



**10 RECETTES**  
*délicieuses*  
**au ROBOT**  
**MULTIFONCTION**

UN GUIDE *Maisonaë.*



## BEURRE DE CACAHUÈTES

Pour 1 pot

Préparation : 5 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 200 g de cacahuètes grillées nature
- ✓ 1 cuillère à café de miel liquide
- ✓ 1/2 cuillère à café de sel
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

### ETAPES

1. Placer les cacahuètes dans la cuve et lancer utiliser des hachoirs et la vitesse maximale de l'appareil.
2. Ajouter le miel, le sel et l'huile et lancer le programme « glace pilée ».
3. Relancer ce programme en fonction de la texture souhaitée.



# CHOCOLAT À TARTINER

Pour 4 personnes

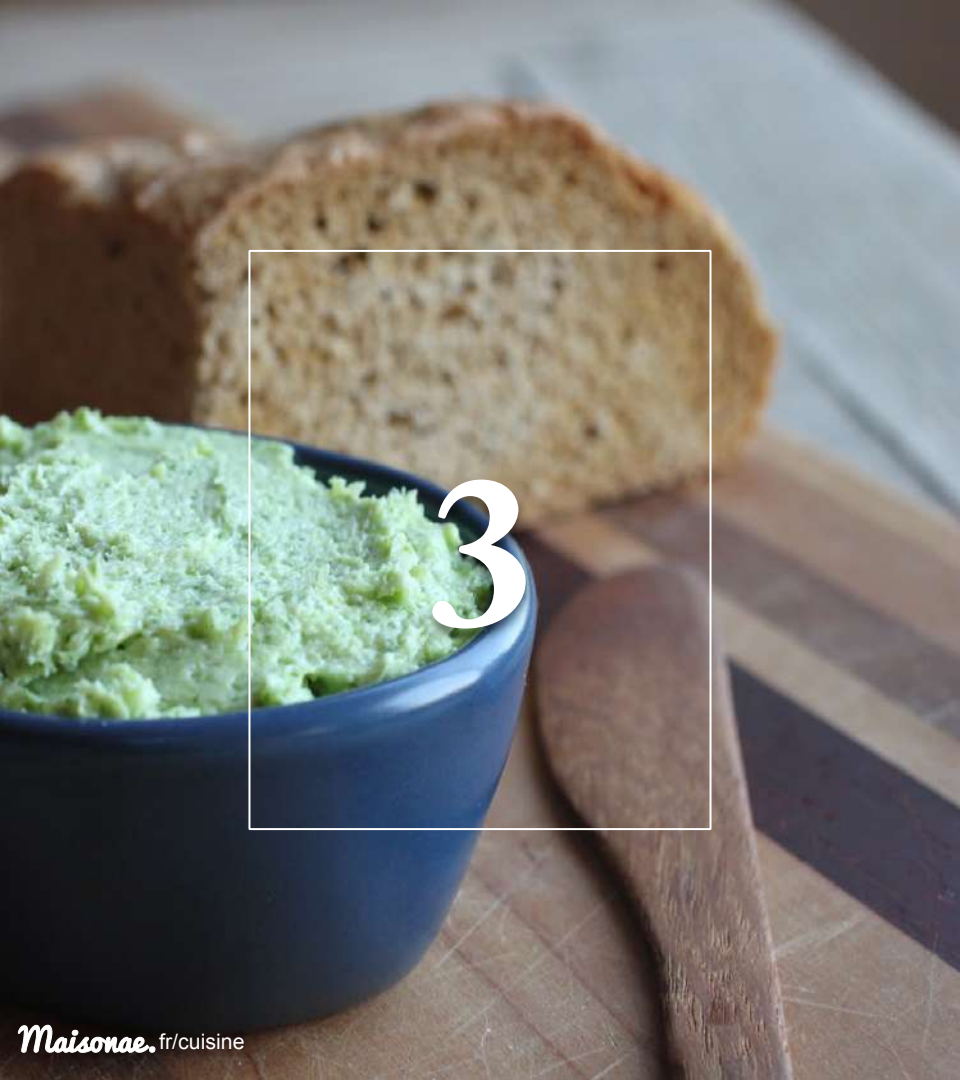
Préparation : 15 minutes • Cuisson : 10 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 50 g noisettes blanchies
- ✓ 150 g de chocolat au lait
- ✓ 50 g de chocolat noir
- ✓ 40 g de sucre glace
- ✓ 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- ✓ ½ cuillère à café d'extrait de vanille

