décoré de pluches de cerfeuil.

Préparation : 15 min | Cuisson : 15 min

Soupe de tomates

Pour 4 personnes

4 belles tomates mûres ou 1 boîte de tomates pelées
 4 petites pommes de terre
 1 petite carotte
 1 oignon ou 1 échalote
 3 à 4 gousses d'ail selon votre goût
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 ½ cube de bouillon de légumes
 0,75 l d'eau
 Sel et poivre du moulin
 8 feuilles de basilic
 Dés de mozzarella di Buffala ou copeaux de parmesan frais

Epluchez et émincez les pommes de terre, les carottes, l'oignon et l'ail. Détaillez les tomates en morceaux. Disposez dans le bol du ThermoBlend® : tous les légumes, l'huile d'olive, l'ail et l'oignon, le sel, le poivre, le bouillon émietté et recouvrez avec l'eau.

Réglez la minuterie sur 12 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez les feuilles de basilic lavées et équeutées et mixez 30 secondes sur la vitesse 2.

Servez bien chaud et parsemez de dés de mozzarella di Buffala ou de copeaux de parmesan.

Notre conseil : Accompagnez de quelques tranches de pain Ciabatta juste toastées et frottées à l'ail. C'est l'Italie dans votre assiette !

Préparation : 5 min | Cuisson : 12 min

Soupe de poisson

Pour 4 personnes

125 g de filets de poisson (rouget, merlan, rascasse, ...)
 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 ½ échalote
 ½ verre de vin blanc
 2 cuillères à café de safran, ou de paprika
 1 l d'eau
 Sel et poivre du moulin

Versez l'huile d'olive dans le bol du ThermoBlend® et faites-y rissoler l'échalote 2 minutes sur la position High.

Ajoutez le poisson détaillé en morceaux, le vin blanc, le concentré de tomates et mixez durant 30 secondes sur la vitesse 2. Recouvrez avec l'eau et ajoutez le sel, le poivre et le safran (ou le paprika).

Réglez la minuterie sur 10 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

En fin de cuisson, mixez sur la vitesse 2 pendant 20 secondes.

Notre conseil : Servez avec des croûtons aillés, de la rouille et du gruyère râpé.

Préparation : 20 min | Cuisson : 14 min

Velouté Dubarry

Pour 4 personnes

30 g de beurre
100 g d'oignons émincés
350 g de fleurettes de chou-fleur
200 g de pommes de terre
0,6 l de bouillon de volaille
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
Sel et poivre du moulin

Lavez et épluchez les pommes de terre puis détaillez-les en dés.

Déposez le beurre dans le bol du ThermoBlend® et y faire rissoler l'oignon 1 minute sur la position High.

Ajoutez le bouillon, le chou-fleur, les pommes de terre, le sel et le poivre dans le bol. Réglez la minuterie sur 12 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez la crème puis mixez sur la vitesse 2 pendant 1 minute pour lisser le velouté.

Notre conseil : Cuisez quelques fleurettes de chou-fleur à la vapeur ou à l'eau et parsemez-les sur le potage au moment de servir.

Préparation : 15 min | Cuisson : 14 min

Potage aux pommes de terre

Pour 4 personnes

30 g de beurre
100 g d'oignons émincés
1 gousse d'ail écrasée
400 g de pommes de terre
0,6 l de bouillon de volaille
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
Sel et poivre du moulin

Lavez et épluchez les pommes de terre puis détaillez-les en dés.

Déposez le beurre dans le bol du ThermoBlend® et faites-y rissoler l'oignon et l'ail 1 minute sur la position High.

Ajoutez le bouillon, les pommes de terre, le sel et le poivre dans le bol. Réglez la minuterie sur 12 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez la crème puis mixez sur la vitesse 2 pendant 1 minute pour lisser le velouté.

Notre conseil : Agrémentez de lardons revenus et bien dorés.

Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Soupe verte

Pour 4 personnes

600 g de brocolis surgelés
300 g de petits pois surgelés
2 carottes en rondelles
0,50 l d'eau
1 petite botte de persil frais
1 gousse d'ail
Sel et poivre du moulin

Disposez les légumes, le persil, l'ail, le sel et le poivre dans le bol du ThermoBlend®.

Recouvrez avec l'eau puis réglez la minuterie sur 20 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

En fin de cuisson, mixez sur la vitesse 2 pendant 1 minute.

Notre conseil : Accompagnez d'un soupçon de crème fraîche épaisse et de quelques feuilles de menthe fraîchement ciselées

Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Velouté de potiron

Pour 4 personnes

800 g de potiron (sans les graines ni les filaments)
3 pommes de terre
1 oignon
1 l d'eau
1 tablette de bouillon de volaille
20 cl de crème fraîche
Sel et poivre du moulin

Epluchez le potiron, les pommes de terre et l'oignon et détaillez-les en petits dés.

