

Recettes pour démarrer avec son four combiné-vapeur

Gaggenau



GAGGENAU

Vous allez découvrir le four combi-vapeur Gaggenau et réaliser une cuisine saine et savoureuse. Les recettes de ce livre vous révéleront les multiples possibilités que propose le four combi-vapeur. Les grands cuisiniers le savent depuis longtemps : la vapeur combinée à la chaleur tournante permet une cuisson en douceur et révèle une diversité extraordinaire d'arômes et de saveurs. Grâce à la vapeur sans pression, viandes et poissons restent juteux et moelleux et les légumes tendres ou croquants, selon les goûts. La cuisson vapeur sans pression n'est pas seulement un événement savoureux, elle représente aussi un délice pour les yeux : les mets gardent leur forme et leur couleur naturelle.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'élaboration de vos recettes avec votre four combi-vapeur Gaggenau.

L'équipe Gaggenau

Remerciements particuliers à Sylvie Weber, Véronique Garcia et Florence Allouard qui ont participé à la réalisation de ce livre de recettes.

Conseils d'utilisation du four combi-vapeur et vapeur Gaggenau. 08 à 15

Les entrées. 16 à 43

| | | | |
|--|----|---|----|
| Crème brûlée de foie gras | 18 | Ravioles au saumon | 30 |
| Terrine de foie gras | 19 | Grandes ravioles ouvertes aux fruits de mer | 31 |
| Foie gras facile à la vapeur | 20 | Ravioles aux champignons | 32 |
| Flan d'asperges vertes | 21 | Ravioles aux épinards | 34 |
| Asperges | 22 | Soufflé au fromage | 36 |
| Asperges tièdes avec noix de Saint-Jacques | 24 | Quiche vaudoise | 37 |
| Flan de ratatouille | 26 | Pommes de terre aux truffes | 38 |
| Terrine de légumes | 27 | Petits feuilletés au chèvre | 40 |
| Terrine de poisson | 28 | Petits roulés au pesto | 41 |
| Crevettes sauce cocktail | 29 | Soupe à la citrouille | 42 |

Les plats. 44 à 73

| | | | |
|--|----|---|----|
| Cabillaud, cuisson basse température | 46 | Filet mignon de veau en cuisson douce | 60 |
| Filet de merlan sur lit de courgettes et carottes | 47 | Goulasch de veau | 61 |
| Filets de sole à la grecque | 48 | Faux-filet de porc en croûte aux fines herbes | 62 |
| Dos de cabillaud sur lit de poireaux et sauce à l'orange | 50 | Filet de bœuf Wellington | 64 |
| Poulet rôti | 51 | Lasagne | 66 |
| Pintade rôtie aux fruits de l'automne | 52 | Gratin dauphinois | 67 |
| Lapin aux olives | 53 | Riz à la vapeur | 68 |
| Blanquette de veau | 54 | Risotto | 69 |
| Rôti de veau | 55 | Risotto aux cèpes | 70 |
| Poitrine de veau farcie façon grand-mère | 56 | Riz et poulet au curry | 71 |
| Filet de veau dans son écrin de pâte feuilletée | 58 | Curry indien aux légumes | 72 |

Les desserts. 74 à 97

| | | | |
|-------------------------------------|----|--------------------------------------|----|
| Mœlleux au chocolat noir | 76 | Œufs au lait | 87 |
| Ramequins chocolat au cœur fondant | 77 | Poires au vin rouge | 88 |
| Cake au chocolat | 78 | Poires pochées | 89 |
| Mœlleux aux figues et aux noisettes | 79 | Compote de pommes | 90 |
| Brownies aux 3 fruits secs | 80 | Schlorzifladen | 91 |
| Cake au citron | 81 | Galette à la frangipane | 92 |
| Gâteau à l'orange | 82 | Base pour muffins salés ou sucrés | 93 |
| Financiers | 83 | Tarte aux fruits | 94 |
| Flans aux abricots | 84 | Flans à l'orange | 95 |
| Clafoutis aux cerises | 85 | Pommes au four au miel et aux épices | 96 |
| Clafoutis aux figues et aux amandes | 86 | Brioche | 97 |

Cuisiner comme un chef. 98 à 113

| | |
|--|-----|
| Marc Haeberlin | |
| La canette de Challans rôtie et farcie à l'ancienne | 100 |
| L'épaule d'agneau farcie et roulée accompagnée de pommes boulangères | 102 |
| La dorade cuite à la vapeur d'algues, sauce antiboise | 104 |
| Les pêches de vignes pochées au porto et aux épices | 105 |

| | |
|---|-----|
| Davy Tissot | |
| Quenelles de langoustines bretonnes, velouté de cresson sauvage et caviar d'Aquitaine | 106 |

| | |
|--|-----|
| Frédéric Simonin | |
| Le blanc de Saint-Pierre au beurre de Yuzu, citron confit et coriandre fraîche | 108 |

| | |
|---|-----|
| Ludovic Turac | |
| Turbot de ligne vapeur, fricassée de légumes primeurs | 109 |

| | |
|---|-----|
| Jacques Chibois | |
| Petit pageot à la fondue de poireaux au citron, sauce citron vert | 110 |

| | |
|---|-----|
| Julien Lemarié | |
| Baba à la fine de Bretagne, mara de Plougastel et gingembre | 112 |

Conseils d'entretien et de nettoyage. 114 à 115



Cuisiner dans le four combi-vapeur ou le four vapeur Gaggenau peut paraître inhabituel au début et pourtant, son utilisation est plus simple que celle des appareils classiques. Et surtout le résultat est tel que les cuisiniers exigeants et les connaisseurs ne voudront plus se passer de la qualité et du confort de cet appareil polyvalent.

Les méthodes de cuisson professionnelles indiquées ici garantissent la réussite de tous les plats. Il est donc important de respecter scrupuleusement les réglages indiqués. Les temps de cuisson et les quantités indiqués sont des valeurs indicatives moyennes établies par Gaggenau. Elles peuvent donc varier selon le poids et la température des aliments. Gaggenau préconise d'utiliser des aliments à température ambiante et non directement sortis du réfrigérateur. Toujours préchauffer le four. En cas de cuisson dans un appareil non préchauffé, il faut rajouter environ 5 min aux temps de cuisson préconisés. Vous trouverez des indications précises sur les différents produits et recettes dans les tableaux de cuisson, dans la notice d'utilisation du four combi-vapeur, de même que dans les recettes Gaggenau pour four combi-vapeur et four vapeur.

1. Cuisson vapeur haute température - Four combi-vapeur

Réglage de la température : 150°C - 230°C

Taux d'humidité : 100%

Permet d'obtenir une volaille à la fois juteuse, savoureuse et croustillante.

Dans le four combi-vapeur, il est possible de cuisiner à des températures habituelles dans une vapeur sans pression, avec des résultats réservés généralement aux professionnels. Le taux élevé d'humidité évite le dessèchement des aliments, ce qui est particulièrement important pour la volaille et le gibier à plumes. Simultanément, la haute température rend la peau dorée et croustillante.

2. Blanchir - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Pour préparer les légumes et les fruits de manière plus délicate et plus appétissante qu'avec une cuisson à l'eau. Lors du blanchiment dans l'enceinte saturée de vapeur, les substances nutritives solubles dans l'eau sont mieux préservées, de même que l'aspect, la couleur et la consistance des aliments. Placer les légumes dans le récipient perforé et l'enfourner dans le four préchauffé. Lorsque vous utilisez le récipient perforé dans un four vapeur, placer en dessous le récipient non perforé pour protéger la sole et la coupelle d'évaporation. Glisser ce récipient de préférence au 1^{er} niveau en partant du bas.

Blanchir pendant 4 min au maximum. Si vous ne servez pas les légumes et les fruits immédiatement, les refroidir dans de l'eau glacée afin d'éviter que la cuisson ne se prolonge. Les épinards sont parfaitement réussis en 4 min. Il est très facile de peler les tomates en les incisant en croix puis en les blanchissant à la vapeur durant 2-4 min.

3. Cuisson vapeur - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Une cuisine plus saine et savoureuse.

En mode « Cuisson vapeur », vous pouvez préparer de manière plus savoureuse tous les aliments qui se cuisent généralement à l'eau.

Le plus important avec la cuisson vapeur est que l'aliment ne baigne pas dans l'eau, mais cuit entouré de vapeur. La cuisson vapeur préserve ainsi les vitamines et les qualités gustatives. Cela se voit immédiatement à la couleur fraîche des légumes et au goût incomparable, naturel et intense. Comme la cuisson se fait à 100°C et sans pression, la préparation des aliments est bien meilleure qu'en auto-cuiseur, par exemple. Les vitamines non solubles dans l'eau sont également mieux préservées. Autre avantage : l'espace de cuisson est utilisable dans son intégralité car il est possible de placer différents récipients dans le four, en fonction du temps de cuisson nécessaire, soit simultanément, soit l'un après l'autre. Lorsque vous utilisez le récipient perforé dans un four vapeur, placez le récipient non perforé en dessous pour protéger la sole et la coupelle d'évaporation. Glissez ce récipient de préférence au 1^{er} niveau en partant du bas. La vapeur isole les aliments les uns des autres, il n'y a pas de transfert de goût. Il est donc possible de préparer simultanément du poisson, des légumes et un dessert.

4. Cuisson combinée vapeur + chaleur tournante - Four combi-vapeur

Réglage de la température : 150°C - 230°C

Taux d'humidité : 30% - 80%

De nombreuses viandes comme les rôtis et les carrés se réussissent particulièrement bien et restent tendres lorsque la cuisson à la vapeur est combinée à la chaleur tournante. Avec ce mode de préparation, l'enceinte de cuisson est hermétiquement close et l'humidité évite le dessèchement des aliments, possible avec la chaleur tournante traditionnelle. Avec un apport d'eau minimum, le rôti cuit pour ainsi dire dans son propre jus. Grâce au réglage du taux d'humidité, vous obtenez une cuisson optimale pour chaque type d'aliment.

