

Moulinex

cuisine companion



— 1 MILLION DE MENUS —

1 MILJOEN MENU'S CUISSON



Créez
votre compte
&
bénéficiez
de la version complète
du livre de recettes.

JE CRÉE MON COMPTE





— 1 MILLION DE MENUS —

1 MILJOEN MENU'S CUISSON

Votre robot cuiseur Cuisine Companion a désormais trouvé sa place dans votre cuisine et il s'apprête à devenir **votre meilleur allié** ! Ce livre va vous permettre de découvrir toutes les possibilités que vous offre votre robot et de composer **jusqu'à 1 million de menus différents** ! Feuilletez, **choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert**, puis lancez-vous !



Uw keukenrobot Cuisine Companion heeft zijn plaats gevonden in uw keuken en zal uw beste vriend worden! Dit boek zal u helpen om alle mogelijkheden van uw robot te ontdekken en 1 miljoen verschillende menu's samen te stellen. Blader door het boek, kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert en ga aan de slag.

Moulinex®

cuisine companion Robot cuiseur

GUIDE
GIDS



découpe
snijdt



prépare
bereidt



et cuit
en bakt



Sauce



Soup



Slowcook



Steam



Pastry



Dessert

6

PROGRAMMES AUTOMATIQUES
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

1
Marche - Arrêt
Start - Stop



2
Choisir
l'accessoire
Kies het accessoire



3
Verser
les ingrédients
Ingrediënten
bijvoegen



4
Sélectionner
le programme
Selecteer het
programma



5
Démarrer
le programme
Start het
programma



6
Résultat
Resultaat



> Choisissez le mode manuel pour des réglages personnalisés de la vitesse, température et durée de cuisson
Selecteer manueel uw persoonlijke instellingen van de snelheid, temperatuur en kooktijd

Une question ? Appelez MOULINEX SERVICE CONSOMMATEUR FRANCE au 0 974 50 10 14 prix d'un appel non surtaxé

Une question/Hulp nodig ? Appelez/Bel GROUPE SEB BELGIUM 070/23.31.59

Le tarif dépend de votre opérateur et des conditions de votre abonnement. Het tarief is afhankelijk van uw operator en de voorwaarden van uw abonnement.

Moulinex
cuisine companion

1 MILLION DE MENUS
1 MILJOEN KOOKMENU'S

ÉDITORIAL - TEKST

VOTRE ROBOT CUISEUR CUISINE COMPANION A DÉSORMAIS TROUVÉ SA PLACE DANS VOTRE CUISINE ET IL S'APPRÊTE À DEVENIR VOTRE MEILLEUR ALLIÉ ! CE LIVRE VA VOUS PERMETTRE DE DÉCOUVRIR TOUTES LES POSSIBILITÉS QUE VOUS OFFRE VOTRE ROBOT ET DE COMPOSER JUSQU'À 1 MILLION DE MENUS DIFFÉRENTS ! FEUILLETEZ, CHOISISSEZ VOTRE ENTRÉE, VOTRE PLAT ET VOTRE DESSERT, PUIS LANCEZ-VOUS !

BON APPÉTIT ET SURTOUT AMUSEZ-VOUS !



UW KEUKENROBOT CUISINE COMPANION HEEFT ZIJN PLAATS GEVONDEN IN UW KEUKEN EN ZAL UW BESTE VRIEND WORDEN! DIT BOEK ZAL U HELPEN OM ALLE MOGELIJKHEDEN VAN UW ROBOT TE ONTDEKKEN EN 1 MILJOEN VERSCHILLENDE MENU'S SAMEN TE STELLEN. BLADER DOOR HET BOEK, KIES EEN VOORGERECHT, EEN HOOFDGERECHT EN EEN DESSERT EN GA AAN DE SLAG.

EET SMAKELIJK EN GENIET ERVAN!

Moulinex
cuisine companion





DEPUIS PLUS DE 80 ANS, MOULINEX CONÇOIT DES SOLUTIONS QUI FACILITENT LA VIE, TOUT EN GARANTISSANT UN RÉSULTAT DE QUALITÉ. EN VOUS PROPOSANT DES APPAREILS FACILES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN, MOULINEX VOUS LIBÈRE DU TEMPS POUR PROFITER PLEINEMENT DE LA VIE !

CES APPAREILS VOUS PERMETTENT DE RÉALISER DES RECETTES SIMPLES ET RAPIDES POUR SIMPLIFIER LE QUOTIDIEN MAIS ILS VOUS DONNENT AUSSI L'OCCASION DE PRÉPARER DES RECETTES ORIGINALES POUR DES INSTANTS DE PLAISIR À PARTAGER AVEC VOS PROCHES.



MOULINEX ONTWERPT AL MEER DAN 80 JAAR OPLOSSINGEN DIE HET DAGELIJKS LEVEN VEREENVOUDIGEN EN DE KWALITEIT VAN HET RESULTAAT VERBETEREN. DANKZIJ DE GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVRIENDELIJKE APPARATEN VAN MOULINEX HEEFT U MEER TIJD OM VOLOP VAN HET LEVEN TE GENIETEN !

MET DEZE APPARATEN KUNT U EENVOUDIGE EN SNELLE RECEPTEN VOOR ELKE DAG EN ORIGINELE RECEPTEN VOOR SPECIALE GELEGENHEDEN, FAMILIEFEESTEN EN VRIENDEN-BIJEENKOMSTEN MAKEN.

