



AUBERGINES À L'ITALIENNE



Préparation
15 mn



200 °C
1 h 05



800 watts
7 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 4 aubergines moyennes (± 400 g chacune)
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de pulpe de tomates en dés (400 g)
- 5 feuilles de basilic
- sel et poivre
- 160 g de pâtes (ditalini ou coquillettes)
- 50 g de parmesan râpé
- 70 g de fromage scamorza (ou mozzarella pour pizza, égouttée)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Coupez les aubergines lavées en 2 dans la longueur. Faites des croisillons sur la pulpe et incisez le pourtour avec le **Couteau Tout Usage**.
3. À l'aide du **Pinceau Silicone**, badigeonnez les aubergines d'huile d'olive et posez-les, peau vers le haut, sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex**. Faites cuire 45 mn dans le four préchauffé. Laissez-les refroidir et videz-les à l'aide d'une cuillère.
4. Dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, mettez la pulpe d'aubergines, le reste d'huile et la gousse d'ail épluchée et écrasée à la fourchette, la pulpe de tomates, le basilic, le sel, le poivre. Mélangez et faites cuire 7 mn à 800 watts.
5. Faites cuire les pâtes dans le **Micro Urban Family** pour qu'elles soient al dente (2 mn de moins que le temps indiqué sur l'emballage) et égouttez-les bien.
6. Dans l'**UltraPro 3,3 l**, versez un peu de sauce du MicroCook, posez les peaux d'aubergines et remplissez-les avec le reste de la préparation du MicroCook mélangé aux pâtes. Parsemez le parmesan et le scamorza coupé en petits cubes. Faites cuire, sans Couvercle, 20 mn dans le four préchauffé.

Variante :

Aubergines farcies : Récupérez la pulpe des aubergines comme indiquée dans la recette ci-dessus et hachez-la avec 75 g de pain de mie sec, 120 g de jambon blanc (ou mortadelle) et 16 câpres. Mélangez bien avec 250 ml de sauce tomate, 1 blanc d'œuf, du sel, du poivre et farcissez comme ci-dessus les peaux d'aubergines avec cette préparation. Saupoudrez 75 g de parmesan râpé, couvrez et faites cuire 15 mn dans le four préchauffé à 200 °C.



PARMIGIANA D'AUBERGINES AU FOUR



Préparation
20 mn



190 °C
40 mn



600 watts
11 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 petites aubergines (± 800 g)
- sel à volonté
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
- ½ carotte
- ½ branche céleri
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 500 g de pulpe de tomates en dés
- 5 ml (1 c. à c.) de sucre
- poivre
- 10 feuilles de basilic
- 1 mozzarella (± 125 g)
- 60 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 190 °C.
2. À l'aide du **MandoChef** (2/▲), coupez en tranches les aubergines. Salez-les et étalez-les dans le Couvercle et le Récipient de l'**UltraPro 3,3 l** huilés. Faites-les cuire 20 mn dans le four préchauffé.
3. Lavez, épluchez à l'aide de l'**Éplucheur Universel** et coupez en morceaux la carotte et la branche de céleri. Épluchez également la gousse d'ail et l'échalote.
4. À l'aide du **TurboMax**, hachez les légumes.
5. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez les légumes hachés, l'huile d'olive et faites cuire 3 mn à 600 watts.
6. Ajoutez la pulpe de tomates, le sucre, le sel, le poivre, 2 feuilles de basilic ciselées, mélangez avec la **Spatule en Silicone** et faites cuire 8 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
7. Dans le Récipient de l'UltraPro 3,3 l débarrassé des tranches d'aubergines, versez un peu de sauce du Pichet MicroCook, étalez une couche d'aubergines, quelques feuilles de basilic ciselées et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Étalez la mozzarella tranchée et saupoudrez le parmesan.
8. Couvrez et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé. Découvrez 5 mn avant la fin, si besoin, pour faire gratiner.



CANNELLONIS AU POTIMARRON



Préparation
30 mn



210 °C
± 1 h 20

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 petit potimarron (± 1 kg)
- 300 g de viande hachée
- 1 échalote
- 125 g de ricotta
- 18 cannellonis à farcir
- 800 ml de béchamel
- sel et poivre
- 50 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 210 °C.
2. Lavez le potimarron, posez-le dans le Couvercle de l'**UltraPro 3,3 l** et faites-le précuire environ 45 mn dans le four préchauffé.
3. Coupez-le en morceaux, épluchez-le avec l'**Éplucheur Universel**, évidez-le avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series** et écrasez la pulpe (± 650 g) avec le **Presse-Purée**.
4. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez bien la viande hachée, l'échalote épluchée et hachée dans le **TurboChef**, la pulpe de potimarron et la ricotta.
5. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille large et de l'embout à farcir, hachez le mélange du Bol Mélangeur 3 l en remplissant les cannellonis au fur et à mesure.
6. Dans l'**UltraPro 3,3 l** versez une couche de béchamel, posez les cannellonis farcis et recouvrez avec le reste de béchamel. Salez, poivrez et saupoudrez le parmesan. Couvrez et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé, puis finissez la cuisson, sans Couvercle, 10 à 15 mn.

Béchamel : Dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, faites fondre 55 g de beurre en morceaux, 30 à 45 s à 600 watts. Ajoutez 110 ml de farine (± 55 g), du sel, du poivre, une pincée de noix de muscade râpée et mélangez avec le **Fouet Souple**. Versez en mélangeant 800 ml de lait à température ambiante. Faites cuire couvert, 6 à 8 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Remuez et laissez reposer 5 mn.

RIZ GARNI



Préparation
20 mn



800 watts
21 mn



180 °C
40 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 600 g de riz Arborio
- 100 g de beurre
- 200 ml de crème liquide entière
- 120 g de parmesan râpé
- 750 ml de lait à température ambiante
- 40 g de farine
- sel et poivre
- 3 jaunes d'œufs
- 4 tranches jambon blanc (± 600 g)
- 200 g de mimolette

PRÉPARATION

1. Dans le **Maxi Cuiseur à Grains**, faites cuire 300 g de riz avec 600 ml d'eau, 8 mn à 800 watts (le riz doit rester al dente). Égouttez le riz dans la **Passoire Double**. Faites de même avec le riz restant.
2. Une fois le riz cuit, remplacez-le dans le Maxi Cuiseur à Grains et, ajoutez 30 g de beurre, la crème liquide, 60 g de parmesan râpé et mélangez.
3. Faites préchauffer le four à 180 °C.
4. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez 100 ml de lait avec la farine, versez le reste de lait, salez, poivrez et faites cuire 5 mn à 800 watts en mélangeant à mi-cuisson. Ajoutez 50 g de beurre, le reste de parmesan râpé et fouettez. Laissez tiédir avant d'ajouter les jaunes d'œufs en mélangeant bien.
5. Coupez en morceaux réguliers, le jambon blanc et le fromage avec le Couteau Tout Usage.
6. Dans l'**UltraPro 3,3 l** beurré avec le reste de beurre, étalez une couche de riz, recouvrez avec la moitié de la crème du Pichet MicroCook et la moitié du jambon et du fromage. Faites de même avec le reste des ingrédients, couvrez et faites cuire 40 mn dans le four préchauffé.



GRATIN DE CHOU-FLEUR ET BROCOLIS AU BRIE



Préparation
15 mn



900 watts
11 mn



200 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1 kg de chou-fleur
- 1 kg de brocolis
- 20 g de beurre
- 3 œufs
- 350 ml de crème liquide
- sel et poivre
- 300 g de brie de Meaux

PRÉPARATION

1. Lavez le chou-fleur, les brocolis et prélevez les bouquets.
2. Dans la **Micro Minute**, mettez le chou-fleur avec 150 ml d'eau et faites cuire 7 mn à 900 watts. Laissez reposer 5 mn pour que la pression descende. Égouttez-le et mettez-le dans l'**UltraPro 3,3 l** beurré.
3. Faites de même avec les brocolis en les cuisant 4 mn. Égouttez-les et mélangez-les avec le chou-fleur dans l'UltraPro.
4. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
5. Dans le **Shaker 600 ml**, mettez les œufs, la crème, le sel, le poivre et secouez bien.
6. Versez cette préparation sur les légumes et disposez le brie gratté et coupé en morceaux.
7. Couvrez et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé.
8. Dégustez en accompagnement d'une viande blanche.





GRATIN DE PÂTES VÉGÉTARIEN



Préparation
20 mn



800 watts
17 mn



200 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 200 g de chou romanesco
- 1 courgette (± 200 g)
- 1 poivron rouge (± 200 g)
- 2 carottes nouvelles (± 150 g)
- 500 g de pâtes (rigattoni, maccheroni ou penne)
- 1 gousse d'ail
- 1 L de béchamel végétarienne
- sel et poivre
- 75 g de noix de cajou

PRÉPARATION

1. Lavez les légumes. Prélevez les bouquets du chou romanesco.
2. Avec le **MandoChef** (3/4), coupez en rondelles la courgette éboutée et non épluchée, le poivron épépiné avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series** et les carottes épluchées avec l'**Éplucheur Universel**.
3. Versez 400 ml d'eau froide dans la base du **Micro Urban Family**, posez par-dessus la grande passoire remplie avec les rondelles de poivron, de carottes et de courgettes. Posez la passoire basse remplie avec les bouquets de chou. Couvrez et faites cuire 17 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn.
4. Faites cuire les pâtes al dente dans la base du Micro Urban Family propre (2 mn de moins que le temps indiqué sur l'emballage).
5. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
6. Dans l'**UltraPro 3,3 L**, versez les pâtes, ajoutez les légumes, la gousse d'ail épluchée et hachée au **TurboChef**, la béchamel végétarienne et mélangez délicatement avec la **Spatule en Silicone**.
7. Salez, poivrez et saupoudrez les noix de cajou hachées dans le TurboChef. Couvrez et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.

Béchamel végétarienne : Dans le **MicroCook Rond 2,25 L**, faites fondre 60 g de beurre en morceaux 40 à 50 s à 600 watts. Ajoutez 120 ml (± 60 g) de farine, du sel, du poivre, une pincée de noix de muscade râpée et mélangez avec le **Fouet Souple**. Versez en mélangeant 1 L de boisson au soja à température ambiante. Faites cuire couvert, 6 à 8 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Remuez et laissez reposer 5 mn.

Astuce : remplacez les légumes par ceux que vous avez dans le réfrigérateur.