5. Cuisson par mijotage à basse température - Four combi-vapeur

Réglage de la température : 70°C - 80°C

Taux d’humidité : 30%

La garantie d'un rôti parfait.

La méthode infaillible, car professionnelle, pour réussir à la perfection les viandes délicates comme le filet de bœuf, l’entrecôte, le gigot d’agneau mais aussi d’autres pièces tendres de veau, bœuf, porc, agneau ou encore les blancs de volaille.

La viande mijote à basse température, à 70°C pour les petits morceaux, à 80°C pour les pièces plus importantes. Un grand rôti de boeuf, par exemple, se réussit mieux qu’avec n’importe quel autre mode de cuisson ; il est uniformément rose, tendre et savoureux. Le réglage exact de la température autorise une réussite optimale de la cuisson, quel que soit le résultat souhaité : saignant, à point ou bien cuit.

Les morceaux plus volumineux tels que l’entrecôte, le filet de bœuf ou le gigot d’agneau cuisent de 2 à 6 heures et les morceaux plus petits comme les filets de poulet cuisent en 30 à 60 min.

Pendant la cuisson, il n’est pas nécessaire de retourner ou d’arroser la viande. Si la température est réduite à 60°C après la fin de la cuisson, le processus de cuisson est interrompu, il est alors possible de maintenir la viande au chaud dans l’appareil sans que celle-ci perde ses qualités (les grosses pièces peuvent être maintenues au chaud environ 1h, les pièces plus petites environ 30 min).

Conseils

- Epicer légèrement - la cuisson par mijotage à basse température d’une viande renforce tous les arômes.
- Pour le gibier ou la viande de cheval, le fait de maintenir au chaud après cuisson peut quelquefois développer encore le goût caractéristique de ces viandes.
- La sonde thermométrique est le meilleur moyen de réussir parfaitement les viandes, les poissons et les plats cuits en croûte. Il suffit de programmer la température à cœur souhaitée et de laisser la cuisson se dérouler jusqu’à la fin de la programmation. Il faut toujours piquer la sonde thermométrique entièrement au cœur de l’aliment, à l’endroit le plus épais. Raccorder la sonde et indiquer la température à cœur souhaitée.

La sonde ne doit pas toucher le plat, un os ou être placée dans une partie très grasse.

Attention : ne jamais piquer la sonde en traversant une couche de gras, car le gras chauffe plus vite, ce qui peut fausser la durée de la cuisson.

6. Cuire à la vapeur basse température

Four combi-vapeur

Réglage de la température : 30°C - 90°C

Mode : Cuisson basse température

Four vapeur

Réglage de la température : 70°C - 90°C

Mode : Cuisson vapeur basse température

La méthode professionnelle pour le poisson.

L’air saturé en vapeur transmet la chaleur de manière optimale sans aucun dessèchement.

La basse température limite la coagulation et la destruction des protides.

Un mode de préparation qui préserve le poisson, mais convient aussi à la viande et aux volailles qui restent tendres et juteuses.

Sortir la viande suffisamment à temps du réfrigérateur, bien saisir puis, avant de mijoter à basse température, l’entourer éventuellement d’une feuille résistant à la chaleur.

7. Cuire sans dessécher

Croustillant mais jamais sec.

Four combi-vapeur à raccordement direct à l’arrivée et à l’évacuation d’eau

Réglage de la température : 160°C

Taux d’humidité : 0%

Les petits pains et le pain tel que la baguette cuisent sur la grille en chaleur tournante à 160°C sans se dessécher. Le four combi-vapeur avec alimentation en eau possède une touche « Vaporisation d’humidité ». Tout de suite après la fermeture de la porte, appuyer une ou deux fois sur la touche correspondante et laisser cuire le pain pendant encore 5 min.

Four combi-vapeur avec réservoir

Réglage de la température : 150°C - 170°C

Taux d’humidité : 60%

Placer le petit pain ou le pain sur une grille et enfourner au 2^e niveau en partant du bas. Cuire 8-12 min suivant la taille.

8. Vaporisation d'humidité et élimination de la vapeur - Four combi-vapeur à raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau

Réglage de la température : suivant l'aliment

Taux d'humidité : touche « Vaporisation d'humidité »

La vaporisation d'humidité - possible uniquement en chaleur tournante (0% d'humidité) et avec le niveau d'humidité 30% - apporte, sur simple pression d'une touche, de l'humidité à l'aliment en train de cuire. Cette fonction est principalement utile en début de cuisson du pain ; elle augmente le volume et donne une croûte plus croustillante.

Pour l'élimination de la vapeur, il suffit d'appuyer pendant une seconde sur la touche, ce qui provoque la condensation de la vapeur dans l'enceinte de cuisson en 20 secondes environ.

A l'ouverture de la porte, il ne sort pratiquement pas de vapeur. L'élimination de la vapeur fonctionne uniquement à des températures maximales de 130°C et aux taux d'humidité 100%, 80% et 60%.

9. Fermentation - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 30°C - 50°C

Mode : Fermentation

L'environnement idéal pour une pâte levée.

Un environnement chaud et humide - la combinaison idéale pour faire lever une pâte ou un levain.

La pâte est ainsi à l'abri des courants d'air, il n'est pas nécessaire de la recouvrir d'un torchon humide.

De plus, le processus est deux fois plus rapide. Préchauffer le four combi-vapeur en mode « Fermentation », à 30°C - 50°C et poser le récipient sur la grille ou bien la pâte directement dans un plat Gastro Norm non perforé.

10. Chaleur tournante - Four combi-vapeur

Réglage de la température : 150°C - 230°C

Taux d'humidité : 0%

Idéale pour les pâtisseries à base de pâte brisée avec une garniture juteuse.

Ce mode de cuisson est semblable à celui d'une chaleur tournante dans un four classique. L'enceinte de cuisson est ventilée par une ouverture de manière à évacuer l'humidité. C'est un avantage pour les aliments qui ont besoin de réduire leur taux d'humidité en cours de cuisson pour ne pas ramollir la pâte - notamment pour les gâteaux au fromage blanc, les tartes aux fruits, les biscuits ou les quiches salées.

11. Gril - Four combi-vapeur à raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau

Pour tous les modes de cuisson avec gril, utiliser exclusivement les niveaux 1 à 3 (en partant du bas).

Utiliser les différents niveaux pour obtenir le brunissage souhaité.

Au 1^{er} niveau en partant du bas, vous obtiendrez un léger brunissage, alors qu'au 3^{ème} niveau, le brunissage sera plus marqué.

Si le brunissage vous paraît trop clair, vous pouvez obtenir un meilleur résultat en mode gril en insérant le plat au 2^{ème} niveau.

En mode gril et gril à chaleur tournante, ne pas chauffer plus de 5 min, car ce laps de temps suffit pour obtenir l'effet recherché. Ne pas utiliser la sonde thermométrique dans les modes « Gril », « Gril avec chaleur tournante » et « Gril avec humidité ».

12. Extraire le jus - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Le meilleur du fruit, facilement et proprement.

Il n'y a pas plus simple : préchauffer le four, poser les fruits coupés ou les baies entières dans le récipient perforé, insérer au 2^{ème} niveau en partant du bas et placer le plat non perforé en dessous pour récupérer le jus. Les fruits et les baies sont maintenus dans le four jusqu'à ce qu'aucun jus ne s'échappe plus.

13. Stériliser - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 95°C

Taux d'humidité : 100%

Des conserves sans effort.

Grâce au four combi-vapeur ou au four vapeur, plus besoin de stérilisateur ou de bain-marie. Régler le four à 95°C et au niveau d'humidité 100% et placer les bocaux fermés sur la grille ou bien dans le plat non perforé, sans qu'ils se touchent. Dès que le liquide des bocaux commence à perler, éteindre l'appareil. Laisser les bocaux dans le four jusqu'à complet refroidissement de l'enceinte du four.

14. Préparer les yaourts - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 45°C

Taux d’humidité : 80%

Le yaourt fait maison : un mets délicieux facile à réaliser.

Les yaourts maison ne sont pas seulement très économiques.

Savoir exactement ce qu'ils contiennent est aussi très important.

Vous pouvez utiliser tous les laits disponibles dans le commerce, homogénéisé, pasteurisé ou U.H.T.,

écrémé ou non, sauf le lait stérilisé car sa teneur en vitamines est réduite. Tous les laits, à l'exception

du lait U.H.T., doivent d'abord être chauffés dans une casserole à 90°C de manière à tuer les germes qui

pourraient nuire au caillage. Faire ensuite refroidir le lait dans un bain-marie à 40°C. Pour 100 ml de lait,

incorporer une ou deux cuillères à café de yaourt naturel frais (sans fruits) ou de la présure à yaourt.

Répartir ce mélange dans des pots soigneusement nettoyés et recouvrir d'un couvercle ou d'un film

résistant à la chaleur. Placer les yaourts dans le four préchauffé et les laisser fermenter durant 4 à 6 heures.

Si vous utilisez du lait U.H.T. froid, le temps de fermentation est plus long.

15. Décongeler - Four combi-vapeur, four vapeur

Réglage de la température : 40°C - 60°C

Mode : Décongeler

Rapidement, mais en douceur.

Les produits congelés se décongèlent beaucoup plus rapidement dans un four combi-vapeur ou un

four vapeur qu'à température ambiante. Placer de préférence les aliments congelés dans un plat

Gastro Norm perforé avec un plat non perforé en dessous - ainsi, les aliments décongélés ne baigneront

pas dans le liquide de décongélation (à jeter ensuite). A mi-décongélation, retourner la viande ou le

poisson ou séparer les aliments qui se présentent sous la forme d'une masse compacte comme les baies

ou les viandes en morceaux. Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement les poissons. Il suffit que

la chair soit suffisamment molle à l'extérieur pour absorber les épices.

