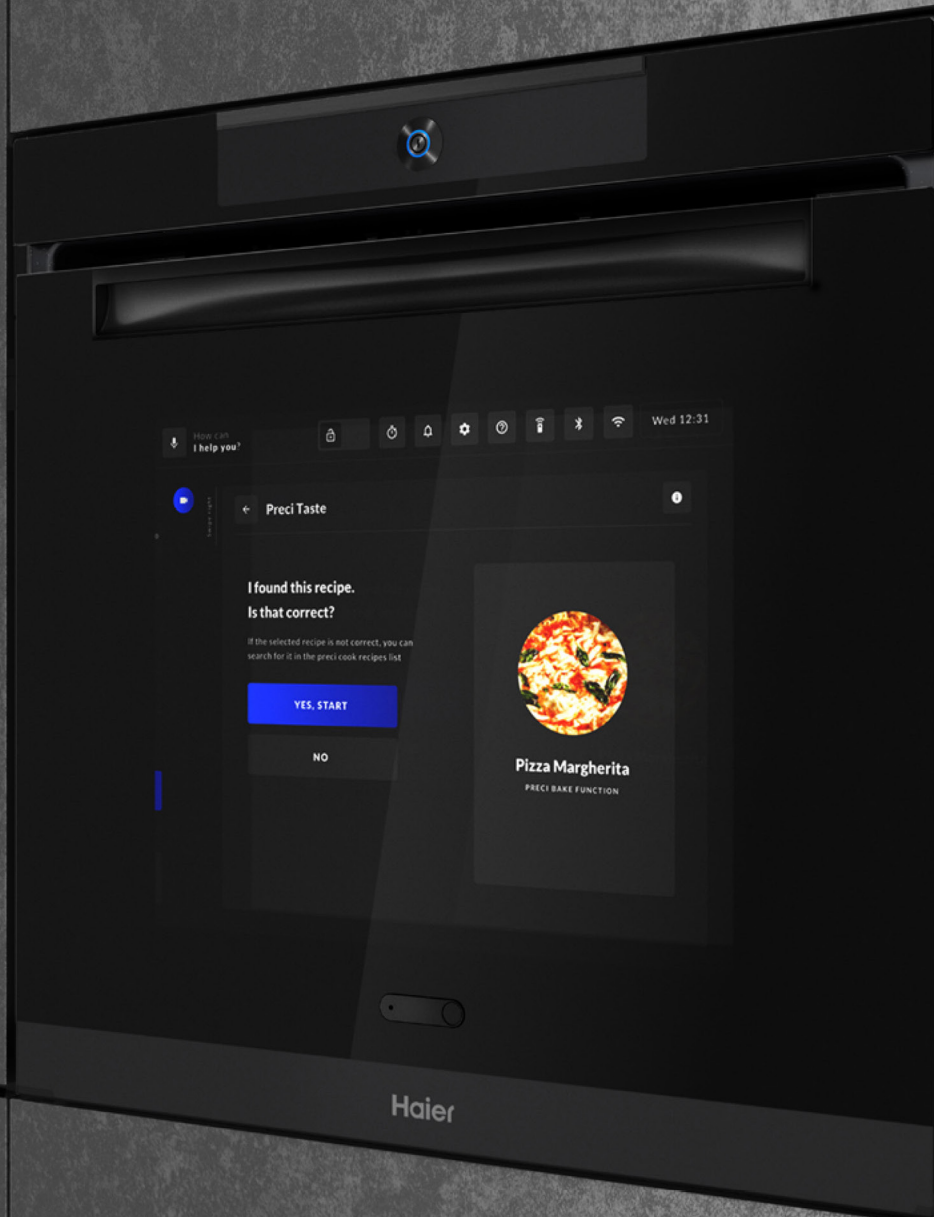


# Haier

## LIVRE DE RECETTES



CHEF@HOME  
SÉRIE 4 - SÉRIE 6

## RECETTES

LASAGNES	3
CANNELLONI	4
PIZZA MARGHERITA	5
PIZZA TRÈS RELEVÉE	6
PIZZA	7
FOUGASSE	7
PAIN BLANC	8
PAIN DE SEIGLE	8
PAIN COMPLET	9
BAGUETTE	9
QUICHE LORRAINE	10
FILET DE SAUMON	11
FILET DE BAR	11
STEAK DE THON	12
POISSON ENTIER	12
ROSBIF	13
RÔTI DE VEAU	13
RÔTI DE PORC	14
POULET RÔTI	14
AUBERGINE	15
POIVRONS	15
CUBES DE POTIRON	16
TOMATES FARCIES	16
POMMES DE TERRE RÔTIES	17
FRITES SURGELÉES	17
CROISSANT (CONGELÉ)	18
BISCUITS EN PÂTE SABLÉE	18
QUATRE-QUARTS	19
TARTE AUX POMMES	19
TARTE TATIN	20
ÉCLAIRS	21
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	21
MACARONS	22

## LASAGNES

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Viande hachée	200 g	Lait	1000 g
Sauce tomate	200 g	Farine T55	100 g
Céleri	1 pièce	Noix de muscade	à volonté
Carotte	1 pièce	Herbes fines	à volonté
Oignon	1 pièce	Huile	à volonté
Pâtes	500 g	Sel	à volonté
Mozzarella	500 g		
Fromage râpé	250 g		
Beurre	100 g		

## DESCRIPTION

Pour la béchamel, versez le lait dans une casserole, portez à ébullition et parfumez avec un peu de noix de muscade. Dans une autre casserole, mélangez le beurre fondu et la farine puis ajoutez le lait. Faites chauffer la béchamel sur une table de cuisson jusqu'à ce qu'elle épaississe et salez.

Nettoyez et hachez les légumes et faites-les revenir avec de l'huile et les herbes fines dans une casserole sur la table de cuisson.

Ajoutez la viande hachée et faites-la dorer quelques minutes.

