

Blender Kinetix® Digital
PR 384 a



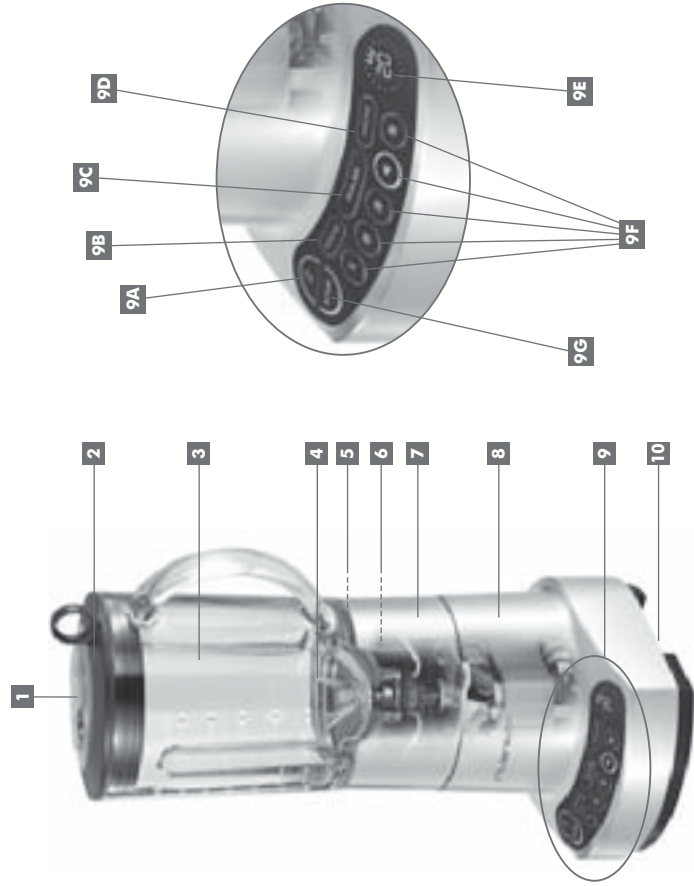
riviera&bar
objets d'art culinaire

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@riviera-et-bar.fr

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 alimentaire. 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.

description du produit



- | | |
|--|--|
| 1 Bouchon doseur | 9 Panneau de commandes |
| 2 Couvercle | 10 Enrouleur de cordon |
| 3 Bol verre gradué | 9A Bouton "Marche/Arrêt" (+ voyant rouge dédié) |
| 4 Couteau 6 lames | 9B Programme "GLACE PILEE" (+ voyant bleu dédié) |
| 5 Joint d'étanchéité | 9C Fonction "PULSE" (+ voyant bleu dédié) |
| 6 Embase de verrouillage (amovible) | 9D Programme "SMOOTHIE" (+ voyant bleu dédié) |
| 7 Embase de positionnement inox massif (fixée au bol) | 9E Minuterie avec écran LCD |
| 8 Bloc-moteur métal massif | 9F Vitesses 1,2,3,4 et 5 (+ voyants bleus dédiés) |
| | 9G Bouton "STOP" (+ voyant rouge dédié) |

les "plus" Riviera & Bar

- Système breveté KINETIX® pour un mélange total des aliments et un mixage optimal de la préparation.
- Applications ultra-polyvalentes : certaines préparations habituellement réservées aux robots culinaires sont réalisables avec efficacité et en toute simplicité.
- Moteur haute performance et silencieux pour un résultat rapide et efficace.
- Confort d'utilisation :
 - minuterie à affichage digital,
 - couvercle avec anneau de préhension,
 - bol à double graduation,
 - positionnement pour droitiers et gauchers.
- Matériaux de qualité professionnelle :
 - lames en acier inox chirurgical,
 - bol en verre "haute qualité",
 - bloc-moteur en métal massif garanti anticorrosion et anti-tâches.
- Facilité de nettoyage :
 - embase de couteau démontable en un tour de main,
 - bol verre compatible lave-vaisselle.

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.



recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante. Ne jamais placer et utiliser l'appareil au bord d'un plan de travail ou d'une table.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer à la rubrique "Mise en service" page 5.
- Utiliser uniquement le bol et le couvercle fournis avec ce blender.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.

- Les lames du couteau sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- 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.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- Ne jamais laisser le blender en fonction sans surveillance.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 30 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.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du bol. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol sans avoir débranché l'appareil.
- Utiliser le blender pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas insérer de liquides chauds ou bouillants pendant le fonctionnement de l'appareil. Attendre leur refroidissement avant de les mettre dans le bol.
- 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).
- Après avoir éteint et débranché l'appareil, ôter le bol du bloc-moteur et utiliser une spatule pour raclez les parois si d'éventuels résidus d'aliments y restent collés.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant toute manipulation d'accessoires,
 - avant toute manipulation d'aliments,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- 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 une prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil ne soit pas trop grande. Éviter de faire dépasser le cordon d'alimentation du plan de travail ou de la table. De même, éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes ou ne s'emmêle.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même mais le confier à 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
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces du blender. Ne les laissez pas à la portée des enfants.
- Séparez toutes les pièces amovibles. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "Démontage" page 6.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
- Important : les lames du couteau sont très tranchantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains.
- Nettoyez le bloc-moteur (8) avec un chiffon doux et humide.

mise en service

- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation est débranché.

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

A. Montage

- Vissez l'embase de verrouillage (6) au fond du bol (3) dans le sens "FERMER".



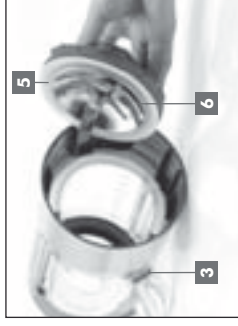
Important : au préalable, assurez-vous que le joint d'étanchéité (5) soit correctement en place et vissez l'embase jusqu'à ce qu'elle soit fermée à fond.

- Appareil débranché, placez le bol sur le bloc-moteur (8). La poignée du bol peut être positionnée à droite ou à gauche.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation logé dans l'enrouleur (10) situé en-dessous de l'appareil.

