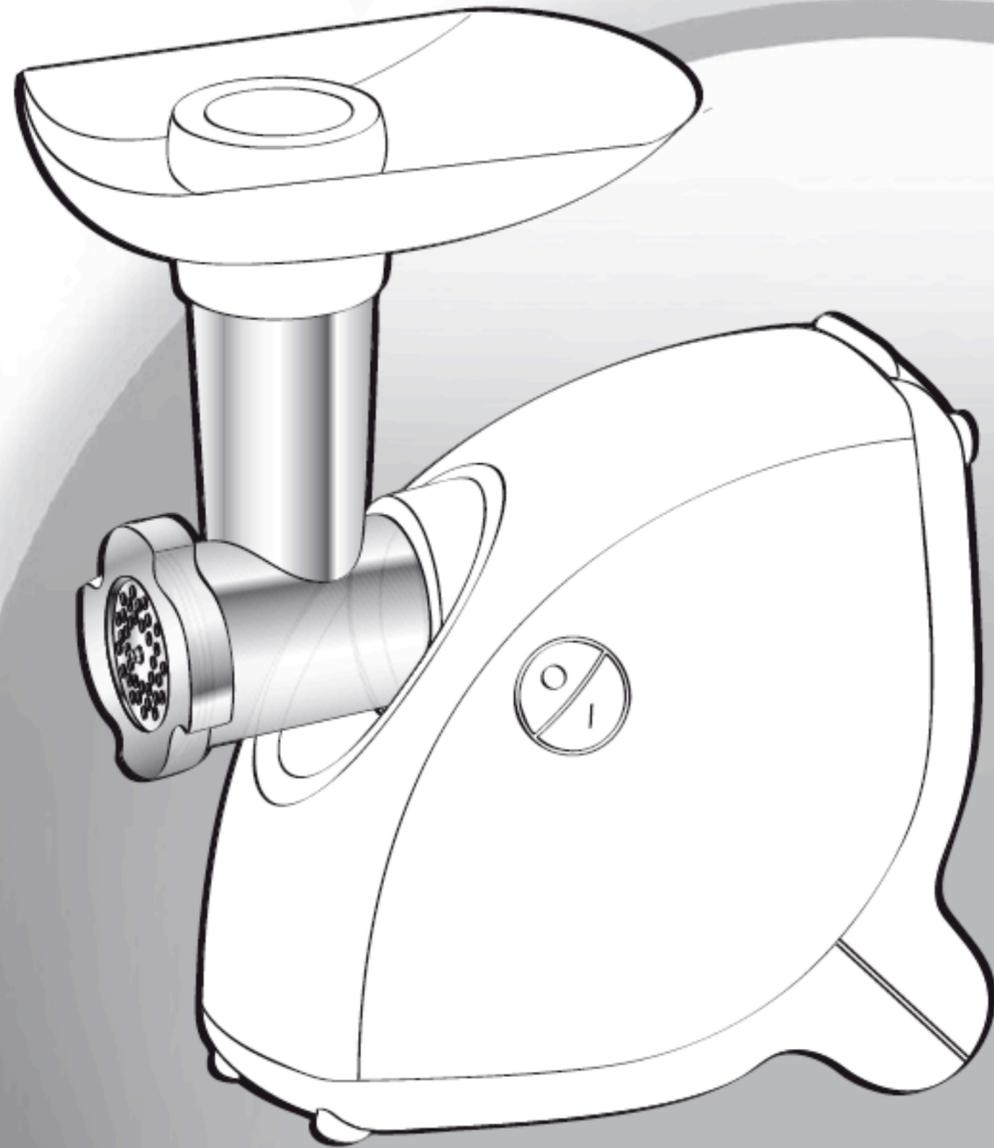
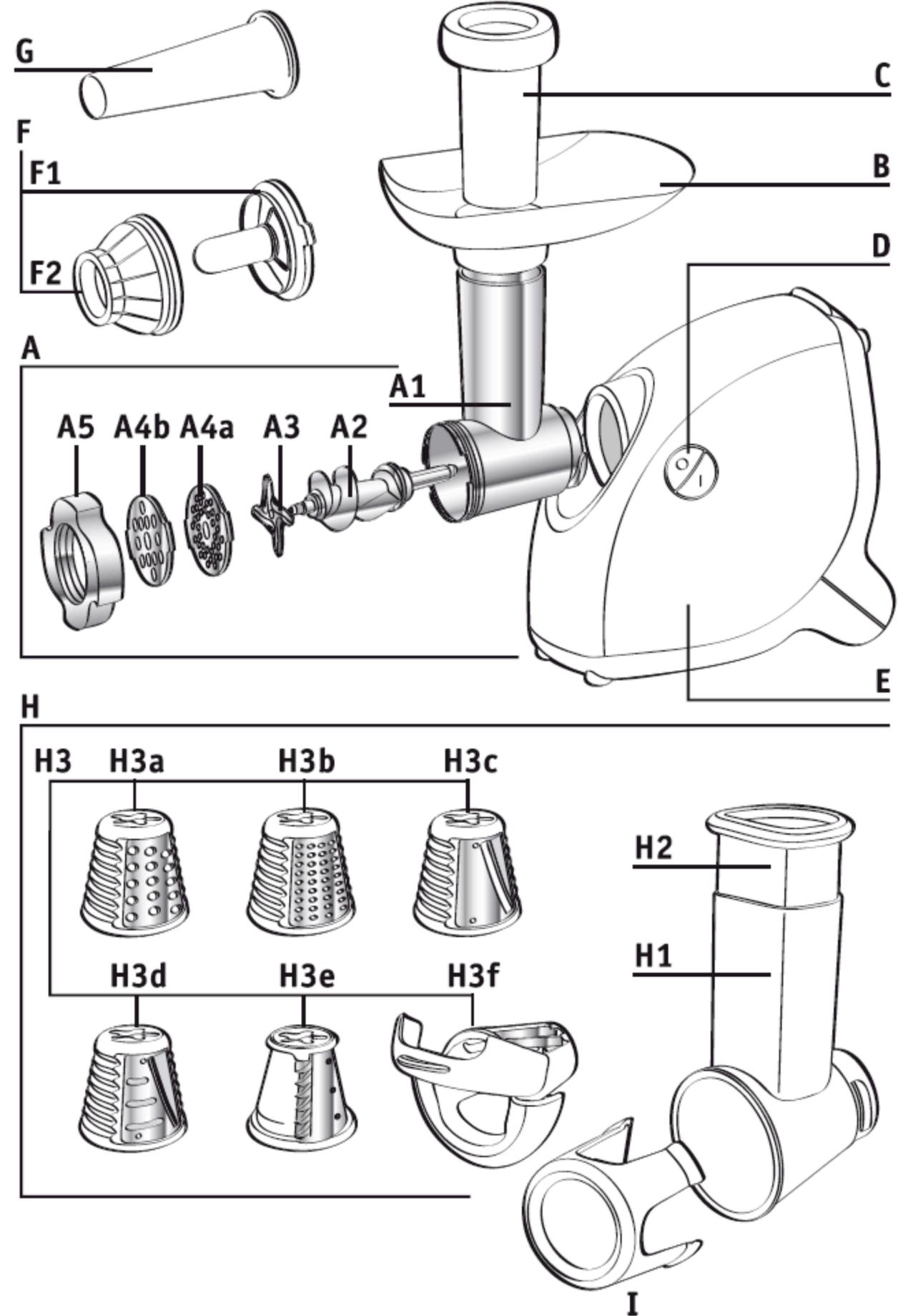


