

notice d'utilisation

Blender Kinetix® Aero
pr 376 a



riviera & bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation culinaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	5
Avant la première mise en service	6
Utilisation	7
Fonction PULSE/Glace pilée	8
Sécurité surcharge	9
Démontage	9
Nettoyage et entretien	9
Réassemblage	10
Rangement	10
Guide de dépannage	11
Caractéristiques techniques	12
Environnement	12
Garantie	12
Idées recettes	13

description du produit



- 1** Bouchon doseur
- 2** Couvercle
- 3** Anneau de préhension du couvercle
- 4** Bol verre gradué
- 5** Couteau 4 lames en inox massif
- 6** Joint d'étanchéité
- 7** Embase de verrouillage amovible
- 8** Embase de positionnement fixée au bol
- 9** Bouton "PULSE/Glace pilée"
- 10** Variateur de vitesses
- 11** Bloc-moteur inox massif
- 12** Enrouleur du cordon d'alimentation
- 13** Voyant de Sécurité Surcharge



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant de récupérer votre préparation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
 - Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
 - Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
 - En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

recommandations de sécurité particulières

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
 - Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
 - Ne pas faire subir de grande variation de température au bol (par exemple, ne pas placer le bol très froid dans de l'eau très chaude).
 - Ne jamais verser de liquides, ou d'ingrédients très chauds, dans le bol en verre sortant directement du congélateur.

- Ne jamais placer de glace, ou d'aliments congelés, dans le bol sortant directement du lave-vaisselle.
- Toujours entre-ouvrir le bouchon doseur pour travailler les préparations chaudes.
- Ne pas remplir le bol à plus des 2/3 de sa capacité maximale pour les préparations chaudes.
- Ne pas traiter les aliments chauds au-delà de la vitesse 5.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 secondes en continu avec des charges lourdes. Laisser le moteur à l'arrêt pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune des recettes livrées avec le produit n'est considérée comme une charge lourde.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 2 minutes en continu quelque soit la vitesse ou la fonction sélectionnée.
- Si l'appareil est utilisé longtemps, il est nécessaire de le laisser à l'arrêt 25 à 30 minutes.
- En aucun cas, l'appareil ne peut pétrir de la pâte lourde ou traiter des purées épaisses (purée de pommes de terre).

- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Utiliser uniquement le bol et le couvercle fournis avec cet appareil.
- S'assurer que l'appareil soit hors tension et débranché avant d'y fixer le bol.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer à la Rubrique "Avant la première mise en service" page 6.
- Les lames du couteau sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure et les tenir hors de portée des enfants.
- Ne jamais placer l'embase de verrouillage sur le bloc-moteur sans l'avoir préalablement fixée au bol.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en train de fonctionner, n'insérer en aucun cas autre chose que des aliments ou des liquides.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloigner mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensile du bol. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol sans avoir débranché l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- S'assurer que le moteur et les couteaux soient complètement arrêtés avant de retirer le couvercle ou le bol du bloc-moteur.
- N'utiliser en aucun cas le bol pour stocker des aliments.
- Après avoir éteint et débranché l'appareil, ôter le bol du bloc-moteur et utiliser une spatule pour racler les parois si d'éventuels résidus d'aliments y restent collés.
- Ne jamais insérer d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le bol et le couteau.

avant la première mise en service

Déballage

- Déballer la machine et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.

Nettoyage

- Séparez toutes les pièces amovibles. Pour cela, reportez-vous à la Rubrique "Démontage" page 9.

- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le bloc-moteur (11) avec un chiffon doux et humide.

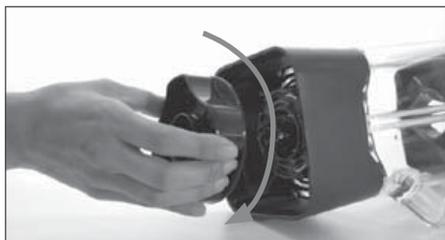
Montage

- Avant de remonter le blender, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.
1. Positionnez le joint d'étanchéité rouge (6) sur la partie plate du couteau (5) en l'appliquant correctement sous la pièce hexagonale afin d'éviter toute fuite lors de l'utilisation.

