Caractéristiques

Le Cuiseur Riz Micro-Ondes cuit à la perfection la plupart des sortes de riz ou de grains au micro-ondes. La cuisson du riz au micro-ondes est rapide, pratique et n'altère pas le goût.



26,6 x 20,8 x 15,5 cm h
Capacité : 2,2 l - appropriée pour la cuisson de 75 à 300 ml de riz

- Ajoutez **simplement** du riz et de l'eau, clipez les poignées de part et d'autre pour sécuriser le couvercle et placez au micro-ondes.
- **Le temps de cuisson est similaire** aux méthodes traditionnelles de cuisson du riz mais il n'est pas nécessaire de vérifier l'état d'avancement pendant la cuisson.
- **Le riz est parfaitement cuit**, moelleux et il reste léger.
- **Le micro-ondes reste propre** grâce au système de double couvercle : l'eau ne déborde pas pendant la cuisson.

0°C
+120°C
MAX 800W
MAX 30min

Pour utiliser le Cuiseur Riz Micro-Ondes, suivez les instructions d'assemblage et de cuisson livrées avec le produit.



Un seul produit pour cuire, servir et conserver le riz.

Un riz parfaitement cuit et moelleux.

Pas besoin de vérification pendant la cuisson.

Riz Cantonnais Facile

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 15 mn à 800 watts au micro-ondes pour le riz et 10 mn au wok pour la garniture

- **250 ml de riz à grain long**
- **450 ml d'eau**
- **3 œufs**
- **15 ml de sauce soja**
- **5 ml d'huile de sésame**
- **100 ml d'huile de tournesol**
- **1 petite carotte**
- **2 cm de gingembre frais**
- **1 gousse d'ail**
- **1 oignon**
- **2 branches de céleri**
- **80 g de haricots verts**
- **100 g de grains de maïs**

Pour le service :

- **oignons jeunes**

Préparation

1 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez-le dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 450 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 15 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, remuez et réservez.

2 Mettez les œufs, la sauce soja et l'huile de sésame dans le **Shaker Verseur** et secouez jusqu'à ce que le mélange fasse comme de la mousse.

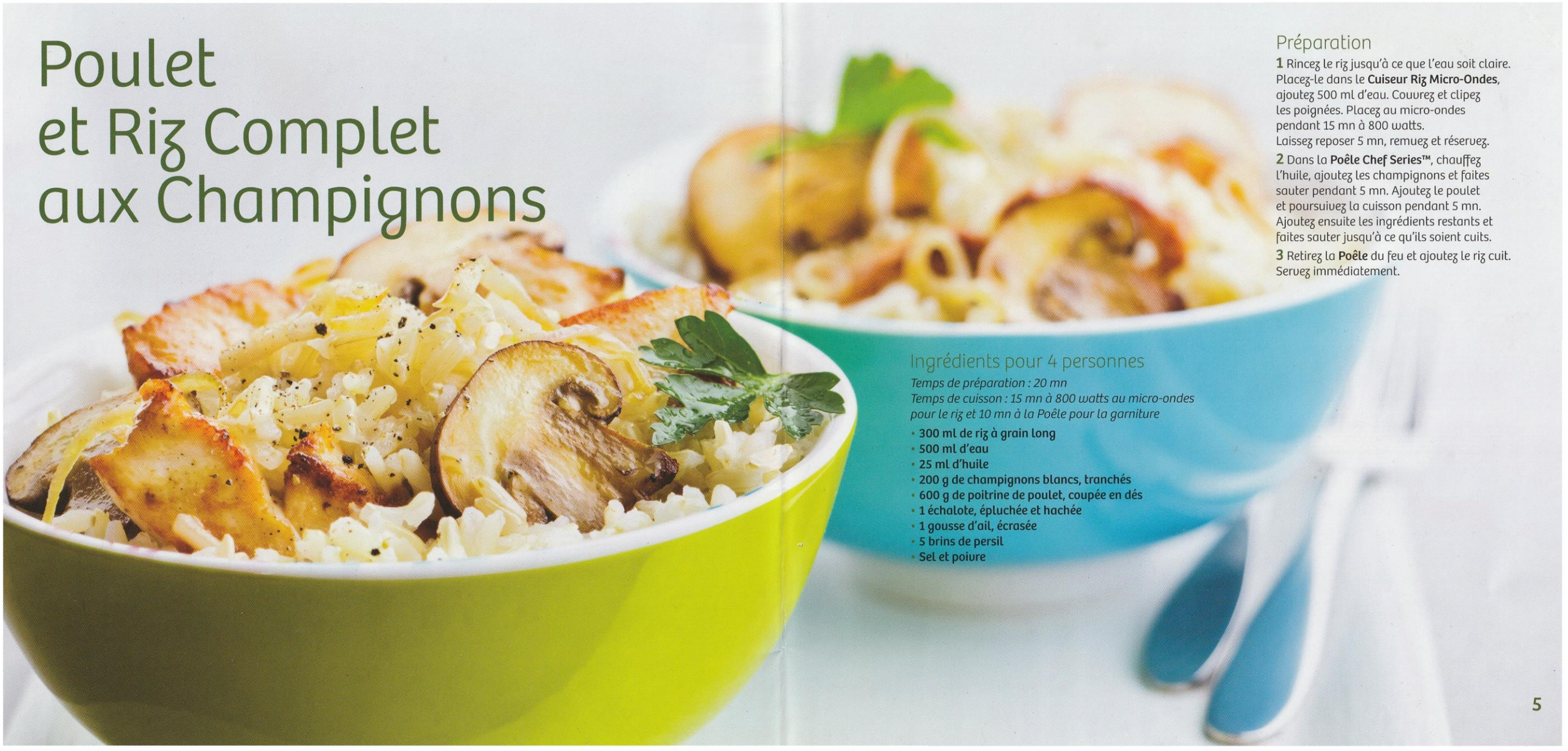
3 Réchauffez 2 c. à s. (30 ml) d'huile de tournesol dans un wok. Ajoutez ¼ de la préparation à base d'œuf et faites cuire jusqu'à ce que le fond soit doré. Retournez et faites cuire l'autre face pendant quelques secondes. Retirez et recommencez avec le reste de la préparation à base d'œuf jusqu'à ce que vous obteniez 4 omelettes. Coupez-les alors finement et réservez-les.