POIVRONS VÉGÉTARIENS



Préparation
20 mn



800 watts
6 mn



180 °C
± 1 h 30

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 poivrons jaunes (± 450 g)
- 2 poivrons rouges (± 450 g)
- 2 poivrons verts (± 450 g)
- 150 g de parmesan
- 75 g d'emmental
- 2 petites échalotes
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de persil
- 500 g de pommes de terre primeur ou nouvelles
- 40 ml (8 c. à c.) d'eau
- 8 œufs
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- sel et poivre
- 8 tomates cerises
- 50 g de chapelure

PRÉPARATION

1. Lavez les poivrons, coupez un chapeau à chaque poivron (gardez-les) et épépinez-les avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series**.
2. Râpez le parmesan et l'emmental avec l'**AdaptaChef** muni du **Cône à Poudre**, au-dessus du **Bol Espace 600 ml**.
3. Épluchez les échalotes et la gousse d'ail. Hachez-les avec le persil effeuillé dans le **TurboChef**.
4. À l'aide du **MandoChef** (6/6), faites des cubes avec les pommes de terre lavées et épluchées avec l'**Éplucheur Universel**.
5. Mettez-les dans le **MicroCook Rond 2,25 l** avec 15 ml (1 c. à s.) d'eau et faites cuire 6 mn à 800 watts, en mélangeant à mi-cuisson.
6. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C.
7. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez les œufs, 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive, le reste d'eau, le sel et le poivre.
8. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mettez les cubes de pommes de terre, les fromages râpés, le contenu du TurboChef, les tomates cerise coupées en 4, la chapelure, versez le contenu du Shaker et mélangez bien.
9. Posez les poivrons dans l'**UltraPro 5,7 l**, remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ avec la préparation du Bol Mélangeur 3 l et couvrez chaque poivron avec son chapeau.
10. Assaisonnez, versez le reste d'huile d'olive, couvrez et faites cuire environ 1 h 30 dans le four préchauffé.



FOCACCIA GARNIE



Préparation
20 mn



600 watts
± 8 mn



60 °C
35 mn



200 °C
± 30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte

- 1 pomme de terre (environ 220 g)
- 20 g levure fraîche (ou levure déshydratée) (1 sachet)
- 200 ml d'eau tiède/froide (30 °C)
- 2 ml (±½ c. à c.) de sucre (± 2 g)
- 350 g de farine
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile d'olive
- 7 ml (1,5 c. à c.) de sel

Pour la garniture

- 10 tomates cerises
- 16 olives noires dénoyautées
- 1 bocal d'artichauts en conserve (± 280 g)
- 2 ml (±½ c. à c.) de fleur de sel
- 10 ml (2 c. à c.) d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites cuire la pomme de terre peau piquée avec 15 ml (1 c. à s.) d'eau, 7 à 8 mn à 600 watts. Égouttez-la, épiluchez-la et écrasez-la en purée avec le **Presse-Purée**.
2. Dans un **Bol Espace 300 ml**, émiettez la levure dans l'eau avec le sucre et mélangez avec le mini-fouet du **Set Accessoires Click Series**.
3. Dans le **Super Bol 7,5 l**, mettez la farine, l'huile et la pomme de terre écrasée en purée. Ajoutez la levure dissoute dans l'eau et mélangez bien. Ajoutez le sel et mélangez à nouveau.
4. Faites préchauffer le four à 60 °C.
5. Dans le Couvercle huilé avec le **Pinceau Silicone** de l'**UltraPro 3,3 l**, mettez la pâte et étalez-la avec les doigts. Enfoncez dans la pâte les tomates cerises coupées en 2, côté bombé dessus, couvrez avec le Récipient de l'UltraPro et mettez à lever dans le four préchauffé, 35 mn.
6. Retirez l'UltraPro du four et montez le four à 225 °C.
7. Enfoncez délicatement sur la pâte levée, les olives dénoyautées et les artichauts égouttés et coupés en morceaux. Salez avec la fleur de sel et arrosez avec l'huile d'olive.
8. Faites cuire 25 à 30 mn, sans Couvercle, après avoir baissé le four à 200 °C.

Variante : Vous pouvez également préparer et cuire la pâte seule (sans les tomates cerise) avec le filet d'huile, puis coupez la focaccia en 2 dans l'épaisseur et garnissez-la à votre goût. Refaites-la chauffer 20 à 25 mn dans le four préchauffé à 200 °C.



POTIMARRONS EN FONDUE SAVOYARDE



Préparation
30 mn



210 °C
± 1 h 10

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 petits potimarrons (± 1,3 kg chacun)
- sel et poivre
- 30 g de pain dur
- 2 gousses d'ail
- ± 800 g de mélange de 3 fromages (Gruyère, Appenzel, Beaufort ou Comté)
- 30 ml (2 c. à s.) de vin blanc *
- 1 pincée noix de muscade râpée

PRÉPARATION

1. Coupez les chapeaux des potimarrons aux 2/3 et videz-les de leurs graines avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series**. Salez et poivrez l'intérieur de chaque potimarron.
2. Frottez le pain dur avec les gousses d'ail épluchées et répartissez-le en morceaux dans les potimarrons.
3. Faites préchauffer le four à 210 °C.
4. Râpez les 3 fromages avec l'**AdaptaChef** muni du **Cône à Râper Gros**. Remplissez les potimarrons avec les fromages mélangés.
5. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez le vin blanc, la noix de muscade râpée, le sel, le poivre et versez dans les 2 potimarrons.
6. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, posez les potimarrons, fermez-les avec leur chapeau, couvrez et faites cuire 1 h à 1 h 10, selon la taille des potimarrons, dans le four préchauffé.
- 7 Servez à la cuillère avec une salade verte.

FLAN GORGONZOLA ET CHOUX DE BRUXELLES



Préparation
15 mn



600 watts
10 mn



180 °C
± 45 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 200 g de choux de Bruxelles
- 300 g de gorgonzola
- 100 g de ricotta
- 1 l de lait
- 6 œufs
- 100 g de farine
- sel et poivre

Pour l'UltraPro

- 20 g de beurre
- 25 ml (5 c. à c.) de farine

Variantes : Vous pouvez faire le flan sans choux de Bruxelles, ou les remplacer par du brocolis, du chou-fleur, des courgettes...

PRÉPARATION

1. Épluchez et lavez les choux de Bruxelles. Mettez-les dans la grande passoire du **Micro Urban Large** posée sur la base remplie de 400 ml d'eau froide. Couvrez et faites cuire 10 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn. Coupez-les en 2 et mettez-les dans l'**UltraPro 3,3 l** beurré et fariné.
2. Dans l'**ExtraChef**, mixez le gorgonzola en morceaux, la ricotta et 50 ml (10 c. à c.) de lait. Ajoutez les œufs et mélangez.
3. Ajoutez la farine, salez, poivrez et versez 500 ml de lait par l'entonnoir tout en mélangeant doucement. Versez dans le **Bol Mélangeur 3 l**, ajoutez le lait restant en mélangeant délicatement à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
4. Faites préchauffer le four à 180 °C.
5. Versez la préparation du Bol Mélangeur 3 l sur les choux et faites cuire, sans Couvercle, environ 45 mn dans le four préchauffé.



CHICONS AU JAMBON, NOIX ET ROQUEFORT



Préparation
25 mn



180 °C
± 50 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 8 chicons bien blancs
- 200 g de roquefort
- 50 g de noix
- 8 tranches jambon blanc (± 360 g)
- 15 mL (1 c. à s.) sucre (± 15 g)
- 500 mL de béchamel (recette p. 9)
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C.
2. Lavez les chicons et ôtez les feuilles abîmées et le tronçon amer à l'aide du **Couteau à Éplucher**. Coupez les chicons en 2 dans la longueur et creusez-les légèrement pour récupérer l'intérieur.
3. Dans l'**ExtraChef**, mixez finement l'intérieur des chicons, 150 g de Roquefort en morceaux et les noix.
4. Farcissez chaque demi-chicons creusé avec cette préparation. Reconstituez les chicons et enroulez-les d'une tranche de jambon.
5. Posez-les dans l'**UltraPro 3,3 l**, saupoudrez le sucre, versez la béchamel, parsemez le reste de roquefort en morceaux, salez et poivrez.
6. Couvrez et faites cuire environ 50 mn, selon vos goûts, dans le four préchauffé. Servez bien chaud.





TARTIFLETTE REVISITÉE



Préparation
20 mn



200 °C
± 1 h 15

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 demi-reblochons
- 500 g d'oignons
- 2 kg de pommes de terre à gratin
- 400 g de lardons fumés
- sel et poivre
- 50 ml (10 c. à c.) de vin blanc* (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Grattez la croûte des reblochons et coupez-les en 2 dans l'épaisseur.
3. À l'aide du **MandoChef (2/4)**, émincez séparément les oignons et les pommes de terre épluchés avec l'**Éplucheur Universel**.
4. Dans l'**UltraPro 3,3 L**, étalez la moitié des pommes de terre, des oignons et des lardons, salez, poivrez et répartissez la moitié des reblochons, croûte vers le haut. Faites de même avec le reste des ingrédients.
5. Versez le vin blanc, couvrez et laissez cuire environ 1 h 15 dans le four préchauffé.
6. Dégustez bien chaud avec une salade.

Variantes :

Tartiflette aux 2 patates : épluchez 1 kg de patates douces et 1 kg de pommes de terre, et procédez comme indiqué dans la recette en mélangeant les 2 pommes de terre ou en les alternant.

Tartiflette à la saucisse de Morteau : remplacez les lardons par une saucisse de Morteau cuite 20 mn dans de l'eau frémissante et coupée en rondelles.



GRATIN DE PÂTES



Préparation
20 mn



600 watts
± 20 mn



200 °C
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1 carotte (± 150 g)
- 1 branche de céleri
- 1 oignon (± 150 g)
- 10 ml (2 c. à c.) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à c.) de vin blanc*
- 600 g de pulpe de tomates en dés
- 7 ml (1,5 c. à c.) de sucre
- sel et poivre
- 400 g de viande de bœuf (bourguignon maigre, tendre de tranche...)
- 100 g de poitrine de porc fraîche
- 75 g d'emmental ou de comté
- 1 tranche de salami épaisse (± 125 g)
- ½ boîte de petits pois (200 g)
- 500 g de pâtes (rigattoni ou maccheroni)
- 50 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

1. À l'aide de l'**ExtraChef**, hachez finement la carotte, la branche de céleri et l'oignon épluchés.
2. Mettez-les dans le **MicroCook Rond 2,25 l** avec l'huile d'olive, le vin blanc et faites cuire 4 à 5 mn à 600 watts.
3. Ajoutez la pulpe de tomates, le sucre, salez, poivrez et faites cuire 3 mn à 600 watts.
4. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille large, hachez la viande coupée en morceaux au-dessus du MicroCook Rond 2,25 l et mélangez. Fermez et faites cuire 12 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
5. Faites cuire les pâtes al dente dans la base du **Micro Urban Family** (2 mn de moins que le temps indiqué sur l'emballage) et égouttez-les.
6. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
7. Coupez le fromage et le salami en petits cubes avec le **Couteau Tout Usage**.
8. Dans l'**UltraPro 3,3 l** à l'aide de la **Spatule en Silicone**, mélangez tous les ingrédients et saupoudrez le parmesan. Faites cuire, sans Couvercle, 15 à 20 mn dans le four préchauffé.



