

The image features two rice cookers on a wooden countertop. On the left is a dark brown Zojirushi Pressure N-N-X rice cooker with a digital display showing '0h' and various function buttons. On the right is a white Aroma rice cooker with a glass lid and three indicator lights (Cook, Warm, Keep Warm). In the foreground, two clear glass bowls are filled with fluffy white rice. A white text box is centered over the image, containing the title and a subtitle.

10 RECETTES
originales
AU RICE COOKER

UN GUIDE *Maisonae.*



PANCAKE GÉANT

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 2 tasses de farine
- ✓ 1,5 tasse de lait écrémé
- ✓ 2 gros œufs
- ✓ 2 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 2,5 cuillères à café de levure chimique

ETAPES

1. Mettez le lait, les œufs, la levure chimique et le sucre dans le bol d'un mixer pour les mélanger. Ajoutez la farine progressivement.
2. Graissez le fond et les parois de la cuve du rice cooker avec un morceau de beurre puis versez-y la pâte.
3. Programmez le timer de l'appareil sur 45 minutes et si votre rice cooker n'a pas de timer, vérifiez toutes les 15 minutes si l'appareil n'est pas passé en mode « maintien au chaud ».
4. Lorsque la cuisson est terminée, laissez le gros pancake refroidir avant de le mettre sur un plat et de le découper. Le pancake doit être doré des deux côtés et moelleux au milieu.



SPONGE CAKE À LA VANILLE

Pour 12 personnes

Préparation : 40 minutes • **Cuisson :** 1 h 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 1 tasse de farine
- ✓ 1 tasse de sucre roux
- ✓ 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 6 gros œufs

ETAPES

1. Cassez et battez les 6 œufs dans un grand bol. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
2. Ajoutez alors le sel et l'extrait de vanille.
3. Ajoutez progressivement la farine et faites en sorte que le mélange soit bien lisse. Battez le tout pendant 2 minutes.
4. Lubrifiez le fond et les parois de la cuve du rice cooker avec du beurre et versez-y la pâte à gâteau.
5. Laissez le gâteau cuire pendant 1h30. Si l'appareil se met en mode « maintien au chaud », remettez-le en mode « cuisson ».



OMELETTE JAPONAISE

Pour 2 personnes

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 2 échalotes
- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 piments jaunes doux
- ✓ 1 cuillère à soupe de sauce soja
- ✓ 3 pincées de sel
- ✓ 1 pincée de sucre

ETAPES

1. Détaillez les échalotes et les piments en fines rondelles.
2. Battez les œufs et ajoutez la sauce soja et le sucre puis les piments et les échalotes.
3. Huilez la cuve du rice cooker et versez-y le mélange puis mettez l'appareil en mode « cuisson ».
4. Même si la cuisson est terminée, tant que les 15 minutes ne sont pas écoulées, laissez l'omelette dans la cuve du rice cooker.



FRITTATA

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes • **Cuisson :** 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 6 gros œufs
- ✓ 1 gousse d'ail émincée
- ✓ 1 tasse de chou frisé
- ✓ 1 oignon haché
- ✓ 1/2 tasse de feta
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1 cuillère à café de poivre

ETAPES

1. Faites chauffer un poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour y faire revenir l'ail, le chou frisé et l'oignon. Mettez le tout de côté.
2. Graissez la cuve du rice cooker avec l'autre cuillère à soupe d'huile d'olive. Battez les œufs et ajoutez le sel, le poivre, la feta et les légumes cuits.
3. Versez le mélange dans le cuseur à riz et laissez cuire pendant 30 minutes.

JAMBALAYA

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 1,5 tasse de riz blanc
- ✓ 1 tasse de bouillon de poulet
- ✓ 1 tasse de champignons de Paris
- ✓ 400 g de tomates
- ✓ 250 g de crevettes décortiquées précuites
- ✓ 1 cuillère à café d'ail haché
- ✓ 1 cuillère à café d'oignon haché
- ✓ 1 cuillère à café de poivron vert coupé en dés
- ✓ 1 cuillère à café d'huile d'olive
- ✓ Sel et poivre

ETAPES

1. Dans une poêle à frire, faites sauter, dans de l'huile, l'ail, l'oignon, le poivron et les champignons, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.
2. Ajoutez le riz, les crevettes, le bouillon de poulet, les tomates en dés et les éléments sautés à l'huile d'olive dans la cuve du rice cooker, brassez brièvement pour répartir uniformément tous les ingrédients.
3. Réglez le rice cooker sur le mode « cuisson » puis laissez reposer 10 minutes après la cuisson.