TOUTE LA **CRÉATIVITÉ** FRANÇAISE DANS **VOTRE CUISINE !**

ALLE **FRANSE CREATIVITEIT** IN UW **KEUKEN**

MOULINEX DES SOLUTIONS AUDACIEUSES

Cordons-bleus, gourmands inspirés, chefs en herbe, cuisiniers du dimanche... En France, la cuisine est l'affaire de tous et Moulinex en est l'un des ingrédients-clés. Du moulin-légumes si malin de nos grands-mères aux robots d'aujourd'hui, les produits Moulinex incarnent le savoir-faire culinaire français dans toute sa créativité. Comme en cuisine, le tour de main, la qualité des matières premières et une touche d'audace inspirée font la différence et signent les plus belles réalisations. Des chefs de projets aux ingénieurs, des équipes de production à celles de commercialisation, la cuisine est une passion partagée chez Moulinex. Une passion qui ouvre l'appétit pour les bonnes choses et qui donne toujours envie de goûter à de nouvelles expériences culinaires.

QUI SIMPLIFIENT LA VIE...



MOULINEX GEDURFDE OPLOSSINGEN

Beginners, bezielde lekkerbekken, keukenchefs, hobbykoks ... In Frankrijk kookt iedereen en behoort Moulinex tot één van de basisingrediënten. Van de handige groentemolen uit grootmoeders tijd tot de moderne robots van vandaag ... de Moulinex apparaten belichamen de creatieve, Franse, culinaire knowhow. De bekwaamheid van de kok, de kwaliteit van de grondstoffen en de inspiratie van het moment maken het verschil in de keuken en zorgen voor de beste resultaten. Van de projectleiders tot de ingenieurs, van de productieteams tot de marketingafdelingen ... bij Moulinex houdt iedereen van koken. Een passie die naar meer smaakt en de weg opent naar nieuwe, culinaire ervaringen.

DIE HET LEVEN VERGEMAKKELIJKEN!...

COMMENT UTILISER CE LIVRE

HOE GEBRUIK IK DIT BOEK

AUTOMATIQUE/AUTOMATISCH



MANUEL

ENTRÉE ————— N°01 ————— VOORGERECHT

PLAT ————— N°02 ————— HOOFDGERECHT

DESSERT ————— N°03 ————— DESSERT

Avec l'aide de ce livre, composez vous-même jusqu'à **1 million de menus** simples et gourmands à réaliser grâce à votre **Cuisine Companion**. Grâce à ses astucieux bandeaux, ce **livre interactif** vous permet de sélectionner l'entrée, le plat et le dessert de votre choix afin de composer vos menus. Des recettes les plus simples aux plus sophistiquées, des saveurs traditionnelles aux plats exotiques, vous trouverez le menu idéal pour chaque occasion et chaque envie! Repas de fêtes, plats légers, pour faire plaisir aux enfants... : les recettes spécifiques sont identifiées grâce à de **petites étiquettes** visibles en dessous des photos.

Les programmes utilisés – automatiques ou manuel 🖐 – sont clairement indiqués pour chaque recette. **Un coup d'œil suffit** pour reconnaître le simple bouton sur lequel appuyer. Toutes les recettes sont accompagnées de jolies photos qui vous guideront dans votre choix et réveilleront vos envies!

Dankzij dit boek en uw **Cuisine Companion** robot kunt u tot **1 miljoen** eenvoudige en lekkere menu's maken. **Dit interactieve boek** biedt u de mogelijkheid om zelf voorgerechten, hoofdgerechten en desserts te kiezen en uw eigen menu samen te stellen. Van de eenvoudigste tot de meest gesofisticeerde recepten, van traditionele smaken tot exotische gerechten ... u vindt het ideale menu voor elke gelegenheid en smaak! Feestmaaltijden, lichte gerechten, kindermenu's ... : **de kleine, zichtbare etikettes** onder de foto's geven het soort recept aan.

De gebruikte programma's – automatisch of handmatig 🖐 – worden duidelijk aangegeven in elk recept. **In één oogopslag** herkent u de knop waar u op moet drukken. Alle recepten worden begeleid door mooie foto's die u het water in de mond doen lopen.

Pour vous aider dans la sélection des recettes qui composeront vos menus, un **index très complet** est consultable à la fin de ce livre (voir p. 230). Mais pour commencer, un guide pratique pour bien s'organiser en cuisine (voir p. 12) ainsi que des recettes de base (voir p. 20) et des propositions de menus thématiques (voir p. 16) qui vous permettront de briller en cuisine!

À travers ces **300 recettes**, partez à la découverte des possibilités quasi infinies que vous offre votre robot **Cuisine Companion**. Elles vous permettront d'utiliser toutes ses fonctionnalités de manière optimale et de faire de votre robot votre meilleur allié en cuisine. Une fois que la machine n'aura plus de secrets pour vous, vous pourrez vous aussi créer vos propres recettes! Cuisiner avec votre nouveau compagnon culinaire va devenir un jeu d'enfant!

De zeer uitgebreide indexen aan het einde van het boek (zie p. 230) helpen u bij de selectie van de recepten voor uw menu. We starten echter eerst met een praktische gids voor een goede organisatie in de keuken (zie p. 13), enkele basisrecepten (zie p. 21) en enkele voorstellen van themamenu's (zie p. 17)!

Bekijk de **300 recepten** en ontdek de eindeloze mogelijkheden die uw **Cuisine Companion** robot u biedt. Dankzij de recepten maakt u optimaal gebruik van alle functies van de robot en wordt de robot uw koksmaatje. Wanneer het apparaat geen geheimen meer voor u heeft, kunt u ook uw eigen recepten creëren! Koken met uw nieuwe maatje wordt kinderspel!



