Brandade croustillante de saumon



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 125 g d'eau (environ
- 400 g nets de saumon frais, sans peau et sans arêtes
- 50 g de beurre
- 150 g de lait
- Sel et poivre
- 50 g de chapelure
- 30 g de parmesan râpé
- Persil frais pour la garniture (facultatif)

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux de 3 à 4 cm. Rincez-les soigneusement et mettez-les dans le plat **Voila™ rond 1,7 l** .
2. Ajoutez l'ail épluchée et écrasée et 125 g d'eau, couvrez en laissant la valve ouverte et faites cuire 10 minutes à 900 watts. Laissez reposer 2 minutes.
3. Retirez délicatement le plat du micro-ondes et remuez les pommes de terre. Placez les filets de saumon sur les pommes de terre. Couvrez à nouveau (en laissant la valve ouverte) et faites cuire pendant 5 à 7 minutes à 600 watts.
4. Laissez reposer 2 minutes, puis vérifiez la cuisson : les pommes de terre doivent être tendres et le saumon bien cuit.
5. Réservez les filets de saumon dans un bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**) pour l'émietté à la fourchette.
6. Égouttez les pommes de terre, si besoin. Écrasez-les directement dans le plat Voila™ (**Presse-purée**). Ajoutez le beurre, le lait, le sel et le poivre, puis mélangez bien pour obtenir une purée lisse et homogène.
7. Dans un petit bol (**Ultimate mixing bowl 1 l**), mélangez la chapelure et le parmesan râpé.
8. Incorporez délicatement le saumon émietté à la purée de pommes de terre, puis répartissez uniformément le mélange au parmesan dessus.
9. Faites cuire dans le four préchauffé Th 7 ou 210°C, pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant.
10. Sortez le plat du four et laissez-le reposer quelques minutes avant de servir bien chaud avec une salade verte.

20 min | 32 min | 4 min

Crumble de pommes au caramel



Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de pommes
- 8 caramels mous au beurre salé (± 80 g)
- 2 c. à c. de jus de citron
- 70 g de sucre
- 70 g de poudre d'amandes
- 70 g de farine
- 70 g de beurre coupé en morceaux

1. Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C, en chaleur tournante.
2. Epluchez, épépinez et coupez les pommes en gros dés. Placez-les dans le **Voila™ carré 1,6 l**.
3. Ajoutez les bonbons mous au caramel sur les pommes et arrosez de jus de citron.
4. Couvrez le plat, ouvrez la valve et faites cuire environ 8 minutes à 900 watts. Laissez reposer 2 minutes
5. Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble. Mixez (**SuperSonic large**) le sucre, la poudre d'amande, la farine et le beurre pour obtenir une texture granuleuse, semblable à du sable grossier : secouez une ou deux fois pendant la préparation et veillez à ne pas trop mélanger pour éviter que le mélange ne colle et ne forme une pâte compacte.
6. Une fois les pommes cuites, remuez-les délicatement et recouvrez-les de miettes grossières de crumble.
7. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit doré. Laissez le crumble tiédir avant de servir.
8. Savourez votre crumble avec une boule de glace à la vanille ou à la cannelle !

15 min | 28 min | 2 min

Gâteau crumble aux fruits rouges



Ingrédients pour 6 personnes

- 70 g de beurre
- 120 g de farine
- 225 g de sucre
- 1.5 c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de vanille
- 240 ml de lait
- 300 g de petits fruits rouges (frais ou décongelés)

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C, en chaleur tournante.
2. Mettez le beurre dans un plat **Voila™ carré 1,6 l** et mettez-le dans le four pour qu'il fonde.
3. Dans un saladier moyen (**Ultimate mixing bowl 2 l**), mélangez la farine, 200 g de sucre, la levure chimique, le sel et la cannelle. Versez le lait et la vanille, puis mélangez pour obtenir une pâte lisse.
4. Versez la pâte sur le beurre fondu dans le plat, sans mélanger.
5. Répartissez les fruits rouges uniformément sur le dessus, puis saupoudrez du reste du sucre.
6. Faites cuire au four pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les fruits soient compotés.
7. Servez chaud avec une boule de glace ou dégustez à température ambiante.

