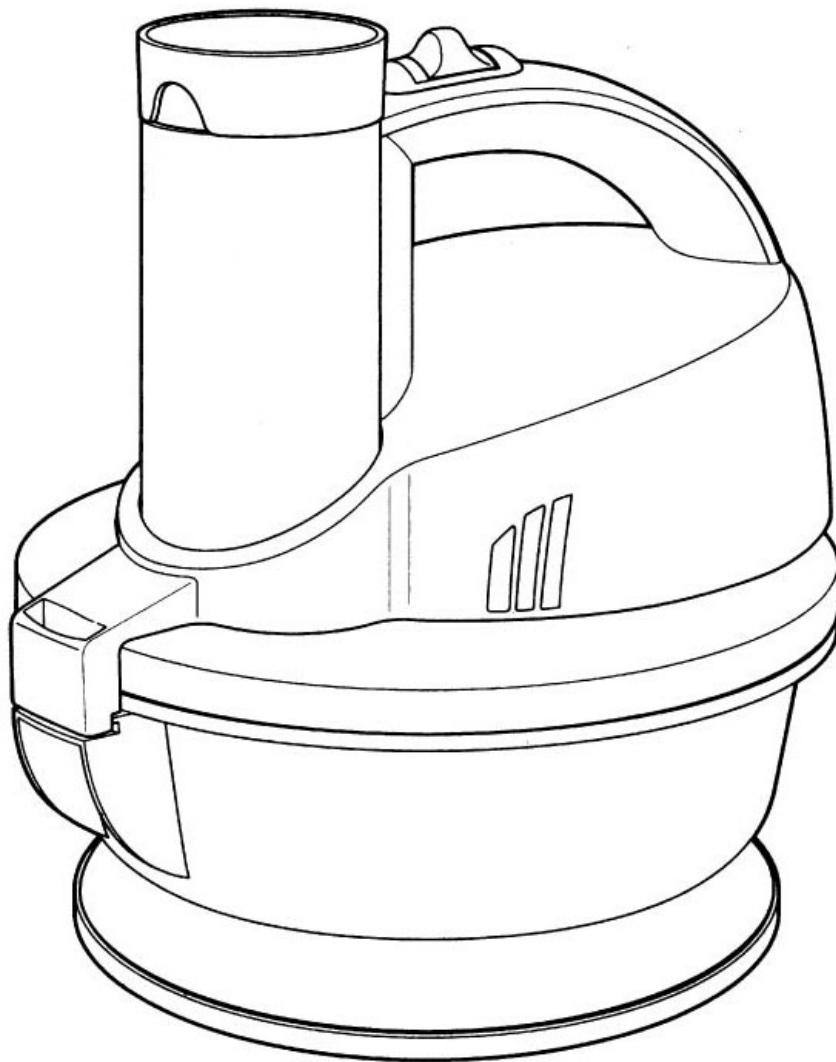


SALADE FACILE



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque des appareils électriques sont utilisés, merci de suivre les précautions élémentaires de sécurité suivantes :

1. Lire et conserver toutes les instructions.
2. Pour prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger le moteur, le cordon ou la prise dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Toujours faire preuve d'une grande vigilance lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. Débrancher le cordon de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise serait endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés risque de provoquer un feu, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser le robot de cuisine si des pièces sont cassées.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni au contact de surfaces chaudes.
12. Ne jamais alimenter la trémie à la main. Toujours utiliser le poussoir.
13. La lame et le disque sont aiguisés. Manipulez avec précaution. Conserver hors de portée des enfants.
14. Veiller à ce que la lame ou le disque soit totalement arrêté avant de retirer le couvercle.
15. S'assurer que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
16. Tenir les mains et ustensiles éloignés de la lame ou du disque mobiles lorsque l'appareil est en marche afin de réduire le risque de blessures corporelles et/ou de dommages au robot de cuisine. Il est possible d'utiliser une raclette en caoutchouc **UNIQUEMENT** lorsque le robot n'est pas en marche.
17. Ne pas tenter de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. Pour réduire le risque de blessure, veiller à introduire ou retirer le disque en saisissant le moyeu fourni à cet effet. Faire très attention en retirant le disque/bloc moteur du bol et lors du nettoyage.
19. Veiller à mettre l'appareil en position d'arrêt (OFF) après chaque utilisation. Toujours utiliser le poussoir pour nettoyer la trémie. Lorsque ce n'est pas possible, arrêter l'appareil et le démonter pour accéder aux restes de nourriture.
20. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial, professionnel ou industriel. Il a été conçu et fabriqué exclusivement pour un usage domestique.
21. Ne jamais utiliser l'appareil pendant une longue période ou avec une quantité importante d'ingrédients autres que celles recommandées.
22. Ne pas poser sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
23. Ne pas utiliser cet appareil autrement que ce pour quoi il est conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Informations pour la sécurité du consommateur

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.