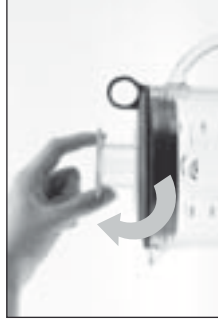
B. Mise en service

1. Assurez-vous que tous les éléments du blender soient correctement montés.

Important : le bol verre (3), le joint d'étanchéité (5) et l'embase de verrouillage complète (6) doivent être nettoyés correctement avant chaque usage (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" page 6).



2. Insérez les aliments ou les liquides dans le bol (3) sans dépasser le repère "MAX" indiqué. Refermez fermement le couvercle (2) sur le bol. Veillez à insérer le bouchon doseur (1), en le verrouillant en position fermée, dans le couvercle (2).



Remarque : lorsque vous souhaitez ajouter de l'huile ou d'autres liquides, déverrouillez le bouchon doseur (1) et versez dans les ouvertures dégagées, de part et d'autre, du bouchon. Il peut également complètement s'ôter pour rajouter des ingrédients ou vérifier la texture de la préparation.

3. Branchez le cordon d'alimentation.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (9A). Le voyant clignote. La minuterie LCD (9E) s'allume instantanément et affiche "00".

Important : lorsque le bol est rempli jusqu'à atteindre le repère "MAX" indiqué, maintenez le couvercle fermé avec une main.

5. Sélectionnez la vitesse (9F) en fonction de la recette que vous souhaitez préparer. L'appareil est équipé de 5 vitesses, chacune optimisée selon le type de préparation culinaire souhaitée :
 - Vitesse 1 : pour mélanger/émulsionner
 - Vitesse 2 : pour hacher
 - Vitesse 3 : pour mixer
 - Vitesse 4 : pour réduire/concentrer
 - Vitesse 5 : pour liquéfier

Le bouton "Marche/Arrêt" (9A) s'éclaire en continu, le bouton de la vitesse sélectionnée s'éclaire aussitôt

et le bouton "STOP" (9G) clignote. L'écran LCD compte de seconde en seconde jusqu'à un maximum de 120 secondes.

Important : utilisez le temps strictement nécessaire. Remarque : la vitesse peut être changée à tout moment. Le bouton de vitesse (9F) sélectionné s'allume au profit du précédent. La minuterie continue de s'incrémenter sans revenir à "00" après chaque nouvelle vitesse sélectionnée.

6. Pour arrêter le fonctionnement du blender à tout moment, appuyez sur le bouton de la vitesse sélectionnée ou sur le bouton "STOP" (9G). Le bouton "Marche/Arrêt" (9A) peut aussi être utilisé mais il éteint alors complètement l'appareil. Au plus tard après 120 secondes (2 minutes), le blender cesse automatiquement de fonctionner. Il s'agit d'une mesure de sécurité qui, de plus, évite l'usure du moteur. Les boutons de vitesse (9F) et "STOP" (9G) s'éteignent. Après quelques secondes, l'écran LCD affiche "00".

Important : pendant le fonctionnement du blender, certains ingrédients peuvent coller au bol. Pour ôter les aliments des parois, pressez le bouton "Marche/Arrêt" (9A) et retirez le cordon d'alimentation de votre prise. Ôtez le couvercle (2) et utilisez une spatule en plastique pour débarrasser les aliments collés aux parois du bol (3). Remplacez le couvercle sur le bol avant de réutiliser le blender.

7. A la fin de l'utilisation du blender, pressez le bouton "Marche/Arrêt" (9A) et retirez le cordon d'alimentation de votre prise. Assurez-vous que le moteur et les couteaux sont complètement arrêtés avant d'ôter le bol (3) du bloc-moteur (8). Il en est de même, avant de démonter, de nettoyer et de ranger l'appareil.

Programmes "GLACE PILEE" et "SMOOTHIE"

- Les fonctions "GLACE PILEE" (9B) et "SMOOTHIE" (9D) sont des cycles préprogrammés qui ajustent automatiquement le temps et la vitesse nécessaires pour optimiser les résultats de la préparation. Sélectionnez pour cela le bouton désiré (9B ou 9D). Le bouton "Marche/Arrêt" (9A) s'éclaire en continu, le bouton sélectionné s'éclaire aussitôt et le bouton "STOP" (9G) clignote.
 - La minuterie (9E) décompte alors le temps imparti jusqu'à atteindre "00" secondes.
 - Lorsque la minuterie (9E) est positionnée sur "00", le blender cesse de fonctionner, la fonction sélectionnée (9B ou 9D) et le bouton "STOP" (9G) s'éteignent. Le bouton "Marche/Arrêt" (9A) se met alors à clignoter.
- Remarque : pour stopper le blender à tout moment, pressez sur le bouton "STOP" (9G) ou le bouton du programme sélectionné (9B ou 9D). Le bouton "Marche/Arrêt" (9A) peut aussi être utilisé mais le blender s'éteint alors complètement.

Important : la quantité maximale de glace pouvant être versée dans le bol verre (3) est de 250 g. Le programme "GLACE PILEE" (9B) vous permet de réaliser de tout bon cocktail.

Le programme "SMOOTHIE" (9D) vous permet d'obtenir une boisson mousseuse et onctueuse, mixée à base de fruits (ou de pulpe de fruit) et de glaçons. D'autres variantes existent aussi avec du lait, du chocolat, du thé vert et même des légumes.

Fonction "PULSE"

- La fonction "PULSE" (9C), 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.
- Appuyez sur le bouton "PULSE" (9C). Le voyant s'allume et la minuterie (9D) s'incrémente au fur et à mesure.

Important : pour une efficacité optimale, actionnez le bouton "PULSE" (9C) sur de courtes durées et répétez cette opération jusqu'à obtention du résultat souhaité.

Recommandations importantes

- Si de l'humidité ou du liquide est présent sur la partie supérieure du bloc-moteur (8), pressez le bouton "Marche/Arrêt" (9A) et retirez le cordon d'alimentation de votre prise. Otez le bol (3) du bloc-moteur (8). Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon sec ou du papier absorbant. Puis vérifiez que le bol complet est correctement assemblé avant de remettre le blender en marche.
 - Lorsque le blender est entrain de fonctionner, n'insérez en aucun cas autre chose que des aliments ou des liquides.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 30 secondes en continu avec des charges lourdes. Laissez 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 faites pas fonctionner votre blender lorsqu'il est vide.
- #### C. Démontage
1. Avant toute opération de démontage, assurez-vous que le blender est éteint (si nécessaire appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9A) pour éteindre son voyant associé et l'écran LCD) et que le cordon d'alimentation est débranché.
 2. Retirez le bol (3) simplement en le soulevant.
 3. Retirez le couvercle (2).