IL VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN POUR TOUT RÉUSSIR EN CUISINE

POUR TOUT PRÉPARER,

de l'entrée au dessert : il cuit, mijote, cuit à la vapeur, rissole, mélange, pétrit, prépare, mixe, hache...

6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

pour vous aider dans vos premiers pas et pour vos recettes quotidiennes : sauce, mijotage, soupe, cuisson vapeur, pâtisserie et dessert.

VOUS SOUHAITEZ POUVOIR RÉGLER

vous-même le temps ou la température de cuisson/le temps ou la vitesse de mixage ? Aucun problème, le mode manuel permet de vous approprier les recettes en les mettant à votre goût, ou même de créer vos propres recettes !

POUR TOUTES LES CUISSONS,

des plus douces au plus vives, et jusqu'au rissolage.

12 VITESSES

du mélange délicat jusqu'au mixage ultra-rapide. Fonctions Pulse et Turbo.

UN GRAND BOL

d'une capacité totale de 4,5 L (capacité utile : 2,5 L) pour des recettes familiales.

DES ACCESSOIRES ADAPTÉS

selon les préparations : un couteau pour hacher, un couteau pour pétrir et concasser, un mélangeur, un batteur et un panier vapeur.



COUTEAU
HACHOIR ULTRABLADE



BATTEUR



MÉLANGEUR



COUTEAU POUR
PÉTRIR/CONCASSER



PANIER VAPEUR



DIT APPARAAT STAAT U ELKE DAG BIJ IN DE KEUKEN

OM ALLERLEI SOORTEN GERECHTEN TE MAKEN,

van voorgerechten tot desserts: het apparaat kookt, stooft, stoomt, braadt, mengt, kneedt, bereidt, mixt, hakt ...

6 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

om u te helpen bij uw eerste stappen en de bereiding van uw alledaagse recepten: saus, stoofgerecht, soep, stoombereiding, gebak en dessert.

WILT U DE KOOKTIJD-

of temperatuur of de mixtijd of -snelheid zelf regelen? Geen probleem! Met de handmatige modus kunt u de recepten aan uw wensen aanpassen en zelfs eigen recepten creëren.

VOOR ALLE SOORTEN GERECHTEN,

van zeer zachte tot pikante, van stoomgerechten en zelfs braadschotels.

12 SNELHEDEN

van een delicate mengeling tot een ultrasnelle mixbeurt. Functies Puls en Turbo.

EEN GROTE KOM

met een totale inhoud van 4,5 L voor familierecepten (bruikbare capaciteit: 2,5L).

AANGEPASTE ACCESSOIRES

voor de verschillende bereidingen: een mes om te hakken, een mes om te kneden en te malen, een mengaccessoire, een garde en een stoommand.



ULTRABLADE HAKMES



GARDE



MENGER



MES OM TE KNEDEN/
HAKKEN



STOOMMAND

CONSEILS PRATIQUES D'ORGANISATION EN CUISINE

LE SECRET DE LA RÉUSSITE EN CUISINE,

C'EST AVANT TOUT L'ORGANISATION ! QUE L'ON PRÉPARE UN REPAS RAPIDE UN JOUR DE SEMAINE OU UN MENU PLUS SOPHISTIQUE UN JOUR DE FÊTE, ON NE PEUT PAS SE PERMETTRE DE PERDRE DU TEMPS EN CUISINE. VOICI LES CLÉS D'UNE BONNE ORGANISATION.

CHOISISSEZ VOS MENUS À L'AVANCE

Avec l'aide de votre livre **1 million de menus**, prenez le temps de choisir vos recettes pour une semaine complète. Cela vous permettra de condenser vos courses en une fois par semaine et de ne pas perdre de temps lorsque vous serez pressés. Vérifiez bien ce dont vous disposez déjà dans votre cuisine et listez ce que vous devez acheter. Notez bien les quantités nécessaires pour ne rien gâcher. Prenez soin de consulter le temps de préparation et de cuisson, et de vérifier qu'il est adapté au temps dont vous disposerez le jour de la réalisation du menu.

AVEZ DES PLACARDS BIEN GARNIS

Conservez dans vos placards des produits de base indispensables (voir la liste ci-dessous).

FAITES VOS COURSES

Privilégiez les produits frais et de saison. Si vous avez le temps, allez au marché et chez les commerçants de votre quartier qui connaissent bien leurs produits. Si vous êtes pressés, courez au supermarché, vous y trouverez un grand nombre de produits en très peu de temps. Mais soyez attentifs à la qualité des produits que vous choisirez, la réussite de vos recettes en dépendra. Pensez également aux produits congelés, ils permettent de gagner du temps !

PRÉPAREZ VOTRE MENU

Avant de commencer à cuisiner, lisez bien les recettes. Sortez tous les ingrédients et les ustensiles dont vous aurez besoin. Surtout soyez organisé, rangez et nettoyez au fur et à mesure pour éviter de vous laisser déborder. Heureusement, votre robot cuiseur **Cuisine Companion** vous permet de réduire considérablement le nombre d'ustensiles à utiliser.

PRAKTISCHE TIPS VOOR EEN GOEDE ORGANISATIE IN DE KEUKEN

EEN GOEDE ORGANISATIE

LIGT AAN DE BASIS VAN HET SUCCES VAN UW RECEPTEN! OF U NU EEN SNELLE HAP KLAARMAAKT OF EEN GESOFISTICEERD FEESTMAAL BEREIDT ... IN DE KEUKEN MAG U GEEN TIJD VERLIEZEN. DIT ZIJN DE SLEUTELS TOT EEN GOEDE ORGANISATIE.