Mettez les légumes dans le bol du ThermoBlend® et ajoutez l'eau, le sel, le poivre et le bouillon.

Réglez la minuterie sur 20 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

En fin de cuisson, mixez sur la vitesse 2 pendant 2 minutes pour bien lisser le velouté.

Ajoutez la crème et servez aussitôt.

Notre conseil : Pour une entrée gourmande, décorez de fines tranches de bacon grillées et croustillantes à souhait.

Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Velouté aux endives

Pour 4 personnes

6 endives
2 poireaux
1 oignon
4 / 5 pommes de terre
50 g de beurre
1,5 l de bouillon de volaille
2 jaunes d'œufs
10 cl de lait
Sel et poivre du moulin

Nettoyez les endives, les poireaux et les pommes de terre. Epluchez les pommes de terre puis coupez tous les légumes en morceaux.

Déposez le beurre dans le ThermoBlend® et réglez la minuterie sur 5 minutes, position Low. Faites y fondre les poireaux et oignon. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez les endives et les pommes de terre et mouillez le tout avec le bouillon chaud.

Réglez la minuterie sur 15 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

En fin de cuisson, mixez sur la vitesse 2 pendant 1 minute.

Dans la soupière, battez les œufs en omelette avec le lait et versez le velouté chaud dessus.

Préparation : 10 min | Cuisson : 5 min

Sauce poisson

Pour 4 personnes

2 cuillères à soupe d'huile
2 échalotes
½ verre de vin blanc
1 cuillère à café d'estragon séché
25 cl de crème liquide
40 g de beurre froid en morceaux
1 pointe de curcuma
Set et poivre du moulin

Versez l'huile dans le bol du ThermoBlend®, réglez la minuterie sur 2 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Rajoutez le vin blanc, le sel, le poivre, le curcuma, l'estragon et la crème.

Réglez la minuterie sur 2 minutes et mettez en chauffe sur la position High.

Mixez sur la vitesse 2 en ajoutant le beurre froid en morceau pour monter la sauce.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin et nappez votre poisson de cette sauce.

Préparation : 10 min | Pas de cuisson

Sauce à l'avocat

Pour 4 personnes

2 yaourts nature
1 avocat bien mûr
Le jus d' ½ citron
Quelques brins de persil
1 petit oignon
Sel et poivre du moulin

Ôtez la peau de l'avocat et son noyau. Versez le yaourt, le jus de citron, le persil et l'oignon émincé dans le bol du blender. Mixez 1 minute sur la vitesse 2.

Ajoutez l'avocat coupé en morceaux et mixez 1 minute sur la vitesse 1.

Mettez au réfrigérateur et servez frais en accompagnement de poissons ou de viandes froides.

Préparation : 10 min | Pas de cuisson

Beurre de Roquefort

Pour 6 personnes

70 g de beurre ramolli
100 g de roquefort à température ambiante
1 cuillère à café de cognac
Poivre du moulin

Déposez le beurre en morceaux et le roquefort dans le bol du blender. Ajoutez le cognac et le poivre et mixez en alternant la vitesse 1 et la position Pulse.

Notre conseil : Dégustez à l'apéritif sur des branches de céleri, des feuilles d'endives ou des toasts, il accompagnera également à merveille une belle entrecôte. Conservez dans un film alimentaire au réfrigérateur ou au congélateur.

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Soupe de légumes

Pour 4 personnes

2 poireaux
1 gousse d'ail
500 g de pommes de terre
1 litre d'eau
1/4 l de litre de lait
75 g de crème fraîche
Les fines herbes de votre choix
1 noix de beurre
Sel et poivre du moulin

Coupez tous les légumes petits morceaux. Déposez le beurre dans le ThermoBlend® et réglez la minuterie sur 5 minutes, position Low. Faites-y fondre le beurre et versez-y les légumes.

Une fois les 5 minutes écoulées, mouillez avec l'eau puis assaisonnez. Réglez la minuterie sur 15 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

En fin de cuisson, incorporez le lait et la crème fraîche et mixez sur la vitesse 2 pendant 1 minute.

Laissez refroidir à température ambiante, puis quand la préparation est tiède, la mettre réfrigérateur. Servez bien glacé avec des fines herbes finement hachées.

Notre conseil : Détaillez de fins bâtonnets de céleri branche, de carottes, de courgettes,... que vous placerez 1 à 2 heures au congélateur. Plantez les bâtonnets presque congelés dans la soupe au moment de servir. Déco originale et pleine de saveurs !

Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min

Glacé de courgettes au basilic

Pour 6 personnes

6 petites courgettes
8 portions de fromage fondu (Vache qui Rit, ...)
½ bouquet de basilic
0,75 l d'eau
1 cube de bouillon de légumes
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
Sel et poivre du moulin

Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles de 0,5 cm environ. Disposez les courgettes dans le bol du ThermoBlend® avec l'eau, le cube de bouillon de légumes, les graines de coriandre, le sel et le poivre.

Réglez la minuterie sur 10 minutes et mettez en chauffe sur la position High. Au besoin mélangez de temps en temps avec le bouton Mix.

Ajoutez le fromage et le basilic et mixez 2 minutes sur la vitesse 2.

Disposez dans des verrines et laissez prendre 2 heures au minimum au réfrigérateur.

Notre conseil : Décorez de feuilles de basilic et de crevettes roses décortiquées.

Préparation : 5 min | Pas de cuisson

Gaspacho

Pour 4 personnes

1 grosse boîte de tomates
½ poivron vert
½ concombre
1 échalote grise ou 1 très petit oignon coupé en 2
1 gousse d'ail entière
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de vinaigre balsamique
Tabasco ou poivre de cayenne (au goût)
½ cuillère à café de sucre
Sel et poivre
15 cl d'eau

Mettez tous les ingrédients coupés grossièrement dans le bol du ThermoBlend®.

Mixez d'abord sur la vitesse 1 puis montez progressivement jusqu'à la vitesse 4. Si vous êtes pressés, mettez au congélateur 30 minutes. Sinon, le plus longtemps possible au réfrigérateur.

Ajouter des glaçons au moment de servir.

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Soupe de fraises à l'orange

Pour 4 personnes

1 kg de fraises
 200 g de sucre en poudre
 2 oranges
 15 cl d'eau
 ½ citron
 1 branche de menthe

Coupez une orange en fines tranches et presser la seconde. Versez le jus dans le bol du ThermoBlend®, ajoutez 75 g de sucre et les 15 cl d'eau.

Régalez la minuterie sur 20 minutes et mettez en chauffe sur la position High et ajoutez les tranches d'orange. Réservez. Mixez les 2/3 des fraises avec le reste de sucre et le jus de citron, vitesse 1.

Versez ce coulis dans une coupe et ajoutez les fraises restantes entières ou coupées en morceaux généreux, réservez au frais.

Egouttez les tranches d'orange, laissez-les tiédir et coupez-les en morceaux.

Disposez sur la soupe, décorez de menthe ciselée et servez très frais.

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Soupe melon / framboise

Pour 4 personnes

2 melons bien mûrs
 100 g de framboises
 1 petit bouquet de menthe
 10 g de sucre glace

Coupez les melons en 2 et retirez les graines. A l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez 16 à 20 boules dans la chair des melons.

Prélevez la chair restante, mixez-la sur la vitesse 3 avec les 10 g de sucre glace et 4 à 5 feuilles de menthe. Au besoin fluidifiez avec un peu d'eau, de lait ou de yaourt nature.

Réservez le coulis et les boules de melon quelques heures au réfrigérateur.

Dressez les boules de melon dans une coupelle, versez le coulis de melon, disposez les framboises, puis décorez d'une feuille de menthe.

Préparation : 5 min | Cuisson : 30 min

Tomates farcies aux 2 saumons

Pour 4 personnes

8 petites tomates
 200 g de saumon frais
 200 g de saumon fumé
 Le jus d'un demi-citron
 100 g de crème fraîche
 Sel et poivre du moulin
 1 petit bouquet d'aneth

Coupez un chapeau à chaque tomate et évidez-les. Salez l'intérieur des tomates et déposez-les à l'envers sur une grille pour les faire dégorger au moins 30 minutes.

Coupez le saumon frais en petits morceaux que vous arroserez de jus de citron.

Mixez le saumon frais avec le saumon fumé et l'aneth, vitesse 3 (adaptez la durée selon la finesse recherchée)

Fouettez la crème fraîche et incorporez-la au poisson. Assaisonnez selon votre goût et farcir les tomates avec cette préparation.

Laissez refroidir 30 minutes au réfrigérateur et servez avec une salade verte.

Notre conseil : Décorez les tomates avec quelques crevettes, des œufs de saumon, des dés de concombre, ...

