

CUISINE.
SIMPLE.
INSPIRANTE.



CONTACT

KISAG AG

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



POUR PLUS D'INSPIRATION

www.kisag.ch/fr/recettes



Chères lectrices, chers lecteurs,

Cuisiner, c'est bien plus que préparer des plats – c'est une expérience qui allie plaisir, créativité et gourmandise. Avec nos produits Kisag, nous souhaitons vous donner envie d'essayer de nouvelles recettes non seulement délicieuses, mais aussi très faciles à réaliser. Dans la présente brochure, nous avons rassemblé pour vous une sélection variée de recettes qui sauront satisfaire tous les goûts.

Découvrez la facilité avec laquelle le siphon Kisag Whipper permet de préparer des desserts légers et aériens, de crémeux espumas, des soupes ou des sauces raffinées. Plongez dans la cuisine asiatique avec le wok Kyoto, qui permet de transformer en un tour de main des légumes frais et des épices fines en plats sains et riches en couleurs. Pour passer une soirée conviviale, rien de tel qu'une fondue – classique au fromage ou copieuse à la viande. Et pour ceux qui préfèrent le four, des gratins croustillants, du pain parfumé ou des gâteaux alléchants ne demandent qu'à transformer votre cuisine en une oasis de bien-être pour régaler votre famille, vos amis et vos invités.

Toutes les recettes sont conçues pour être faciles à réaliser tout en laissant place à une touche personnelle. Trouvez de l'inspiration, essayez de nouvelles choses et profitez de la diversité que vous offre la cuisine avec Kisag.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à tester nos recettes et à les déguster ensemble !

Avec nos salutations culinaires



Alexander Dischö
Responsable du marketing Kisag AG



PAGES 1-32

KISAG WHIPPER



PAGES 33-48

WOK



PAGES 49-62

FONDUE



PAGES 63-76

FOUR



Pour plus d'informations sur le produit,
rendez-vous sur notre site web :
www.kisag.ch



RECETTES AU KISAG WHIPPER

Le Kisag Whipper est bien plus qu'un simple siphon à crème classique – c'est un véritable multitalent qui enrichit votre cuisine et vous ouvre de nouveaux horizons. Crème classique pour accompagner le café, espumas raffinés, soupes onctueuses ou dips sophistiqués : en quelques gestes, vous réaliserez de délicieuses créations impressionnantes tant par leur goût que par leur aspect. Grâce à sa fabrication de haute qualité et à sa technologie innovante, le Whipper vous permet d'obtenir une texture parfaite, appréciée aussi bien par les chefs professionnels que par les cuisiniers amateurs.

Son utilisation est très simple : il suffit de le remplir d'ingrédients, de le mettre sous pression à l'aide d'une cartouche et de le secouer énergiquement plusieurs fois. Voilà, vous pouvez déjà laisser libre cours à votre créativité. Selon le modèle, le siphon Kisag Whipper convient aussi bien aux

préparations froides que chaudes et il apporte de la diversité à votre table, que ce soit pour une recette rapide de tous les jours ou un menu de fête. Les mousses aromatisées sont particulièrement intéressantes, car elles confèrent à chaque plat une touche particulière, qu'il s'agisse d'une entrée, d'un plat intermédiaire ou d'un accompagnement élaboré. Avec des matériaux durables tels que l'acier inoxydable et des cartouches réutilisables, Kisag mise également sur la durabilité et la qualité. Vous disposez ainsi d'un appareil de cuisine qui allie plaisir, efficacité et conscience environnementale.

Dans ce chapitre, vous trouverez une sélection de recettes inspirantes qui illustrent la polyvalence du Kisag Whipper. Laissez-vous surprendre par la facilité avec laquelle vous pouvez élever votre cuisine à un niveau supérieur grâce à de la mousse et de la légèreté, et partager votre enthousiasme aux fourneaux et à table.



Pour plus d'informations sur le produit,
rendez-vous sur notre site web :
www.kisag.ch



PANCAKES

INGRÉDIENTS

100 ml de babeurre
3 œufs
60 ml de lait
8 g de levure chimique
1 g de sel
190 g de farine
5 g de miel
10 ml d'huile
12 g de cannelle

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger tous les ingrédients (à l'exception de l'huile), verser le mélange dans un Whipper de 0,5 litre (par exemple le Whipper CREATIVE) à l'aide d'un entonnoir & tamis fin, fermer le Whipper et le mettre sous pression à l'aide d'une cartouche.

ÉTAPE 2

Secouer énergiquement le Whipper environ 6 à 8 fois.

ÉTAPE 3

Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et verser immédiatement un peu de pâte par portions dans la poêle à l'aide du Whipper. Faire cuire les portions environ 1 minute de chaque côté à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

CONSEIL

Les pancakes sont particulièrement délicieux lorsqu'ils sont saupoudrés d'un peu de sucre glace. Selon vos goûts et vos envies, vous pouvez également les décorer avec des fraises, des framboises, etc. .





SAUCE À LA CRÈME POUR PÂTES

INGRÉDIENTS

1 échalote
1 gousse d'ail
20 g de beurre
20 g de farine
300 ml de bouillon
60 g de fromage frais
100 ml de demi-crème
120 g de saumon fumé

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
PROTECTION THERMIQUE
POUR WHIPPER
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Hacher finement les échalotes et l'ail et les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Saupoudrer de farine et déglacer avec le bouillon.

ÉTAPE 2

Ajouter le fromage frais et la demi-crème et laisser mijoter à feu moyen pendant 5 minutes.

ÉTAPE 3

Bien mélanger la sauce. Placer la protection thermique Kisag sur le Whipper. Verser la sauce dans le Kisag Whipper Professional ou Thermo à travers l'entonnoir & tamis Kisag.

ÉTAPE 4

Visser le Kisag Whipper et insérer une cartouche Kisag. Visser le bec verseur et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

ÉTAPE 5

Verser la préparation sur les tagliatelles au safran cuites et garnir de lamelles de saumon fumé.