16. Régénération - Four combi-vapeur

Réglage de la température : 60°C - 140°C

Mode : Régénération

Four vapeur

Réglage de la température : 60°C - 100°C

Mode : Régénération

Réchauffer sans perdre les qualités gustatives.

La méthode la plus douce pour réchauffer des aliments sans les dessécher ni les recuire tout en

préservant leurs qualités gustatives et leur aspect : placer les mets déjà cuisinés sur une grille, dans un

four préchauffé, et les laisser pendant 7 à 15 min. Même les plats cuisinés en barquettes ou sachets

individuels peuvent être réchauffés durant le temps indiqué sur l'emballage dans un four à 100°C, 100%

d'humidité plutôt que dans une casserole. Vous pouvez utiliser la fonction régénération pour les grandes

quantités d'aliments, placés dans un plat non perforé.

Les légumes et les mets à base de pâtes ont besoin d'un niveau d'humidité plus élevé, qu'il est possible de

régler sur le four combi-vapeur, en fonctionnement normal. En raison de la température maximale

de 100°C, la « régénération » en four vapeur avec réservoir dure plus longtemps.

17. Fonction Nettoyage - Four combi-vapeur, Four vapeur

Mode : Nettoyage

La fonction « Nettoyage » permet de ramollir à l'aide de vapeur les salissures de l'espace de cuisson.

Cela facilite le nettoyage ultérieur de cet espace. Se reporter à la notice pour plus d'informations sur cette

fonction. Voir également page 114 «Conseils de nettoyage et d'entretien».

18. Fonction Séchage - Four combi-vapeur

Mode : Séchage

Après le nettoyage, vous pouvez sécher l'espace de cuisson à l'aide de la fonction « Séchage ».

Vous pouvez aussi utiliser cette fonction après le mode « Cuire à la vapeur » pour sécher l'espace de cuisson.

Les entrées.



Crème brûlée de foie gras.



Température : 90°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de foie gras frais
40 gr de crème liquide
10 gr de lait
2 œufs
Sel
Poivre
Film étirable

Préchauffez le four à 90°C, 100% d'humidité.

- Détaillez le foie gras en petits dés.
- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients de l'appareil au foie gras et mixez.
- Passez ensuite au chinois et rectifiez l'assaisonnement.
- Moulez dans des petits ramequins et recouvrez de film étirable.
- Faites cuire au four vapeur à 90°C, 100% d'humidité pendant 15 min. Laissez bien refroidir.

Terrine de foie gras.



Température : 65°C
Taux d'humidité : 100%
Température à cœur : 60°C

Ingrédients :

1 foie gras de canard de 500 g déjà déveiné
Sel
Poivre
Épices selon goût
Marinade avec vin liquoreux, cognac, porto...
Film étirable

Préchauffez le four à 65°C, 100% d'humidité.

- Assaisonnez votre foie gras selon vos goûts et faites-le éventuellement mariner toute une nuit.
- Placez le foie dans une terrine ou dans un bocal.
- Tassez et couvrez avec un papier d'aluminium.
- Insérez votre sonde et calez-la avec des ramequins par exemple.
- Enfournez et programmez votre sonde à 60°C à cœur. Lorsque la température à cœur est atteinte, le four s'arrête tout seul. Laissez refroidir en dehors du four en le tassant éventuellement pour éliminer les bulles d'air.
- Pour cela, versez la graisse dans un verre et placez sur le foie gras un film protecteur. Posez votre poids. Lorsque le foie gras a totalement refroidi, ôtez le poids, le film protecteur et reversez la graisse sur le foie.
- Couvrez la terrine, enveloppez-la dans du film étirable et laissez reposer au réfrigérateur 1 à 4 jours pour que les saveurs se développent.
- Si vous préparez votre foie dans un bocal, mettez le joint et fermez le couvercle.

Foie gras facile à la vapeur.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

1 foie gras de canard de 400/500 g déjà déveiné
 Sel
 Poivre
 Cognac, armagnac, porto, banyuls ou muscat
 selon vos envies
 Film étirable
 Papier aluminium

Préparez l'assaisonnement du foie gras en mélangeant :

- 2 cuillères à café rases de sel fin, 1 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à soupe d'alcool de votre choix.
- Répartissez ce mélange régulièrement sur toute la surface des lobes disposés à plat. Laissez mariner 8 à 12 h au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.
- Enveloppez le foie entre 2 feuilles de film étirable en serrant pour leur donner une forme cylindrique régulière, d'environ 6 cm de diamètre.
- Entourez le cylindre ainsi formé de 2 couches de papier aluminium en les resserrant à chaque extrémité.
- Faites cuire 15 min dans le four combiné-vapeur dans le plat Gastro Norm perforé en le tournant 1 fois à mi-cuisson.
- Après la cuisson, laissez refroidir 1 h à température ambiante puis placez au réfrigérateur 24 h minimum.
- Le foie gras se conserve ainsi 4 jours.
- Servez frais.

Flan d'asperges vertes.



Température : 140°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g d'asperges vertes
 3 cuillères à soupe de crème épaisse
 2 œufs
 Ciboulette
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Préparez les asperges, coupez les pointes et réservez-les.
- Placez les tiges dans le plat Gastro Norm perforé et laissez cuire 20 min.
- Une fois les asperges cuites, augmentez la température du four à 140°C, 100% d'humidité.
- Mélangez 3 cuillères à soupe de crème épaisse, 2 œufs battus, du sel, du poivre et la ciboulette ciselée.
- Ajoutez les asperges cuites et mixez le tout. Versez la crème d'asperges dans des ramequins.
- Répartissez les pointes d'asperges dans les moules. Faites cuire 10 à 15 min dans le four combiné-vapeur.
- Laissez tiédir, accompagnez éventuellement de sauce tomate.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 17 à 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

12-16 asperges blanches
12-16 asperges vertes
4 dl d'eau
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
½ dl de vinaigre de vin blanc

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Epluchez bien les asperges blanches. Pour les asperges vertes, épluchez seulement le dernier tiers.
- Coupez l'extrémité ligneuse des asperges. Mettez les asperges blanches avec l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre de vin blanc dans le plat Gastro Norm non perforé, les asperges vertes dans le plat perforé.
- Enfourez d'abord les asperges blanches au niveau de cuisson le plus bas dans le four à vapeur préchauffé et laissez cuire pendant 8 min (réglez le minuteur sur 8 min).
- Puis enfourez les asperges vertes sur le troisième niveau de cuisson et laissez cuire les deux ensemble pendant encore 17 min.
- Retirez du four, égouttez les asperges et préparez selon une des variantes suivantes.
- Temps de cuisson : asperges blanches environ 25 min, asperges vertes environ 17 min.

Variantes

Classique

- Servez avec de la sauce hollandaise ou de la sauce béarnaise et accompagnez de jambon cru.

À la milanaise

- Réchauffez 4 cuillères à soupe de beurre dans une poêle, sans le laisser brunir. Parsemez les asperges de 100 g de parmesan râpé puis versez le beurre dessus.

Mayonnaise aux herbes

- Préparez 150 g de mayonnaise. Hachez finement le demi-bouquet de persil et de ciboulette ou d'autres herbes fraîches au choix et incorporez à la mayonnaise. On peut aussi servir les asperges avec d'autres sauces à base de mayonnaise.

Gratinées

- Mettez les asperges cuites à la vapeur dans un plat résistant au four. Parsemez de 150 g de mascarpone et de 100 g d'emmental râpé. Salez et poivrez. Faites gratiner 4 à 5 min en mode « Gril » à 230°C au four combi-vapeur ou au four traditionnel préchauffé.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 25 min

Ingédients pour 6 personnes :

Pour les asperges

12 asperges blanches
12 asperges vertes
4 dl d'eau
½ cuillère à café de sel
1 pincée de sucre
25 ml de vinaigre de vin blanc

Pour la vinaigrette

2 oignons de printemps ciselés
en fines rondelles
25 ml vinaigre de Xérès
50 ml d'huile de noix ou de noisette
1 gousse d'ail écrasée
Sel, poivre du moulin
20 ml de Xérès
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
18 noix de Saint-Jacques

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Epluchez bien les asperges blanches. Pour les asperges vertes, épluchez seulement le dernier tiers.
- Coupez l'extrémité ligneuse de toutes les asperges. Mettez les asperges blanches avec l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre de vin blanc dans le plat Gastro Norm non perforé, les asperges vertes dans le plat perforé.
- Enfourez d'abord les asperges blanches au niveau de cuisson le plus bas dans le four à vapeur préchauffé et laissez cuire pendant 8 min.
- Puis enfourez les asperges vertes sur le troisième niveau de cuisson et laissez cuire les deux ensemble pendant encore 17 min.
- Confectionnez la vinaigrette en mélangeant bien tous les ingrédients.
- Sortez les asperges du four et égouttez-les.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les noix de Saint-Jacques quelques instants sur chaque face. On peut également les cuire 6 à 8 min dans le four à vapeur à 80°C avec 80 % d'humidité.

- Dressez deux asperges blanches et deux vertes sur chaque assiette. Disposez trois noix de Saint-Jacques et nappez de vinaigrette.

Flan de ratatouille.



Température : 160°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :
100 g de ratatouille
2 cuillères à soupe de crème liquide
10 cl de lait
2 œufs
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 160°C, 100% d'humidité.

- Fouettez 2 œufs entiers avec 2 cuillères à soupe de crème liquide et 10 cl de lait, salez et poivrez.
- Déposez 1 bonne cuillère à soupe de ratatouille cuinée préalablement et légèrement égouttée, dans des ramequins allant au four.
- Répartissez dessus le mélange battu.
- Faites cuire 15 à 20 min au four combiné-vapeur

Terrine de légumes.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :
2 courgettes moyennes
1 carotte épluchée
¼ de poivron rouge et de poivron jaune
180 g de crème fraîche
1 œuf
2 jaunes d'œufs
Sel, poivre du moulin, tabasco
Herbes aromatiques finement hachées, à discrétion
10 tout petits bouquets de chou-fleur et de brocoli

Préchauffez le four à 100°C, 80% d'humidité.