10 min

1 h

Gâteau magique à 7 couches



Ingrédients pour 15 barres

- 170 g de biscuits Graham (ou digestive, Thé ou petit Lu)
- 140 g de beurre salé
- 190 g de pépites de chocolat
- 95 g de pépites de chocolat au lait
- 95 g de pépites de caramel
- 120 g de noix de pécan
- 397 g de lait concentré sucré
- 110 g noix de coco râpée sucrée

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C, en chaleur tournante.
2. Beurrez légèrement (**Pinceau silicone**) un plat **Voila™ rectangulaire 3 l**, puis farinez-le légèrement.
3. Mixez grossièrement les biscuits Graham (**SuperSonic large**). Faites fondre le beurre (**Pichet MicroCook 1 l**) environ 1 minute à 600 watts.
4. Mélangez dans un bol (**Ultimate mixing bowl 1 l**) les biscuits mixés et le beurre fondu.
5. Tassez uniformément le mélange dans le plat (Voilà) pour faire une couche uniforme ferme.
6. Répartissez en couches uniformes, les pépites de chocolat, puis les pépites de chocolat blanc, les pépites de caramel et les noix de pécan grossièrement hachées (SuperSonic Chopper extra).
7. Versez uniformément le lait concentré sucré sur les ingrédients et terminez par une généreuse couche de noix de coco râpée.
8. Faites cuire au four environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et le centre pris. Laissez le biscuit refroidir complètement (environ 4 h) avant de le couper ; cela permet à la croûte du biscuit de se raffermir et d'obtenir des tranches nettes.

10 min | 26 min | 4 h

Gâteau renversé ananas-coco



Ingrédients pour 6 personnes

Caramel
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g d'eau
- 10 g de beurre
- 7 tranches d'ananas (conserve)

Gâteau
- 175 g de farine
- 75 g de noix de coco râpée
- 1 c. à s. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre très mou
- 3 gros œufs
- 60 g de lait

1. Caramel : versez le sucre et l'eau dans le plat **Voila™ rond 1,7 l.** Mélangez et cuire 5 à 7 minutes à 900 watts. Après 5 minutes, remuez toutes les 30 secondes avec un fouet métallique. Arrêtez lorsque le caramel a une belle couleur brun doré. Laissez reposer 2 minutes dans le micro-ondes.
2. Gâteau : dans un bol (**Ultimate mixing bowl 1 l**), mélangez la farine, la noix de coco râpée, la levure chimique et le sel.
3. Fouettez (**Duo Chef**) le sucre avec le beurre mou pour obtenir un beurre pommade.
4. Incorporez les œufs un à un, en fouettant bien après chaque.
5. Ajoutez la moitié des ingrédients secs dans un grand bol et mélangez pour obtenir une pâte lisse.
6. Incorporez ensuite le lait et 60 g de jus d'ananas réservé, et mélangez à nouveau. Ajoutez le reste des ingrédients secs et mélangez pour que la pâte soit homogène.
7. Sortez délicatement le plat Voila™ avec le caramel du micro-ondes.
8. Beurrez les parois du plat Voila™ (**Pinceau silicone**) et disposez les tranches d'ananas sur le caramel au fond du plat.
9. Répartissez uniformément la pâte à gâteau sur les tranches d'ananas.
10. Faites cuire environ 40 à 45 minutes bas dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C en chaleur traditionnelle. Vérifiez la cuisson en piquant le centre avec un cure-dent ou la pointe d'un couteau qui doit ressortir sec.
11. Une fois cuit, sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir environ 5 minutes. Ne le laissez pas refroidir plus longtemps, car le caramel va durcir et le gâteau sera difficile à démouler.
12. Passez la lame d'un couteau le long des bords du gâteau pour le décoller du moule et retournez le délicatement sur un plat de service.
13. Servez le gâteau tiède ou froid nature ou avec une boule de glace coco.

15 min | 52 min | 7 min

Gratin express de légumes et poulet



Ingrédients pour 2 personnes

- 300 g de légumes (carottes, brocolis ou autres de saison)
- 250 g de blancs de poulet coupés en petits dés
- 1 c. à c. de crème liquide (ou de crème végétale)
- 1 œuf
- 40 g de fromage râpé (emmental, comté ou mozzarella)
- Sel et poivre
- Épices au choix : paprika, herbes de Provence, curry doux
- 1 c. à c. d'huile

1. Epluchez les carottes et râpez-les grossièrement. Lavez le brocolis et prélevez de petits bouquets.
2. Huilez légèrement (**Pinceau silicone** le plat **Voila™ rectangulaire 1 l** et répartissez les légumes puis le poulet coupés en dés.
3. Mélangez (**Duo Chef**) la crème, l'œuf, la moitié du fromage, les épices, le sel et le poivre.
4. Versez le mélange sur les ingrédients dans le plat Voila™ pour bien les recouvrir.
5. Couvrez en laissant la valve ouverte et faites cuire 8 à 10 minutes à 800 watts. Laissez reposer 2 minutes.
6. Saupoudrez le reste de fromage et faire gratiner le plat environ 12 à 15 minutes dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C.

