

VODKA COLLINS

Par verre : 3 cubes de glace - Le jus d'un demi citron - 2 cuillères à café de sucre - 1 petit verre à liqueur de vodka.

Concasser légèrement les cubes de glace.

Ajouter tous les ingrédients.

Mixer pendant 15 secondes.

Garnir un grand verre à orangeade.

Finir avec de l'eau gazeuse.

Décorer avec une cerise.

BLACKHORNE — SOUR

Pour 2 verres : 2 cuillères à soupe de jus de citron - 4 glaçons - 1 verre à liqueur de gin - 1 verre à liqueur de whiskey - 1 tranche d'ananas.

Placer tous les ingrédients dans le mixer.

Mixer 20 à 30 secondes.

Garnir les verres.

Décorer avec un morceau d'ananas.

Moulinex

MIXER BLENDER

RECETTES

BOISSONS AVEC ALCOOL

SORBET A L'EAU-DE-VIE

COGNAC — CALVADOS — VODKA — ARMAGNAC — etc.

Pour 4 verres ballons : 1 décilitre d'eau glacée - 6 glaçons - 1/2 décilitre d'alcool.

Mettre au frais dans le réfrigérateur la bouteille d'alcool fermée, pendant 30 minutes environ.
Au moment de servir, placer dans des verres ballons un fruit à l'eau-de-vie, cerise, prune, raisin, etc., froid de préférence.

Dans le bol du mixer, placer les glaçons.

Mixer 3 à 4 secondes.

Décoller la glace des parois à la spatule.

Verser l'alcool et l'eau glacée.

Mixer.

Il faut compter de 30 à 45 secondes.

Garnir les verres.

Servir immédiatement.

On peut procéder de la même façon avec des liqueurs comme la Bénédictine, le Cusenter-orange, le Curaçao, la Vieille-Cure, la Chartreuse, l'anisette, etc.
Opérer avec des ingrédients toujours très froids.

On peut également utiliser des vins liquoreux et blancs comme le Frontignan, un Sauterne, Monbazillac.

Dans ce cas, mettre un décilitre de vin blanc et 1/2 décilitre d'eau glacée.

RHUM CRUSTA

Pour 2 personnes : 2 cuillerées à soupe de jus de citron - quelques gouttes d'angostura - quelques gouttes de marasquin - 3 cuillerées à soupe de rhum - 4 glaçons.

Après avoir pressé le jus des citrons avec l'écorce, frotter le bord des verres puis plonger ceux-ci dans du sucre en poudre de façon à « gliver » les bords.

Dans le bol du mixer, mettre tous les ingrédients.

Mixer 30 secondes afin d'obtenir un mélange moussieux.

Verser délicatement dans les verres.

GOLDEN FIZZ

Pour 2 verres : 3 glaçons - 1 jaune d'œuf - le jus d'un demi citron - 2 cuillerées à café de sucre - 6 cuillerées à soupe de gin.

Mixer 30 secondes environ.

Verser dans les verres.

Compléter avec de l'eau gazeuse.

LES POTAGES

— Crème d'artichauts	3
— Crème d'asperges	3
— Crème d'avocat	3
— Crème de champignons	4
— Crème de laitue	4
— Gazpacho	5
— Potage à lail	5
— Potage d'hiver	5
— Soupe de cresson	6
— Soupe de poisson	6
— Court bouillon	6

LES ENTREES

— Tomates mexicaines	7
— Citrons farcis aux sardines	7
— Gratin d'écrevisses	7
— Escargot	8
— Palourdes ou praires ou moules farcies	8

BEURES ET SAUCES

— Beurre de cuisine diététique ..	9
— Beurre aromatisé	9
— Beurre à la tomate et aux olives	9
— Mayonnaise	9
— Ailloli	10
— Brandade	10
— Sauce Soubise	10
— Sauce Reinette	11
— Sauce au Roquefort	11
— Rouille	11

PATISSERIES

— Pâte à crêpes	12
— Crêpes de sarrasin	12
— Tourteaux	12
— Clafoutis	13
— Far aux pruneaux	13
— Crêpes au Roquefort	13

— Yorkshire Pudding	14
— Belnets	14
— Galettes aux cinq céréales ..	15
— Petit déjeuner bonne mine ..	15
— Muesli au yaourt	15
— Muesli aux pommes	16

GLACES ET SORBETS

— Sorbet à la tomate (apéritif) ..	16
— Sorbet au concombre (apéritif)	17
— Sorbet au pamplemousse (apéritif)	17
— Glace à la vanille	17
— Sorbet au citron, orange et mandarine	18
— Sorbet aux framboises, myrtilles, groseilles	18
— Sorbet aux fraises	18
— Coupe glacée	19

BOISSONS SANS ALCOOL

— Café liégeois	19
— Célibataire	19
— Lait d'amande	19
— Lait aux bananes	20
— Flip aux raisins secs	20
— Pussy Cat	20
— Coupes de framboises	20
— Milk Drink	21
— American Glory	21
— Cocktail pour sportifs	21
— Jus de pastèque	22
— Cocktail de jus de légumes ..	22
— Café pour Elisabeth	22

BOISSONS AVEC ALCOOL

— Sorbet au Cognac, Armagnac	23
— Calvados, etc.	23
— Rhum Crusta	23
— Golden Fizz	23
— Vodka Collins	24
— Blackhome Sour	24

Pour obtenir une boisson plus liquide, on peut ajouter un peu de lait très froid, mais il faut boire immédiatement car l'acidité des jus de fruits coagulerait le lait.

JUS DE PASTÈQUE

Pour 2 verres : 200 g de pastèque pelée - 1 cuillerée à soupe de cassis ou de groseilles égrenées et lavées - 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre - 4 cubes de glace.

Dans le bol du mixer, placer les cubes de glace.

Mixer 4 secondes environ.

Ajouter les morceaux de pastèque, les cassis ou les groseilles et le sucre.

Mixer 40 à 45 secondes.

Filter.

Servir immédiatement.

COCKTAIL DE JUS DE LEGUMES

Pour 1 personne : 100 g de carottes coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur environ - la moitié d'une petite tomate - une petite branche de céleri - 2 brins de persil - le jus d'un quart de pamplemousse - Sel - Poivre - Sel de céleri - 1 glaçon - 3 ou 4 cuillerées à soupe d'eau glacée.

Placer tous les ingrédients dans le mixer.

Mixer 30 secondes puis filter.

Servir dans un grand verre à orangeade.

Decorer avec une rondelle de citron.

LE CAFÉ D'ELISABETH

Pour 2 grands verres : 2 cuillerées à soupe de café lyophilisé - 4 cuillerées à soupe rases de sucre - 2 cuillerées à café de cacao en poudre + 1 cuillère à café - 2 cuillerées à café de rhum - 6 cubes de glace - 1 verre d'eau glacée - Crème Chantilly faite avec 10 décilitres de crème fraîche.

Faire la crème Chantilly et la conserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, dans le bol-mixer mettre les glaçons.

Mixer 3 à 4 secondes environ.

Garnir les verres.

Recouvrir de Chantilly.

Saupoudrer de cacao réservé.

Servir avec des macarons ou des petits gâteaux aux amandes.

CREME D'ARTICHAUTS

Pour 6 personnes : 4 fonds de gros artichauts - 3/4 de litre d'eau - 30 g de beurre + 20 g environ ou 2 cuillerées à soupe de crème fraîche - 1 blanc de poireau - Sel - Poivre - Cerfeuil effeuillé.

Parer les artichauts.

Enlever les feuilles que l'on peut utiliser en salade.

Enlever la barbe.

Couper les fonds en 4 et les faire étuver dans le beurre pendant 5 minutes à feu moyen, dans une casserole couverte.

Ajouter le blanc de poireau coupé en morceaux.