4 Épluchez la carotte et le gingembre à l'aide de l'**Éplucheur Universel**. Coupez la carotte en julienne. Émincez l'ail, le gingembre, l'oignon et le céleri dans le **Quick Chef** ou l'**ExtraChef**. Coupez les haricots verts avec le **Couteau « Tout Usage »**.

5 Réchauffez 2 c. à s. (30 ml) d'huile de tournesol dans un wok, faites sauter la préparation du point 4 jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Ajoutez les grains de maïs et faites cuire de nouveau jusqu'à ce que le tout soit tendre.

6 Ajoutez le riz, mélangez bien, couvrez et chauffez pendant 2 mn. Servez immédiatement avec des oignons jeunes.

Poulet et Riz Complet aux Champignons



Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 15 mn à 800 watts au micro-ondes pour le riz et 10 mn à la Poêle pour la garniture

- **300 ml de riz à grain long**
- **500 ml d'eau**
- **25 ml d'huile**
- **200 g de champignons blancs, tranchés**
- **600 g de poitrine de poulet, coupée en dés**
- **1 échalote, épluchée et hachée**
- **1 gousse d'ail, écrasée**
- **5 brins de persil**
- **Sel et poivre**

Préparation

1 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez-le dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 500 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 15 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, remuez et réservez.

2 Dans la **Poêle Chef Series™**, chauffez l'huile, ajoutez les champignons et faites sauter pendant 5 mn. Ajoutez le poulet et poursuivez la cuisson pendant 5 mn. Ajoutez ensuite les ingrédients restants et faites sauter jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

3 Retirez la **Poêle** du feu et ajoutez le riz cuit. Servez immédiatement.

Salade de Riz Exotique

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 14 mn à 800 watts au micro-ondes pour le riz et 5 mn au wok pour la garniture

- **300 ml de riz Basmati**
- **500 ml d'eau**
- **1 ananas (1 kg)**
- **15 ml d'huile d'olive**
- **300 g de crevettes cuites et épluchées**
- **5 ml (1 c. à c.) de sucre**
- **Sel**
- **1 pincée de poivre**
- **100 ml de sauce vinaigrette avec de la menthe fraiche**

Préparation

1 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez-le dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 500 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 14 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, remuez et réservez.