MOUSSE À LA FRAISE

INGRÉDIENTS

200 g de fraises fraîches
(ou surgelées, décongelées)

150 ml de crème entière

50 g de yaourt ou de
crème fraîche

2 cuillères à soupe de
sucre (selon votre goût)

1 cuillère à café
de jus de citron

1 cuillère à café de sucre
vanillé (facultatif)

PRODUITS

KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L

ENTONNOIR & TAMIS

CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Laver et nettoyer les fraises, puis les réduire en purée avec le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron.

ÉTAPE 2

Mélanger la purée de fraises avec la crème et le yaourt ou la crème fraîche jusqu'à obtenir une consistance lisse.

ÉTAPE 3

Passer le mélange à travers un tamis fin dans le Kisag Whipper afin qu'aucun morceau ne vienne obstruer la buse. Insérer une cartouche dans le Whipper et secouer énergiquement.

ÉTAPE 4

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Avant de servir, secouer à nouveau et répartir dans des coupelles.





SAUCE POUR PÂTES CINQUE PI

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe
d'huile d'olive
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe de
concentré de tomates
300 ml de demi-crème
50 g de parmesan
4 grappes de tomates
cerises
un peu de poivre
un peu de sel
un peu de persil

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
PRESSE-AIL KISAG
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
KISAG WHIPPER
THERMO 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER
PROTECTION THERMIQUE
POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Verser l'huile d'olive dans une poêle. Presser l'ail et ajouter la purée de tomates.

ÉTAPE 2

Ajouter la demi-crème et la moitié du parmesan, porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 5 minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre.

ÉTAPE 3

Placer la protection thermique Kisag sur le Whipper. Verser la sauce dans le Kisag Whipper Professional ou Thermo à travers l'entonnoir & tamis Kisag. Visser le Kisag Whipper et insérer une cartouche Kisag. Visser le bec verseur et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

ÉTAPE 4

Verser la préparation sur les pâtes cuites et garnir de tomates et de parmesan.

CONSEIL

Garnir de persil.



SOUPE TOM KHA GAI

INGRÉDIENTS

20 g d'huile de sésame
15 g de concentré de tomates
15 g de pâte de curry rouge
200 ml de lait de coco
50 ml de lait
150 g de maïs en conserve
100 ml de bouillon de poulet
un peu de sel
un peu de poivre

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire bouillir tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 3 minutes. Mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender et assaisonner selon votre goût.

ÉTAPE 2

Passer ensuite le mélange dans le Kisag Whipper de 0,5 l à l'aide de l'entonnoir & tamis Kisag. Insérer une cartouche Kisag et secouer énergiquement 16 à 20 fois.

CONSEIL

Servir immédiatement chaud : grâce à son volume important, cette soupe est agréablement légère !





SOUPE D'ASPERGES À L'ESPUMA DE CITRON

INGRÉDIENTS

SOUPE

- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 300 g d'asperges vertes
- 100 g de pommes de terre (farineuses)
- 200 ml de bouillon de légumes
- 50 ml de crème entière

MOUSSE AU CITRON

- ½ citron (zeste et jus)
- 140 g de yaourt
- 150 ml de crème entière

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS

KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre. Couper les asperges et les pommes de terre en petits morceaux et les ajouter.

ÉTAPE 2

Déglacer avec le bouillon de légumes et laisser mijoter environ 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite la crème, porter brièvement à ébullition, assaisonner.

ÉTAPE 3

Passer le mélange à travers l'entonnoir & tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0,5 l.

ÉTAPE 4

Insérer une cartouche pour Kisag Whipper et secouer 8 à 10 fois en effectuant des mouvements vigoureux avec le bras. Le Whipper peut être maintenu au chaud à une température maximale de 75 °C au bain-marie ou dans un bain d'eau. Secouer à nouveau énergiquement avant de servir.

ÉTAPE 5

Pour l'espuma au citron : mélanger tous les ingrédients, passer la préparation directement dans le Kisag Whipper 0,5 l à l'aide de l'entonnoir & tamis Kisag. Insérer une cartouche pour Whipper et secouer 5 fois énergiquement.



SAUCE HOLLANDAISE

INGRÉDIENTS

250 g de beurre
4 jaunes d'œufs
100 ml de bouillon de légumes
10 ml de vinaigre
1 œuf
20 ml de jus de citron

PRODUITS

MIXEUR PLONGEANT
MAISON & GASTRO
ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire chauffer lentement le beurre dans une casserole avec le bouillon de légumes et le vinaigre. Dans un grand verre doseur, mélanger délicatement le jaune d'œuf et l'œuf, ajouter le liquide chaud et le jus de citron, mixer brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant et assaisonner selon votre goût.

ÉTAPE 2

Verser la sauce directement dans le Kisag Whipper de 0,5 l à l'aide de l'entonnoir & tamis Kisag. Insérez 1 cartouche pour Kisag Whipper et secouer énergiquement environ 12 fois.

CONSEIL

Le Kisag Whipper Thermo vous permet de préparer la sauce hollandaise à la minute et, grâce à sa fonction thermo, de la maintenir au chaud pendant plusieurs heures.





VINAIGRETTE POUR SALADE

INGRÉDIENTS

25 g de pain blanc
30 g de parmesan
60 ml d'huile de colza
20 ml de jus de citron vert
30 g de moutarde
20 g de filets d'anchois
60 g de crème fraîche
300 ml de lait entier
½ gousse d'ail
60 g de mayonnaise

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER BASIC 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur, puis passer le mélange dans un Whipper de 0,5 l à l'aide d'un entonnoir & tamis fin.

ÉTAPE 2

Mettre le Whipper sous pression à l'aide d'une cartouche et secouer énergiquement environ 6 fois. Si la vinaigrette est trop liquide, secouer à nouveau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



ESPUMA À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

250 ml de crème entière
100 ml de lait
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café d'extrait
de vanille (ou la pulpe d'une
demi-gousse de vanille)

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER
CREATIVE 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Porter brièvement à ébullition le lait, la crème, le sucre et la vanille dans une petite casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser ensuite refroidir complètement.

ÉTAPE 2

Verser le mélange refroidi dans le Kisag Whipper à travers un tamis fin. Ajouter une cartouche, bien secouer et mettre au frais pendant au moins 2 heures.

ÉTAPE 3

Laver les fraises, les couper en tranches et les faire mariner avec du jus de citron et un peu de sucre. Laisser reposer quelques instants.