Laisser étuver 5 minutes encore.

Verser l'eau bouillante.

Saler, poivrer.

Laisser cuire 20 minutes environ.

Retirer du feu.

Verser dans le bol-mixer. Vous serez obligée de procéder en deux fois.

Mixer afin d'obtenir un potage très crémeux et très fin.

Goûter.

Rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.

Ajouter le beurre ou la crème.

Verser dans la soupière et saupoudrer de cerfeuil coupé en très petits morceaux.

CREME D'ASPERGES

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes.

1 petite botte d'asperges - 50 g de beurre - 50 g de farine - 3 cuillerées à soupe de crème fraîche - 2 l d'eau.

Faire cuire les asperges dans 2 litres d'eau salée.

Après cuisson, réserver les têtes d'asperges, soit pour une entrée, dans ce cas couper à 10 ou 12 cm, soit pour les servir avec le potage et dans ce cas ne réserver que la partie colorée.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine.

Mélanger au fouet en mouillant avec l'eau de cuisson.

Ajouter les asperges, porter à ébullition.

Verser dans le bol.

Mixer.

Rectifier l'assaisonnement.

Laisser cuire quelques instants.

Au moment de servir, ajouter la crème fraîche et, s'il y a lieu, les pointes d'asperges.

CREME D'AVOCATS (Potage glacé)

Pour 6 personnes : 30 g de farine - 40 g de beurre - 1 litre 1/2 d'eau - 1/2 sachet de consommé de volaille - 1/2 petit oignon - 3 avocats très murs - 1 pot de crème fraîche de 20 cl - Sel - Poivre blanc.

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le consommé de volaille pendant

quelques minutes. Dans une autre casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre, saupoudrer de farine, moullier avec le consommé en tournant vivement le fouet pour éviter les grumeaux.
Salier, poivrer, laisser épaisser pendant 5 minutes.
Peler les avocats, les couper en gros dés et les mettre dans le bol du mixer.
Verser deux ou trois louches de potage, mixer pendant quelques secondes afin d'obtenir une crème onctueuse.
Procéder de cette façon plusieurs fois, jusqu'à ce que tous les avocats soient mixés. Bien mélanger consommé-avocat, ajouter la crème fraîche, verser dans des bols et mettre au moins 1 h au réfrigérateur.
Servir en présentant les bols placés sur un lit de glace pilée.

— CREME DE CHAMPIGNONS —

250 g de champignons de couche - 1 litre d'eau - 3 feuilles de laurier - 1 clou de girofle - 1 petit oignon - 3 cuillères à soupe rases de crème de riz - 30 g de beurre - 3 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif) - Sel - Poivre.

Faire revenir les champignons dans le beurre à feu doux, dans une casserole couverte.

Ajouter l'oignon piqué du clou de girofle.

Laisser étuver 5 minutes environ.

Ajouter l'eau bouillante, le sel, le poivre et le laurier.

Laisser cuire 15 à 20 minutes.

Dans le bol du mixer, placer 1/2 verre d'eau froide et la crème de riz.

Mixer 3 à 4 secondes.

Retirer l'oignon de la casserole ainsi que les feuilles de laurier et verser le potage dans le bol-mixer.

Mixer 10 secondes environ.

Mettre le contenu du mixer dans la casserole.

Remettre sur feu doux en remuant avec une cuillère de bois pendant 2 à 3 minutes.

Verser le potage obtenu dans la soupière et lier avec la crème fraîche.

— CREME DE LAITUE —

Temps de cuisson : 15 minutes.

2 laitues - 40 g de beurre - 1 cuillère à soupe de farine - 1 l 1/2 d'eau - 1 verre de lait ou 2 cuillères à soupe de crème fraîche - Sel - Poivre - Croûtons.

Faire revenir les laitues dans le beurre chaud.

Saupoudrer de farine et moullier avec l'eau bouillante salée.

Assaisonner.

Laisser cuire 15 minutes.

Verser dans le bol.

Mixer.

Ajouter le lait ou la crème fraîche.

Dans une soupière, verser le potage sur les croûtons.

vanille - 1/2 litre de lait - 20 cl de crème fraîche - 3 cuillères à soupe de sirop de framboise - 6 glaçons.

Laver et équeuter les framboises puis les faire macérer dans le sucre 1 heure environ.

Mixer les glaçons afin d'obtenir de la glace pilée.

En prélever la moitié pour garnir le fond des verres.

A la moitié restante dans le bol du mixer, ajouter le sirop de framboise, la crème fraîche, le jus de citron, le jus d'orange, le zeste de citron, le sucre, la vanille, le lait, les framboises.

Mixer 3 minutes et verser dans les verres préparés.

— MILK-DRINK —

Pour 1 verre : 1 cuillère à café de sirop de grenadine - 1 cuillère à café de liqueur à l'orange (par exemple Cusenier-orange) - 1 cuillère à soupe de jus de pamplemousse - 1 cuillère à café de jus de citron - 2 glaçons - 1 décilitre de lait glacé.

Mettre dans le mixer tous les ingrédients, sauf le lait.

Mixer 30 secondes environ.

Ajouter le lait.

Mixer 1 à 2 secondes.

Servir immédiatement. Ne peut pas attendre.

— AMERICAN GLORY —

Pour 4 verres : 2 oranges - 1/2 citron - 6 cuillères à soupe de sucre - 1 zeste de citron - 1 petit pot de crème - 2 jaunes d'œufs - 6 cubes de glace - 1 petite bouteille d'eau gazeuse.

Presser les agrumes au presse-agrumes et conserver au réfrigérateur le jus obtenu.

Au moment de servir, placer dans le bol du mixer les glaçons.

Mixer quelques secondes.

Décoller la glace des parois.

Ajouter le jus des oranges, du citron, le sucre, le zeste, la crème fraîche.

Mixer 30 secondes environ.

Garnir les verres.

Compléter avec de l'eau gazeuse et décorer avec une tranche d'orange en équilibre sur le bord du verre.

— COCKTAIL DES SPORTIFS —

2 oranges - 1 citron - 6 cuillères à soupe de miel - 2 jaunes d'œufs - 6 cubes de glace - 3 cuillères à soupe de crème fraîche.

Presser les fruits.

Mettre à rafraîchir le jus obtenu.

Placer dans le bol du mixer les jus de fruits, le miel, les jaunes d'œufs, la crème et les glaçons.

Mixer 45 secondes.

Travailler pendant 4 minutes.
Passer le liquide obtenu au chinois.
Servir frais après avoir ajouté 1 cuillère à soupe de fleurs d'orange.

LAIT AUX BANANES

Pour 5 verres : **3 petites bananes très mûres** - **1/2 litre de lait écrémé** - **2 cuillerées à soupe de sirop de baies d'églantines** (se trouve dans les boutiques de produits diététiques) - **1 cuillère à café de jus de citron** - **2 œufs** - **3 cuillerées à soupe de miel** - **3 glaçons**.

Placer les glaçons dans le bol du mixer et laisser en marche jusqu'à ce que les glaçons soient transformés en glace pilée. Ajouter les bananes pelées et coupées grossièrement, puis le jus de citron, le sirop et le lait. Mixer 15 à 20 secondes, ajouter les œufs et le miel.
Mixer 1/2 minute environ et servir.

FLIPS AUX RAISINS SECS

Pour 4 personnes : **1 pot de yaourt** - **60 g de raisins secs** - **4 jaunes d'œufs** - **le jus d'une orange** - **le jus d'1/2 citron** - **4 cuillerées à soupe de miel** - **1/4 de litre de lait** - **4 cubes de glace**.

Laisser macérer les raisins lavés dans le yaourt pendant 1 h environ.
Mixer les cubes de glace afin d'obtenir de la glace pilée, puis ajouter les œufs, le miel, les jus d'orange et de citron puis le yaourt avec les raisins. Mixer 2 minutes.
Ajouter le lait et mixer encore 1 minute afin d'obtenir un mélange très moussoux.