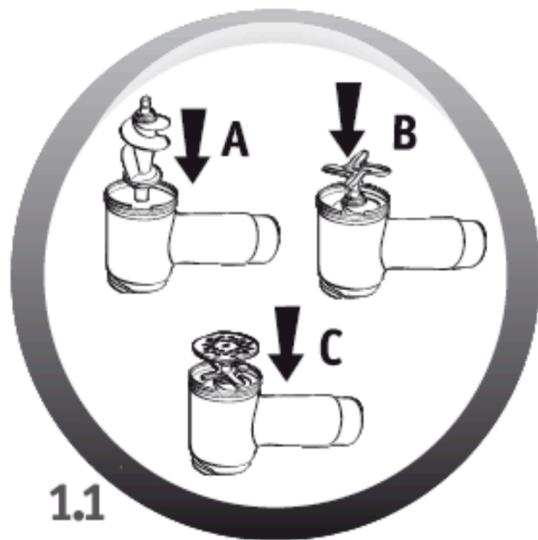
Moulinex®

hv4

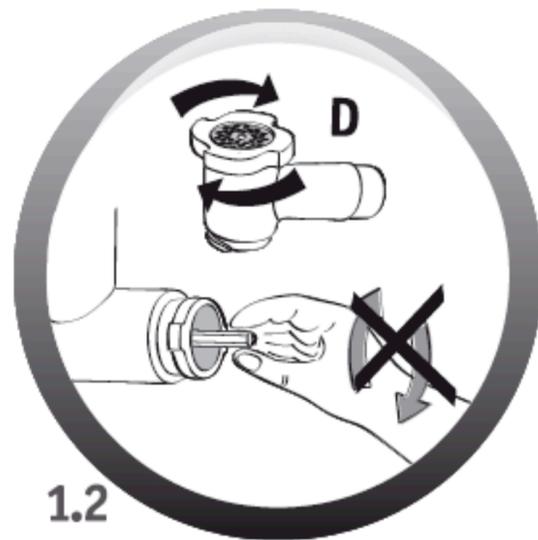


- FR
- NL
- DE
- EN
- ES
- PT
- IT
- DA
- SV
- NO
- FI
- CS
- SK
- AR
- FA





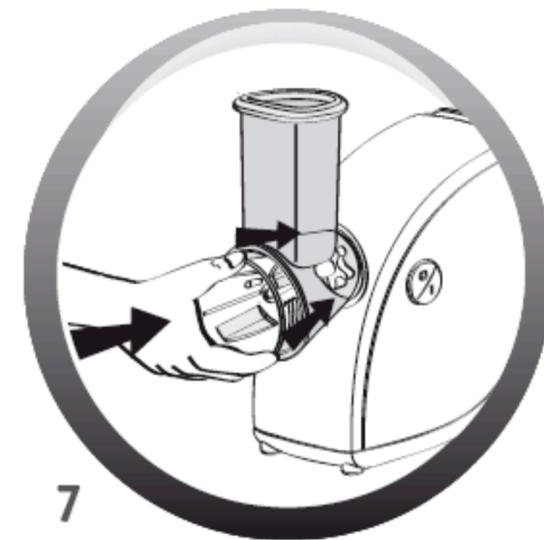
1.1



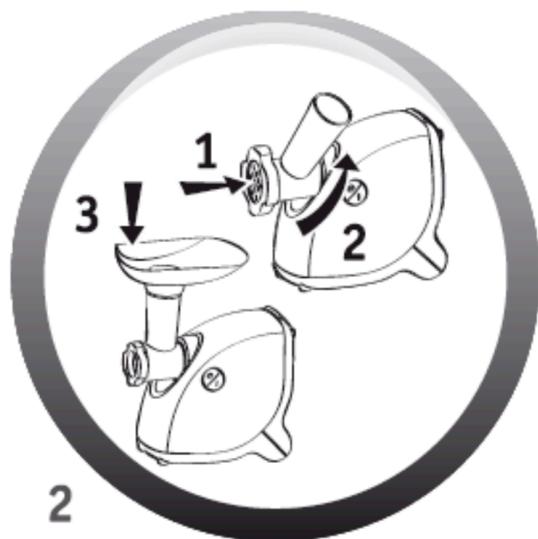
