

La cuisson  
nomade  
et  
économique



*Livre de recettes  
Thermal Cooker*

SIMÉO

DU NOUVEAU DANS MA CUISINE



## *Chère cliente, cher client,*

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et espérons que votre Thermal Cooker saura satisfaire toutes vos envies!

Les recettes ci-après sont données sur la base de nos essais, les résultats peuvent fluctuer selon la qualité et la fraîcheur des ingrédients employés.

### COMMENT ÇA MARCHE?



PRÉPARATION

CUISSON  
ACTIVE

CUISSON  
PASSIVE

# Au menu

## Recettes à la viande

Sauce bolognaise . . . . .	5
Poulet Cacciatore . . . . .	5
Rougail saucisses . . . . .	6
Navarin d'agneau . . . . .	6
Filet de poulet aux légumes . . . . .	7
Bœuf carottes . . . . .	7
Filet mignon de porc à la moutarde . . . . .	8
Blanquette de veau . . . . .	8
Osso-bucco . . . . .	9
Émincé de volaille à la crème . . . . .	10
Poulet à l'ancienne . . . . .	10
Tajine d'agneau aux figues et aux amandes . . . . .	11
Poulet Korma . . . . .	11
Pot au feu . . . . .	12
Paupiettes . . . . .	12
Poulet basquaise . . . . .	13

## Recettes au poisson

Cabillaud à la vapeur . . . . .	14
Blanquette de saumon . . . . .	14
Lotte au curry . . . . .	15
Bouillabaisse . . . . .	15

## Plats complets

Risotto au jambon cru et pignons de pins . . . . .	16
Paëlla . . . . .	17
Bœuf aux légumes . . . . .	18
Bœuf aux champignons et riz . . . . .	18
Chili con carne . . . . .	19
Jambalaya . . . . .	19
One pot pasta . . . . .	20
Couscous . . . . .	20

## Recettes végétariennes

Ratatouille d'hiver . . . . .	21
Végé-curry . . . . .	21
Riz blanc . . . . .	22
Ratatouille . . . . .	22
Tajine végétarien aux lentilles . . . . .	23
Dahl de lentilles . . . . .	23

## Soupes

Bouillon asiatique aux crevettes . . . . .	24
Minestrone . . . . .	24
Soupe de légumes . . . . .	25

## Desserts

Carrot cake . . . . .	26
Gâteau au chocolat . . . . .	26
Pommes fondantes . . . . .	27
Poires au vin rouge . . . . .	28
Gâteau de riz . . . . .	28
Cheesecake . . . . .	29
Clafoutis . . . . .	30

## Divers

Pain aux raisins . . . . .	31
Pain sans pétrissage . . . . .	32
Vin chaud . . . . .	33

CONSEILS . . . . .	34
ACCESOIRIES . . . . .	34
Mes notes . . . . .	35

## Sauce bolognaise

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 3 h à 6 h

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 branches de céleri finement hachées  
2 carottes finement râpées ou coupées en petits dés  
1 oignon finement haché  
2 gousses d'ail écrasées  
750 g de bœuf haché

1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café d'origan  
3 cuillères à soupe de concentré de tomates  
80 cl de coulis de tomates  
30 cl de bouillon de bœuf  
Sel et poivre du moulin

Versez l'huile d'olive dans la cuve inox, à feu moyen. Une fois l'huile chaude ajoutez les légumes et l'ail. Laissez colorer sans brunir en veillant à mélanger régulièrement.

Ajoutez la viande hachée et laissez cuire 2 minutes en mélangeant régulièrement.

Ajoutez le thym, l'origan et le concentré de tomates. Laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez le coulis de tomates, le bouillon et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 heures au minimum.

Servez avec des pâtes et agrémentez de copeaux de parmesan ou de fromage râpé.

## Poulet Cacciatore

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 12 minutes

Durée de cuisson passive : 2 h à 6 h

3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1.5 kg de pilons de poulet (ou filet)  
2 cuillères à soupe defarine  
1 oignon haché  
2 gousses d'ail  
12.5 cl de vin blanc

12.5 cl de bouillon de volaille chaud  
1 conserve de pulpe de tomates (400g)  
2 cuillères à café de concentré de tomates  
100 g d'olives noires  
4 filets d'anchois  
Sel et poivre du moulin

Essuyez le poulet avec du papier absorbant puis saupoudrez d'un peu de farine.

Versez l'huile d'olive dans la cuve inox, à feu moyen. Une fois l'huile chaude ajoutez l'oignon et laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Mélangez régulièrement.

Réservez l'oignon, remplacez par la moitié du poulet pour le faire dorer. Laissez dorer en retournant sur toutes les faces.

Faire de même avec la seconde partie du poulet en ajoutant un peu d'huile d'olive si nécessaire.

Placez tout le poulet dans la cuve inox, ajoutez l'oignon, l'ail, le vin blanc, le bouillon, la pulpe de tomate, le concentré de tomates, les olives et les anchois. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au minimum.

## Rougail saucisses

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 12 minutes

Durée de cuisson passive : 1 h à 2 h

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

9 saucisses fumées

6 tomates ou deux conserves de pulpe de tomates

6 oignons hachés

9 gousses d'ail

1 cuillère à café de thym

1 cuillère à café d'origan

1 feuille de laurier

2 cuillères à café de safran

1 piment oiseau (facultatif)

Sel et poivre du moulin

Piquez les saucisses et pochez-les dans l'eau bouillante pendant 10 min.

Videz la cuve inox et réservez les saucisses. Faites chauffer de l'huile d'olive.

Faites revenir les oignons et l'ail écrasé sans qu'ils soient trop colorés.