PUSSY-CAT

Pour 4 à 5 verres : **30 g de beurre** - **3 cuillerées à soupe de sucre** ou de **miel** - **1 litre de lait** - **5 jaunes d'œufs** - **3 cuillerées à soupe de flocons d'avoine ultra-rapides**.

Faire chauffer le beurre et le sucre dans une casserole sur feu doux en remuant avec une cuillère de bois.

Lorsque le sucre commence à blondir, ajouter le lait.

Porter à ébullition puis retirer du feu et verser dans le bol du mixer.

Ajouter les flocons d'avoine et les œufs.

Mixer 1 à 2 minutes.

Se sert chaud ou froid.

COUPE DE FRAMBOISES

Pour 4 personnes : **250 g de framboises** - **le jus d'un citron** - **un jus d'orange** - **7 morceaux de sucre** - **1/2 zeste de citron** - **1/2 cuillère à café de**

GAZPACHO (Potage glacé)

Temps de préparation : 15 minutes environ.
Temps de repos : 1 heure environ.

Pour 6 personnes : **1 kg de tomates bien mûres** - **1 concombre** - **1 citron** - **Fines herbes** (persil, cerfeuil, estragon) - **1 oignon blanc** - **Sel** - **Poivre**.

Eplucher et couper le concombre en rondelles très fines, saler et mettre à dégorger pendant 1 heure.

Couper les tomates en quartiers et les placer dans le bol.

Ajouter le citron pelé et coupé en gros dés, l'oignon pelé et coupé en gros quartiers, les fines herbes lavées et grossièrement coupées, sel, poivre.

Mixer une trentaine de secondes environ.

La contenance du bol ne permet pas de faire le mixage en une seule fois pour tous les ingrédients. Procéder en plusieurs fois.

Rincer les concombres sous l'eau fraîche, les éponger soigneusement dans un papier absorbant, les placer dans une soupière ou dans un légumier, arroser de la sauce tomate obtenue dans le mixer et laisser au froid au

moins 30 minutes avant de servir.

POTAGE A L'AIL

Pour 4 personnes : **1 grosse tête d'ail** - **3 cuillerées d'huile d'olive** - **4 à 6 œufs** - **Croûtons grillés au four** - **1 cuillère à soupe de farine** - **Sel** - **Poivre**.

Peler les gousses d'ail.

Les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Saupoudrer de farine.

Mouiller avec 1 litre d'eau.

Laisser cuire 5 à 10 minutes.

Dans le mixer, casser les œufs, saler, poivrer, battre quelques secondes pour obtenir la consistance d'une omelette.

Verser petit à petit le bouillon.

Servir immédiatement avec les croûtons.

POTAGE D'HIVER

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes.

300 g de pommes de terre - **250 g de carottes** - **1 branche de céleri** (ou des feuilles) - **2 tomates** ou **2 cuillerées à soupe de concentré** - **50 g de beurre** - **2 litres d'eau** - **Sel** - **Poivre**.

Faire revenir les légumes coupés en quartiers dans le beurre chaud.

Mouiller avec l'eau bouillante salée.

Laisser cuire 20 à 25 minutes.

Mixer.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir chaud.

— SOUPE DE CRESSON —

Temps de cuisson : 25 minutes.

1 botte de cresson - **300** g de pommes de terre - **30** g de beurre - **1** litre d'eau - **1** verre de lait ou **2** cuillerées à soupe de crème fraîche - **Sel** - **Poivre** - **Crouillons**.

Reserver quelques feuilles de cresson et faire revenir le reste de la botte dans le beurre chaud avec les pommes de terre coupées en quartiers.

Mouiller avec l'eau bouillante salée et laisser cuire 25 minutes environ.

Verser dans le bol.

Mixer, ajouter le lait ou la crème.

Dans une soupière, verser le potage sur les crouillons et parsemer le dessus des feuilles de cresson réservées.

Servir immédiatement.

— SOUPE DE POISSON —

Pour **6** personnes : **Têtes de poissons, arêtes, queues** : **1** kg environ - **3** filets de poissons (merlan, limande ou daurade) - **1** bouquet garni - **2** carottes - **2** oignons - **2** poireaux - **4** gousses d'ail - **1** pointe de piment de Cayenne - **4** clous de girofle - **3** tomates - **3** cuillerées à soupe d'huile d'olive - **Sel** - **Poivre** - **Crouillons frites**.

Dans un faitout, faire revenir avec l'huile, l'ail et l'oignon, les légumes coupés en morceaux, les arêtes et têtes de poissons.

Faire sauter 5 minutes, mouiller avec 1 litre 1/2 d'eau bouillante.

Ajouter le bouquet garni, sel, poivre, clous de girofle.

Laisser cuire 15 minutes environ à découvert.

Régler le feu de façon à éviter les gros bouillons et la formation d'écume.

Verser le bouillon dans le bol du mixer (il faudra renouveler l'opération au moins 3 fois). Mixer 1 minute.

Passer le bouillon obtenu, remettre sur le feu.

Faire pocher 5 minutes les filets de poisson dans ce bouillon.

Ajouter le Cayenne.

Servir avec des crouillons frites.

— COURT BOUILLON —

Pour **1** litre d'eau : **1/2** l de vin blanc - **2** carottes - **1** poireau - **2** oignons - **1** petit piment - **Thym** - **Laurier** - **Persil** - **3** clous de girofle - **Sel** - **Poivre**.

Mettre les légumes, les aromates et les épices dans l'eau froide, dans le bol.

Mixer.

Verser dans une casserole.

Faire bouillir une dizaine de minutes.

Ajouter le vin blanc puis le poisson ou la viande en évitant les gros bouillons, mais en restant proche de l'ébullition.

Après cuisson, ce court-bouillon, passé au tamis, peut être utilisé pour mouiller la sauce accompagnant la viande ou le poisson.

— COUPE GLACÉE —

Par personne : **1/2** pomme ou **1/2** banane ou **3** grosses prunes - **4** noisettes - **1** décilitre de jus de pomme - **1** décilitre de jus de raisin - **2** cuillerées à café de miel - **50** g de framboises - **2** cuillerées à soupe de crème Chantilly (facultatif).

Faire fondre le miel dans le jus de pomme et de raisin, sur feu très doux.

Peler les pommes ou les bananes ou retirer le noyau des prunes.

Couper les fruits grossièrement, mettre les jus de fruits dans le bol du mixer, ajouter les fruits et les noisettes, mixer pendant 2 minutes.

Verser le liquide dans le verre et ajouter les framboises.

On peut décorer avec un peu de crème Chantilly.

BOISSONS SANS ALCOOL

— CAFÉ LIÉGEOIS ou CHOCOLAT LIÉGEOIS —

Pour **2** personnes : **4** glaçons - **1** petit décilitre d'eau glacée - **2** cuillerées à soupe de sucre - **1** grosse cuillerée à soupe de café lyophilisé ou de chocolat en poudre sucré.

Garniture : **2** cuillerées à soupe de crème Chantilly.

Au moment de servir, placer les glaçons dans le bol mixer.

Concasser pendant 3 secondes environ.

Découler la glace des parois.

Ajouter le sucre, le café ou le chocolat et l'eau glacée.

Mixer 3 à 4 secondes.

Garnir les verres.

Décorer avec la Chantilly.

On peut remplacer l'eau glacée par du lait glacé, le sorbet obtenu est plus fin et plus grande saveur.

— CELIBATAIRE —

Par personne : **1/4** de lait - **3** cuillerées à soupe de cacao soluble sucré - **1** jaune d'œuf - **1** cuillère à soupe de cherry ou de kirsch - **4** noisettes - **1** cube de glace.