## ETAPES

1. Griller les noisettes au four à chaleur moyenne jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Pendant ce temps, casser les chocolats en morceaux dans un grand bol puis le mettre au bain-marie pour le faire fondre.
3. Mettre les noisettes dans le blender et utiliser la fonction « Hacher gros ».
4. Ajouter le sucre glace et mettre l'appareil au mode Pulse jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
5. Ajouter le chocolat refroidi, l'huile et la vanille, puis tourner le variateur de vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Transvaser le tout dans des pots à confiture stérilisés.



# BEURRE AUX FINES HERBES

Pour 1 pot

Préparation : 20 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 225 g de beurre doux, à température ambiante
- ✓ 2 oignons nouveaux, épluchés et coupés en deux
- ✓ 1 gousse d'ail pelée 1 cuillère à soupe de persil
- ✓ 1 cuillère à soupe d'aneth
- ✓ 1 cuillère à soupe de feuilles d'estragon
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1 cuillère à café de jus de citron

## ETAPES

1. Mettre les oignons nouveaux, l'ail et les fines herbes dans le blender et utiliser la fonction « Hacher gros ».
2. Ajouter le sel, le beurre et le jus de citron, et utiliser la touche Pulse jusqu'à ce que le beurre et les fines herbes soient mélangés.
3. Verser le mélange dans un bol et le réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.





# GUACAMOLE

Pour 1 bol

Préparation : 20 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 1 piment rouge épépiné
- ✓ 3 oignons nouveaux tranchés
- ✓ 1 gousse d'ail pelée
- ✓ 1 petite poignée de feuilles de coriandre
- ✓ Jus d'1 citron vert
- ✓ 2 avocats mûrs
- ✓ Sel et poivre noir fraîchement moulu

## ETAPES

1. Mettre le piment, les oignons, l'ail, la coriandre, le jus de citron et l'avocat dans le blender.
2. Assaisonner d'un peu de sel et de poivre et utiliser la fonction « Hacher gros » pour mélanger le tout.



## KETCHUP FAIT MAISON

Pour 150 ml

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 10 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 10 tomates cerise, grappe comprise
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 8 grains de poivre rouge
- ✓ Sel
- ✓ 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre
- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- ✓ 1 cuillère à soupe de sauce Worcester
- ✓ 1 cuillère à café de graines de moutarde
- ✓ Quelques gouttes de sauce Tabasco
- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- ✓ 1 cuillère à soupe d'eau
- ✓ 1 cuillère à soupe de vin rouge
- ✓ ½ cuillère à café d'agar-agar et 1/8 cuillère à café de poudre de xanthane (cf. magasins Bio)

### ETAPES

1. Cuire les tomates et leurs grappes dans une casserole avec l'huile d'olive, les grains de poivre et du sel.
2. Ajouter le paprika, le sucre, le vinaigre balsamique, la sauce Worcester, les graines de moutarde, le Tabasco et le vinaigre de vin rouge. Cuire pendant 5 minutes.
3. Installer une passoire fine sur le robot. Mettre les éléments solides dans une casserole et ajouter le vin rouge et un peu d'eau. Faire cuire pendant 5 minutes. Filtrer le mélange dans la sauce tomate réservée.
4. Ajouter l'agar-agar et la xanthine, porter à ébullition et laisser refroidir.
5. Verser le mélange dans le blender et mixer à vitesse max jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.



