Livre de recettes

Bienvenue

Ce guide de recettes est destiné à vous aider à utiliser votre Speed Chef de façon optimale. Petits déjeuners sains, plats copieux, en-cas délicieux, desserts gourmands… vous y trouverez des recettes pour toutes les occasions !

Ainsi, vous disposez d'un grand choix de recettes : recettes faciles pour ceux qui souhaitent simplement cuisiner quelque chose rapidement ou recettes plus détaillées, idéales pour tester vos talents de cuisinier et impressionner vos amis.

Chaque recette est accompagnée d'instructions simples et d'une lite détaillée d'ingrédients pour garantir un résultat optimal, délicieux et appétissant.

Porridge

2 personnes

Ingrédients :

80 g flocons d'avoine
250 ml eau
250 ml lait demi-écrémé
1 pincée de sel

Accompagnement :

Fruit frais
Eclats de noisettes

Préparation :

Verser les flacons dans le Speed Chef, puis ajouter l'eau, le lait écrémé et le sel. Régler la température sur 220°C et faire bouillir le tout en remuant constamment. Une fois le mélange porté à ébullition, réduire la température à 120°C. Mettre le couvercle en place et laisser mijoter pendant 3-5 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Servir avec des fruits frais et des éclats de noisettes.

Œufs brouillés aux épinards

4 personnes

Ingrédients :

2 cs huile d'olive
200 g jeunes épinards
8 œufs battus
2 cs parmesan râpé
½ flocons de piment

Préparation :

Régler le Quick Chef sur 160°C. Verser l'huile et les épinards. Faire revenir le tout pendant une minute jusqu'à ce que les épinards tombent.

Ajouter les œufs et réduire la température à 140°C. Laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les œufs soient pris. Ajouter le parmesan et les flocons de piment.

Quésadillas

1 personne

Ingrédients :

100 g cheddar râpé
2 oignons nouveaux coupés en rondelles
1 poivron rouge coupé en dés
1 piment rouge évidé et finement coupé
1 avocat sans peau et sans noyau, coupé en petits dés
40 g coriandre fraîche grossièrement émincée
2 tortillas
Sel et poivre noir

Accompagnement :

Crème aigre
Sauce salsa

Préparation :

Mélanger les ingrédients à l'exception des tortillas dans un grand saladier

Disposer une tortille dans le Speed Chef. Etaler le mélange sur la tortilla et assaisonner de sel et de poivre noir. Recouvrir avec une autre tortilla et allumer le Speed Chef à 140°C. Laisser cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que la tortilla du dessous soit bien dorée.

Retourner délicatement les tortillas et laisser cuire à nouveau pendant deux minutes jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Retirer les tortillas et couper en quartiers. Servir immédiatement à la sortie de Speed Chef avec de la crème aigre et une sauce salsa

Poulet mexicain

4-6 personnes

Ingrédients :

2 cs huile d'olive
1 oignon épluché et coupé en dés
2 gousses d'ail épluchées et finement émincées
2 poivrons rouge évidés et coupés en tranches
4 blancs de poulet coupés en morceaux
400 g tomates concassées en conserve
2x 400 g haricots rouges
½ cc piment fort en poudre
1 cs de coriandre émincée
2 cc cumin moulu
1 cc origan séché
Sel et poivre noir

Accompagnement :

Chips tortillas
Crème aigre
Guacamole

Préparation :

Allumer votre Speed Chef à 140°C. Verser l'huile et faire revenir les oignons, l'ail et les poivrons rouges pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Augmenter la température à 160°C. Ajouter le poulet et laisser cuire à nouveau pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter les tomates, les haricots rouges, le piment en poudre, la coriandre, l'origan et le cumin. Assaisonner de sel et de poivre noir. Augmenter la température à 220°C. Une fois le mélange porté à ébullition, régler sur 110°C. Mettre le couvercle et laisser mijoter pendant 30-40 minutes.

Servir avec des chips tortillas, de la crème aigre et du guacamole.