Faire chauffer le lait et y faire dissoudre le chocolat.

Laisser tiédir.

Dans le bol du mixer, mettre le jaune d'œuf, le cherry, les noisettes débarassées de leur peau brune, le cube de glace.

Mixer quelques secondes et verser petit à petit le lait au chocolat.

Servir dans un verre frappé avec une paille, après avoir décoré par une cerise mise en équilibre sur le bord du verre.

— LAIT D'AMANDES —

Pour un grand verre : **2** cuillerées à soupe d'amandes fraîches émondées - **1** amande amère - **1** cuillerée à soupe de miel - **1** décilitre 1/2 d'eau (**1** verre à moutarde) - **1** cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger. Placer les amandes, le miel et l'eau dans le mixer.

SORBET AUX CITRONS — ORANGES — MANDARINES

Préparer un décilitre de jus d'agrumes à l'aide du presse-agrumes.

Pour 4 personnes, il faut : 1 décilitre de jus - 3 cuillerées à soupe de sucre semoule - 6 à 8 glaçons.

Mettre plusieurs heures à l'avance le jus d'agrumes au réfrigérateur.

Au moment de servir, placer les glaçons dans le bol du mixer.

Mixer 3 à 4 secondes.

Décoller la glace des parois.

Ajouter le sucre et le jus de fruits.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse 45 à 60 secondes.

SORBET AUX FRAMBOISES — MYRTILLES — RAISINS

FRUITS FRAIS

250 g de baies - 4 cuillerées à soupe de sucre semoule - 6 petits glaçons - 1 pincée de vanille en poudre ou 1 cuillerée à café de vanille liquide.

Laver, équeuter les framboises ou égrener les myrtilles ou les raisins.

Placer les fruits dans le bol du mixer pour les réduire en purée.

Passer à travers un tamis afin de retirer les akènes ou pépins.

Mettre au frais.

Juste au moment de servir, mettre les glaçons dans le bol du mixer.

Ajouter le sucre et le jus de fruits.

Mixer 45 secondes environ.

Il est cependant possible, suivant l'acidité des fruits, que l'on soit obligé de mixer plus longtemps.

Arrêter lorsque l'on a obtenu une purée très épaisse, de la consistance d'une mayonnaise à peu près.

FRUITS SURGÈLES

Si on désire que la glace soit très vite faite, on peut utiliser les fruits surgelés directement. Cependant, les akènes rendent la dégustation désagréable.

Il est donc préférable de faire désurgeler les fruits, de retirer les akènes comme plus haut et de procéder de la même façon.

SORBET A LA FRAISE

Pour 4 personnes : 250 g de fraises - 4 cuillerées à soupe de sucre semoule - 1 cuillerée à soupe de jus de citron - 6 à 8 glaçons - 1 décilitre d'eau glacée.

Laver et équeuter les fraises.

Les mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Préparer un verre par convive, à pied de préférence.

Les laisser dans le réfrigérateur ou les rafraîchir à la glace pilée.

Presser le citron.

Mettre une cuillerée à soupe de jus dans un décilitre d'eau.

Mettre à refroidir au réfrigérateur.

Au moment de servir, dans le bol du mixer, placer les glaçons.

Mixer 3 à 4 secondes, puis ajouter les fraises, le sucre et l'eau glacée.

Mixer. Il faut compter à peu près une minute.

De temps en temps, décoller la glace des parois avec une spatule.

TOMATES MEXICAINES

Pas de cuisson.

6 petites tomates rondes et bien mûres - 1 gros avocat - 1 jus de citron - 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive - 1 gousse d'ail - Sel - Poivre - Piment en poudre - 1 branche de céleri - Persil et ciboulette pour la décoration.

Peler, ouvrir et vider de leurs graines les tomates comme pour les farcir.

Peler l'avocat et le passer au mixer avec le jus de citron, l'huile, l'ail, le céleri coupé en morceaux avec ses feuilles, afin d'obtenir une pâte.

Saler, poivrer, ajouter le piment.

Garnir les tomates de cette préparation. Saupoudrer de persil et de ciboulette hachés finement.

Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir très froid.

CITRONS FARCIS AUX SARDINES

Pour deux personnes : 1 œuf dur - 4 sardines - 2 citrons - 50 g de beurre - 1 pointe de Paprika.

Faire durcir l'œuf.

Retirer une des extrémités des citrons.

Avec une petite cuillère, vider les citrons de leur pulpe.

Réserver.

Dans le mixer, placer l'œuf dur, les sardines, le beurre, la pulpe des citrons, le paprika, mixer 1 minute environ.

Fourrer de ce mélange la peau des citrons.

Replacer les extrémités qui avaient été enlevées, décorer avec un peu de persil.

Servir.

Ne pas mettre les citrons préparés au réfrigérateur trop froid, la saveur des sardines serait moins prononcée.

GRATIN D'ÉCREVISSSES

Temps de cuisson :

Court bouillon : 15 minutes.

Beurre d'écrevisses.

Champignons : 5 à 10 minutes.

Gratin : 5 minutes.

Pour 6 personnes : 1.500 kg d'écrevisses - 1 court bouillon (voir recette) fait avec 3/4 de vin blanc pour 1/4 d'eau, très relevé - 125 g + 50 g de beurre - 75 g de crème fraîche - 250 g de champignons de Paris - 50 g de gruyère râpé - Sel - Poivre - Muscade.

Préparer le court bouillon.

Parer les écrevisses en retirant l'intestin. Pour cela, arracher la nageoire centrale de la queue à laquelle est attaché un petit cordon noir : l'intestin.

Cette opération est indispensable : sans elle, l'écrevisse aurait un goût amer.

Mettre les crustacés dans le court bouillon bouillant et cuire 1/4 d'heure en maintenant si possible l'ébullition.

Egoutter les écrevisses et décortiquer les queues et les grosses pinces. Mettre la chair dans un plat à gratin.

D'autre part, mettre dans le bol du mixer les carapaces et les petites pattes ainsi que le beurre fondu.

Mixer le plus possible. Les carapaces faisant beaucoup de volume, il est nécessaire de répéter plusieurs fois l'opération.

Ajouter la crème au beurre et carapaces et mettre le tout sur feu doux pendant 5 minutes, puis passer au chinois.

Rectifier l'assaisonnement : sel, poivre, muscade.

Parer et émincer les champignons. Les faire étuver dans 50 g de beurre pendant 5 à 10 minutes. Les mélanger à la chair d'écrevisses. Ajouter le beurre d'écrevisses, saupoudrer de gruyère râpé, enfourner à four très chaud 5 minutes, thermostat 10.

Servir dès que le dessus du gratin est doré.

On peut ajouter des truffes en lamelles, on obtient alors un plat somptueux. On peut faire ce plat avec les autres crustacés : tourteaux et crabes, langoustines, homards, langoustes.

ESCARGOTS

Temps de préparation et cuisson : 30 minutes.

4 douzaines de coquilles ou de petits pots de grès spéciaux - 4 douzaines d'escargots en boîte.

Farce : **150 g de beurre - 10 g d'ail - Persil - 1/2 cuillerée à café de sel - Poivre.**

Mettre dans le bol du mixer le beurre mou, le persil et l'ail coupés, sel et poivre.

Mixer 30 ou 40 secondes, mais par intermittence afin de ne pas faire fondre le corps gras.

Disposer les escargots dans les coquilles. Les tartiner de farce. Mettre à four chaud une dizaine de minutes.

Servir très chaud.

PALOURDES — MOULES ou PRAIRES FARCIES

Pour 4 personnes : **4 douzaines de coquillages.**

Farce : **175 g de beurre - 6 petites échalotes violettes - 1 gros bouquet de persil - 1 pincée de sel - Poivre - 3 tranches de pain de mie - 1 pincée de poudre de moutarde (facultatif).**

Faire ouvrir les coquillages sur feu vif et retirer la coquille du dessus.