Variantes:

- Gratin express légumes et saumon : remplacez le poulet par du saumon et réduisez la cuisson à 7 minutes à 800 watts avant de mettre à gratiner.
- Gratin express pâtes et légumes : remplacez le poulet par 80 g de pâtes cuites al dente. Réduisez la cuisson à 7 minutes à 800 watts avant de mettre à gratiner.
- Version végétarienne : remplacer le poulet par des pois chiches cuits ou du tofu fumé. Réduisez la cuisson à 7 minutes à 800 watts avant de mettre à gratiner.

15 min | 25 min | 2 min

Lasagnes de poulet



Ingrédients pour 6 personnes

- 455 g de feuilles de lasagnes sèches
- 50 g de beurre
- 4 gousses d'ail
- 50 g de farine
- 700 ml de lait (ou moitié lait et moitié crème liquide)
- 455 g de parmesan en copeaux
- Sel et poivre
- 420 g de poulet cuit et coupés en morceaux
- 12 tranches de mozzarella

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C, en chaleur tournante.
2. Mettez les feuilles de lasagne à cuire al dente dans un grand volume d'eau (se référer au temps de cuisson indiqué sur l'emballage).
3. Chauffez le beurre et l'ail épluché et dégermé (**MicroCook rond 2,25 l**) environ 30 s à 600 watts. Mélangez et refaites chauffer 30 s à 600 watts, pour parfumer le beurre.
4. Ajoutez la farine, le sel, le poivre et mélangez. Incorporez peu à peu le lait en mélangeant et faites cuire environ 5 minutes à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
5. Remuez et laissez reposer 5 minutes. Si la béchamel n'est pas assez épaisse, refaites-la chauffer par séquence de 1 minute.
6. Réservez 110 g de parmesan et ajoutez le reste dans la béchamel. Remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis laissez refroidir.
7. Etalez une couche de béchamel dans un plat **Voila™ rectangulaire 3 l**. Disposez 4 feuilles de lasagnes dans le sens de la longueur sur la sauce. Ajoutez une couche de sauce parmesan, puis la moitié du poulet et la moitié de la mozzarella. Répétez l'opération : feuilles de lasagnes, sauce, poulet et mozzarella.
8. Recouvrez la lasagne avec le parmesan réservé.
9. Faites cuire environ 20 minutes à découvert dans le four préchauffé, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu, gratiné et légèrement doré.

15 min | 32 min | 5 min

Moelleux pommes vanille



Ingrédients pour 2/4 personnes

- 300 g de pommes
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre cassonnade
- Option : cannelle, amandes effilées

1. Beurrez (**Pinceau silicone**) le plat **Voila™ rectangulaire 1 l.**
2. Épluchez les pommes, coupez-les en petits dés (**Super Dicer**), puis répartissez-les uniformément dans le plat.
3. Fouettez (**Duo Chef**) les œufs et le sucre jusqu'à léger blanchiment.
4. Ajoutez le beurre fondu (**Pichet Microcook 1l**) 30 s à 600 watts, la vanille puis mélangez.
5. Ajoutez la farine, la levure et le sel, puis fouettez pour avoir une préparation homogène.
6. Versez l'appareil sur les pommes et lissez sans tasser.
7. Couvrez en laissant la valve ouverte et faites cuire environ 8 à 10 minutes à 600 watts. Le gâteau doit être pris sur les bords et la pâte encore souple au centre. Laissez reposer 2 minutes.
8. Préchauffer le four à 180 °C en chaleur statique.
9. Découvrez puis saupoudrez le sucre cassonnade mélangé à la cannelle (ou amandes effilées) et faites cuire dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C, environ 10 à 12 minutes (la surface doit être légèrement dorée et les bords se décoller du plat).

