

LES RECETTES VITAMIX PROFESSIONAL SERIES 750
DE LAURENT MARIOTTE



CRÈME DE PETITS POIS

ET SA GLACE AU YAOURT DE CHÈVRE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1,2 kg de petits pois frais à écosser (ou 600 g écosés surgelés)

1 petit bouquet de ciboulette

50 cl d'eau gazeuse (riche en bicarbonate de sodium) type Saint-Yorre

1 filet d'huile d'olive

1 bouquet de menthe fraîche
sel, poivre

Pour la glace :

500 g de yaourt de chèvre

5 cl de crème liquide entière

poivre noir concassé

Programmes Soupe et Glace

1 Réserver les yaourts de chèvre 2 heures dans le congélateur afin qu'ils durcissent.

2 Lorsqu'ils sont bien durs, casser les yaourts en morceaux et les verser dans le bol du Vitamix Professional Series 750. Ajouter la crème, un peu de poivre concassé. Mettre le Vitamix Professional Series 750 en marche sur le programme « glace » et utiliser le pilon Vitamix pour pousser les cubes de yaourts vers les lames pendant le mélange. Avant la fin du programme, le bruit du moteur changera et il devrait se former 4 dômes dans le mélange. Réserver cette glace dans le congélateur le temps de préparer la soupe.

3 Verser les petits pois (décongelés) dans le bol du Vitamix avec l'eau gazeuse, quelques brins de ciboulette, quelques feuilles de menthe et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer. Mettre le Vitamix Professional Series 750 en marche sur le programme « soupe ».

4 Rectifier l'assaisonnement puis répartir la soupe dans 4 assiettes creuses. Ajouter une boule de glace au yaourt de chèvre et parsemer le tout avec un peu de ciboulette et de menthe ciselées. Server aussitôt.



LA QUICHE LORRAINE

de Laurent Mariotte

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

250 g poitrine maigre
fumée
10 g de beurre

Pour la migaine :

4 œufs + 1 jaune
40 cl de crème fraîche
épaisse
1 pincée de noix muscade
râpée
sel, poivre du moulin

Pour la pâte brisée :

100 g de beurre mou
200 g de farine
3 à 5 cl d'eau
1 cuil. à café rase de sel

1 Pour la pâte brisée, verser la farine et le beurre en petits morceaux dans le bol du Vitamix Professional Series 750 et mettre en marche sur la position 1. Lorsque le mélange se fait, ajouter le sel et l'eau peu à peu jusqu'à ce que la pâte forme une boule (compter 3 à 5 minutes). Débarrasser la pâte dans un plat et réserver dans le réfrigérateur à couvert.

2 Faire légèrement dorer la poitrine coupée en lardons avec un peu de matière grasse, puis égoutter les lardons sur du papier absorbant.

3 Pour la migaine, mettre tous les ingrédients de la recette dans le bol du Vitamix Professional Series 750 et mettre en marche sur la position 1 à 2 jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène (compter 1 à 2 minutes).

4 Abaisser la pâte dans un moule à tarte (Ø 22 cm) beurré et façonner la bordure en ourlet. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et y répartir les lardons. Verser la migaine sur les lardons et enfourner 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir 10 minutes avant de déguster.



MELON AU LAIT RIBOT

Façon Lassi

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 melon charentais

30 cl de lait ribot

2 gousses de cardamome
verte

quelques stigmates de
safran

4 à 6 glaçons

Programme Smoothie

1 Couper le melon en deux et retirer les pépins. À l'aide d'une très petite cuillère à boule parisienne, faire des petites billes de melon et les réserver pour la finition (l'équivalent de 4 cuillerées à soupe).

2 À l'aide d'une cuillère à soupe, récupérer le restant de la chair du melon. Mettre la chair du melon dans le bol du Vitamix Professional Series 750. Ajouter uniquement les grains de cardamome, le lait ribot, le safran, les glaçons et mettre en marche sur le programme « smoothie ».

3 Mettre les billes de melon dans 4 verres à jus de fruits et verser aussitôt la boisson. Décorer d'une feuille de menthe et déguster aussitôt à n'importe quelle heure de la journée.



SPAGHETTI AU PESTO DE FANES DE RADIS

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

400 g de spaghetti
80 g de fanes de radis (les fanes d'une botte de radis)
50 de pignons de pin
4 cuil. à soupe de parmesan fraîchement râpé
2 gousses d'ail
15 cl d'huile d'olive
20 g de beurre mou
1 cuil. à soupe de jus de citron
Sel
1 bouquet de basilic frais

Programme smoothie



1 Laver et essorer les fanes de radis, les mettre dans le bol du Vitamix Professional Series 750 avec l'ail, les pignons, le parmesan, le beurre, le jus de citron et l'huile d'olive. Saler, poivrer.

2 Mettre le Vitamix Professional Series 750 en marche sur le programme « smoothie » ou pendant 30 secondes sur la vitesse 10.

3 Faire cuire les pâtes (selon la cuisson indiquée sur l'emballage) dans 4 litres d'eau salée (avec 40g de sel) en ébullition. Égoutter les pâtes.

4 Mélanger les pâtes à la sauce avec quelques feuilles de basilic frais et déguster.



Vous pouvez réduire en poudre votre parmesan dans le Vitamix, vitesse 1, pendant quelques secondes.



PURÉE DE CAROTTES À LA MAROCAINE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

500 g de carottes

le jus de 1/2 orange

1 gousse d'ail

2 cuil. à café de paprika

2 cuil. à café de feuilles de
coriandre hachées

1 cuil. à café rase de cumin
en poudre

1 cuil. à café de graines de
cumin

3 cuil. à soupe d'huile
d'olive

5 cl d'eau

sel et poivre du moulin

Programme purée



1 Éplucher les carottes et les émincer finement. Verser les carottes découpées dans le bol du Vitamix Professional Series 750 avec l'ail, le paprika, le jus d'orange et peu d'huile d'olive. Saler, poivrer.

2 Mettre le Vitamix Professional Series 750 en marche sur le programme « purée ».

3 Verser la préparation dans un plat creux. Parsemer la purée de cumin, de feuilles de coriandre et d'un peu d'huile d'olive avant de déguster.





© Bruno Tocaben

 **Vitamix.**

Votre Distributeur