Dans le bol du mixer, mettre le pain coupé en gros morceaux.

Mixer pour obtenir une chapelure fine.

Prélever la moitié de ce pain émietté et mettre en réserve, puis ajouter dans le bol-mixer le beurre mou, les échalotes coupées en deux, le persil, la poudre de moutarde, le sel, le poivre.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une farce épaisse.

Garnir chaque coquillage de cette farce.

Les placer dans un plat allant au four.

Saupoudrer du pain réservé plus haut.

Enfourner à four chaud, thermostat 7, en plaçant le plat sur la grille à l'éche-

lon du milieu.

Durée du gratinage : 5 minutes environ.

Servir très chaud.

SORBET AUX CONCOMBRES

Pour 4 grands verres : **1 concombre bien mûr - 1 pamplemousse - Sel - Poivre - 8 petits glaçons très froids (juste sortis du freezer, pas du tout fondants).**

Procéder en deux fois pour vos premiers essais.

Placer dans le mixer le concombre pelé et coupé en rondelles épaisses.

Presser le jus du pamplemousse, en arroser le concombre.

Mixer 10 secondes environ.

Passer le jus obtenu à travers une passoire fine et mettre à refroidir jusqu'au moment de servir.

Préparer des verres en les plaçant au réfrigérateur afin qu'ils soient très froids.

Utiliser de préférence des verres à pied.

Placer les glaçons dans le bol du mixer.

Ajouter le jus préparé.

Sel.

Poivre.

Mixer 40 secondes environ.

Garnir les verres de la préparation.

Déguster avec des amuse-gueule salés.

SORBET AU PAMPLEMOUSSE

Pour 2 personnes : **1 gros pamplemousse Pomelo de préférence - 6 glaçons de petite taille, mais très durs - 1 cuillerée à soupe de jus de citron froid - 1 cuillère à café ou à soupe, suivant le goût, de sucre semoule - 2 cuillerées à soupe de gin ou de whisky (facultatif).**

Presser le pamplemousse au presse-agrumes.

Mettre le jus obtenu au réfrigérateur avec le jus d'un demi citron.

Au moment de servir, placer les glaçons dans le bol du mixer.

Mixer 45 secondes environ, jusqu'à ce que la préparation ait la consistance

d'une purée épaisse.

Ajouter le sucre et le jus de fruit.

Si le couteau travaille dans le vide, arrêtez puis repartez presque immédiatement.

Placer le sorbet obtenu dans les deux verres préparés.

Arroser d'un peu de gin ou de whisky.

CREME GLACÉE A LA VANILLE

Pour 2 personnes : **2 jaunes d'œufs - 4 cuillerées à soupe de sucre - 6 glaçons - 1 cuillerée à café de vanille liquide - 1 décilitre de lait très froid - 3 cuillerées à soupe de lait en poudre ou 2 cuillerées à soupe de lait concentré non sucré.**

Dans le bol du mixer mettre les glaçons.

Mixer 3 à 4 secondes.

Décoller la glace des parois.

Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, le lait (lait en poudre ou lait concentré), la vanille.

Mixer 60 secondes environ.

Consommer immédiatement.

Si l'on ne dispose pas de lait, on peut le remplacer par de l'eau glacée et

mettre 4 cuillerées à soupe de lait en poudre ou de lait concentré.

On peut utiliser également les fruits secs mais il est nécessaire dans ces conditions de les faire tremper toute une nuit dans l'eau froide (pommes, abricots, pruneaux, poires, etc.).
On peut également utiliser des dattes et des figues : les couper en petits morceaux avant de les mixer. Ces derniers fruits seront mis en quantité moindre : 50 à 60 g suffisent.

MUESLI AUX POMMES

Pour 1 personne : 1 cuillerée à soupe rase de flocons d'avoine (ultra-rapide) - 3 cuillerées à soupe d'eau froide - 1 cuillerée à soupe de jus de citron - 1 cuillerée à café d'amandes hachées ou de noisettes ou de noix.

Placer dans le bol du mixer le jus de citron, le lait concentré, l'eau et la pomme coupée en quartiers, mixer pendant 1/2 minute.
Lorsque le mélange est homogène, ajouter les flocons d'avoine, mixer une dizaine de secondes.

Verser dans un bol, saupoudrer des noisettes ou des amandes hachées et servir immédiatement.
La préparation ne peut attendre.

GLACES ET SORBETS

SORBETS APÉRITIFS

SORBET A LA TOMATE

Pour 4 à 6 personnes, il est préférable de préparer en deux fois : 1/4 de litre environ de jus de tomate, soit du commerce, soit préparé à l'aide d'une centrifugeuse - 1 boîte de sauce tomate nature - 1 cuillerée à soupe de sel de céleri - Vodka (facultatif).

Verser dans le bac à glaçons de votre réfrigérateur le jus de tomate et laisser prendre 2 à 3 heures afin d'obtenir des glaçons.

Mettre au réfrigérateur également la boîte de sauce tomate fermée.

Au moment de servir, préparer un verre par convive, en ayant soin de les mettre quelques secondes au réfrigérateur afin qu'ils soient très froids.

Placer dans le bol du mixer les cubes de sauce tomate et la sauce tomate (procéder en deux fois pour votre premier essai).

Mixer 40 secondes environ.

Le sorbet sera prêt lorsque vous obtiendrez une préparation semi-solide de la consistance d'une glace.

Partager le contenu du bol-mixer dans les verres.

Arroser d'une cuillère à café de vodka.

Servir immédiatement.

Si vous utilisez de la vodka, il est préférable de ne pas mettre de sel de céleri.

Vous pouvez, par contre, remplacer par du poivre.

Si le jus de tomate est destiné aux enfants, il est bien entendu qu'il n'est pas question de mettre de la vodka.

Vous pouvez également décorer avec une petite feuille de céleri.

BEURRE DE CUISINE DIETÉTIQUE

Couper en gros carrés 250 g de beurre ramolli.

Ajouter 1/4 d'huile de soja, mixer pendant une quinzaine de secondes.

Garnir un petit plat de verre de ce mélange.

Couvrir avec un morceau de papier sulfurisé ou d'aluminium, placer au réfrigérateur.

Se servir de ce beurre pour toutes les cuissons à la poêle ou au four.

Accompagne et assaisonne les légumes cuits à la vapeur ou à l'eau, en tartiner les toasts.

Peut servir pour toutes les préparations culinaires.

BEURRE AROMATISÉ

On peut faire différents beurres avec le mixer :

Beurre de citron, beurre de crevette, beurre d'anchois, beurre aux olives, au Raifort, au céleri, etc...

La façon de procéder est toujours semblable.

Placer le parfum : coupés en morceaux si ce sont des légumes, décorifiées si ce sont des crevettes, dessalés si ce sont des anchois.

Dans le bol du mixer, ajouter le beurre ramolli mais non liquide.

Mixer quelques secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Il faut compter deux fois plus de beurre que de parfum, soit 100 g de beurre pour 50 g de crevettes.

BEURRE A LA TOMATE ET AUX OLIVES

100 g de beurre - 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates - 12 olives dénoyautées - 1 pincée de poivre.

Passer au mixer le beurre légèrement ramolli et le concentré de tomates.

Lorsque le mélange est homogène, ajouter les olives.

Mixer quelques secondes, poivrer.

MAYONNAISE

1 œuf - 1 cuillerée à café de vinaigre ou de jus de citron - 1 pincée de sel - 1 tour de moulin de poivre - 1/3 de litre d'huile.

Dans le bol du mixer, faire fondre le sel dans le vinaigre ou le jus de citron.

Ajouter l'œuf et verser l'huile jusqu'à ce que les couteaux soient recouverts.