Coupez les saucisses en tronçons de 1,5 cm puis faites-les revenir avec les oignons. Après 5 min, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux, les aromates et si souhaité le piment en morceaux. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 heure au minimum.

Servez avec du riz.

## Navarin d'agneau

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 3 h à 5 h

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 kg d'agneau : haut de gigot, collier, morceaux de gigot

2 oignons hachés

2 gousses d'ail écrasées

1 cuillère à soupe de farine

50 cl de bouillon de légumes chaud

4 carottes nouvelles en rondelles de 0,5 cm

4 navets nouveaux en quartiers

4 pommes de terre nouvelles en quartiers

1 bouquet garni

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel et poivre du moulin

Faire revenir l'agneau dans la cuve inox avec 2 cuillères d'huile d'olive.

Quand les morceaux sont dorés, réservez la viande et faites dorer l'oignon, l'ail écrasé et le concentré de tomates.

Faites dorer la farine dans le jus et ajoutez le bouillon chaud en le fouettant.

Ajoutez la viande dans la sauce avec le bouquet garni, les carottes, les navets et les pommes de terre. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 heures au minimum.

## Filet de poulet aux légumes

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

15 g de beurre	10 cl de vin blanc
4 filets de poulet coupés en 3 généreux morceaux	1 cuillère à café de fines herbes
1 oignon haché	Sel et poivre du moulin
2 poireaux lavés et émincés	4 carottes nouvelles en rondelles de 0,5 cm
2 branches de céleri finement émincés	4 navets nouveaux en quartiers
225 g de petites carottes	4 pommes de terre nouvelles en quartiers
225 g de petits champignons de Paris	1 bouquet garni
400 g de pulpe de tomates	3 cuillères à soupe de concentré de tomates
2 cuillères à soupe de concentré de tomates	Sel et poivre du moulin
40 cl de bouillon de volaille	

Faites fondre le beurre dans la cuve inox et dorer le poulet sur toutes ses faces. Réservez.

Faites dorer l'oignon, les poireaux, le céleri, les carottes, les champignons. Déglacez avec le vin blanc. Ajoutez la viande, le concentré de tomates, la pulpe de tomates, le bouillon, les herbes et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au minimum.

## Boeuf carottes

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 3 à 5 h

600 g de joue de bœuf en gros cubes	3 cuillères à café de concentré de tomates
600 g de paleron en gros cubes	25 g de beurre
2 oignons moyens hachés	20 cl de vin blanc
1 kg de carotte en rondelles de 0,5 cm	50 cl de bouillon de bœuf chaud (reconstitué avec 2 cubes)
1 gousse d'ail écrasée	Sel et poivre du moulin

Faites fondre le beurre dans la cuve inox et dorez la viande sur toutes ses faces.

Ajoutez les oignons avec l'ail, le sel et le poivre.

Déglacez avec le vin blanc, grattez les sucs de cuisson puis rajoutez le concentré de tomate, les carottes et le bouillon. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 heures au minimum.

## Filet mignon de porc à la moutarde

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 1 à 3 h

1 filet mignon de porc de 600 à 700 g environ coupé en gros dés  
25 cl de vin blanc sec  
25 cl de bouillon de légumes chaud  
40 cl de crème fraîche épaisse  
20 g de beurre

500 g de champignons frais, coupés en lamelles de 0.5 cm d'épaisseur  
3 cuillères à soupe de moutarde traditionnelle ou à l'ancienne  
Sel et poivre du moulin

Faites fondre le beurre dans la cuve inox et dorez la viande sur toutes ses faces. Réservez la viande.

Videz la cuve de l'excédent de matière grasse et déglacez avec le vin blanc en grattant bien les sucs de cuisson.

Ajoutez le bouillon, la moutarde et la crème. Bien mélanger.

Ajoutez les champignons et la viande. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 heure au minimum.

## Blanquette de veau

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 20 minutes

Durée de cuisson passive : 4 à 6 h

1 kg d'épaule ou de sauté de veau coupé en gros dés  
400 g de champignons de Paris en lamelles de 0.5 cm  
2 carottes en rondelles de 0.5 cm  
3 blancs de poireau finement émincés  
1 branche de céleri en gros tronçons  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
1 oignon piqué de 4 clous de girofle  
1 échalote épluchée et coupée en deux  
1 gousse d'ail écrasée

2 jaunes d'œuf  
50 g de farine  
50 g de beurre  
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse  
4 cuillères à soupe de vin blanc sec  
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)  
4 brins de persil plat  
Sel et poivre du moulin

Faire chauffer 2 L d'eau dans la cuve inox, à ébullition y plonger les morceaux de viande pendant 1 minute.

Égouttez les morceaux de viande dans une passoire puis disposez-les dans la cuve inox.

Ajoutez les carottes, les poireaux, le céleri, l'oignon, l'échalote, les champignons, l'ail et le bouquet garni. Ajoutez le vin, couvrez d'eau.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans Thermal Cooker pour 3 h au minimum.

Pendant ce temps, préparez un roux : faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la

farine, mélangez vivement le tout au fouet jusqu'à obtenir une pommade légèrement brune. Laissez refroidir.

Après 3 h, passez la viande à la passoire et conservez le bouillon. Disposez le roux dans la cuve inox, montez à température moyenne et ajoutez le bouillon en plusieurs fois. Veillez à fouetter vivement pour éviter les grumeaux. Faites épaissir la sauce et portez à ébullition. Délayez la crème avec les jaunes d'œufs et le jus de citron, ajoutez et mélangez bien. Assaisonnez. Ajoutez la viande, disposez dans le Thermal Cooker pour 1 heure au minimum. Décorez de persil.