2. Positionnez le couteau (5) au fond du bol (4).



3. Vissez soigneusement l'embase de verrouillage (7) au fond du bol (4) dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en maintenant le couteau (5).



• Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

4. Cordon d'alimentation débranché, placez le bol (4) sur le bloc-moteur (11). La poignée peut être indifféremment positionnée à droite ou à gauche.



4. Insérez le bouchon doseur (1) dans le couvercle (2) en le verrouillant en position fermée.



A NOTER

Lorsque vous souhaitez ajouter de l'huile, d'autres ingrédients, ou vérifier la texture de la préparation, déverrouillez le bouchon doseur (1) et retirez-le du couvercle (2).

5. Assurez-vous que le variateur de vitesses (10) soit positionné sur "0".
6. Branchez le cordon d'alimentation.
7. Positionnez le variateur de vitesses (10) sur la position souhaitée (à adapter en fonction de la recette à préparer).

utilisation



Remarque importante

Lorsque vous utilisez le blender pour la première fois, une odeur émanant du moteur peut se dégager. Ceci est normal : l'odeur disparaît au fur et à mesure des utilisations.

1. Assurez-vous que tous les éléments du blender soient correctement montés.
2. Insérez les aliments solides ou les liquides dans le bol (4) sans dépasser la dernière graduation ("MAX").
3. Refermez fermement le couvercle (2) sur le bol (4).



SELECTION DES VITESSES

Le blender est équipé de 12 vitesses, chacune optimisée selon le type de préparation culinaire souhaitée :

- Vitesses 1 à 3 : pour mélanger et émulsionner (mayonnaises, vinaigrettes...)
- Vitesses 4 à 6 : pour hacher (oignons, échalotes, fruits secs...)
- Vitesses 7 à 8 : pour mixer (pâtes légères pour crêpes, gaufres, milkshakes, smoothies...)
- Vitesses 9 à 10 : pour réduire et concentrer (dips, pesto, sauces, purées semi-épaisses...)
- Vitesses 11 à 12 : pour liquéfier (potages, jus de fruits frais, cocktails...)



A NOTER

La vitesse peut être changée à tout moment.



NOTES CULINAIRES

- Pour un résultat satisfaisant, assurez-vous que tous les aliments soient coupés en cubes (de maximum 2 cm de côté) avant d'être insérés dans le bol (4).
- Lorsqu'il est nécessaire d'insérer plusieurs ingrédients, commencez par introduire les liquides puis les solides (sauf spécification particulière dans la recette).
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le bol (4) avant de commencer le mixage. Si nécessaire, après démarrage du blender, ajoutez doucement 1,5 tasse supplémentaire par l'ouverture du couvercle (2) prévue à cet effet.
- Ne surchargez pas le blender avec trop d'aliments. Procédez si nécessaire en plusieurs étapes.



Remarque importante

- Lorsque le bol (4) est rempli jusqu'à atteindre la dernière graduation indiquée ("MAX"), maintenez le couvercle (2) fermé avec une main.
- Utilisez le temps strictement nécessaire.

8. Pour arrêter le fonctionnement du blender à tout moment, positionnez le variateur de vitesses (10) sur "0".



Remarque importante

Pendant le fonctionnement du blender, certains ingrédients peuvent coller au bol (4). Pour ôter ces aliments des parois, positionnez le variateur de vitesses (10) sur "0" et retirez le cordon d'alimentation de la prise. Otez le couvercle (2) et utilisez une spatule en plastique pour débarrasser les aliments collés aux parois. Remplacez le couvercle (2) sur le bol (4) avant de réutiliser le blender.

9. A la fin de l'utilisation du blender, positionnez le variateur de vitesses (10) sur "0" et retirez le cordon d'alimentation de la prise. Assurez-vous que le moteur et le couteau (5) soient complètement arrêtés avant d'ôter le bol (4) du bloc-moteur (11). Il en est de même avant de démonter, de nettoyer et de ranger le blender.

Fonction pulse/glace pilée

La fonction "PULSE/Glace pilée", grâce au fonctionnement à vitesse élevée par intermittence, est destinée à réduire la préparation lorsque celle-ci est trop épaisse ou grossière pour pouvoir être traitée efficacement.



A NOTER

L'utilisation de cette fonction est recommandée pour réaliser de la glace pilée, traiter des fruits surgelés ou hacher brièvement des noix/noisettes.