Mettre en marche.

Après 4 à 5 minutes, verser le restant de l'huile petit à petit.

On peut remplacer le vinaigre par de la moutarde.

Veiller à ce que la température de l'œuf et celle de l'huile soient semblables. La réussite de la sauce en dépend.

VARIANTES :

Ajouter 1 cuillerée à soupe de ketchup et 1 cuillerée à soupe de Cognac pour obtenir une mayonnaise à l'américaine.

Ajouter 1 cuillerée à soupe de câpres, 2 cornichons coupés en 4, 3 branches de persil, 1 petit bouquet de ciboulette, pour obtenir une sauce piquante. Ajouter 1 œuf dur et 1 petit bouquet de ciboulette pour obtenir une sauce tartare.

Ajouter 1 cuillerée à café de moutarde et 70 g de filets d'anchois pour obtenir une mayonnaise aux anchois.

Ajouter 2 cuillerées à soupe de Raifort râpé, 2 branches de cerfeuil, 1 branche d'estragon pour obtenir une sauce Escoffier.

— ALLOLI —

4 gousses d'ail - 1/4 de litre d'huile d'olive de préférence - 1 grosse cuillerée à café de moutarde - 2 cuillerées à soupe de vinaigre - 1 œuf.

Peler l'ail et couper chaque gousse en 4.

Placer dans le bol du mixer, la moutarde, l'œuf, le vinaigre et l'ail. Mixer 10 secondes environ.

Ajouter suffisamment d'huile pour recouvrir les couteaux.

Mettre le mixer en marche.

Retirer le petit entonnoir du couvercle et verser petit à petit le restant de l'huile.

— BRANDADE DE MORUE —

Temps de préparation et cuisson : 40 minutes.

500 g de filet de morue - Environ 1 verre de lait - 1/3 de litre d'huile - Sel - Poivre - 2 ou 3 gousses d'ail.

Mettre à dessaler la morue dans beaucoup d'eau pendant 12 heures.

Egoutter et couper en dés.

Faire chauffer un peu d'huile dans une grande casserole.

Y mettre la morue coupée. La travailler énergiquement sur le feu avec une cuillère de bois, afin de la dessécher. Elle se transforme en une pâte fibreuse.

Retirer du feu.

Mettre la morue dans le bol, mixer, ajouter l'huile, le lait tiède, sel, poivre, ail coupé.

Mixer 1 minute.

La brandade est terminée quand elle a l'apparence d'une purée de pommes de terre onctueuse.

— SAUCE SOUBISE —

500 g d'oignons - 2 cuillerées à soupe d'huile - 1 dl de vin blanc sec - 3 cuillerées à soupe de crème fraîche - Sel - Poivre.

Peler et passer les oignons hachés grossièrement.

— GALETTE AUX CINQ CEREALES —

Pour 6 à 8 galettes : 180 g de farine de froment + un sachet de levure chimique - 80 g de farine de maïs - 50 g de farine d'avoine - 50 g de farine d'orge - 50 g de farine de sarrasin - 30 g de germe de blé en paillettes - 3 œufs - 1 dl d'huile (arachide, soja, maïs) - 1 grosse cuillerée à soupe d'amis en poudre - 1 cuillère à café de sel - 1/4 de litre de lait.

Placer dans le bol-mixer le lait et les œufs.

Mixer quelques secondes.

Ajouter la farine de froment.

Mixer.

Puis toutes les farines, les unes après les autres.

Bien mélanger avant d'ajouter la suite.

Si la préparation est trop épaisse, ajouter du lait, terminer par l'huile.

Beurrer les moules à tartelettes.

Les garnir au 2/3 de la pâte préparée.

Enfourner 20 minutes au thermostat 6 ou 7.

— PETIT DEJEUNER BONNE MINE —

Petit déjeuner pour 2 personnes ou déjeuner pour une personne : 2 tranches d'ananas frais coupées en morceaux - 2 cuillerées à soupe d'huile de soja - 1/2 litre de lait cru et pasteurisé - 5 cuillerées à soupe de lait en poudre écrimé - 1/2 cuillerée à soupe de levure de bière - 1 cuillerée à soupe de miel - 1 cuillerée à café de vanille.

Mettre tous les ingrédients dans le mixer.

Laisser en marche 1 minute environ.

Servir en guise de petit déjeuner complet.

On peut le mettre dans un thermos, il peut attendre 3 ou 4 heures.

A la place de l'ananas, on peut mettre n'importe quel fruit, excepté l'orange et le citron.

— MUESLI AU YAOURT —

Pour 1 personne : 1 cuillerée à soupe de flocons d'avoine - 3 cuillerées à soupe d'eau froide - 1 pot de yaourt - 1 cuillère à café de jus de citron - 1 cuillère à café de sel - 1 grosse pomme - 1 cuillère à café de noisettes, amandes ou noix hachées.

Dans le bol du mixer, placer la pomme coupée en gros quartiers, l'eau, le citron, le yaourt et le miel.

Mixer une minute environ.

Ajouter les flocons d'avoine, mixer une dizaine de secondes, verser dans un bol, saupoudrer d'amandes, de noix ou de noisettes.

On peut faire ces deux recettes avec d'autres fruits, pruneaux, pêches, abricots, framboises, fraises, myrtilles, mûres, etc. Compter 100 à 150 g de fruits.

Tartinier chaque crêpe de crème de Roquefort et les rouler très serrées en forme de cigares.
Placer les crêpes côte à côte dans le plat. Saupoudrer largement de gruyère râpé.
Placer quelques noisettes de beurre, ou mieux, verser un peu de beurre fondu sur le dessus.
Laisser gratiner au four 10 minutes environ, en plaçant le plat sur la grille mise au milieu du four.

YORKSHIRE PUDDING

Pour 6 personnes : 2 œufs - 150 g de farine - 1/4 de litre de lait - 2 cuillerées à soupe de beurre, ou mieux, 2 cuillerées à soupe de graisse provenant de la cuisson d'une volaille ou d'un rôti - 1/2 cuillerée à café de sel.

Dans le bol du mixer, placer le lait, les œufs, le sel et la farine.
Mixer 4 à 5 minutes.

Avec une spatule, décoller la farine qui aurait pu rester sur les parois du bol, mixer 45 secondes environ, mettre au réfrigérateur pendant 1 h.

Faire chauffer le four au thermostat 5/6, prendre un plat à soufflé, y faire fondre le beurre ou la graisse en plaçant sur un brûleur, après avoir intercalé entre les flammes et le fond du moule une plaque d'amiante.

Lorsque le beurre prend une couleur noisette, retirer le plat, mixer de nouveau la pâte pour éviter la formation d'un dépôt, pendant 1 minute environ, et la verser dans le plat chaud.

Entourner 30 à 35 minutes suivant le four.

Se sert en accompagnement d'un rôti de bœuf.
Ne peut attendre.

BEIGNETS DE CREVETTES

Pâte à frire - 1 jaune d'œuf - 1/2 litre d'eau glacée - 1 pointe de couteau de levure chimique - 1 pointe de couteau de sel - 250 g de farine - 500 g de crevettes roses crues, décortiquées ou des queues de langoustines ou gambas (choisir de très grosses crevettes), retirer la tête si ce n'est déjà fait et décortiquer soigneusement la queue, fendre dans le sens de la longueur afin d'obtenir un mets plat.

Faire chauffer le bain de friture en plaçant l'index du thermostat au milieu du secteur rouge.

Dans le bol du mixer, placer le jaune et les 3/4 de l'eau glacée. Travailler quelques secondes, puis ajouter petit à petit la farine, afin d'obtenir une pâte homogène.

Ajouter le reste de l'eau, puis le sel et la levure. La pâte doit être très liquide.

