



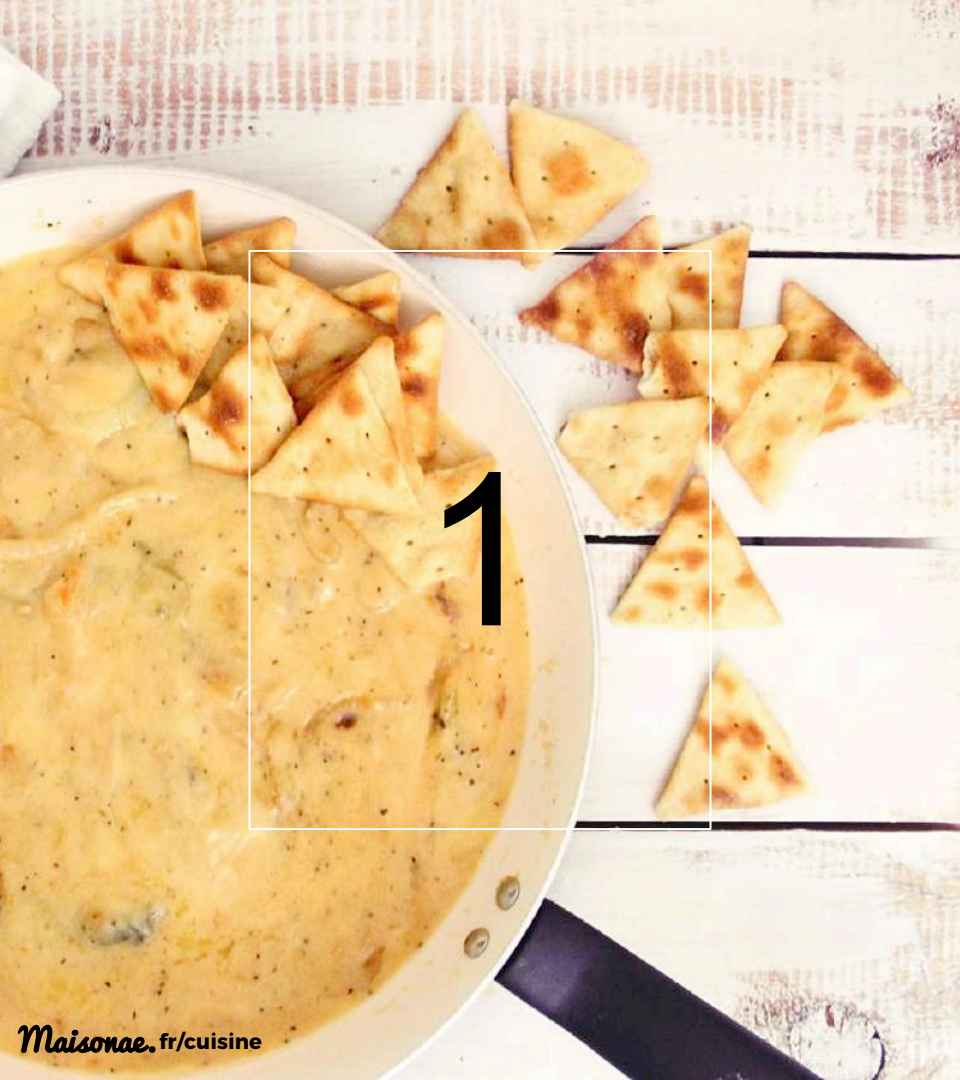
STOP

AUTO

PULSE

**10 RECETTES**  
*originales*  
**AU BLENDÉUR**  
**CHAUFFANT**

UN GUIDE *Maisonae*



# HOUMOUS

Pour 1 bol

Préparation : 10 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 2 boîtes de conserve de 425 g de pois chiches, 1 égouttée et 1 avec le liquide
- ✓ 35 g de graines de sésame crues
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 60 ml de jus de citron
- ✓ 1 gousse d'ail, pelée
- ✓ 1 cuillère à café de cumin moulu
- ✓ 2 pincées de sel

## ETAPES

1. Placer tous les ingrédients dans le bol du blender
2. Démarrer l'appareil à la vitesse 1 et augmenter la vitesse progressivement jusqu'à la vitesse maximale
3. Arrêter l'appareil toutes les 60 secondes pour mélanger jusqu'à l'obtention d'un houmous crémeux



