

# RECETTES POUR LE **MULTICUISEUR**



Pour de nouvelles inspirations culinaires,  
rendez-vous sur [kitchenaid.eu](http://kitchenaid.eu)



**KitchenAid**

# COCOTTE DE POULET

4 tranches de bacon, grossièrement hachées  
2 saucisses de volaille  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
35 g de farine  
fleur de sel et poivre noir fraîchement moulu  
1 kg de poulet découpé en morceaux  
1 oignon de taille moyenne, haché  
1 poivron rouge et 1 poivron vert, coupés en dés  
2 gousses d'ail, finement hachées  
1 c. à café de romarin et de thym séchés  
125 ml de vin blanc sec  
2 x 400 g de haricots blancs en conserve, rincés et égouttés

- 1 Préchauffez le multicuiseur KitchenAid® sur le mode Faire revenir. Ajoutez le bacon et faites-le cuire jusqu'à lui donner une texture croustillante, en remuant à l'aide du bras mélangeur KitchenAid® réglé sur faible vitesse. Retirez le bacon et réservez-le. Ajoutez les saucisses et laissez cuire 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, en remuant à l'aide du bras mélangeur réglé sur la vitesse Intermittent 2 minutes. Retirez les saucisses, coupez-les grossièrement et réservez-les. Retirez le bras mélangeur.
- 2 Mélangez la farine, le sel et le poivre. Passez les morceaux de poulet dans la farine. Ajoutez l'huile d'olive dans le multicuiseur. Faites revenir le poulet en plusieurs fois sur la méthode Saisir. Retirez le poulet et réservez-le.
- 3 Réduisez la température sur le mode Faire revenir. Ajoutez l'oignon, les poivrons, l'ail, le thym et le romarin. Laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants, en remuant à l'aide du bras mélangeur réglé sur faible vitesse. Ajoutez le vin en continuant de remuer. Retirez le bras mélangeur. Remettez les saucisses, le poulet et le bacon dans le multicuiseur.
- 4 Couvrez et laissez cuire 20 minutes sur le mode Mijoter. Incorporez les haricots. Couvrez et laissez cuire 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le poulet soit cuit.



Pour 4 à 6 personnes

# SOUPE À LA TOMATE ET AUX FINES HERBES

1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 oignon, haché  
1 gousse d'ail, finement hachée  
9 tomates mûres de taille moyenne, grossièrement hachées  
750 ml de bouillon de légumes ou de volaille  
3 c. à soupe de fines herbes fraîches hachées :  
basilic, marjolaine et origan  
1 c. à café de graines de fenouil entières ou 2 c. à café  
de fenouil moulu  
sel et poivre noir fraîchement moulu  
100 g de petites pâtes (risoni ou perles de couscous israélien)  
80 g de mozzarella râpée  
basilic frais ciselé, pour décorer

- 1 Réglez le multicuiseur KitchenAid® sur le mode Soupe. Faites chauffer l'huile à l'étape 1. Ajoutez l'oignon et l'ail, faites-les revenir 5 minutes en remuant à l'aide du bras mélangeur KitchenAid® réglé sur faible vitesse.
- 2 Appuyez sur le bouton pour passer à l'étape 2. Ajoutez les tomates, le bouillon, le basilic, la marjolaine, l'origan, les graines de fenouil, le sel et le poivre, et portez à ébullition.
- 3 Appuyez sur le bouton pour passer à l'étape 3, couvrez et laissez cuire 25 minutes en remuant à l'aide du bras mélangeur réglé sur la vitesse Intermittent 2 minutes. Éteignez le multicuiseur, retirez la cuve de cuisson et placez-la sur une surface résistant à la chaleur. Laissez refroidir.
- 4 Mixez la préparation plusieurs fois pour obtenir la consistance souhaitée à l'aide du blender/mixeur ou du robot ménager KitchenAid®. Versez la soupe dans le multicuiseur et portez à ébullition avec le mode Bouillir/cuisson vapeur. Ajoutez les pâtes et laissez cuire 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Parsemez de fromage et de basilic ciselé pour servir.

\* Remplacez la cuillère à soupe de fines herbes par une cuillère à café d'herbes séchées si vous le souhaitez.



# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

1,5 L de bouillon de légumes  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
40 g de beurre  
1 oignon, finement haché  
3 c. à soupe de persil plat frais,  
finement ciselé  
62 ml de vin blanc sec  
500 g de champignons  
(champignons de Paris ou  
shiitaké), grossièrement hachés

½ c. à café de fleur de sel  
400 g de riz Arborio  
125 ml de crème ou de  
crème de coco  
25 g de parmesan râpé  
sel et poivre noir  
fraîchement moulu

- 1 Portez le bouillon à ébullition dans une grande casserole.  
Réduisez la température, couvrez et gardez au chaud.
- 2 Réglez le multicuiseur KitchenAid® sur le mode Risotto.  
Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le beurre.  
Faites chauffer à l'étape 1 jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud.  
Ajoutez l'oignon et le persil, laissez cuire 30 secondes en remuant  
à l'aide du bras mélangeur KitchenAid® réglé sur faible vitesse.  
Ajoutez le vin et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce qu'il s'évapore.  
Réglez le bras mélangeur sur la vitesse Intermittent 2 minutes.  
Ajoutez les champignons et le sel. Laissez cuire 10 minutes jusqu'à ce  
que les champignons soient légèrement dorés et réservez-les.
- 3 Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans le multicuiseur.  
Ajoutez le riz. Laissez cuire 2 minutes jusqu'à ce que les bords du riz  
deviennent translucides, en remuant à l'aide du bras mélangeur réglé  
sur faible vitesse.
- 4 Appuyez sur le bouton pour passer à l'étape 2. Ajoutez 120 ml de  
bouillon chaud et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Continuez à  
ajouter 120 ml de bouillon à la fois, tout en laissant cuire et en remuant  
(à l'aide du bras mélangeur réglé sur faible vitesse) après chaque ajout,  
jusqu'à ce que toute la quantité de bouillon soit absorbée. Ajoutez les  
champignons et mélangez jusqu'à ce que le riz soit crémeux.
- 5 Stoppez la cuisson. Ajoutez la crème ou le lait de coco et le  
fromage, tout en remuant. Assaisonnez de sel et de poivre.  
Servez immédiatement.

Pour 4 personnes



# CURRY DE CREVETTES ET LAIT DE COCO

1 c. à soupe d'huile végétale	2 c. à café de curry en poudre
20 g de champignons de Paris, émincés	sel et poivre noir fraîchement moulu
2 carottes, découpées en fines rondelles	1 petit brocoli, découpé en petits bouquets
½ poivron rouge, découpé en lamelles	250 ml de bouillon de volaille
1 oignon, finement haché	125 ml de lait de coco
3 gousses d'ail, finement hachées	350 g de crevettes
1 c. à soupe de farine	jus de ½ citron vert

- 1 Faites chauffer l'huile dans le multicuiseur sur le mode Faire revenir. Ajoutez les champignons. Laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce que les champignons soient légèrement dorés, en remuant à l'aide du bras mélangeur KitchenAid® réglé sur faible vitesse. Ajoutez les carottes et laissez cuire 2 minutes. Ajoutez le poivron, l'oignon et l'ail. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez la farine, la poudre de curry, le sel, le poivre et le brocoli découpé tout en mélangeant. Laissez cuire 1 minute.
- 2 Ajoutez le bouillon et le lait de coco en mélangeant. Laissez cuire 3 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres ou que la sauce commence à épaissir, tout en remuant constamment à l'aide du bras mélangeur réglé sur faible vitesse. Retirez le bras mélangeur. Réduisez la température sur le mode Bouillir/cuisson vapeur. Ajoutez les crevettes sans cesser de mélanger. Couvrez et laissez cuire 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Ajoutez le jus de citron vert en mélangeant.

**Suggestion :** servez avec du riz basmati chaud, des cacahuètes concassées, des raisins secs blonds, un chutney de mangue et/ou de la coriandre fraîche ciselée.



# PUDDING AU CHOCOLAT

75 g de sucre semoule  
3 c. à soupe de poudre de cacao  
3 c. à soupe de Maïzena  
400 ml de lait\*  
1 œuf  
½ c. à café d'extrait de vanille  
40 g de chocolat noir, grossièrement haché  
crème fouettée et chocolat râpé (facultatif)

- 1 Mélangez le sucre, le cacao et la Maïzena dans le multicuiseur KitchenAid®. Ajoutez le lait en fouettant jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Faites cuire avec le mode Bouillir/cuisson vapeur, en remuant constamment à l'aide du bras mélangeur KitchenAid® réglé sur la vitesse moyenne jusqu'à porter le mélange à ébullition. Laissez bouillir 1 minute, en mélangeant constamment.
- 2 Fouettez les œufs dans un petit bol avec 120 ml de lait chaud. Versez le mélange d'œufs dans le multicuiseur en un mince filet, en remuant constamment à l'aide du bras mélangeur réglé sur la vitesse moyenne. Laissez cuire 3 minutes tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème soit épaisse et crémeuse.
- 3 Stoppez la cuisson. Ajoutez la vanille et le chocolat tout en mélangeant délicatement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Versez le pudding dans des verres à dessert. Servez immédiatement ou couvrez et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Décorez de crème fouettée et de chocolat râpé.

\* Pour un dessert encore plus savoureux, utilisez 300 ml de lait et 100 ml de crème.

Pudding moka : ajoutez 1 à 1 ½ cuillère à café de café soluble en granulés au mélange sucre, cacao et Maïzena à l'étape 1.