4. Dévissez l'embase de verrouillage (6) au fond du bol (3) en tournant dans le sens "OUVRIR".



Conseil : réalisez cette opération au-dessus d'un évier.

Important : les lames du couteau (4) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

5. Otez le joint d'étanchéité (5).



nettoyage et entretien

Important : n'utilisez jamais d'éponges abrasives ni de produits chlorés ou d'eau de Javel.

- Toutes les pièces amovibles, bouchon doseur (1), couvercle (2), bol (3) et embase de verrouillage complète (6) peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez, le cas échéant, une brosse pour nettoyer les parties difficilement accessibles. Rincez et séchez soigneusement.

Important : les lames du couteau (4) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Le bol (3) du blender peut être nettoyé au lave-vaisselle. Mais assurez-vous préalablement que le couvercle (2) et l'embase de verrouillage (6) aient été ôtés.

- Le joint d'étanchéité (5) est lavable à l'eau chaude.
- Nettoyez le bloc-moteur (8) avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Important : n'immergez en aucun cas le bloc-moteur (8) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les réassembler.

Conseil : l'ail, le poisson ou certains légumes, comme les carottes, peuvent laisser de fortes odeurs ou bien colorer le bol et le couvercle. Pour y remédier, plongez le bol et le couvercle, pendant 5 minutes, dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez-les ensuite 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 vous est possible d'utiliser la caractéristique dite "Autonettoyante" du bol verre (3). Pour cela :

1. Versez 1 litre d'eau chaude dans le bol (3) additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Faites fonctionner le blender par intermittence, durant 30 secondes, en utilisant la fonction "PULSE" (9C). Répétez l'opération si nécessaire.
3. Jetez l'eau et rincez abondamment avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

Remontage du bol après nettoyage

- Assurez-vous que tous les éléments de l'appareil soient secs.
- Pour réassembler le blender, placez le joint d'étanchéité (5) sur l'embase de verrouillage (6).



- Assemblez ensuite cet élément à la base du bol (3) en vous assurant de le verrouiller, fortement, dans le sens "FERMER".



caractéristiques techniques

Puissance : 1100-1200 W

Tension d'utilisation : 230-240 V~50 Hz

Poids : 5,3 kg

Dimensions : L 195 x H 430 x P 205 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de 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.



recommandations générales d'utilisation

- Utilisez les petites vitesses (1 à 3) pour réaliser des boissons ou cocktails, tout comme pour la mayonnaise, les assaisonnements, les marinades et les pâtes légères.
- Utilisez les grandes vitesses (4 et 5) pour réaliser les potages, les coulis et pour aérer les préparations liquides.
- Utilisez la fonction "PULSE" (9C) pour les aliments nécessitant d'être hachés brièvement, comme des noix/noisettes par exemple.
- Utilisez la fonction "GLACE PILEE" (9B) pour toute préparation à base de flocons de glace. La quantité maximale de glace pouvant être versée dans le bol est de 250 g.
- Utilisez la fonction "SMOOTHIE" (9D) pour toute boisson nécessitant l'emploi d'aliments solides et liquides (fruits et jus de fruits par exemple).

- Assurez-vous, pour un résultat satisfaisant, que tous les aliments soient coupés en cube (de 1 à 2 cm de côté) avant d'être insérés dans le blender.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le bol avant de commencer le mixage. Si nécessaire, après démarrage, ajoutez doucement 1,5 tasses supplémentaires par l'ouverture du couvercle (2), prévue à cet effet.
- Lorsqu'il vous est nécessaire d'insérer plusieurs ingrédients, commencez par introduire les liquides puis les solides (sauf spécification particulière dans la recette).
- Ne mixez jamais plus de 30 secondes des mélanges lourds. Pour des préparations standards, comme la mayonnaise, les assaisonnements..., ne mixez pas plus de 1 minute.
- N'utilisez jamais le blender sans avoir correctement fermé le couvercle (2). Pour insérer des ingrédients en cours de préparation, utilisez l'ouverture du couvercle (2), prévue à cet effet.
- Ne dépassez en aucun cas la graduation "MAX" indiquée sur le bol.
- N'utilisez en aucun cas d'autres éléments que des denrées alimentaires dans le bol.
- N'utilisez en aucun cas le bol pour stocker des aliments.
- En aucun cas, le blender ne peut pétrir de la pâte lourde ou presser les pommes de terre en purée.
- Ne retirez en aucun cas le bol lorsque le blender est en marche. Pressez d'abord le bouton "Marche/Arrêt" (9A), attendez l'arrêt complet du moteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne surchargez jamais le blender avec trop d'aliments. Procédez, si nécessaire, en plusieurs étapes.
- Ne versez jamais d'ingrédients chauds ou bouillants dans le bol (3). Laissez-les d'abord refroidir.

Tableau indicatif des préparations

Les durées de fonctionnement associées aux quantités ne sont données qu'à titre indicatif. Les quantités correspondent à des valeurs standards de préparation (sauf précision supplémentaire).

aliments	préparations et utilisations	quantités	vitesse	temps
Viandes hachées / volailles	Oter l'excès de graisses et les tendons. Couper la viande en cubes de 2 cm. Utilisation : hachis.	250 g	2	10 à 20 sec.
Poissons / fruits de mer	Oter la peau et les arêtes. Couper la chair en cubes de 2 cm. Utilisation : hachis.	300 g	2	10 à 15 sec.
Légumes crus	Peler et couper les légumes en cubes de 1 à 2 cm. Utilisation : farces, coulis, soupes.	200 g	2	10 à 30 sec.
Fruits secs à coques (noix / noisettes...)	Décortiquer. Utilisation : gâteaux, garnitures.	200 g	2	10 à 30 sec.
Biscuits	Couper les biscuits en cubes de 2 cm. Utilisation : fonds de tartes sablés.	100 g	2	10 à 30 sec.
Mayonnaise	Mixer les jaunes d'œufs et le vinaigre. Ajouter l'huile. Utilisation : assaisonnements.	125 g	1 + 3	10 à 15 sec. + 60 sec.
Crème fouettée	Ajouter du sucre ou de la vanille (si désiré). Utilisation : garnitures	300 ml	1 + "PULSE"	20 sec. + 1-2 fois
Herbes / épices	Ingrédients entiers ou pré-coupés. Utilisation : sauces, chutneys.	1 tasse	2	20 à 30 sec.
Smoothies	Lait, fruits frais entiers, yoghourts, crèmes glacées. Utilisation : milkshakes, frappés.	Maxi: 800 ml	"SMOOTHIE" ou 3	20 à 30 sec.
Fruits frais	Fruits entiers, baies. Utilisation : sauces sucrées pour desserts.	250 g	2	30 sec.
Fruits séchés	Fruits secs pré-coupés. Utilisation : fruits hachés.	300 g	2	30 sec.
Glaçons	Glace pilée. Utilisation : boissons mixées, cocktails.	Maxi: 250 g	"GLACE PILEE" ou 2	10 à 20 sec.