1.2



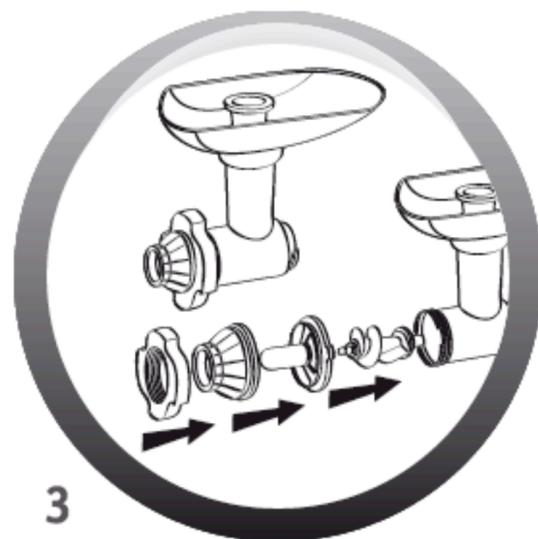
6



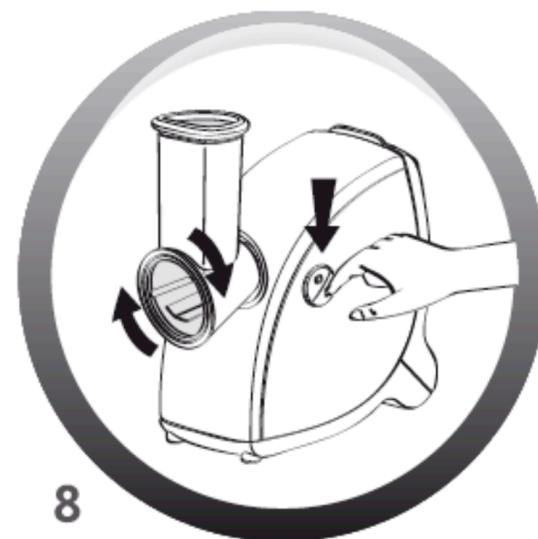
7



2



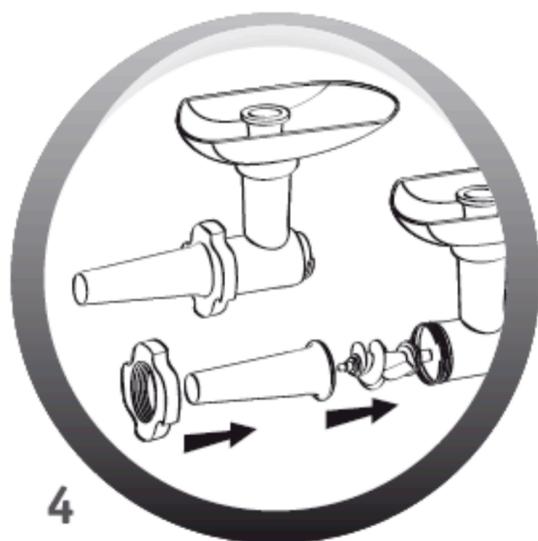
3



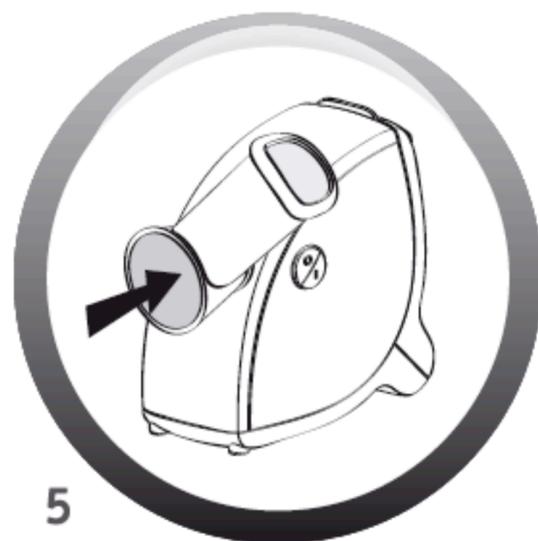
8



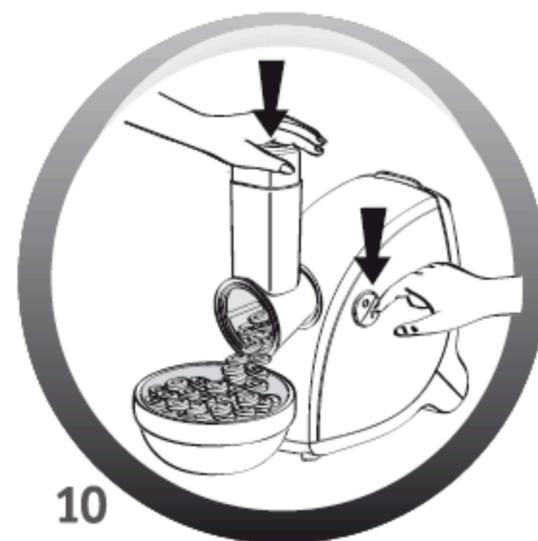
9