LASAGNES DE PAIN



Préparation
20 mn



600 watts
± 11 mn



200 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1 oignon
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 750 ml de sauce tomate toute prête
- 10 feuilles de basilic
- 5 ml (1 c. à c.) de sucre
- sel et poivre
- 350 g de mozzarella
- 700 g de tranches de pain dur
- 800 ml de bouillon de légumes
- 100 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre

PRÉPARATION

1. À l'aide du **TurboMax**, hachez finement l'oignon. Mettez-le dans le **MicroCook Rond 2,25 l** avec l'huile d'olive et faites cuire couvert, 2 à 3 mn à 600 watts.
2. Ajoutez la sauce tomate, le basilic ciselé, le sucre, le sel, le poivre et mélangez. Couvrez et faites cuire 6 à 8 mn à 600 watts.
3. Dans le TurboMax propre, hachez la mozzarella égouttée et coupée en morceaux.
4. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
5. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, versez une louche de sauce du MicroCook Rond 2,25 l, étalez une couche de pain, mouillez le pain avec le bouillon de légumes tiède, recouvrez avec de la sauce, de la mozzarella hachée et du parmesan. Faites de même pour avoir 3 couches. Parsemez le beurre en morceaux et faites cuire couvert, 20 mn dans le four préchauffé.
6. Servez bien chaud avec une salade verte.

Bouillon de légumes : Lavez et épluchez 150 g de pommes de terre, 1 branche de céleri, 100 g de carottes, 100 g d'oignons et 100 g de navets. Mettez les légumes en gros morceaux, dans le MicroCook Rond 2,25 l, versez de l'eau jusqu'à les recouvrir et faites cuire couvert, ± 20 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn, salez et filtrez le bouillon. Ce bouillon froid se congèle très bien.



FRICASSÉE DE LÉGUMES AU PAPRIKA



Préparation
40 mn



180 °C
± 1 h 15

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 300 g de pommes de terre à gratin (Charlotte)
- 300 g de carottes
- 2 kg de légumes de saison panachés (panais, rutabagas, navets, betteraves crues, potiron...)
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à s.) de paprika
- sel et poivre
- 3 gousses d'ail

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C.
2. À l'aide de l'**Éplucheur Universel**, épluchez les légumes, lavez-les et coupez-les en tronçons avec le **Couteau Tout Usage**.
3. Mettez-les dans l'**UltraPro 5,7 l**, versez l'huile, saupoudrez le paprika, salez, poivrez et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone** afin de bien enrober les légumes d'huile. Ajoutez les gousses d'ail non épluchées.
4. Couvrez et faites cuire dans le four préchauffé, environ 1 h 15 en mélangeant à mi-cuisson.
5. Servez avec une viande braisée.



MORUE AUX LÉGUMES RÔTIS



Préparation
15 mn



220 °C
50 mn



200 °C
± 40 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 aubergines (± 1 kg)
- 2 poivrons rouges (± 400 g)
- 1 poivron jaune (± 200 g)
- 2 oignons (± 250 g)
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- sel et poivre
- 20 ml (4 c. à c.) de vinaigre balsamique blanc (de préférence)
- 800 g de morue dessalée (sans peau)
- 5 gousses d'ail
- ½ piment doux
- 2 brins de persil

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 220 °C.
2. Lavez les légumes et mettez-les entiers dans l'**UltraPro 5,7 L**. Versez 15 ml (1 c. à c.) d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez bien pour que les légumes soient bien imbibés.
3. Faites cuire couvert, 50 mn dans le four préchauffé. Laissez-les refroidir.
4. Épluchez, épépinez et coupez les poivrons en lanières. Faites de même avec les aubergines et les oignons. Mettez les lanières de légumes dans le **Bol Mélangeur 3 L**, salez, poivrez, versez 15 ml (1 c. à c.) de vinaigre et le reste d'huile d'olive.
5. Étalez dans le Couvercle huilé à l'aide du **Pinceau Silicone** de l'UltraPro 5,7 L, la morue en morceaux bien rincée. Couvrez avec le Récipient propre et faites cuire environ 30 mn, dans le four baissé à 200 °C.
6. Dans une poêle, faites dorer les gousses d'ail épluchées et dégermées, le piment doux finement émincé et le persil haché dans le **TurboChef**. Déglacez avec le jus de cuisson de la morue et le vinaigre restant.
7. Versez le contenu sur la morue, couvrez et finissez la cuisson ± 10 mn dans le four.
8. Servez tiède avec les légumes rôtis. Vous pouvez accompagner ce plat de tranches de pain grillées légèrement frottées avec une gousse d'ail et une demi-tomate.



SAUMON AU CITRON ET POMMES DE TERRE



Préparation
20 mn



600 watts
14 mn



200 °C
± 20 mn



190 °C
± 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 3 tomates bien fermes (± 400 g)
- 1 citron
- 1 oignon (± 150 g)
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- ¼ botte de persil
- sel et poivre
- 8 pavés de saumon frais (± 125 g chaque)
- 2 ml (±½ c. à c.) de baies roses

PRÉPARATION

1. Lavez les pommes de terre, les tomates et le citron.
2. À l'aide du **MandoChef (2/4)** tranchez les pommes de terre épluchées avec l'**Éplucheur Universel** et mettez-les à cuire avec 15 ml (1 c. à s.) d'eau dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, environ 14 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 5 mn.
3. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
4. Avec le **MandoChef (2/4)**, tranchez séparément, les tomates, le citron et l'oignon épluché. Recoupez les tranches de citron en 2.
5. Huilez l'**UltraPro 3,3 l**, étalez les pommes de terre, les oignons et les tranches de tomates. Saupoudrez le persil haché avec le **TurboChef**, salez, poivrez et versez 50 ml (10 c. à c.) d'eau. Couvrez et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
6. À l'aide du **Couteau Tout Usage**, faites 2 incisions en diagonale dans les pavés de saumon. Insérez les tranches de citron dans les incisions, posez les pavés de saumon au citron dans l'UltraPro sur les légumes, salez, poivrez, versez le reste d'huile et faites cuire couvert, 15 mn dans le four baissé à 190 °C.
7. Saupoudrez les baies roses et servez bien chaud.



MERLU SUR LIT DE POIREAUX



Préparation
20 mn



600 watts
16 mn



200 °C
± 35 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 60 g de farine
- sel et poivre
- 200 ml de lait
- 1 kg de blancs de poireaux
- 60 g de beurre
- 4 anchois
- 100 g de parmesan râpé
- 140 g de chapelure
- 75 ml (5 c. à s.) d'huile d'olive
- 6 filets de merlu** (± 800 g)

PRÉPARATION

1. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez la farine, le sel, le poivre et le lait.
2. Émincez finement les blancs de poireaux épluchés et lavés.
3. Dans le **MicroCook Rond 2,25 L**, mettez la moitié des poireaux et 30 g de beurre en morceaux, couvrez et faites cuire 8 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Mettez-les dans le Récipient de l'**UltraPro 3,3 L**. Faites de même avec le reste de poireaux et de beurre.
4. Répartissez les anchois sur les poireaux et versez la préparation du Shaker 600 ml.
5. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
6. Dans le **Bol Espace 1 L**, mélangez le parmesan, la chapelure et un peu de sel.
7. À l'aide du **Pinceau Silicone**, badigeonnez avec un peu d'huile chaque filet de merlu lavé et séché, puis passez-les dans le mélange du Bol Espace 1 L.
8. Disposez-les dans le Couvercle de l'**UltraPro 3,3 L** huilé et posé sur le Récipient contenant les poireaux. Faites cuire environ 35 mn dans le four préchauffé.
9. Servez les filets sur un lit de poireaux.

****À savoir :** en français, le terme "colin" a longtemps été utilisé pour désigner indifféremment, le lieu noir, le lieu jaune et même le merlu. Attention derrière cette dénomination, toutes les espèces ne se valent pas gustativement et économiquement !

LOTTE À L'AMÉRICAINNE



Préparation
30 mn



600 watts
6 mn



200 °C
± 1 h

INGRÉDIENTS POUR 6 À 7 PERSONNES

- 1 l de bisque de homard et langoustines (rayon soupe)
- 2 kg de pommes de terre à purée
- 2 échalotes (± 40 g)
- sel et poivre
- 1,4 kg de queues de lotte (sans peau, ni cartilage)

PRÉPARATION

1. Dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, chauffez la bisque 6 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
2. Préchauffez le four en chaleur tournante à 200 °C.
3. Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur Universel**, lavez-les et coupez-les en morceaux réguliers.
4. Dans le **TurboChef**, hachez les échalotes épluchées.
5. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, étalez les pommes de terre et les échalotes, versez les 2/3 de bisque chaude, salez, poivrez, couvrez et faites cuire 35 mn dans le four préchauffé.
6. Ajoutez dans l'UltraPro, la queue de lotte rincée et séchée. Salez, poivrez, versez le reste de bisque chaude, couvrez et finissez la cuisson ± 25 mn selon l'épaisseur de la lotte.



AILES DE RAIE ET FENOUILS BRAISÉS



Préparation
20 mn



200 °C
± 50 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 kg de fenouils
- 600 g de poireaux
- 3 échalotes (± 60 g)
- 70 g de beurre
- sel et poivre
- 100 ml de jus d'orange
- 1,5 kg d'ailer de raie pelées (sans peau)
- ½ botte ciboulette

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Épluchez les légumes avec l'**Éplucheur Universel** et lavez-les. Découpez les fenouils en quartiers, puis chaque quartier en 2 ou 3 selon la taille. Émincez les poireaux. Hachez finement les échalotes dans le **TurboMax**.
3. Dans l'**UltraPro 3,3 l**, mettez les légumes, le beurre en morceaux, salez, poivrez et versez le jus d'orange. Faites cuire couvert, environ 20 mn dans le four.
4. Posez les ailer de raies bien rincées et séchées sur les légumes, salez, poivrez, couvrez et finissez la cuisson, environ 30 mn dans le four selon l'épaisseur des ailer de raie.
5. Saupoudrez la ciboulette ciselée et servez.





MORUE À LA PORTUGAISE



Préparation
20 mn



600 watts
± 24 mn



200 °C
25 min

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre à purée
- 1 kg de morue dessalée (sans peau)
- 2 oignons (± 300 g)
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 200 ml de crème liquide entière
- 4 œufs
- sel et poivre
- 100 g de parmesan râpé
- 60 g de beurre

PRÉPARATION

1. Lavez les pommes de terre et piquez-les pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson. Déposez-les dans le **MicroCook Rond 2,25 l** avec 50 ml (10 c. à c.) d'eau et faites-les cuire environ 13 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn. Épluchez-les avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-les en rondelles.
2. Rincez et essuyez les filets de morue. Mettez-les dans le MicroCook Rond 2,25 l propre et faites-les cuire 8 mn à 600 watts. Laissez-les reposer 2 mn, égouttez-les, ajoutez les oignons épluchés et hachés dans le **TurboMax**, et 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive. Mélangez et faites cuire 3 mn à 600 watts.
3. Faites préchauffer le four à 200 °C.
4. Dans l'**UltraPro 3,3 l** huilé avec le reste d'huile d'olive, répartissez la morue effilochée et les rondelles de pommes de terre.
5. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez la crème liquide, les œufs, le sel et le poivre.
6. Versez le contenu du Shaker 600 ml dans l'UltraPro, saupoudrez le parmesan râpé, parsemez le beurre en morceaux et faites cuire 25 mn, sans Couvercle, dans le four préchauffé.