KIES UW MENU'S OP VOORHAND

Ga rustig zitten, blader in het boek met **1 miljoen menu's** en kies de recepten voor een hele week. Zo moet u maar één keer per week naar de winkel en bespaart u tijd. Controleer wat u allemaal in huis heeft en maak een lijst van de ingrediënten die u moet kopen. Let goed op de benodigde hoeveelheden om niets te verspillen. Raadpleeg de voorbereidings- en kooktijd en controleer of u die dag over voldoende tijd beschikt om het gekozen recept te maken.

LEG EEN VOORRAAD AAN

Zorg ervoor dat u de basisproducten altijd in huis heeft (zie onderstaande lijst).

GA NAAR DE WINKEL

Koop bij voorkeur verse seizoensgroenten. Als u tijd heeft, ga dan naar de markt en koop bij buurtwinkels. Uw buurtwinkelier kent zijn producten zeer goed. Als u haast heeft, ga dan naar de supermarkt. U vindt er een grote verscheidenheid van producten in weinig tijd. Let wel op de kwaliteit van de producten die u kiest. De kwaliteit is essentieel voor het succes van uw recept. Vergeet de diepvriesproducten niet! U kunt er tijd mee winnen!

BEREID U VOOR

Lees de recepten goed voordat u aan de slag gaat. Haal alle ingrediënten en het benodigde keukengerei boven. Ga georganiseerd te werk, ruim op en maak schoon om rommel te voorkomen. Dankzij de **Cuisine Companion** robot heeft u minder keukengerei nodig!

LES INGRÉDIENTS DE BASE



REMP LISSEZ BIEN VOS PLACARDS ET VOTRE FRIGO,

CES PRODUITS DE BASE VOUS PERMETTRONT DE RÉALISER LA PLUS GRANDE PARTIE DES RECETTES DE CE LIVRE. IL NE VOUS RESTERA PLUS QU'À COMPLÉTER AVEC LES PRODUITS FRAIS !

HUILES ET VINAIGRES

Huile d'olive et huile neutre (colza, arachide), vinaigre blanc et un autre vinaigre (de vin, balsamique, Xérès).

SAUCES

Sauce soja, Tabasco®, moutarde, lait de coco

ASSAISONNEMENT, ÉPICES

Sel fin, fleur de sel, poivre, curry, cubes de bouillon (légumes, volaille), oignons, gousses d'ail

CONSERVES

Pulpe, coulis et concentré de tomates, olives, thon

PÂTES, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

Riz basmati, riz à risotto, pâtes (selon vos goûts), semoule, lentilles, pois chiches, haricots blancs

POUR LES DESSERTS

Farine de blé, sucre (blanc, roux, glace), miel, fruits secs (noix, amandes, noisettes), tablette de chocolat noir, poudre d'amande, cannelle, vanille

AU RÉFRIGÉRATEUR

Beurre, crème fraîche, crème liquide, œufs, parmesan, fromage râpé

DE BASISINGREDIËNTEN



VUL UW KASTEN EN KOELKAST MET BASISPRODUCTEN.

MET DEZE PRODUCTEN KUNT U DE MEESTE RECEPTEN VAN DIT BOEK MAKEN. U MOET DE INGREDIËNTEN ENKEL NOG AANVULLEN MET VERSE PRODUCTEN!

OLIËN EN AZIJNEN

Olijfolie en neutrale olie (koolzaad, arachide), witte azijn en andere azijn (wijn, balsamico, Xeres)

SAUZEN

Soja, Tabasco®, mosterd, kokosmelk

SPECERIJEN, KRUIDEN

Fijn zout, fleur de sel, peper, kerrie, blokjes bouillon (groenten, gevogelte), uien, teentjes knoflook

CONSERVEN

Tomatenpulp, -puree en -concentraat, olijven, tonijn

PASTA, GRANEN EN PEULVRUCHTEN

Basmati rijst, risotto rijst, pasta (naar keuze), griesmeel, lenzen, kikkererwten, witte bonen

VOOR DE DESSERTS

Tarwebloem, suiker (wit, bruin, poeder), honing, gedroogd fruit (noten, amandelen, hazelnoten), pure chocolade, amandelpoeder, kaneel, vanille

IN DE KOELKAST

Boter, verse room, vloeibare room, eieren, Parmezaanse kaas, geraspte kaas

QUELQUES IDÉES DE MENUS



VOICI QUELQUES IDÉES DE MENUS POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE

MENUS DU QUOTIDIEN POUR LE PRINTEMPS

ENTRÉE N° 19 : Tzatziki
PLAT N° 02 : Risotto aux petits pois et jambon
DESSERT N° 147 : Banana bread

ENTRÉE N° 76 : Salade de poulet
et coriandre vinaigrette à l'asiatique
PLAT N° 227 : Tourte flamiche
DESSERT N° 87 : Crème citron

MENUS DU QUOTIDIEN POUR L'ÉTÉ

ENTRÉE N° 85 : Caviar d'aubergine
PLAT N° 35 : Blanc de poulet mozzarella et pesto
DESSERT N° 81 : Frozen yogurt framboise

ENTRÉE N° 217 : Gaspacho andalou
PLAT N° 41 : Tomates farcies
DESSERT N° 78 : Granité yaourt et pastèque

MENUS DU QUOTIDIEN POUR L'AUTOMNE

ENTRÉE N° 94 : Lentilles, haddock, curry
PLAT N° 167 : Curry d'agneau
DESSERT N° 210 : Muffins pomme et noisette

ENTRÉE N° 223 : Pissaladière
PLAT N° 56 : Purée de patate douce et jambon
DESSERT N° 54 : Mousse au chocolat