## RELISH MARINÉE

Pour 1 Bocal

Préparation : 15 minutes • Temps de pause : 12 heures

### INGREDIENTS

- ✓ 150 g de sucre cristallisé
- ✓ 675 g de cornichons
- ✓ 2 tasses de vinaigre de cidre
- ✓ ¼ tasse de sel kascher
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ 1 cuillère à café de grains de poivre noir entiers
- ✓ 1 cuillère à café de graines de coriandre
- ✓ ¼ cuillère à café de flocons de piment rouge broyés
- ✓ 480 ml d'eau
- ✓ 1 citron, zeste et jus

### ETAPES

1. Mettre le vinaigre, l'eau, le sel, le sucre, le jus et le zeste de citron dans le récipient du blender
2. Sélectionner le programme de soupe basique.
3. Pendant le mélange, nettoyer et couper les cornichons en morceaux. Mélanger avec les feuilles de laurier, les grains de poivre, la coriandre et les flocons de piment rouge.
4. À la fin du programme verser le liquide chaud sur le mélange du bol, puis laisser refroidir et réfrigérer pendant 12 heures
5. Le lendemain, égoutter les cornichons et les placer dans le blender. Lancer la machine sur la vitesse minimale pendant 30 secondes



# AÏOLI

Pour 1 Bocal

Préparation : 15 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 3 jaunes d'œufs
- ✓ 1 cuillère à café de sel fin
- ✓ 1 pincée de poivre blanc
- ✓ 3 gousses d'ail pelées
- ✓ 60 ml de jus de citron
- ✓ 350 ml d'huile d'olive légère

## ETAPES

1. Mettre les jaunes d'œufs, le jus de citron, le sel et le poivre dans le bol du blender et lancer l'appareil sur la vitesse minimale
2. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse maximale, incorporez petit à petit les gousses d'ail dans l'ouverture du bouchon doseur du couvercle
3. Réduire graduellement la vitesse de l'appareil tout en versant l'huile jusqu'à l'obtention d'une émulsion
4. Réfrigérer dans un récipient hermétique

# PÂTÉ DE JAMBON

Pour 1 Bol

Préparation : 10 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 200 g de jambon finement coupé
- ✓ 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- ✓ 2 cuillères à café de moutarde
- ✓ ½ cuillère à café de paprika
- ✓ 1 cuillère à soupe d'oignon, pelé et coupé en dés
- ✓ 1 cuillère à soupe de raifort

## ETAPES

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender et démarrer l'appareil sur la vitesse minimale
2. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse maximale
3. Laisser l'appareil fonctionner pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé tout en ayant des morceaux
4. Arrêter l'appareil puis mélanger manuellement le contenu du bol pour que tout soit bien mélangé
5. Déguster à température ambiante



4



# SOUPE POMMES DE TERRE, BACON ET CHEDDAR

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 2 pommes de terre, cuites
- ✓ 40 g de cheddar allégé râpé
- ✓ 480 ml de lait
- ✓  $\frac{1}{4}$  oignon râpé
- ✓  $\frac{1}{2}$  cuillère à café d'aneth séché
- ✓  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de romarin séché
- ✓  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de sel
- ✓ 1 tranche de bacon, cuit, émietté

## ETAPES

1. Mettre le lait, une pomme de terre, le fromage, l'oignon, l'aneth, le romarin et le sel dans le bol du blender puis le lancer sur la vitesse minimale
2. Augmenter progressivement la vitesse du blender jusqu'à l'atteinte de la vitesse maximale et laisser l'appareil tourner pendant 5 minutes
3. Pendant ce temps, trancher l'autre pomme de terre en dés puis les répartir dans chaque bol avant de distribuer la soupe
4. Garnir chaque bol avec le bacon émietté



## CALDO VERDE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 35 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 400 g de pommes de terre
- ✓ 80 g de chorizo
- ✓ 180 g de chou vert
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 pincée de sel

### ETAPES

1. Éplucher les pommes de terre puis les couper en dés. Couper le chorizo en petits morceaux. Pelez et dégermer les gousses d'ail
2. Laver le chou et ôter les grosses côtes sur les feuilles avant de les couper en lanières
3. Placez les pommes de terre, le chou, le chorizo, l'ail et 80 cl d'eau dans le bol du blender puis saler
4. Choisir le programme pour faire de la soupe classique et laisser cuire pendant 35 minutes



# VELOUTÉ DUBARRY

Pour 4 personnes

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

## INGREDIENTS

- ✓ 250 g de fleurettes de chou-fleur
- ✓ 200 g de pommes de terre
- ✓ 60 cl de bouillon de volaille
- ✓ 1 petit oignon émincé
- ✓ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ Sel et poivre du moulin

## ETAPES

1. Laver et éplucher les pommes de terre puis les couper en dés
2. Disposer l'oignon émincé, le bouillon, le chou-fleur, les pommes de terre en dés, le sel et le poivre dans le bol du blender puis choisir la fonction « veloutée » OU « moulinée »
3. Laisser cuire pendant 25 minutes puis ajouter la crème et mixer sur Pulse pendant 30 secondes pour lisser la soupe