SAUMON FARCI EN CROÛTE DE PAIN



Préparation
30 mn



210 °C
± 45 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 beaux filets de saumon (peau grattée, sans arête) (± 2,2 kg au total)
- 300 g de pousses d'épinards
- 300 g de ricotta (ou fromage frais)
- 50 g pignons
- sel et poivre
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile (UltraPro)
- pâte à pain
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (± 5 g)
- 150 ml d'eau tiède/froide 30 °C
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile d'olive
- 2 ml (±1/2 c. à c.) de sucre (± 2 g)
- 250 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de sel

PRÉPARATION

1. Préparez la pâte à pain en versant dans le **Shaker 600 ml**, la levure de boulanger, l'eau, l'huile d'olive et le sucre. Laissez reposer 2 à 3 mn et mélangez.
2. Dans le **Super Bol 7,5 l**, mélangez la farine, le sel, ajoutez le contenu du Shaker et malaxez énergiquement la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et élastique (si nécessaire, ajoutez un peu de farine). Laissez-la reposer à température ambiante.
3. Rincez et séchez les filets de saumon. Coupez-les à la longueur du Couvercle de l'**UltraPro 5,7 l**, en ôtant plutôt la partie queue.
4. Avec le Hachoir **AdaptaChef** muni de la grille fine, hachez au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l**, cet excédent de saumon avec les pousses d'épinards. Ajoutez la ricotta, les pignons, salez, poivrez et mélangez bien avec la **Spatule en Silicone**.
5. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 210 °C.
- 6 Dans le Couvercle de l'UltraPro huilé avec le **Pinceau Silicone**, posez un filet de saumon, étalez la farce du Bol Mélangeur 3 l dessus et recouvrez avec le 2^{ème} filet de saumon.
7. À l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** sur la **Feuille Pâtissière** légèrement farinée, étalez la pâte à pain à la taille du Couvercle de l'UltraPro. Recouvrez le poisson avec la pâte en rentrant les bords à l'intérieur du Couvercle et recouvrez avec le Récipient de l'UltraPro 5,7 l.
8. Faites cuire environ 45 mn dans le four préchauffé.



COEURS D'ARTICHAUTS À LA VIANDE



Préparation
20 mn



800 watts
22 mn



200 °C
50 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 12 cœurs d'artichauts surgelés (± 700 g)
- 400 g de viande de bœuf (bourguignon maigre)
- 200 g de poitrine de porc
- quelques brins de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 90 g de chapelure
- 1 branche de céleri
- 1 échalote
- 1 carotte
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à c.) d'eau froide
- 550 g de pulpe de tomates en dés
- sel et poivre
- 600 ml d'eau bouillante
- 500 g de pommes de terre
- 350 g de petits pois surgelés

Picada

- 2 pressin (biscuit apéritif)
- 20 ml (4 c. à c.) de pignon de pin
- 2 gousses d'ail
- 3 brins de persil

PRÉPARATION

1. Disposez les cœurs d'artichauts grande passoire du **Micro Urban Family** posée sur la base remplie de 400 ml d'eau froide. Couvrez et faites cuire 15 mn à 800 watts.
2. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille large, hachez au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l**, les viandes coupées en morceaux, le persil effeuillé et l'ail épluché. Ajoutez l'œuf, 40 g de chapelure et mélangez bien pour obtenir une préparation homogène.
3. Dans le **TurboMax**, hachez grossièrement la branche de céleri, l'échalote et la carotte, lavées et épluchées grâce à l'**Éplucheur Universel**.
4. Mettez-les dans le **MicroCook Rond 2,25 l** avec l'huile d'olive et 5 ml (1 c. à c.) d'eau froide. Faites cuire 3 mn à 800 watts. Ajoutez la pulpe de tomates, mélangez et faites cuire 4 mn à 800 watts. Salez, poivrez, versez l'eau bouillante et mixez avec un mixeur plongeant.
5. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
6. Posez les cœurs d'artichauts au fond de l'**UltraPro 5,7 l**, remplissez-les en formant des boulettes avec la farce du Bol Mélangeur 3 l et mettez le reste des boulettes de farce entre les cœurs d'artichauts. Saupoudrez le reste de chapelure.
7. Répartissez les pommes de terre épluchées avec l'**Éplucheur Universel**, lavées et coupées en cubes grâce au **Coup' AdaptaChef 10 mm** dans les espaces vides. Versez délicatement la préparation du MicroCook Rond 2,25 l, couvrez et faites cuire 40 mn dans le four préchauffé. Ajoutez les petits pois, les ingrédients de la Picada hachés au TurboMax et faites cuire 10 mn, sans Couvercle.



PAIN DE VIANDES



Préparation
20 mn



180 °C
50 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 300 g de poitrine de porc
- 300 g de viande de bœuf (bourguignon maigre ou tendre de tranche)
- 200 g de jambon blanc
- 2 tranches de pain de mie
- 1 échalote
- ¼ de botte de persil
- 2 œufs
- 50 g de parmesan râpé
- sel et poivre

Pour la pâte

- 5 ml (1 c. à c.) de sel
- 350 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure de boulanger déshydratée
- 125 ml d'huile
- 125 ml d'eau tiède/froide (30 °C)

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.
2. Préparez la pâte en mélangeant le sel, la farine et la levure dans le **Super Bol 7,5 l**. Faites un puits au centre, versez l'huile et l'eau, puis fermez avec le couvercle, chassez l'air et secouez vivement.
3. Ouvrez et mélangez avec la **Spatule en Silicone** pour avoir une préparation homogène. Laissez reposer 15 mn.
4. Coupez en morceaux les viandes, le jambon, le pain de mie, l'échalote épluchée, le persil effeuillé et hachez-les avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille large, au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l**.
5. Ajoutez les œufs, le parmesan, le sel, le poivre et mélangez bien avec la **Spatule en Silicone** propre pour avoir une farce homogène.
6. Étalez la pâte à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau chaude sur la **Feuille Pâtissière** légèrement farinée, pour obtenir un rectangle de 30 cm de long et de 20 cm de large. Mélangez le jaune d'œuf et l'eau, et dorez le pourtour sur 2 cm.
7. Répartissez la farce sur la longueur et la moitié de la largeur. Tassez bien et rabattez la pâte pour fermer le pain. Pressez bien le pourtour pour souder les bords.
8. Mettez ce pain dans le Couvercle de l'**UltraPro 3,3 l** huilé avec le **Pinceau Silicone**. Faites un puits au centre, dorez le dessus sans mettre de dorure sur le trou de la cheminée. Posez le Récipient de l'UltraPro par-dessus et faites cuire 50 mn dans le four préchauffé.
9. Servez le pain de viandes en tranches avec des légumes verts.



BLANQUETTE DE LAPIN AU CURRY



Préparation
25 mn



600 watts
4 mn



200 °C
1 h 15

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 500 g de poivrons rouges
- 1 kg de patates douces
- 500 g de pommes de terre
- 1 cm de gingembre frais
- 2 oignons (± 250 g)
- 4 gousses d'ail (± 25 g)
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile
- sel et poivre
- 400 g de courgettes
- 200 ml de lait de coco
- 200 ml de crème liquide
- 15 ml (1 c. à s.) de moutarde
- 30 ml (2 c. à s.) de pâte de curry rouge (rayon des produits asiatiques) (ou 15 ml (1 c. à s.) de curry en poudre)
- 8 cuisses de lapin

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Avec l'**Éplucheur Universel**, épluchez les poivrons, les patates douces, les pommes de terre et le gingembre. À l'aide du **Couteau à Éplucher**, épluchez les oignons et les gousses d'ail.
3. Mixez finement dans l'**ExtraChef**, les oignons, les gousses d'ail et le gingembre coupés. Mettez-les dans le **Pichet MicroCook 1 l** avec l'huile, le sel et le poivre. Faites chauffer, couvercle en position ouverte, 4 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn.
4. Coupez en gros morceaux les poivrons épépinés, les patates douces, les pommes de terre et les courgettes lavées et éboulées.
5. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez le lait de coco, la crème liquide, la moutarde, la pâte de curry rouge, le sel et le poivre.
6. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, mettez les légumes, le contenu de l'ExtraChef et mélangez.
7. Posez les cuisses de lapin en évitant de trop les superposer et versez le contenu du Shaker. Couvrez et faites cuire 1 h dans le four préchauffé. Mélangez et poursuivez la cuisson 15 mn, sans Couvercle.



POULET À L'INDIENNE



Préparation
15 mn



250 °C
30 min



600 watts
± 14 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 morceau de gingembre frais (40 g environ)
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons (± 250 g)
- 1 kg de blancs de poulet
- 2 ml (±½ c. à c.) de cannelle en poudre
- 5 ml (1 c. à c.) de coriandre en poudre
- 5 ml (1 c. à c.) de cumin en poudre
- 5 ml (1 c. à c.) de curcuma en poudre
- 1 dose de safran
- 400 g de pulpe de tomates en dés (1 boîte)
- 2 yaourts nature (± 250 g)
- sel et poivre
- 500 g de riz basmati
- 900 ml d'eau
- 100 g de oignons frits (rayon des soupes et potages)
- 3 à 4 brins de menthe
- 3 à 4 brins de coriandre

PRÉPARATION

1. Épluchez le gingembre, les gousses d'ail et les oignons avec le **Couteau à Éplucher**. Coupez-les en morceaux et hachez-les finement dans l'**ExtraChef**.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 250 °C.
3. Dans le **Super Bol 7,5 l**, versez le contenu de l'**ExtraChef**, les blancs de poulet coupés en cubes, les épices, la pulpe de tomates, les yaourts, le sel et le poivre. Mélangez avec la **Spatule en Silicone** et versez dans l'**UltraPro 3,3 l**. Couvrez et faites cuire 30 mn dans le four préchauffé.
4. Rincez le riz dans la **Passoire Double** et égouttez-le soigneusement. Placez-le dans le **Maxi Cuiseur à Grains** avec l'eau, faites cuire 13 à 14 mn à 600 watts et laissez reposer 5 mn. Salez, poivrez et ajoutez les oignons frits.
5. Ajoutez dans l'**UltraPro**, le riz chaud, les herbes hachées, couvrez et laissez reposer 5 mn avant de servir.