- Coupez les courgettes sans les éplucher en lanières de 4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur (on obtient ainsi normalement 12 tranches). Coupez la carotte et les poivrons en petits dés.
- Rincez le plat à terrine à l'eau froide et tapissez-le de film transparent.
- Dans un saladier, mélangez bien la crème fraîche, l'œuf, les jaunes d'œufs, les épices et les fines herbes.
- Disposez les tranches de courgettes dans la largeur du plat, de sorte que leurs extrémités retombent à l'extérieur du moule.
- Versez dessus la moitié de la préparation.
- Déposez les petits bouquets de chou-fleur et de brocoli les uns à côté des autres dans le plat et versez le reste de la préparation. Répartissez dessus les petits cubes de carotte et de poivron.
- Rabattez les lanières de courgettes vers l'intérieur et refermez le film par-dessus.
- Faites cuire la terrine 30 min dans le plat Gastro Norm perforé dans le four à vapeur préchauffé. Sortez la terrine du four et mettez-la à refroidir au moins 2 heures.
- Une fois que la terrine a refroidi, démoulez-la et retirez le film. Coupez-la en tranches d'environ 2 cm et servez à votre goût avec les fines herbes fraîchement hachées.

Terrine de poisson.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :
600 g de poisson et/ou crustacés
4 œufs
30 cl de crème liquide
Ciboulette, estragon
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites cuire vos poissons/crustacés à la vapeur, 100°C, 100% d'humidité. Le temps de cuisson dépend de la nature de l'ingrédient.
- Dans un moule à cake, déposez vos morceaux de poissons/crustacés.
- Dans un récipient, battez les œufs avec la crème, les herbes, le sel et le poivre.
- Versez cette préparation dans le moule à cake.
- Enfouez dans votre four combiné-vapeur pendant 40 min à 180°C, 100% d'humidité.
- Démoulez et mettez au réfrigérateur au moins 12h.

Variante

- C'est une base que vous pouvez ensuite décliner avec les ingrédients de votre choix (légumes, poulet...).

Crevettes sauce cocktail.



Température : 80°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :
12 gambas fraîches ou décongelées, avec ou sans tête
1 avocat mûr
1 mangue mûre
4 belles feuilles de salade verte
4 belles feuilles de salade rouge

Pour la sauce cocktail
100 g de mayonnaise
50 g de ketchup
½ cuillère à café de poivre noir du moulin
1 filet de tabasco
2 cuillères à soupe de cognac

Préchauffez le four à 80°C, 100% d'humidité.

- Lavez les crevettes et, avec un couteau tranchant ou des ciseaux, incisez le dos dans le sens de la longueur (laissez le bout de la queue) et retirez soigneusement les intestins. Mettez les crevettes dans le plat Gastro Norm perforé. Insérez le plat non perforé sur le niveau le plus bas pour qu'il récupère les gouttes.
- Faites cuire les crevettes dans le four à vapeur préchauffé, de 8 à 10 min selon leur taille.
- Épluchez l'avocat et la mangue, coupez-les dans le sens de la longueur, retirez les noyaux et décrochez la chair du noyau de la mangue.
- Lavez les feuilles de salade.
- Pour la sauce cocktail, mélangez tous les ingrédients, répartissez la sauce sur des coupelles, posez-les sur les assiettes.
- Émincez la mangue et l'avocat, dressez les morceaux sur des assiettes. Garnissez chaque assiette avec deux feuilles de salade, une verte et une rouge.
- Disposez trois crevettes encore chaudes et servez.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :
Pour les ravioles

350 g de filets de saumon
180 g de crème fraîche
Sel, poivre du moulin, tabasco
2-4 rouleaux de pâte à raviolis, selon la forme et la taille de raviolis souhaitées ou pâte faite maison

Pour la sauce

2½ dl de crème pour sauce
2-3 cuillères à café de raifort frais râpé ou
2-3 cuillères à soupe de sauce au raifort prête à l'emploi
Sel, poivre du moulin, un peu de poivre de Cayenne
3-4 brins d'aneth frais

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Versez environ 1 litre d'eau et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans le plat Gastro Norm non perforé et enfournez.
- Coupez le saumon en morceaux, ajoutez la crème fraîche et les épices puis mixez pour obtenir un mélange avec une texture fine.
- Pour les raviolis, abaissez la pâte sur le plan de travail. Avec un emporte-pièce, découpez des morceaux de pâte à la forme et à la taille souhaitées.
- Répartissez la farce sur une moitié de chaque morceau de pâte. Humidifiez les autres morceaux de pâte à l'aide d'un pinceau et posez-les par-dessus la farce.

- Appuyez bien sur les contours de la pâte.
Important : toujours appuyer de la farce vers l'extérieur pour que l'air puisse s'échapper de sorte que les raviolis n'éclatent pas en cuisant à la vapeur.
- Mettez les raviolis dans le four à vapeur dans le plat rempli d'eau chaude et faites cuire à la vapeur pendant 8 à 10 min.
- Dans le même temps, préparez la sauce en réchauffant la crème et le raifort dans un poêlon.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco.
- Hachez finement l'aneth et ajoutez-le tout à la fin.
- Dressez les raviolis sur un plat ou sur des assiettes préchauffées et nappez-les de sauce.



Température : 90°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :
Pour la sauce

2 dl de crème
1 dl de Noilly Prat (vermouth sec français)
40 g de beurre d'écrevisse
1 piment rouge
Sel, poivre du moulin
Zeste d'un demi-citron non traité
4 lasagnes ou une pâte à raviolis coupée en bandes de 10 cm de largeur
Un peu d'huile d'olive
2 tranches de saumon de 140 g env.
4 noix de Saint-Jacques
4 gambas décortiquées
4 brins de coriandre ou d'aneth pour le décor

- Pour la sauce, mettez la crème à chauffer dans une poêle, ajoutez le Noilly Prat et le beurre d'écrevisse et laissez mijoter 5 à 7 min. Épépinez le piment, émincez-le et ajoutez-le à la sauce.
- Assaisonnez bien avec le sel, le poivre et le zeste de citron. Réservez au chaud.
- Préchauffez le four à vapeur à 90°C avec 100% d'humidité.
- Mettez les lasagnes ou les bandes de pâte dans le plat Gastro Norm non perforé, couvrez-les d'eau, d'un peu d'huile d'olive, salez légèrement.
- Coupez les tranches de saumon en diagonale. Disposez le saumon, les noix de Saint-Jacques et les gambas dans le plat Gastro Norm perforé.

- Mettez les deux plats de cuisson dans le four simultanément, le plat non perforé au niveau le plus bas, le plat perforé sur le troisième niveau.
- Faites cuire dans le four à vapeur pendant 8 à 10 min.
- Coupez chaque lasagne ou bande de pâte en deux. Sur chaque assiette chauffée, disposez une moitié de pâte, déposez-y une part de saumon, une noix de Saint-Jacques et une crevette. Versez la moitié de la sauce, refermez les raviolis avec la seconde moitié de pâte et répartissez le reste de la sauce.
- Décorez avec le petit brin de coriandre ou d'aneth et servez aussitôt.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :
Pour les ravioles

600 g de champignons (champignons de Paris, cèpes, girolles ou mélange)
4 cuillères à soupe d'huile de truffe
Sel, poivre du moulin
4 cuillères à soupe de cognac
2-4 rouleaux de pâte à ravioles, selon la forme et la taille de ravioles souhaitées, ou pâte faite maison

Pour la sauce

3-4 dl de crème
2 cuillères à soupe d'huile de truffe
1 cube de fond brun lié
2-3 filets de sauce Worcestershire
Sel, poivre du moulin

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez environ 1 litre d'eau et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans le plat Gastro Norm non perforé et insérez le plat dans le four à vapeur.
- Nettoyez les champignons et émincez-les. Faites-les revenir dans une poêle avec l'huile de truffe pendant 5 à 6 min, salez et poivrez, déglacez avec le cognac. Retirez du feu, répartissez sur une plaque et laissez refroidir.
- Pour les ravioles, étalez la pâte sur le plan de travail. Avec un emporte-pièce, découpez des morceaux de pâte à la forme et à la taille souhaitées. Répartissez la farce sur une moitié de

chaque morceau de pâte.
Humidifiez les autres morceaux de pâte à l'aide d'un pinceau et posez-les par-dessus la farce. Appuyez bien sur les contours de la pâte.
Important : toujours appuyer de la farce vers l'extérieur pour que l'air puisse s'échapper de sorte que les ravioles n'éclatent pas en cuisant à la vapeur.

- Mettez les ravioles dans le four à vapeur dans le plat rempli d'eau chaude et faites cuire à la vapeur pendant 8 à 10 min selon la taille et la cuisson souhaitées. Faites cuire dans deux plats si vous préparez un grand nombre de ravioles.

- Pendant ce temps, préparez la sauce en réchauffant la crème, l'huile de truffe, le fond brun lié et la sauce worcestershire dans un poêlon et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.
- Vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez.
- Dressez les ravioles sur un plat ou sur des assiettes préchauffées et nappez-les avec la sauce.



