A close-up photograph of a person's hand pouring milk from a white plastic jug into the stainless steel bowl of a black stand mixer. The scene is set in a kitchen with a marble countertop, several potted plants in terracotta pots, and a wooden cutting board leaning against a white subway tile wall. The lighting is bright and natural, creating a warm and inviting atmosphere.

10 RECETTES
originales
AU ROBOT PÂTISSIER

UN GUIDE *Maisonae.*



MERINGUE

Pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 2 heures

INGREDIENTS

- ✓ 2 blancs d'œufs
- ✓ 125 g de sucre en poudre

MATERIELS

- ✓ Poche à douille crantée
- ✓ Fouet ballon

ETAPES

1. Préchauffer le four à 80°C
2. Placer les blancs d'œufs dans le robot et préparer le fouet ballon
3. Lancer la machine sur la vitesse minimale puis augmenter progressivement
4. Ajouter le sucre au fur et à mesure sans arrêter la machine. Arrêter le robot lorsque le mélange est bien ferme
5. Remplir la poche à douille de la préparation avant d'en étaler sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Opter pour 4 cm de diamètre

PÂTE À CRÊPES

Pour 20 pièces

Préparation : 10 minutes • Temps de repos : 1 heure

INGREDIENTS

- ✓ 375 g de farine
- ✓ 40 g de sucre
- ✓ 0,25 l de lait
- ✓ 10 cl d'huile
- ✓ 4 œufs
- ✓ 1 c-a-s de fleur d'oranger

MATERIELS

- ✓ Fouet K

ETAPES

1. Mettre les œufs, le lait, l'huile et le sucre dans le bol
2. Utiliser le fouet en K et faire tourner le moteur à la vitesse maximale
3. Introduire la farine petit à petit et laisser l'appareil fonctionner pendant 1 min 30 s
4. Laisser la pâte reposer pendant 1 heure avant de cuire les crêpes



2

MUFFIN ANGLAIS

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes • Temps de repos : 1 heure • Cuisson : 7 minutes



3

INGREDIENTS

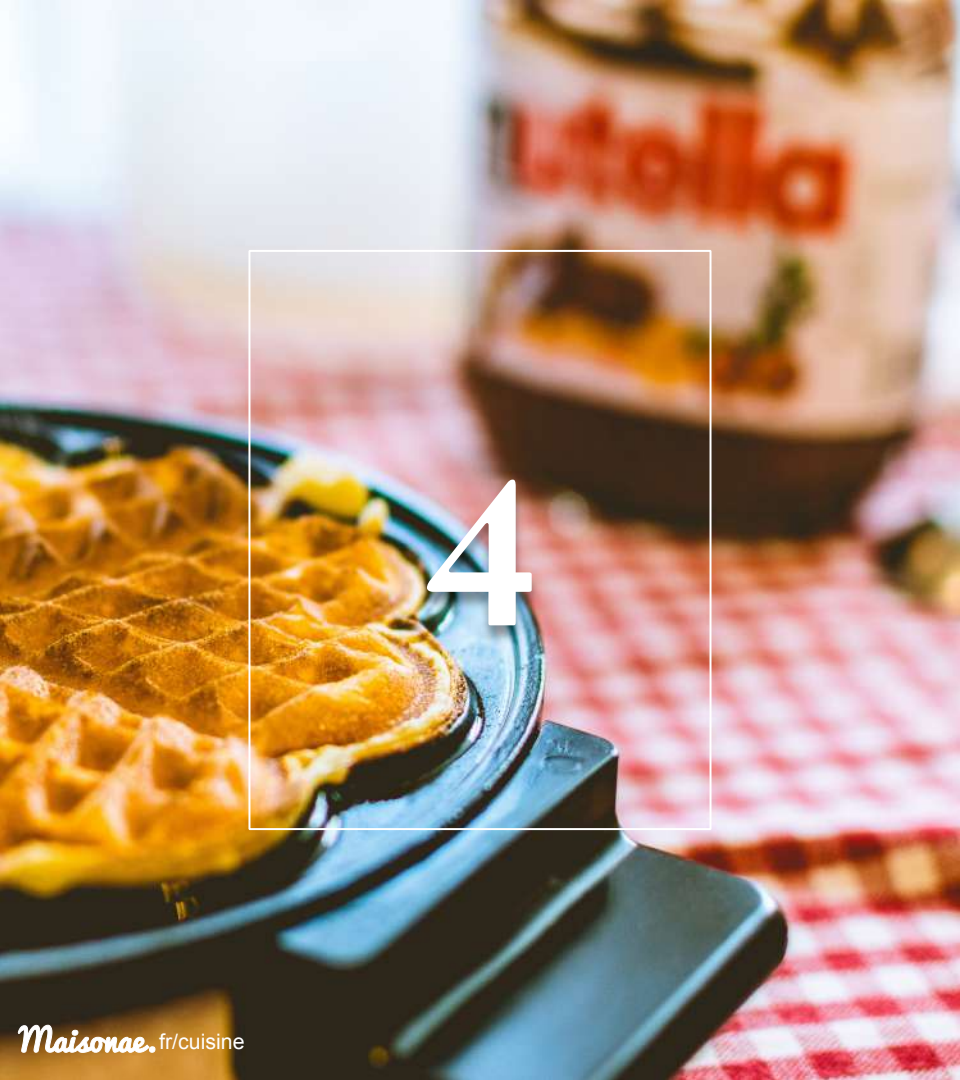
- ✓ 300 g de farine
- ✓ 8 g de levure fraîche de boulanger
- ✓ 1 pincée de sucre
- ✓ 2 pincées de sel
- ✓ 21 cl de lait tiède