Remarque importante

La quantité maximale de glace pouvant être versée dans le bol (4) est de 250 grammes.

1. Positionnez le variateur de vitesses (10) sur "GLACE PILEE".
2. Appuyez et maintenez le contact de la touche "PULSE/Glace pilée" (9). Son voyant dédié s'éclaire.



A NOTER

A chaque fois que vous relâchez la touche "PULSE/Glace pilée" (9), le blender cesse de fonctionner et son voyant s'éteint.



Remarque

Pour une efficacité optimale, actionnez le bouton "PULSE/Glace pilée" (9) sur de courtes durées et répétez cette opération jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

3. Lorsque le résultat désiré est obtenu, positionnez le variateur de vitesses (10) sur "0" puis débranchez le cordon d'alimentation.



Remarque

Attendez que le moteur et le couteau (5) soient complètement arrêtés avant d'ôter le couvercle (2) ou le bol (4) du bloc-moteur (11).

sécurité surcharge

- Votre appareil est équipé d'une protection contre toute surcharge du moteur.
- Ainsi lorsque l'appareil est surchargé, le moteur s'arrête automatiquement. Son voyant Sécurité Surcharge (13) clignote.



A NOTER

En aucun cas, ne forcez l'appareil à fonctionner.

- Positionnez le variateur de vitesses (10) sur "0" et attendez au minimum 45 minutes avant de réutiliser votre appareil. La Sécurité Surcharge est désactivée dès que son voyant (13) s'éteint.
- Avant de réutiliser votre appareil, nous recommandons d'ôter une partie du contenu du bol (4) afin d'éviter toute nouvelle mise en Sécurité Surcharge.

démontage

- Avant toute opération de démontage, assurez-vous que le variateur de vitesses (10) soit positionné sur "0" et que le cordon d'alimentation soit débranché.



Remarque importante

Assurez-vous que le moteur et le couteau (5) soient complètement à l'arrêt.

1. Enlevez le bol (4) du bloc-moteur (11) en le tenant par la poignée et en le soulevant verticalement.

2. Retirez le couvercle (2).

3. Dévissez l'embase de verrouillage (7) au fond du bol (4) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



A NOTER

- Réalisez cette opération au-dessus d'un évier.
- Le bouchon doseur (1) peut également servir d'outils de démontage et vous aider à dévisser l'embase de verrouillage.
Pour cela, placez les encoches du bouchon doseur (1) sur les coches (en forme de soleil) de l'embase de verrouillage (7) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir l'embase.

4. Appliquez une pression sur la partie basse du couteau (4) afin de pouvoir le faire sortir par le bol (3).

5. Otez délicatement le joint d'étanchéité rouge (6) en utilisant un ustensile non-pointu et non-tranchant.

nettoyage et entretien



Remarque importante

N'utilisez jamais d'éponges abrasives ni de produits chlorés ou d'eau de Javel.

- Toutes les parties amovibles : bouchon doseur (1), couvercle (2), bol (4), bloc-couteau (5 et 7) et le joint (6) peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse. Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer les parties difficilement accessibles. Rincez et séchez soigneusement.



A NOTER

Le bol (4) peut être nettoyé au lave-vaisselle. Mais assurez-vous préalablement que le couvercle (2), le bloc couteau (5 et 7) et le joint (6) soient ôtés.

- Nettoyez le bloc-moteur (11) avec un chiffon doux et humide.



Remarque importante

N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (11) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Veillez à bien sécher toutes les pièces du blender avant de les réassembler.



A NOTER

L'ail, le poisson ou d'autres légumes (comme les carottes), peuvent laisser de fortes odeurs, ou bien colorer, le bol (4) et le couvercle (2).

Pour y remédier, plongez le bol (4) et le couvercle (2) pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse. Puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude.

Rincez-les enfin abondamment et séchez-les soigneusement.