Aiguillettes de poulet au paprika

4 personnes

Ingrédients :

4 blancs de poulet coupés en lamelles de 2 cm
100 g farine ordinaire
1 cc paprika
2 œufs légèrement battus
200 g de chapelure
2,8 litres huile végétale
Sel et poivre noir

Préparation :

Verser de l'huile végétale dans le Speed Chef jusqu'au repère indiqué à l'intérieur du bol antiadhésif. Faire chauffer à 200°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le paprika, le sel et le poivre. Verser le mélange dans une grande assiette plate. Verser les œufs battus dans une autre assiette, puis ajouter un tiers de la chapelure.

Passer les morceaux de poulet dans le mélange de farine. Secouer les morceaux pour éliminer l'excédent de farine, puis passer dans l'œufs et les recouvrir de chapelure. Placer les morceaux de poulet panés dans le panier à friture et les tremper dans l'huile chaude pendant 5-7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, dorés et bien cuits.

Si l'huile devient trop chaude, réduire la température à 180°C. Sécher es morceaux de poulet à l'essuie-tout et servir aussitôt

Risotto de petits pois à la menthe

4 personnes

Ingrédients :

170 g petits pois surgelés
4 cs menthe fraîche
2 gousses d'ail
1,5 l bouillon de légumes
1 oignon pelé et coupé en dés
350 g riz à risotto
125 ml vin blanc
Zeste et jus d'un citron

Accompagnement :

Parmesan
Huile d'olive extra vierge
2 cs huile d'olive

Préparation :

Passer les petits pois, la menthe et l'ail au robot avec 2 cs de bouillon de légumes et mixer le tout. Réserver.

Allumer le Speed Chef à 120°C Faire revenir les oignons pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils ramollissant. Augmenter la température à 140°C. Ajouter le riz et laisser cuire pendant 2 minutes en remuant constamment. Ajouter le vin et faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit complètement évaporé.

Réduire la température à 120°C. Ajouter une louche de bouillon et mélanger jusqu'à ce que le bouillon se soit évaporé, puis rajouter une autre louche et mélanger à nouveau jusqu'à évaporation. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz ait une texture onctueuse et soit bien cuit. Le riez devrait être prêt au bout d'environ 20 minutes.

Verser la purée de petits pois à la menthe tout en remuant, puis le zeste et le jus d'un citron et servir avec du parmesan et de l'huile d'olive.

Sauté de crevettes au sésame

2 personnes

Ingrédients :

2 cs huile d'arachide
1 cc pâte de gingembre
2 oignons nouveaux
2 gousses d'ail pelées et coupées en rondelles
1 gros piment rouge coupé en fines rondelles
180 g grosses crevettes
300 g mélange de légumes sautés
2 cs sauce soja
2 cs vinaigre de xérès sec
1 cs miel
1 cs graines de sésames grillés

Accompagnement :

Nouilles cuites

Préparation :

Faite chauffer le Speed Chef à 160°C et y verser l'huile. Une fois l'huile chaude, y ajouter la pâte de gingembre, les oignons nouveaux, l'ail et le piment. Faire sauter le tout pendant 1 minute. Ajouter les crevettes et faire sauter à nouveau le tout pendant 1-2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient bien roses. Sortir les crevettes à l'aide d'une écumoire et réserver.

Verser les légumes. Faire sauter le tout pendant une jusqu'à ce que les légumes commencent à tomber. Remettre les crevettes dans l'appareil. Ajouter la sauce soja, le xérès et le miel et faire sauter le tout pendant une minute.

Saupoudrer de graine de sésame et servir avec des nouilles.

Pâtes à la sauce tomates cerise

2 personnes

Ingrédients :

220 g spaghettis
2 cs huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée
300 g tomates cerise
100 g olives
Sel et poivre noir

Accompagnement :

Huile d'olive extra vierge
Feuilles de basilic

Préparation :

Verser 1 litre d'eau dans le Speed Chef et régler la température sur 240°C. Une fois l'eau portée à ébullition, y verser les spaghettis et laisser cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Une fois que presque toute l'eau s'est évaporée et que les pâtes sont cuites, y ajouter l'ail, les tomates cerise et les olives, puis mélanger.