Ajoutez la sauce tomate avec du sel et un peu de sucre et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant environ une heure en remuant de temps en temps. Préparez un plat à four et déposez une couche de sauce à la viande. Recouvrez avec une couche de pâtes et versez la béchamel dessus. Coupez la mozzarella en cubes et ajoutez-la dessus. Ensuite, couvrez le tout d'une couche de pâtes. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés, puis terminez par une couche de sauce à la viande, la mozzarella et le fromage râpé. Mettez les lasagnes dans le four préchauffé à 180 °C et faites-les cuire pendant 30 minutes à 200 °C avec le programme chaleur tournante. Ajoutez 5' de gril à la fin si vous le souhaitez.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
30 MINUTES



**SUGGESTIONS**  
AJOUTEZ 5 MINUTES  
DE GRIL

## CANNELLONI

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Beurre	100 g	Oignon	1 pièce
Lait	1000 g	Concentré de tomate	500 g
Farine T55	500 g	Parmesan	40 g
Cannelloni	500 g	Vin rouge	100 g
Branche de céleri	1 pièce	Noix de muscade	à volonté
Carottes	3 pièces	Basilic	à volonté
Ail	2 gousses	Huile d'olive	à volonté
Bœuf haché	200 g	Sel	à volonté
Saucisse	150 g	Poivre	à volonté

## DESCRIPTION

Pour la béchamel, versez le lait dans une casserole, portez à ébullition et parfumez avec un peu de noix de muscade. Dans une autre casserole, mélangez le beurre fondu et la farine, puis ajoutez le lait aromatisé. Faites chauffer la béchamel jusqu'à ce qu'elle épaississe et ajoutez un peu de sel.

Dans une poêle, faites revenir l'ail dans un peu d'huile, puis ajoutez le concentré de tomate avec un peu de sel. Faites cuire 15 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe et assaisonnez avec le basilic.