Caractéristique "autonettoyante" du bol

Pour un nettoyage rapide entre deux préparations, il est possible d'utiliser la caractéristique dite "Autonettoyante" du bol (4). Pour cela :

1. Versez 1 litre d'eau chaude dans le bol (4) additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis mettez le couvercle (2) sur le bol (4).
2. Faites fonctionner le blender par intermittence, pendant 30 secondes, en utilisant la fonction "PULSE/ Glace pilée" (9). Répétez l'opération si nécessaire.
3. Jetez l'eau et rincez abondamment avant de vous servir à nouveau du blender.

réassemblage

- Assurez-vous que tous les éléments du blender soient secs. Puis cordon d'alimentation débranché :
1. Positionnez le joint d'étanchéité rouge (6) sur la partie plate du couteau (5) en l'appliquant correctement sous la pièce hexagonale afin d'éviter toute fuite lors de l'utilisation.
 2. Positionnez le couteau (5) au fond du bol (4).
 3. Vissez soigneusement l'embase de verrouillage (7) au fond du bol (4) dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en maintenant le couteau (5).
 4. Positionnez le bol (4) sur le bloc-moteur (11).
 5. Positionnez le couvercle (2) et replacez le bouchon doseur (1) en le tournant jusqu'à ce qu'il soit enfoncé et stable.

rangement

- Après refroidissement complet et nettoyage de l'appareil, rangez-le en position verticale (debout) avec ses éléments secs et assemblés dans un endroit sec et propre.



A NOTER

Ne placez rien sur le dessus du blender.

ANOMALIE

SOLUTION

Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.

- Vérifiez que le bol du blender et le couvercle soient correctement positionnés.
- Vérifiez que la vitesse choisie ou la fonction "PULSE/Glace pilée" soit bien sélectionnée.
- Vérifiez que la prise est correctement branchée au secteur.
- Vérifiez qu'aucun aliment ne bloque les lames.

Les aliments sont hachés irrégulièrement.

Soit il y a trop d'aliments à hacher d'un coup, soit les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petites pièces et insérez de plus petites quantités. Pour un résultat de qualité, les aliments ne doivent pas excéder 2 cm de large.

Les aliments sont hachés trop fins ou paraissent trop liquides.

Mixez sur une durée plus courte. Utilisez la fonction "PULSE/Glace pilée" avec plus de retenue.

Les aliments collent aux lames et au bol verre.

Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide et/ou utilisez une plus petite vitesse.

caractéristiques techniques

Puissance :	1 000 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	4 kg
Dimensions :	L 165 x H 430 x P 170 mm

environnement



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

garantie

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas l'usure normale du bouchon doseur, du couvercle, du bol gradué, du couteau 4 lames, du joint d'étanchéité, de l'embase de verrouillage. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

RAPPEL : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



Idées Recettes

INFORMATION

Pour les dosages exprimés en "nombre de tasses", servez-vous des graduations "CUPS" figurant sur le bol verre.

♥ DIPS, PURÉES ET ASSAISONNEMENTS

Dip au pesto

Pour 1 ½ tasse

Ingrédients :

- 1 bouquet de basilic frais
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en deux
- 2 c. à s. de jus de citron
- 100 g de pignons
- 125 ml d'huile d'olives
- 90 g de parmesan frais râpé
- Sel du moulin
- Pain turc, grillé

1. Versez les feuilles de basilic, l'ail, le jus de citron, le sel, le parmesan, les pignons et l'huile d'olives dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 9 à 10 et mixez jusqu'à obtenir une préparation finement hachée et homogène.
3. Eteignez le blender et raclez les bords du bol. Si nécessaire, remixez.
4. Conservez au frais dans un récipient hermétique jusqu'au moment de servir.
Servez avec du pain turc grillé.

Remarque : ce pesto se conserve très bien quelques jours dans un récipient hermétique.

Dip aux aubergines

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 500 g d'aubergines équeutées
- 2 c. à s. d'huile d'olives
- 2 gousses d'ail épluchées
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de cumin moulu
- ½ tasse de brins de persil frais
- Poivre du moulin
- Pain libanais, frais ou grillé