# MINISTRONE VERT

Pour 6 personnes

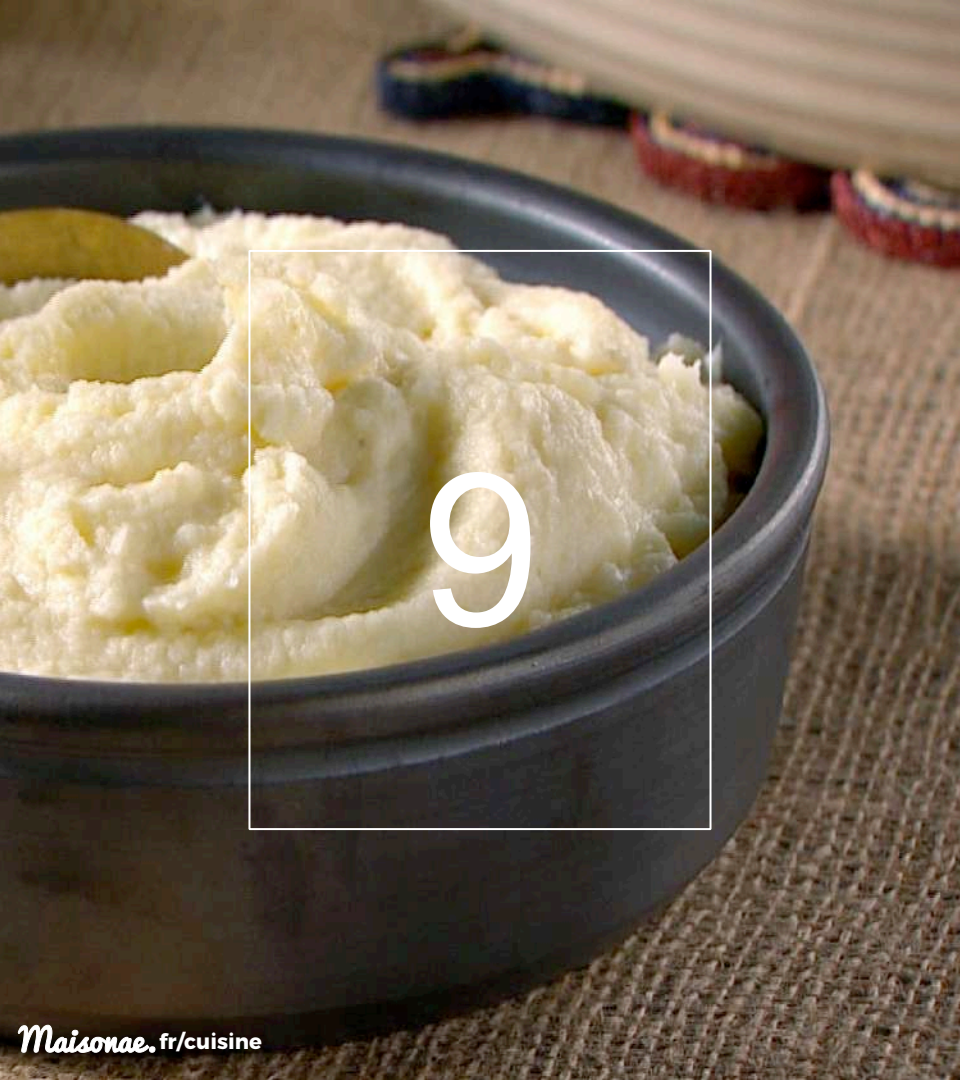
Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

## INGREDIENTS

- ✓ 100 g de courgette à couper en morceaux
- ✓ 120 g de petits pois
- ✓ 120 g d'oignons coupés en dés
- ✓ 12 asperges vertes
- ✓ 2 gousses d'ail haché
- ✓ 800 ml de bouillon de légumes
- ✓ 2 cuillères à soupe de pistou
- ✓ 40 g de petites pâtes

## ETAPES

1. Couper les asperges : 3 cm pour la tête, 1 cm pour le reste
2. Mettre tous les ingrédients sauf les pâtes, le pistou et les têtes d'asperges dans le bol du blender
3. Cuire à 100°C pendant 20 minutes
4. Ajouter le pistou, les pâtes et les têtes d'asperges et cuire 8 minutes