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

DIPS, SAUCES, ASSAISONNEMENTS ET CHUTNEYS

Pesto

- Ingrédients :**
- 1 bouquet de feuilles de basilic
 - 2 gousses d'ail
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - 100 g de pignons
 - 125 ml d'huile d'olive
 - 60 g de parmesan râpé

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

2. Transvasez le mélange dans un saladier.

Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Servez avec du pain turc grillé.

Fondue à la ricotta et aux olives

Ingrédients :

- 1 bouquet de coriandre frais sans les tiges
- 200 g de ricotta
- 200 g de cottage
- 125 ml de crème légère
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1/2 tasse de parmesan frais râpé
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1/4 de tasse d'olives noires hachées
- 1/4 de tasse de pignons grillés

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

2. Transvasez le mélange dans un saladier.

Conservez-le au frais jusqu'au moment de servir avec quelques légumes crus.

Mayonnaise

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Sel et poivre blanc selon le goût
- 125 ml d'huile végétale

1. Versez les jaunes d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans le bol du mixeur et mélangez pendant 10-15 secondes, sur la vitesse 1, jusqu'à ce que la préparation soit légère et onctueuse.

2. Alors que le mixeur tourne sur la vitesse 3, versez lentement l'huile par l'ouverture du couvercle. Mélangez jusqu'à ce que la préparation épaississe, ce qui devrait prendre environ 1 minute.

Autres variétés de mayonnaises :

Framboise : remplacez 1 cuillère à soupe de vinaigre par 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise.

Ail : ajoutez 2 gousses d'ail, épluchées et hachées au mélange de jaunes d'œuf.

Herbes : ajoutez 1/2 tasse d'herbes fraîches hachées (telles que du basilic, de la ciboulette, du persil, du thym) à la mayonnaise préparée.

Sauce aux herbes

Ingrédients :

- 3/4 d'une tasse d'herbes fraîches mélangées (persil, coriandre, menthe, ciboulette, romarin et basilic)
- 1 gousse d'ail épluchée (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 1 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Servez avec de l'agneau, du poulet ou du poisson.

Sauce épicée à la pêche

Ingrédients :

- 1 boîte de pêches en tranches de 410 g
- 125 ml de vin blanc
- 2 gousses d'ail épluchées et hachées
- 2 cuillères à café de gingembre frais râpé
- 1 petit piment rouge haché
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de xérès doux
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de sauce de soja légère

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Servez avec de la volaille ou du porc.

Sauce au saté

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail épluchées
- 1 petit oignon épluché et découpé en quartiers
- 2 cuillères à café d'huile d'arachide
- 1/2 tasse d'arachides grillées
- 1 petit piment coupé en deux et égrainé
- 165 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja forte
- 2 cuillères à soupe de lait de coco
- 1 cuillère à café de sucre brun

1. Mettez l'ail et l'oignon dans le bol du mixeur, faites-les tourner par impulsion jusqu'à ce qu'ils soient hachés.

2. Faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle et faites cuire le mélange d'ail et d'oignon jusqu'à ce qu'ils brunissent légèrement.

3. Mettez le reste des ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez le mélange sur la préparation d'ail et d'oignon et faites mijoter à feu doux pour le tenir au chaud.

Servez immédiatement ou couvrez et conservez au réfrigérateur.

Conseil : la sauce au saté peut épaissir si vous ne la servez pas de suite, il vous suffit d'ajouter un peu d'eau chaude.

Chutney au curry vert thaï

Ingrédients :

- 4 gros piments verts sans tige et grossièrement hachés
- 1 cuillère à café de grains de poivre noir
- 1 oignon grossièrement haché
- 2 gousses d'ail épluchées
- 1 bouquet de coriandre, avec la racine, lavé et haché
- 1 tige de citronnelle taillée et coupée en fines tranches
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de coriandre moulu
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 2 cuillères à café de pâte de crevettes séchée
- 1 cuillère à café de curcuma moulu
- 250 ml d'huile

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Conseils :

- Raclez les bords du bol du mixeur avec une spatule et ajoutez un peu plus d'huile ou une cuillère à soupe d'eau si nécessaire.

- Cette chutney au curry accompagné le mieux la volaille. Mettez 2 cuillères à soupe de chutney pour 500 g de volaille.

- Conservez le chutney au curry dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

- Remplacez 2 cuillères à thé de citronnelle par un zeste de citron.

Chutney au curry malaisien

Ingrédients :

- 1/2 tasse de graines de coriandre
- 1 cuillère à soupe de graines de cumin
- 2 cuillères à café de graines de fenouil
- 1/4 de tasse de piments séchés et hachés
- 6 gousses d'ail épluchées
- 4 cuillères à café de gingembre frais haché
- 5 noix de bancoul hachées
- 2 cuillères à soupe de noix de coco séchée
- 3 cuillères à café de blanchon (pâte de crevettes)
- 2 cuillères à café de pâte de tamarin
- 2 cuillères à café de curcuma moulu
- 4 tiges de citronnelle fraîche coupée en fines tranches
- 400 ml d'huile

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Conseils :

- Conservez la pâte/le chutney au curry dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

- Les noix de bancoul, le blanchon et la pâte de tamarin sont disponibles dans le rayon asiatique de la plupart des supermarchés ou dans les épiceries asiatiques.

- Si vous ne trouvez pas de noix de bancoul, utilisez des cacahuètes ou des noix de macadamia.

