



10 RECETTES
délicieuses
AU MULTICUISEUR

UN GUIDE *Maisonae.*



RAGOÛT DE SAUCISSES AUX HARICOTS

Pour 4 personnes

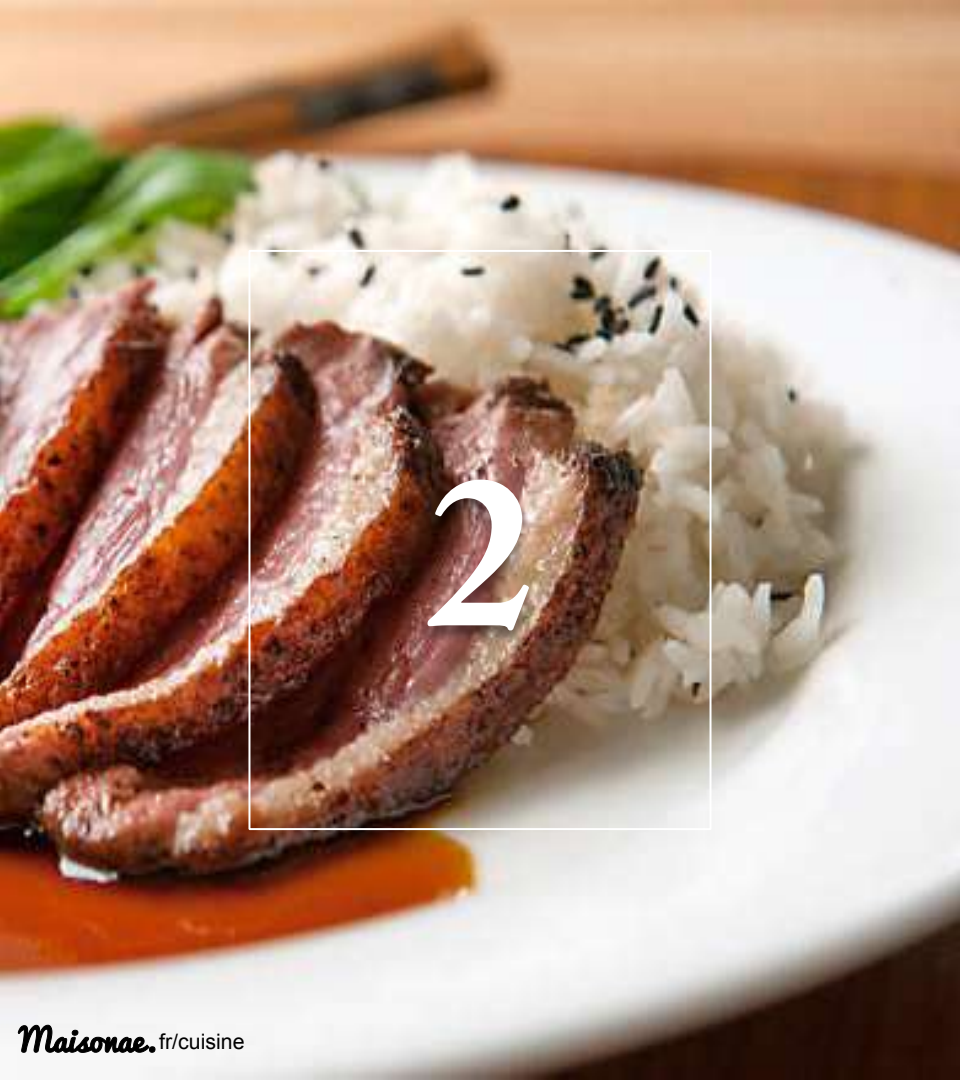
Préparation : 15 minutes • Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 500 g de carottes, petites, pelées et émincées
- ✓ 700 g de haricots blancs trempés 12 h (prévoir 1/2 en poids acheté)
- ✓ 50 g de saucisse de Morteau
- ✓ 200 g de saucisse de Toulouse
- ✓ 250 g de saucisse de Montbéliard
- ✓ 1/2 oignon pelé et émincé
- ✓ 1/2 d'orange taillée en tranches
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 2 cuillère à soupe d'huile

ETAPES

1. Verser l'huile dans la cuve.
2. Ajouter les saucisses et les colorer.
3. Ajouter tous les autres ingrédients dans la cuve. Mélanger.
4. Cuisson sous pression : 30 min.
5. Mélanger et servir.