## Osso-bucco

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 1 à 3 h

4 rouelles de jarret de veau (200 g chacune)  
4 grosses tomates pelées ou une grosse conserve  
2 cuillères à soupe de farine  
2 oignons hachés  
1 gousse d'ail écrasée  
75 cl de bouillon de volaille chaud

10 cl de vin blanc sec  
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)  
20 cl d'huile d'olive  
Persil plat  
Sel et poivre du moulin

Farinez et assaisonnez la viande.

Faites chauffer l'huile d'olive dans la cuve inox et faites dorer la viande, réservez et remplacez par les oignons.

Une fois les oignons dorés, déglacez avec le vin blanc.

Ajoutez l'ail, les tomates, 2 cuillères à soupe de farine, le bouillon, le bouquet garni et la viande.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 heures au minimum.

## Émincé de volaille à la crème

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 45 min à 2 h

1 oignon haché  
30 g de beurre  
6 escalopes de poulet émincées  
60 cl de crème liquide

250 g de champignons frais, coupés en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur  
20 cl de bouillon de volaille chaud  
Sel et poivre du moulin

Faites fondre le beurre dans la cuve inox et dorez la viande sur toutes ses faces. Réservez la viande.

Faites dorer les oignons et les champignons.

Ajoutez le bouillon, la crème et la viande. Assaisonnez, mélangez bien.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 45 minutes au minimum.

## Poulet à l'ancienne

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

1 poulet coupé en morceaux  
125 g de lardons nature  
1 gros oignon haché  
150 g de champignons frais, coupés en lamelles de 0,5 cm  
50 cl de bouillon de volaille chaud

10 cl de vin blanc  
1 bouquet garni  
50 g de beurre  
Sel et poivre du moulin

Disposez les lardons dans la cuve inox, faites-les dorer avec l'oignon et les champignons.

Réservez.

Faites fondre le beurre dans la cuve inox et dorez la viande sur toutes ses faces. Déglacez avec le vin blanc.

Ajoutez les oignons, les lardons et les champignons, le bouquet garni et le bouillon.

Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au minimum.

## Tajine d'agneau aux figues et aux amandes

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 4 à 7 h

1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
750 g d'agneau coupé en dés  
1 oignon haché  
2 gousses d'ail écrasées  
2,5 cm de gingembre frais haché  
2 cuillères à soupe de farine  
60 cl de bouillon d'agneau ou de légumes chaud

1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de piment doux  
75 g de figues sèches  
40 g d'amandes éfilées  
Sel et poivre du moulin

Chauffez l'huile dans la cuve inox et faites revenir l'agneau quelques minutes le temps que la viande soit rôtie. Réservez.

Faites dorer l'oignon, ajoutez l'ail et le gingembre puis la farine.

Ajoutez petit à petit le bouillon puis les épices, la viande et les figues. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 4 heures au minimum. Ajoutez les amandes avant de servir

## Poulet Korma

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 20 minutes

Durée de cuisson passive : 5 à 7 h

1 gousse d'ail écrasée  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive.  
6 à 8 pilons de poulet  
1 oignon émincé  
1 ou 2 piments épépinés et hachés  
2,5 cm de gingembre frais haché

4 cuillères à soupe de pâte de curry  
25 cl de lait de coco  
25 cl de bouillon de volaille chaud  
1 botte de coriandre fraîche hachée  
Sel et poivre du moulin

Chauffez l'huile dans la cuve inox et faites revenir le poulet quelques minutes le temps que la viande soit rôtie. Réservez.

Faites dorer l'oignon, l'ail, le gingembre, le piment et la pâte de curry pendant 3 minutes environ.

Ajoutez le bouillon, le lait de coco et la viande. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 4 heures au minimum. Ajoutez la coriandre avant de servir

## Pot au feu

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 20 minutes

Durée de cuisson passive : 5 à 7 h

300 g de viande de bœuf grasse  
300 g de viande de bœuf maigre  
300 g de viande de bœuf gélatinuse  
1 os à moelle  
4 poireaux fins en rondelles d'1,5 cm d'épaisseur  
4 carottes en rondelles d'1 cm d'épaisseur

1 branche de céleri en tronçons  
1 oignon piqué de 2 clous de girofle  
1 gousse d'ail  
1 bouquet garni  
Gros sel  
Poivre en grains

Ficelez les morceaux de viande pour qu'ils restent entiers lors de la cuisson. Enveloppez l'os à moelle d'une mousseline.

Disposez la viande et l'os à moelle dans la cuve inox, couvrez d'eau. Ajoutez 2 cuillères à soupe de gros sel.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir 10 minutes en écumant fréquemment.

Ajoutez les légumes, l'ail, le bouquet garni, 10 grains de poivre et laissez bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 5 heures au minimum.

Consommez le bouillon avec des morceaux de légumes en entrée et la viande en plat principal, accompagnée de crudités, gros sel, moutarde forte et cornichons.

## Paupiettes

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 1 à 3 h

4 paupiettes (veau, porc ou volaille)  
20 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile  
4 échalotes ciselées  
4 gousses d'ail écrasées

300 g de mélange de champignons forestiers  
20 cl de crème fraîche épaisse  
20 cl de bouillon de volaille chaud  
2 cuillères à soupe de farine  
Sel et poivre du moulin

Chauffez l'huile et le beurre dans la cuve inox et faites revenir les paupiettes quelques minutes des deux côtés.

Ajoutez les échalotes, l'ail, les champignons, la farine; puis la crème et le bouillon. Mélangez et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 heure au minimum.