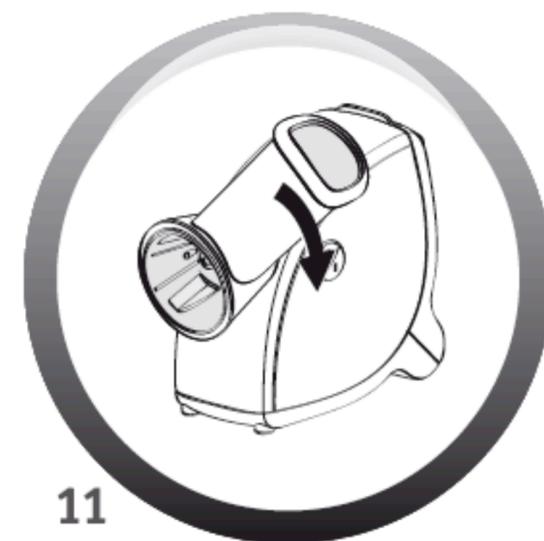
4



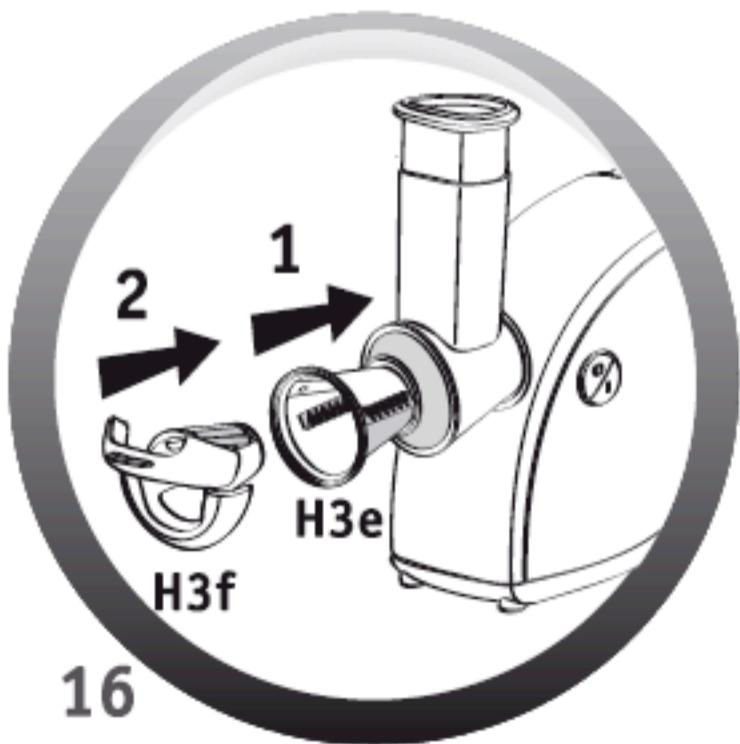
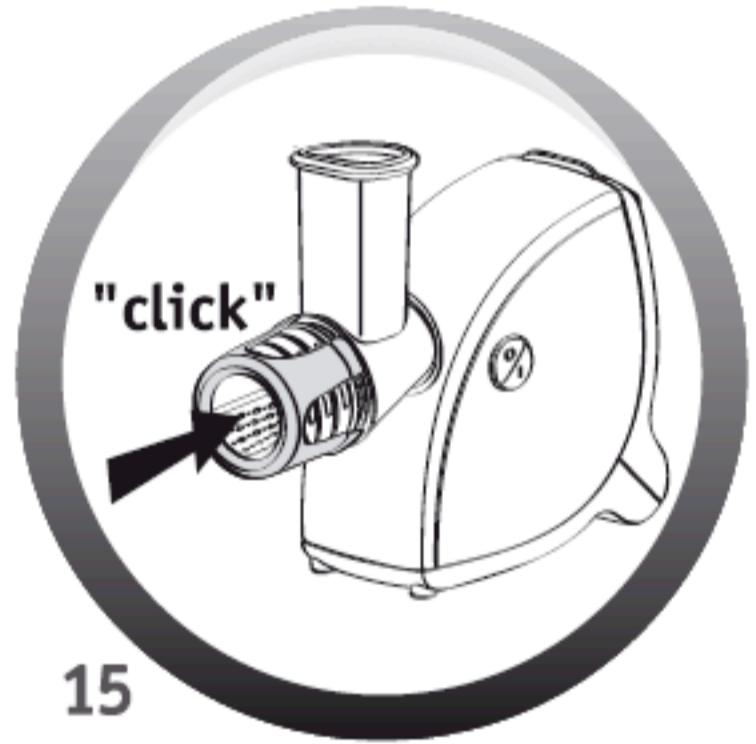
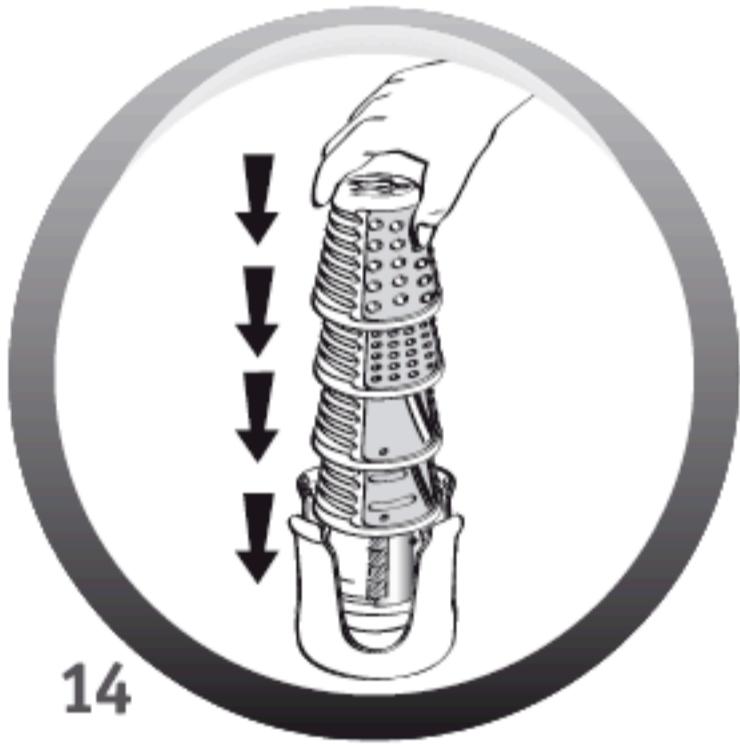
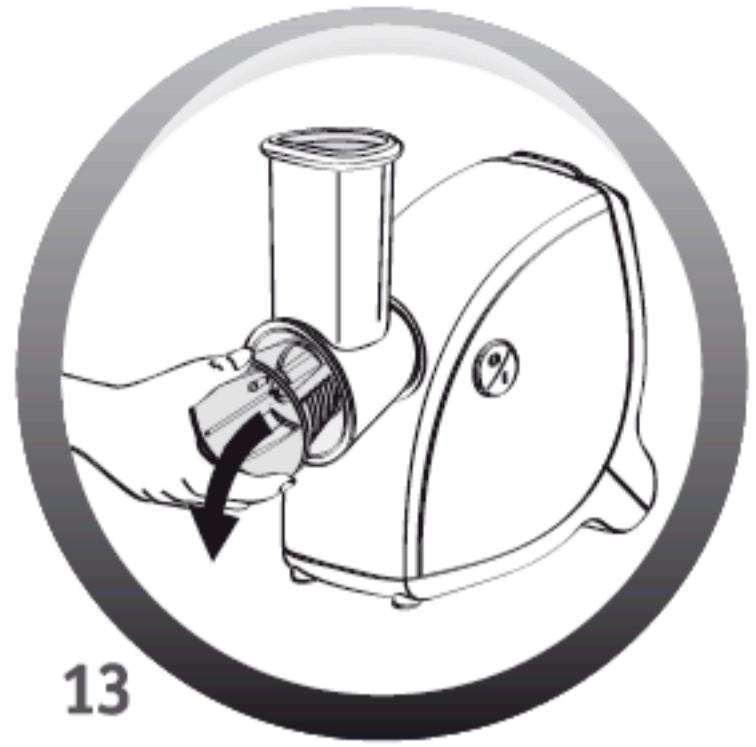
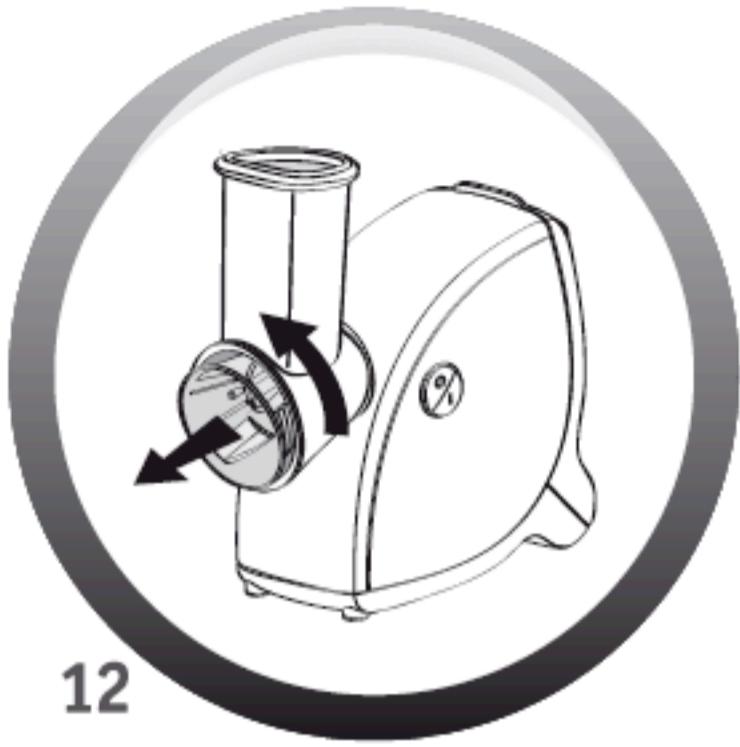
5