MENUS DU QUOTIDIEN POUR L'HIVER

ENTRÉE N° 145 : Cappuccino de butternut
PLAT N° 86 : Mijoté de légumes racines
DESSERT N° 03 : Riz au lait crémeux

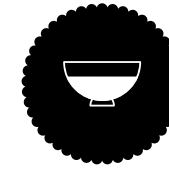
ENTRÉE N° 205 : Velouté de légumes d'hiver
PLAT N° 149 : Bœuf bourguignon
DESSERT N° 72 : Compote pomme cannelle

MENU DE NOËL

ENTRÉE N° 61 : Foie gras vapeur
PLAT N° 68 : Ballottine de poulet & foie gras
DESSERT N° 108 : Entremets poire-chocolat



ENKELE IDEETJES



ENKELE IDEETJES OM HET U NOG MAKKELIJKER TE MAKEN

DOORDEWEEKSE LENTEMENU'S

VOORGERECHT NR. 19: Tzatziki
HOOFDGERECHT NR. 02: Risotto met erwten en ham
DESSERT NR. 147: Banana Bread

VOORGERECHT NR. 76: Aziatische kipsalade
met koriander en vinaigrette
HOOFDGERECHT NR. 227: Groentetaart
DESSERT NR. 87: Citroencrème

DOORDEWEEKSE ZOMERMENU'S

VOORGERECHT NR. 85: Auberginekaviaar
HOOFDGERECHT NR. 35: Kippenwit met
mozzarella en pesto
DESSERT NR. 81: Frozen yoghurt met frambozen

VOORGERECHT NR. 217: Andalusische gazpacho
HOOFDGERECHT NR. 41: Klassieke, gevulde tomaten
DESSERT NR. 78: Yoghurtijs & watermeloen



DOORDEWEEKSE HERFSTMENU'S

VOORGERECHT NR. 94: Linzen met haddock en kerrie
HOOFDGERECHT NR. 167: Lamscurry
DESSERT NR. 210: Muffins met appel en hazelnoot

VOORGERECHT NR. 223: Pissaladière
HOOFDGERECHT NR. 56: Zoete aardappelpuree met ham
DESSERT NR. 54: Chocolademousse

DOORDEWEEKSE WINTERMENU'S

VOORGERECHT NR. 145: Pompoencappuccino
HOOFDGERECHT NR. 86: Stoofschotel van
wintergroenten
DESSERT NR. 03: Romige rijstebrij

VOORGERECHT NR. 205: Crème van wintergroenten
HOOFDGERECHT NR. 149: Rund op Bourgondische
wijze
DESSERT NR. 72: Appelmoes met kaneel

KERSTMENU

VOORGERECHT NR. 61: Gestoomde ganzenlever
HOOFDGERECHT NR. 68: Ballottine van kip,
foie gras en champignons
DESSERT NR. 108: Nagerecht met peer en chocolade



MENU DE PÂQUES

ENTRÉE N° 01 : Œufs mimosa
PLAT N° 143 : Agneau aux légumes de printemps
DESSERT N° 9 : Paris-Brest

MENUS POUR LES ENFANTS

ENTRÉE N° 52 : Muffins aux légumes
PLAT N° 47 : Nuggets de poulet aux céréales
DESSERT N° 39 : Crème dessert au chocolat

ENTRÉE N° 58 : Blinis
PLAT N° 05 : Hachis parmentier
DESSERT N° 57 : Cookies au chocolat

ENTRÉE N° 43 : Rillettes de thon
PLAT N° 44 : Boulettes de bœuf
DESSERT N° 228 : Gâteau marbré

MENUS MINCEUR

ENTRÉE N° 73 : Tartare de saumon
PLAT N° 74 : Pot au feu à l'asiatique
DESSERT N° 60 : Compote de pêche

ENTRÉE N° 232 : Bouchées vapeur aux crevettes
PLAT N° 65 : Saint-Jacques aux poireaux
DESSERT N° 189 : Sorbet aux agrumes



MENU SANS GLUTEN

ENTRÉE N° 235 : Fèves au cumin
PLAT N° 251 : Papillotes de lieu jaune et girolles
DESSERT N° 114 : Mousse de framboise

MENU SANS LAIT

ENTRÉE N° 133 : Houmous
PLAT N° 257 : Poulet, carottes et coriandre
DESSERT N° 222 : Gazpacho melon mangue

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE N° 193 : Velouté d'asperges
PLAT N° 95 : Quinoa à la tomate
DESSERT N° 165 : Cake châtaigne & amande



PAASMENU

VOORGERECHT NR. 01: Mimosa eieren
HOOFDGERECHT NR. 143: Lam met lentegroenten
DESSERT NR. 9: Paris Brest

KINDERMENU'S

VOORGERECHT NR. 52: Groentenmuffins
HOOFDGERECHT NR. 47: Kippennuggets met granen
DESSERT NR. 39: Chocoladeroom

VOORGERECHT NR. 58: Blini's
HOOFDGERECHT NR. 05: Hachis parmentier
DESSERT NR. 57: Chocoladecookies

VOORGERECHT NR. 43: Tonijnpastei
HOOFDGERECHT NR. 44: Runderbouletten (express)
DESSERT NR. 228: Marmertaart

EVENWICHTIGE MENU'S

VOORGERECHT NR. 73: Zalmartaar
HOOFDGERECHT NR. 74: Aziatische stoofpot
DESSERT NR. 60: Perzikcompote

VOORGERECHT NR. 232: Gestoomde garnalenhapjes
HOOFDGERECHT NR. 65: Sint-Jakobsschelpen met prei
DESSERT NR. 189: Sorbet van citrusvruchten