ÉTAPE 4

Disposer en alternance les fraises marinées et l'espuma à la vanille dans des verres. Garnir de fraises fraîches ou de menthe et servir immédiatement.





ESPUMAS TOMATES ET BASILIC

INGRÉDIENTS

200 g de tomates mûres
80 ml de fond de légumes
50 ml de crème entière
50 g de crème fraîche
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
6-8 feuilles de basilic frais
sel, poivre, une pincée de sucre

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS KISAG
WHIPPER CREATIVE 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Couper les tomates en gros dés et les faire revenir légèrement dans une casserole avec de l'huile d'olive et du concentré de tomates jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dégagent un parfum aromatique.

ÉTAPE 2

Ajouter le fond de légumes et la crème, puis laisser mijoter doucement pendant 5 minutes.

ÉTAPE 3

Ajouter la crème fraîche et le basilic, réduire le tout en purée fine, assaisonner avec du sel, du poivre et une pincée de sucre.

ÉTAPE 4

Passer le mélange tiède au tamis dans le Kisag Whipper, introduire une cartouche, bien secouer et mettre au frais pendant au moins 2 heures. Avant de servir, secouer à nouveau et dresser.



MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

75 g de chocolat noir
275 ml de crème entière

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER BASIC 0.5 L
KISAG WHIPPER CLASSIC 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire chauffer la crème, l'ajouter au chocolat finement haché et faire fondre.

ÉTAPE 2

Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

ÉTAPE 3

Verser la préparation dans le Kisag Whipper, mettre sous pression avec 1 cartouche et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

CONSEIL

Peut être préparée avec différents chocolats. Se marie très bien avec une compote de poires ou des brownies.





CHEESECAKE AVEC ESPUMA À LA FRAISE

INGRÉDIENTS

CHEESECAKE

- 150 g de biscuits pour la base du dessert
- 150 ml de crème entière
- 200 g de fromage frais
- 50 g de sucre glace

ESPUMA À LA FRAISE

- 200 ml de crème entière
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de yaourt nature
- 200 g de fraises

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS KISAG

WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencer par préparer l'espuma de fraises : écraser les fraises et les réduire en purée, ajouter la crème, le sucre glace et le yaourt, puis bien mélanger.

ÉTAPE 2

Passer le mélange dans un Whipper à l'aide d'un entonnoir & tamis, ajouter une cartouche de Whipper et secouer énergiquement 8 à 10 fois. Placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

ÉTAPE 3

Émietter les biscuits et les répartir au fond d'un verre à dessert. Ajouter ensuite la préparation au cheesecake et garnir le bord de tranches de fraises fraîchement coupées.

ÉTAPE 4

Verser l'espuma à la fraise à l'aide du Whipper et décorer.



SOUPE DE PANAIS

INGRÉDIENTS

SOUPE

600 g de panais
2 échalotes
50 g de beurre
1 pincée de sel
1 gorgée de vin de Xérès
1300 ml de bouillon de légumes
1 pincée de poivre
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc

MOUSSE

200 g de beurre
230 g de soupe
80 g de crème entière
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

POUDRE VERTE

2 bouquets de persil plat

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS

KISAG WHIPPER
THERMO 0.5 L

CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Éplucher les panais et les échalotes, les couper en petits morceaux et les faire revenir dans du beurre avec un peu de sel pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

ÉTAPE 2

Déglacer avec le Xérès, laisser réduire brièvement, ajouter le bouillon et laisser mijoter environ 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réduire ensuite en purée fine, assaisonner et affiner avec du vinaigre balsamique blanc.

ÉTAPE 3

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit doré, puis le passer au tamis fin. Mélanger avec 230 g de soupe, la crème, le sel et le poivre, tamiser à nouveau et verser dans un Kisag Whipper Thermo. Mettre le Whipper sous pression à l'aide d'une cartouche et bien secouer.

ÉTAPE 4

Effeuillement le persil, disposer les feuilles sur du papier sulfurisé et les faire sécher à 100 °C pendant 30 minutes, puis à 70 °C pendant 30 minutes supplémentaires. Mixer ensuite le tout jusqu'à obtenir une poudre fine et passer au tamis.

ÉTAPE 5

Verser la soupe dans des bols, répartir uniformément la mousse de beurre dessus et saupoudrer de poudre de persil vert.





CORNETS CROUSTILLANTS AU FRUIT DE LA PASSION

INGRÉDIENTS

CORNETS

35 g de lait
125 g de beurre
50 g de glucose
150 g de sucre
120 g de cacao en poudre
non sucré

ESPUMA

300 g de yaourt nature
50 g de sirop de sucre
(25 g de sucre, 25 g d'eau)
1 fruit de la passion
80 g de crème entière

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire chauffer tous les ingrédients pour les cornets dans une casserole et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse.

ÉTAPE 2

Verser le mélange liquide en fine couche sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et cuire à 160 °C à chaleur tournante pendant environ 15 minutes.

ÉTAPE 3

Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond (8,5 cm), les garder au chaud dans le four et les enrouler encore chauds autour des moules à cornets. Travailler à proximité du four, car la pâte durcit rapidement.

ÉTAPE 4

Mélanger le yaourt, le sirop de sucre, le fruit de la passion et la crème, laisser refroidir 15 minutes, passer au tamis fin, verser dans un Whipper de 0,5 l, mettre le Whipper sous pression à l'aide d'une cartouche et secouer légèrement. Remplir les cornets et servir immédiatement.



HOLLANDAISE AU GENIÈVRE

INGRÉDIENTS

200 ml de vin blanc
1 goutte de vinaigre de
vin blanc
1 échalote
1 cuillère à café de
genièvre
½ cuillère à café de
poivre de Tasmanie
250 g de beurre
3 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

PRODUITS

ENTONNOIR & TAMIS
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
CARTOUCHES POUR WHIPPER

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire réduire le vin blanc de 2/3 avec l'échalote grossièrement hachée, le genièvre concassé et le poivre de Tasmanie, passer au tamis et mettre de côté. Faire cuire le beurre jusqu'à ce qu'il brunisse, puis le clarifier à travers un tamis fin.