Dans une autre poêle, faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu d'huile d'olive et ajoutez le céleri coupé en petits morceaux ainsi que les carottes. Ajoutez la viande hachée et les saucisses épluchées avant d'ajouter le vin, puis laissez cuire pendant 1 heure. Remplissez les cannellonis avec la sauce de viande hachée et mettez-les dans le plat à four. Ajoutez la sauce tomate sur le dessus et terminez avec la béchamel. Saupoudrez le tout de parmesan et mettez au four préchauffé à 180 °C. Faites cuire les cannellonis à 200 °C pendant 30 minutes avec le programme chaleur tournante.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
30 MINUTES

## PIZZA MARGHERITA

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Farine T55	500 g	Sel	10 g
Eau	250 g	Huile	10 g
Levure fraîche	25 g	Origan	à volonté
Sauce tomate	250 g	Basilic	à volonté
Mozzarella	100 g		

## DESCRIPTION

Dissolvez la levure dans l'eau et ajoutez la farine. Ajoutez l'huile et le sel et pétrissez. Façonnez la pâte en boule et laissez-la lever pendant 30 minutes. Abaissez la pâte avec les mains, versez la sauce tomate dessus et garnissez-la de mozzarella en cubes et d'origan. Faites-la cuire avec le programme convection naturelle dans le four préchauffé à 180 °C pendant 19 minutes à 230 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
230°



**TEMPS**  
19 MINUTES

# PIZZA TRÈS RELEVÉE (FINE, FRAÎCHE)

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Farine T55	180 g	Piments	35 g
Eau	100 g	Piments chili	5 g
Levure fraîche	10 g	Oignon	0,5 pièce
Sel	4 g	Serrano	2 tranches
Huile d'olive	4 g	Origan	à volonté
Sauce tomate	100 g	Basilic	à volonté
Mozzarella	100 g		
Tomates cerises	50 g		
Olive	30 g		

### DESCRIPTION

Dissolvez la levure dans l'eau et ajoutez la farine. Ajoutez l'huile et le sel et pétrissez. Façonnez la pâte en boule et laissez-la lever pendant 30 minutes. Abaissez la pâte avec les mains, versez la sauce tomate dessus et garnissez-la de mozzarella en cubes et d'origan. Faites-la cuire avec le programme convection naturelle dans le four préchauffé à 180 °C pendant 19 minutes à 230 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
230°



**TEMPS**  
19 MINUTES

**PIZZA** (FINE, SURGELÉE)**RECETTE****INGRÉDIENTS**

Pizza surgelée 1 pièce

**DESCRIPTION**

Mettez la pizza dans le four préchauffé (180 °C) et faites-la cuire pendant 12 minutes à 200 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
12 MINUTES

**FOUGASSE****RECETTE****INGRÉDIENTS**

Farine T55	625 g	Huile d'olive	35 g
Eau	400 g	Sucre	20 g
Levure fraîche	15 g	Sel	11 g

**DESCRIPTION**

Mélangez la farine avec la levure, l'eau et le sucre. Ajoutez ensuite du sel et arrosez d'huile, en laissant la pâte l'absorber lentement. Une fois que la pâte est lisse et homogène, placez-la sur une plaque et formez une boule lisse. Laissez lever la pâte dans un bol graissé d'huile jusqu'à ce qu'elle ait au moins doublé de volume. Abaissez la pâte jusqu'à ce qu'elle occupe toute la plaque. Une fois qu'elle a reposé, assaisonnez d'huile et de gros sel. Mettez la plaque avec la fougasse dans le four préchauffé (180 °C) et faites-la cuire pendant 18 minutes à 220 °C avec le programme chaleur tournante. Il est conseillé d'ouvrir la porte quelques secondes au bout d'environ 15 minutes pour laisser la vapeur s'échapper.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
220°



**TEMPS**  
18 MINUTES

## PAIN BLANC

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Farine T55	630 g	Huile	10 g
Eau	400 g	Sucre	4 g
Levure fraîche	31 g	Sel	13 g