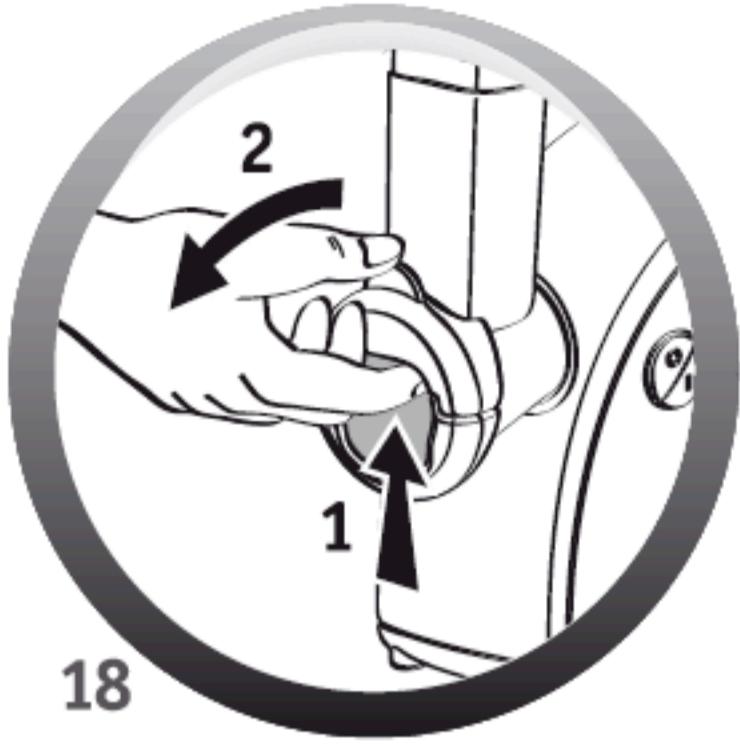


10



11





18

DESCRIPTION:

- A Tête de hachoir amovible
 - A1 Corps aluminium
 - A2 Vis
 - A3 Couteau inox auto affûtable
 - A4 Grilles
 - A4a Grille trous moyens (4,7 mm) haché fin
 - A4b Grille gros trous (7.5 mm) haché gros
 - A5 Ecrou aluminium
- B Plateau amovible
- C Poussoir à viande
- D Bouton marche / arrêt
- E Bloc moteur
- F Accessoire KEBBE
 - F1 Embout de filière
 - F2 Bague
- G Entonnoir à saucisse
- H Coupe légumes
 - H1 Magasin à cônes / cheminée
 - H2 Poussoir
 - H3 Cônes
 - H3a Cône râpé gros (rouge)
 - H3b Cône râpé fin (orange)
 - H3c Cône tranché gros (vert foncé)
 - H3d Cône tranché fin (vert clair)
 - H3e Cône découpe en lamelles frites
 - H3f Accessoire découpe en dés
- I Accessoire de rangement

CONSIGNES DE SECURITE :

- Lisez attentivement le mode d'emploi.
- Avant la première utilisation de votre appareil, une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Moulinex de toute responsabilité.
- 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.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison et sous surveillance.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne laissez jamais pendre de cheveux longs, d'écharpe ou de cravate au-dessus des accessoires en fonctionnement.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez et lors de la mise en place ou du retrait des accessoires.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé Moulinex.
- Si le câble est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites le remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de main des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes, près d'une source de chaleur ou un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
Directive Basse Tension
Compatibilité Electromagnétique
Environnement
Matériaux en contact avec les aliments.
- N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION :

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

ATTENTION : Les lames des cônes sont extrêmement aiguisées, maniez les cônes avec précaution en les saisissant toujours par la partie plastique.

MISE EN SERVICE :

TÊTE DE HACHOIR (A) :

Montage de la tête hachoir (schémas 1.1 et 1.2)

Prenez le corps **A1** par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis **A2** (axe long en premier) dans le corps **A1**.

Emboîtez le couteau inox **A3** sur l'axe court qui dépasse de la vis **A2** en plaçant les arêtes tranchantes vers l'extérieur. Placez la grille de votre choix sur le couteau **A3**, en faisant correspondre les 2 ergots avec les 2 encoches du corps **A1**. Vissez à fond (sans bloquer) l'écrou **A5**.

Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil (schéma 2) :

Face au bloc moteur **E** débranché, présentez la tête du hachoir cheminée inclinée vers la droite.

Faites correspondre les 2 baïonnettes de la tête hachoir avec les 2 encoches du bloc moteur.

Engagez à fond la tête hachoir dans le bloc moteur **E** et ramenez ensuite la cheminée vers la gauche jusqu'à rencontrer une butée (la cheminée devra être alors verticale).

Engagez le plateau amovible **B** sur les ergots de la cheminée de la tête hachoir.

Branchez l'appareil, il est prêt à l'emploi.

Utilisation :

Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

Placez un récipient sous la tête hachoir.

Appuyez sur la position 1 du bouton **D** pour faire fonctionner l'appareil, placez les morceaux sur le plateau et faites les glisser un à un dans la cheminée à l'aide du poussoir **C**.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la cheminée.

Astuce :

En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

ACCESSOIRE A KEBBE

Montage (schéma 3) :

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir. Placez l'embout de filière **F1** en faisant correspondre les ergots avec les encoches du corps **A1**.

Positionnez la bague **F2** sur l'embout de filière puis vissez l'écrou **A5** à fond.

Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur comme indiqué sur le schéma 2.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

ENTONNOIR À SAUCISSE (G)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête du hachoir vous permettra de réaliser des saucisses de toute sorte que vous assaisonnerez selon votre goût personnel.

Montage (schéma 4)

Mettez la vis **A2** en place dans le corps **A1** de la tête hachoir **A**. Positionnez l'entonnoir **G** puis l'écrou **A5** et vissez à fond. Placez la tête hachoir ainsi montée sur le bloc moteur **E** comme indiqué sur le schéma 2.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

Utilisation :

Important: cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché la viande, avoir rajouté l'assaisonnement et avoir bien brassé la préparation.

Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfiler- le sur l'entonnoir **G** en laissant dépasser 5 cm (que vous obturerez en faisant un noeud avec un lien). Mettez en marche l'appareil, alimentez le hachoir en hachis et faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un s'occupera d'approvisionner en hachis, l'autre s'occupera du remplissage du boyau.