Faire sauter le tout pendant 5 minutes et ajouter un peu d'eau si les pâtes deviennent trop sèches. Assaisonner de sel et de poivre noir.

Arroser d'huile d'olive extra vierge et garnir de feuilles de basilic, puis servir.

Penne & sauce au fromage

2 personnes

Ingrédients :

250 g pâtes penne
2 poireaux coupés en rondelles
150 ml crème fraîche
100 g cheddar râpé
2 cs parmesan
Huile d'olive extra vierge
2 cs persil plat grossièrement ciselé
Sel et poivre noir

Préparation :

Verser 1 litre d'eau dans le Speed Chef et régler la température sur 240°. Une fois l'eau arrivée à ébullition, y verser les pâtes et laisser cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Une fois que presque toute l'eau s'est évaporée et que les pâtes sont cuites, y ajouter les poireaux.

Faire revenir le tout pendant 5 minutes et ajouter un peu d'eau si les pâtes deviennent trop sèches. Incorporer la crème fraîche, le parmesan et le fromage râpé.

Assaisonner de sel et de poivre noir. Arroser d'huile d'olive extra vierge et garnir de persil plat, puis servir.

Kedgeree de saumon

4 personnes

Ingrédients :

1 botte d'oignons nouveaux coupés en fines rondelles
1 gousse d'ail pelée et coupée en petit dès
1 morceau de gingembre de 2 cm, épluché et râpé
2 cs curry en poudre
1 cs graines de moutarde
12 tomates cerise coupées en deux
300 g riz
300 g saumon sans peau et coupé en morceaux de 2 cm
1 petite botte de coriandre
1 piment rouge

Accompagnement :

100 ml yaourt nature
Œufs (optionnel)

Préparation Allumer le Speed Chef à 140°C. Faire revenir les oignons et l'ai pendant 2 minutes. Ajouter le gingembre, le curry, les graines de moutardes et les tomates cerise. Faire revenir à nouveau pendant 2 minutes.

Ajouter le riz, bien mélanger et y verser 600 ml d'eau. Régler la température sur 220°C pour faire bouillir le mélange. Une fois le mélange porté à ébullition, réduire la température à 120°C et laisser cuire pendant 15-20 minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les morceaux de saumon et mettre le couvercle en place.

Eteindre le Speed Chef et laisser reposer le kedgeree pendant 10 minutes. Ajouter la coriandre et le piment rouge.

Servir avec du yaourt et des œufs durs.

Poulet rôti au citron

2-3 personnes

Ingrédients :

2 cs huile d'olive
1 kg poulet
1 cc origan
Jus d'un citron
Set et poivre noir

Pour la sauce :

1 cc farine ordinaire
350 ml bouillon de volaille

Préparation :

Faire chauffer le Speed Chef à 190°C et y verser l'huile. Une fois l'huile chaude, y placer le poulet et faire dorer de chaque côté. Sortir le poulet et insérer délicatement la grille basse (prendre garde au bol qui sera très chaud). Disposez le poulet sur la grille. Arroser de jus de citron pressé, saupoudrer d'origan et assaisonner de sel et de poivre noir.

Mettre le couvercle en place et laisser cuire pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que le jus sorte du poulet lorsque l'on pique les cuisses avec la pointe d'un couteau. Sortir les poulets et les couvrir d'aluminium, laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Pour réaliser la sauce. Retirer délicatement la grille basse. Incorporer la farine dans le jus en mélangeant et faire chauffer l'appareil à 140°C. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte, puis ajouter progressivement un peu de bouillon de volaille.