Température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : 8 à 10 min

Ingédients pour 4 personnes :

500 g de feuilles d'épinards ou 300 g d'épinards surgelés, décongelés et essorés

1 œuf

300 g de fromage frais (ricotta, mascarpone ou Philadelphia)

Sel, poivre du moulin, noix de muscade fraîchement râpée

2 gousses d'ail écrasées

2-4 rouleaux de pâte à ravioles, selon la forme et la taille de ravioles souhaitées, ou pâte faite maison

Pour le beurre à la sauge

200 g de beurre

30 feuilles de sauge

Parmesan fraîchement râpé

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez environ 1 litre d'eau et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans le plat Gastro Norm non perforé et insérez le plat dans le four à vapeur.
- Lavez les épinards frais et faites-les blanchir 3 à 4 min dans le four à vapeur préchauffé dans le plat Gastro Norm perforé.
- Essorez bien les épinards et hachez-les finement. Mélangez-les avec l'œuf, le fromage frais et les épices.

- Pour les ravioles, abaissez la pâte sur le plan de travail. Avec un emporte-pièce, découpez des morceaux de pâte à la forme et à la taille souhaitées. Répartissez la farce sur une moitié de chaque morceau de pâte.

- Humidifiez les autres morceaux de pâte à l'aide d'un pinceau et posez-les par-dessus la farce. Appuyez bien sur les contours de la pâte.

Remarque : toujours appuyer de la farce vers l'extérieur pour que l'air puisse s'échapper de sorte que les ravioles n'éclatent pas en cuisant à la vapeur.

- Mettez les ravioles dans le four à vapeur dans le plat rempli d'eau chaude et cuisez à la vapeur pendant 8 à 10 min selon la taille et la cuisson souhaitées. Faites cuire dans deux plats si vous préparez un grand nombre de ravioles.

- Pour le beurre à la sauge, réchauffez le beurre dans une poêle. Faites-y cuire les feuilles de sauge pendant 2 à 3 min pour qu'elles deviennent croustillantes.

- Dressez les ravioles sur un plat ou sur des assiettes préchauffées et répartissez dessus la sauce au beurre avec les feuilles de sauge et les copeaux de parmesan.

Soufflé au fromage.



Température : 190°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 18 à 28 min selon plats

Ingrédients pour 8 à 10 petits plats ou un moule à gratin :
10 g de beurre
2-3 cuillères à soupe de chapelure
100 g de gruyère râpé
100 g de parmesan ou sbrinz râpé
5 œufs
4 dl de lait
80 g de farine
1 cuillère à café maïzena
Sel, poivre du moulin, noix de muscade fraîchement râpée
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

Préchauffez le four à 190°C, 80% d'humidité.

- Beurrez avec parcimonie les petits plats ou un grand moule et saupoudrez de chapelure. Mélangez les deux variétés de fromages râpés. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs.
- Dans un petit saladier, mélangez bien un tiers du lait avec la farine à l'aide d'un fouet. Dans une poêle, faites bouillir le reste de lait, incorporez-le au mélange lait-farine et remuez bien.
- Remettez le tout dans la poêle et faites cuire 3 à 4 min en remuant sans cesse jusqu'à obtenir une sauce béchamel épaisse. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Retirez du feu et mettez à refroidir dans un saladier.
- Mettez une pincée de sel dans les blancs d'œufs et fouettez-les pas trop fermes, ajoutez la maïzena puis battez à nouveau pour obtenir un blanc en neige ferme.
- Incorporez les jaunes d'œufs l'un après l'autre dans la sauce béchamel, ajoutez le fromage et la moutarde. Ajoutez les blancs en neige en dernier et assaisonnez de nouveau si besoin.
- Remplissez aussitôt les petits plats ou le grand moule. Faites cuire dans le four à vapeur préchauffé sur le deuxième niveau en partant du bas, 18 à 20 min pour les petits plats et 25 à 28 min si vous utilisez un grand moule.

Quiche vaudoise.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 30%
Cuisson : 40 à 50 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :
1 pâte feuilletée ronde abaissée
3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
100 g de lard en tranches
50 g de poireau
80 g d'emmental râpé
120 g de gruyère râpé

Pour l'appareil

3 œufs
2 dl de demi-crème
150 g de fromage frais
Sel, poivre du moulin, noix de muscade fraîchement râpée

- Foncez le moule à tarte avec la pâte en gardant le papier cuisson et piquez la pâte plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez de moutarde.
- Coupez le lard en fines lamelles. Lavez le poireau et émincez-le en rondelles. Faites revenir le lard et le poireau quelques instants dans une poêle puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à vapeur à 200°C avec 30% d'humidité.
- Mélangez le lard et le poireau avec le fromage et répartissez sur la pâte.
- Préparez l'appareil en fouettant les œufs, la demi-crème et le séré, puis salez légèrement, assaisonnez de poivre et de la noix de muscade fraîchement râpée. Versez l'appareil uniformément sur la tarte.
- Faites cuire 40 à 50 min dans le four préchauffé au deuxième niveau en partant du bas.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 25 à 30 min

Ingédients pour 6 personnes :

6 pommes de terre de taille moyenne, fermes
à la cuisson
2 cuillères à soupe d'huile de truffe

Pour la sauce

180 g de demi-crème acidulée
1 filet de sauce Worcestershire
3–4 filets de tabasco
1 cuillère à soupe de pâte de truffe noire ou de
truffe blanche (achetée dans le commerce, prête
à l'emploi)
2–3 cuillères à soupe d'huile de truffe
Sel marin, poivre du moulin

Préchauffez le four à 100°C, 80% d'humidité.

- Épluchez les pommes de terre, badigeonnez-les tout autour avec l'huile de truffe, salez-les et mettez-les dans le plat Gastro Norm non perforé.
- Faites cuire 25–35 min dans le four à vapeur préchauffé, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- Pendant ce temps, préparez la sauce : dans un poêlon, faites chauffer la demi-crème acidulée avec la sauce worcestershire, le tabasco et la pâte de truffe. Relevez avec l'huile de truffe, salez et poivrez.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 10 min. Dans une poêle, faites cuire les œufs de caille au plat.

6 œufs de caille
3–4 truffes noires marinées
ou une truffe blanche fraîche
Crème de balsamique (vinaigre balsamique épais)
et 3–4 brins de ciboulette pour le décor

- Sur des assiettes préchauffées, déposez un peu de sauce aux truffes, placez-y une pomme de terre coupée en tranches. Dressez-y un œuf de caille au plat et parsemez de truffe noire ou de truffe blanche fraîchement rabotée.
- Décorez avec la crème de balsamique et la ciboulette.

Petits feuilletés au chèvre.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients pour 10 feuilletés :
2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
10 petits fromages de chèvre type « Chèvre »
Herbes de provence
1 jaune d'œuf battu avec 1 cuillère à soupe d'eau
Papier de cuisson

Préchauffez le four à 200°C, 100% d'humidité.

- Etalez les rouleaux de pâte feuilletée.
- Découpez 10 cercles à l'aide d'un récipient type bol.
- Posez un petit fromage de chèvre « Chèvre » au milieu du cercle de pâte et parsemez d'Herbes de provence.
- Repliez la pâte feuilletée par-dessus le fromage de chèvre pour former un chausson et pincez les bords de la pâte.
- Etalez du papier de cuisson dans le plat Gastro Norm non perforé et répartissez les feuilletés dessus.
- Badigeonnez les feuilletés avec le jaune d'œuf battu.
- Enfournes et faites cuire pendant 20 à 25 mn.

Petits roulés au pesto.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients pour 20 roulés :
250 g de pâte feuilletée pur beurre
1 bocal de pesto
Papier de cuisson

Préchauffez le four à 200°C, 100% d'humidité.

- Etalez la pâte et répartissez le pesto dessus.
- Ré-enroulez la pâte vers le centre en partant des deux côtés opposés. Vous obtenez ainsi deux rouleaux.
- Découpez les rouleaux en tranches d'1 cm d'épaisseur.
- Etalez du papier de cuisson dans le plat Gastro Norm non perforé et répartissez les petits roulés dessus.
- Enfournes et faites cuire pendant environ 15 mn.

Variante

- Vous pouvez remplacer le pesto par du caviar de tomate, ou de la pâte à la truffe (tartuffa).



Température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : 25 à 30 min

Ingédients pour 4 à 6 personnes :

1 kg de courge ou de potimarron

2 oignons

2 cm de gingembre épluché

1½–2 dl de crème

1 cuillère à soupe de beurre

2 cuillères à café de curry doux

½ cuillère à café de curry fort

7 dl de bouillon de légumes

1–2 cuillères à soupe de graines de courge

1 dl de jus d'orange

¼ cuillère à café de sucre

Sel, poivre du moulin

Huile de pépins de courge, selon votre goût

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Ouvrez la courge en deux, retirez les grains, épluchez la courge, coupez-la en dés d'1 à 2 cm.
- Ciselez finement les oignons et râpez finement le gingembre. Battez la crème pas trop ferme.
- Mettez les morceaux de citrouille avec les oignons, le gingembre, le beurre, les curry en poudre et le bouillon de légumes dans un saladier à bord haut.
- Faites cuire 25 à 30 min dans le four à vapeur préchauffé.
- Pendant ce temps, faites griller légèrement les grains de courge dans une poêle sans utiliser de graisse, laissez-les refroidir et concassez-les.
- Une fois que le mélange de citrouille et de bouillon est cuit à la vapeur, passez-le au mixeur. Ajoutez le jus d'orange, le sucre, le sel et un soupçon de poivre, incorporez la crème et remettez au four à vapeur pendant 5 min.
- Présentez la soupe chaude dans des assiettes préchauffées, parsemez de graines de courge grossièrement hachées et versez un petit filet d'huile de pépins de courge selon vos envies.
- Servez aussitôt.

Les plats.



Cabillaud, cuisson basse température.



Température : 70°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :
4 portions de cabillaud de 120 g chacune
100 g d'huile de pépin de raisin
Safran en pistil
Film étirable

Préchauffez le four à 70°C, 100% d'humidité.

- Assaisonnez les portions de cabillaud de safran et déposez-les sur du fil étirable. Arrosez légèrement d'huile de pépins de raisin et refermez le film en faisant attention de bien chasser l'air.
- Faites cuire les cabillauds dans un plat pendant 15 min.