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau.

Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un noeud à l'aide de celui-ci).

COUPE LEGUMES (H)

Montage (schéma 5 et 6) :

Face au bloc moteur débranché, présentez le magasin **H1** incliné vers la droite, faites coïncider les oreilles du magasin avec les ouvertures du bloc moteur **E**. Enfoncez la tige dépassant du magasin **H1** dans l'axe du bloc moteur **E**. Ramenez la cheminée du magasin **H1** vers la gauche jusqu'à la butée.

Utilisation :

- Sélectionnez le cône correspondant à l'utilisation voulue.
- Placez le cône choisi dans l'ouverture à l'avant du magasin **H1**, le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur (**fig.7**).
- Branchez l'appareil.
- Appuyez une ou deux fois sur le bouton marche/arrêt (**D**) pour verrouiller le cône (**fig. 8**),
- Introduire les aliments par la cheminée du magasin **H1** (**fig.9**) et poussez les aliments à l'aide du poussoir **H2** (**fig.10**).
- Pour changer de cône, faites pivoter le magasin **H1** d'un $\frac{1}{4}$ de tour vers la droite, puis remettez-le en position verticale (**fig.11 et 12**). Puis retirez le cône (**fig. 13**).

Montage accessoire découpe en cube :

- Placez le cône découpe en lamelles frite dans l'ouverture à l'avant du magasin **H1**, le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur (**fig.16**).
- Positionnez ensuite l'accessoire découpe en dés avec la charnière de sécurité ouverte, en centrant la charnière de sécurité par rapport à la cheminée du magasin à cônes (**fig.16**).
- Vérifiez que la bague de découpe en dés est bien clipsée sur le bas du magasin à cônes (**fig.17**).
- Fermez la charnière de sécurité sur le magasin à cônes (**fig.17**).
- Réalisez la fonction découpe en dés en introduisant les ingrédients par la cheminée du magasin à cônes.
- Retirez l'accessoire découpe en dés en tirant sur la languette positionnée sur le haut de la charnière de sécurité.

Astuce : pour déverrouiller plus aisément la charnière de sécurité H3f, exercer simultanément un mouvement vers le haut avec un doigt et tirer la languette vers l'avant (fig.18).

ATTENTION : Avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que le cône soit parfaitement positionné sur l'entraîneur.

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment :

	Cône Râpé Gros H3a (rouge)	Cône Râpé fin H3b (orange)	Cône Tranché gros H3c (vert foncé)	Cône Tranché fin H3d (vert clair)	* Cône de découpe en cubes H3e/H3f (jaune)
Carottes	x	x	x	x	x (crues uniquement)
Courgettes	x	x	x	x	x (crues uniquement)
Pommes de terre	x		x	x	x (crues uniquement)
Concombre			x	x	x (cru uniquement)
Poivron	x		x	x	
Oignons			x	x	x (cru uniquement)
Betteraves			x	x	x (crues uniquement)
Chou (blanc/rouge)			x	x	
Pommes			x	x	x (crues uniquement)
Radis noir					x (cru uniquement)
Celeri rave					x (cru uniquement)
Banane					x
Gruyère	x	x	x	x	x
Chocolat	x	x			
Noix de coco		x			

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin. Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande.

Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

RECETTES

CONES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
Cône vert foncé TRANCHÉ GROS (H3c)	Gratin dauphinois (pour 4 personnes)	800 g de pommes de terre – 25 cl de lait – 20 cl de crème liquide – 1 gousse d'ail – 2 jaunes d'oeuf – 100 g de gruyère – sel et poivrer	Tranchez les pommes de terre à l'aide du cône Tranché gros (H3c). Disposez les tranches dans un plat à gratin préalablement beurré et frotté avec la gousse d'ail. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeuf, le lait et la crème liquide. Versez ce mélange sur les pommes de terre. Salez, poivrez et parsemez de gruyère râpé à l'aide du cône Râpé gros (H3a). Faites cuire à 200 °C.
Cône vert clair TRANCHÉ FIN (H3d)	Salade grecque (pour 4 personnes)	1 concombre – 2 grosses tomates – 1 poivron rouge – 1 poivron vert – 1 oignon blanc moyen – 200 g de feta – 50 g d'olives noires (facultatif) – 4 cuillères à soupe d'huile – 1 citron – 30 g d'herbes fraîches (au choix : basilic, persil, menthe, coriandre)	Tranchez le concombre en fines lamelles à l'aide du cône Tranché fin (H3d). Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins et les cavités. Émincez les poivrons et l'oignon. Découpez les tomates et la feta en petits dés. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients et ajoutez les olives. Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au jus de citron. Mélangez délicatement et parsemez la salade d'herbes fraîches ciselées.
Cône rouge RÂPÉ GROS (H3a)	Gratin du soleil (pour 6 personnes)	6 petites courgettes – 2 pommes de terre – 1 oignon – 1 tasse de riz cuit – 1 oeuf – 1 verre de lait – 150 g de gruyère - beurre	Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône Râpé gros (H3a). Émincez l'oignon à l'aide du cône Tranché gros (H3c). Faites revenir tous les légumes dans du beurre. Dans un plat à gratin, alternez une couche de légumes, une couche de riz cuit et une autre couche de légumes. Ajoutez le lait battu avec l'oeuf, salez et poivrez. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Enfouissez à 180 °C.

Cône orange RÂPÉ FIN (H3b)	Coleslaw (pour 4 personnes)	¼ de chou blanc – 2 carottes – 3 cuillères à soupe de mayonnaise – 3 cuillères à soupe de crème liquide – 2 cuillères à soupe de vinaigre – 2 cuillères à soupe de sucre en poudre	Émincez le chou blanc à l'aide du cône Tranché gros (H3c) et râpez les carottes avec le cône Râpé fin (H3b). Mélangez-les dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la mayonnaise, la crème liquide, l'huile, le vinaigre et le sucre. Assaisonnez les légumes râpés avec la sauce, mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Cône jaune Cône de découpe en cubes (H3e / H3f)	Vinaigrette Russe	400 g de betteraves – 300 g de carottes – 400 g de pommes de terre – 200 g de chou – 200 g de concombre (mariné ou salé) – 150 g d'oignons – 100 g de petits pois en conserve – sel – 2 cuillères d'huile	Coupez les pommes de terre, les betteraves, les carottes, les oignons et les concombres en dés à l'aide du cône de découpe en cubes (H3e/H3f). Faites cuire les dés de pommes de terre, de betteraves et de carottes à la vapeur. Mélangez le tout et ajoutez le chou, les petits pois, les oignons et le concombre. Ajoutez le sel et l'huile. Laissez reposer la vinaigrette 1 heure au réfrigérateur.