MATERIELS

- ✓ Pétrin

ETAPES

1. Mélanger la levure, le lait et le sucre et mettre la farine et le sel dans le bol inox et faire fonctionner en vitesse 1 puis verser le mélange liquide par l'ouverture du couvercle
2. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène non collante
3. Laisser la pâte reposer dans le bol recouvert d'un torchon humide pendant 1 heure
4. Lorsque la pâte a gonflé, l'étaler sur un plan de travail enfariné avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse environ 1 cm de hauteur
5. Découper des cercles d'environ 8-9 cm de diamètre avec un verre et les laisser reposer 15 minutes
6. Les cuire au four à 200 °C, 7 minutes de chaque côté
7. Mettre un récipient d'eau dans le four pour conserver le moelleux des muffins



PÂTE À GAUFRES

Pour 10 gaufres

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

INGREDIENTS

- ✓ 250 g de farine T55
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 40 g de sucre
- ✓ 3 œufs
- ✓ 250 ml de lait
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 sachet de levure de boulanger déshydratée instantanée

MATERIELS

- ✓ Fouet ballon

ETAPES

1. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes ou dans une casserole
2. Mettre tous les ingrédients excepté la farine et la levure dans le bol du robot. Installer le fouet ballon et le couvercle antiprojections. Régler la vitesse maximale et fouetter 30 secondes environ
3. Ajouter la farine et la levure, petit à petit, par la cheminée d'alimentation du couvercle. Lorsque la préparation est homogène, faire tomber dans le bol la farine qui pourrait être restée sur la paroi du bol et prolonger légèrement le temps de mélange
4. Transférer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser reposer 1h30 minimum
5. La pâte est alors prête à être utilisée



PANCAKES

Pour 12 pancakes

Préparation : 5 minutes • Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 300 g de farine
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 2 sachets de levure
- ✓ 35 cl de lait
- ✓ 2 œufs

MATERIELS

- ✓ Fouet K

ETAPES

1. Mettre la farine, le sucre et la levure dans le bol du robot puis mélanger avec le fouet K
2. Faire chauffer le lait et hors du feu ajouter le beurre pour qu'il y fonde avant de verser le mélange dans le bol du robot
3. Ajouter les œufs battus et lancer le robot à la vitesse moyenne
4. Laisser reposer la pâte 30 min