La fiche d'alimentation électrique ne rentre dans la prise de courant que dans un seul sens. Il s'agit d'une mesure de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si vous ne pouvez pas introduire la fiche dans la prise, essayez de retourner la fiche. Si la fiche ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié pour remplacer la prise de courant obsolète. N'essayez pas de forcer le dispositif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant d'une quelconque manière.

La longueur du cordon utilisé pour cet appareil a été choisie pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement que présente un cordon trop long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures à celles de l'appareil. Il est important de bien disposer la rallonge afin qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table où elle risquerait d'être tirée par un enfant ou de faire trébucher une personne.

Attention : les récipients supplémentaires ne doivent pas être utilisés pour faire bouillir des aliments, dans le four, sous le grill ou sur la cuisinière. Avant d'utiliser au four micro-ondes, soulevez un coin du couvercle pour ventiler. Manipulez tous les récipients chauds avec précaution.

Avant la première utilisation

Déballer le robot. Manipulez le disque à trancher/râper en acier inoxydable avec précaution : il est très tranchant. Lavez toutes les pièces à l'exception du moteur à l'eau chaude savonneuse. Rincez puis séchez.

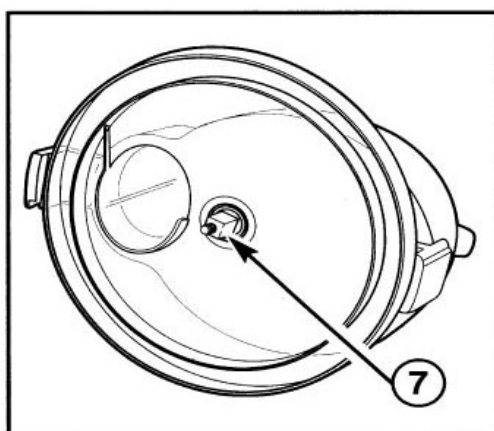
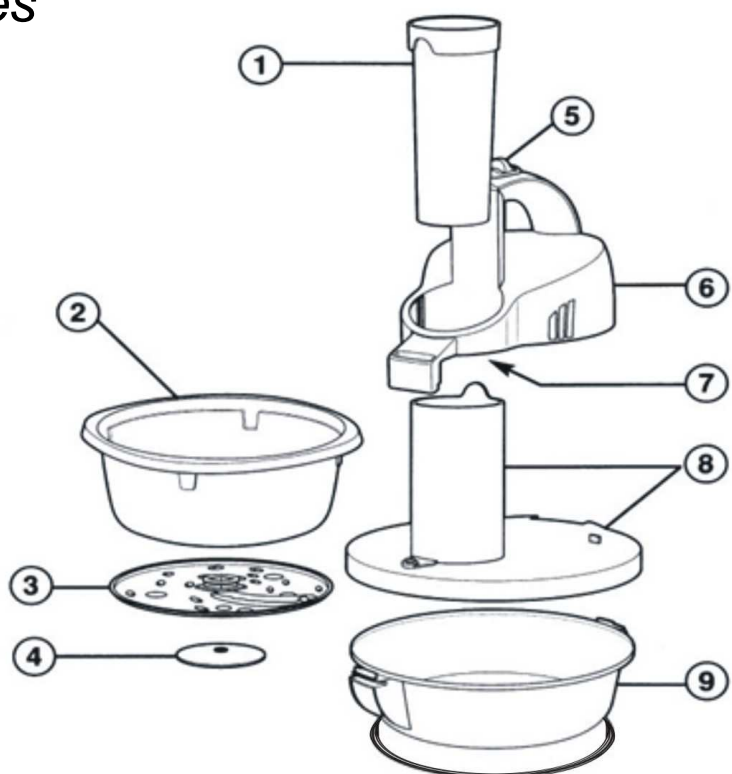
Les pièces suivantes peuvent passer au lave-vaisselle. bol interchangeable, bol permanent, couvercle, disque, pousoir, couvercle de rangement du disque (accessoire facultatif) et pièce de verrouillage du disque.

Astuces !

- Pour un résultat optimal lorsque vous utilisez le disque à râper pour la mozzarella, le fromage doit avoir été congelé et prédécoupé en cubes de 3,5 cm maximum.
- N'utilisez pas votre robot culinaire change-a-bowl pour piler de la glace.
- Pour trancher de la viande, il est conseillé de cuire et de laisser refroidir la viande pour un meilleur résultat.
- Déposer quelques gouttes d'huile végétale sur le bord du bol permanent pour faciliter l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Assurez-vous que la pièce de verrouillage du disque est vissée fermement avant de mettre l'appareil en marche. Revissez-la régulièrement car elle risque de se desserrer à cause des vibrations provoquées par le fonctionnement de l'appareil.