Variantes :

- **Poire–chocolat** : remplacez les pommes par des poires et ajoutez 60 g de chocolat en morceaux
- **Citron–amande** : remplacez la farine par 60 g de farine, 20 g de poudre d'amandes et le zeste d'un citron.
- **Sans lactose** : remplacez le beurre par de la margarine et 1 c. à s. de lait végétale.
- **Cuisson au four** : pour une cuisson uniquement au four, ajoutez 10 g de sucre, 10 g de farine et 10 g de beurre fondu soit au total 90 g de chaque ingrédient. Faites cuire environ 30 à 35 minutes à mi-hauteur dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer 10 minutes avant de démouler.

10 min | 22 min | 2 min

Pain de viande de dinde façon gyros



Ingrédients pour 6 personnes

- 100 g d'oignon épluché
- 3 gousses d'ail épluchées
- 60 ml de yaourt grec
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. d'épices pour gyros*
- 1 c. à s. de sel
- Poivre
- 1,4 kg de filets de dinde

Pour la sauce tzatziki :

- 300 g de concombre épluché
- 400 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'aneth hachée
- Sel et poivre

1. Dans un grand bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**) mélangez l'oignon finement haché, l'ail écrasé, le yaourt grec, l'huile d'olive, le mélange d'épices, le sel et le poivre.
2. Ajoutez la dinde très finement tranché et mélangez bien pour qu'elles soient toutes bien enrobées.
3. Faites préchauffer le four Th 7/8 ou 250°C en chaleur traditionnelle.
4. Huilez légèrement (**Pinceau silicone**) d'huile d'olive le plat **Voila™ carré 1,6 l**. Disposez les tranches de dinde marinées uniformément dans le plat, en les empilant comme pour un gyros traditionnel et en tassant bien. Badigeonnez le dessus d'huile d'olive.
5. Placez le plat sur la grille du bas du four préchauffé et faites cuire environ 30 minutes . Baissez le four à 180°C et poursuivez la cuisson 15 minutes pour que la viande soit bien cuite et légèrement dorée.
6. Préparez la sauce tzatziki : hachez finement le concombre (**SuperSonic large**), salez et mixez quelques secondes. Laissez reposer 2 à 3 minutes, puis égouttez soigneusement dans une passoire fine en pressant délicatement le concombre.
7. Dans un saladier, mélangez le concombre égoutté avec le yaourt grec, l'ail écrasée, le jus de citron, l'aneth et le poivre. Rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire.
8. Laissez reposer la viande 10 minutes avant de la trancher. Servez-la avec la sauce tzatziki. Vous pouvez également l'accompagner de pain pita, de tomates, de concombres, de rondelles d'oignon et de laitue pour un repas complet façon gyros.

Astuce : Pour préparer votre propre mélange d'épices pour gyros, mélangez 2 c. à c. d'origan séché, 2 c. à c. de cumin moulu, 2 c. à c. de paprika fumé, 1 c. à c. de coriandre moulue et 1 c. à c. de cannelle moulue (facultatif). Vous obtiendrez ainsi environ 2 c. à s. de mélange d'épices pour gyros.

20 min | 45 min | 13 min

Poulet au citron, à l'ail et au romarin



Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre nouvelles
- 9 gousses d'ail (non épluchées)
- 3 brins de romarin frais
- 2 citrons
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 6 cuisses de poulet (avec os et peau) (150 g chacune)
- Sel et poivre
- 2 c. à c. de paprika fumé (facultatif)

1. Faites préchauffer le four, Th 7 ou 210°C.
2. Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement.
3. Dans un grand saladier, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 brins de romarin effeuillés, 6 gousses d'ail non épluchées, le jus d'un ½ citron, du sel et du poivre. Ajoutez les pommes de terre et mélangez bien pour qu'elles soient bien enrobées.
4. Versez les pommes de terre en une seule couche dans le plat **Voila™ rectangulaire 3 l**.
5. Hachez finement (**SuperSonic small**) les 3 gousses d'ail épluchées. Effeuillez le romarin et coupez le citron en tranches.
6. Dans le saladier utilisé pour les pommes de terre, mélangez le reste d'huile d'olive, le jus du ½ citron, le mélange haché (SuperSonic Chopper compact) et le paprika fumé.
7. Ajoutez les cuisses de poulet, séchées avec du papier absorbant pour avoir une peau croustillante, et mélangez bien.
8. Déposez les cuisses de poulet assaisonnées sur les pommes de terre dans le plat Voila™ rectangulaire 3 l et disposez les tranches de citron autour.
9. Faites cuire dans le four préchauffé, environ 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et cuit à cœur. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