#### DESCRIPTION

Pétrissez la farine avec l'eau, la levure et le sucre jusqu'à l'obtention de la bonne consistance. Lorsque la pâte atteint la bonne consistance, ajoutez le sel et l'huile. Formez une petite boule et laissez lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Coupez ensuite la pâte en deux et formez deux pâtons. Disposez-les sur une plaque. Laissez-les lever et mettez-les dans le four préchauffé à 180 °C. Faites cuire la pâte pendant 44 minutes à 200 °C avec le programme chaleur tournante.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
44 MINUTES

## PAIN DE SEIGLE

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Farine de seigle	350 g	Levure fraîche	4 g
Farine Manitoba	150 g	Malt	5 g
Eau	300 g	Sel	10 g

#### DESCRIPTION

Faites fondre la levure dans de l'eau chaude puis ajoutez le malt. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte. Laissez reposer, mettez-la dans le plat et laissez lever pendant 3 heures. Mettez la pâte dans le four préchauffé à 180 °C et faites-la cuire pendant 39 minutes à 220 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
220°



**TEMPS**  
39 MINUTES



## PAIN COMPLET

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Farine complète	200 g	Levure instantanée	5 g
Farine	50 g	Beurre	20 g
Sel	5 g	Eau	160 g
		Huile	à volonté

## DESCRIPTION

Mélangez les deux farines, la levure, l'eau et le sel.

Une fois que vous avez obtenu une pâte homogène, ajoutez le beurre coupé en morceaux, un morceau à la fois et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé. Arrosez d'huile pour obtenir une pâte molle et soyeuse et laissez lever dans un récipient légèrement graissé. Une fois qu'elle a doublé de volume, pétrissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et formez une boule, qui sera laissée à nouveau lever pendant au moins 30 minutes. Une fois levée, saupoudrez de farine complète et marquez. Préchauffez le four à 180 °C, faites cuire pendant au moins 44 minutes à 200 °C. Utilisez le programme chaleur tournante.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
44 MINUTES

## BAGUETTE

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Baguette surgelée 1 pièce

## DESCRIPTION

Mettez la baguette dans le four préchauffé à 180 °C et faites-la cuire pendant 16 minutes à 200 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
16 MINUTES

# QUICHE LORRAINE

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Farine T55	250 g	Cheddar	200 g
Beurre	125 g	Œufs	200 g
Sucre	75 g	Crème	150 g
		Lait	150 g
		Fromage râpé	15 g
		Lardons	200 g
		Sel	25 g
		Poivre	à volonté

### DESCRIPTION

Préparez une pâte brisée et déposez-la sur le plat de cuisson. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Mélangez les œufs avec le sel, le poivre et le fromage, et faites tiédir le lait et la crème dans une autre casserole. Placez le tout au réfrigérateur et faites dorer les lardons pendant ce temps. Préchauffez le four à 180 °C et faites cuire la pâte brisée seule pendant 15 min à 195 °C avec le programme convection naturelle. Ensuite, mettez les lardons avec les œufs sur la pâte précuite. Mettez la quiche dans le four préchauffé à 180 °C et faites-la cuire à 185 °C pendant encore 30 minutes avec le programme convection naturelle.



### SUGGESTIONS

FAITES CUIRE LA PÂTE BRISÉE SEULE PENDANT 15 MINUTES À 195 °C AVEC LE PROGRAMME CONVECTION NATURELLE



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
185°



**TEMPS**  
30 MINUTES

## FILET DE SAUMON

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Filets de saumon 600 g (env. 4 pièces)	Romarin	à volonté
	Huile	à volonté
	Sel	à volonté
	Poivre	à volonté

#### DESCRIPTION

Déposez les filets de saumon sur une plaque avec de l'huile, du sel, du poivre et du romarin. Mettez-le dans le four préchauffé (180 °C) et faites-le cuire à 180 °C avec le programme chaleur tournante pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la température au centre atteigne 54 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
10 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
54°

## FILET DE BAR

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Filet de bar 600 g (env. 4 pièces)	Huile	à volonté
	Sel	à volonté
	Poivre	à volonté