Filet de merlan sur lit de courgettes et carottes.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :
600 g de filets de merlan
2 courgettes
2 carottes
2 citrons bio
Herbes de provence

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Préparez les légumes :
Epluchez les courgettes et les carottes et coupez-les en tagliatelles dans le sens de la longueur à l'aide d'un rasoir à légumes.
- Réservez le jus d'un citron et coupez l'autre citron en rondelles.
- Déposez les tagliatelles de légumes dans un plat, les filets de merlan par-dessus, arrosez avec le jus de citron et assaisonnez (sel, poivre, herbes de provence).
- Répartissez les rondelles de citron par-dessus. Enfournez et faites cuire pendant 8 à 10 min.



Température : 100°C - 80°C
Taux d'humidité : 100% - 80%
Cuisson : 16 à 23 min au total

Ingrédients pour 4 personnes :

6 tomates moyennes
1 poivron jaune
1 oignon
1 citron non traité
4 filets de sole (ou de saint-pierre, meilleur marché), nettoyés
Huile d'olive
3 cuillères à soupe de coulis de tomate
½ dl de vin blanc
Sel, poivre noir moulu grossièrement
1 bouquet de ciboulette

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Incisez la peau des tomates en croix. Déposez-les dans le plat Gastro Norm perforé. Faites-les blanchir 2 à 3 min dans le four à vapeur préchauffé. Sortez-les du four, choquez-les à l'eau glacée, émondez-les, divisez-les en deux et retirez les graines. Coupez la chair des tomates en lanières.
- Épépinez les poivrons, épluchez les oignons et coupez-les en deux. Émincez le tout en fines lanières.
- Rincez le citron à l'eau chaude et essuyez-le. Pressez la moitié du citron, taillez la seconde moitié en quatre fines tranches. Épongez les filets de poisson et mouillez-les avec le jus de citron.
- Dans le plat Gastro Norm non perforé, mélangez bien 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'oignon, le poivron, le coulis de tomate, le vin blanc.
- Pour finir, ajoutez les tranches de tomates, salez et poivrez.

- Faites cuire dans le four pendant 8 à 10 min.
- Sortez le plat du four et changez le réglage du four sur 80°C avec 80% d'humidité.
- Répartissez les légumes dans un plat à gratin.
- Disposez les tranches de citron sur les légumes encore chauds.
- Salez et poivrez les filets de poisson, faites-en des ballotines et dressez-les sur les tranches de citron.
- Mouillez avec un peu d'huile d'olive.
- Faites cuire à la vapeur encore 6 à 10 min, en fonction de l'épaisseur des filets de poisson.
- Ciselez finement la ciboulette et parsemez-en le plat avant de servir.

Dos de cabillaud sur lit de poireaux et sauce à l'orange.



Température : 80°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 min

Ingrédients pour 6 personnes :
600 g de dos de cabillaud
3 poireaux
3 oranges bio
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre de Sechuan

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Emincez les poireaux et déposez-les dans le plat Gastro Norm non perforé.
- Enfourez et faites cuire pendant 10 min.
- Pendant ce temps, disposez 6 parts égales de dos de cabillaud dans le plat Gastro Norm perforé.
- Décorez les portions de poisson de quarts de rondelles d'orange.
- Baissez la température du four à 80°C tout en gardant le réglage du taux d'humidité à 100%.
- Tout en laissant les poireaux au four, ajoutez le poisson et faites cuire pendant 8 min.
- Préparez la sauce en mélangeant le jus de 2 oranges pressées avec l'huile d'olive et les grains de poivre de Sechuan
- Servez les dos de cabillaud sur un lit de poireaux et arrosez-les de sauce à l'orange.

Poulet rôti.



Température : 150°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 45 à 60 min selon poids

Ingrédients :
1 poulet entier
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 150°C, 60% d'humidité.

- Dans un plat de cuisson, déposez votre poulet entier et assaisonnez-le selon vos envies (épices, citrons, herbes aromatiques...).
- Enfourez dans votre four combiné-vapeur et programmez votre sonde thermométrique à 80°C.
- Le poulet est cuit lorsque la température à cœur de 80°C est atteinte.
- Le four sonne et s'arrête automatiquement.
- Nul besoin de mettre de l'eau dans votre plat car l'apport d'humidité vous permettra d'obtenir un jus de cuisson.

Pintade rôtie aux fruits de l'automne.



Température : 150°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 60 à 80 min selon poids

Ingrédients :

1 pintade
3 pommes coupées en quartiers
5 figues
2 cuillères à soupe de raisins secs
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 150°C, 80% d'humidité.

- Dans un plat de cuisson, déposez votre pintade entière et assaisonnez-la selon vos envies (pommes, figues, raisins, épices...).
- Enfournerez dans votre four combiné-vapeur et programmez votre sonde thermométrique à 80°C.
- La pintade est cuite lorsque la température à cœur de 80°C est atteinte.
- Le four sonne et s'arrête automatiquement.
- Nul besoin de mettre de l'eau dans votre plat car l'apport d'humidité vous permettra d'obtenir un jus de cuisson.

Lapin aux olives.



Température : 160°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 lapin détaillé en 8 morceaux
Sel, poivre du moulin
1 cuillère à soupe de farine pour saupoudrer
Huile d'olive pour dorer
Env. 30 olives noires
2 cuillères à soupe de coulis de tomates
15 feuilles de sauge ou d'herbes aromatiques au choix
1-2 peperoncini
2 cubes de bouillon
7 dl de vin blanc

Préchauffez le four à 160°C, 80% d'humidité.

- Salez, poivrez les morceaux de lapin et farinez-les.
- Mettez l'huile d'olive à chauffer dans la cocotte en fonte d'aluminium Gaggenau et faites bien revenir les morceaux de lapin sur toutes les faces.
- Ajoutez tous les autres ingrédients et remuez bien.
- Enfournerez la cocotte ouverte (sans couvercle) dans le four préchauffé et faites cuire pendant 50 min.
- Sortez le lapin du four, vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez si besoin.
- Réintroduire la cocotte dans le four à vapeur éteint et laissez le tout mariner encore 10 à 15 min.

Blanquette de veau.



Température : 130°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 1h30

Ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg d'épaule de veau coupé en morceaux
(pas trop gros) et éventuellement un os de veau
2 carottes
2 blancs de poireaux
300 g de champignons de Paris
1 oignon
Un peu de gingembre frais
1 bouquet garni
30 cl de vin blanc de Touraine
2 jaunes d'œufs
1 dl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de farine
70 g de beurre

Préchauffez le four à 130°C, 100% d'humidité.

- Pelez les carottes et coupez-les en rondelles.
- Epluchez l'oignon, le gingembre et nettoyez les champignons. Coupez le tout en lamelles. Nettoyez les poireaux et coupez-les en rondelles.
- Dans la cocotte en fonte d'aluminium Gaggenau ou dans un plat à bord haut, déposez vos morceaux de veau et éventuellement votre os de veau.
- Ajoutez les légumes, l'oignon, le gingembre, le bouquet garni, le sel et le poivre.
- Mouillez avec le vin blanc. Mélangez le tout.
- Enfournerez dans votre four combiné-vapeur pendant 2 heures. Remuez en cours de cuisson.
- Lorsque votre blanquette est cuite, préparez un roux. Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine. Hors du feu, mélangez au fouet.
- Ajoutez 3 louches de bouillon de cuisson et remettez la casserole sur le feu. Faites épaissir.
- Juste avant de servir, ajoutez la crème fraîche et les jaunes d'œufs, mélangez.
- Enlevez l'os de veau et le bouquet garni et versez la sauce sur votre blanquette de veau.
- Servez aussitôt.

Rôti de veau.



Température : 160°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 45 à 60 min selon épaisseur
Réglage de la sonde thermométrique : 70°C

Ingrédients :

1 rôti de veau
Pommes de terre rasses
2 pommes coupées en quartier
6 pruneaux
Epices
Herbes aromatiques
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 160°C, 80% d'humidité.

- Dans un plat de cuisson, déposez votre rôti et assaisonnez-le selon vos envies (épices, pommes, pruneaux, herbes aromatiques...).
- Ajoutez autour du rôti les pommes de terre avec leur peau, lavées et coupées en deux.
- Enfournerez dans votre four combiné-vapeur et programmez votre sonde thermométrique à 70°C à cœur.
- Le rôti est cuit lorsque la température à cœur de 70°C est atteinte.
- Le four sonne et s'arrête automatiquement.
- Nul besoin de mettre de l'eau dans votre plat car l'apport d'humidité vous permettra d'obtenir un jus de cuisson.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 60 à 90 min selon épaisseur
Réglage de la sonde thermométrique : 70°C

Ingédients pour 4 à 6 personnes :

Pour la farce
2 petits pains secs ou autre pain blanc (env. 50 g)
2 dl de lait
1 oignon
1 bouquet de persil ou autres
Herbes aromatiques
2 cuillères à café de beurre à rôtir
500 g de chair de veau
¼ de cuillère à café de sel, de poivre du moulin
et de piment en poudre
1 œuf battu

1-1,2 kg de poitrine de veau (demandez au boucher de la préparer pour la farcir)
1 cuillère à café de sel et de poivre noir du moulin
4 carottes épluchées et coupées en deux
1 demi-céleri coupé en tronçons
1 tomate coupée en quatre
2 oignons coupés en deux
2 feuilles de laurier
2 clous de girofles
3 dl de vin blanc
2 dl de bouillon de viande ou de légumes
1 cube de bouillon de volaille
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Moëlle et os, à discrétion

Préchauffez le four à 180°C, 80% d'humidité.

La farce.