Préparation : 30 min | Cuisson : 1h

Terrine de poisson

Pour 4 personnes

400 g de chair de saumon
200 g de chair de brochet ou de merlan
50 cl de crème fraîche
3 œufs

Mixez la chair du saumon avec 2 œufs et les $\frac{3}{4}$ de la crème sur la vitesse 1. Lorsque le mélange est lisse, passez au tamis.

Répétez l'opération avec la chair de merlan ou de brochet, l'œuf restant et le reste de la crème.

Dans une terrine allant au four, disposez une couche composée de la moitié de la farce au saumon, puis une deuxième couche composée de la totalité de la farce au brochet enfin recouvrez d'une troisième couche composée du reste de farce au saumon.

Mettez à cuire au four au bain-marie pendant 1h à 180°. Vérifiez la cuisson avec une aiguille, elle doit être chaude.

Retirez du four et mettez sous légère presse. Placez au frais jusqu'au lendemain.

Démoulez et coupez de belles tranches que vous servirez en entrée avec des crudités.

Notre conseil : Accompagnez d'un nuage de chantilly au raifort ou au wasabi pour une touche délicatement piquante

Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

Mousse de légumes

Pour 4 personnes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Le jus d'1 citron jaune
250 g de fenouil
250 g de céleri
500 g de carottes
Sel et poivre du moulin

Epluchez et lavez tous les légumes puis coupez-les morceaux. Faites-les cuire à la vapeur durant 30 minutes.

Egouttez puis mixez les légumes (d'abord sur vitesse 1 puis sur vitesse 3) pour obtenir une mousse bien lisse.

Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron, salez et poivrez puis mixez 5 secondes sur vitesse 2.

Notre conseil : Servez en entrée avec un poisson froid, un saumon Bellevue ou des tranches de viande froide.

Préparation minute |

Le Guadeloupe

Pour 1 personne

4/10 de jus d'ananas

4/10 de lait de coco

1/10 de sucre de canne liquide

Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Mélangez les différents ingrédients dans le blender et mixez 1 minute sur vitesse 2.

Préparation minute |

Le vénus

Pour 1 personne

3/10 de jus d'abricot

3/10 de jus d'orange

3/10 de jus d'ananas

1/10 de sirop de fraise

Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Mélangez les différents ingrédients dans le blender (sauf le sirop de fraise) et mixez 1 minute sur vitesse 2. Versez dans des verres hauts et ajoutez le sirop de fraise.

Préparation minute |

Le côte d'or

Pour 1 personne

2/10 de jus orange

2/10 de jus de citron vert

6/10 de jus de fruits de la passion

1 trait de grenadine

Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Mélangez les différents ingrédients dans le blender (sauf le sirop de grenadine) et mixez 1 minute sur vitesse 2. Versez dans des verres hauts et ajoutez le sirop de grenadine.

Préparation minute |

Milkshake à la fraise

Pour 2 personnes

400 g de fraises

1 cuillère à soupe de jus d'orange

50 cl de lait

2 cuillères à soupe de sucre cristallisé

1 cuillère à soupe de pistaches non-salées hachées pour le décor

10 glaçons

Réalisez la glace pilée en mettant les glaçons dans le blender, mettez en marche sur Pulse 10 secondes.

Ajoutez les fraises et le jus d'orange et mixez sur vitesse 2 durant 30 secondes.

Puis ajoutez le lait et le sucre. Mixez à nouveau 2 durant 30 secondes. Versez dans de larges verres et décorez de pistaches hachées.

Ajustez la durée de traitement des aliments selon la finesse recherchée.

Préparation minute |

Milkshake tutti-frutti

Pour 2 personnes

4 kiwis
6 fraises
6 framboises
1 banane
250 ml de lait

Lavez les fraises et les framboises, équeutez les fraises.

Epluchez la banane et les kiwis, ôtez le centre des kiwis pour ne conserver que la chair verte.

Mettez tous les fruits dans le blender et mixez 10 secondes sur Pulse. Ajoutez le lait et faites fonctionner 1 minute sur la vitesse 2.

Ajustez la durée de traitement des aliments selon la finesse recherchée.

Préparation minute |

Milkshake glacé

Pour 1 personne

125 ml de lait
1 boule de glace au choix

Verser le lait dans le blender et le mixer 20 secondes sur Pulse pour qu'il mousse. Ajouter la boule de glace et mixer à nouveau 20 secondes.

Pour plus de goût, nous vous conseillons de rajouter de fines lamelles de fruits, correspondant au parfum de glace utilisé.

Préparation minute |

Milkshake à la mangue

Pour 2 personnes

½ mangue
125 ml de lait
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 boule de glace à la vanille

Pelez la mangue et coupez-la en petits morceaux. Mixez tous les ingrédients, sur la vitesse 3. Servez de suite bien frais.