Une fois la pâte homogène, continuer de verser le reste du bouillon. Faire chauffer pendant 2 minutes. Si la sauce est trop épaisse, rajouter un peu de bouillon ; si elle est trop liquide, augmenter la température à 220°C et faire bouillir jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Poulet vapeur aux herbes et aux pommes de terre nouvelle

4 personnes

Ingrédients :

4 blancs de poulet
75 g de beurre mou
Zeste d'un citron
1 gousse d'ail épluchée et écrasée
4 cs persil plat grossièrement ciselé
1 kg de pommes de terre nouvelles
Sel et poivre noir

Préparation :

Faire une entaille sur le dessus de chaque blanc de poulet. Dans un saladier, mélanger le beure, le zeste de citron, l'ail et le persil plat. Assaisonner de sel et de poivre noir. Répartir le mélange à base de beurre sur les blancs de poulet.

Verser de l'eau dans le Speed Chef jusqu'au repère et insérer a grille haute. Disposer les pommes de terres nouvelles sur la grille. Régler la température du Speed Chef sur 220°C. Une fois que l'eau commence à bouillir, disposer les blancs de poulet sur la grille et mettre le couvercle en place.

Réduire la température à 140°C. Laisser cuire 15-20 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit et les pommes de terre bien tendres.

Ragoût de bœuf

4 personnes

Ingrédients :

4 cs huile végétale
1,4 kg de bœuf à braiser
3 cs farine
1 oignon coupé en rondelles
2 gousses d'ail écrasées
1 cc moutarde en poudre
1 cs purée de tomates
2 cs sauce Worcestershire
1 cs gelée de groseilles
500 ml bière
400 g champignons de paris
Sel et poivre noir

Préparation :

Passer le bœuf à braiser dans la farine. Fait chauffer le Speed Chef à 160°C. Verser 2 cs d'huile et faire dorer le bœuf en plusieurs fois. Réserver. Ajouter les 2 cs d'huile restantes et faire revenir l'oignon et l'ail en remuant sans interruption.

Retourner la viande et ajouter la moutarde en poudre et la purée de tomates tout en mélangeant, puis laisser cuire pendant 2 minutes. Ajouter la sauce Worcestershire, la gelée de groseilles et la bière. Assaisonner de sel et de poivre noir.

Régler la température sur 220°C. Une fois le mélange porté à ébullition, réduire à 110°C et mettre le couvercle en place. Laisser cuire pendant 2 heures et demie en remuant de temps en temps ? Ajouter les champignons et laisser mijoter à nouveau le tout pendant 1 heure sans couvercle.

Côte de bœufs rôtis

3-4 personnes

Ingrédients :

1,5 kg côtes de bœuf
2 cs moutarde de Dijon ou moutarde de grains

Pour la sauce :

1 cs de farine ordinaire
350 ml bouillon de légumes ou de bœuf

Préparation :

Faire chauffer le Speed Chef à 220°C. Faire dorer les côtes de bœuf sur tous les côtés puis le sortir. Insérer la grille basse dans le Speed Chef, puis réduire le température à 190°C.

Badigeonner les côtes de bœuf de moutarde et assaisonner de sel et de poivre noir. Disposer les côtes sur la grille basse du Speed Chef.

Mettre le couvercle en place et laisser cuire 45 minutes pour une cuisson saignante et 60 minutes pour une viande bien cuite.

Sortir les côtes et les recouvrir d'aluminium. Laisser reposer 20 minutes avant de servir.

Pour la sauce : Retirer délicatement la grille basse, puis verser le farine dans le jus qui se trouve au fond du Speed Chef, mélanger jusqu'à obtention d'un résultat homogène. Ajouter un peu de bouillon de légumes et remuer en continu. Ajouter progressivement le bouillon de légumes restant tout en continuant de remuer. Régler la température sur 220°C. Une fois la sauce portée à ébullition, réduire la température à 110°C. Laisser mijoter la sauce pendant 5 minutes.

Steaks au poivre et légumes grillés

2 personnes

Ingrédients :

2 steaks d'agneau
2 cs huile d'olive
½ cc poivre noir
3 courgettes coupées en rondelles d'1 cm
2 poivrons rouges évidés et coupés en julienne
2 oignons rouges épluchés et coupés en quartiers
1 gousse d'ail épluchée et émincée
1 cc origan séché
Sel et poivre noir

Accompagnement :

Légumes

Préparation :

Badigeonner les steaks d'huile d'olive et saupoudrer de poivre noir. Saler

Régler la température du Speed Chef à 160°C. Faire chauffer l'huile dans le Speed Chef et ajouter les courgettes, les poivrons rouges, les oignons, l'ail et l'origan. Assaisonner de sel et de poivre noir. Faire sauter pendant 5 minutes.