ÉTAPE 2

Mélanger les jaunes d'œufs avec la moitié de la réduction, verser le beurre chaud en remuant, assaisonner avec du sel et du poivre. Passer au tamis fin dans un Kisag Whipper, mettre le Whipper sous pression avec une cartouche et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

CONSEIL

Se marie très bien avec le gibier, la volaille, le poisson et les plats mijotés, le risotto aux champignons et les plats à base de pommes de terre (purée, pommes de terre au four ou rösti) ou les soupes (crème de potiron, soupe de céleri ou de châtaignes).





RECETTES AU WOK

Lorsque la cuisine s'anime, que les odeurs appétissantes se répandent et que les couleurs semblent danser dans le wok, la magie de la cuisine opère.

Le wok est plus qu'un simple ustensile de cuisine : il symbolise la vivacité, la fraîcheur et le plaisir. Qu'il s'agisse de légumes croquants, de "currys" aromatiques ou de plats de pâtes raffinés, le wok combine saveurs, textures et couleurs pour une expérience qui éveille tous les sens. Sa forme assure une répartition parfaite de la chaleur et fait de la cuisine un jeu de mouvements et de rythme.

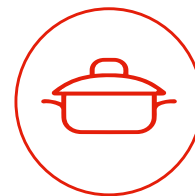
Un peu d'huile, des ingrédients frais, un petit balancement et déjà se déploient des parfums et des saveurs intenses qui rappellent les cuisines de rue d'Extrême-Orient.

Robuste, polyvalent et intemporel, le wok apporte du dynamisme dans toutes les cuisines et inspire des plats créatifs et légers, des repas quotidiens rapides aux moments festifs.

Dans ce chapitre, nous vous montrons à quel point le wok peut être polyvalent et à quel point il est facile d'apporter passion, fraîcheur et joie dans vos assiettes grâce à lui.



Pour plus d'informations sur nos produits, rendez-vous sur notre site web : www.kisag.ch



POULET AU CURRY ROUGE THAÏ

INGRÉDIENTS

Un peu de curry en poudre
250 ml de lait de coco
2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
1 citron vert
2 piments rouges
un peu de piment vert
1 carotte
½ poireau
1 poignée de champignons (par exemple des Oreilles de Judas)
2 piments rouges
un peu de coriandre
un peu de sel
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
400 g de blanc de poulet
2 petites échalotes
300 ml de bouillon de légumes

PRODUITS

WOK KYOTO

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Bien rincer le riz sous l'eau froide courante et le faire égoutter. Verser le riz dans la casserole, ajouter 6 dl d'eau chaude et porter à ébullition. Laisser gonfler le riz pendant environ 15 minutes, hors du feu.

ÉTAPE 2

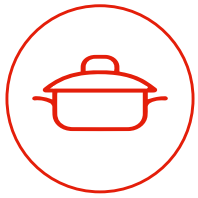
Couper le poulet et les légumes en petits morceaux et hacher finement la coriandre.

ÉTAPE 3

Assaisonner la viande avec un peu de curry en poudre et la faire revenir dans un wok avec un peu d'huile. Ajouter les échalotes finement hachées, la coriandre et le piment et faire revenir environ 2 minutes. Verser ensuite la pâte de curry, le lait de coco, le reste des légumes et le bouillon et laisser mijoter encore 5 minutes.

ÉTAPE 4

Assaisonner le Curry Thaï avec du sel. Dresser le riz avec le Curry Rouge Thaï et décorer avec des quartiers de citron vert et un peu de coriandre.



POÊLÉE POISSON ET LÉGUMES

INGRÉDIENTS

500 g de filets de plie
1 citron non traité
un peu de sel
500 g de petits pois
250 g de courgettes
1 chou-rave
250 g de carottes
5 g de gingembre
4 cuillères à soupe de
sauce soja
4 cuillères à soupe d'huile
de soja
un peu de poivre
de Cayenne

PRODUITS

WOK KYOTO
ÉPLUCHEUR JULIENNE

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Laver, sécher et couper les filets de plie en lanières de 2–3 cm.

ÉTAPE 2

Râper le zeste de la moitié du citron, presser le jus.
Arroser le poisson de 3 cuillères à soup de jus, saler, laisser reposer.

ÉTAPE 3

Écosser les petits pois. Couper courgettes en rondelles, chou-rave en dés, carottes en fines lamelles.

ÉTAPE 4

Hacher le gingembre, le mélanger avec sauce soja, reste de jus et zeste de citron.

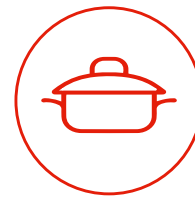
ÉTAPE 5

Faire chauffer un peu d'huile de soja dans le wok.
Égoutter le poisson sur du papier absorbant et le faire revenir par portions dans l'huile chaude. Ajouter les légumes et les faire cuire à l'étuvée pendant environ 5 minutes en remuant délicatement.

ÉTAPE 6

Assaisonner avec le mélange de sauce soja, le poivre de Cayenne et éventuellement un peu de sel. Servir avec du riz ou des nouilles transparentes pour une expérience gustative complète.





BAMI GORENG

INGRÉDIENTS

- 250 g de pâtes aux œufs
 - 1 cuillère à soupe de jus de citron
 - 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 gousse d'ail (pressée)
 - 400 g de poulet
 - un peu d'huile pour la cuisson
- 3 oignons nouveaux avec leurs fanes
 - 300 g de carottes
- 250 g de pois mange-tout
 - 100 g de pousses de haricots mungo
 - 100 ml de bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
 - 1 cuillère à café de sambal oelek

PRODUITS

- PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN L
- ÉPLUCHEUR SWISS CROSSES
- WOK KYOTO

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Plonger les pâtes dans l'eau salée bouillante, laisser reposer environ 4 minutes sur la plaque éteinte, égoutter, rincer à l'eau froide, mettre de côté.