#### DESCRIPTION

Déposez les filets de bar sur une plaque avec de l'huile, du sel et du poivre. Mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C et faites cuire le poisson pendant environ 10 minutes à 150 °C avec le programme convection naturelle, jusqu'à ce que la température au centre atteigne 54 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
150°



**TEMPS**  
10 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
54°

# STEAK DE THON

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Steak de thon 600 g (env. 4 pièces)	Huile	à volonté
	Sel	à volonté
	Poivre	à volonté

### DESCRIPTION

Déposez les steaks de thon sur une plaque avec de l'huile, du sel et du poivre. Mettez-les dans le four préchauffé à 180 °C et faites-les cuire pendant environ 10 minutes à 190 °C avec le programme convection naturelle, jusqu'à ce que la température au centre atteigne 54 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
190°



**TEMPS**  
10 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
54°

# POISSON ENTIER (DORADE)

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Dorades	2 pièces	Citron	1 pièce
Persil plat		Vin blanc	50 g
		Huile d'olive	à volonté

### DESCRIPTION

Déposez les poissons sur la plaque de cuisson et répartissez le persil et le citron entre eux. Versez le vin blanc et l'huile et assaisonnez abondamment. Mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
30 MINUTES

## ROSBIF

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Roast-beef	500 g	Huile	à volonté
		Sel	à volonté
		Poivre	à volonté
		Vin rouge	à volonté

#### DESCRIPTION

Avant de mettre la viande dans le four, faites-la saisir dans une poêle avec un peu d'huile de tous les côtés. Versez un peu de vin dessus et laissez-le s'évaporer. Placez la viande sur une plaque, sur deux couches de papier sulfurisé, avec du sel et du poivre et mettez-la dans le four préchauffé (180 °C). Faites cuire pendant environ 14 minutes à 240 °C, en utilisant le programme convection naturelle, jusqu'à ce que la température au centre atteigne 56 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
240°



**TEMPS**  
14 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
56°

## RÔTI DE VEAU

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Rôti de veau	800 g	Huile	à volonté
Bouillon	à volonté	Sel	à volonté
Vin rouge	à volonté	Poivre	à volonté

#### DESCRIPTION

Avant de mettre le rôti dans le four, faites-le saisir dans une poêle avec un peu d'huile de tous les côtés. Versez un peu de vin et de bouillon dessus et laissez-les s'évaporer. Mettez-le avec du sel et du poivre sur une plaque et mettez-le dans le four préchauffé (180 °C). Faites cuire au four pendant environ 59 minutes à 240 °C avec le programme convection naturelle jusqu'à ce que la température au centre atteigne 59 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
240°



**TEMPS**  
59 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
59°

## RÔTI DE PORC

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Longe de porc	1000 g	Huile	à volonté
Vin rouge	200 g	Sel	à volonté
Beurre	30 g	Poivre	à volonté
		Ail	à volonté

## DESCRIPTION

Avant de mettre le rôti dans le four, faites-le dorer de tous les côtés dans une poêle avec de l'huile. Versez un peu de vin dessus et laissez évaporer. Mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C et faites cuire pendant environ 39 minutes à 200 °C avec le programme convection naturelle jusqu'à ce que la température au centre atteigne 70 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
39 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
70°

## POULET RÔTI

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Poulet	1200-1300 g	Branche de céleri	1 pièce
Poudre d'oignon	à volonté	Sel	à volonté
Margarine	75 g	Poivre	à volonté

## DESCRIPTION

Assaisonnez généreusement le poulet à l'intérieur et à l'extérieur puis placez 3 morceaux de margarine à l'intérieur du poulet. Disposez le reste à l'extérieur du poulet, coupez le céleri en 3 ou 4 morceaux et placez-les dans la partie vide du poulet. Faites cuire pendant 74 minutes dans le four préchauffé (180 °C) à 210 °C avec le programme chaleur tournante jusqu'à ce que la température au centre (au niveau de l'os sous le gigot) atteigne 75 °C.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
210°