CLAFOUTIS

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 70 g de farine
- ✓ 300 g de cerises
- ✓ 70 g de sucre
- ✓ 3 œufs
- ✓ 2 c-à-s de beurre doux
- ✓ 1/2 c-à-c d'extrait de vanille
- ✓ 1/2 c-à-c de levure chimique
- ✓ 300 ml de lait
- ✓ 1 pincée de sel

MATERIELS

- ✓ Fouet K

ETAPES

1. Préchauffer le four à 180 °C et beurrer le plat et y mettre les cerises dénoyautées
2. Installer le fouet K. Mettre les œufs, le sucre, la farine, la vanille, le sel et la levure dans le bol du robot. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Réduire la vitesse et ajouter peu à peu le lait. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse
4. Verser le mélange sur les cerises et faire cuire pendant 30-40 minutes



PÂTE À PIZZA

Pour 6 personnes

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

INGREDIENTS

- ✓ 250 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure boulanger
- ✓ 150 ml d'eau
- ✓ 1 c-à-s d'huile d'olive
- ✓ 1 c-à-c de sel

MATERIELS

- ✓ Pétrin

ETAPES

1. Mettre les ingrédients dans le bol de votre robot
2. Mettre le crochet pour pétrir et laisser pétrir la pâte 7 minutes puis laisser reposer 1 heure
3. Une fois que la pâte a doublé de volume, l'étaler sur une surface plate et farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
4. Garnir la pâte de sauce tomate et de ce que vous voulez
5. Mettre au four 180°C pendant 15 minutes



CHEESE CAKE AU CITRON

Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure • Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 500 g de fromage blanc
- ✓ 3 œufs
- ✓ 50 g de farine et un peu pour le moule
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 1 citron
- ✓ De beurre pour le moule

MATERIELS

- ✓ Fouet K

ETAPES

1. Préchauffer le four à 180 °C
2. Laver le citron et râper pour obtenir le zeste puis presser pour le jus, mettre le tout dans le bol du robot pâtissier ajouter les œufs, la farine, le sucre bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Choisir la vitesse maximale et le fouet K
3. Beurrer le moule puis le fariner légèrement le retourner pour faire tomber l'excès
4. Verser la préparation dans le moule et mettre au four pendant 45 min



MAYONNAISE

Pour 8 personnes

Préparation : 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 2 jaunes d'œufs
- ✓ 1 c-à-c de moutarde
- ✓ Sel fin
- ✓ 25cl d'huile
- ✓ 1 c-à-c de vinaigre blanc ou rouge

MATERIELS

- ✓ Fouet ballon

ETAPES

1. Mettre les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel dans le Bol du robot. Installer le fouet Ballon
2. Régler la vitesse sur maximum et bien mélanger les ingrédients pendant 1 min environ
3. En maintenant la vitesse réglée sur maximum, verser l'huile petit à petit en un mince filet. L'huile versée doit être incorporée avant d'en verser davantage. La mayonnaise va commencer à prendre et doit être ferme une fois prête
4. Incorporer le vinaigre à la mayonnaise
5. Continuer à battre à vitesse maximum quelques secondes, le temps que le mélange soit homogène
6. Conserver au réfrigérateur avant de servir



MOUSSE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 7 œufs
- ✓ 6 c-à-s de sucre
- ✓ 270 g de chocolat noir (60 % de cacao)
- ✓ 60 g de beurre

MATERIELS

- ✓ Pétrin

ETAPES

1. Fixer le fouet pétrin puis mettre le chocolat et le beurre en morceaux dans le bol
2. Faire fondre le chocolat à 45 °C puis lancer le robot pendant une dizaine de minutes sur la vitesse 3
3. Après avoir laissé reposer la préparation pendant cinq minutes, relancer le robot pâtissier pendant encore quelques minutes
4. Réserver le mélange dans un récipient bien sec

“

Un robot pâtissier vous permettra de cuisiner toutes sortes de préparations et s'adapte à tous les types et les textures de pâtes. Mais ses fonctions ne s'arrêtent pas là !

- Dossier Robot Pâtissier 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