GLUTENVRIJ MENU

VOORGERECHT NR. 235: Bonen met komijn
HOOFDGERECHT NR. 251: Papillotten van witte koolvis en cantharellen
DESSERT NR. 114: Frambozenmousse

KOEMELKVRIJ MENU

VOORGERECHT NR. 133: Humus
HOOFDGERECHT NR. 257: Kip met wortelen en koriander
DESSERT NR. 222: Gazpacho met meloen en mango

VEGETARISCH MENU

VOORGERECHT NR. 193: Crème van asperges
HOOFDGERECHT NR. 95: Quinoa met tomaat
DESSERT NR. 165: Cake met kastanjes en amandelen



RECETTES DE BASE



PÂTE À TARTE BRISÉE

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 240 g de farine, 120 g de beurre mou et 1 pincée de sel. Mélangez en vitesse 6. Après 30 s, ajoutez 7 cl d'eau et laissez tourner jusqu'à ce qu'une boule se forme (environ 2 min 30). Emballez dans du film alimentaire, puis laissez reposer 30 min au réfrigérateur.



PÂTE SABLÉE

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 300 g de farine, 180 g de beurre mou, 110 g de sucre glace et 1 pincée de sel. Mélangez en vitesse 8 pendant 1 min. Ajoutez 1 œuf, puis mélangez en vitesse 6 pendant 30 s, une boule doit se former. Emballez dans du film alimentaire, puis laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

BASISRECEPTEN



KRUIMELDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 240 g bloem, 120 g zachte boter en 1 snufje zout in de kom van de robot. Meng op snelheid 6. Na 30 s voegt u 7 cl water toe en laat u de robot draaien tot er een bal wordt gevormd (ongeveer 2 min 30). Rol in huishoudfolie en laat vervolgens 30 min rusten in de koelkast.



ZANDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 300 g bloem, 180 g zachte boter, 110 g poedersuiker en 1 snufje zout in de kom van de robot. Meng 1 min op snelheid 8. Voeg 1 ei toe en meng 30 s op snelheid 6 tot er een bal wordt gevormd. Rol in huishoudfolie en laat vervolgens 30 min rusten in de koelkast.

RECETTES DE BASE



PÂTE À PIZZA

Mettez 25 cl d'eau tiède et 20 g de levure de boulanger fraîche (ou 10 g de levure de boulanger sèche) dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ajoutez 400 g de farine, 1 pincée de sel et 2 c. à s. d'huile d'olive. À la fin du programme, étalez la pâte et garnissez-la selon vos goûts.



PÂTE À CAKE SALÉ

Mettez 4 œufs, 170 g de farine, 1 paquet de levure chimique (11 g), 5 cl d'huile d'olive, 10 cl de vin blanc et 1 pincée de sel dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser. Lancez le programme pâte P3. Ajoutez ensuite la garniture souhaitée et mélangez en vitesse 4 pendant 1 min.

BASISRECEPTEN



PIZZADEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl lauw water en 20 g verse gist (of 10 g gedroogde gist) in de bak van de robot. Start het deegprogramma P1. Na 30 s voegt u 400 g bloem, 1 snufje zout en 2 eetlepels olijfolie toe. Na afloop van het programma rolt u het deeg uit en garneert u het naar keuze.



ZOUT CAKEDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 4 eieren, 170 g bloem, 1 zakje bakpoeder (11 g), 5 cl olijfolie, 10 cl witte wijn en één snufje zout in de bak van de robot. Start het deegprogramma P3. Voeg vervolgens de gewenste garnituur toe en meng 1 min op snelheid 4.

RECETTES DE BASE



PÂTE À CHOUX SALÉE

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, 80 g de beurre et 1 pincée de sel. Lancez le robot en vitesse 1 à 90 °C pour 8 min. Ajoutez ensuite 150 g de farine et mixez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de la faire refroidir. Remettez la préparation dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser et mixez en vitesse 5. Ajoutez 4 œufs un à un par le haut du robot et laissez tourner pendant 2 min. Utilisez aussitôt.

PÂTE À CHOUX SUCRÉE

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, 80 g de beurre, 40 g de sucre et 1 pincée de sel et mélangez en vitesse 1 à 90 °C pendant 8 min. Ajoutez 150 g de farine et mélangez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la pâte dans un saladier et lavez la cuve à l'eau froide pour la faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 5 et ajoutez 4 œufs un à un. Laissez tourner 2 min. Utilisez aussitôt.

BÉCHAMEL

Dans le bol du robot muni du batteur, mettez 50 g de farine avec 50 cl de lait, puis assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez ensuite 50 g de beurre coupé en morceaux, puis lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min.

SAUCE HOLLANDAISE

Dans le robot muni du batteur, mettez 150 g de beurre coupé en petits morceaux, 40 g de jus de citron, 4 jaunes d'œufs, 50 g d'eau. Salez et poivrez, puis lancez le programme sauce en vitesse 6 à 70 °C pour 8 min.

FROMAGE RÂPÉ

Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le fromage coupé en petits dés et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.

BEURRE MAISON

Dans le robot muni du batteur, versez 40 cl de crème liquide à 35 % minimum de M.G., puis mixez en vitesse 7 pendant 7 min. Récupérez le beurre et donnez-lui la forme que vous souhaitez. Avec le liquide restant (le babeurre), vous pouvez réaliser des boissons ou des pâtisseries.

BASISRECEPTEN



ZOUT SOESJESDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl water, 80 g boter en 1 snufje zout in de robot. Start de robot op snelheid 1 op 90 °C gedurende 8 min. Voeg vervolgens 150 g bloem toe en mix 2 min op snelheid 4. Doe de bereiding in een slakom en maak de kom schoon met koud water. Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de bereiding opnieuw in de bak van de robot en mix op snelheid 5. Voeg de 4 eieren één voor één toe via de bovenkant van de robot en laat 2 min draaien. Gebruik onmiddellijk.