**TEMPS**  
74 MINUTES



**TEMPERATURE**  
CIBLE SONDE  
75°

## AUBERGINE

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

<b>Aubergine</b>	<b>3 pièces</b>	<b>Origan</b>	<b>à volonté</b>
<b>Menthe</b>	<b>à volonté</b>	<b>Huile</b>	<b>à volonté</b>
<b>Marjolaine</b>	<b>à volonté</b>	<b>Sel</b>	<b>à volonté</b>
		<b>Poivre</b>	<b>à volonté</b>

#### DESCRIPTION

Coupez les aubergines en deux ; enlevez la chair à l'aide d'un couteau. Hachez les herbes fines et déposez-les sur les aubergines avec du sel, du poivre et un peu d'huile. Mettez les aubergines dans le four préchauffé à 180 °C et faites-les cuire pendant 59 minutes à 190 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
190°



**TEMPS**  
59 MINUTES

## POIVRONS

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

<b>Poivrons</b>		<b>Huile</b>	<b>à volonté</b>
<b>(jaune/rouge/vert) 4 pièces</b>		<b>Sel</b>	<b>à volonté</b>
		<b>Poivre</b>	<b>à volonté</b>

#### DESCRIPTION

Coupez les poivrons en deux et mettez-les dans le four préchauffé à 180 °C. Faites-les cuire pendant 44 minutes à 200 °C avec le programme convection naturelle. Après la cuisson, mettez-les dans un sachet en papier pendant 30 minutes, puis enlevez la peau.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
44 MINUTES

# CUBES DE POTIRON

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Potiron	800 g	Huile	à volonté
		Sel	à volonté
		Poivre	à volonté
		Romarin	à volonté

### DESCRIPTION

Coupez le potiron en cubes et mettez-les avec l'huile, le sel, le poivre et le romarin sur une plaque. Mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C et faites-les cuire pendant 29 minutes à 180 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
29 MINUTES

# TOMATES FARCIES

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Tomates	4 pièces	Thym haché	2 cuill. à soupe
Chapelure	100 g	Parmesan	40 g
Ail	à volonté	Sel	à volonté
Persil haché	2 cuill. à soupe	Poivre	à volonté

### DESCRIPTION

Coupez la partie supérieure des tomates, utilisez une cuillère à café pour retirer l'intérieur de chaque tomate et ajoutez du sel et du poivre dans chacune d'elles. Disposez-les sur une plaque et mélangez les autres ingrédients. Remplissez chaque tomate avec le mélange et mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C. Faites cuire les tomates pendant 29 minutes à 180 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
29 MINUTES



## POMMES DE TERRE RÔTIÉS

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Pommes de terre	1000 g	Romarin	à volonté
Ail	3 gousses	Sel	à volonté
Huile d'olive	75 g		

#### DESCRIPTION

Coupez les pommes de terre en quartiers et placez-les pendant 10 minutes dans un saladier rempli d'eau. Ensuite, mettez-les sur une plaque avec les autres ingrédients et mélangez bien. Faites cuire les pommes de terre pendant 44 minutes à 200 °C avec le programme chaleur tournante dans le four préchauffé à 180 °C.

Il est conseillé d'ouvrir la porte quelques secondes au bout d'environ 30 minutes pour laisser la vapeur s'échapper.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
44 MINUTES

## FRITES SURGELÉES

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Frites surgelées 500 g

#### DESCRIPTION

Déposez les pommes de terre sur une plaque et placez-les dans le four préchauffé à 180 °C. Faites-les cuire pendant 20 minutes à 220 °C avec le programme chaleur tournante.