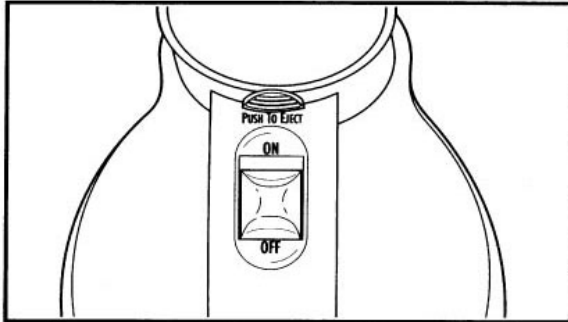
Pièces et caractéristiques

1. Poussoir
2. Bol interchangeable
3. Disque à trancher/râper
4. Pièce de verrouillage du disque
5. Interrupteur marche/arrêt
6. Bloc moteur
7. Axe du moteur (voir aussi encart)
8. Trémie et couvercle
9. Bol permanent

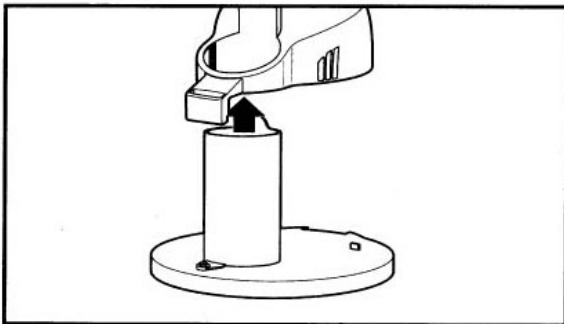


Utilisation du robot culinaire change-a-bowl

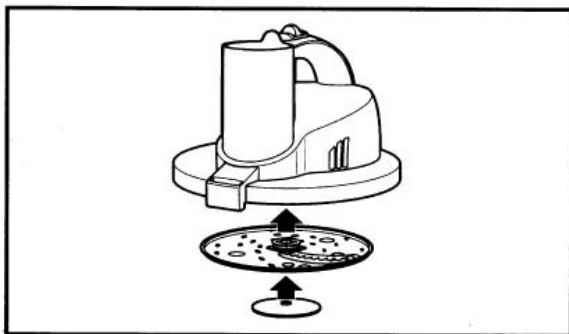
1. Assurez-vous que l'interrupteur est sur OFF (arrêt) et que l'appareil est débranché.



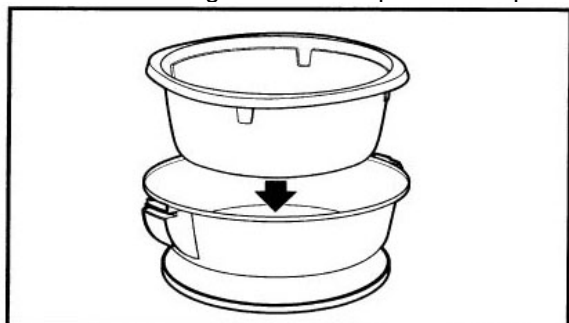
2. Alignez la trémie avec l'ouverture sur le bloc moteur. Enfoncez la trémie dans le trou jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



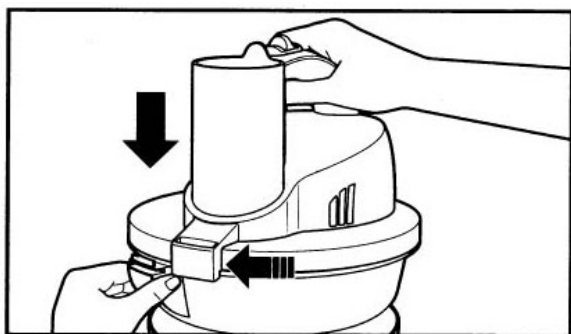
3. Placez le disque à trancher/râper sous le bloc moteur avec la face souhaitée dirigée vers le haut, vers le couvercle. Vissez la pièce de verrouillage du disque à l'axe du moteur.



4. Introduisez le bol interchangeable (1,5 l) dans le bol permanent. Pensez à retirer le couvercle du bol interchangeable. Le bol permanent peut également être utilisé sans le bol interchangeable.

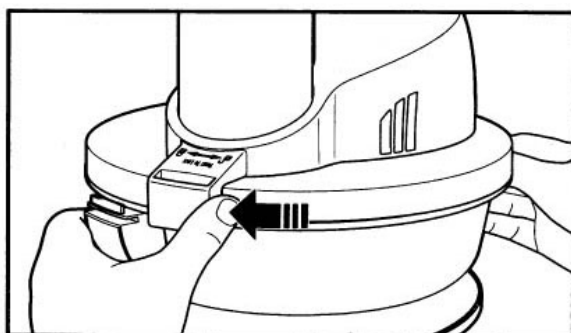


5. Posez le couvercle et le bloc moteur sur le bol permanent et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.



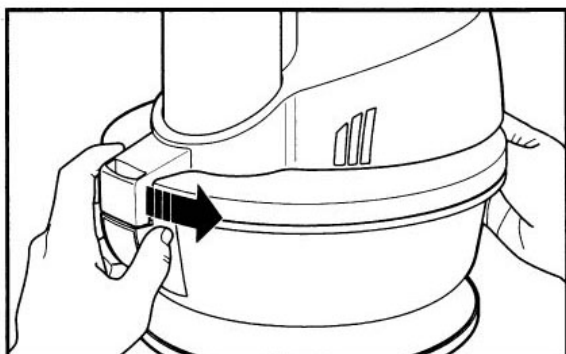
6. Pour verrouiller : posez une main sur une des languettes de chaque côté du bol permanent. Avec un pouce sur le dessus de la languette et un doigt sur le bas, de chaque côté du bol, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : l'appareil ne fonctionnera pas tant que le couvercle ne sera pas verrouillé en position.