Rouler les crevettes préparées dans de la farine, les plonger dans la pâte puis dans le bain de friture. N'en mettez pas plus de 8 à la fois. Lorsqu'elles sont dorées, les retirer, les sécher avec un papier absorbant et les tenir au chaud dans un plat au four.

Servir avec une mayonnaise très relevée : Ketchup et Cognac par exemple. On peut faire de même des aubergines coupées en tranches, des filets de poisson coupés très fins, des champignons de Paris coupés en deux, des fonds d'artichauts coupés en tranches, etc.

Dans une casserole munie d'un couvercle, mettre l'huile et les oignons. Faire cuire sans dorer à feu moyen, durant 10 à 15 minutes, casserole couverte. Lorsque les oignons sont transparents (ils ne doivent pas dorer), ajouter le vin blanc, sel, poivre et laisser cuire casserole couverte 20 à 30 minutes.
Mixer.
Lorsque la purée est homogène, remettre sur le feu avant d'incorporer la crème fraîche et servir en saucière.
Cette sauce accompagne bien les viandes blanches.

SAUCE REINETTE

Pour 4 personnes : 2 pommes reinettes de préférence - 20 g de beurre - 3 cuillerées à soupe de crème fraîche ou 2 de yaourt nature - 1 cuillerée à café de moutarde - Sel - Poivre.

Laver et couper les pommes en quartiers.

Mettre à cuire avec le beurre dans la cocotte Moulinex.

Compter 5 minutes de cuisson à partir du premier jet de vapeur.

Passer les pommes au mixer afin d'obtenir une purée très fine.

Ajouter la crème fraîche ou le yaourt, la moutarde, sel, poivre.
Cette sauce accompagne bien le porc et la charcuterie.

SAUCE AU ROQUEFORT

1 échalote - 5 cuillerées à soupe d'huile - 2 cuillerées à soupe de vinaigre - 1/2 cuillerée à café de Paprika - 1/2 cuillerée à café de sel - 80 g de Roquefort émietté.

Eplucher l'échalote.

La couper en 4 et la mettre dans le bol du mixer avec le Roquefort, le Paprika, le sel, le vinaigre et l'huile.

Mixer une quinzaine de secondes environ.
Accompagne les salades ou les légumes cuits à la vapeur.

ROUILLE

Pour 8 à 12 personnes : 1/2 boîte de soupe de poisson - 2 tranches de pain de mie - 1 œuf - 3 dl d'huile d'olive - 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 2 gousses d'ail écrasées - 1 cuillerée à soupe de Paprika - 1 pincée de Cayenne - 1/2 cuillerée à café d'huile au pili pili.

Faire revenir les tranches de pain dans les 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec l'ail.

Lorsqu'elles sont dorées, les ajouter coupées en morceaux à la soupe de poisson, ainsi que l'ail.

Mixer pour obtenir une sorte de purée.

Faire une mayonnaise avec l'œuf, le Paprika, le Cayenne, l'huile au pili pili et les 3 dl d'huile d'olive.

Lorsque toute l'huile est incorporée, ajouter la purée (pain et soupe de poisson). Battre et servir.

Se conserve quelques jours au réfrigérateur. Mettre un peu d'huile sur le dessus.

Se sert avec le poisson.

PÂTE A CREPES

Pour 10 à 12 crêpes : 200 g de farine - 2 œufs - 1 grosse pincée de sel - 1/2 litre de lait - 2 cuillères à soupe d'huile - 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie.

Verser le lait dans le bol-mixer.

Ajouter la moitié de la farine.

Mixer 10 à 15 secondes.

Verser le restant de la farine.

Mixer 10 secondes.

Ajouter les œufs, le sel, l'huile, l'eau-de-vie.

Mixer 10 à 20 secondes.

Laisser reposer une heure au moins dans un endroit frais avant d'utiliser la pâte.

CREPES AU SARRASIN

Pour 18 à 24 crêpes : 100 g de farine de sarrasin - 100 g de farine de froment - 2 œufs - 1/2 cuillère à café de sel - 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre ramolli - 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie - 1/2 litre de lait.

Placer le lait dans le bol du mixer.

Ajouter la farine de sarrasin.

Mixer 3 secondes environ.

Ajouter la farine de froment.

Mixer 3 secondes, puis ajouter les œufs, l'huile, l'alcool, le sel.

Mixer 2 à 3 secondes.

Laisser reposer au moins une heure dans un endroit frais avant de faire les crêpes.

TOURTEAUX

250 g de farine de froment - 250 g de farine de maïs - 3 cuillères à soupe d'huile - 3 cuillères à soupe d'eau-de-vie - 1 cuillère à soupe rase de poudre d'anis ou d'anis en grains - 1 verre d'eau - 3 œufs.

Mettre dans le bol du mixer l'eau et la farine de froment.

Mixer 4 secondes environ.

Ajouter la farine de maïs, les œufs, le sel, l'huile, l'eau-de-vie.

Mixer, puis ajouter l'anis.

Lorsque la pâte est très homogène, laisser reposer comme une pâte à crêpes.

Si la pâte est trop épaisse au bout d'une heure, l'éclaircir légèrement.

Huiler une poêle à crêpes et faire des tourteaux en procédant comme pour les crêpes de froment.

La cuisson est un peu plus longue et les crêpes obtenues sont plus épaisses que les crêpes de froment.

CLAFOUTIS

200 g de farine - 3 œufs - 50 g de sucre - 30 g d'amandes effilées - 1/2 litre de lait - Kirsch : 2 cuillères à soupe - Sel : 1/2 cuillère à café - 500 g de cerises noires de préférence.

Laver et équeuter les cerises.

Beurrer un moule à tarte de 25 cm de diamètre environ.

Y déposer les cerises régulièrement.

Faire chauffer le four au thermostat 7.

Mettre dans le bol du mixer : le lait et la moitié de la farine.

Mixer quelques secondes.

Ajouter le restant de la farine.

Mixer.

Ajouter ensuite les œufs, le sucre, le kirsch, le sel.

Mixer 10 secondes environ.

Verser la pâte obtenue sur les cerises.

Saupoudrer d'amandes. Enfourner. Laisser cuire 35 minutes environ.

FAR AUX PRUNEAUX

200 g de farine - 2 œufs - 1 pincée de sel - 50 g de sucre - 1/2 litre de lait environ - 150 g de pruneaux - 1 cuillère à café de thé - 20 g de beurre.

La veille, faire du thé très fort.

Y placer les pruneaux et laisser gonfler toute la nuit.

Beurrer un plat en terre de préférence.

Placer les pruneaux égouttés et essuyés sur le plat.

On peut retirer les noyaux, mais le gâteau obtenu sera moins savoureux.

Dans le bol du mixer, mettre le lait et la moitié de la farine.

Mixer 2 ou 3 secondes.

Ajouter la farine restante et mixer.

Lorsque le mélange est homogène, ajouter les œufs, le sel, le sucre et mixer quelques secondes.

Verser le mélange obtenu sur les pruneaux.

Enfourner 20 minutes environ.

CREPES AU ROQUEFORT

Pour 4 personnes, une proportion de pâte à crêpes, c'est-à-dire : 200 g de farine - 2 œufs - 1/2 litre de lait (voir recette) - 200 g de Roquefort - 1 petit pot d'un dl de crème fraîche - Poivre - 3 cuillères à soupe de gruyère - 3 noisettes de beurre.

Faire les crêpes et les maintenir au chaud dans une assiette placée sur une casserole d'eau bouillante avec une assiette creuse retournée en guise de couvercle.

Faire chauffer le four au thermostat 8 ou 9.

Placer dans le bol du mixer la crème fraîche, le Roquefort en morceaux et le poivre. Mixer afin d'obtenir une crème épaisse.