Il est conseillé d'ouvrir la porte quelques secondes au bout d'environ 15 minutes pour laisser la vapeur s'échapper.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
220°



**TEMPS**  
20 MINUTES

# CROISSANT (CONGELÉ) (SUCRÉ, VIDE OU AVEC CONFITURE, CONGELÉ)

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Croissants (congelés) 6 pièces

### DESCRIPTION

Préchauffez le four (180 °C) et faites cuire les croissants à 175 °C pendant 24 minutes avec le programme chaleur tournante.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
175°



**TEMPS**  
24 MINUTES

# BISCUITS EN PÂTE SABLÉE

## RECETTE

### INGRÉDIENTS

Farine T55	300 g	Sucre semoule	100 g
Beurre	200 g	Arôme vanille	à volonté
Jaune d'œuf	60 g	Sucre glace	à volonté

### DESCRIPTION

Mélangez la farine et le beurre, ajoutez le jaune d'œuf, la vanille, le sucre semoule et mélangez le tout. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant une heure et abaissez-la sur 4-5 mm. Utilisez autant d'emporte-pièces que possible et placez les biscuits sur une plaque. Mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C et faites cuire à 175 °C pendant environ 16 minutes avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
175°



**TEMPS**  
16 MINUTES

## QUATRE-QUARTS

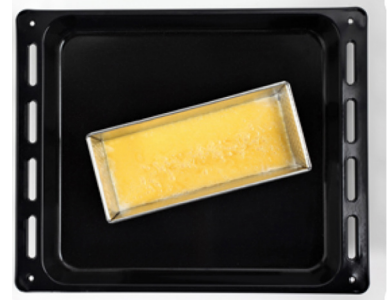
### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

Beurre	220 g	Œufs	200 g
Farine T55	250 g	Levure chimique	7 g
Sucre	200 g	Zeste de citron	à volonté

#### DESCRIPTION

Mélangez le sucre avec le beurre et ajoutez lentement les œufs. Ajoutez les autres ingrédients et versez le mélange dans un moule beurré. Mettez le gâteau dans le four préchauffé à 180 °C et faites-le cuire pendant 54 minutes à 180 °C avec le programme convection naturelle.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
54 MINUTES

## TARTE AUX POMMES

### RECETTE

#### INGRÉDIENTS

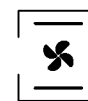
Pomme	3 pièces	Eau	60 g
Farine T55	300 g	Sucre de canne	60 g
Beurre	150 g	Jus de citron	à volonté
Sucre glace	60 g	Cannelle	à volonté
		Sel	à volonté

#### DESCRIPTION

Préparez les pommes en les épluchant et en les coupant en morceaux. Assaisonnez-les de cannelle et de jus de citron. Mélangez la farine, le beurre, le sucre, le sel et l'eau et mettez la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes. Ensuite, abaissez la pâte pour lui donner une forme ronde et placez-la dans un moule à gâteau de 25 cm de diamètre. Mettez les pommes et un peu de beurre sur le dessus et fermez le tout avec un deuxième disque de pâte. Piquez la surface à l'aide d'une fourchette. Former une lanière avec les restes de pâte à placer sous forme d'anneau autour de la tarte aux pommes. Mettez la tarte dans le four préchauffé (180 °C) et faites-la cuire à 180 °C pendant 50 minutes avec le programme chaleur tournante.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
50 MINUTES

## TARTE TATIN

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Farine T55	500 g
Beurre	310 g
Sucre	170 g
Eau	60 g
Pommes	12 pièces
Sel	à volonté

## DESCRIPTION

Déposez la farine sur la surface, ajoutez 125 g de beurre en flocons, un peu de sel et 25 g de sucre. Travaillez avec un peu d'eau, puis versez le reste de l'eau dedans jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Essayez de la manipuler le moins possible. Formez une boule et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes. Épluchez les pommes et coupez-les en 8 tranches chacune. Saupoudrez le fond d'un moule à gâteau à charnière de 26 cm avec 60 g de sucre, couvrez avec les flocons de beurre et disposez les tranches de pomme l'une à côté de l'autre, en essayant de ne pas laisser d'espaces vides. Commencez par le bord et continuez à poser les pommes jusqu'à ce que le fond du moule soit recouvert. Placez le moule à feu moyen et caramélisez le sucre. La cuisson est très rapide et il faut la surveiller soigneusement : éteignez le feu lorsque le sucre est doré. Contrôlez le temps de cuisson en utilisant votre odorat plutôt que de déplacer les pommes. Abaissez la pâte pour former un disque de 4 mm d'épaisseur et 28 cm environ de diamètre. Recouvrez les pommes de pâte et roulez le bord pour former un rebord. Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire à 180 °C pendant 50 minutes avec le programme chaleur tournante. Servez tiède avec de la crème fouettée ou de la crème glacée.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
180°