(à suivre en page suivante)

7. Coupez les aliments pour qu'ils puissent passer dans la trémie. Enfoncez fermement les aliments dans la trémie. Introduisez le poussoir dans la trémie. Utilisez toujours le poussoir pour faire descendre les aliments dans la trémie. **NE PUSSEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS LA TRÉMIE AVEC vos doigts.**
8. Branchez l'appareil et appuyez sur ON (marche).
9. Lorsque la trémie est vide, appuyez sur OFF (arrêt). Attendez que la lame se soit arrêtée de tourner avant de retirer le couvercle.
10. Pour utiliser un autre bol interchangeable, tournez le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de déverrouiller le couvercle du bol permanent. Retirez le bol interchangeable et introduisez à la place un bol vide.
11. **Pour déverrouiller** : posez une main sur une des languettes de chaque côté du bol permanent. Avec un doigt sur le dessus de la languette et un pouce sur le bas, de chaque côté du bol, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Nettoyage

1. Lavez le bol interchangeable, le bol permanent, le couvercle, le disque, le poussoir, le couvercle de rangement du disque (accessoire facultatif) et la pièce de verrouillage du disque à l'eau chaude savonneuse. Les pièces suivantes peuvent également être mises dans le panier supérieur du lave-vaisselle : bol interchangeable, bol permanent, couvercle, disque, poussoir, couvercle de rangement du disque (accessoire facultatif) et pièce de verrouillage du disque.
2. Essuyez le bloc moteur, l'interrupteur et le cordon à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Pour éliminer les salissures tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif. **NE PLONGEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
3. Remontez l'appareil pour le ranger. Posez le couvercle sur le bol sans le verrouiller.

Recettes

Solutions de repas rapides

Repas amusants en famille

Quesadillas de poulet
Pizza rapide
Salade de Tacos
Fondue façon pizza

Repas plat unique

Gratin de courge d'été
Poulet et pommes de terre aux cinq épices
Bœuf asiatique et courgettes à la sauce curry rouge
Poulet et courgettes à la sauce curry vert
Sauté de légumes

Salades et accompagnements

Salade de poulet
Salade de concombre
Salade de carottes et raisins secs
Cole Slaw
Brocoli Slaw
Concombre mariné à la sauce asiatique piquante
Pommes de terre en tranches
Pommes de terre au fromage

Desserts

Crumble aux pommes
Gâteau aux pommes et gingembre
Tarte poire chocolat
Fraises marinées en sorbet
Cookies

Recevoir

Fromage pimenté
Salsa
Guacamole
Dip de champignons et bacon
Raita de concombre
Raita de tomates
Salade de fruits exotiques

Solutions de repas rapides

Le robot culinaire change-a-bowl vous permet de personnaliser rapidement et facilement vos repas afin de plaire à tous les membres de votre famille. Planifiez à l'avance vos repas et gagnez du temps en préparant les ingrédients directement dans les bols interchangeables.

Tranchez légumes, fruits et viandes dans le robot culinaire change-a-bowl et râper les fromages dans des bols séparés.

Chacun pourra ainsi personnaliser son repas en associant ses ingrédients préférés.

Soirée Tacos

Quesadillas

Sautés

Panini

Raclette

Omelettes

Pizzas

Soirée spaghetti

Bar à salades

Grillades

Soirée fondue

Parfaits aux fruits

Repas amusants en famille

Quesadillas de poulet

2 blancs de poulet, cuits et coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
115 g de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)
4 tortillas de farine

Dans le bol interchangeable, préparez les blancs de poulet cuits et râpez le fromage. Pliez les tortillas en deux et garnissez-les de poulet et de fromage. Faites revenir dans une poêle chaude 2 minutes de chaque côté. Coupez en 3 triangles. Répétez ces étapes avec le reste des ingrédients.

Pour 4 quesadillas

Garnitures facultatives :

Tomate en tranches (utilisez le disque à trancher)
Oignon en tranches (utilisez le disque à trancher)

Pizza rapide

115 g de mozzarella, râpée (utilisez le disque à râper)
115 g de saucisson pepperoni, coupé en rondelles (utilisez le disque à trancher)
½ poivron vert, coupé en tranche (utilisez le disque à trancher)
4 champignons frais coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
½ oignon, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 pâte à pizza réfrigérée
250 ml de sauce pour pizza

Dans des bols interchangeables séparés : préparez la mozzarella, le saucisson pepperoni, le poivron vert, les champignons et l'oignon.