ÉTAPE 2

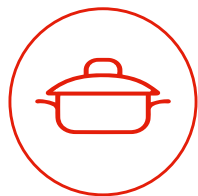
Faire mariner la viande : mélanger le jus de citron, la sauce soja, l'ail et le poivre dans un saladier. Ajouter le poulet, bien mélanger, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

ÉTAPE 3

Faire chauffer un peu d'huile dans le wok. Faire revenir la viande par portions pendant environ 2 minutes, retirer du feu, couvrir et mettre de côté. Faire revenir les oignons nouveaux et les carottes pendant environ 5 minutes, ajouter les pois mange-tout et les pousses, poursuivre la cuisson pendant environ 2 minutes.

ÉTAPE 4

Verser le bouillon, porter à ébullition et assaisonner avec la sauce soja et le sambal oelek. Réintroduire les pâtes et la viande, bien mélanger, laisser chauffer.



VIANDE DE BOEUF ET LÉGUMES

INGRÉDIENTS

250 g de bœuf (steaks)

1 cuillère à soupe de
cognac

1 cuillère à café
de levure chimique

3 cuillères à soupe de
sauce soja

½ blanc d'œuf

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 oignon

1 oignon nouveau

4 cuillères à soupe
d'huile d'olive

1 morceau de gingembre
de la taille d'une noix

2 cuillères à soupe de
Xérès sec

1 cuillère à café de fécule
(par ex. Maïzena)

5 cuillères à soupe de
bouillon de bœuf
un peu de sel
un peu de poivre

PRODUITS

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M

WOK KYOTO

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Couper la viande en petits morceaux, hacher très finement l'ail et le gingembre.

ÉTAPE 2

Couper les poivrons et les oignons nouveaux en fines rondelles. Couper l'oignon épluché en quatre, puis en rondelles.

ÉTAPE 3

Pour la marinade : mélanger la sauce soja, l'ail et le gingembre avec le cognac, le demi-blanc d'œuf battu et la levure chimique, saupoudrer de fécule (par exemple de la Maïzena) et y déposer la viande. Laisser mariner une demi-journée.

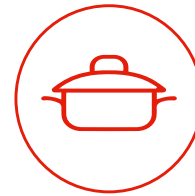
ÉTAPE 4

Retirer la viande de la marinade, la faire légèrement sécher et la faire revenir brièvement dans l'huile chaude. Important : remuer régulièrement pour éviter qu'elle ne brûle.

ÉTAPE 5

Retirer la viande et faire revenir les oignons dans la même poêle en remuant constamment. Ajouter le reste des légumes et faire revenir environ 3 minutes, puis ajouter la viande. Entre-temps, mélanger le bouillon de bœuf avec le Xérès, la sauce soja, la fécule et le poivre, puis verser dans la poêle. Porter à ébullition et attendre que la sauce épaississe.





PAD THAÏ

INGRÉDIENTS

- 100 g de nouilles de riz
- 400 g de tofu fumé
- 2 gousses d'ail
- 6 oignons nouveaux (avec leurs fanes)
- 50 g de cacahuètes grillées et salées
- huile d'arachide pour la cuisson
- 250 g de pousses de haricots mungo
- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe de sucre brut moulu
- 1 cuillère à café de flocons de piment
- 2 cuillères à soupe de sauce de poisson
- 2 cuillères à soupe de pâte de tamarin
- 100 ml d'eau
- 40 g de cacahuètes grillées et salées
- 1 bouquet de coriandre

PRODUITS

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M

WOK KYOTO

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mettre les nouilles de riz dans un saladier, verser de l'eau bouillante dessus, laisser reposer env. 10 minutes, égoutter, rincer à l'eau froide.

ÉTAPE 2

Couper le tofu en morceaux d'environ 3 cm d'épaisseur, éplucher l'ail, le couper en rondelles, couper les oignons nouveaux en rondelles. Hacher grossièrement les cacahuètes.

ÉTAPE 3

Faire chauffer un peu d'huile dans un wok ou une grande poêle antiadhésive. Faire revenir le tofu par portions pendant environ 2 minutes, puis le retirer.

ÉTAPE 4

Faire chauffer un peu d'huile dans la même poêle. Faire revenir l'ail, les cacahuètes et les pousses de haricots mungo pendant environ 5 minutes. Presser le jus du citron vert et l'ajouter à la préparation.

ÉTAPE 5

Ajouter le sucre brut, les flocons de piment, la sauce de poisson, la pâte de tamarin et l'eau, puis porter à ébullition.

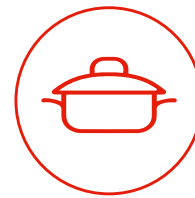
ÉTAPE 6

Réduire le feu, rajouter le tofu et les nouilles, mélanger et laisser réchauffer.

ÉTAPE 7

Hacher grossièrement les cacahuètes, effeuiller la coriandre et la parsemer sur le plat.





NOUILLES AU WOK

INGRÉDIENTS

- 200 g de pleurotes
- un peu d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cuillère à café de pâte de piment gochujang
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ½ brocoli, coupé en petits morceaux
- 2 carottes, coupées en fines lamelles
- 1 oignon rouge, coupé en fines lamelles
- 500 ml de bouillon de poulet
- 1 cuillère à café de pâte miso
- 1 cuillère à café de pâte de piment gochujang
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 250 g de nouilles Mie

PRODUITS

WOK KYOTO

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Effeuillement des pleurotes et les faire revenir à feu vif dans de l'huile chaude. Ajouter ensuite l'huile de sésame et l'ail et faire revenir brièvement. Ajouter la pâte de piment et la sauce soja, bien mélanger le tout et verser dans un saladier.

ÉTAPE 2

Dans le même wok, faire revenir les légumes à feu vif, assaisonner avec un peu d'huile de sésame et de sauce soja, puis les ajouter également dans le saladier.

ÉTAPE 3

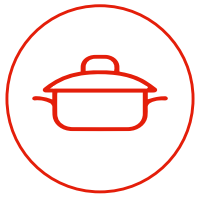
Essuyer rapidement la poêle, puis y verser le bouillon de poulet, la pâte miso, le gochujang et la sauce soja et porter à ébullition. Ajouter les nouilles et cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide soit presque évaporé.

ÉTAPE 4

Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez couvrir le wok avec un couvercle pour terminer la cuisson des nouilles.

ÉTAPE 5

Pour finir, garnir d'herbes fraîches et de cacahuètes grillées.