2 Épluchez l'ananas et coupez-le en petits dés.

3 Dans un wok, faites frire les crevettes dans l'huile d'olive pendant 2 mn. Ajoutez l'ananas et le sucre et faites sauter pendant 3 mn.

4 Retirez du feu. Ajoutez le riz, le sel et le poivre, et laissez refroidir.

5 Ajoutez la sauce vinaigrette avant de servir.

Riz Italien

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 14 mn à 800 watts au micro-ondes pour le riz et 5 mn à la Poêle pour la garniture

- **300 ml de riz à grain long**
- **500 ml d'eau**
- **25 ml d'huile d'olive**
- **50 ml de pignons de pin**
- **1 pincée de safran**
- **2 oignons, épluchés et coupés en dés**
- **15 ml de vin blanc**
- **4 tomates, épluchées, épépinées et coupées en dés**
- **30 ml de ciboulette, hachée**
- **Sel et poivre**
- **30 g de copeaux de parmesan**

Préparation

1 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez-le dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 500 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 14 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, remuez et réservez.

2 Dans la **Poêle Chef Series™**, chauffez l'huile, ajoutez les pignons de pin, le safran et remuez jusqu'à ce que la préparation soit brun-dorée. Ajoutez les oignons, le vin blanc et faites sauter pendant 2 mn.

3 Retirez du feu, ajoutez les tomates, la ciboulette, le riz, le sel et le poivre. Décorez avec des copeaux de parmesan et servez.

Quinoa avec Asperges et Persil



Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 13 mn à 800 watts au micro-ondes pour le quinoa et 15 mn à la Sauteuse pour la garniture

- **250 ml de quinoa**
- **500 ml d'eau**
- **50 ml d'huile d'olive**
- **500 g de pointes d'asperges**
- **3 gousses d'ail, écrasées**
- **30 ml de jus de citron**
- **25 g de parmesan, râpé**
- **1 bouquet de persil plat, finement haché**
- **Poivre**

Préparation

1 Versez le quinoa dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**. Ajoutez l'eau, couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 13 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn. Egouttez et réservez.

2 Dans la **Sauteuse 2,8 l Chef Series™**, chauffez l'huile d'olive et faites cuire à feu moyen les pointes d'asperges pendant 15 mn. Ajoutez l'ail et le poivre, et mélangez bien.

3 Ajoutez les graines de quinoa égouttées aux pointes d'asperge, puis le jus de citron, le fromage et le persil haché. Chauffez rapidement et servez immédiatement.

Salade de Riz Aigre-Douce

Ingrédients pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson :
14 mn à 800 watts au micro-ondes

- **300 ml de riz à grain long**
- **500 ml d'eau**
- **3 poivrons :**
  1 rouge, 1 vert et 1 jaune
- **1 petite boite d'ananas en dés (110 g)**
- **200 g de poitrine de poulet, cuite**

Sauce :

- **½ bouquet de persil**
- **125 g de yaourt**
- **125 g de crème épaisse**
- **50 ml de jus d'ananas**
- **45 ml (3 c. à s.) de sauce soja claire**
- **5 ml (1 c. à c.) de sucre**
- **Sel et poivre fraichement moulu**

Préparation

1 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire.
Placez-le dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 500 ml d'eau.
Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant
14 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, remuez et laissez refroidir.

2 Lavez les poivrons, coupez-les en deux, retirez les graines et coupez-les en dés.

3 Égouttez la boite d'ananas et gardez-en le jus.

4 Coupez la poitrine de poulet en dés et mélangez avec le riz, les poivrons et l'ananas.

5 Pour la sauce, hachez finement les feuilles de persil dans le **TurboMax** muni des lames. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Assaisonnez avec le sel et le poivre avant de verser sur la salade.

6 Réservez au réfrigérateur avant de servir.





Mini Burgers Épicés avec une Salade de Couscous

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 3 mn à 800 watts au micro-ondes pour les grains de couscous et 8 mn à la Poêle pour le bœuf.