- C'est le poisson et les crustacés que cette pâte au curry accompagne le mieux. Mettez 2 cuillères à soupe de pâte pour 500 g de crustacés ou de poisson.

- Ajoutez un peu plus d'huile ou une cuillère à soupe d'eau si nécessaire.

SOUPES

Potage aux raviolis chinois

Ingrédients :

- 125 g de viande de porc maigre découpée et grossièrement hachée
- 125 g de crevettes vertes épluchées et déveinées
- 1 morceau de gingembre de 2 cm épluché et coupé en tranches
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 de cuillère à café d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- 16 feuilles pour raviolis chinois
- 1 œuf de 60 g légèrement battu
- 1 litre de bouillon de poulet
- 2 échalotes finement hachées

1. Versez le porc, les crevettes, le gingembre, la sauce soja, le sel, l'ail et l'huile de sésame dans le bol du mixeur et mélangez par impulsions jusqu'à obtenir une préparation homogène.

2. Versez une cuillère à café de mélange légèrement en dessous du centre de la feuille pour ravioli chinois et badigeonnez les bords de la feuille avec de l'œuf. Pilez la feuille au centre pour former un triangle et appuyez sur les bords pour les coller, en faisant sortir tout l'air. Humidifiez les bords du triangle avec de l'œuf, rapprochez-les et pincez-les pour les sceller.

3. Plongez les raviolis chinois dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire pendant 10 minutes.

4. Pendant ce temps, portez le bouillon de poulet à ébullition dans une casserole, baissez le feu et laissez mijoter pendant 2-3 minutes.

5. Retirez les raviolis chinois de l'eau bouillante et mettez quatre raviolis par bol individuel, recouvrez-les de bouillon de poulet. Saupoudrez d'échalote hachée.

Soupe au maïs sucré et au bacon

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 oignon haché
- 4 gousses d'ail épluchées et écrasées
- 2 cuillères à café de coriandre moulu
- 1 cuillère à café d'assaisonnement à la cajun
- 500 g de maïs en grains surgelés décongelés
- 750 ml de bouillon de poulet
- 250 ml de lait
- 3 tranches fines de bacon sans la couenne et haché
- 125 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et ajoutez l'oignon, l'ail, la coriandre et l'assaisonnement à la cajun.

2. Faites cuire à feu moyen, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre ; ajoutez le maïs, le bouillon, le lait. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter, avec le couvercle, pendant 30 minutes.

3. Faites cuire le bacon dans une poêle séparée, jusqu'à ce qu'il croustille, égouttez-le sur du papier absorbant.

4. Laissez refroidir le mélange et le bacon.
5. Séparez le mélange en deux parties et mettez-les dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Remettez la soupe dans la casserole, ajoutez la crème, le bacon et la ciboulette et laissez cuire à feu doux.

Servez immédiatement.

Soupe de potiron

- Ingrédients :**
- 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson
 - 1 oignon brun coupé en dés
 - 2 gousses d'ail écrasées
 - 400 g de potiron musqué, épluché et coupé en dés
 - 1 litre de bouillon de poulet

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle chaude, ajoutez les oignons et l'ail et faites-les revenir pendant 5 minutes.
2. Ajoutez le potiron et remuez jusqu'à ce que la cuillère soit couverte du mélange d'oignons, puis ajoutez le bouillon et portez le mélange à ébullition.
3. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes avec le couvercle, jusqu'à ce que le potiron soit cuit.
4. Laissez refroidir le mélange puis transférez-le dans le bol du mixeur en plusieurs parties.
5. Utilisez la vitesse 5 et moulinez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Remettez chaque partie moulignée dans la poêle et laissez chauffer à feu doux.

Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.

Soupe à la tomate et au piment doux

- Ingrédients :**
- 1 cuillère à soupe d'huile
 - 2 gousses d'ail écrasées
 - 2 poireaux coupés en rondelles
 - 2 boîtes de conserve de 410 g de pulpe de tomate
 - 2 cuillères à café de fond de poulet en poudre
 - 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
 - 2 cuillères à café de sucre brun
 - 1 feuille de laurier
 - ¼ de cuillère à café de thym en poudre
 - 1 cuillère à café de menthe fraîche hachée
 - 1 cuillère à café de coriandre fraîche hachée
 - ¼ de cuillère à café de clous de girofle moulus
 - 1 pincée de piment de Cayenne
 - 2 cuillères à soupe de persil frais haché

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez l'ail et les poireaux et faites cuire à feu moyen, pendant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Mélangez les tomates, le fond en poudre, le concentré de tomates, le sucre brun, la feuille de laurier, le thym, la menthe, la coriandre, les clous de girofle et le piment.
3. Versez dans la casserole avec le mélange de poireaux, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter sans couvercle, pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers.
4. Laissez refroidir le mélange.

5. Séparez le mélange en deux parties et versez-les dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
 6. Versez la soupe à la louche dans des bols de service, saupoudrez de persil.
- Servez immédiatement.

SALADES

Salade de crevettes assaisonnée d'une vinaigrette à la framboise

- Ingrédients :**
- 500 g de crevettes cuites épluchées et déveinées
 - 100 g de salade mélangée
 - 100 g de pousses de pois mange-tout
 - 1 orange épluchée et découpée
 - 2 kiwis épluchés et coupés en tranches

Vinaigrette à la framboise

- Ingrédients :**
- 125 g de framboises fraîches ou surgelées mais décongelées
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
 - 2 cuillères à soupe d'huile végétale
 - 1 cuillère à café de menthe fraîche finement hachée
 - 1 cuillère à soupe de sucre

1. Disposez avec soins les crevettes, la salade mélangée, les pousses, les quartiers d'orange et le kiwi, sur un plat de service et conservez-les au frais.
 2. Pour préparer la vinaigrette, insérez les framboises dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Passez dans un tamis pour retirer les grains.
- Mélangez la purée de framboises avec le vinaigre, l'huile, la menthe et le sucre.
- Versez la sauce sur la salade et servez immédiatement.
- Conseil :** remplacez les crevettes par 2 queues de langouste, après les avoir cuites et décorifiées. Coupez la chair de la queue de langouste en gros médaillons d'environ 1 cm d'épaisseur.