POULET À LA RUSSE



Préparation
25 mn



200 °C
1 h 30

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 250 g d'oignons
- 500 g de carottes
- 3 kg de poulet fermier en morceaux
- 500 g de champignons de Paris
- 1 bocal de cornichons aigre-doux (± 360 g)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 ml d'eau
- 70 g de double concentré de tomate
- 150 ml de vodka*
- 400 ml de crème liquide entière
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Épluchez et lavez les oignons et les carottes à l'aide de l'**Éplucheur Universel**. Émincez les oignons avec l'**AdaptaChef** muni du **Cône à Trancher** au-dessus de l'**Ultra Pro 5,7 L**.
3. Mettez les morceaux de poulet, les carottes coupées en long ou en rondelles selon leur taille, les champignons lavés et coupés en quartiers, les cornichons coupés en 2 ou 4, le jus filtré des cornichons et le bouillon émietté.
4. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez l'eau, le double concentré de tomate, la vodka, la crème liquide, le sel et le poivre.
5. Versez dans l'UltraPro, couvrez et faites cuire 1 h 30 mn dans le four préchauffé.
6. Servez avec des pommes de terre.



POULET À LA BÉARNAISE



Préparation
25 mn



220 °C
± 1 h 50



600 watts
± 4 mn

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 poulets (± 1,7 kg chaque)
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon
- sel et poivre
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile
- 25 ml (5 c. à c.) de cognac*
- 200 ml de crème liquide entière

Farce

- 400 g de poitrine de porc
- 200 g de jambon de Bayonne en tranche épaisse (ou 1 talon - rayon coupe charcuterie)
- 300 g de foies de volaille
- 50 g de pain de mie
- 5 brins de persil
- sel et poivre
- 1 œuf

PRÉPARATION

1. Préparez la farce en coupant la poitrine de porc, le jambon, les foies de volaille et le pain de mie en morceaux. Mélangez-les dans le **Bol Espace 2 l** avec le persil effeuillé.
2. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille large, hachez le contenu du Bol 2 l au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l**. Salez, poivrez, ajoutez l'œuf et mélangez vivement avec la **Spatule en Silicone** pour que la préparation soit bien homogène. Garnissez les poulets avec cette farce et fermez-les avec des pique-olives.
3. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 220 °C.
4. Épluchez les légumes. Coupez les carottes et le poireau en grosses rondelles, et l'oignon en 4.
5. Mettez les légumes au fond de l'**UltraPro 5,7 l**, posez les poulets farcis dessus, salez, poivrez, arrosez avec l'huile, couvrez et faites cuire environ 1 h 50 dans le four préchauffé.
6. Versez la sauce de cuisson (sans les légumes) dans le **Pichet MicroCook 1 l**, ajoutez le Cognac et la crème liquide. Faites cuire 4 mn à 600 watts et fouettez.
7. Servez les poulets coupés, la farce et la sauce à part.



FRICASSÉE DE POULET AUX OLIVES



Préparation
25 mn



200 °C
1 h 30



Cuisson
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 3 oignons
- 1 dose de safran
- 350 ml d'eau chaude
- 1 citron (zestes et jus)
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 2 kg de morceaux de poulet (cuisses, ailes, blancs)
- 3 gousses d'ail
- 5 ml (1 c. à c.) de gingembre moulu
- 5 ml (1 c. à c.) de ras-el-hanout
- sel et poivre
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (gratin ou vapeur)
- 200 g d'olives vertes farcies au piment
- ¼ de botte de coriandre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Avec l'**AdaptaChef** muni du **Cône à Trancher**, émincez les oignons épluchés au-dessus du **Bol Espace 1 L**.
3. Dans un **Bol Espace 300 ml**, délayez le safran dans 150 ml d'eau chaude.
4. Prélevez le zeste du citron à l'aide du côté fin du mini-évideur du **Set Accessoires Click Series**, sans prendre la peau blanche.
5. Dans une sauteuse chauffée avec l'huile d'olive, faites dorer pendant 20 mn les morceaux de poulet sur toutes les faces.
6. Mettez-les dans l'**UltraPro 5,7 l**, ajoutez les oignons émincés, les gousses d'ail finement hachées dans le **TurboChef**, l'eau de safran, le gingembre, le ras-el-hanout, le sel, le poivre et les filaments de zeste de citron. Versez l'eau restante et mélangez bien. Couvrez et faites cuire 1 h dans le four préchauffé.
7. À l'aide de l'**Éplucheur Universel**, épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux à l'aide du **Coup' AdaptaChef 15 mm**. Ajoutez-les dans l'UltraPro avec les olives et le jus du citron. Remuez, couvrez et terminez la cuisson 30 mn dans le four.
8. Parsemez de coriandre fraîche et servez bien chaud.



CUISSES DE DINDE



Préparation
15 mn



200 °C
2 h

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 4 gros oignons
- 2 (± 4 kg au total) de cuisses de dinde (en morceaux)
- 10 gousses d'ail
- 5 ml (1 c. à c.) de thym
- 4 branches de romarin
- 2 feuilles de laurier
- 250 ml de vin blanc*
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile
- sel et poivre
- 1,5 kg de pommes de terre pour gratin ou vapeur

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 200 °C.
2. Épluchez les oignons et coupez-les en 4.
3. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, posez les cuisses de dinde en évitant qu'elles se superposent, ajoutez les gousses d'ail non épluchées, le thym effeuillé, les branches de romarin, les feuilles de laurier, le vin blanc, l'huile, le sel et le poivre. Couvrez et faites cuire 1 h dans le four préchauffé.
4. Lavez les pommes de terre et si besoin, coupez-les en 2 avec le **Couteau Tout Usage**.
5. Retournez les cuisses de dinde, ajoutez les pommes de terre, couvrez et finissez la cuisson 1 h.
6. Laissez reposer 15 mn avant de servir.

CHAPON



Préparation
15 mn



220 °C
± 3 h 30



600 watts
± 4 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 chapon (± 3,5 kg)
- 15 ml (1 c. à s.) de gros sel de Guérande
- 2 citrons
- 1 branche de sauge
- 1 branche de romarin
- 70 ml d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à s.) de poivre vert en grains
- 1 tête d'ail
- 100 ml de vin blanc*
- 50 ml (10 c. à c.) de cognac*
- 30 ml (2 c. à s.) de miel

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 220 °C.
2. Frottez l'intérieur et l'extérieur du chapon avec le sel.
3. Farcissez l'intérieur du chapon avec un citron entier lavé, la sauge et le romarin.
4. Posez le chapon dans le Récipient de l'**UltraPro 3,3 l**, arrosez avec l'huile, poivrez et couvrez avec le Récipient de l'**UltraPro 5,7 l**. Faites cuire 1 h 30 dans le four préchauffé.
5. Arrosez le chapon avec la sauce de cuisson, ajoutez le 2^{ème} citron lavé et l'ail non épluché, coupés en 2. Couvrez et continuez la cuisson environ 2 h. Le chapon doit être bien doré et le jus à l'intérieur translucide.
6. Dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, versez le jus de cuisson après avoir ôté le maximum de gras, ajoutez le vin, le Cognac, le miel, mélangez et faites cuire 4 mn à 600 watts.
7. Servez le chapon découpé avec la sauce à part et des légumes de saison poêlés.



SAUCISSES DE TOULOUSE AUX HARICOTS BLANCS



Préparation
15 mn



180 °C
40 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 gros oignons rouges
- 900 g de haricots blancs
- 3 gousses d'ail (± 50 g)
- 1 boîte de pulpe de tomates en dés (± 400 g)
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre
- 8 saucisses de Toulouse (± 1 kg)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C.
2. Épluchez les oignons et coupez-les en 4.
3. Dans l'**UltraPro 3,3 l**, mettez les haricots blancs, les oignons, les gousses d'ail non épluchées, la pulpe de tomates, le thym, le laurier et recouvrez d'eau bouillante au $\frac{3}{4}$.
4. Fermez et faite cuire 20 mn dans le four préchauffé.
5. Salez, poivrez et mélangez. Posez les saucisses, couvrez et prolongez la cuisson 20 mn dans le four. Découvrez 10 mn avant la fin pour faire dorer les saucisses.





POT-AU-FEU



Préparation
20 mn



210 °C
± 3 h

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 2 kg de viande de bœuf à pot au feu (jumeau, macreuse, gîte-gîte et plat de côte)
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 600 g de carottes
- 1 branche de céleri
- 600 g de poireaux fins ou moyens
- 2 cubes de bouillon de bœuf déshydraté
- sel et poivre
- 1,5 l d'eau bouillante
- 600 g de navets
- 1 kg de pommes de terre vapeur

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 210 °C.
2. Dans la **Passoire Double**, mettez la viande coupée en morceaux et rincez-la longuement sous l'eau chaude pour supprimer les impuretés.
3. Épluchez l'oignon et piquez-le, côté talon, avec le clou de girofle. Épluchez 2 carottes (± 200 g) et la branche de céleri avec l'**Éplucheur Universel**, lavez-les et coupez-les en gros morceaux. Lavez les poireaux et coupez le vert en gros morceaux.
4. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, mettez les légumes ainsi préparés, ajoutez la viande, les cubes de bouillon émiettés, salez, poivrez et versez l'eau bouillante.
5. Couvrez et faites cuire 2 h, bas dans le four préchauffé.
6. Épluchez les légumes restants avec l'**Éplucheur Universel**. Coupez les carottes restantes en bâtonnets, les navets et les pommes de terre en 4 ou 8 selon la taille, et les blancs de poireaux en biseaux.
7. Ajoutez les légumes dans l'UltraPro, couvrez et finissez la cuisson environ 1 h dans le four préchauffé.
8. Servez avec de la moutarde, des cornichons et de la fleur de sel.

Astuce : vous pouvez pocher des os à moelle dans le bouillon environ 15 mn selon la taille de vos os.

PARMENTIER DE CANARD FORESTIER



Préparation
45 mn



600 watts
± 16 mn



200 °C
25 mn



Cuisson
25 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2,5 kg de pommes de terre à purée
- 5 ml (1 c. à c.) de gros sel
- 80 g de beurre
- 300 ml de lait
- 600 g de mélange de champignons forestiers surgelés
- 500 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- ½ botte de persil
- sel et poivre
- 8 cuisses de canard confites
- 50 g de cerneaux de noix

PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur Universel**, lavez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole, recouvrez d'eau, salez avec le gros sel et faites cuire ± 25 mn à feu vif. Dès qu'elles sont bien tendres, égouttez-les et écrasez-les avec le **Presse-Purée** en ajoutant le beurre en morceaux et le lait.
2. Dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, faites cuire le mélange forestier, 10 mn à 600 watts. Ajoutez les champignons lavés et coupés, et les gousses d'ail épluchées et hachées avec le persil dans le **TurboChef**.
3. Salez, poivrez, mélangez et faites cuire ± 6 mn à 600 watts. Égouttez, si besoin.
4. Faites préchauffer le four à 200 °C.
5. Mettez les cuisses de canard grossièrement dégraissées dans l'**UltraPro 5,7 l** et faites-les chauffer 5 mn dans le four. Égouttez-les, ôtez la peau, le gras, les os et effilochez la chair. Dans l'UltraPro, répartissez le canard, les champignons et la purée.
6. Parsemez les noix grossièrement hachées au TurboChef, couvrez et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé.