Posez la pâte à pizza sur une feuille de cuisson et garnissez-la d'une couche de sauce pour pizza et de mozzarella.

Disposez le saucisson pepperoni, le poivron vert, les champignons et l'oignon sur la pizza. Passez au four (205°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit bien cuite.

Pour 4 personnes

Repas amusants en famille

Salade de Tacos

225 g de bœuf haché
15 ml de poudre de chili
10 ml de paprika
10 ml de poudre de cumin
10 ml de poudre d'oignon
1,25 ml de poivre de Cayenne
12 chips de tortilla
250 ml de laitue, tranchée (utilisez le disque à trancher)
1 petite tomate, coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
115 g de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)

Faites cuire le bœuf haché dans une poêle. Egouttez tout le liquide. Ajoutez la poudre de chili, le paprika, la poudre de cumin, la poudre d'oignon et le poivre de Cayenne.

Dans un bol interchangeable : écrasez 6 chips de tortilla. Ajoutez le bœuf assaisonné. Préparez la laitue, les tomates et le cheddar. Recouvrez avec le reste des chips de tortilla écrasées. Servez avec de la salsa et de la crème fraîche.

Pour 4 personnes

Fondue façon pizza

425 g de sauce spaghetti
115 g de mozzarella, râpée (utilisez le disque à râper)
30 ml de parmesan, râpé (utilisez le disque à râper)
5 ml d'oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
5 ml de sauce italienne
1,25 ml de sel d'ail

Versez la sauce spaghetti dans un bol interchangeable. Préparez la mozzarella, le parmesan et l'oignon dans le bol. Ajoutez la sauce italienne et le sel d'ail. Passez au four micro-ondes pendant 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez avec du pain italien coupé en dés de 2,5 cm que vous tremperez dans la fondue.

Pour 6 personnes

Facultatif : au lieu de chauffer au four micro-ondes, placez tous les ingrédients dans une casserole et réchauffez à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde.

Vous pouvez également réchauffer et servir dans un caquelon à fondue.

Repas plat unique

Gratin de courge d'été

3 courges d'été jaunes moyennes, coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
3 courgettes moyennes, coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 gros oignon, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
225 ml de tomates à l'étuvée, non égouttées et coupées en rondelles (utilisez le disque à trancher)
450 g du fromage de votre choix, râpé (utilisez le disque à râper)
60 ml de beurre
Sel et poivre

Dans le bol interchangeable : préparez les courges d'été, les courgettes, l'oignon et le fromage. Retirez le bol et mélangez. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Assaisonnez avec le beurre, le sel et le poivre.

Pour 6 à 8 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : disposez tous les ingrédients dans un plat en verre préalablement beurré. Couvrez et faites cuire à 160°C pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le fromage fondu. Le bol interchangeable ne passe pas au four.

Poulet et pommes de terre aux cinq épices

2 pommes de terre moyennes, coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
2 blancs de poulet sans peau cuits et coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
30 ml d'huile végétale
5 ml de poudre Cinq épices
2,5 ml de poivre noir
1,25 ml de sel

Dans un bol interchangeable : tranchez les pommes de terre et le poulet. Ajoutez l'huile, la poudre Cinq épices, le poivre et le sel. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Servez chaud.

Pour 4 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : disposez tous les ingrédients dans un plat en verre préalablement beurré. Couvrez et faites cuire à 160°C pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Le bol GladWare ne passe pas au four.

Repas plat unique

Bœuf asiatique et courgettes à la sauce curry rouge

1 tête d'ail, râpée (utilisez le disque à râper)
225 g de bœuf désossé, cuit et coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
2 courgettes moyennes, coupées en rondelles (utilisez le disque à trancher)
125 ml d'eau
30 ml de pâte de curry rouge
30 ml de sauce de poisson
15 ml de sucre brun

Dans le bol interchangeable : préparez l'ail, le bœuf cuit et les courgettes. Dissolvez la pâte de curry rouge, la sauce de poisson le sucre brun dans l'eau. Ajoutez la sauce aux ingrédients dans le bol. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Mélangez pour napper les courgettes et le bœuf avec la sauce. Servez chaud.

Pour 4 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : disposez l'ail, le bœuf cuit et les courgettes dans un plat en verre préalablement beurré. Dissolvez la pâte de curry rouge, la sauce de poisson le sucre brun dans l'eau. Versez la sauce sur les ingrédients dans le plat de cuisson. Couvrez et faites cuire à 160°C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Le bol GladWare ne passe pas au four.

Poulet et courgettes à la sauce curry vert

175 ml de lait de coco non sucré
30-45 ml de pâte de curry vert
175 ml de bouillon de poule
15 ml de sauce de poisson
15 ml de sucre brun
2 courgettes moyennes, coupées en rondelles (utilisez le disque à trancher)
1 blanc de poulet désossé et sans peau, cuit et coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)

Mélangez le lait de coco, la pâte de curry vert, le bouillon de poule, la sauce de poisson et le sucre brun dans un bol interchangeable. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Préparez les courgettes et le poulet cuit dans le bol interchangeable avec la sauce. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Mélangez pour napper les courgettes et le poulet avec la sauce. Servez chaud.