Planter délicatement la grille haute au-dessus des légumes (prendre garde au bol qui sera très chaud), puis y déposer les steaks. Mettre le couvercle en place et laisser cuire pendant 3 minutes de chaque côté. Sortir les steaks et laisser reposer 5 minutes.

Servir avec des légumes.

Poitrine de porc

4-6 personnes

Ingrédients :

1,5 kg poitrine de porc
1 branche de romarin
Sel et poivre noir

Accompagnement :

4-6 petits pains à hamburger
Sauce barbecue
Salade de chou

Préparation :

Faire chauffer le Speed Chef à 220°C. Une fois l'appareil chaud, y mettre la poitrine de porc côté de gras en dessous et faire sauter pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Prendre garde aux éclaboussures.

Sortir la poitrine et insérer la grille basse dans le Speed Chef (prendre garde au bol antiadhésif qui sera très chaud). Placer la poitrine de porc sur la grille, côté gras vers le haut. Assaisonner de sel et poivre noir fraîchement moulu, puis garnir d'une branche de romarin.

Mettre le couvercle en place et faire mijoter à 110°C pendant 3 heures et demie jusqu'à ce que le porc soit bien tendre.

Sortir la poitrine du Speed Chef et laisser reposer pendant 20 minutes. Si vous souhaitez obtenir une couenne croustillante : Une fois le porc refroidi, retirer la graisse qui se trouve sur le dessus. Retirer délicatement la grille basse et augmenter la température à 220°C, puis remettre la couenne dans l'appareil côté gras en dessous et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Couper le porc en morceaux et servir avec du pain à hamburger, une sauce barbecue et une salade de chou.

Côtelettes de porc avec sauge, pommes, oignons & pommes de terre

2 personnes

Ingrédients :

2 côtelettes de porc
1 cs huile d'olive
2 oignons rouges coupés en quartiers
1 gousse d'ail épluchée et finement émincée
100 g de pommes de terre nouvelles coupées en deux
2 cs sauge fraîche finement hachée ou & cs sauge séchée
2 pommes étrognées et coupées en quartiers
Sel et poivre noir

Préparation :

Badigeonner les côtelettes d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre noir. Faire chauffer le Speed Chef à 220°C. Faire revenir les côtelettes en les faisant dorer de chaque côté pendant 1 minute, puis réserver.

Verser les oignons rouges, les pommes de terre, la sauge ciselée et les pommes de terre dans le Speed Chef et faire revenir le tout à 140°C pendant 5 minutes. Ajouter 150 ml de bouillon de légumes. Insérer délicatement la grille haute (prendre garde au bol qui sera très chaud) puis y disposer les morceaux de porc. Mettre le couvercle en place et laisser cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce que le porc soit bien cuit.

Sortir les morceaux de porc de l'appareil, les recouvrir d'aluminium et laisser reposer. Régler la température du Speed Chef à 190°C et continuer de cuire le mélange de pommes de terre et d'oignons jusqu'à évaporation du liquide et jusqu'à ce que les légumes comment à être dorés et les pommes de terre soient cuites. Assaisonner de sel et de poivre noir et servir avec le porc.

Mijoté de souris d'agneau

4 personnes

Ingrédients :

2 cs huile d'olive
4 souris d'agneau
2 oignons rouges émincés
2 gousses d'ail écrasées
120 ml vin rouge
2x 400 ml tomates concassées en conserve
400 ml bouillon de volaille en conserve
2 branches de thym
1 branche de romarin
Sel et poivre noir

Accompagnement :

Purée de pommes de terre

Préparation :

Verser l'huile dans le Speed Chef et faite chauffer à 220°C. Ajouter la souris d'agneau et la faire dorer sur tous les côtés. Sortir la souris d'agneau et réserver. Verser l'huile, les oignons et lai dans le Speed Chef et régler la température sur 140°C. Faire revenir le tout pendant 3 minutes. Remettre la viande dans l'appareil.