15 min | 52 min | 7 min

Quiche sans pâte aux pousses d’épinards et feta



Ingrédients pour 6 personnes

- 30 g de beurre mou
- 2 c. à c. de farine
- 400 g de lait
- 220 ml de crème épaisse (30%)
- 5 œufs
- 125 g de farine
- Sel et poivre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre (facultatif)
- 100 g de jeunes pousses d'épinards frais
- 150 g de feta (émiettée)

1. Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 210°C en chaleur traditionnelle.
2. Beurrez généreusement le plat **Voila™ rond 1,7 l** avec du beurre mou (**Pinceau silicone**) et farinez-le.
3. Fouettez (**Duo Chef**) le lait, la crème fraîche épaisse, les œufs, la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade (facultatif) pour obtenir un mélange homogène.
4. Versez la moitié de la préparation dans le plat.
5. Répartissez uniformément les jeunes pousses d'épinards sur la préparation. Parsemez de feta émiettée.
6. Versez le reste du mélange œufs-lait sur les épinards et la feta, en veillant à bien les recouvrir. Appuyez légèrement avec le dos d'une cuillère pour bien les enrober.
7. Placez le plat bas dans le four préchauffé et faites cuire environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que la quiche soit prise au centre et légèrement dorée sur le dessus. Pour vérifier la cuisson, insérez la pointe d'un couteau ou un cure-dent au centre ; elle doit ressortir propre.
8. Laissez la quiche refroidir quelques minutes avant de la découper et de la servir.
9. Vous pouvez la démouler ou la servir directement du plat, selon votre préférence. La quiche se déguste tiède ou à température ambiante.

15 min

45 min

Saumon teriyaki aux patates douces



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 kg de patates douces
- 2 gousses d'ail (hachées)
- 20 g de gingembre frais (environ 5 cm), pelé et râpé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 6 filets de saumon (environ 125 g chacun)
- 4 c. à s. de sauce teriyaki
- 1 c. à s. de graines de sésame (facultatif)

1. Faites préchauffer le four Th 7 ou 210 °C en chaleur traditionnelle.
2. Épluchez (**Eplucheur**) et coupez les patates douces en morceaux de 2 à 3 cm.
3. Dans un grand bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**), mélangez les patates douces avec l'ail haché, le gingembre râpé, l'huile d'olive, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
4. Étalez les patates douces en une couche uniforme dans le plat **Voila™ rectangulaire 3 l**.
5. Faites cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé.
6. Placez les filets de saumon dans un grand récipient rectangulaire* et arrosez-les de sauce teriyaki. Laissez mariner le saumon jusqu'à ce que les patates douces soient cuites, en retournant les filets une ou deux fois.
7. Sortez le plat de patates douces du four. Remuez les patates douces et déposez les filets de saumon dessus. Arrosez le saumon du reste de marinade et parsemez de graines de sésame (facultatif)
8. Remettez le plat au four et poursuivez la cuisson environ 15 minutes.
9. Servez bien chaud.

* La **Boite igloo 2,25 l** est parfaite pour faire mariner le saumon.

15 min

30 min

Tian provençal



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 oignons (environ 400 g)
- 6 tomates fermes (environ 700 g)
- 2 aubergines moyennes (environ 600 g)
- 2 grosses courgettes (environ 600 g)
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. d'origan et/ou de thym séchés
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- Sel et poivre

1. Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C, en chaleur statique.
2. Épluchez les oignons et retirez les pédoncules des tomates, des aubergines et des courgettes.
3. Émincez finement les oignons et les autres légumes en tranches légèrement plus épaisses (**Mandochef**) .
4. Disposez les oignons émincés en une fine couche au fond du plat à four **Voila™ rectangulaire 3 l**.
5. Disposez les tranches de légumes sur les oignons en les plaçant debout et les serrant bien, en répétant l'ordre (par exemple, aubergine, courgette, tomate).
6. Badigeonnez généreusement le dessus des légumes d'huile d'olive (**Pinceau silicone**)
7. Saupoudrez d'origan, de thym, d'ail, de sel et de poivre.
8. Faites cuire bas dans le four préchauffé, environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

25 min

45 min