## Poulet basquaise

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

6 filets de poulet détaillés en gros dés

1 kg de tomates en gros cubes

700 g de poivrons (verts et rouges) en petits dés

3 oignons émincés

3 gousses d'ail écrasées

20 cl de vin blanc

1 bouquet garni

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Chauffez la moitié de l'huile et faites revenir l'ail, l'oignon et les poivrons durant 3 minutes.

Ajoutez les tomates et cuire 3 minutes. Réservez.

Chauffez l'huile restante et faites dorer le poulet.

Ajoutez les légumes, le vin blanc, le bouquet garni et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au minimum.

## *Cabillaud à la vapeur*

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 30 min

4 dos de cabillaud

8 petites pommes de terre en cubes

3 carottes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur

4 courgettes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur

2 cuillères à soupe de coriandre hachée

1 cuillère à soupe de persil haché

2,5 cm de gingembre frais haché

4 quartiers de citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Entaillez le poisson sans le couper.

Mélangez les herbes et le gingembre. Frottez le poisson avec ce mélange et insérez-en dans les entailles pratiquées. Déposez un quartier de citron sur chaque morceau de poisson.

Faites bouillir 2 L d'eau dans la grande cuve inox pourvue du couvercle inox.

Pendant ce temps, faites sauter les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive, assaisonnez. Disposez les légumes dans la petite cuve, placez le poisson dessus. Positionnez le couvercle inox sur la petite cuve.

Positionnez la petite cuve sur la grande cuve, toujours sur la plaque et laissez bouillir pendant 3 minutes.

Disposez le tout dans le Thermal Cooker en prenant garde aux éventuelles projections d'eau chaude, laissez cuire 30 minutes.

## *Blanquette de saumon*

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 30 min

4 dos de saumon en gros cubes

250 g de champignons frais en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur

2 échalotes ciselées

25 cl de fumet de poisson chaud

35 cl de crème fraîche épaisse

10 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Faites fondre le beurre dans la cuve inox, faites-y revenir les échalotes et les champignons.

Ajoutez la crème et le fumet de poisson, assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.

Ajoutez le poisson, mélangez et disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes.

## Lotte au curry

6 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 30 min

3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 échalotes ciselées  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à café de curry  
2 cm de gingembre frais râpé

1 cuillère à soupe de farine  
30 cl de lait de coco  
15 cl de fumet de poisson chaud  
6 morceaux de lotte  
Sel et poivre du moulin

Faites chauffer l'huile dans la cuve inox, y faire revenir l'échalote et l'ail.  
Ajoutez le curry le gingembre, la farine, le lait de coco et le fumet de poisson, assaisonnez.  
Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.  
Ajoutez le poisson, mélangez et disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes.

## Bouillabaisse

6 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 30 min

4 oignons hachés  
5 tomates ou une grosse conserve  
6 pommes de terre épluchées et coupées en dés  
4 filets de perche, de julienne ou de loup

2 cuillères à café de safran  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin  
Rouille

Faites chauffer l'huile dans la cuve inox, y faire revenir l'oignon et les tomates.  
Ajoutez les pommes de terre, le safran et assaisonnez.  
Déposez les filets de poisson assaisonnés sur les légumes.  
Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 3 minutes.  
Disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes, servez avec de la rouille

# Risotto au jambon cru et pignons de pins

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 45 min

2 gros oignons hachés	50 g de parmesan râpé
4 gousses d'ail écrasées	10 g de beurre en petits dés
1 branche de céleri émincé	4 tranches de jambon cru
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	50 g de pignons de pin dorés
200 g de riz à risotto	2 cuillères à soupe de persil haché
10 cl de vin blanc sec	Sel et poivre du moulin
50 cl de bouillon de volaille chaud	

Faites chauffer l'huile dans la cuve inox et y faire revenir l'oignon 3 minutes.

Ajoutez l'ail, le céleri et le riz et faites revenir l'ensemble 3 minutes supplémentaires.

Ajoutez le vin blanc et mélangez jusqu'à complète absorption.

Ajoutez le bouillon chaud, assaisonnez et mélangez soigneusement.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 1 minute.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 45 minutes.

Une fois la cuisson terminée, ajoutez le beurre, les pignons de pin et le parmesan râpé, assaisonnez. Mélangez délicatement pour bien enrober tous les grains de riz.

Déposez les tranches de jambon et décorez de persil avant dégustation.

**\*Note :** Déclinez cette recette de risotto avec les ingrédients de votre choix : fruits de mer, légumes, tomates séchées, volaille...

# Paëlla

6 personnes

Durée de cuisson active : env. 15 minutes

Durée de cuisson passive : de 2 h 30 à 7 h

3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
170 g de chorizo (doux ou fort selon votre goût) coupé en fines tranches  
500 g de filet de poulet coupé en cubes  
1 oignon haché  
2 gousses d'ail écrasées  
400 g de tomates pelées en gros dés

1 cuillère à café de paprika fumé  
1 pincée de safran ou quelques filaments  
375 g de riz à paëlla  
75 cl de bouillon de poisson ou de volaille chaud  
75 g de petits pois frais ou surgelés  
400 g de mélange de fruits de mer surgelé  
Sel et poivre du moulin

Déposez le safran dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude et laissez reposer 10 minutes. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans la cuve inox et faites y revenir le chorizo pendant 2 minutes.

Ajoutez l'oignon et faites dorer pendant 3 minutes.

Ajoutez l'ail et le poulet coupé en dés. Cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien doré.

Ajoutez les tomates et mélangez méticuleusement 2 à 3 minutes.

Ajoutez le riz, le safran et son eau, le bouillon, le paprika et assaisonnez. Mélangez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au moins.