- Ramollissez le pain dans le lait, écrasez-le bien et broyez-le avec une fourchette. Hachez les oignons et le persil.
- Mettez le beurre à chauffer dans un poêlon.
- Faites rissoler les oignons et le persil, mettez-y le pain, faites-le revenir peu de temps et laissez refroidir.
- Ajoutez à la chair de veau, assaisonnez, incorporez l'œuf battu et mélangez bien.
- Farcissez la poitrine de veau sans excès (la farce gonflera légèrement pendant la cuisson).
- Fermez l'ouverture à l'aide d'une grosse aiguille et de ficelle de cuisine.
- Epicez bien la poitrine de veau sur tous les côtés et posez-la sur la grille.

- Mettez les légumes et tous les autres ingrédients dans le plat Gastro Norm non perforé, mélangez et mettez le plat dans le four préchauffé sur le premier niveau de cuisson en partant du bas.
- Posez par-dessus la grille avec la viande.

- Enfoncez la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse et réglez sur 70°C de température à cœur.
- À la fin du temps de cuisson, laissez reposer la poitrine de veau 10 à 15 min dans le four éteint et fermé.

Filet de veau dans son écrin de pâte feuilletée.



Température : 190°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 35 à 40 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

Huile d'olive ou beurre à rôtir
env. 800 g de filet de veau
Piment en poudre, sel, poivre du moulin
1-2 carottes
1-2 panais
1-2 courgettes

Pour la farce

1-1½ dl de sauce hollandaise
3 jaunes d'œufs
150 g de fromage râpé (gruyère, emmental, appenzeller ou assortiment)

Beaucoup d'herbes fraîches (persil, ciboulette, origan, sauge ou plusieurs variétés)
2 cuillères à soupe d'huile de truffe
Noix de muscade fraîchement râpée, tabasco, sel et poivre du moulin
2 rouleaux de pâte feuilletée rectangulaire abaissée
10 tranches de jambon cru
1 œuf battu, pour badigeonner

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites chauffer l'huile d'olive ou le beurre à rôtir dans une poêle et dorez bien le filet sur toutes les faces.
- Relevez-le avec le piment, le sel, le poivre, mettez-le à refroidir sur une plaque. À l'aide d'un couteau économe, émincez les carottes et les panais en lanières, mettez-les dans le plat Gastro Norm perforé, faites-les blanchir 5 min dans le four à vapeur préchauffé. Sortez-les du four, choquez-les à l'eau froide et essuyez-les avec du papier ménage. Coupez les courgettes en lanières avec leur peau.
- Changez le réglage du four à vapeur sur 190°C avec 100% d'humidité.
- Pour la farce, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une texture épaisse et assaisonnez.
- Abaissez une pâte feuilletée avec le papier cuisson sur le plan de travail, répartissez dessus la moitié des tranches de jambon cru. Déposez dessus alternativement les lanières de carottes, de panais et de courgettes. Posez dessus le filet refroidi, recouvrez-le de farce et déposez à nouveau du jambon cru et des légumes. Si besoin coupez la pâte pour égaliser.
- Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'œuf. Recouvrez le tout avec la seconde pâte.

- Rabattez les bords et écrasez-les à l'aide d'une fourchette.
- Utilisez le reste de pâte pour décorer.
- Badigeonnez toute la surface de la pâte avec de l'œuf et piquez bien tout autour avec une fourchette. Mettez le filet avec le papier cuisson dans le plat non perforé.
- Mettez le plat Gastro Norm dans le four à vapeur préchauffé au deuxième niveau en partant du bas.
- Enfoncez la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse du filet et programmez sur 62-65°C (temps de cuisson 35 à 40 min environ).
- À la fin du temps de cuisson, éteignez le four et ouvrez la porte du four.
- Débranchez la sonde thermométrique du four, mais laissez-la piquée dans le filet. Sortez le filet du four et laissez-le reposer recouvert d'aluminium pendant 5 à 10 min environ.
- De cette façon, la température à cœur augmente de 2°C (à 64-67°C), la viande a une belle couleur rosée et, comme le jus ne coule pas, le filet sera juteux et la pâte croustillante.

Filet mignon de veau en cuisson douce.



Température : 65°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 1h30 min

Ingrédients pour 4 personnes :
600 g de filet mignon de veau
Piment d'Espelette moulu

Préchauffez le four à 65°C, 100% d'humidité.

- Après avoir saupoudré le filet mignon de veau de piment d'Espelette, roulez-le et entourez-le de film étirable en chassant bien l'air.
- Faites cuire 1h30 min au four combiné-vapeur.

Goulasch de veau.



Température : 160°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 75 min

Ingrédients pour 4 personnes :
250 g de tomates
2 beaux oignons
1 cuillère à soupe d'huile
1 kg de ragoût de veau
1 cuillère à soupe de coulis de tomates
1 cuillère à café de cumin
2 cuillères à café de marjolaine fraîche
ou 1 cuillère à café de marjolaine séchée
1¼ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de piment en poudre
4-5 dl de vin rouge
700 g de pommes de terre, fermes à la cuisson
1 poivron jaune et 1 poivron rouge
2-3 gousses d'ail écrasées
Poivre du moulin, tabasco

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Incisez la peau des tomates en croix. Faites-les blanchir au four à vapeur préchauffé pendant 2 à 3 min dans le plat Gastro Norm perforé, jusqu'à ce que la peau commence à peler. Sortez-les du four, choquez-les tout de suite à l'eau froide, émondez-les et coupez-les en dés.
- Changez le réglage du four sur 160°C avec 100% d'humidité.
- Hachez les oignons. Mettez l'huile, le ragoût de veau, les oignons, les dés et le coulis de tomate dans une cocotte ou dans un plat avec un bord haut (pour qu'il y ait moins

d'éclaboussures) et mélangez bien. Ajoutez les épices et le vin rouge puis remuez.

- Faites cuire au four pendant 75 min.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quatre ou en huit selon leur taille.
- Épépinez les poivrons et coupez-les en lanières. Ajoutez-les avec l'ail à la viande et continuez la cuisson encore 30 à 45 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Pour finir, vérifiez l'assaisonnement et ajoutez le poivre et le tabasco.

Faux-filet de porc en croûte aux fines herbes.



Température : 80°C
Taux d'humidité : 30%
Cuisson : 1h à 1h30
Réglage de la sonde thermométrique : 65°C

Ingédients pour 6 à 8 personnes :
1,5 kg de faux-filet de porc ou de veau
3 gousses d'ail
Sel, poivre du moulin
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la croûte aux fines herbes
2-3 cuillères à soupe d'herbes fraîches
(thym, basilique, origan ou persil)
2-3 gousses d'ail
50 g de chapelure
Environ 1 dl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Préchauffez le four à 80°C,
30% d'humidité et chauffez une plaque.

- À l'aide d'un couteau pointu, entaillez le faux-filet côté gras en quelques endroits. Épluchez l'ail et piquez-le dans les incisions.
- Assaisonnez la viande avec le sel et le poivre, faites-les bien revenir sur toutes les faces dans une cocotte avec l'huile d'olive chaude. Posez la viande dans un plat allant au four vapeur.
- Placez la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse, enfournez et programmez la sonde à 65°C.
- Lorsque la cuisson est terminée on peut baisser la température du four vapeur à 70°C et maintenir la viande au chaud pendant environ 30 min.

- Pour préparer la croûte aux fines herbes, ciselez les herbes, le persil, l'ail, mélangez-les avec la chapelure et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Étalez le mélange aux herbes sur le faux-filet pour qu'il adhère bien.
- Faites gratiner dans le four combi-vapeur équipé d'un gril ou dans le four traditionnel pendant 4 à 6 min en veillant en permanence à ce que la croûte ne devienne pas trop foncée.



Température : 190°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 50 à 60 min
Réglage de la sonde thermométrique : 50 à 60°C (selon votre goût)

Ingrédients pour 8 personnes :
1,5 kg de filet de bœuf
Sel
Poivre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
600 g de pâte feuilletée pur beurre
1 œuf
Papier de cuisson

Farce :
3 échalotes
500 g de champignons de Paris
30 g de beurre ou d'huile
4 cuillères à soupe de madère
3 cuillères à soupe de crème épaisse
Sel
Poivre
1 bouquet de persil haché
100 g de foie gras

Sauce :
12,5 cl de bouillon de bœuf
3 cuillères à soupe de madère
Sauce Worcester
10 cl de crème liquide
20 g de truffes (fraîches ou en conserve)

Préparez la farce :

- Hachez finement les échalotes et les champignons de Paris puis faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce que tout le jus se soit évaporé.
- Rajoutez 4 cuillères à soupe de madère et la crème épaisse puis faites cuire.
- Salez et poivrez, saupoudrez de persil haché puis laissez le mélange refroidir.
- Incorporez ensuite le foie gras.
- Frottez le filet de bœuf avec du sel et du poivre. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis faites revenir la viande sur tous ses côtés.
- Retirez ensuite la poêle du feu et laissez refroidir. Mettez le jus de viande de côté, il servira à préparer la sauce.
- Préchauffez le four à 190°C, 100% d'humidité.
- Avec le rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte feuilletée et donnez-lui une dimension suffisante pour envelopper la viande.
- Déposez la viande sur le tiers arrière de la pâte feuilletée puis recouvrez la viande avec la farce aux champignons de Paris.
- Enveloppez ensuite la viande de telle sorte que les bords de la pâte feuilletée se retrouvent sous la viande.