Pour 2 à 3 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : mélangez le lait de coco, la pâte de curry vert, le bouillon de poule, la sauce de poisson et le sucre brun dans une casserole. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Disposez les courgettes, le poulet et la sauce dans un plat en verre préalablement beurré. Couvrez et faites cuire à 160°C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Le bol interchangeable ne passe pas au four.

Repas plat unique

Sauté de légumes

1 tête d'ail, râpée (utilisez le disque à râper)
1 branche de céleri, coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
4 gros champignons coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 courgette moyenne, coupée en rondelles (utilisez le disque à trancher)
2 carottes, coupées en rondelles (utilisez le disque à trancher)
500 ml de choux, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 petit oignon, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
30 ml d'huile végétale

60 ml de fécule de maïs
250 ml de bouillon de poule
60 ml de sucre brun
60 ml de vinaigre de vin blanc
30 ml de sauce de soja

Dans un bol interchangeable : préparez tous les légumes.

Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les légumes. Laissez cuire 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits, en remuant sans arrêt. Dissolvez la fécule de maïs dans le bouillon de poule et ajoutez le sucre brun, le vinaigre et la sauce de soja. Mélangez cette sauce avec les légumes. Faites cuire les légumes et la sauce à feu moyen en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Pour 6 personnes

Ingrédients facultatifs : brocoli, pois mange-tout, châtaignes d'eau, poivrons rouge, vert ou jaune.

Astuce : remplacez les ingrédients de la sauce par une sauce toute prête achetée dans le commerce.

Salades et accompagnements

Salade de poulet

2 blancs de poulet désossés et coupés en deux, cuits et coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)

2 branches de céleri, coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)

¼ d'oignon, râpé (utilisez le disque à râper)

250 ml de mayonnaise

Sel et poivre

Dans un bol interchangeable : préparez le poulet, le céleri et l'oignon. Ajoutez la mayonnaise, le sel et le poivre. Servez froid.

Pour 6 personnes

Ingrédients facultatifs : noix, raisins, graines de tournesol.

Salade de concombre

4 petits concombres coupés en rondelles (utilisez le disque à trancher)

1 petit oignon blanc, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)

15 ml de sel

125 ml de vinaigre blanc

125 ml d'eau

60 ml de sucre blanc

15 ml d'aneth déshydraté (ou 1 pincée pour le goût)

1,25 ml de poivre

1 tête d'ail

Dans un bol interchangeable : préparez les concombres et l'oignon. Saupoudrez 10 ml de sel sur les concombres et l'oignon et laissez reposer pendant une heure. Égouttez. Ajoutez le vinaigre, l'eau, le sucre, l'aneth, le poivre, l'ail et le reste de sel. Réservez au réfrigérateur pendant 3 heures avant de servir.

Pour 8 personnes.

Salades et accompagnements

Salade de carottes et raisins secs

3 grosses carottes, râpées (utilisez le disque à râper)
1 branche de céleri, coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
125 ml de raisins secs
125 ml de mayonnaise ou de sauce à salade
5 ml de jus de citron

Dans un bol interchangeable : préparez les carottes et le céleri. Ajoutez le reste des ingrédients. Servez froid.

Pour 6 personnes.

Cole Slaw (salade de chou cru)

1 petit chou pommé, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
½ petit oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
1 grosse carotte, râpée (utilisez le disque à râper)
60 ml de vinaigre de vin blanc
250 ml de sauce à salade
125 ml de sucre blanc

Dans le bol interchangeable : préparez le chou, l'oignon et la carotte.

Dans un bol interchangeable : mélangez le vinaigre, la sauce à salade et le sucre. Versez suffisamment de sauce pour bien napper la salade. Mélangez bien, couvrez et réservez au réfrigérateur 6 à 8 heures. Égouttez l'excès de liquide, mélangez et servez froid.

Pour 4 personnes.

Salades et accompagnements

Brocoli Slaw (salade de brocoli)

500 ml de brocolis, coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
500 ml de chou, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 carotte, coupée en rondelles (utilisez le disque à trancher)
½ petit oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
250 ml de canneberges déshydratées
250 ml d'assaisonnement pour cole slaw

Dans le bol interchangeable : préparez les brocolis, le chou, les carottes et l'oignon. Ajoutez les canneberges déshydratées et l'assaisonnement pour cole slaw. Servez froid.

Permet de réaliser 1,25 l

Facultatif : ajoutez 250 ml de noix hachées ou des graines de tournesol.