30 minutes avant la dégustation, sortez la cuve inox et posez-la sur la plaque de cuisson à feu moyen.

Ajoutez les petits pois et les fruits de mer. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Couvrez avec le couvercle inox et faites chauffer durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes au moins.

## Boeuf aux légumes

6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : de 1 h 30 à 2 h

1 kg de viande de bœuf (filet, faux-filet, rumpsteck, onglet..)	4 petites courgettes coupées en dés
2 cuillères à soupe de feuilles de romarin émincé	2 pommes de terre coupées en quartiers
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à soupe de beurre
500 g de tomates cerise sans pédoncule	75 cl de bouillon de bœuf chaud
2 épis de maïs coupés en 3	Sel et poivre du moulin
350 g de haricots verts nettoyés	

Disposez beurre et huile dans la cuve inox et faites chauffer.

Faites rôtir la viande sur ses deux faces jusqu'à ce qu'elle soit bien saisie.

Ajoutez 50 cl de bouillon, positionnez le couvercle et portez à ébullition.

Ajoutez 25 cl de bouillon, le maïs, les pommes de terre et portez à ébullition.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 heure environ.

Sortez la cuve inox et posez-la sur la plaque de cuisson à feu moyen.

Ajoutez les courgettes et les haricots, complétez d'eau si l'ensemble a trop réduit. Ajoutez le romarin.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir 1 minute.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 15 à 30 minutes supplémentaires.

## Boeuf aux champignons et riz

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : de 30 min à 2 h

3 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à soupe de concentré de tomates
500 g de bœuf haché	200 g de riz long grain
1 oignon finement haché	60 cl de bouillon de bœuf chaud
1 poivron rouge finement émincé	Sel et poivre du moulin
150 g de champignons en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur	

Chauffez l'huile dans la cuve inox, faites dorer la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit uniformément grillée.

Ajoutez l'oignon, les champignons, le poivron et le concentré de tomates. Portez à petite ébullition durant 3 minutes.

Ajoutez le riz, assaisonnez. Cuire 3 à 4 minutes.

Ajoutez le bouillon chaud, mélangez régulièrement. Assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition durant 1 minute

Disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes au moins.

## Chili con carne

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 1 à 5 h

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
500 g de bœuf haché  
300 g de haricots rouges en conserve  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail écrasée  
1 poivron rouge émincé  
1 à 2 petits piments frais épépinés et finement haché

4 cuillères à soupe d'épices pour chili  
30 cl de bouillon de bœuf chaud  
400 g de pulpe de tomates  
200 g de maïs doux  
2 cuillères à soupe de farine  
Sel et poivre du moulin

Chauffez l'huile dans la cuve inox, faites revenir l'oignon, l'ail et le piment durant 3 minutes.

Ajoutez le bœuf et le faire dorer.

Ajoutez la farine et les épices, enrobez la viande.

Ajoutez le bouillon, les tomates, les haricots rouges, le maïs et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et faites bouillir 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 h au minimum.

## Jambalaya

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 15 minutes

Durée de cuisson passive : 1 h

500 g de pilons de poulet  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
125 g de lard fumé coupé en gros dés  
2 oignons hachés  
3 gousses d'ail écrasées  
1 poivron rouge émincé  
1 poivron jaune émincé  
200 g de carottes en fines rondelles

2 branches de céleri finement émincées  
1 cuillère à soupe d'épices cajun ou d'épices chili  
½ cuillère à café de piment de Cayenne  
200 g de riz long grain  
2 cuillères à soupe de concentré de tomates  
75 cl de bouillon de volaille chaud  
Sel et poivre du moulin  
1 feuille de laurier

Chauffez l'huile dans la cuve inox et faites dorer la viande de toute part. Réservez.

Ajoutez le lard, l'oignon, l'ail et faites dorer.

Ajoutez le poivron, les carottes, le céleri, les épices et mélangez délicatement pour bien enrober les aliments d'épices.

Ajoutez les ingrédients restants, le poulet réservé et couvrez avec le couvercle inox. Laissez bouillir durant 10 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 h au minimum

## One pot pasta

3 à 4 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 30 minutes

200 g de pennes

2 pavés de saumon sans peau en gros dés

100 g de petits pois frais ou surgelés

1 oignon haché

1 gousse d'ail écrasée

75 cl de bouillon de légumes chaud

30 g de fromage frais

Sel et poivre du moulin

Versez le bouillon dans la cuve inox, disposez-la sur la plaque de cuisson et faites bouillir.

Ajoutez les pâtes, le poisson, le fromage frais, les petits pois, l'oignon et l'ail. Assaisonnez.

Placez le couvercle inox et poursuivez l'ébullition durant 2 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes.

## Couscous

4 personnes

Durée de cuisson active : env. 20 minutes

Durée de cuisson passive : 1 à 5 h

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 gros oignon haché

2 carottes coupées en rondelles de 0,5 cm

3 navets coupés en dés

2 courgettes coupées en rondelles de 0,5 cm

4 tomates coupées en quartiers

4 merguez

4 boulettes de viande hachée

300 g de bœuf à bouillir (macreuse ou basse-côte) en gros dés

4 pilons de poulets

1 cuillère à soupe de cumin

1 cuillère à soupe de paprika

1 cuillère à soupe de cannelle

1 cuillère à soupe de coriandre

Sel et poivre du moulin

Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve inox et faites rapidement griller les merguez et les boulettes de viande. Réservez.

Chauffez 3 cuillères à soupe d'huile dans la cuve inox. Faites revenir le bœuf et le poulet sur toutes leurs faces.

Ajoutez les épices et enrobez la viande, ajoutez les légumes et recouvez d'eau.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 heures au moins.