POULET CROUSTILLANT ET NOUILLES SAUTÉES

INGRÉDIENTS

POULET

200 g de yaourt

100 g de lait

1 œuf

2 càs de vinaigre de riz noir

1 càc de sel

1 càc de pâte de piment

600 g de steak de poulet
provenant de la cuisse

100 g de panko

150 g de farine blanche

1000 ml d'huile de friture

NOUILLES

100 g de pleurotes

1 poireau

100 g de bimbi

50 g de pois mange-tout

un peu d'huile
de tournesol

de zeste de citron vert

1 càs de sauce soja, sauce
de poisson et vinaigre de
riz noir

1 gousse d'ail hachée

1 càc de flocons de piment

2 cuillères à soupe d'huile
de sésame

2 càc de graines de
sésame grillées

2 càs de sauce soja

400 g de nouilles Mie

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger le yaourt, le lait, l'œuf, le vinaigre, le sel et la pâte de piment. Ajouter le poulet, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

ÉTAPE 2

Mélanger la chapelure panko et la farine. Tremper le poulet directement dans la marinade, puis dans la panure. Pour une croûte plus croustillante, vous pouvez répéter l'opération. Faire frire dans de l'huile à 170 °C jusqu'à ce que le poulet soit doré, puis le garder au chaud au four à 70 °C.

ÉTAPE 3

Couper les champignons, les oignons nouveaux, le bimi et les pois mange-tout en petits morceaux, puis les faire revenir à feu vif dans de l'huile de tournesol. Assaisonner avec le zeste de citron vert, la sauce soja, la sauce de poisson et le vinaigre de riz, puis mettre de côté.

ÉTAPE 4

Dans le même wok, faire chauffer brièvement l'ail, les flocons de piment, l'huile de sésame, les graines de sésame et la sauce soja. Ajouter les nouilles et le bouillon, couvrir et laisser mijoter 3-4 minutes en remuant, incorporer les légumes et servir avec le poulet croustillant.

PRODUITS

ÉPLUCHEUR JULIENNE

WOK KYOTO





RECETTES DE FONDUE

Lorsque les amis et la famille se réunissent autour de la table, que l'odeur du fromage flotte dans l'air et que tremper des morceaux de pain devient un rituel, c'est l'heure de la fondue. Peu de plats incarnent autant la convivialité, le plaisir et les moments de partage. Qu'elle soit classique avec un fromage corsé, finement assaisonnée de vin et d'ail, ou revisitée avec des herbes et de nouveaux ingrédients, la fondue allie à merveille tradition et créativité. Elle invite à profiter du moment présent, à discuter et à se régaler ensemble.

Dans ce chapitre, vous trouverez des recettes de fondue inspirantes qui montrent à quel point ce classique peut être varié, qu'il soit crémeux et copieux ou léger et surprenant. Un plaisir qui rassemble et qui rend heureux, tout simplement.

Avec le caquelon approprié, des ingrédients soigneusement sélectionnés et un peu de patience, vous obtiendrez un plat qui réchauffe le cœur et l'esprit.



Pour plus d'informations sur les produits,
rendez-vous sur notre site web :
www.kisag.ch



FONDUE ROUGE

INGRÉDIENTS

400 g de mélange de
fromages Moitié-Moitié
1 gousse d'ail, coupée en
rondelles
120 ml de jus de betterave
rouge
1 gorgée de vin blanc
1 pincée de sel et poivre
1 bonne pincée de cumin

PRODUITS

FONDUE CAQUELON LENK
RÉCHAUD DAVOS
BOUEILLE DE RECHARGE
600 ML

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mettre les tranches d'ail dans un caquelon à fondue et les faire légèrement dorer afin de libérer leur arôme.

ÉTAPE 2

Verser progressivement le mélange Moitié-Moitié dans le caquelon et laisser fondre lentement à feu doux ou moyen.

ÉTAPE 3

Ajouter le jus de betterave rouge et le vin blanc, assaisonner avec du sel, du poivre et du cumin. Si la fondue est trop épaisse, ajouter un peu de jus de betterave rouge jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



FONDUE AU CHILI

INGRÉDIENTS

votre fondue au fromage
préférée

80 g de Peppadew
(poivron sauvage)

4 g de poudre de chili
(ou de chili frais)

poudre de paprika

ail

PRODUITS

CAQUELON À FONDUE
DUO 2-EN-1

FOURCHETTES À FONDUE
NOIRES

RÉCHAUD DAVOS

MIXEUR PLONGEANT
HOME & GASTRO

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Rien de plus simple. Mixer finement le tout à l'aide du mixeur plongeant et l'ajouter au mélange de fromages préparé (fondu dans le caquelon et sur le réchaud).

CONSEIL

Selon vos goûts, vous pouvez également utiliser des piments frais. Mais attention : selon le type de piment et la quantité utilisée, cela peut brûler non seulement le réchaud, mais aussi la bouche.





FONDUE FUMÉE

INGRÉDIENTS

FONDUE

- 400 g de Gruyère AOP râpé
- 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé
- 1 gousse d'ail
- 400 ml de vin blanc sec
- 1 pincée de sel et de poivre

(facultatif : 2 cuillères à café de fécule de maïs)

POIRES

- 5 cuillères à soupe de sucre
- 300 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 1 gousse de vanille
- 2 clous de girofle
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 étoile d'anis
- 3 poires Williams

PRODUITS

FONDUE CAQUELON LENK
RECHAUD LAAX

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Frotter le caquelon (par exemple Lenk) avec de l'ail, y mettre le fromage et le vin blanc. Préparer un barbecue au charbon de bois avec des braises légères, ajouter des copeaux de bois fumé. Placer le caquelon sur une source de chaleur indirecte, fermer le couvercle et laisser fumer environ 20 minutes. Remuer de temps en temps.

ÉTAPE 2

Faire fondre la fondue à chaleur directe en utilisant des gants de barbecue. Ensuite, la garder au chaud dans le salon sur un réchaud et assaisonner avec du sel et du poivre.