Salade aux œufs assaisonnée d'une vinaigrette aux herbes fraîches

- Ingrédients :**
- 1 bouquet de feuilles de roquette lavées et coupées
 - 6 œufs durs épluchés et découpés en quartier
 - 2 tomates Romanella coupées en quartiers
 - 1 avocat dénoyauté, pelé et coupé en tranches
 - 12 olives noires dénoyautées

Vinaigrette aux herbes fraîches

- Ingrédients :**
- 250 ml de crème liquide légère
 - 2 cuillères à soupe de persil frais haché
 - 1 cuillère à soupe de basilic frais haché
 - 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
 - 2 cuillères à soupe de jus de pomme
 - ¼ cuillère à café de noix de muscade moulue
 - Poivre noir moulu

1. Disposez les feuilles de roquette, les œufs, les tomates, les tranches d'avocat et les olives dans un plat de service.
- Conservez au frais.
2. Pour préparer la vinaigrette, versez la crème liquide, le persil, le basilic, le coriandre, le jus de pomme, la noix de muscade et le poivre, selon vos goûts, dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Versez la sauce sur la salade et servez immédiatement.

PLATS PRINCIPAUX

Pête croustillante pour poisson

- Ingrédients :**
- 1 œuf de 60 g
 - 2/3 d'une tasse d'eau
 - 185 ml de lait
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre
 - 375 ml de farine blanche
 - 1 pincée de sel

1. Versez les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 1 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Laissez reposer 15 minutes avant d'utiliser la pâte pour envelopper le poisson et le faire frire.

Conseil : quantité suffisante pour envelopper 1 kg de filets de poisson.

Agneau haché

- Ingrédients :**
- 1 cuillère à soupe d'herbes fraîches (persil, coriandre ou romarin)
 - 1 tranche de pain sans la croûte
 - ½ petit oignon coupé en dés
 - 200 g d'agneau coupé en dés
 - 1 cuillère à soupe de sauce à la menthe
 - Sel et poivre selon le goût

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Avec le mélange, formez 3-4 steaks, couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur pendant 20-30 minutes.
3. Faites cuire les steaks sur un grill préchauffé ou dans une poêle, pendant 5 minutes, de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Cakes thai au poisson

- Ingrédients :**
- 1 petit oignon épluché et coupé en quartiers
 - 2 gousses d'ail épluchées
 - 2 tranches épaisses de gingembre épluché
 - 2 piments rouges
 - 1 morceau de citronnelle fraîche de 2 cm
 - 6 feuilles fraîches de lime kaffir
 - ¼ de bouquet de coriandre grossièrement haché
 - 350 g de filets de poisson blanc, sans arête, découpés en cubes
 - 1 œuf de 60 g
 - 2 cuillères à soupe d'eau

- 1 cuillère à soupe de sauce de poisson
 - 8 haricots verts découpés
 - De l'huile pour la friture
1. Versez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le bol du mixeur.
 2. Faites-le tourner par impulsions, jusqu'à obtenir une préparation homogène.
 3. Retirez le mélange du bol et formez 24 cakes de poisson.
 4. Couvrez-les et conservez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes.
 5. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites cuire les cakes de poisson à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés et bien cuits, pendant environ 10 minutes.

Servez avec une sauce au concombre préparée en mélangeant 80 ml de miel chaud avec 1 cuillère à soupe de concombre épluché et finement haché.

Pitas à l'agneau et au taboulé

- Ingrédients :**
- 500 g d'agneau émincé
 - 2 œufs de 60 g légèrement battus
 - 250 ml de chapelure
 - 1 oignon finement haché
 - 2 cuillères à soupe de menthe fraîche hachée
 - ½ cuillère à café de cannelle moulue
 - ½ cuillère à café de coriandre moulue
 - ½ cuillère à café de cumin moulu
 - 1 petit piment rouge finement haché
 - 2 cuillères à café de curcuma
 - ½ cuillère à café de garam masala
 - 6 pitas
 - ½ tasse de yaourt nature

Taboulé

- Ingrédients :**
- 170 ml de burghul (blé concassé)
 - 2 tasses de persil frais haché
 - 2 cuillères à soupe de menthe fraîche hachée
 - 1 tomate épinée et hachée
 - 1 poivron jaune épiné et haché
 - 65 ml d'huile
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - 2 gousses d'ail hachées

1. Versez l'agneau, les œufs, la chapelure, l'oignon, la menthe, la cannelle, la coriandre, le cumin, le piment, le curcuma et le garam masala dans un saladier.
2. Mélangez correctement le tout et servez-vous en pour former de petites saucisses. Faites-les cuire au grill ou au barbecue jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
3. Pour préparer le taboulé, versez le burghul dans un saladier, recouvrez d'eau chaude, patientez 30 minutes. Egouttez et séchez-le correctement.
4. Versez le burghul, le persil, la menthe, la tomate, le poivron, l'huile, le jus de citron et l'ail dans le bol du mixeur et faites tourner par impulsions jusqu'à ce que tous les ingrédients soient finement hachés. Transvasez le mélange dans un saladier, couvrez-le et placez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

5. Ouvrez les pitas, versez une cuillerée de taboulé dans chaque pita et ajoutez une sauce à l'agneau, puis versez quelques gouttes de yaourt.

Servez immédiatement.

Conseil : le burghul est un blé concassé, disponible dans les magasins d'aliments naturels et dans les épiceries.

Steaks d'agneau panés au parmesan et au romarin

Ingrédients :

- 4 tranches de pain blanc sans la croûte
- 1/4 d'une tasse de parmesan frais râpé
- 2 cuillères à café de feuilles de romarin frais
- 4 tranches de gigot d'agneau
- Farine blanche
- 1 œuf de 60 g légèrement battu
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de câpres

1. Découpez le pain en morceaux, mettez-les dans le bol du mixeur, avec le parmesan et les feuilles de romarin. Faites-le tourner par impulsions jusqu'à formation de fines miettes de pain. Transvasez le mélange dans une grande assiette.

2. Roulez la viande dans la farine, secouez pour enlever le surplus de farine, trempez les morceaux dans l'œuf et recouvrez-les du mélange de miettes de pain.

3. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez la viande, faites cuire à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée. Retirez la viande de la poêle et égouttez-la sur du papier absorbant.

Réservez et conservez au chaud.

4. Nettoyez la poêle, faites chauffer le beurre, versez le jus de citron et les câpres et faites cuire jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

Servez les steaks d'agneau avec la sauce au citron.