Verser le vin dans le Speed Chef et faire cuire presque jusqu'à évaporation. Ajouter les tomates, le bouillon de volaille, le thym et le romarin. Assaisonner de sel et de poivre noir. Augmenter la température à 220°C et une fois le mélange porté à ébullition réduire à 110°C. Mettre le couvercle en place et laisser cuire 3 heures ou jusqu'à ce que l'agneau soit bien tendre ou que la viande se détache facilement de l'os. Servir avec une purée de pommes de terre.

Saumon asiatique à la vapeur

2 personnes

Ingrédients :

2 filets de saumon d'environ 150 g chacun
1 pommes étrognée et coupée en rondelles
1 oignon nouveau coupé en rondelles
2 petits choix pak-choï coupé en quartiers
1 morceau de gingembre de 2 cm, épluché et finement émincé
1 gousse d'ail épluchée et écrasée
1 cs sauce au piment doux
Zeste râpé et jus d'un citron
2 cs sauce soja

Préparation :

Disposer les filets de saumon, les carottes, les oignons nouveaux et le pak-choï sur un grand carré d'aluminium. Répandre l'ail, le gingembre et le zeste de citron vert sur les poissons et les légumes. Arroser de sauce au piment doux et de sauce soja. Refermer les carrés d'aluminium en évitant de trop serrer afin de laisser assez d'espace pour que la vapeur puisse cuire le poisson.

Verser de l'eau dans le Speed Chef jusqu'au repère et insérer la grille haute. Régler la chaleur sur 220°C. Une fois l'eau portée à ébullition, réduire la température à 160°C. Disposer les poissons enveloppés sur la grille haute. Couvrir avec le couvercle pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit

Curry de légumes aux pois chiches

4 personnes

Ingrédients :

2 cs huile d'olive
1 oignon émincé
1 chou-fleur coupé en petits bouquets
1 petit brocoli coupé en petits bouquets
400 g pois chiches en conserve
400 g tomates concassées
1 cc pâte de piment
2 poignées de coriandre fraîche
100 g de feuilles de jeunes épinards

Accompagnement :

4 tortillas
Yaourt nature
Citron vert

Préparation :

Régler le Speed Chef sur 160°C. Verser l'huile et les oignons. Faire sauter le tout pendant 5 minutes jusqu'à ce que les oignons ramollissent. Ajouter le chou-fleur et le brocoli et faire sauter le tout pendant 2 minutes. Ajouter 100 ml d'eau et couvrir. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres.

Ajouter les tomates, le piment, et les pois chiches tout en remuant. Augmenter la température à 220°C. Une fois le mélange porté à ébullition, réduire à 120°C, mettre le couvercle et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, insérer la grille haute sur le bol antiadhésif (prendre garde au bol qui sera très chaud). Envelopper les tortillas dans de l'aluminium et les disposer sur la grille, puis remettre le couvercle en place.

Sortir les tortillas et la grille haute. Ajouter les épinards et la coriandre tout en remuant. Faire cuire à nouveau pendant 1 minute. Servir avec du yaourt, du citron vert et les tortillas chaudes.

Boston baked beans

4 personnes

Ingrédients :

1 cs huile végétal
2 oignons rouges épluchés et coupés en fines rondelles
120 g lardons
2 clous de girofle
2 cc moutarde en poudre
300 g coulis de tomates
3 cs vinaigre de vin rouge
2 cs sucre brun muscovado
1 cc paprika
2x 400 g haricots blanc cannellini
Sel et poivre noir

Préparation :

Verser l'huile dans le Speed Chef et faire chauffer à 160°C. Ajouter les oignons et les faire revenir pendant 5-7 minutes jusqu'à ce qu'ils ramollissent et prennent une couleur dorée. Ajouter les lardons et faire sauter le tout à nouveau pendant 3 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients. Régler la température sur 220°C pour faire bouillir le mélange. Réduire la température à 110°C, mettre le couvercle en place et faire mijoter pendant 30-40 minutes. Assaisonner de sel et de poivre noir.