ZOET SOESJESDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken, doe 25 cl water, 80 g boter, 40 g de suiker en 1 snufje zout in de robot en meng 8 min op snelheid 1 op 90 °C. Voeg 150 g bloem toe en meng 2 min op snelheid 4. Doe het deeg in een slakom en maak de bak met koud water schoon. Doe het deeg opnieuw in de robot met het ultrablade hakmes. Mix op snelheid 5 en voeg de 4 eieren één voor één toe. Laat 2 min draaien. Gebruik onmiddellijk.

BECHAMELSAUS

Plaats de garde en doe 50 g bloem en 50 cl melk in de robot en breng op smaak met zout, peper en muskaat. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg vervolgens 50 g gesneden boter toe en start het sausprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 8 min.

HOLLANDAISE SAUS

Plaats de garde en 150 g in kleine stukjes gesneden boter, 40 g citroensap, 4 eierdooiers en 50 g water in de robot. Breng op smaak met peper en zout en start het sausprogramma op snelheid 6 op 70 °C gedurende 8 min.

GERASPTE KAAS

Plaats het ultrablade hakmes, doe de in kleine blokjes gesneden kaas in de robot en mix 30 s op snelheid 12.

HUISGEMAAKTE BOTER

Plaats de garde, giet 40 cl room met een vetgehalte van minimaal 35 % in de robot en mix 7 min op snelheid 7 zonder verhitting. Haal de boter uit de robot en geef de boter de gewenste vorm. Met de overgebleven vloeistof (karnemelk) kunt u drankjes of gebak maken.

RECETTES DE BASE



SAUCE AU POIVRE

Dans le robot muni du batteur, mettez 1 c. à c. de poivre concassé, 1 cl de cognac, 10 cl de crème liquide, 1 c. à c. de fond de veau et 1 c. à c. de farine. Ajoutez 15 cl d'eau, mixez en vitesse 6 pendant 10 s, puis lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 12 min. Servez avec des steaks.

SAUCE MOUTARDE (POUR UN RÔTI DE PORC)

Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez 2 échalotes, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, raclez les parois et ajoutez 2 cl d'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Délayez 1 c. à s. de fond de veau déshydraté et 1 c. à c. de Maïzena® dans 25 cl d'eau, puis ajoutez dans le robot. Lancez le programme sauce en vitesse 4 pendant 8 min à 90 °C. Ajoutez ensuite 125 g de crème épaisse et 1 c. à s. de moutarde, puis relancez le programme sauce en vitesse 6 pendant 8 min à 90 °C.

SAUCE BÉARNAISE

Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez 2 échalotes épluchées et 30 feuilles d'estragon, puis mixez en Turbo pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez 6 cl de vin blanc et 4 cl de vinaigre, puis lancez le robot en vitesse 3 à 95 °C pour 15 min. Quand les échalotes sont cuites, remplacez le mélangeur par le batteur et ajoutez 6 cl d'eau, 4 jaunes d'œufs et 170 g de beurre coupé en morceaux. Salez et poivrez, puis lancez le programme sauce en vitesse 6 à 70 °C pour 8 min avec le bouchon.

SAUCE TOMATE

Épluchez 1 oignon et 2 gousses d'ail, coupez-les en quatre. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, raclez les bords et ajoutez 5 cl d'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Remplacez le racleur par le couteau hachoir ultrablade, puis ajoutez 700 g de tomates fraîches coupées en quartier, 1 c. à c. d'origan, 20 g de sucre, 1 c. à s. de concentré de tomate, 10 cl d'eau, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P3 à 100 °C pour 20 min. En fin de cuisson, mixez en vitesse 12 pendant 1 min.

BASISRECEPTEN



PEPERSAUS

Plaats de garde en doe 1 koffielepel peper, 1 cl cognac, 10 cl vloeibare room, 1 koffielepel kalfsbouillon en 1 koffielepel bloem in de robot. Voeg 15 cl water toe, mix 10 s op snelheid 6 en start het sausprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 12 min. Dien op met steaks.

MOSTERDSAUS (VOOR VARKENSGEBRAAD)

Plaats het ultrablade hakmes, doe 2 sjalotten in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger, schraap de wanden en voeg 2 cl olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Los 1 eetlepel gedehydrateerde kalfsbouillon en 1 koffielepel Maïzena® op in 25 cl water en doe het mengsel in de robot. Start het sausprogramma op snelheid 4 gedurende 8 min op 90 °C. Voeg vervolgens 125 g dikke room en 1 eetlepel mosterd toe en start het sausprogramma opnieuw op snelheid 6 gedurende 8 min op 90 °C.

BEARNAISESAUS

Plaats het ultrablade hakmes en doe 2 sjalotten en 30 blaadjes dragon in de robot en mix 10 s op turbo. Vervang het mes door de menger, voeg 6 cl witte wijn en 4 cl wijnazijn toe en start de robot op snelheid 3 op 95 °C gedurende 15 min. Wanneer de sjalotten gaar zijn, vervangt u de menger door de garde en voegt u 6 cl water, 4 eierdooiers en 170 g in stukjes gesneden boter, zout en peper toe, start het sausprogramma op snelheid 6 op 70°C gedurende 8min met de dop.