1. Frottez les aubergines avec un peu d'huile. Placez dans un plat allant au four et enfournez à 200°C (four préalablement préchauffé) pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à foncer.
2. Ajoutez l'ail à la préparation et continuez la cuisson jusqu'à ce que l'ail soit comoté et que les aubergines soient foncées et cloquées sur toute la surface.
3. Otez du four et placez les aubergines dans un sac en plastique. Réservez jusqu'à ce que la préparation ait tiédi.
4. Pelez les aubergines, hachez grossièrement la chair et placez la préparation dans le bol du blender avec l'ail, le jus de citron, l'huile, le sel et le cumin.
5. Sélectionnez une vitesse de 9 à 10 et mixez jusqu'à obtenir une préparation quasi homogène. Raclez les bords du bol si nécessaire.
6. Ajoutez les brins de persil, sélectionnez la fonction "PULSE/Glace pilée" de manière brève et répétez jusqu'à obtenir du persil finement haché. Pour cela, appuyez sur la touche "PULSE/Glace pilée" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale du persil. Assaisonnez avec le poivre. Servez avec du pain libanais frais ou toasté du jour.



Houmous

Pour 1 ½ tasse

Ingrédients :

- 400 g de pois chiches rincés et égouttés
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en deux
- ¼ tasse de jus de citron
- 80 ml d'huile d'olives
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de cumin moulu
- ½ c. à c. de sumac
- Pain libanais ou turc, frais

1. Versez les pois chiches, l'ail, le jus de citron, l'huile, le sel et le cumin dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 9 à 10 et mixez jusqu'à obtenir une préparation finement hachée et homogène. Si nécessaire en cours de mixage, n'hésitez pas à éteindre le blender pour racler les bords du bol et réincorporer les ingrédients à la préparation. Si la préparation prend une consistance trop épaisse, ajoutez un peu d'eau fraîche par l'orifice du couvercle.
3. Dressez dans un plat de service et saupoudrez de sumac. Servez avec du pain frais, turc ou libanais.

Remarque : le sumac est une épice très employée au Moyen-Orient. Il donne une saveur citronnée et acidulée aux préparations et est similaire au paprika en couleur et en texture.



Dip marocain aux fèves

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 500 g de fèves fraîches ou congelées
- 1 gousse d'ail épluchée
- ¼ tasse de feuilles de menthe
- ¼ tasse de jus de citron
- 2 c. à s. d'eau fraîche
- 1 c. à c. de cumin moulu
- ½ c. à c. de sel
- 1 petit piment rouge, finement haché et épépiné
- ¼ tasse d'huile d'olives
- Pain turc, frais ou grillé

1. Placez les fèves dans une grande casserole d'eau bouillante. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres pendant 5 à 10 minutes.
2. Pelez les fèves pour enlever la peau dure extérieure.
3. Placez les fèves pelées, l'ail, la menthe, le jus de citron, l'eau, le cumin, le sel, le piment et l'huile d'olives dans le bol du blender.
4. Sélectionnez une vitesse de 9 à 10 et mixez environ 1 minute, jusqu'à ce que les fèves soient finement hachées. Si nécessaire en cours de mixage, n'hésitez pas à éteindre le blender pour racler les bords du bol et réincorporer les ingrédients à la préparation. Dressez dans un plat et servez avec du pain turc, frais ou grillé.

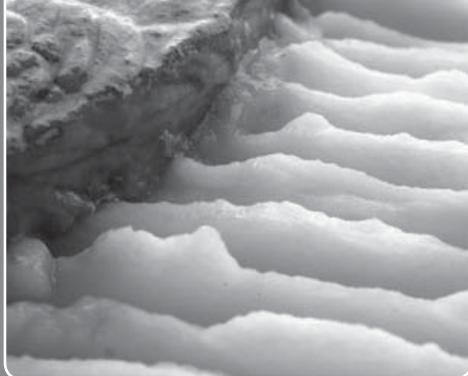
Aïoli

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 6 gousses d'ail épluchées
- 1 c. à c. de sel
- 4 jaunes d'œufs
- 375 ml d'huile d'olives
- 1 c. à s. de jus de citron

1. Versez l'ail, le sel et les jaunes d'œufs dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 4 à 6 et mixez environ 20 secondes, jusqu'à ce que l'ail soit finement haché.
3. Augmentez l'intensité du mixage jusqu'à obtenir une vitesse de 9 à 10 et ajoutez progressivement l'huile d'olives et le jus de citron par l'orifice du couvercle, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Comptez environ 1 minute pour cette opération. Servez avec des légumes verts ou versez en filet sur du pain frais, agrémenté de poivron rouge ou d'artichauts.