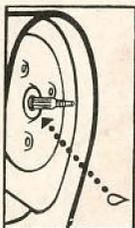
Beurrer un plat allant au four.

TRÈS IMPORTANT

Le socle contenant le moteur, de même que la cuvette (2) solidaire du réducteur, ne doivent jamais être passés sous le robinet en raison des parties électriques du moteur ou des parties mécaniques du réducteur. La garantie s'en trouverait annulée. Toutes les autres pièces peuvent être passées sous le robinet.

Après nettoyage et pour faciliter le rangement, nous vous proposons de remonter le disque lisse et un des disques râpes sur la cuvette à l'aide de l'écrou. Pour la clé de serrage, un logement est prévu dans le poussoir.

De temps à autre, il est recommandé de laisser tomber une goutte d'huile sur l'arbre cranté de la cuvette (2).



SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pourriez vous procurer toutes les pièces et accessoires composant cet appareil auprès de votre revendeur habituel. S'il en est démuní, il pourra s'approvisionner rapidement auprès du stockiste régional de son secteur.

Utiliser les références indiquées sur le tableau des accessoires figurant dans la présente notice pour commander la pièce dont vous avez besoin.

IMPORTANT

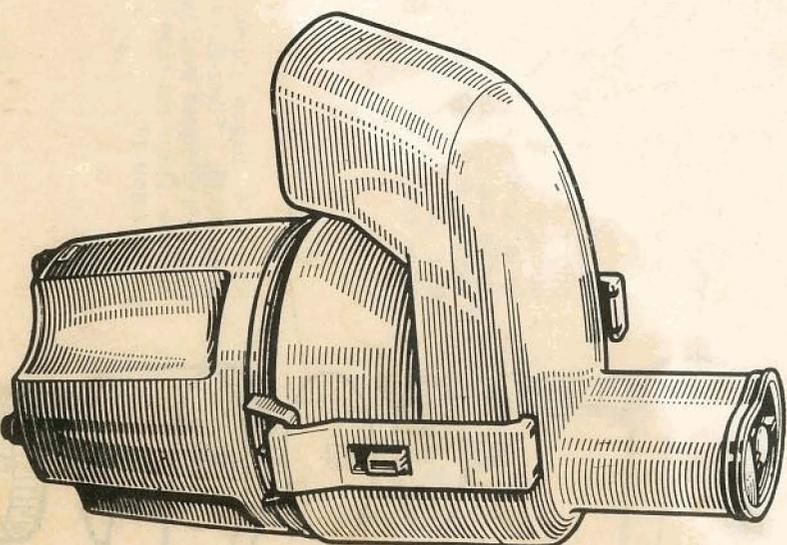
Pour obtenir la remise en état de votre appareil, vous conformer aux termes du certificat de garantie.

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Poussoir	747 613
Plateau éjecteur	747 622
Disque A-B	747 650
Disque C-D	747 651
Disque E	747 619
Écrou de serrage	747 603
Papillon de serrage de l'écrou ..	747 636

COUPE-LÉGUMES

Moulinex



Coupe-Légumes s'adaptant **exclusivement** sur la Moulinette type 320 qui est munie de 2 oreilles prévues à cet effet.

1. — MONTAGE

1° Placez le socle de la Moulinette sur la table après avoir enlevé le couvercle, le bol et le couteau.

2° Introduisez le plateau éjecteur en plastique (3) sur l'arbre placé au centre de la cuvette (2).

3° Placez la cuvette (2) munie de son plateau éjecteur sur le socle de l'appareil. **Bec de sortie de cette cuvette côté opposé au cordon d'alimentation** (les 2 oreilles du socle doivent s'emboîter dans les 2 encoches de la cuvette).

Si la cuvette ne s'engage pas à fond sur le socle, attention, ne forcez pas, tournez à la main le plateau éjecteur (3) pour obtenir une mise en place correcte.

4° TRÈS IMPORTANT

Posez le disque râpeur (4) sur le plateau (3). Fixez-le avec l'écrou rouge (5). Bloquez avec la clé papillon blanche (9) qui est rangée au sommet du poussoir (8).

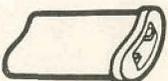
Attention : ce blocage est impératif afin d'éviter tout risque de détérioration.

5° Placez le magasin (7) sur la cuvette (2). Pour un bon verrouillage, vérifiez que le curseur (6) est en position haute.

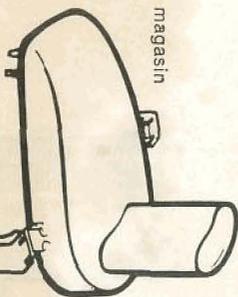
9 clé papillon



8 poussoir



7 magasin



6 curseur



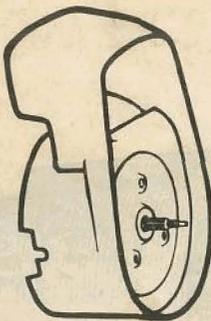
5 écrou



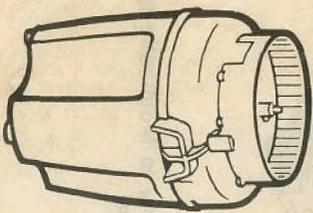
4 disque râpeur



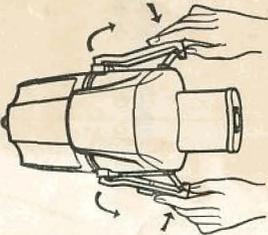
3 plateau éjecteur



2 cuvette



1 socle

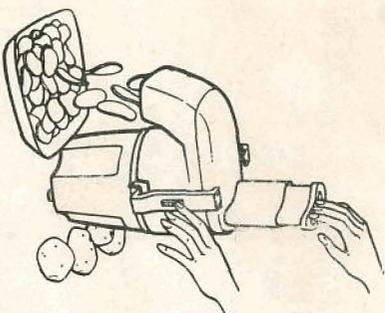


2. — UTILISATION

Disposez un récipient sous le bec de sortie. Introduisez et orientez les légumes dans le magasin.

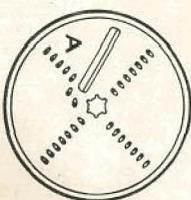
Prenez, d'une main, le poussoir (8) et, de l'autre main, actionnez (de façon continue) le curseur (6) pour mettre en marche l'appareil.

Dès que le magasin est vide, relâchez l'interrupteur qui remonte automatiquement.



3. — CONSEILS D'UTILISATION

L'appareil est livré avec 2 disques dont chaque face est repérée (A - B - C ou D) et 1 disque une face (E). Le repère, visible sur le disque (face vers le haut), lors du serrage de l'écrou, déterminera le type de coupe désiré.



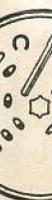
Face A : râpe à petits trous pour carottes, fromages.

Face B : coupe-rondelles pour carottes vichy, pommes dauphines, salade de concombres, choux rouge, radis, betteraves, oignons émincés, pomme fruit.



Face C : râpe à gros trous pour céleri, pommes allumettes, julienne.

Face D : coupe-rondelles fines pour pommes chips.



Face E : disque pour pommes frites.

Cet accessoire a été conçu pour un usage familial. Si la quantité de légumes à râper est supérieure à 5 kg, il y a lieu de laisser refroidir le moteur, une heure, après chaque lot de 5 kg.

4. — SÉCURITÉ

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SANS AVOIR PRÉALABLEMENT VÉRIFIÉ LE BON SERRAGE DE L'ÉCROU.

L'appareil ne doit pas fonctionner à vide.

Seul le poussoir, livré avec l'appareil, doit être utilisé pour presser les légumes dans le magasin lorsque l'appareil fonctionne. Ne jamais presser avec les doigts.

Les deux mains de l'utilisateur sont occupées pendant le fonctionnement. l'une actionne l'interrupteur pendant que l'autre appuie sur le poussoir.