Poisson tandoori

Ingrédients :

- Le zeste et le jus d'un citron
- 125 g de yaourt nature
- 1 oignon découpé en quartiers
- 4 gousses d'ail épluchées
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 4 escalopes de saumon de l'Atlantique

1. Versez tous les ingrédients, à l'exception du saumon, dans le bol du mixeur. Sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

2. Disposez les escalopes de saumon dans une assiette creuse, enrobez le saumon de pâte au tandoori, couvrez et placez l'assiette au réfrigérateur pendant 2 heures.

3. Faites cuire les escalopes de saumon sur un grill

préchauffé ou au barbecue, pendant 3 minutes, de chaque côté ou jusqu'à ce que le poisson soit parfaitement cuit.

Servez avec du riz ou avec des morceaux de citron et une salade verte assaisonnée.

DESSERTS

Cheesecake à la framboise

Ingrédients :

- 250 g de biscuits sucrés naturels, réduits en miettes
- 125 g de beurre fondu
- 250 g de faisselle
- 400 g de lait condensé sucré en boîte
- 125 ml de crème
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé
- 125 ml de jus de citron
- 1 petit panier de framboises lavées

1. Placez les biscuits dans le mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient réduits en fines miettes. Ajoutez le beurre fondu dans le bol du mixeur et continuez à mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

2. Appliquez le mélange de biscuits à la base et sur les bords d'un moule à manqué de 20 cm, beurré. Conservez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il devienne ferme.

3. Mettez le fromage crémeux, le lait condensé, la crème, le zeste et le jus de citron dans le bol du mixeur. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez la préparation dans le moule préparé, recouvrez et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 24 heures avant de servir.

4. Placez les framboises dans le bol du mixeur et réduisez-les en purée à vitesse lente. Si vous le souhaitez, vous pouvez sucrer la purée de framboises en y ajoutant un peu de sucre glace.

Servez avec une crème fouettée et la purée de framboises.

Conseil : le fromage crémeux est meilleur si vous le laissez ramollir à température ambiante.

Crêpes aux baies

Ingrédients :

- 2 œufs de 60 g
- 250 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 250 ml de farine blanche
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 60 ml d'eau
- 250 g de baies fraîches mélangées (fraises, framboises, myrtilles) lavées et décortiquées

1. Versez les œufs, le lait, le beurre, la farine et le sucre en poudre dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Laissez reposer pendant 1 heure.

2. Faites chauffer une petite poêle à frire ou à crêpe antiadhésive. Versez 250 ml de pâte dans la poêle, en faisant tourner pour recouvrir le fond de pâte. Faites cuire à feu moyen, jusqu'à ce qu'un côté soit doré, pendant 1 minute environ. Retournez la crêpe et faites cuire l'autre côté. Retirez la crêpe de la poêle et placez-la sur une assiette plate. Faites cuire le reste de la pâte, en emplissant les crêpes sur l'assiette, en les intercalant avec du papier sulfurisé. Réservez-les.

3. Pour préparer le coulis de baies, faites chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez le mélange de baies et faites-les cuire, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Laissez-les refroidir.

4. Versez le mélange cuit dans le bol du mixeur et mixez-le jusqu'à obtenir un mélange homogène, sur vitesse lente.

5. Pliez les crêpes en quatre et disposez-les dans un plat allant au four, en les faisant se chevaucher. Versez le coulis sur les crêpes et faites-les cuire dans le four, préchauffé à 200°C, pendant 10-15 minutes.

Servez avec des boules de glace à la vanille.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de l'eau-de-vie au coulis de fruits.

Crème fouettée

Ingrédients :

- 300 ml de crème épaisse ou fraîche

1. Versez la crème dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 1 et mélangez pendant environ 20 secondes. Vérifiez l'épaisseur. Faites encore tourner le mixeur 1 ou 2 fois par impulsions pour épaissir la crème. Ne mixez pas trop.

COCKTAILS SUCRÉS

Margarita

Ingrédients :

- 60 ml de Tequila
- 60 ml de Cointreau
- 80 ml de jus de citron vert
- 12 glaçons

1. Versez la Tequila, le Cointreau, le jus de citron vert et les glaçons dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la vitesse 2 jusqu'à obtenir un mélange homogène et que les glaçons soient pilés.

Servez dans des verres bordés de sel.

Daiquiris

Ingrédients : recette de base

- Fruits (environ 250 ml)
- 125 ml d'alcool blanc (rhum blanc, vodka ou kirsch)
- 60 ml de sirop de sucre de canne
- 250 ml de glace

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la vitesse 2 jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Conseil : vous pouvez utiliser la plupart des fruits et baies frais. Si vous utilisez des fruits surgelés, faites-les décongeler avant utilisation. Avant de les mouliner, pelez les fruits à peau dure et dénoyotez les fruits à noyaux.

Avant de les mettre dans le mixeur, découpez obligatoirement les gros fruits.

Sunset Cooler

Ingrédients :

- 375 ml de Sauternes
- 500 ml de poires surgelées, épluchées, érogénées et découpées en dés
- 1 tasse d'abricots surgelés dénoyautés et découpés en dés
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou la vitesse 2, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Conseil : placez les fruits coupés en dés dans un sac en plastique et conservez-les au congélateur jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Sangria glacée

Ingrédients :

- 250 ml de vin rouge fruité, bien frais
- 125 ml de jus de canneberge ou de raisin rouge
- 125 ml de sorbet au citron
- 80 ml de concentré d'orange
- 125 ml de raisins épinés frais et surgelés
- 250 ml de prunes en boîte égouttées

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou la vitesse 2, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Piña colada

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 2 cuillères à soupe de crème à la noix de coco
- 2 cuillères à café de sucre
- 190 ml de jus d'ananas non sucré
- 10 glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou la vitesse 2, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et que les glaçons soient pilés.

Servez immédiatement.

Cocktail « sauvage »

- Ingrédients :**
- 250 ml de jus d'orange bien frais
 - 1 petit panier de fraises décoratives
 - 1/2 cuillère à café de zeste d'orange râpé
 - 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
 - 2 grosses boules de Vitari aux baies sauvages ou de yaourt à base d'autres fruits surgelés
1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
 2. Sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.
 3. Versez dans deux verres.

Servez immédiatement.