## TARAMA DE SAUMON FUMÉ

Pour 1 pot

Préparation : 25 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 50 g d'œufs de saumon écrasés
- ✓ 75 g de saumon fumé
- ✓ 50 g de crème fraîche
- ✓ Jus d'½ citron
- ✓ Poivre noir

### ETAPES

1. Mettre les œufs de saumon, le saumon fumé, la crème fraîche et le jus de citron dans le blender.
2. Utiliser la fonction « Hacher gros » pour mixer les ingrédients.
3. Assaisonner de poivre noir, puis verser dans un pot.





# PÂTES FRAÎCHES

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes • Repos : 1h

## INGREDIENTS

- ✓ 500 g farine blanche
- ✓ 5 œufs
- ✓ 6 g sel
- ✓ 10 cl huile d'olive (80 g)

## ETAPES

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot muni du couteau pour pétrir/ concasser, puis mélanger en vitesse 5 pendant 3 min.
2. Sortir la pâte et former une boule puis la mettre dans un saladier et la couvrir d'un linge.
3. Laisser reposer pendant 1 h.
4. Étaler très finement la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné ou d'une machine à pâtes.
5. Couper selon la forme désirée ou utiliser la machine à pâte de l'appareil.





# PIZZA

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 15 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 300 g de Farine à pain
- ✓ 140 g d'Eau tiède
- ✓ 2 cuillères à soupe de Lait
- ✓ 1 sachet de Levure Instantanée
- ✓ 1/2 cuillère à café de Sel
- ✓ 1 cuillère à soupe d'Huile
- ✓ 3 cuillères à soupe de Farine pour le plan de travail
- ✓ 4 cuillères à soupe de concentré de tomate
- ✓ 1 Poivron rouge
- ✓ 2 Tomates fraîches
- ✓ 200 g de Mozzarella ou cheddar doux
- ✓ Autres ingrédients de votre choix

## ETAPES

1. Installer le pétrin sur le robot et mettre la farine, l'eau, le lait, la levure et l'huile dans le bol. Puis, vitesse 2 pendant 5 minutes. Retirer le bol du robot et le couvrir avec un torchon. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 45 minutes.
2. Fariner le plan de travail. Retirer la pâte du bol. Diviser en quatre pâtons et étaler les pâtons en disques de 15 cm de diamètre. Les poser sur deux plaques de four
3. Étaler le concentré de tomate uniformément sur la pâte à pizza. Utiliser le bol multifonction sur vitesse 5 pour râper le fromage et émincer les tomates et les poivrons épépinés.
4. Étaler les autres ingrédients sur la pizza et mettre au four à 220 °C pendant 15 minutes.



## PANCAKES

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 250 g de Farine
- ✓ 150 g de Crème fraîche
- ✓ 80g de Sucre
- ✓ ½ cuillère à café de sel
- ✓ 1 cuillère à café de Levure
- ✓ 1 cuillère à café de Jus de citron
- ✓ 2 Œufs
- ✓ 250 ml de Lait
- ✓ 1 cuillère à café d'Huile végétale

### ETAPES

1. Installer le Fouet ballon sur le robot et mettre la farine, le sel, la levure, le sucre, la crème et le jus de citron dans le bol. Mélanger à vitesse 1.
2. Ajouter le lait et les œufs au fur et à mesure à la préparation en mélangeant à vitesse 3.
3. Chauffer la poêle sur feu moyen. Ajouter l'huile.
4. Verser une pleine cuillère de pâte dans la poêle (former un disque de 7 cm). Retourner le pancake après 30 secondes et cuire l'autre côté.



10

## SMOOTHIE DÉTOX

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 2 tasses d'eau de noix de coco fraîche
- ✓ ½ tasse d'épinards
- ✓ ½ tasse de myrtilles surgelées
- ✓ ½ tasse de framboises surgelées
- ✓ 1 banane épluchée

### ETAPES

1. Installer le blender.
2. Y mettre tous les ingrédients. Fermer le couvercle.
3. Mettre sur vitesse maximum pendant 30 secondes ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

“

**Le robot multifonction est le plus simple des robots culinaires, mais peut-être le plus indispensable !**

*- Dossier Robot multifonction 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