ÉTAPE 3

Faire caraméliser le sucre dans une casserole, déglacer avec le vin blanc et l'eau et faire chauffer jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Ajouter la vanille, les clous de girofle, le bâton de cannelle et l'anis étoilé. Éplucher les poires, les couper en deux, retirer le cœur et les mettre dans le fond. Laisser mijoter à feu moyen pendant environ 15 minutes, en les retournant de temps en temps, puis laisser reposer pendant au moins 15 minutes.



FONDUE CHINOISE

INGRÉDIENTS

4 filets de canard,
sans peau

1000 ml de bouillon
de volaille

5 champignons shiitake,
sans pied

1 feuille de citron
vert kaffir

1 tige de citronnelle

1 petit morceau
de gingembre

un peu de piment

ESPUMAS D'ORANGE

10 ml de vinaigre

un peu d'ail râpé

1 cuillère à café de moutarde

un peu de zeste d'orange

100 g de jaunes d'œufs

200 ml d'huile de
tournesol

un peu de jus d'orange

100 ml de lait

une pincée de cumin

PRODUITS

CAQUELON À FONDUE
ADELBODEN

RÉCHAUD LAAX

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Couper le magret de canard en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

ÉTAPE 2

Faire chauffer le bouillon de volaille dans un caquelon à fondue chinoise. Couper grossièrement les champignons shiitake et les ajouter au bouillon avec la feuille de combava, la citronnelle, le gingembre et le piment. Laisser mijoter pendant 30 minutes.

ÉTAPE 3: ESPUMAS D'ORANGE

Mélanger le vinaigre, l'ail, la moutarde, le zeste d'orange et le jaune d'œuf. Incorporer progressivement l'huile en mélangeant à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une émulsion. Ajouter le lait et le jus d'orange, assaisonner avec le cumin. Passer au tamis fin dans un Whipper de 0,5 l, mettre le Whipper sous pression à l'aide d'une cartouche et bien secouer.

ÉTAPE 4

Placer le caquelon à fondue avec le bouillon aromatisé sur le réchaud, y faire cuire les filets de canard et déguster avec l'espuma à l'orange.





FONDUE MAISON

INGRÉDIENTS

300 g de Gruyère
300 g de Vacherin
1 gousse d'ail
300 ml de vin blanc
2 cuillères à soupe de
Kirsch
1 cuillère à soupe
de Maïzena

PRODUITS

CAQUELON À FONDUE
ADELBODEN
RÉCHAUD LAAX
PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Râper le fromage et couper l'ail en 4 morceaux environ. Bien frotter le caquelon avec l'ail.

ÉTAPE 2

Verser le vin blanc dans le caquelon et faire chauffer lentement. Ajouter le fromage et laisser fondre, puis ajouter le Kirsch et la Maïzena.

ÉTAPE 3

Assaisonner avec du poivre et déguster.



INGRÉDIENTS

200 g de champignons
mélangés (p. ex. champi-
gnons de Paris, pleurotes,
chanterelles, etc., coupés
en deux)

4 échalotes, coupées en
lamelles

2 brins de romarin, fine-
ment hachés

2 gousses d'ail

50 g de lard coupé en dés

400 ml de vin blanc

200 g de Vacherin Fribour-
geois AOP

400 g de Gruyère AOP

200 g de Tilsit

poivre

noix de muscade

poivre de Cayenne

3-4 cuillères à café de
féculé de maïs

un peu de Kirsch

PRODUITS

CAQUELON À FONDUE
ADELBODEN

RÉCHAUD LAAX 2-EN-1

FOURCHETTES À FONDUE

FONDUE AUX CHAMPIGNONS ET AU LARD

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire revenir les champignons, les échalotes, le lard
et le romarin dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient
croustillants.

ÉTAPE 2

Frotter le caquelon avec de l'ail.

ÉTAPE 3

Mélanger le fromage, la féculé de maïs et le vin. Porter
à ébullition à feu moyen en remuant constamment et
laisser fondre le fromage.

ÉTAPE 4

Ajouter le Kirsch et le mélange champignons-écha-
lotes-lardons, assaisonner la fondue et la maintenir au
chaud sur le réchaud à feu moyen. Ne pas poursuivre
la cuisson !





RECETTES AU FOUR

L'odeur des pâtisseries fraîches, le léger crépitement dans le four et l'impatience de déguster la première bouchée : cuisiner au four est plus qu'une simple étape dans la préparation d'un repas, c'est un moment de bien-être.

Ici, la créativité et le savoir-faire, la patience et la passion s'allient pour créer quelque chose de très spécial. Qu'il s'agisse d'un pain croustillant, d'un gâteau moelleux ou d'une pâtisserie raffinée, chaque pâte est une petite œuvre d'art qui ravit le cœur et les sens.

De la farine, du beurre, du sucre et du temps : il n'en faut souvent pas plus pour créer des moments de bonheur que l'on a envie de partager.

Dans ce chapitre, vous trouverez des recettes qui inspirent, séduisent et donnent envie d'allumer le four et de redécouvrir la magie de la pâtisserie.



Pour plus d'informations sur nos produits,
rendez-vous sur notre site web :
www.kisag.ch



QUICHE AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

1 pincée de sel
180 g de farine d'épeautre complète
20 g d'amandes moulues
200 g d'épinards en feuilles
1/4 poireau
20 g de graines de tournesol
125 g de patates douces
0,25 cuillère à café de coriandre
0,25 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de curcuma
1 pincée de poivre noir
1 pincée de noix de muscade
1 gousse d'ail
un peu de gingembre
Cuillère à soupe de basilic
200 ml de lait
120 g de feta
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 g de fromage blanc
3 œufs

PRODUITS

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M
MOULE À TARTE (Ø 28 CM)

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger l'huile d'olive, le fromage blanc et les œufs. Incorporer le sel, la farine et les amandes moulues, pétrir pour obtenir une pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Laver et sécher les épinards. Couper les poireaux en fines lamelles et les laver. Faire griller les graines de tournesol sans matière grasse pendant 2 à 3 minutes.

ÉTAPE 3

Éplucher les patates douces, les couper en tranches, les mélanger avec l'huile d'olive, la coriandre, le cumin, le curcuma, la cannelle, le poivre, la muscade et le sel. Les disposer sur une plaque de cuisson et les faire cuire 25 minutes à 175 °C (chaleur supérieure/inférieure).