## COMPOTE DE POIRES

Pour 5 personnes

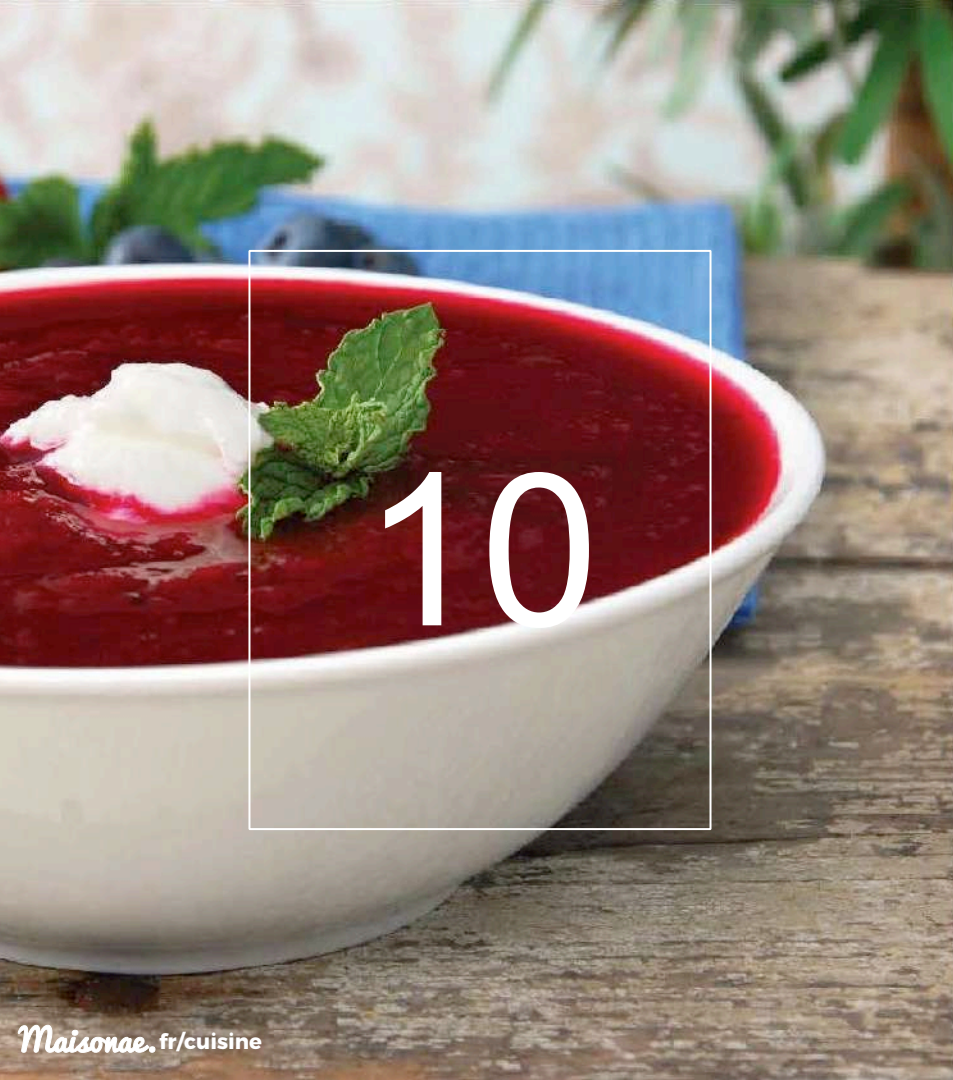
Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 700 g de poires, épluchées et coupées en cubes
- ✓ 1/2 citron jaune
- ✓ 80 ml d'eau
- ✓ Les grains d'une demi-gousse de vanille
- ✓ 3 cuillères à soupe de miel

### ETAPES

1. Mettre tous les ingrédients pour la compote dans le bol du blender puis lancer l'appareil sur son programme « compote »
2. Servir avec une sauce chocolat ou de la crème chantilly



## SOUPE DE FRAISES

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 5 minutes

### INGREDIENTS

- ✓ 600 g de fraises
- ✓ 20 g de miel d'acacia
- ✓ 20 feuilles de menthe fraîche

### ETAPES

1. Passer les fraises rapidement sous l'eau puis les équeuter avec un petit couteau
2. Placer les fraises, le miel liquide et 40 cl d'eau dans le bol du blender et le lancer en mode manuel à 60 °C pendant 5 minutes
3. Une fois la cuisson achevée, mixer le tout pendant 1 min à la vitesse 3
4. Laisser refroidir la soupe
5. Ajouter les feuilles de menthe fraîche avant de servir

“

**Envie d'une bonne soupe chaude ? Grâce au  
blender chauffant vous pouvez vous offrir  
votre soupe en un rien de temps, et bien plus  
encore !**

*- Dossier Blender Chauffant 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