NETTOYAGE :

- **Débrancher toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur E.**
 - Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- 1) Accessoires du hachoir à viande :
- Tournez la tête hachoir **A** vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur **E**.
 - Pour démonter la tête hachoir **A**, ôtez le poussoir **C** et le plateau **B**, dévissez l'écrou **A5**, retirez la grille **A4**, le couteau **A3** et la vis **A2**.
 - Manipulez les parties coupantes avec précaution.
 - Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
 - Ne mettez pas la tête hachoir **A** au lave-vaisselle (c'est à dire corps **A1**, vis **A2**, écrou **A5**, couteau **A3**, et grilles **A4**).
- 2) Accessoires du coupe-légumes :
- magasin (**H1**), le poussoir (**H2**), les cônes (**H3a, H3b, H3c, H3d, H3e, H3f**) et l'accessoire de rangement (**I**) peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».
 - Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.
 - En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

RANGEMENT :

Tous les cônes (**H3a, H3b, H3c, H3d, H3e**) peuvent se ranger sur l'appareil. Empilez les 5 cônes (**fig.14**) et positionnez-les dans l'ouverture à l'avant du magasin **H1**. L'accessoire de rangement **I** se clipse sur l'ouverture à l'avant du magasin **H1** (**fig.15**).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez le branchement.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

PRODUITS ELECTRIQUES OU ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

RECETTES

Boulettes de boeuf

4 personnes – Préparation 20 min. Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingredients:

1 kg de viande de boeuf – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 2 tranches de pain noir trempées dans du lait – 2 oeufs – 1 pomme de terre – Farine – Sel, poivre

1. Pour cette recette, choisissez des morceaux de boeuf à faible teneur en matières grasses. Passez la viande dans le hachoir à viande avec les tranches de pain.
2. Tranchez l'oignon à l'aide du cône Tranché fin (H3d) et râpez l'ail et la pomme de terre à l'aide du cône Râpé fin (H3b).
3. Mélangez la viande hachée avec le pain, l'oignon tranché, l'ail et la pomme de terre.
4. Incorporez au hachis les oeufs, le poivre noir moulu et le sel et formez des boulettes.
5. Roulez les boulettes dans la farine et faites-les frire à l'huile.

Boulettes de poulet aux champignons

4 personnes – Préparation 50 min.

Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingredients:

200 g de blanc de poulet – Sel, poivre – 1 oeuf – 10 g de champignons séchés – 1 oignon – 30 g d'huile – 1 oeuf – Chapelure

1. Passez les blancs de poulet dans le hachoir à viande. Salez et poivrez le hachis obtenu et mélangez-le bien à l'oeuf.
2. Ajoutez le lait et battez légèrement jusqu'à ce que le hachis devienne friable. Divisez-le en portions.
3. Mettez les champignons à tremper pendant un moment puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante. Une fois cuits, coupez-les en petits morceaux et mélangez-les avec l'oignon préalablement frit et tranché à l'aide du cône Tranché fin (H3d).
4. Étalez chaque portion du hachis de façon à former une fine pâte et placez une petite quantité de garniture aux champignons au milieu. Rabattez les bords de cette pâte pour former une boulette.
5. Faites tremper les boulettes dans l'oeuf battu et roulez-les dans la chapelure, puis faites-les frire dans la poêle avec de l'huile.

Petites boulettes sauce moutarde

4 personnes – Préparation 1 h

Temps de cuisson : 16 min.

Repos : 30 min. au réfrigérateur

Ingredients:

800 g de viande de boeuf – 1 gros oignon – 2 gousses d'ail – 1 botte de persil – 1 oeuf – 2 cuillères à soupe d'huile – 3 cuillères à soupe de moutarde – 300 ml de crème à 22 % de matières grasses – Sel, poivre

1. Pelez et tranchez l'oignon à l'aide du cône Tranché fin (H3d) et râpez l'ail à l'aide du cône Râpé gros (H3a).
2. Lavez, séchez puis hachez le persil.
3. Passez la viande de boeuf dans le hachoir puis, dans un saladier, mélangez le hachis obtenu avec l'oignon, l'ail, le persil et l'oeuf. Salez et poivrez. Laissez reposer le hachis 30 minutes au réfrigérateur.
4. Formez de petites boulettes bien rondes avec le hachis et faites-les frire à la poêle avec de l'huile pendant 6 minutes, en les retournant de temps en temps. Battez la crème avec la moutarde et versez le tout dans la poêle contenant les boulettes. Réduisez le feu, couvrez et faites cuire 10 minutes.

Soupe de pommes de terre et boulettes de viande

4 personnes – Préparation 30 min.

Temps de cuisson : 20 - 25 min.

Ingredients:

500 g de viande hachée – 700 g de pommes de terre – 250 g de carottes – 250 g d'oignons – 3 cuillères à soupe de chapelure – 2 - 3 feuilles de laurier – Sel – Poivre noir moulu – Poivre en grains

1. Les quantités indiquées ci-dessus correspondent à une casserole de 4 litres. Épluchez et coupez les pommes de terre et les oignons en dés à l'aide du cône de découpe en cubes (H3e/H3f). Râpez les carottes à l'aide du cône Râpé gros (H3a).
2. Passez la viande de boeuf dans le hachoir puis, dans un saladier, mélangez le hachis obtenu avec la chapelure. Salez et poivrez. Mélangez à nouveau.
3. Formez des boulettes avec la viande hachée.

4. Mettez les pommes de terre, les oignons et les carottes dans de l'eau bouillante. Salez, poivrez et portez à ébullition. Ajoutez les boulettes de viande et faites cuire pendant 15 à 20 minutes. Ajoutez les feuilles de laurier 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Pudding de pommes de terre au four

4 personnes – Préparation 30 min.

Temps de cuisson : 45 min.

Ingredients:

400 g de viande hachée – 1 kg de pommes de terre – 2 oeufs – 2 verres de lait – 1 gousse d'ail – 1,5 cuillère à soupe de beurre – 2 cuillères à soupe d'huile – Sel, poivre

1. Nettoyez, lavez et séchez les pommes de terre. Coupez-les à l'aide du cône Tranché fin (H3d).
2. Passez la viande de boeuf dans le hachoir et faites frire la viande hachée dans une poêle avec de l'huile pendant 5 minutes.
3. Frottez l'intérieur d'un plat avec l'ail puis graissez-le avec une partie du beurre.
4. Placez en couches successives les 2/3 des pommes de terre et la viande hachée, salez, poivrez puis mettez le reste des pommes de terre.
5. Battez les oeufs avec le lait chaud et versez ce mélange sur les pommes de terre. Ajoutez le reste du beurre. Faites cuire au four 45 minutes à température moyenne.