Purée onctueuse aux haricots blancs

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g d'haricots blancs secs, trempés la veille dans de l'eau froide
- 3 gousses d'ail épluchées
- 1 litre de bouillon de légumes + 1 tasse additionnelle
- 2 brins de romarin frais
- 4 brins de thym frais
- Sel et poivre du moulin

1. Rincez soigneusement les haricots blancs réhydratés et placez-les dans une casserole avec l'ail, le litre de bouillon et les aromates.
2. Faites bouillir puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 1h15 à 1h30, ou jusqu'à ce que les haricots soient très tendres et bien cuits. La plupart du bouillon doit avoir été absorbé. Si la préparation devient trop sèche, ajoutez un peu d'eau dans la casserole. Retirez du feu et laissez refroidir.
3. Jetez les herbes aromatiques et incorporez la tasse de bouillon de légumes additionnelle. Laissez refroidir à température ambiante.
4. Transvasez les haricots et le bouillon dans le bol du blender.
5. Sélectionnez une vitesse de 9 à 10 et mixez jusqu'à obtenir une préparation onctueuse. Si nécessaire en cours de mixage, n'hésitez pas à éteindre le blender pour racler les bords du bol et réincorporer les ingrédients à la préparation.
6. Réchauffez dans la casserole. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Remarque : cette purée de haricots est délicieuse accompagnée de rosbif ou d'agneau grillé.

SAUCES ET MARINADES

Sauce César

Pour 1 ½ tasse

Ingrédients :

- 1 c. à s. de moutarde
- 2 c. à s. de sauce Worcestershire
- 2 petites gousses d'ail épluchées
- ¼ tasse de jus de citron
- 4 filets d'anchois
- 6 gouttes de Tabasco
- 1 œuf
- ½ c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre
- 185 ml d'huile d'olives
- Feuilles de laitue
- Copeaux de parmesan
- Quelques morceaux de bacon
- Croûtons

1. Versez la moutarde, la sauce Worcestershire, l'ail, le jus de citron, les anchois, le Tabasco, l'œuf, le sel et le poivre dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 1 à 3 et mixez pendant 20 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien liés.
3. Ajoutez progressivement l'huile par l'orifice du couvercle, toujours en vitesse intermédiaire (positions 4 à 6). Servez avec des feuilles de laitue craquantes, des copeaux de parmesan, du bacon croustillant et des croûtons.

Sauce épicée à la moutarde

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 1 tasse rase de mayonnaise
- ½ tasse de crème aigre
- 2 c. à s. de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à s. rases de moutarde
- 1 c. à c. de moutarde forte anglaise
- 1 gousse d'ail grossièrement hachée
- Quelques gouttes de Tabasco
- Sel et poivre du moulin

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 1 à 3 et mixez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Servez cette sauce avec une salade de pommes de terre ou une salade verte.

Côtelettes de porc marinées aux pommes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 125 ml de jus de pommes
- 2 pommes vertes de taille moyenne, pelées et taillées en dés
- ½ tasse d'huile d'olives
- 2 c. à c. de jus de citron
- 1 petit oignon rouge haché
- ½ tasse de sucre roux
- 1 c. à c. de piment de Jamaïque
- ½ c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre noir moulu
- 1 kg de côtelettes de porc ou de travers de porc

1. Versez le jus de pommes, les dés de pommes, l'huile d'olives, le jus de citron, l'oignon, le sucre roux, le piment, le gingembre, le sel et le poivre dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 9 à 10 et mixez, pendant 40 à 60 secondes, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Recouvrez les côtelettes ou les travers de porcs de cette marinade. Couvrez et placez quelques heures au réfrigérateur afin de laisser mariner.
4. Faites cuire le porc au barbecue ou dans un four à 200°C jusqu'à ce qu'il brunisse et soit bien cuit.

Poulet Tandoori

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 200 g de yaourt nature
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail épluchées et hachées
- 2 c. à c. de cumin moulu
- 2 c. à c. de coriandre moulue
- 1 c. à c. de paprika
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de sel
- 1 kg de morceaux de poulet sans peau

1. Versez le yaourt, l'oignon, l'ail, le cumin, la coriandre, le paprika, le poivre de Cayenne, le jus de citron et le sel dans le bol du blender.