Frites parfaites

2 personnes

Ingrédients :

400 g pommes de terre, de type Maris Piper, épluchées et coupées en frites d'environ 1 cm d'épaisseur
Huile végétale
2,8 litres huile végétale

Préparation :

Laver les frites à l'eau pour éliminer l'amidon.

Verser de l'eau dans le Speed Chef jusqu'au repère et faire chauffer à 220°C. Une fois l'eau portée à ébullition, verser les frites. Régler la température sur 120°C et laisser mijoter 5 minutes.

Laisser refroidir le bol complètement, puis vider l'eau et le sécher ? Remettre le bol sur sa base, puis le remplir d'huile végétale jusqu'au repère. Régler la température sur 140°C et verser les frites dans le panier à friture. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais pas dorées.

Sortir les frites, les égoutter et les sécher à l'aide d'un torchon. Laisser reposer les frites au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Faire chauffer le Speed Chef à 180°C. Mettre les frites dans panier à friture et faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et croustillantes. Servir aussitôt.

Pommes de terre au four

1 personne

Ingrédients :

1 grosse pomme de terre d'environ 300 g (de type King Edwards)
1 cs huile d'olive
½ cc sel de mer

Préparation :

Piquer les pommes de terre à plusieurs reprises à la fourchette. Les badigeonner d'huile d'olive et les saupoudrer de sel de mer.

Verser 150 ml d'eau dans le Speed Chef. Insérer la grille haute dans le Speed Chef et disposer les pommes de terre sur la grille.

Régler la température sur 220°C, mettre le couvercle en place et laisser cuire pendant 40-45 minutes en rajoutant de l'eau dès que besoin jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Pour une peau plus croustillante, laisser s'évaporer l'eau avant que les pommes de terre soient cuites et laisser cuire pendant les 5 dernières minutes.

Fondue au fromage

4-6 personnes

Ingrédients :

2 gousses d'ail épluchées
700 ml vin blanc
1 cc jus de citron
650 g de cheddar râpé
650 g emmental râpé
2 cs kirsch (optionnel)
2 cc Maïzena

Accompagnement :

Pain grillé

Préparation :

Badigeonner le bol du Speed Chef avec l'ail. Verser le vin et le jus de citron. Régler la température sur 220°C pour faire bouillir le tout. Réduire la chaleur à 110°C et ajouter un peu des deux fromages. Mélanger jusqu'à ce que le fromage fonde. Renouveler l'opération avec le reste de fromage.

Mélanger la Maïzena avec le kirsch ou un peu d'eau. Ajouter le ménage de fromage et laisser cuire à 120°C jusqu'à obtenir une texture homogène. Ne pas laisser le mélange bouillir ; si le Speed Chef devient trop chaud, réduire la température à 110°C.

Servir immédiatement avec des morceaux de pain grillé.

Fondue au chocolat et aux noisettes

4-6 personnes

Ingrédients :

500 ml crème fraiche épaisse
120 ml lait
2 cs sucre brun
2 cs sirop de sucre roux
1 cc essence de vanille
300 g de chocolat noir coupé en petits morceaux
200 g Nutella (optionnel)
1 cs brandy (optionnel)

Accompagnement :

Chamallows Fraises
Biscuits de Prado
Boudoirs

Préparation :

Verser la crème, le sirop, le lait et l'essence de vanille dans le Speed Chef, régler la température sur 160°C et faire bouillir en remuant constamment pendant 1 minute.

Eteindre l'appareil et ajouter le chocolat en mélangeant. Fouetter jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter le Nutella en mélangeant, puis ajouter le brandy si vous souhaitez réaliser la recette à base de brandy.

Servir immédiatement avec des assiettes de chamallows, fruits, biscuits de Prato et boudoirs.