- **240 g de grains de couscous**
- **360 ml d'eau**
- **60 ml (2 x 2 c. à s.) d'huile d'olive**
- **3 oignons jeunes, en tranches**
- **4 tomates olivette, en tranches épaisses**
- **1 concombre épépiné, en fines tranches**
- **300 g de bœuf haché**
- **7,5 ml (1,5 c. à c.) de cumin moulu**
- **7,5 ml (1,5 c. à c.) d'origan séché**
- **sel et poivre noir**
- **45 ml (3 c. à s.) de jus de citron frais**

Préparation

1 Dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, versez les grains de couscous. Ajoutez 360 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 3 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, ouvrez et ajoutez 2 c. à s. d'huile d'olive. Mélangez bien et réservez.

2 Coupez les oignons en lamelles. Utilisez le **MandoChef** pour couper les tomates et le concombre, puis réservez.

3 Moulez le bœuf en 6 mini burgers ronds. Parsemez de cumin, d'origan, d'un peu de sel et de poivre.

4 Dans la **Poêle Chef Series™**, chauffez à feu moyen 1 c. à s. d'huile d'olive. Ajoutez les mini burgers et faites cuire jusqu'à obtenir la cuisson désirée, 4 mn sur chaque face pour une cuisson à point.

5 Mélangez le couscous avec les oignons, les tomates, le jus de citron, le reste d'huile, du sel et du poivre. Servez en accompagnement des mini burgers.

Noix de St Jacques Sautées avec Riz et Haricots Verts

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 14 mn à 800 watts au micro-ondes pour le riz et les haricots verts et 3 mn au Poêlon pour la garniture

- **150 ml de riz complet**
- **300 ml d'eau**
- **250 g de haricots verts fins**
- **2 tomates, épluchées et hachées**
- **25 ml d'huile d'olive**
- **300 g de noix de St Jacques**
- **Sel et poivre**
- **50 ml de coriandre**

Préparation

1 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire.
Dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, mettre d'abord le riz puis les haricots verts. Ajoutez 300 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 14 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, égouttez et réservez.

2 Épluchez et hachez les tomates dans le **TurboMax** muni des lames.

3 Chauffez l'huile d'olive dans le **Poêlon 2,8 l Chef Series™** et faites sauter les noix de St Jacques à feu vif pendant 1 mn. Ajoutez les tomates et faites cuire 1 mn de plus. Assaisonnez à votre gout avec sel et poivre.

4 Versez la préparation sur le riz et les haricots verts et mélangez doucement avec la **Spatule en Silicone**. Parsemez le tout de coriandre hachée et servez.





Salade de Blé

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 8 mn à 800 watts au micro-ondes pour le blé
Temps de réfrigération : 2 heures

- **350 ml de blé**
- **500 ml d'eau**
- **1 gros bouquet de persil**
- **1 bouquet de menthe fraiche**
- **4 oignons jeunes**
- **5 tomates**
- **75 ml de jus de citron**
- **50 ml d'huile d'olive**
- **Sel et poivre**

Préparation

1 Placez le blé dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 500 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 8 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn avant d'égoutter, puis réservez.

2 Dans le **Quick Chef** ou l'**ExtraChef,** hachez le persil, la menthe et les oignons. Puis mettez cette préparation dans le **Bol Allegra de 3,5 l.**

3 Épluchez les tomates avec l'**Épluceur Universel** et coupez-les dans le **Quick Chef** ou l'**ExtraChef**. Ajoutez les tomates aux ingrédients déjà présents dans le **Bol Allegra**.

4 Mélangez les ingrédients restants avec la préparation et réservez au frais pendant 2 heures avant de servir.

Salade de Fruits et Blé

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 8 mn à 800 watts au micro-ondes pour le blé
Temps de réfrigération : 2 heures

- **350 ml de blé**
- **500 ml d'eau**
- **500 g de fruits de saison, coupés en dés fins**
- **100 ml de sirop concentré de grenadine**

Préparation

1 Placez le blé dans le **Cuiseur Riz Micro-Ondes**, ajoutez 500 ml d'eau. Couvrez et clipez les poignées. Placez au micro-ondes pendant 8 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn avant d'égoutter, puis réservez.

2 Coupez les fruits frais en dés avec le **MandoChef**. Mélangez-les avec le blé cuit dans le **Bol Allegra de 3,5 l**.

3 Rajoutez le sirop de grenadine, mélangez et réservez au frais pendant 2 heures avant de servir.