POITRINE DE PORC À LA CHINOISE

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes • **Cuisson :** 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 800 g de poitrine de porc frais en morceaux de 200 g
- ✓ 20 g de gingembre frais écrasé
- ✓ 20 g d'ail surgelé
- ✓ 3 cl de sauce soja
- ✓ 5 cuillère à soupe de miel
- ✓ 15 cl d'eau
- ✓ 15 cl de saké ou vin blanc sec
- ✓ 1/3 poireau émincé

ETAPES

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
2. Cuisson sous pression : 25 min.
3. Servir chaud.



LAPIN À LA BIÈRE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 150 g de lardons
- ✓ 80 g de spéculoos en morceaux
- ✓ 4 cuisses de lapin coupées en deux
- ✓ 5 échalotes
- ✓ 75 cl de bière brune
- ✓ 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel et poivre

ETAPES

1. Verser l'huile dans la cuve.
2. Faire dorer le lapin, les échalotes, les lardons pendant 2 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients.



CURRY DE LÉGUMES

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • **Cuisson :** 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 300 g de champignons shiitake lavés, émincés
- ✓ 125 g de haricots vert lavé et coupés en trois
- ✓ 125 g de mini épis de maïs coupés en 2 (ou en conserve à défaut)
- ✓ 20 g de gingembre frais râpé
- ✓ 60 g de carottes pelées et coupées en fines rondelles
- ✓ 2 cuillères à soupe de pâte de curry
- ✓ 2 cuillères à soupe de beurre clarifié
- ✓ 3 cuillères à soupe de lait de coco
- ✓ 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- ✓ 1 cuillère à soupe de sauce soja

ETAPES

1. Préparer les ingrédients.
2. Verser le beurre dans la cuve.
3. Ajouter le gingembre et la pâte de curry. Cuire 2 min.
4. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger. Cuire 3 minutes.
5. Agrémenter de la coriandre.



RATATOUILLE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • **Cuisson :** 8 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 400 g de concassé de tomates
- ✓ 300 g d'aubergines coupées en petits dés
- ✓ 300 g de courgettes coupées en petits dés
- ✓ 2 g d'ail dégermé et haché
- ✓ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 oignons émincés
- ✓ 2 poivrons rouges coupés en petits cubes
- ✓ 4 cuillères à café de basilic frais ciselé
- ✓ 2 cuillères à café d'herbes de province
- ✓ Sel et poivre

ETAPES

1. Verser l'huile.
2. Faire colorer les aubergines. Ajouter les poivrons. Après 3 minutes, ajouter les oignons puis les courgettes.
3. Ajouter le concassé de tomates, l'ail et les herbes de Provence. Saler et poivrer.
4. Ajouter le basilic frais ciselé.



GNOCCHIS À LA TOMATE

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes • **Cuisson** : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 540 g de gnocchis
- ✓ 100 g de coulis de tomate
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ 60 g de crème fraîche
- ✓ 2 cuillères à soupe de basilic ciselé
- ✓ 3 pincées de safran
- ✓ sel, poivre

ETAPES

1. Ajouter dans la cuve les gnocchis, le coulis de tomate, la crème, le safran, l'eau, du sel et du poivre, et faire cuire pendant 3 minutes en mode « cuisson rapide ».
2. Mélanger bien puis ajouter le basilic ciselé.
3. Servir sans attendre.