Gelée de framboises

4 bocaux de 340 g

Ingrédients :

1 kg de framboises
500 g de sucre cristallisé ou sucre pour confitures

Préparation :

Mettre la moitié des fruits dans un saladier et les écraser à l'aide d'un presse-purée. Verser la purée dans le Speed Chef avec e reste des fruits et du sucre. Régler la température sur 120°C et mélanger en continu jusqu'à dissolution du sucre.

Augmenter la température à 220°C, couvrir et faire bouillir pendant 5 minutes. Eteindre l'appareil et laisser refroidir pendant 10 minutes. Mélanger et verser le mélange dans des bocaux stérilisés. Conserver la gelée au réfrigérateur pendant 2 semaines.

Riz au lait facile

4-6 personnes

Ingrédients :

170 g riz spécial dessert
100 g sucre
1 litre lait demi-écrémé
1 cc essence de vanille
1 pincée de muscade râpée
Zeste d'un citron

Accompagnement :

Confiture

Préparation :

Mélanger le riz, sucre, lait et l'essence de vanille, puis verser le mélange dans le Speed Chef. Saupoudrer de muscade et ajouter le zeste de citron.

Régler la température sur 200°C. Faire bouillir, puis réduire la température à 110°C. Faire cuire pendant 1 heure en remuant de temps en temps. Servir aussitôt avec une bonne cuillerée de confiture.

Crème dessert

6 personnes

Ingrédients :

100 g sucre semoule
6 jaunes d'œuf
500 ml crème fraiche épaisse
Zeste d'une orange
1 cc essence de vanille

Préparation :

Dans un grand saladier, battre le sucre et les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une couleur pâle et d'une texture mousseuse. Ajouter la crème, le zeste d'orange et l'essence de vanille. Passer le tout au tamis et verser dans une grosse carafe.

Verser le mélange dans 6 ramequins. Insérer la grille basse dans le Speed Chef et disposer les ramequins sur la grille. Remplir le Speed Chef d'eau chaude jusqu'à mi-hauteur de la paroi des ramequins. Régler la température sur 140°C et faire cuire pendant 30-35 minutes avec le couvercle ou jusqu'à ce que le milieu ait la même texture qu'une gelée.

Sortir les ramequins et les laisser refroidir avant de servir.

Puddings vapeur au chocolat & noix

6 portions

Ingrédients :

40 g cacao en poudre
3 œufs
175 g beurre mou + portion supplémentaire pour beurrer les ramequins
175 g sucre semoule
115 g farine à gâteaux
1 cc bombée levure chimique
2 cs noix concassées

Accompagnement :

Crème anglaise ou crème fraîche épaisse

Préparation :

Dans un grand saladier, mélanger le cacao avec un eu d'eau chaude jusqu'à obtention d'une pâte. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un résultat léger et mousseux. Beurrer 6 ramequins, puis répartir le mélange dans ceux-ci.

Allumer le Speed Chef à190°C et insérer la grille basse dans le bol ? Disposer les ramequins sur la grille. Mettre le couvercle en place et faire cuire pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau en ressorte propre. Sortir les ramequins et servir avec de la crème fraîche épaisse ou de la crème anglaise.

Beignets de pommes

2 personnes

Ingrédients :

2 ,5 litres d'huile végétale
100 g de farine ordinaire
2 cc levure chimique
2 cc Maïzena
50 ml lait
1 pomme étrognée et coupée en morceaux
2 cs sucre semoule
½ cannelle moulue

Préparation :

Battre la farine, la levure chimique et la Maïzena dans un grand saladier. Incorporer du lait en quantité suffisante pour obtenir la consistance d'un yaourt.

Verser l'huile végétale dans le Speed Chef jusqu'au repère et faire chauffer à 220°C.

Tremper la pomme dans le mélange et placer les morceaux sur une spatule en plastique. Les mettre délicatement dans l'huile et faire frire pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortir les pommes et les égoutter à l'aide d'un torchon. Saupoudrer de sucre semoule et de cannelle moulue. Servir aussitôt.