TOMATENSAUS

Schil 1 ui en 2 teentjes knoflook en snij in vier. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger, schraap de randen en voeg 5 cl olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Vervang de menger door het ultrablade hakmes en voeg 700 g in vieren gesneden, verse tomaten, 1 koffielepel oregano, 20 g suiker, 1 eetlepel tomatenconcentraat, 10 cl water, zout en peper toe. Start het stoofprogramma P3 op 100 °C gedurende 20 min. Wanneer de bereiding klaar is, mixt u het mengsel 1 min op snelheid 12.





6	GROS ŒUFS	GROTE EIEREN
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
1	C. À C. DE MOUTARDE	KOFFIELEPEL MOSTERD
1	C. À C. DE VINAIGRE BLANC	KOFFIELEPEL WITTE AZIJN
15 CL	HUILE NEUTRE	OLIE
5	BRINS DE CIBOULETTE	BIESLOOKSPRIETJES
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

ŒUFS MIMOSA

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Versez de l'eau dans la cuve du robot jusqu'au niveau 0,7L, mettez les œufs dans le panier et lancez le programme vapeur pour 20 min. À la fin de la cuisson, faites refroidir les œufs et la cuve.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Réglez le robot en vitesse 7 et versez progressivement l'huile. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.
- 3 Coupez les œufs en deux. Mettez les jaunes dans un saladier et les blancs sur une assiette. Écrasez les jaunes à l'aide d'une fourchette et ajoutez la mayonnaise. Mélangez, puis garnissez les blancs de cette préparation. Au moment de servir, décorez avec des brins de ciboulette.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à s. de thon au naturel ou encore de jambon.

MIMOSA EIEREN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Vul de bak van de robot met 0,7 L water, doe de eieren in de mand en laat het stoomprogramma 20 min. draaien. Wanneer de bereiding klaar is laat u de eieren en de bak afkoelen.
- 2 Plaats de klopper en doe de eierdooier, de mosterd en de azijn in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Zet de robot op snelheid 7 en voeg de olie voorzichtig toe. Na het kloppen van de mayonaise zet u de robot stil.
- 3 Snij de eieren in twee. Doe de eierdooiers in een slakom en de eiwitten in een bord. Breek de eierdooiers met een vork en voeg de mayonaise toe. Meng en garneer de eiwitten van deze bereiding. Decoreer met bieslook voor het opdienen.

TIP

U kunt een eetlepel tonijn of een beetje ham toevoegen.



N°01



300 G	RIZ ARBORIO	ARBORIO RIJST
1	ÉCHALOTE	SJALOT
10 CL	HUILE D'OLIVE (80 G)	OLIJFOLIE (80 G)
8 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
90 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
170 G	PETITS POIS SURGELÉS	DIEPVRIESERWTJES
30 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
80 G	JAMBON DE PARME	PARMAHAM

RISOTTO PETITS POIS ET JAMBON

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez l'échalote et coupez-la grossièrement. Mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur. Versez l'huile d'olive dans le robot et lancez le programme mijoté P1 sans le bouchon à 130°C pendant 7 min.
- 2 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le riz. Lorsqu'il ne reste qu'1 min, ajoutez le vin blanc.
- 3 À la fin du programme, versez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté P3 à 95°C pendant 22 min, puis mettez le bouchon. 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan et le jambon coupé en morceaux et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

RISOTTO ERWTEN EN HAM

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Pel de sjalot en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger. Giet de olijfolie in de robot en start het stoofprogramma P1 zonder dop op 130 °C gedurende 7 min.
- 2 Wanneer de timer 4 min voor het einde aangeeft, voegt u de rijst toe. 1 min voor het einde voegt u de witte wijn toe.
- 3 Na afloop van het programma voegt u de gevogeltebouillon toe en start u het stoofprogramma P3 op 95 °C gedurende 22 min, vervolgens plaatst u de dop. 10 min voor het einde van de bereiding voegt u de erwten toe.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de Parmezaanse kaas en de in stukjes gesneden ham toe en mengt u de ingrediënten voorzichtig. Voeg peper en zout toe en dien onmiddellijk op.



N°02



160 G	RIZ ROND (À DESSERT)	RONDE RIJST (DESSERT)
1 L	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
50 G	CRÈME FLEURETTE	VOLLE ROOM
70 G	SUCRE	SUIKER
1	C. À C. D'AROME VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLEAROMA

RIZ AU LAIT CRÉMEUX

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN – REPOS 2 h 30

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, la crème fleurette, le sucre et l'arôme vanille. Faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 8 min sans le bouchon.
- 2 Ajoutez ensuite le riz et faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 30 min toujours sans le bouchon.
- 3 À la fin de la cuisson, laissez reposer le riz pendant 30 min environ.
- 4 Transvasez dans un saladier, couvrez de film alimentaire, puis entreposez au réfrigérateur au moins 2 h avant de servir.

CONSEIL

Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou un zeste d'agrumes.

ROMIGE RIJSTEBRIJ

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN – RUSTTIJD 2 u 30

- 1 Plaats de menger en doe de melk, de volle room, de suiker en het vanillearoma in de robot. Laat gedurende 8 min. koken op snelheid 3 op 95°C zonder dop.
- 2 Voeg vervolgens de rijst toe en laat gedurende 30 min. koken op snelheid 3 op 95°C.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, laat u de rijst ongeveer 30 min altijd zonder dop. rusten.
- 4 Giet de bereiding in een schaal, dek af met huishoudfolie en bewaar minstens 2 uur in de koelkast voor het opdienen.

TIP

Voeg een beetje oranjebloesemwater of een citrusschilletje toe.



N°03



PLUS DE RECETTES ?

Créez votre compte
&
bénéficiez de la version complète du livre de recettes.

JE CRÉE MON COMPTE