2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez, pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que la préparation soit homogène.
3. Faites de petites entailles à la surface des morceaux de poulet afin de laisser pénétrer la marinade. Versez la marinade sur le poulet, couvrez et placez au réfrigérateur quelques heures ou jusqu'au lendemain.
4. Faites cuire au barbecue, ou au grill, jusqu'à ce que le poulet soit bien doré en surface et bien cuit à l'intérieur.

Poulet curry-noix de coco

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- ¼ tasse de pâte de curry
- ⅔ tasse de crème de noix de coco
- 1 c. à s. de sucre roux
- 1 c. à s. de coriandre moulue
- 2 c. à c. de curcuma moulu
- 2 gousses d'ail épluchées
- 1 petit piment rouge, épépiné et grossièrement taillé
- 1 c. à c. de sel
- 1 kg de cuisses de poulet

1. Versez la pâte de curry, la crème de coco, le sucre roux, la coriandre, le curcuma, l'ail, le piment et le sel dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 4 à 6 et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et bien combinés.
3. Recouvrez les cuisses de poulet avec cette marinade. Couvrez et placez quelques heures, ou toute la nuit, au réfrigérateur afin de laisser mariner.
4. Faites cuire au barbecue, ou dans un four, à 200°C jusqu'à ce que le poulet soit doré et bien cuit.

SOUPES

Soupe de chou-fleur et de poireaux

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 2 poireaux finement tranchés
- 1 chou-fleur de taille moyenne, taillé en fleurettes
- 875 ml de bouillon de boeuf
- 1 c. à c. de poivre blanc moulu
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez-y les poireaux et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Ajoutez le chou-fleur, le bouillon et le poivre et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
3. Laissez refroidir et versez dans le bol du blender.
4. Sélectionnez une vitesse de 11 à 12 et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Remettez à chauffer dans la casserole et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Remarque : si la soupe devient trop épaisse lors de la cuisson ou du mixage, ajoutez un peu de bouillon ou d'eau à la préparation.



Soupe de potiron épicée

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à s. d'huile
- 1 gros oignon brun émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à c. de poudre de curry
- 500 g de potiron pelé et émincé
- 1 litre de bouillon de volaille
- Sel et poivre

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez-y l'oignon, l'ail et la poudre de curry et faites revenir pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que la poudre de curry soit odorante.
2. Ajoutez le potiron et le bouillon puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert, pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le potiron soit très tendre.
3. Retirez du feu et laissez refroidir. Transvasez dans le bol du blender.
4. Sélectionnez une vitesse de 11 à 12 et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Remplacez la préparation dans la casserole et réchauffez-la. Assaisonnez avec du sel et du poivre.





COCKTAILS AVEC ALCOOL*

Mojito

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 1 citron vert (lime) pelé et coupé en 8
- 8 à 10 feuilles de menthe
- 80 ml de sirop de sucre (❖)
- 30 ml de rhum blanc ou de vodka*
- 8 glaçons de taille moyenne
- 250 ml d'eau pétillante ou de limonade

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE/Glace pilée" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "PULSE/Glace pilée" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Versez dans un verre et servez de suite.

Daiquiri aux fruits

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 tasse de fruits frais coupés en morceaux
- 125 ml de rhum blanc* ou de vodka*
- ¼ tasse de sirop de sucre (❖)
- 8 glaçons de taille moyenne

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE/Glace pilée" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "PULSE/Glace pilée" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.

Remarque : la plupart des fruits peuvent être employés. Si vous utilisez des fruits congelés, laissez les décongeler auparavant. Les fruits ayant des peaux dures ou des noyaux doivent avoir été coupés en dés et dénoyautés.

(❖) **Sirop de sucre** - Ingrédients pour 3 tasses

- 3 tasses de sucre blanc
 - 2 tasses d'eau
1. Placez le sucre et l'eau dans une grande casserole et faites chauffer à petit feu en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
 2. Augmentez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.
 3. Retirez du feu et laissez entièrement refroidir. Placez dans un récipient hermétique à l'abri de la chaleur.