**TEMPS**  
50 MINUTES

## ÉCLAIRS

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Eau	125 g	Œufs	100 g
Farine T55	75 g	Sucre	25 g
Beurre	60 g	Sel	à volonté

## DESCRIPTION

Faites bouillir de l'eau avec le beurre coupé en dés, le sel et le sucre. Mettez la farine et mélangez le tout. Réduisez le feu et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le mélange commence à s'éloigner proprement des côtés de la casserole. Versez le mélange dans un bol et laissez refroidir avant d'ajouter les œufs un par un. Remplissez la poche à douille et formez des éclairs avec la pâte à choux sur une plaque de cuisson graissée. Mettez la plaque dans le four préchauffé (180 °C) et faites cuire pendant 28 minutes à 185 °C avec le programme chaleur tournante.

Remplissez les éclairs de crème après la cuisson et saupoudrez de sucre glace.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CHALEUR TOURNANTE



**DEGRÉS**  
185°



**TEMPS**  
28 MINUTES

## SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

## RECETTE

## INGRÉDIENTS (POUR 1 MOULE)

Chocolat noir	30 g	Œuf	1 pièce
Farine	1 cuill. à soupe	Beurre	20 g
Sucre de canne	1 cuill. à soupe	Vanille	à volonté

## DESCRIPTION

Faites fondre le beurre avec le chocolat. Mélangez l'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien battus, puis mélangez tous les ingrédients. Versez le mélange dans un moules beurré et fariné. Mettez-le dans le four préchauffé (180 °C) et faites-le cuire pendant 11 minutes à 200 °C avec le programme convection naturelle. Ajoutez encore une minute si vous le souhaitez.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
200°



**TEMPS**  
11 MINUTES

## MACARONS

## RECETTE

## INGRÉDIENTS

Blanc d'œuf	43 g
Farine d'amandes	60 g
Sucre glace	60 g
Sucre	43 g
Colorant alimentaire en gel	à volonté

## DESCRIPTION

Mélangez la farine et le sucre glace pendant 40 minutes. Tamisez le mélange 2 fois. Battez les blancs en neige pendant 40 secondes, puis ajoutez 1/3 du sucre.

Au bout de 30 secondes, ajoutez 1/3 du sucre. Au bout de 30 secondes, ajoutez le reste du sucre et fouettez pendant 1 minute. Ajoutez le colorant alimentaire et réalisez une meringue ferme à vitesse moyenne pendant 4 minutes. Ensuite, battez pendant 1 minute à basse vitesse. Elle doit être capable de conserver le mélange mousseux de manière stable.

Ajoutez les autres ingrédients et incorporez légèrement à l'aide d'une spatule, en travaillant de bas en haut. Répartissez peu à peu la pâte dans le bol, légèrement et lentement, puis portez la pâte au milieu et pliez. Répétez cette opération à nouveau au moins 8 fois. La pâte devient brillante.

Placez le mélange dans une poche à douille et formez des ronds de 3 à 4 cm environ de diamètre. Attendez 1 heure jusqu'à ce qu'une croûte superficielle se forme dessus. Mettez la plaque dans le four préchauffé à 180 °C et faites cuire à 160 °C avec le programme convection naturelle pendant 15 minutes.

Servez tiède avec de la crème fouettée ou de la crème glacée.



**PRÉCHAUFFAGE**  
180°



**FONCTION**  
CONVECTION  
NATURELLE



**DEGRÉS**  
160°



**TEMPS**  
15 MINUTES

**...ET D'AUTRES RECETTES SONT ENCORE À VENIR !**