PORC À L'ASIATIQUE



Préparation
10 mn



Marinade
2 h



200 °C
± 1 h

INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

- 5 gousses d'ail (± 30 g)
- ± 1 cm de gingembre frais
- 5 ml (1 c. à c.) de 5 épices
- 2 ml (±½ c. à c.) de poivre en grains
- 50 ml (10 c. à c.) de sauce soja
- 50 ml (10 c. à c.) de huile
- 100 ml de miel
- 2 kg d'échine de porc en morceaux

PRÉPARATION

1. Épluchez les gousses d'ail et le gingembre, et hachez-les finement avec les 5 épices et le poivre dans le **TurboMax**. Ajoutez la sauce soja, l'huile, le miel et mixez.
2. Dans le **Super Bol 7,5 l**, mettez les morceaux de porc, versez le contenu du TurboMax, fermez et secouez vivement. Mettez à mariner au réfrigérateur 2 h en secouant le Super Bol 7,5 l de temps en temps.
3. Préchauffez le four en chaleur tournante à 200 °C.
4. Dans l'**UltraPro 5,7 l**, mettez le contenu du Super Bol 7,5 l, couvrez et faites cuire environ 1 h dans le four préchauffé.
5. Servez avec un wok de légumes (carottes, pois gourmands, ciboule, navets boule d'or...) poêlés et déglacés avec du jus de cuisson de la viande.





SAUTÉ DE VEAU AUX LÉGUMES D'ÉTÉ



Préparation
40 mn



200 °C
± 1 h 15



Cuisson
± 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 25 ml (5 c. à c.) d'huile
- 20 g de beurre
- 1,5 kg d'épaule de veau en cubes
- 30 ml (2 c. à s.) de farine
- 100 ml de vin blanc sec*
- 2 poivrons rouges
- 2 petits bulbes de fenouil (± 500 g)
- 5 petites courgettes (± 600 g)
- 4 petites aubergines (± 600 g)
- 2 gousses d'ail
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 15 ml (1 c. à s.) de thym émietté
- sel et poivre
- 75 ml (5 c. à s.) d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Dans une sauteuse, chauffez l'huile et le beurre, et faites dorer les morceaux de viande. Saupoudrez la farine, mélangez et faites colorer. Déglacez avec le vin blanc et faites bouillir.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
3. Lavez les légumes. Avec le **Couteau Tout Usage**, évidez les poivrons rouges, épluchez les gousses d'ail, les bulbes de fenouil, les oignons nouveaux et éboutez les courgettes et les aubergines. Coupez les légumes dans la longueur (en 2 ou 4).
4. Dans l'**UltraPro 5,7 L**, mettez la viande et le jus de cuisson, les légumes, les gousses d'ail, les oignons, le thym, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
5. Couvrez et faites cuire environ 1 h 15 dans le four préchauffé en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 15 mn avant de déguster.



GIGOT D'AGNEAU AUX FÈVES



Préparation
25 mn



210 °C
± 1 h 10

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- ± 2,5 kg de gigot d'agneau
- 5 gousses d'ail
- 1 boîte d'olives noires dénoyautées (± 400 g)
- 1 dizaine d'anchois à l'huile
- 6 oignons
- 4 branches de thym
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à s.) de vin rouge*
- sel et poivre
- 1,8 kg de fèves pelées surgelées
- 30 g de cerneaux de noix (pistaches ou pignons)

PRÉPARATION

1. Sortez le gigot du réfrigérateur 1 h avant de le cuisiner pour le mettre à température ambiante.
2. Faites préchauffer le four à 210 °C.
3. Dans le **TurboMax**, hachez finement les gousses d'ail épluchées, les olives et les anchois égouttés.
4. Avec l'**AdaptaChef** muni de son **Cône à Trancher**, émincez les oignons épluchés au dessus de l'**UltraPro 5,7 L**. Ajoutez le thym, l'huile, le vin rouge, le sel, le poivre et posez le gigot d'agneau huilé avec le **Pinceau Silicone** et enrobé de la préparation du TurboMax.
5. Couvrez et faites cuire dans le four préchauffé, environ 1 h 10 (selon la cuisson désirée) en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Ajoutez les fèves 20 mn avant la fin de la cuisson.
6. Saupoudrez les noix hachées dans le TurboMax et servez.



MORTEAU EN BRIOCHE



Préparation
40 mn



60 °C
1 h



200 °C
40 mn



Cuisson
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 3 saucisses de Morteau

Brioche

- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (± 5 g)
- 175 ml de lait tiède/froid (30 °C)
- 500 g de farine pour brioche maison
- 75 g de beurre mou
- 1 œuf
- 20 g de sucre en poudre
- 3 ml (±½ c. à c.) de sel

Pour l'UltraPro

- 15 g de beurre
- 30 ml (2 c. à s.) de farine

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 60 °C. Dans un **Bol Espace 300 ml**, mélangez la levure, le lait et laissez reposer 10 mn.
2. Dans le **Super Bol 7,5 l**, mélangez la farine, le sucre et le sel. Faites un puits au centre, ajoutez le contenu du Bol Espace 300 ml, le beurre en morceaux et l'œuf. Pétrissez vigoureusement environ 6 mn afin d'obtenir une pâte élastique et homogène.
3. Formez une boule de pâte, disposez-la dans l'**UltraPro 5,7 l** légèrement fariné, couvrez et laissez lever 1 h dans le four.
4. Pétrissez la pâte environ 1 mn, formez un boudin régulier et divisez-le en 3 morceaux réguliers. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
5. À l'aide du **Roul-O-Magic Réglable**, étalez chaque morceau de pâte sur la **Feuille Pâtissière** légèrement farinée pour former un rectangle. Posez au centre de chaque rectangle, une saucisse pochée 20 mn dans une casserole d'eau frémissante et bien égouttée. Enroulez la pâte autour et dorez chaque brioche pour bien souder les bords.
6. Déposez-les en évitant qu'elles ne se touchent dans le Couvercle de l'UltraPro 5,7 l beurré et fariné. Couvrez avec le Récipient et faites cuire 40 mn dans le four préchauffé.
7. Servez les saucisses avec une sauce au Porto* et des pommes de terre vapeur ou une salade verte.

Sauce au Porto : Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, délayez 10 ml de Maïzena dans 300 ml de crème liquide à température ambiante, 50 ml de Porto, du sel, du poivre et faites chauffer 3 à 4 mn à 600 watts. Fouettez avec le **Batteur** et refaites chauffer par séquence de 30 s, si besoin.



TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE



Préparation
25 mn



200 °C
1 h 30



Cuisson
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1,5 kg de tête de veau désossée, roulée et ficelée (demandez à votre boucher)
- 10 ml (2 c. à c.) de gros sel
- 500 g de carottes
- 700 g de navets
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 l d'eau bouillante
- 1 bouquet de garni
- sel et poivre

Sauce ravigote

- 5 ml (1 c. à c.) de moutarde
- sel et poivre
- 50 ml (10 c. à c.) de vinaigre
- 150 ml d'huile
- 2 œufs durs
- 25 g de câpres au vinaigre
- 40 g de cornichons
- ½ botte d'herbes (cerfeuil, estragon ou persil)

PRÉPARATION

1. Déposez la tête de veau dans une casserole, recouvrez d'eau, ajoutez le gros sel et portez à ébullition 10 mn, en écumant.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
3. Épluchez les légumes avec l'**Éplucheur Universel**. Coupez les carottes et les navets en gros morceaux, et piquez l'oignon avec le clou de girofle.
4. Mettez la tête de veau égouttée dans l'**UltraPro 5,7 L**, versez l'eau bouillante, ajoutez les légumes, le bouquet garni, salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 1 h 30 dans le four préchauffé en tournant la viande 1 à 2 fois en cours de cuisson.
5. Préparez la sauce dans le **Shaker 600 ml** en mélangeant la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre et l'huile.
6. Hachez dans le **TurboChef**, les œufs écaillés et froids, les câpres égouttées, les cornichons et les herbes effeuillées, lavées et séchées. Ajoutez-les dans le Shaker et mélangez bien. Conservez au froid.
7. Servez la tête de veau coupée en tranches avec la sauce et des pommes de terre cuites à la vapeur dans le **Micro Urban Family**.

Pâté de tête : Préparez et faites cuire la tête de veau comme indiqué dans la recette. Laissez-la tiédir et coupez-la avec les légumes en petits morceaux. Hachez finement 1 botte de persil lavé et effeuillé. Mélangez bien les herbes avec la viande et les légumes en morceaux. Mettez l'ensemble dans la **Terrine UltraPro 1,8 L**, recouvrez délicatement avec le jus de cuisson, couvrez et laissez refroidir au réfrigérateur une nuit.

LANGUES DE BŒUF, SAUCE PIQUANTE



Préparation
30 mn



210 °C
± 1 h 20



Cuisson
1 h

INGRÉDIENTS POUR 10 À 12 PERSONNES

- 2 langues de bœuf (extrémités dures coupées) (± 3 kg au total)
- 100 ml de vinaigre blanc
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet de garni
- 200 g de champignons émincés
- 150 g de cornichons fins émincés
- 20 ml (4 c. à s.) de Maïzena délayée dans un peu d'eau froide
- 100 ml de concentré de tomates
- 5 ml (1 c. à c.) de tabasco
- 200 ml de crème liquide

Astuce : utilisez l'**Éplucheur Universel** pour ôter la peau.

PRÉPARATION

1. Frottez les langues avec une petite brosse. Faites une légère incision dans la peau des langues pour éviter qu'elle ne gonfle. Posez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau chaude, ajoutez le vinaigre et laissez cuire couvert 1 h à feu moyen. Rincez les langues sous l'eau froide, ôtez la peau et coupez-les en tranches à l'aide du **Couteau du Chef** sur la **Planche souple**.

2 Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 210 °C.

3 Épluchez les carottes à l'aide de l'**Éplucheur Universel** et l'oignon grâce au **Couteau à Éplucher**. Piquez les clous de girofle dans l'oignon, côté talon. Avec le **Couteau Tout Usage**, coupez les carottes en grosses rondelles.

4 Dans l'**UltraPro 5,7 l**, mettez les tranches de langues, les carottes, l'oignon, le bouquet garni et 700 ml d'eau bouillante. Couvrez et faites cuire 1 h dans le four préchauffé.