ENTREMETS

Crêpes ricotta-fruits rouges

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 œufs, jaunes et blancs à part
- 200 g de ricotta fraîche
- 125 ml de lait frais
- 110 g de farine
- 1 ½ c. à c. de levure chimique
- 2 c. à s. de sucre semoule
- Beurre pour graisser
- Myrtilles fraîches
- Sirop d'érable

1. Placez les jaunes d'œufs, la ricotta, le lait frais, la farine, la levure chimique et le sucre semoule dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez, pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine liés.
3. Montez les blancs en neige. Incorporez délicatement la ricotta et mélangez doucement.
4. Faites chauffer une poêle à feu moyen et graissez le fond avec le beurre avant de verser la pâte. Réalisez les crêpes.
5. Servez avec des myrtilles fraîches et du sirop d'érable.

Margarita

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 60 ml de tequila*
- 60 ml de liqueur d'oranges*
- 80 ml de jus de citron vert (lime) frais
- 2 c. à c. de sucre semoule
- 8 glaçons de taille moyenne

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE/Glace pilée" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Versez dans deux verres givrés et salés.



Chocolat glacé

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à s. de liqueur de chocolat*
- 1 c. à s. de liqueur de café*
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 25 ml de lait
- 2 c. à s. de chocolat à boire
- 2 boules de glace
- 8 glaçons
- 2 c. à s. de sauce chocolat pour la décoration

1. Versez les liqueurs, la crème fraîche, le lait, le chocolat à boire et les glaçons dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE/Glace pilée" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Versez dans deux verres, ajoutez une boule de glace et nappez de sauce chocolat.



COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail pétillant banane-fruit de la passion

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de jus d'ananas
- 1 banane pelée et coupée en rondelles
- 1 orange pelée, épépinée et coupée en quatre
- 2 c. à s. de pulpe de fruits de la passion
- 1 tasse d'eau pétillante fraîche

1. Versez le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Incorporez la pulpe de fruits de la passion et l'eau pétillante.
4. Versez dans deux verres et servez de suite.

Frappé d'ananas et de melon

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de melon en morceaux
- 250 ml de morceaux d'ananas frais hachés
- 250 ml de jus d'ananas
- 1 tasse de petits glaçons
- Feuilles de menthe pour la décoration

1. Versez le melon, les morceaux d'ananas, le jus d'ananas et les glaçons dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE/Glace pilée" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée et une préparation épaisse et homogène. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Versez dans deux verres, décorez de feuilles de menthe et servez de suite.

Frappé de framboises, orange et poire

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de framboises congelées dégelées
- 250 ml de jus d'oranges fraîchement pressé
- 1 poire bien mûre, pelée, épépinée et taillée en dés
- 1 tasse de petits glaçons

1. Placez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés et que la préparation soit homogène.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.

Smoothie à la banane

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 bananes bien mûres, pelées et taillées en rondelles
- 1 tasse de yaourt nature ou aromatisé à la vanille
- 250 ml de lait
- ¼ tasse de miel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.





Milkshake aux fraises et aux fruits de la passion

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 barquette de fraises équeutées
- 500 ml de lait
- 4 boules de glace aux fruits de la passion ou à la vanille
- 2 c. à s. de sauce à la fraise
- Pulpe de 4 fruits de la passion

1. Placez les fraises, le lait, la glace et la sauce dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Ajoutez la pulpe de fruits de la passion mais sans mixer.
4. Versez dans deux verres et servez de suite.

Expresso frappé malté

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de lait
- 125 ml d'expresso corsé
- 1 c. à s. de poudre de lait malté
- 1 tasse de glace à la vanille
- 1 tasse de petits glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 11 à 12 et mixez jusqu'à ce que les glaçons soient pilés.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.

Milkshake au chocolat malté

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 500 ml de lait frais
- ¼ tasse de poudre de lait malté
- 80 ml de sauce au caramel
- 2 boules de glace à la vanille
- 2 boules de glace au chocolat
- Copeaux de chocolat pour la décoration

1. Placez le lait, la poudre de lait malté, la sauce au caramel et la glace à la vanille dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse de 7 à 8 et mixez jusqu'à ce que le mélange soit combiné et mousseux.
3. Versez dans deux verres, ajoutez les boules de glace au chocolat, parsemez de copeaux de chocolat et servez de suite.





Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées. Mai 2012 - V1