30 minutes avant la dégustation, sortez la cuve inox et posez-la sur la plaque de cuisson à feu moyen.

Posez les merguez et les boulettes réservées sur le dessus des aliments.

Couvrez avec le couvercle inox et faites chauffer durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 30 minutes au moins.

Accompagnez de semoule.

## Ratatouille d'hiver

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 8 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 5 h

2 cuillères à soupe d'huile d'olive	225 g de pommes de terre en dés
1 oignon émincé	120 g de lentilles vertes rincées et égouttées
1 gousse d'ail écrasée	400 g de pulpe de tomates
3 branches de céleri finement émincées	75 cl de bouillon de légumes chaud
225 g de carottes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur	Sel et poivre du moulin
225 g de rutabaga en dés	Herbes de Provence
175 g de navets en dés	

Faites chauffer l'huile d'olive dans la cuve inox et faites-y revenir l'oignon, l'ail et le céleri durant 3 minutes.

Ajoutez les carottes, les rutabagas, les navets, les pommes de terre et faites revenir 5 minutes.

Ajoutez les lentilles, les tomates et le bouillon et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au moins.

## Végé-curry

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 8 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 5 h

3 cuillères à soupe de pâte de curry	125 g de fleurettes de brocolis
1 oignon rouge finement ciselé	125 g de haricots verts
40 cl de lait de coco	25 g de noix de cajou
1 cuillère à café de sauce soja pauvre en sel	15 feuilles de basilic
60 g de mini épis de maïs	1 cuillère à café de coriandre fraîche hachée

Disposez la pâte de curry dans la cuve inox et faites chauffer; faites-y revenir l'oignon.

Ajoutez le lait de coco et portez à petits bouillons.

Ajoutez la sauce soja, le maïs, le brocoli, les haricots verts, les noix de cajou.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 3 minutes.

Ajoutez le basilic et la coriandre.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au moins.

## Riz blanc

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 2 minutes

Durée de cuisson passive : 30 min

400 g de riz

50 à 75 cl d'eau selon la cuisson souhaitée

Lavez le riz pour éliminer l'amidon en excès.

Disposez le riz et l'eau dans la cuve inox, ajoutez éventuellement du sel ou des épices.

Portez à ébullition durant 2 minutes en mélangeant continuellement.

Placez le couvercle inox puis disposez la cuve dans le Thermal Cooker pour 30 minutes.

Note : pour un riz ferme, utilisez 50 cl d'eau pour 400 g de riz, pour un riz plus fondant augmentez la quantité d'eau.

Astuce : cuisez en même temps du riz et votre plat principal en disposant le riz dans la petite cuve et le plat principal dans la grande cuve.

## Ratatouille

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 20 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 5 h

350 g d'aubergines en dés

3 gousses d'ail écrasées

350 g de courgette en dés

7 cuillères à soupe d'huile d'olive

350 g de poivron rouge ou vert en lamelles

1 brin de thym

350 g d'oignon émincés

1 feuille de laurier

500 g de tomate bien mûres en quartiers, ou 500g de

Sel et poivre du moulin

pulpe de tomates

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve inox et faites-y revenir l'oignon et l'aïl durant 3 minutes.

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les courgettes, faites revenir 5 minutes. Réservez.

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les aubergines, faites revenir 5 minutes. Réservez.

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les poivrons, faites revenir 5 minutes.

Disposez les légumes réservés et les tomates, ajoutez le thym et le laurier et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au moins.

## Tajine végétarien aux lentilles

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 5 h

160 g de riz  
160 g de lentilles sèches  
75 cl d'eau  
400 g de tomates pelées  
1 échalote ciselée

75 cl de bouillon de légumes chaud (2 cubes)  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de ras-el-hanout  
Le jus d'un citron  
Sel et poivre du moulin

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve inox et faites-y revenir l'échalote durant 3 minutes.

Déglacez avec le jus de citron et ajoutez 1 cuillère à soupe de ras-el-hanout.

Incorporez le riz et les lentilles et mélangez.

Rajoutez les tomates pelées. Ajoutez le bouillon, assaisonnez et veillez à ce que le mélange soit complètement immergé. Mélangez bien.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au moins.

## Dahl de lentilles

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 5 h

1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 oignon émincé  
1 cuillère à café de gingembre frais râpé  
1 cuillère à café de cumin moulu  
1 cuillère à café de curcuma en poudre  
1 cuillère à café de curry  
½ cuillère à café de piment en poudre

2 gousset d'ail écrasées  
200 g de tomates coupées en dés  
100 g de fleurettes de chou-fleur  
75 cl de bouillon de légumes chaud  
200 g de lentilles jaunes ou rouges  
8 brins de coriandre hachés  
Sel et poivre du moulin

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve inox et faites-y revenir l'oignon durant 3 minutes.

Ajoutez le chou-fleur, le gingembre, le cumin, le curcuma, le piment, le curry, l'ail et la moitié des tomates. Faire revenir 2 minutes.

Incorporez le bouillon et les lentilles, assaisonnez et mélangez.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 heures au moins.

Servez avec du riz, la coriandre fraîche et les tomates restantes crues, parsemées sur le dessus.

## Bouillon asiatique aux crevettes

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 3 à 5 h

2 oignons coupés en quartiers  
3 gousses d'ail coupées en 2  
3 carottes coupées en très fines rondelles  
2 l'eau  
3 cubes de bouillon de bœuf  
3 cm de racine de gingembre épluchée, laissée entière

1 tige de citronnelle fendue en 2  
8 branches de coriandre, tiges et feuilles séparées  
200 g de crevettes crues décortiquées  
Sauce soja  
Rondelles de piment frais  
Jus de citron vert

Versez l'eau dans la cuve inox et faites chauffer à feu moyen.