Concombre mariné à la sauce asiatique piquante

125 ml de vinaigre blanc
125 ml d'eau
125 ml de sucre
5 ml de sel
3 concombres coupés en rondelles (utilisez le disque à trancher)
3 échalotes, coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
5 ml de chili rouge piquant écrasé

Dans un bol interchangeable : mélangez le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Dans le même bol, préparez les concombres et les échalotes. Ajoutez le chili rouge. Servez chaud ou froid.

Les restes peuvent se conserver au réfrigérateur pendant une semaine.

Permet de réaliser 500 ml.

Salades et accompagnements

Pommes de terre en tranches

½ petit oignon, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
2 pommes de terre moyennes, coupées en rondelles (utilisez le disque à trancher)
Sel
30 ml de farine ménagère
15 ml de beurre coupé en dés
250 ml de lait

Dans le bol interchangeable : préparez les pommes de terre. Dans un bol séparé, mélangez le sel, la farine, le beurre et le lait. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 1 minute. Versez lentement le mélange à base de lait sur les pommes de terre. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres sous la fourchette. Laissez reposer 15 minutes avant de servir.

Pour 4 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine, le sel et le poivre. Ajoutez le lait. Faites chauffer à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Disposez les pommes de terre et les oignons en couches dans un plat en verre et ajoutez la sauce. Faites cuire au four à 160°C pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Le bol interchangeable ne passe pas au four.

Pommes de terre au fromage

2 pommes de terre, coupées en rondelles (utilisez le disque à trancher)
½ petit oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
¼ de poivron vert, coupé en tranches (utilisez le disque à trancher)
50 g de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)
Sel et poivre
30 ml de beurre ou de margarine

Dans le bol interchangeable : préparez les pommes de terre, l'oignon, le poivron vert et le fromage. Ajoutez le beurre. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres sous la fourchette.

Pour 6 à 8 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : disposez les pommes de terre, l'oignon, le poivron vert, le fromage, le sel, le poivre et le beurre dans un plat en verre de 1,5 l préalablement beurré. Couvrez et faites cuire à 160°C pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Le bol interchangeable ne passe pas au four.

Desserts

Crumble aux pommes

4 pommes moyennes, évidées, pelées et coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
4 cookies au gingembre, râpés (utilisez le disque à râper)
60 ml de noix ou de noix de pécan, râpées (utilisez le disque à râper)
60 ml de sucre brun
5 ml d'épices pour tarte aux pommes
20 ml de beurre

Dans le bol interchangeable : préparez les pommes. Dans un autre bol propre : râpez les cookies et les noix. Ajoutez le sucre brun, les épices et le beurre jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'un crumble. Répartissez le crumble sur les pommes. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres sous la fourchette.

Pour 8 personnes.

Pour une cuisson au four traditionnel : disposez les pommes dans un plat en verre préalablement beurré. Dans un bol séparé, mélangez les cookies, les noix, le sucre brun, les épices et le beurre jusqu'à obtenir la consistance d'un crumble. Répartissez le crumble sur les pommes. Faites cuire à 160°C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Le bol GladWare ne passe pas au four.

Gâteau aux pommes et gingembre

30 ml de sucre brun
1 pomme pelée et coupées en 4 puis coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
396 g de préparation pour pain d'épice
Crème fouettée (facultatif)

Saupoudrez une couche fine de sucre dans un bol interchangeable. Préparez les pommes dans le bol interchangeable. Mélangez la préparation pour pain d'épice en suivant les indications de l'emballage. Versez la préparation sur les tranches de pomme. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 4 à 7 minutes. Laissez reposer 5 minutes. Retournez le gâteau sur une assiette. Servez tiède avec de la crème fouettée.

Pour 8 personnes

Pour une cuisson au four traditionnel : tapissez un moule à gâteau de 23 cm de 15 ml de beurre fondu et de sucre brun. Ajoutez une couche de pommes. Mélangez la préparation pour pain d'épice en suivant les indications de l'emballage. Versez la préparation sur les tranches de pomme. Faites cuire à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

Desserts

Tarte poire chocolat

30 ml de sucre
1 poire pelée et coupée en 4 puis coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
250 g de préparation pour brownies
Crème glacée (facultatif)

Saupoudrez une fine couche de sucre dans un bol interchangeable. Préparez la poire dans le bol GladWare. Mélangez la préparation pour brownies en suivant les indications de l'emballage. Versez la préparation sur les tranches de poire. Passez au four micro-ondes à pleine puissance pendant 4 à 6 minutes. Laissez reposer 5 minutes. Retournez le gâteau sur une assiette. Servez tiède avec de la crème glacée.

Pour 8 personnes.

Pour une cuisson au four traditionnel : tapissez un moule à gâteau de 23 cm de 15 ml de beurre fondu et de sucre. Ajoutez une couche de poires. Mélangez la préparation pour brownies en suivant les indications de l'emballage. Versez la préparation sur les tranches de poire. Faites cuire à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Le bol interchangeable ne passe pas au four.

Fraises marinées en sorbet

1 l de fraises coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
60 ml de sucre en poudre
4 cuillères de sorbet au citron vert

Dans un bol interchangeable : préparez les fraises puis ajoutez le sucre en poudre. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Disposez 60 ml de fraises dans un saladier, ajoutez une cuillère de sorbet et recouvrez de 60 ml de fraises.