SOUPE DE POIS CASSÉS

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes • **Cuisson** : 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 250 g de pois cassés (secs)
- ✓ 1 oignon émincé
- ✓ 80 cl d'eau
- ✓ 4 fromages frais en portions
- ✓ Sel et poivre
- ✓ 2 sucres en morceaux

ETAPES

1. Placer tous les ingrédients dans la cuve. Mélanger.
2. Cuire sous pression : 15 min.
3. Mixer et savourer.



CARBONNADE FLAMANDE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 600 g de paleron de bœuf
- ✓ 100 g de lardons fumés
- ✓ 50 g de pain d'épices
- ✓ 50 cl de bière brune
- ✓ 1 cuillère à soupe de farine
- ✓ 1 cuillère à soupe de cassonade
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ 3 feuilles de laurier
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 oignon
- ✓ Moutarde forte
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

ETAPES

1. Couper la viande en morceaux. Éplucher et émincer l'oignon. Tartiner le pain d'épices avec la moutarde.
2. Mettre l'huile d'olive, la viande, les lardons, l'oignon dans la cuve de l'appareil puis lancer le mode dorer. Laisser revenir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Saupoudrer de farine puis mélanger.
3. Ajouter la bière, la cassonade, le thym, les feuilles de laurier, saler, poivrer, puis déposer les tranches de pain d'épices sur la préparation.
4. Programmer 40 minutes en cuisson sous pression.
5. Rectifier l'assaisonnement puis servir.



POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes • **Cuisson** : 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 110 g de chocolat 55% fondu
- ✓ 25 g de sucre
- ✓ 11 cl de crème liquide 35% mg
- ✓ 20 cl de lait
- ✓ 4 jaunes d'œuf
- ✓ Pots ou ramequins ou moule à charlotte

ETAPES

1. Mélanger tous les ingrédients. Répartir dans des pots. Filmer.
2. Mettre dans le panier vapeur, avec 20 cl d'eau dans la cuve.
3. Cuisson sous pression : 10 min
4. Placer au froid une nuit avant de déguster.



COMPOTE POIRE-BANANE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 2 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 5 cl d'eau
- ✓ 4 poires-conférences pas trop mûres, pelées et en cubes
- ✓ 2 bananes, pelées et en tronçons
- ✓ 2 cuillères à café de jus de citron
- ✓ 2/3 gousse de vanille, grattée

ETAPES

1. Préparer les ingrédients.
2. Couper les poires en cubes.
3. Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
4. Égoutter et mixer dans un saladier.
5. Garder au frais une nuit avant de savourer.

“

Le multicuiseur, grâce à ses divers modes de cuisson, est un robot culinaire très polyvalent !

- Dossier Multicuiseur sur *Maisonae*

m


Maisonae.FR/CUISINE

Un prochain achat cuisine ?
Faites le bon choix parmi des
centaines de produits !

Accueil / Autocuiseur / Seb - Clipso Chrono

Seb - Clipso Chrono

Autocuiseur - Seb



L'autocuiseur Clipso Chrono du leader Seb, d'une cuve inox de capacité 8 litres, d'un poids total de 5 kg et de diamètre 26 cm, est l'autocuiseur idéal pour cuisiner facilement pour toute la famille, car il est pratique et polyvalent.

Cet autocuiseur Seb présente un fond diffusal avec triple épaisseur. Ce fond diffusal rend cet autocuiseur compatible avec toutes les sources de chaleur dont la plaque à induction. Le couvercle s'ouvre et se ferme facilement par système coulissant, facilitant l'usage de cet autocuiseur au quotidien.

[Acheter sur Amazon](#)

Les Plus

- Son minuteur intelligent
- Son application « Mon autocuiseur »
- Ses 2 vitesses de cuisson

Les Moins

- Son joint difficile à nettoyer

Description et informations sur le Clipso Chrono

En bref

- Les plus et les moins
- Description et informations
- Caractéristiques

L'autocuiseur Clipso Chrono de Seb permet la cuisson de toutes sortes d'aliments. Il propose d'ailleurs deux vitesses de cuisson dont de la cuisson à feu doux et de la cuisson sous pression. Cet autocuiseur dispose de poignées rabattables pour un gain de place lors de son rangement. Ces