5 Mélangez, ajoutez les ingrédients restants, rectifiez l'assaisonnement et finissez la cuisson environ 20 mn.



PARMENTIER DE POMMES AU BOUDIN



Préparation
25 mn



Cuisson
± 30 mn



600 watts
± 10 mn



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 10 À 12 PERSONNES

- 1,5 kg de pommes de terre à purée
- 90 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 150 ml de lait
- 1 kg de pommes à cuire (Canada)
- 20 ml (4 c. à c.) de sucre
- sel et poivre
- 250 g d'oignons
- 6 boudins noirs naturels (± 800 g)
- 30 g de noisettes

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faites cuire environ 30 mn les pommes de terre, épluchées avec l'**Éplucheur Universel** et coupées en morceaux, recouvertes d'eau froide.
2. Égouttez-les et écrasez-les à l'aide du **Presse-Purée** dans le **Bol Mélangeur 3 L**. Incorporez 50 g de beurre, la noix de muscade, le lait et mélangez vivement.
3. Dans le **MicroCook Rond 2,25 L**, mettez les pommes épluchées et coupées en grosses lamelles, 20 g de beurre, le sucre, le sel, le poivre et faites-les cuire ± 5 mn à 600 watts. Réservez dans le **Bol Espace 2 L**.
4. Dans le MicroCook Rond, mettez les oignons épluchés et hachés avec l'**ExtraChef**, le boudin sans peau, le sel, le poivre et mélangez. Faites chauffer 4 à 5 mn à 600 watts.
5. Dans l'**UltraPro 3,3 L**, étalez les 2/3 de la purée, le boudin aux oignons, le reste de purée, les lamelles de pommes, parsemez les noisettes hachées et le reste de beurre en morceaux.
6. Couvrez et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé à 180 °C.





GÂTEAU CROQUANT CHOCOLAT



Préparation
25 mn



600 watts
± 1 mn



180 °C
25 mn



Repos
1 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 PARTS

- 125 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 200 g de farine
- 50 ml de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de flocons d'avoine
- 150 g de sucre
- 1 ml de vanille en poudre
- 4 œufs
- 1 grande boîte d'abricots au sirop (± 480 g net égouttés)
- 50 g de noix de pécan

Pour l'UltraPro

- 20 g de beurre mou
- 15 ml (1 c. à s.) de farine

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, faites fondre le beurre et le chocolat en morceaux, 1 mn à 600 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez. Refaites chauffer par séquence de 30 s, si besoin.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 L**, mélangez à l'aide du **Fouet Souple**, la farine, le cacao en poudre et la levure chimique. Ajoutez 50 g de flocons d'avoine, le sucre, la vanille et mélangez.
4. Ajoutez les œufs, le contenu du Pichet MicroCook, les abricots bien égouttés et coupés en morceaux, et mélangez bien à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
5. Versez la pâte dans l'**UltraPro 3,3 L** beurré et fariné.
6. Dans le **TurboMax**, hachez grossièrement les noix de pécan et les flocons d'avoine restants. Saupoudrez sur la pâte, couvrez et faites cuire 25 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer avant de servir.

Variantes : vous pouvez remplacer les abricots par des poires, pêches, pommes, ananas...



CRÈME AU FOUR



Préparation
15 mn



600 watts
± 3 mn



160 °C
1 h

INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

- 1 l de crème liquide entière
- 1 ml de vanille en poudre
- 10 jaunes + 1 blanc d'œufs
- 120 ml de sucre (± 120 g)
- 25 ml (5 c. à c.) de caramel liquide

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 160 °C.
2. Chauffez la crème liquide avec la vanille dans le **MicroCook Rond 2,25 l**, 3 mn à 600 watts.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, émulsionnez les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide du **Batteur** pour qu'ils blanchissent. Versez doucement en fouettant le contenu du MicroCook Rond pour obtenir une préparation bien homogène.
4. Mettez le Récipient de l'**UltraPro 3,3 l** dans le four avant de le remplir d'eau bouillante. Posez le Couvercle retourné dessus, puis versez la crème dedans. Faites cuire 1 h dans le four préchauffé.
5. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur couvert avec le Récipient de l'UltraPro 3,3 l sec, jusqu'au moment de servir.
6. Arrosez avec le caramel et servez cette crème seule, en accompagnement du gâteau aux oranges (recettes p 86) ou utilisez-la pour garnir l'intérieur de pommes cuites au four.



POMMES AUX 12 SAVEURS



Préparation
20 mn



210 °C
± 35 mn

INGRÉDIENTS POUR 9 PERSONNES

- 30 g de noix de cajou
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches
- 30 g d'amandes émondées
- 30 g d'abricots secs
- 30 g de baies de cranberries séchées
- 20 g d'écorces d'oranges confites
- 15 ml (1 c. à s.) de calvados*
- 2 ml (±½ c. à c.) de cannelle
- 2 ml (±½ c. à c.) de vanille en poudre
- 30 ml (2 c. à s.) de miel
- 30 ml (2 c. à s.) de confiture (fraise, prune, cerise, abricot...)
- 9 pommes reinette (± 150 g chacune)
- 70 g de pâte d'amandes
- 20 g de beurre mou (pour l'UltraPro)
- 50 g de sucre roux

PRÉPARATION

1. Dans l'**ExtraChef**, hachez les noix de cajou, les noisettes, les pistaches, les amandes, les abricots, les baies de cranberries, et les écorces d'oranges confites.

2 Otez les Lames, ajoutez le Calvados, la cannelle, la vanille, le miel, la confiture et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite**.

3 Faites préchauffer le four à 210 °C.

4 Lavez les pommes et videz-les avec un vide-pomme. Découpez la pâte d'amandes en 9 morceaux et bouchez le fond de chaque pomme avec.

5 Mettez les pommes dans l'**UltraPro 3,3 l** beurré et garnissez-les avec la préparation de l'ExtraChef.

6 Saupoudrez le sucre et faites cuire couvert, environ 35 mn dans le four préchauffé. Servez tiède ou froid.

Variante : si vous utilisez des pommes type Golden, prolongez d'environ 10 mn le temps de cuisson.



GÂTEAU D'ANANAS À LA COCO



Préparation
20 mn



180 °C
± 40 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 110 g de beurre (très mou)
- 30 g de noix de coco en poudre
- 2 ananas (± 1,4 kg chaque)
- 275 ml de sucre (± 275 g)
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 ml de lait de coco

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C
2. Beurrez l'**UltraPro 3,3 l** avec 20 g de beurre et saupoudrez la noix de coco pour bien enrober le plat.
3. Avec le **Couteau à Pain**, épluchez les ananas, coupez-les en 2 dans l'épaisseur, supprimez le cœur fibreux à l'aide d'un vide-pomme et tranchez-les avec le **MandoChef (5/4)**.
4. Dans une poêle à fond épais, saupoudrez 150 ml (± 150 g) de sucre et laissez-le caraméliser à feu moyen. Dès que le sucre commence à prendre une jolie couleur ambrée, recouvrez le caramel avec des tranches d'ananas et laissez-les caraméliser de chaque côté à feu doux. Répartissez-les dans le fond de l'UltraPro. Procédez de même avec toutes les tranches d'ananas.
5. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, à l'aide du **Fouet Souple**, fouettez le beurre et le sucre restants. Dès que le mélange est bien homogène, ajoutez les œufs légèrement battus en omelette, la farine, la levure, versez le lait de coco et mélangez bien.
6. Versez cette pâte délicatement sur les morceaux d'ananas répartis au fond de l'UltraPro, couvrez et faites cuire environ 40 mn dans le four préchauffé.
7. Laissez reposer 10 mn couvert. Démoulez en passant la **Spatule en Silicone** autour et retournez-le sur le Couvercle.

GÂTEAU AUX ORANGES



Préparation
15 mn



170 °C
± 50 mn

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 4 œufs
- 350 g de sucre
- 3 oranges
- 200 ml d'huile
- 400 ml de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour l'UltraPro

- 20 g de beurre
- 15 ml (1 c. à s.) de farine

Décor

- 25 ml (5 c. à c.) de sucre glace
- 50 g de chocolat noir

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 170 °C.
2. Dans le **Super Bol 7,5 l**, à l'aide du **Batteur**, fouettez bien les œufs avec le sucre pour les blanchir.
3. À l'aide de l'**Aide-Gastronome**, récupérez le zeste d'une orange et 200 ml de jus d'orange. Versez-les dans le Super Bol 7,5 l, ajoutez l'huile et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Ajoutez la farine et la levure, et mélangez bien.
4. Dans l'**UltraPro 3,3 l** beurré et fariné, versez la pâte, couvrez et faites cuire 50 mn dans le four préchauffé.
5. Saupoudrez le sucre glace sur le gâteau refroidi et décorez avec des copeaux de chocolat faits avec l'**Éplucheur Universel**.

Astuce : vous pouvez servir ce gâteau avec la crème au four (recette p 81).



PAIN PERDU SURPRISE



Préparation
15 mn



190 °C
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 250 g d'abricots secs moelleux
- 20 g de noix
- 2 œufs
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre
- 350 ml de lait
- 30 g de beurre
- 20 tranches fines de pain brioché ou brioche (± 500 g)
- 50 ml (10 c. à c.) de confiture de fraises (abricots ou autre)
- 25 ml (5 c. à c.) de miel liquide (sirop d'agave ou sirop d'érable)
- 5 ml (1 c. à c.) de cannelle en poudre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 190 °C.
2. Coupez les abricots en petits morceaux.
3. Dans le **TurboChef**, hachez grossièrement les noix.
4. Dans le **Speedy Chef**, fouettez les œufs, le sucre et le lait. Versez dans le **Bol Espace 1 L**.
5. Dans l'**UltraPro 3,3 l** bien beurré, disposez une couche de pain brioché bien imbibé dans la préparation du Bol 1 L. Étalez une couche d'abricots, saupoudrez les noix hachées, recouvrez avec du pain brioché imbibé et étalez la confiture. Recouvrez avec une dernière couche de pain brioché imbibé, arrosez avec le miel et saupoudrez la cannelle.
6. Couvrez et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé, en ôtant le Couvercle 5 mn avant la fin.

Astuce : vous pouvez remplacer les abricots secs par d'autres fruits secs (pruneaux, figues...).





GÂTEAU AUX NOIX DE PÉCAN



Préparation
15 mn



600 watts
± 13 mn



180 °C
45 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 PARTS

- 200 g de beurre
- 5 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 200 ml de sucre (± 200 g)
- 200 g de semoule fine
- 5 ml (1 c. à c.) de bicarbonate de soude alimentaire (rayon pâtisserie)
- 30 ml (2 c. à s.) de brandy*
- 200 ml de fromage blanc ou yaourt grec
- 200 g de farine
- 7 ml (1,5 c. à c.) de levure chimique
- 5 ml (1 c. à c.) de cannelle en poudre
- 200 g de noix de pécan (noix ou noisettes)

Pour l'UltraPro

- 20 g de beurre
- 15 ml (1 c. à s.) de farine

Sirop

- 350 ml d'eau
- 30 ml (2 c. à s.) de miel
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre
- zeste d'un citron
- 1 bâton de cannelle

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 180 °C.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, faites fondre le beurre en morceaux 2 mn à 600 watts.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 L**, à l'aide du **Batteur**, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir.
4. Ajoutez le beurre fondu, la semoule fine, le bicarbonate, le Brandy, le fromage blanc et mélangez. Saupoudrez la farine et la levure en mélangeant. Finissez en ajoutant la cannelle en poudre et les noix finement hachées dans l'**ExtraChef**.
5. Dans le **Speedy Chef**, montez 2 blancs en neige et ajoutez-les à la préparation du Bol Mélangeur. Dans le Speedy Chef propre, montez en neige les 3 derniers blancs et à l'aide de la **Spatule en Silicone**, ajoutez-les délicatement dans le Bol Mélangeur.
6. Dans l'**UltraPro 3,3 L** beurré et fariné, versez la préparation et faites cuire 45 mn, sans Couvercle, dans le four préchauffé.
7. Dans le Pichet MicroCook 1 L propre, versez les ingrédients du sirop et mélangez. Faites cuire couvert, 9 à 11 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
8. Versez doucement le sirop encore chaud sur le gâteau dès sa sortie du four pour qu'il s'imbibe bien.
9. Laissez refroidir avant de servir seul, avec une boule de glace ou de la chantilly.