ÉTAPE 4

Étaler la pâte, en recouvrir un moule à tarte graissé (Ø 28 cm), presser les bords, recouvrir de papier sulfurisé et lester. Cuire en même temps que les patates douces pendant 25 minutes.

ÉTAPE 5

Mélanger le lait, les œufs, le fromage blanc, l'ail, le gingembre, le basilic, le sel, le poivre et la muscade. Sortir la pâte et les patates douces du four, répartir les patates douces, la feta, les épinards, les graines de tournesol et les poireaux sur la pâte, puis verser le mélange au lait. Cuire à 160 °C pendant environ 30 à 35 minutes.



PAIN CUIT DANS UNE COCOTTE DUO

INGRÉDIENTS

400 g de farine complète
100 g de farine de blé
1 cuillère à café de sel
1 pincée de sucre
1 g de levure
1 cuillère à soupe d'huile
végétale
350 ml d'eau chaude

PRODUITS

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M
RACLOIR À PÂTE JUMBO
CAQUELON À FONDUE DUO
2-EN-1

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Bien mélanger la farine complète, la farine de blé, le sel et le sucre dans un saladier.

ÉTAPE 2

Dissoudre la levure dans l'eau tiède et l'ajouter au mélange de farine.

ÉTAPE 3

Ajouter également l'huile et l'eau chaude, bien mélanger toute la pâte et former une boule.

ÉTAPE 4

Couvrir la pâte avec un torchon humide et la laisser reposer environ 12 heures au réfrigérateur (de préférence toute la nuit).

ÉTAPE 5

Sortir la pâte du réfrigérateur et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple. Placer la boule de pâte sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de farine. Inciser la pâte, la placer avec le papier sulfurisé dans une cocotte en fonte (par exemple, la cocotte Kisag Duo) et la faire cuire dans un four préchauffé (chaleur supérieure et inférieure) à 230 °C pendant 40 minutes.





GRATIN D'ASPERGES

INGRÉDIENTS

500 g d'asperges
200 g de pommes de terre
100 g de jambon
100 ml de crème entière
100 g de fromage frais
50 g de fromage à gratiner
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

PRODUITS

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M
ÉPLUCHEUR ASPERGES

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Éplucher les asperges et couper les extrémités ligneuses.

ÉTAPE 2

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

ÉTAPE 3

Faire cuire les asperges et les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 6 minutes.

ÉTAPE 4

Mélanger le fromage frais avec la crème, puis assaisonner avec du sel et du poivre.

ÉTAPE 5

Couper le jambon en morceaux, puis verser le tout dans le plat à gratin et napper de sauce. Saupoudrer de fromage fondu.

ÉTAPE 6

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante) et faire cuire le gratin pendant 30 minutes.



GRATIN DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

600 g de pommes de terre
(à chair ferme)

200 g de carottes

2 grosses tomates

1 oignon

200 ml de crème entière

50 g de Gruyère râpé

un peu de poivre

un peu de sel

un peu de noix de
muscade

PRODUITS

ÉPLUCHEUR SOFT SKIN

ÉPLUCHEUR ARTISAN NATURE

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Éplucher les pommes de terre, les carottes et les oignons, puis les couper en fines rondelles.

ÉTAPE 2

Mélanger les pommes de terre dans un saladier avec 200 ml de crème, puis assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de noix de muscade.

ÉTAPE 3

Beurrer un plat à gratin, y disposer les pommes de terre, les oignons et les carottes, puis verser la crème par-dessus.

ÉTAPE 4

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) et faire cuire le plat pendant 50 minutes au total. Pendant que le plat est au four, peler les tomates et les couper en rondelles.

ÉTAPE 5

Au cours des 15 dernières minutes, sortir le plat du four, le garnir de tranches de tomates et le saupoudrer de fromage râpé. Le remettre immédiatement au four et terminer la cuisson pendant les 15 minutes restantes.





RISOTTO AUX ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- 400 g de champignons mélangés
- 150 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 250 g de riz pour risotto
- 150 ml de vin blanc
- 500 ml de bouillon de légumes
- 30 g de beurre
- 60 g de parmesan (râpé)
- un peu de sel
- un peu de poivre noir

PRODUITS

CAQUELON À FONDUE
DUO 2-EN-1

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Nettoyer les champignons et les couper en morceaux. Laver les épinards et les égoutter. Nettoyer les oignons nouveaux, hacher finement le blanc et couper le vert en rondelles. Hacher l'ail.

ÉTAPE 2

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle, faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les champignons et les faire revenir à feu vif pendant 3 minutes, puis ajouter le riz pour risotto et le faire revenir brièvement.

ÉTAPE 3

Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire légèrement. Ajouter le bouillon, porter à ébullition, couvrir et faire cuire au four à 180 °C pendant environ 30 minutes. Après 25 minutes, incorporer les épinards, ajouter un peu de liquide si nécessaire.

ÉTAPE 4

Sortir le risotto du four, incorporer le beurre et le parmesan, assaisonner avec du sel et du poivre et servir.



RONDELLES DE POMME À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

2 pommes
1 œuf
5 g de cannelle en poudre
100 g de sucre brun
1 pâte feuilletée
(rectangulaire)

PRODUITS

PLANCHE À DÉCOUPER
ARTISAN M

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Couper les pommes en tranches d'environ 0,5 à 1 cm d'épaisseur et retirer le trognon à l'aide d'un emporte-pièce rond.

ÉTAPE 2

Mélanger la cannelle et le sucre brun dans une assiette et y « paner » généreusement les rondelles de pommes des deux côtés.

ÉTAPE 3

Abaissier la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, la découper en bandes d'environ 2 cm d'épaisseur et enrouler chaque rondelle de pomme dans une bande.

ÉTAPE 4

Badigeonner les rondelles de pommes de jaune d'œuf et les rouler à nouveau dans le mélange cannelle-sucre. Disposer ensuite les rondelles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire au milieu du four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure) pendant environ 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

ÉTAPE 5

Sortir les rondelles de pommes du four, les laisser refroidir un peu, puis les saupoudrer de sucre glace. Les rondelles de pommes se marient très bien avec une crème à la vanille.