Ajoutez les cubes de bouillon, ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre, les carottes, la citronnelle et les tiges de coriandre.

Portez à ébullition 3 minutes puis disposez dans le Thermal Cooker pour 2 à 3 heures.

5 minutes avant de servir, ajoutez les crevettes qui vont doucement réchauffer dans le bouillon. Servez avec des rondelles de piment, un trait de sauce soja, quelques gouttes de citron vert ou des feuilles de coriandre fraîches.

## Minestrone

6 personnes

Durée de cuisson active : env. 10 minutes

Durée de cuisson passive : 3 à 5 h

1 oignon finement émincé  
2 tomates en petits dés  
1 courgette en petits dés  
1 carotte en petits dés  
2 branches de céleri finement émincées  
1 pomme de terre en petits dés  
1 gousse d'ail  
200 g de haricots blancs cuits

250 g de lardons  
100 g de pates langue d'oie  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 cuillères à soupe de basilic ciselé  
3 cuillères à soupe de persil ciselé  
2 cubes de bouillon de volaille  
Sel et poivre du moulin  
1,5 l'eau

Faites chauffer l'huile d'olive dans la cuve inox et faites-y revenir les lardons, la carotte, l'oignon, la pomme de terre, la courgette et le céleri.

Ajoutez l'eau, les tomates, l'ail, le basilic, le persil, les haricots blancs, le bouillon et assaisonnez.

Couvrez avec le couvercle inox et portez à ébullition pour 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 heures au moins.

20 minutes avant la dégustation, sortez la cuve inox et posez-la sur la plaque de cuisson à feu moyen.

Disposez les pâtes dans la cuve inox et mélangez

Couvrez avec le couvercle inox et faites chauffer durant 3 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 20 minutes.

## Soupe de légumes

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : env. 5 minutes

Durée de cuisson passive : 1 à 3 h

1 oignon en gros dés

3 carottes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur

2 navets en gros dés

2 blancs de poireau émincés

3 pommes de terre en gros dés

2L d'eau

Sel et poivre du moulin

Versez l'eau dans la cuve inox, y ajouter tous les légumes et assaisonnez.

Portez à ébullition 5 minutes puis disposez dans le Thermal Cooker pour 1 à 3 h

Selon votre goût, mixez la soupe ou consommez le bouillon avec les légumes.

## Carrot cake

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 30 minutes

Durée de cuisson passive : 5 à 7 h

12 cl d'huile neutre	1 cuillère à café de bicarbonate de soude
100 g de cassonade	2 cuillères à café de cannelle moulue
3 œufs	2 carottes moyennes râpées
120 g de farine avec levure incorporée	100 g de noix de pécan grossièrement hachées
60 g de farine	200 g de raisins secs

Fouettez les œufs avec la cassonade et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

À part, mélangez les farines, le bicarbonate de soude et la cannelle.

Rassemblez les deux préparations puis ajoutez les carottes, les noix de pécan et les raisins.

Versez dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Selon la matière du moule, veillez à le chemiser de papier sulfurisé.

Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement.

Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant la pâte.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 30 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 5 à 7 h.

## Gâteau au chocolat

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 30 minutes

Durée de cuisson passive : 3 à 5 h

160 g de beurre mou en parcelles	120 g de farine avec levure incorporée
200 g de sucre glace	60 g de farine
4 cuillères à soupe de chocolat en poudre	1 cuillère à café de cannelle (facultatif)
12,5 cl d'eau bouillante	½ cuillère à café d'extrait de vanille
3 œufs	

Mélangez le beurre, l'eau bouillante et le sucre. Laissez refroidir.

Ajoutez les œufs battus, les farines tamisées, le chocolat en poudre et la cannelle. Mélangez.

Ajoutez l'extrait de vanille. Mélangez.

Versez dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Selon la matière du moule, veillez à le chemiser de papier sulfurisé.

Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement.

Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant la pâte.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 30 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 à 5 h.

## *Pommes fondantes*

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 5 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 3 h

4 à 6 pommes évidées (Golden, Reine des reinettes, ...)

75 g de raisins secs

75 g de sucre

2 cuillères à soupe de cannelle

25 cl de cidre ou d'eau chaude

Disposez les pommes dans la cuve inox.

Remplir le centre de chaque pomme avec les raisins.

Dans un bol, mélangez le sucre, la cannelle et l'eau ou le cidre. Versez sur les pommes.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, placez le couvercle et laissez frémir durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 à 3 h.

Dégustez avec de la crème glacée, de la chantilly ou du yaourt.

## Flan aux œufs

3 œufs entiers  
37,5 cl de lait

75 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé

Battez au fouet dans un saladier les 3 œufs, le sucre et le sachet de sucre vanillé. Versez doucement le lait dans les œufs en mélangeant bien. Versez la préparation dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement. Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant le flan. Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule. Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 8 minutes. Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 à 3 h.

## Poires au vin rouge

4 à 6 poires épluchées  
½ jus de citron  
50 cl de vin rouge

100 g de sucre glace  
1 bâton de cannelle  
1 clou de girofle

Disposez tous les ingrédients sauf les poires dans la cuve inox et faites frémir durant 3 minutes. Ajoutez les poires, placez le couvercle inox et faites frémir 5 minutes supplémentaires. Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 à 3 h. Dégustez avec de la crème glacée, de la chantilly ou du yaourt.

## Gâteau de riz

350 g de riz rond  
400g de lait concentré sucré

2 œufs battus

Mélangez tous les ingrédients. Versez la préparation dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement.

Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant les ingrédients.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 5 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 1 à 3 h.

Dégustez tiède ou froid.

## Cheesecake

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 40 minutes

Durée de cuisson passive : 3 à 5 h

Pour la base en biscuits :

100g de biscuits secs finement écrasés  
2 cuillères à soupe de beurre fondu  
50 g de sucre

Facultatif :

Sauce caramel ou coulis de fruits rouges

Pour l'appareil :

500 g de cream cheese (Philadelphia, ...)  
120 g de cassonade  
1 cuillère à soupe de sirop d'érable  
1 pincée de sel  
2 œufs  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Chemisez de papier sulfurisé un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox.

Préparez la base en mélangeant le beurre, les biscuits et le sucre. Disposez dans le moule et tassez bien le tout. Placez au réfrigérateur.

Mélangez le cream cheese, la cassonade, le sirop d'érable et le sel. Ajoutez les œufs un par un, mélangez bien et ajoutez la vanille.

Disposez l'appareil au cream cheese sur la base en biscuits.

Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement.

Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant les ingrédients.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 40 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 3 à 5 h.

Réfrigérez avant dégustation, décorez de sauce caramel ou de coulis de fruits rouges si souhaité.

# Clafoutis

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 20 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

3 œufs  
90 g de sucre  
60 g de farine  
1 pincée de sel

45 g de beurre  
150 g de crème fraîche épaisse  
750 g de fruits (mirabelles, cerises, quetsches...)

Mélangez tous les ingrédients sauf les fruits.

Une fois le mélange bien homogène ajoutez les fruits.

Versez dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Selon la matière du moule, veillez à le chemiser de papier sulfurisé.

Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement.

Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant la pâte.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 20 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 à 4 h.

## Pain aux raisins

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 20 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

1 cuillère à café de levure de boulanger

300 g de farine de blé T65

180 cl d'eau

20 g de beurre

1,5 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe de sucre (facultatif)

50 g de raisins

Disposez les ingrédients, excepté les raisins, dans l'ordre dans le bol du robot pâtissier, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.

Ajoutez les raisins et façonnez une boule.

Disposez dans la cuve inox et placez cette dernière au moins une heure dans le Thermal Cooker pour faire lever la pâte; cette dernière doit avoir doublé de volume.

Sortez la pâte, si souhaité décarez de graines.

Incisez de quelques coups de ciseau pour laisser la pâte bien se développer à la cuisson.

Versez dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Selon la matière du moule, veillez à le chemiser de papier sulfurisé.

Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermentant fermement.

Placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant la pâte.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 20 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 à 4 h.

## Pain sans pétrissage

4 à 6 personnes

Durée de cuisson active : 20 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

375 g de farine classique  
30 cl d'eau tiède  
1 cuillère à café de sel

12 g de levure fraîche ou 1.5 cuillère à café de levure sèche  
½ cuillère à café de sucre

Dissoudre la levure ainsi que le sucre dans un peu d'eau tiède (pas chaude). Laisser mousser 15 minutes.

Dans un saladier, versez la farine et le sel. Mélanger.

Verser la levure ainsi que l'eau tiède et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Couvrir d'un torchon humide et laisser fermenter dans le Thermal Cooker fermé pendant 12 h.

Fleurer un grand papier sulfurisé de farine et y verser la pâte qui est assez liquide.

Rabattez les côtés de la pâte les uns sur les autres puis de bas en haut.

Retrouvez délicatement la pâte et donnez-lui une forme ronde.

Versez dans un moule dont les dimensions sont compatibles avec les dimensions de la cuve inox. Selon la matière du moule, veillez à le chemiser de papier sulfurisé.

Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium en fermant fermement.

Disposez dans le Thermal Cooker et laissez pousser la pâte 2 heures supplémentaires.

Vérifiez la pousse puis, placez le support trépied dans la cuve inox et disposez-y délicatement le moule contenant la pâte.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition durant 20 minutes.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 à 4 h.

## Vin chaud

10 personnes

Durée de cuisson active : 5 minutes

Durée de cuisson passive : 2 à 4 h

3 bouteilles de bon vin rouge

400 g de sucre

75 cl d'eau

4 oranges

3 citrons

6 bâtons de cannelle

6 clous de girofle

3 étoiles de badiane

1 cuillère à café de noix de muscade râpée

Prélevez le zeste des citrons et des oranges puis coupez les fruits en quartiers.

Disposez tous les ingrédients dans la cuve inox, mélangez.

Positionnez le couvercle inox et faites frémir 5 à 10 minutes pour que le sucre fonde.

Disposez dans le Thermal Cooker pour 2 à 4 h.

## CONSEILS

Pour obtenir des résultats de cuisson parfaits, voici quelques conseils :

- Assurez-vous que tous les ingrédients soient recouverts de liquide pour assurer un transfert thermique de qualité.
- Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien chauds avant de les confier au Thermal Cooker
- La durée de cuisson passive doit être environ 1.5 fois celle de la cuisson de la recette réalisée de manière traditionnelle.
- Autant que possible, ne pas ouvrir le couvercle du Thermal Cooker une fois que la cuisson passive a débuté, ceci pour limiter les déperditions de chaleur.
- Toujours utiliser le couvercle inox pour fermer la cuve.
- Si votre préparation est trop descendue en température (moins de 60 °C), il faudra impérativement la refaire bouillir plusieurs minutes avant consommation pour éliminer tout risque lié au développement bactérien.

## ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site

[www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

*Mes notes*



*[www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr)*

**SIMÉO**  
DU NOUVEAU DANS MA CUISINE