5



RISOTTO MILANAIS

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 300 g de riz long grain
- ✓ 100 g de jambon blanc
- ✓ 100 g de champignons épluchés
- ✓ 400 ml de bouillon de poulet
- ✓ 250 ml de sauce tomate
- ✓ 1 oignon émincé
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel et poivre

ETAPES

1. Coupez le jambon et les champignons en petits morceaux et versez tous les autres ingrédients dans la cuve du rice cooker.
2. Fermez le couvercle et mettez l'appareil en mode « cuisson ». Remuez régulièrement pendant la cuisson du risotto milanais.



QUINOA AU COLOMBO

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 0,5 tasse de quinoa
- ✓ 4 carottes râpées
- ✓ 4 gousses d'ail émincé
- ✓ 8 cuillères à soupe de pulpe de tomates
- ✓ 40 cl de lait de coco
- ✓ 4 cuillères à café d'épices colombo
- ✓ Sel et poivre

ETAPES

1. Faites cuire le quinoa dans deux fois son volume d'eau salée et quand le quinoa est pratiquement cuit, ajoutez directement tous les autres ingrédients.
2. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes puis servez chaud.



POIRES POCHÉES AUX ÉPICES

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 2 poires bien fermes
- ✓ 2 tasses de jus de grenade
- ✓ 2 tasses de cidre de pomme
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 2 étoiles d'anis
- ✓ 3 gousses de cardamome noires
- ✓ 1 bâton de cannelle
- ✓ 1 cuillère à café de gingembre frais râpé

ETAPES

1. Placez le jus de grenade, le cidre de pomme, le bâton de cannelle, les clous de girofle, l'anis étoilé, les gousses de cardamome et le gingembre dans la cuve du rice cooker.
2. Épluchez les poires et placez-les à moitié dans le jus mélangé aux épices puis mettez le rice cooker en mode « cuisson » pendant 50 minutes.
3. Laissez reposer pendant 1 heure après la cuisson avant de réfrigérer les poires.



TARTE TATIN

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes • **Cuisson :** 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 1 grosse pomme
- ✓ 1 œuf
- ✓ 0,5 tasse de farine
- ✓ 2 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 1 cuillère à soupe de beurre
- ✓ 1/2 cuillère à café de levure chimique
- ✓ 1 pincée de cannelle en poudre
- ✓ 1 pincée de sel

ETAPES

1. Coupez la pomme en lamelles puis les caraméliser dans un poêle avec le beurre, ajoutez un peu de sucre si nécessaire.
2. Placez les autres ingrédients dans un bol avant de tous les mélanger ; il faut une pâte homogène.
3. Beurrez le fond et les parois de la cuve du rice cooker avant d'y verser la pâte et les lamelles de pomme caramélisées.
4. Laissez la tarte cuire pendant 30 minutes, laissez-la refroidir après la cuisson puis mettez la tarte sur une assiette avant de la déguster.



PUDDING DE TAPIOCA

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 3 cuillères à soupe de tapioca
- ✓ 2 tasses de lait
- ✓ 1 gros œuf
- ✓ 0,5 tasse de sucre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 cuillère à café d'extrait de vanille

ETAPES

1. Placez le tapioca dans la cuve du rice cooker et dans un grand bol, mélangez le lait, l'œuf, le sucre et le sel.
2. Versez le mélange de lait sur le tapioca et mélangez bien le tout puis mettez l'appareil sur le mode « cuisson ».
3. Lorsque le rice cooker arrive au mode « maintien au chaud », retirez la cuve et ajoutez l'extrait de vanille.
4. Versez le pudding dans des pots à dessert individuels. Vous pouvez servir tiède ou frais si vous souhaitez.

“

Un rice cooker vous simplifie la vie en cuisant tout seul du bon riz. Cependant, cet appareil peut faire bien plus !

- Dossier Cuiseur à riz 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