MOELLEUX AUX ABRICOTS



Préparation
15 mn



600 watts
± 3 mn



200 °C
± 35 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 PARTS

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 260 g de sucre
- zeste d'un citron
- 2 œufs
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 15 ml (1 c. à s.) de lait
- 1 boîte d'abricots au sirop (± 480 g net égouttés)
- 90 g de beurre
- 100 g d'amandes effilées

Pour l'UltraPro

- 10 g de beurre
- 15 ml (1 c. à s.) de farine

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 L**, à l'aide du **Fouet Souple**, mélangez la farine, la levure chimique, 170 ml (±170 g) de sucre et le zeste du citron. Ajoutez les œufs, la crème fraîche, le lait et mélangez bien.
3. Ajoutez les abricots bien égouttés et coupés en 2, et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
4. Dans l'**UltraPro 3,3 L**, beurré et fariné, versez la pâte.
5. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, faites fondre le beurre en morceaux avec le reste de sucre et les amandes effilées 2 à 3 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn et mélangez bien. Le sucre doit être fondu, refaites chauffer 1 mn à 600 watts, si besoin.
6. Versez doucement ce mélange sur la pâte pour la recouvrir et faites cuire couvert, environ 30 mn dans le four préchauffé. Découvrez 5 mn pour faire dorer le moelleux.

Variantes : remplacez les abricots au sirop par d'autres fruits au sirop ou des fruits frais (abricots, pêches, nectarines, fruits rouges...).



GÂTEAU AUX POMMES



Préparation
15 mn



600 watts
1 mn



190 °C
± 1 h 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 10 À 12 PARTS

- 90 g de beurre
- 6 œufs
- 300 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 ml (±½ c. à c.) de cannelle en poudre
- 2 kg de pommes (golden, reinette, royal gala)

Pour l'UltraPro

- 25 g de beurre
- 30 ml (2 c. à s.) d'amandes en poudre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 190 °C.
2. Mettez le beurre en morceaux dans le **Pichet MicroCook 1 l** et faites-le fondre 1 mn à 600 watts.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez au **Fouet Souple** les œufs, le sucre, puis ajoutez la farine, la levure, la poudre d'amandes, le sel, la cannelle, le beurre fondu et fouettez bien.
4. Épluchez les pommes avec l'**Éplucheur Universel**, ôtez le cœur et coupez-les en cubes dans le **Super Bol 7,5 l**. Versez la pâte du Bol Mélangeur et mélangez bien avec la **Spatule en Silicone** pour que toutes les pommes soient bien enrobées.
5. Beurrez l'**UltraPro 3,3 l** et saupoudrez avec la poudre d'amandes en la répartissant bien.
6. Versez le contenu du Super Bol 7,5 l, couvrez et faites cuire environ 1 h 15, dans le four préchauffé. Si besoin, retirez le Couvercle 10 mn avant la fin, pour faire dorer le gâteau. Laissez reposer couvert hors du four.
7. Dégustez tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace vanille, d'une chantilly vanillée ou d'une crème anglaise.

TABLE DES MATIÈRES

Ailes de raie et fenouils braisés	37
Aubergines à l'italienne	5
Blanquette de lapin au curry	47
Cannellonis au potimarron	9
Chapon	58
Chicons au jambon, noix et Roquefort	21
Cœurs d'artichauts à la viande	43
Crème au four	77
Cuisses de dinde	57
Flan gorgonzola et choux de Bruxelles	20
Focaccia garnie	17
Fricassée de légumes au paprika	29
Fricassée de poulet aux olives	55
Gâteau aux oranges	82
Gâteau aux pommes	89
Gâteau croquant chocolat	75
Gâteau d'ananas à la coco	81
Gigot d'agneau aux fèves	67
Gâteau aux noix de pécan	85
Gratin de chou-fleur et brocolis au brie	11
Gratin de pâtes	25
Gratin de pâtes végétarien	13
Langues de bœuf, sauce piquante	72
Lasagnes de pain	27
Lotte à l'américaine	36
Merlu sur lit de poireaux	35

Moelleux aux abricots	87
Morteau en brioche	69
Morue à la portugaise	39
Morue aux légumes rôtis	31
Pain de viandes	45
Pain perdu surprise	83
Parmentier de canard forestier	62
Parmentier de pommes au boudin	73
Parmigiana d'aubergines au four	7
Poivrons végétariens	15
Pommes aux 12 saveurs	79
Porc à l'asiatique	63
Pot-au-feu	61
Potimarrons en fondue savoyarde	19
Poulet à l'indienne	49
Poulet à la béarnaise	53
Poulet à la russe	51
Riz garni	10
Saucisses de Toulouse aux haricots blancs	59
Saumon au citron et pommes de terre	33
Saumon farci en croûte de pain	41
Sauté de veau aux légumes d'été	65
Tartiflette revisitée	23
Tête de veau, sauce ravigote	71

ULTRAPRO 3,3 L & 5,7 L

Une cuisine saine, sans surveillance !

Des produits qui s'occupent de tout pendant que vous vous occupez de vous, c'est la tout l'atout des UltraPro 3,3 l et 5,7 l ! Avec plus de 55 recettes élaborées en fonction des saisons et des étals du marché, ces UltraPro seront très vite vos alliés au quotidien. Cuisinez des recettes savoureuses : potimarrons en fondue savoyarde, estouffade de boeuf, poulet à la russe, saumon farci en croute de pain, moelleux aux abricots...

- Les UltraPro sont compatibles avec le congélateur, le réfrigérateur, le micro-ondes et le four traditionnel*, ils résistent à des températures allant de - 25 °C à + 250 °C.
- Des recettes gratinées sans utiliser le gril : grâce à des températures pouvant aller jusqu'à 250 °C et à un système de ventilation qui assure la circulation de la chaleur et la régulation de l'humidité.
- Une cuisine saine et légère : peu ou pas de matières grasses, toutes les qualités nutritives des aliments sont préservées.
- Les plats restent chauds plus longtemps : la matière accumule, conserve et restitue la chaleur.
- Pas d'éclaboussure, ni d'odeur désagréable de cuisson : grâce au Couvercle qui s'adapte parfaitement sur le Récipient.

Un éventail incomparable de possibilités



Cuisson traditionnelle

Le Couvercle est posé sur le Récipient pour une cuisson au four, au micro-ondes (pour les grands micro-ondes) ou combinée four traditionnel/micro-ondes.



Cuisson inversée

Le Couvercle sert de base, le Récipient sert de couvercle. Idéal pour des rôtis ou des volailles de bonne taille, ou des préparations en croûte.



Cuisson étagée : 3 possibilités

1. Le Couvercle est posé à l'envers sur le Récipient 3,3 l ou 5,7 l : 2 recettes cuisent en même temps, l'une dans le Récipient, l'autre dans le Couvercle.



Augmentez le volume de cuisson

Le Récipient 5,7 l se combine avec le Récipient 3,3 l. L'un sert de base, l'autre de couvercle : idéal pour les volailles ou les pièces de viande, de grandes tailles.



2. Une préparation dans le Récipient 5,7 l, Couvercle garni d'une préparation, posé sur le Récipient et recouvert du Récipient 3,3 l.



Cuisson en bain-marie : 2 possibilités pour des cuissons douces

1. Le Couvercle rempli d'eau est retourné sur le Récipient garni.
2. Le Couvercle garni est posé sur le Récipient rempli d'eau.



3. Une préparation dans le Récipient 3,3 l, le Couvercle correspondant posé sur le Récipient est garni d'une autre préparation et le Récipient 5,7 l le recouvre.



Rangement compact

Les Couvercles et les Récipients s'emboîtent pour un gain de place optimal.

* Bien que la matière soit compatible avec le micro-ondes, les UltraPro 3,3 l et 5,7 l du fait de leurs grandes dimensions, ne s'adaptent pas aux micro-ondes classiques.

PRINCIPES DE BASE ET CONSEILS

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Attendez toujours la fin du préchauffage avant d'enfourner l'**UltraPro**.
- Assurez-vous que les programmes automatiques que vous utilisez sur votre four n'activent pas la fonction gril (notamment les modes de préchauffage rapide). Cela pourrait endommager l'**UltraPro**.
- Placez l'**UltraPro** dans le four traditionnel ou micro-ondes de manière à ce qu'il soit à une distance minimale de 5 cm des parois intérieures sur les côtés, au niveau de la sole et de la voûte.
- Pendant la cuisson, évitez tout contact entre le Produit et les os de viande.
- Lorsque vous retirez le récipient du four traditionnel ou du micro-ondes, utilisez les 2 mains et des maniques.
- Ne pas utiliser de pince à plat.
- Lorsque vous soulevez le Couvercle, prenez soin de l'éloigner de vous et de diriger la vapeur dans la direction opposée.
- Utilisez les Ustensiles Tupperware avec l'**UltraPro** : n'utilisez pas d'ustensiles tranchants et en métal.
- L'**UltraPro** n'est pas compatible avec les mini-four, les fours cycloniques halogènes et les fours à quartz, les plaques de cuisson, les brûleurs à gaz, la sole et le gril du four.

ENTRETIEN

- Lavez l'**UltraPro** avant la 1^{ère} utilisation.
- Après utilisation, plongez le produit dans de l'eau chaude savonneuse.
- L'**UltraPro** est compatible avec le lave-vaisselle.
- Lavez le récipient avant de réchauffer des aliments au four traditionnel, pour éviter que des résidus ne recuisent.
- En cas de taches ou de résidus collés, laissez tremper l'**UltraPro** dans de l'eau chaude additionnée de produit de lavage pour lave-vaisselle (liquide ou poudre). Comptez 4 cuillères à soupe de produit pour 5 l d'eau chaude. Vous pouvez également le faire tremper dans de l'eau javellisée : dans ce cas, comptez 100 ml d'eau de Javel pour 5 l d'eau tiède.
- Évitez les poudres ou tampons abrasifs directement sur le récipient : utilisez la **MicroFibre UltraPro**, conçue spécialement pour nettoyer les **UltraPro**.