Cocktail du verger

- Ingrédients :**
- 250 ml de jus de pomme
 - 125 ml de yaourt nature épais
 - 1/2 cuillère à café de zeste d'orange râpé
 - 310 g de segments de mandarine
 - 1 1/2 cuillère à soupe de mélasse claire
1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
 2. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.
 3. Versez dans deux verres.

Servez immédiatement.

Conseil : vous pouvez utiliser des yaourts naturels, à l'acidophile et au bifidus, pour favoriser un système intestinal sain et permettre une bonne digestion.

Cocktail de fruits

- Ingrédients :**
- 250 ml de jus d'ananas
 - 1 banane épluchée et hachée
 - 1 orange, après l'avoir épluchée, avoir retiré la peau blanche et l'avoir découpée en quartiers
 - 250 ml d'eau gazeuse
 - 2 cuillères à soupe de chair de fruits de la passion
1. Versez le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le bol du mixeur.
 2. Utilisez la vitesse 3 jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
 3. Versez la chair du fruit de la passion et l'eau gazeuse et servez.

Melon cantaloup et ananas frappés

- Ingrédients :**
- 1 tasse de melon cantaloup haché
 - 1 tasse de morceaux d'ananas en conserve
 - 1 tasse de glaçons
 - Des feuilles de menthe pour servir
1. Versez le melon cantaloup, l'ananas et les glaçons dans le bol du mixeur.
 2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou vitesse 2, et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient écrasés et jusqu'à obtenir un mélange homogène et épais.

Servez avec des feuilles de menthe hachées.

Framboise, orange et fruit de la passion frappés

- Ingrédients :**
- 1 petit panier de framboises fraîches ou 500 ml de framboises congelées (laissez-les décongeler jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres)
 - Le jus de 2 oranges
 - La chair de 2 fruits de la passion
 - 250 ml de glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou la vitesse 2, et mélangez jusqu'à ce que les glaçons soient pilés et jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du miel ou du sucre.

Thé à la menthe poivrée et agrume fouetté

- Ingrédients :**
- 250 ml de thé fort à la menthe poivrée, brassé et bien frais
 - 250 ml de sorbet aux agrumes ou au citron
 - 375 ml segments d'orange fraîche surgelée
 - 250 ml de quartiers de pamplemousse frais
1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
 2. Sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Servez immédiatement.

Conseil : conservez les quartiers d'agrumes dans un sac en plastique et placez-les au congélateur jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Smoothie à la banane

- Ingrédients :**
- 2 bananes épluchées et hachées
 - 1 tasse de yaourt nature
 - 250 ml de lait
 - 80 ml de miel
1. Versez la banane, le yaourt, le lait et le miel dans le bol du mixeur.
 2. Utilisez la fonction "SMOOTHIE" jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Servez immédiatement.

Smoothie à la cacahuète

- Ingrédients :**
- 500 ml de lait
 - 2 grosses boules de glace à la vanille
 - 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuète tendre
1. Versez la banane, le yaourt, le lait et le miel dans le bol du mixeur.
 2. Sélectionnez la vitesse 1 et mixez pendant 5-10 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient mixés puis la vitesse 5 pour qu'ils soient bien mélangés.
- Servez immédiatement.

Power shake

- Ingrédients :**
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
 - 1 cuillère à café de café instantané
 - 2 cuillères à soupe d'eau bouillante
 - 2 cuillères à soupe de sucre
 - 1 œuf de 60 g
 - 1 cuillère à café de germe de blé
 - 500 ml de lait
1. Dissolvez le cacao et le café dans l'eau bouillante.
 2. Mélangez le sucre, l'œuf, les germes de blé et le lait.
 3. Versez dans le bol du mixeur et mélangez à vitesse 5 jusqu'à obtenir une préparation homogène et mousseuse.
- Servez immédiatement.

Smoothie à la mangue

- Ingrédients :**
- 2 mangues épluchées et coupées
 - 1 1/2 tasse de yaourt nature
 - 250 ml jus d'orange
1. Versez les mangues, le yaourt et le jus d'orange dans le bol du blender.
 2. Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Servez immédiatement.

Milkshake à la fraise et aux fruits de la passion

- Ingrédients :**
- 1 petit panier de fraises
 - la chair prélevée de 4 fruits de la passion
 - 500 ml de lait froid
 - 2 cuillères à soupe de coulis de fraise
1. Versez les fraises dans le bol du blender.
 2. Sélectionnez la vitesse 2, réduisez-les en purée, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
 3. Ajoutez la moitié de la chair des fruits de la passion, le lait et deux boules de glace.
 4. Sélectionnez la vitesse 3 et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.
 5. Versez dans deux verres puis ajoutez le reste de la glace, de la chair des fruits de la passion et le coulis de fraise.
- Servez immédiatement.

Dessert au chocolat malté

- Ingrédients :**
- 500 ml de lait froid
 - 3 cuillères à soupe de lait malté en poudre
 - 4 boules de glace à la vanille
 - 4 boules de glace au chocolat
 - 4 cuillères à soupe de sauce au caramel
 - Copeaux de chocolat, pour la garniture (facultatif)
1. Versez le lait, le lait en poudre malté et la glace à la vanille dans le bol du mixeur.
 2. Utilisez la fonction "SMOOTHIE" et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Décorez avec les copeaux de chocolat.
- Conseils :**
- Créez vos copeaux de chocolat pour décorer vos boissons, en râpant une plaque de chocolat sur l'épluche légumes.
 - Remplacez les produits laitiers qui vous conviennent, à savoir le lait ou la glace par du lait de soja ou des variétés pauvres en matières grasses.
 - Les milkshakes et les crèmes sont une excellente manière de faire manger des fruits à vos enfants.

anomalies de fonctionnement	solutions
<p>Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le bol du blender et le couvercle sont correctement positionnés. - Vérifiez que le bouton "Marche/Arrêt" et que la fonction ou la vitesse choisie sont bien allumés. - Vérifiez que la prise est correctement branchée au secteur.
<p>Les aliments sont hachés irrégulièrement.</p>	<p>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.</p>
<p>Les aliments sont hachés trop fins ou paraissent trop liquides.</p>	<p>Mixez sur une durée plus courte. Utilisez la fonction "GLACE PILEE" avec plus de retenue.</p>
<p>Les aliments collent aux lames et au bol verre.</p>	<p>Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide et/ou utilisez une plus petite vitesse.</p>