Pour 8 personnes

Cookies

500 ml d'ingrédients de votre choix* (utilisez le disque à trancher)
500 ml de grains de chocolat
Sucre décoratif à saupoudrer (facultatif)

* tout mélange de céréales pour petit-déjeuner, noix ou fruits secs (noix de coco, etc.) que vous pouvez avoir dans vos placards.

Dans un bol interchangeable, passez les grains de chocolat au four micro-ondes à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes (en remuant toutes les 30 secondes).

Dans un bol interchangeable : préparez les ingrédients de votre choix (ajoutez des fruits ou des raisins secs après). Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère. Réalisez des cookies sur du papier ciré et parsemez de sucre décoratif, si vous le souhaitez. Laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que les cookies durcissent (environ 30 minutes).

Permet de réaliser 24 cookies.

Recevoir

Fromage pimenté

225 g de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)
225 g de fromage colby, râpé (utilisez le disque à râper)
115 g de piments en conserve, égouttés et coupés en dés
250 ml de sauce à salade
15 ml de sucre
Sel et poivre

Dans un bol interchangeable : préparez les fromages cheddar et colby. Ajoutez les piments, la sauce à salade, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez plus ou moins de sauce selon la texture souhaitée. Mélangez bien.

Pour 12 à 14 personnes.

Salsa

225 g de tomates à l'étuvée en conserve, non égouttées et coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
½ oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
2 têtes d'ail, râpées (utilisez le disque à râper)
Le jus d'1/2 citron vert
5 ml de sel
60 ml de chili vert en conserve, ou pour le goût
45 ml de coriandre fraîche hachée

Dans un bol interchangeable : préparez les tomates, l'oignon et l'ail. Ajoutez le reste des ingrédients.

Pour 10 à 12 personnes.

Recevoir

Guacamole

2 olivettes moyennes, coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
¼ d'oignon rouge, râpé (utilisez le disque à râper)
2 têtes d'ail, râpées (utilisez le disque à râper)
2 avocats mûrs coupés en 2, dénoyautés, pelés et coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
30 ml de jus de citron vert
15 ml d'huile d'olive
1,25 ml de sel
1,25 ml de poivre

Dans un bol interchangeable : préparez les tomates, l'oignon, l'ail, et les avocats. Ajoutez le reste des ingrédients. Réservez au réfrigérateur avant de servir.

Pour 8 personnes.

Dip de champignons et bacon

6 tranches de bacon, cuites (utilisez le disque à trancher)
225 g de champignons, coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
2 têtes d'ail, râpées (utilisez le disque à râper)
45 g de préparation déshydratée pour soupe à l'oignon
0,75 ml de poivre
225 g de fromage frais, ramolli
225 g de crème fraîche

Enveloppez le bacon dans du papier torchon puis passez-le au four micro-ondes à pleine puissance pendant 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Dans un bol interchangeable : préparez le bacon, les champignons et l'ail. Retirez le bol, ajoutez la préparation pour soupe, le poivre et le fromage frais et mélangez. Passez au four micro-ondes à puissance moyenne pendant 3 minutes, sans couvrir. Remuez souvent. Laissez cuire jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez la crème fraîche. Servez tiède.

Permet de préparer un dip de 500 ml.

Facultatif : disposez le bacon cuit, les champignons, l'ail, la préparation pour soupe, le poivre et le fromage frais dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en remuant souvent jusqu'à ce que le fromage fonde. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche.

Recevoir

Raita de concombre

2 concombres coupés en rondelles (utilisez le disque à trancher)
30 ml de coriandre
250 ml de yaourt nature
2,5 ml de poudre de cumin
2,5 ml de sel et poivre noir

Dans un bol interchangeable : préparez les concombres et la coriandre. Ajoutez le yaourt, la poudre de cumin, le sel et le poivre. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir. Servez froid. **Pour 4 personnes.**

Raita de tomates

4 tomates coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
2 oignons verts coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
5 ml de chili vert
375 ml de yaourt nature
2,5 ml de sel
1,25 ml de poivre noir

Dans un bol interchangeable : préparez les tomates, les oignons verts et le chili vert. Ajoutez le yaourt, le sel et le poivre. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir. Servez froid.

Pour 4 personnes.

Salade de fruits exotiques

1 mangue pelée et coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 banane pelée et coupée en rondelles (utilisez le disque à trancher)
2 kiwis coupés en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 pomme évidée et coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
1 poire évidée et coupée en tranches (utilisez le disque à trancher)
12 fraises, équeutées et coupées en tranches (utilisez le disque à trancher)
125 ml de sucre en poudre

Dans un bol interchangeable : préparez la mangue, la banane, les kiwis, la pomme, la poire et les fraises. Ajoutez le sucre en poudre. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir. Servez froid.

Pour 8 personnes.