BRIOUATS

4 personnes – Préparation : 40 min.

Temps de cuisson : 35 min.

Ingredients:

250 g de pâte feuilletée – 350 g de boeuf – 1 oignon – 2 oeufs – Paprika – Cannelle et gingembre en poudre – Persil – Coriandre – Cerfeuil – Sucre – 60 g de beurre – Huile d'olive

1. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8 puis passez-le dans le hachoir. Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajoutez l'oignon. Faites-le suer à feu doux sans le laisser doré. Mettez de côté.
2. Hachez le boeuf. Faites-le à rissoler à feu doux avec l'oignon pendant 10 minutes. Réservez.
3. Passez les herbes au hachoir. Puis ajoutez-les dans la sauteuse avec du sel et du poivre, une demi-cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle.
4. Incorporez ensuite les oeufs battus, mélangez puis arrêtez la cuisson.
5. Étalez assez finement la pâte feuilletée. Découpez des carrés de 10 cm de côté. Beurrez le pourtour.
6. Garnissez chaque carré d'une petite cuillerée de farce. Roulez-les ensuite en soudant les extrémités.
7. Faites frire les briouats dans l'huile bouillante. Une fois frits, laissez-les reposer quelques instants sur du papier absorbant. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle. Servez très chaud.

Variante :

Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8. Hachez un peu de viande, passez l'oignon dans le hachoir. Introduisez encore un peu de viande, puis les herbes et enfin le reste de la viande. Battez les oeufs, et incorporez-les à la farce avec du sel et du poivre, une demi-cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle. Mélangez le tout. Reprenez les étapes 5 à 7.

LAHMA BI AJEEN

(fouaces farcies)

4 personnes – Préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 45 min. – 1 h

Ingredients:

300 g de pâte à pizza – 300 g de boeuf ou d'agneau – 4 tomates bien mûres – 1 oignon – 1 piment rouge sec – Estragon, menthe et thym frais – 1 citron – Sucre – Lait – Huile d'olive

1. Mélangez la pâte avec une cuillère d'huile et un demi-verre de lait, formez une boule. Couvrez et laissez lever 1 heure.
2. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8. Hachez un peu de viande, puis passez l'oignon dans le hachoir. Introduisez encore un peu de viande, puis les herbes et enfin le reste de la viande. 3. Faites chauffer à feu doux 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajoutez-y le mélange. Incorporez les tomates concassées, du sel et du poivre, et une cuillère à café de sucre. Laissez cuire 10 minutes.
4. Tout en mélangeant, versez un petit verre d'eau additionnée de citron.

5. Ajoutez le piment. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes. Retirez le couvercle et laissez réduire un instant. Arrêtez la cuisson et laissez refroidir.
6. Préchauffez le four à 220 °C (th.6/7).
7. Formez 4 disques dans la pâte. Garnissez de farce et pliez les fouaces.
8. Faites cuire 10 minutes au four. Servez sans attendre.

Variante : Utilisez du coulis à la place des tomates fraîches.

KIBBE BI LABAN

(boulettes de kibbé au yaourt)

6 personnes – Préparation : 1 h

Repos : 1 h au réfrigérateur

Ingrédients pour la pâte à kibbé :

400 g de viande – 1 verre (180 g) de burghoul (blé concassé) – Sel

Ingrédients pour la sauce :

1 kg de yaourt – 1 bouquet de coriandre – 4 gousses d’ail – 3 cuillères à soupe de maïzena – Sel, poivre

1. Coupez la viande en 4 morceaux. Installez la grille 4,7 mm sur votre hachoir. Hachez la viande tout en incorporant le burghoul. Salez puis laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
2. Pour former des boulettes de kibbé : équipez le hachoir de l’accessoire kibbé. Repassez la pâte et refermez la boulette en soudant les extrémités avec un peu d’eau.
3. Pour préparer la sauce : lavez le bouquet de coriandre, épongez-le dans du papier absorbant et détachez les feuilles. Epluchez l’ail et écrasez-le. Faites revenir l’ail et la coriandre dans une poêle pendant 1 à 2 minutes à feu doux. Mettez de côté.
4. Battez le yaourt et la maïzena ensemble, puis salez et poivrez. Versez le tout dans une casserole à travers une fine passoire. Portez le mélange à ébullition puis baissez le feu. Surveillez la cuisson tout en remuant pour que le yaourt n’accroche pas.
5. Ajoutez l’ail et la coriandre. Pochez les boulettes de kibbé pendant 10 minutes.

Variante : Vous pouvez également farcir les boulettes (avec un mélange d’oignon et de viande hachée, préalablement revenu dans un peu d’huile avec quelques pignons).

PIROJKI

(petits pâtés de poisson)

4 personnes – Préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingredients:

250 g de pâte feuilletée – 300 g de poisson cuit ou saumon fumé – 2 oeufs durs – 1 bouquet d’aneth – 2 oignons – 100 g de beurre salé, en petits dés – Huile

1. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez les oignons en 8, et passez-les au hachoir. Faites-les revenir à feu doux dans une sauteuse avec un peu d’huile. Réservez.
2. Hachez un peu de poisson, puis introduisez l’oignon cuit, le beurre, l’aneth, et enfin passez le reste de poisson.
3. Étalez assez finement la pâte feuilletée, découpez-y des disques avec un verre ou un bol (plus ou moins grand).
4. Préchauffez le four à 210 °C (th.6).
5. Garnissez chaque disque avec un peu de farce et repliez la pâte en soudant les bords.
6. Faites dorer au four de 10 à 15 minutes.

Recette :

N. B. : Pour les recettes qui nécessitent une puissance élevée (500 W environ), le temps d’utilisation de l’appareil ne doit pas dépasser 20 s.

Exemple de recette (avec grille trous moyens 4,7 mm A4a) :

Mouton aux pois cassés :

150 g de mouton – 45 g de pois cassés – 30 g de farine – 15 cl d’eau – 1 oignon moyen – 2 gousses d’ail – Sel, poivre

Dans un récipient, mélangez les pois cassés et la farine puis ajoutez l’eau progressivement pour obtenir un mélange homogène. Mettez en marche l’appareil et versez progressivement le mélange sur le plateau tout en amenant doucement la préparation dans la cheminée avec le poussoir C.

Coupez l’oignon, l’ail et la viande en petits morceaux et incorporez-les au hachis.

Versez 80 cl d’eau dans une casserole, salez, poivrez, et ajoutez la préparation.

Faites mijoter à feu doux pendant 1 heure, couvrez après avoir écumé.