- Badigeonnez les bords de la pâte avec du blanc d'œuf puis pressez-les bien l'un contre l'autre. Décorez avec les lanières restées lors du découpage.
- Badigeonnez la pâte avec du jaune d'œuf puis piquez-la en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Garnissez le plat Gastro Norm non perforé avec du papier de cuisson, badigeonnez-le d'huile avec un pinceau puis déposez la viande dessus.
- Enfoncez latéralement la sonde thermométrique dans la viande.
- Placez le plat dans le four combiné-vapeur et programmez la sonde entre 50 et 60°C, selon votre goût.
- La cuisson terminée, laissez la viande reposer et préparez la sauce pendant ce temps :
- Dans la poêle, faites chauffer le jus de première cuisson de la viande. Déglacez ce jus avec le bouillon de viande, rajoutez la crème liquide et 3 cuillères à soupe de madère.
- Relevez avec un peu de sauce Worcester et faites cuire la sauce.
- Découpez les truffes en fines tranches, rajoutez-les et faites réduire la sauce.
- Découpez le filet de bœuf en tranches et servez la sauce aux truffes séparément.

Lasagne.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 oignon émincé
400 g de viande hachée
8 belles tomates, émondées et épépinées
Pâtes à lasagne
1 bouquet garni
Béchamel
Gruyère râpé
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 180°C, 100% d'humidité.

- Dans une poêle, faites revenir l'oignon émincé. Une fois bien doré, ajoutez la viande hachée. Faites revenir quelques instants.
- Complétez avec les tomates coupées en cubes. Ajoutez le bouquet garni, le sel et le poivre. Laissez cuire à feu doux le temps que les tomates soient cuites.
- Préparez votre béchamel, pas trop épaisse.
- Dans un plat rectangulaire (de préférence) déposez une fine couche de béchamel.
- Préparez les lasagnes en alternant une couche de feuilles de pâte, une couche de bolognaise, une couche de gruyère râpé, une couche de béchamel... terminez par la bolognaise et parsemez de gruyère.
- Enfournez dans votre four combiné-vapeur et laissez cuire 30 min.
- Vous pouvez ensuite décliner cette recette en version végétarienne ou à base de poisson...

Astuces

- Vous pouvez remplacer les tomates fraîches par des tomates en boîtes ou surgelées.
- Vous pouvez également ajouter à votre bolognaise des carottes que vous aurez au préalable cuites à la vapeur.

Gratin dauphinois.



Température : 190°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de pommes de terre « spéciales vapeur »
25 cl de crème liquide entière
Muscade
1 gousse d'ail
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 190°C, 60% d'humidité.

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles très fines.
- Pelez la gousse d'ail, coupez-la en deux et frottez le plat avec.
- Dans un plat à bord haut, déposez vos pommes de terre, râpez de la noix de muscade, salez et poivrez.
- Versez la crème liquide dans le plat.
- Enfournez et laissez cuire 1 heure.

Riz à la vapeur.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : Voir temps indiqué sur le paquet et ajouter environ 30% de temps supplémentaire

Ingrédients :
1 volume de riz
1,5 à 2 volumes d'eau (selon la nature du riz)
Sel

Ingrédients pour la variante :
1 volume de riz
1,5 à 2 volumes de bouillon de volaille (selon la nature du riz)
2 feuilles de laurier
4 clous de girofle

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez le riz dans un plat et ajoutez le liquide en fonction de la quantité de riz. Salez.
- Laissez cuire selon le temps indiqué sur le paquet de riz en ajoutant environ 30% de temps supplémentaire.
- Le riz développe ses saveurs grâce à la vapeur, ne colle pas et ne risque pas de sur-cuisson.

Variante

- En Inde, le riz est souvent parfumé. Pour cela, il suffit d'ajouter les ingrédients cités ci-dessus et de laisser cuire selon la recette de base.

Risotto.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :
250 g de riz pour risotto (Carnaroli)
1 oignon
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron ou 1 verre de vin blanc
Environ 1,25 litre de bouillon de légumes chaud
1 cuillère à café de thym
3 cuillères à soupe de crème fraîche
50 g de parmesan
Eventuellement un bouquet de persil haché
Sel

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Hachez finement l'oignon et faites-le suer dans l'huile d'olive préchauffée dans une poêle.
- Ajoutez le riz, le thym et mélangez jusqu'à ce que tous les grains de riz brillent.
- Avant que le riz ne brunisse, arrosez-le avec le jus de citron ou le vin blanc, salez et rajoutez le bouillon de légumes chaud.
- Versez le risotto chaud dans votre plat et faites cuire pendant 20 à 30 min.
- Retirez le plat du four combiné-vapeur lorsque le riz est cuit mais encore un peu craquant, puis incorporez de suite le parmesan et la crème fraîche et parsemez de persil haché.
- Le risotto est un peu plus long à la cuisson au four combiné-vapeur, mais beaucoup plus simple à préparer.
- Le riz Carnaroli est le meilleur des riz italiens pour faire un risotto.

Risotto aux cèpes.



Température : 100°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

200 g de cèpes frais ou congelés

1 oignon

200 g de riz pour risotto

2 cuillères à café de concentré de bouillon de poule

1 dl de vin blanc

4-5 dl d'eau

0,1 g de safran (1 petit sachet)

50 g de beurre

4 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Coupez les cèpes frais ou décongelés en morceaux d'1 cm. Épluchez l'oignon et hachez-le menu.
- Mettez tous les ingrédients jusqu'au safran inclus dans le plat Gastro Norm non perforé et faites cuire 25 à 30 min. Le riz doit rester «al dente».
- Pour finir, incorporez les noisettes de beurre et le parmesan râpé. Laissez gonfler quelques instants et servez très chaud.

Riz et poulet au curry.



Température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

4 blancs de poulet

400 g de riz parfumé, thaï, ou basmati

100 g de noix de Cajou

2 cuillères à café de sel

1 cuillère à café de curry en poudre fort (curry thaï épicé)

1 cuillère à café de curry en poudre moyen

1 cuillère à soupe de curry en poudre de Madras

8 dl d'eau

1 demi-citron, coupé dans la longueur

50 g de raisins secs ou de raisins de Corinthe

1½ dl de lait de coco

2-3 tranches d'ananas, coupées en morceaux

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Coupez les blancs de poulet en aiguillettes ou en dés.
- Mettez-les dans le plat Gastro Norm non perforé ou dans un plat à gratin avec le riz, les noix de cajou, le sel, les différentes sortes de curry, l'eau et remuez bien.
- Coupez les moitiés de citron en quatre tranches et répartissez-les dessus.
- Faites cuire 30 min.
- Sortez le plat du four, retirez les tranches de citron, ajoutez les raisins secs ou les raisins de Corinthe, le lait de coco et les morceaux d'ananas, remuez bien et laissez encore gonfler 5 min.



Température : 160°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de riz
3 dl d'eau
1 pincée de sel
2 oignons
3 courgettes
2 cuillères à soupe de curry doux
½ cuillère à soupe de curry fort
¼ cuillère à café de cannelle, de gingembre,
de coriandre, de cardamome et de poivre, moulus
1 cuillère à café de cumin
1 feuille de laurier

1 cuillère à soupe de concentré de bouillon
de légumes
4 dl d'eau
200 g de pommes de terre fermes à la cuisson
200 g de céleri
100 g de haricots
3 carottes
1 petit chou-fleur et 1 petit brocoli
2 tomates
D'autres légumes comme des mange-tout,
des aubergines, des petits pois, du fenouil,
du chou-rave ou de l'ail, au choix

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez le riz, l'eau et le sel dans un saladier, un plat ou un moule à gratin.
- Ciselez finement les oignons. Épluchez les courgettes et taillez-les en petits cubes. Mettez les oignons et les courgettes dans le plat Gastro Norm non perforé avec les épices, le bouillon et l'eau.
- Épluchez les pommes de terre et le céleri, taillez-les en dés. Coupez les haricots en deux. Épluchez et coupez les carottes en quatre. Séparez les bouquets de chou-fleur et de brocoli. Incisez les tomates en croix.
- Blanchissez les tomates 2 à 3 min dans le four à vapeur préchauffé, jusqu'à ce que la peau commence à peler. Puis choquez-les aussitôt à l'eau glacée, émondez-les et coupez-les en cubes.
- Changez le réglage du four sur 160°C avec 100% d'humidité.
- Enfourez le plat Gastro Norm avec les courgettes et les oignons et laissez cuire 20 min jusqu'à évaporation de l'eau et obtention d'une compote.

- Puis réglez de nouveau le four sur 100°C avec 100% d'humidité.
- Ajoutez tous les légumes et faites cuire à la vapeur pendant encore 25 à 30 min (selon le croquant souhaité).
- Dans le même temps, faites cuire 25 à 30 min également le riz que vous avez préalablement préparé (pour la cuisson du riz se reporter à la page 68).

Les desserts.



Mœlleux au chocolat noir.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :
200 g de chocolat noir dessert
200 g de beurre
150 g de sucre
5 œufs
1 cuillère à soupe de farine
1 moule à manqué de 20 cm de diamètre
Papier de cuisson

Préchauffez le four à 200°C, 80% d'humidité.

- Faites fondre le chocolat et le beurre dans une casserole.
- Ajoutez le sucre et laissez refroidir le mélange.
- Puis ajoutez un à un les œufs en remuant bien avec une cuillère en bois après chaque nouvel œuf ajouté.
- Enfin, incorporez la farine et prenez soin de lisser le mélange.
- Préparez votre moule en recouvrant son fond de papier de cuisson beurré.
- Versez dans le moule et placez votre préparation dans le four combiné-vapeur.
- Laissez cuire 30 min à 200°C et 80% d'humidité.
- Sortez du four et démoulez rapidement.

Conseil

- Pour cette recette, il est conseillé d'avoir un moule avec un fond amovible car ce gâteau est très fragile et donc difficile à démouler.

Ramequins chocolat au cœur fondant.



Température : 190°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 9 à 11 min

Ingrédients pour 4 ramequins :
100 g de chocolat noir dessert
4 carrés de chocolat noir dessert (ou 8 pour les gourmands)
3 œufs
60 g de beurre
20 g de farine
80 g de sucre

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites fondre les 100 g de chocolat avec le beurre dans le four.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre puis ajoutez la farine. Incorporez ensuite le chocolat et le beurre fondu.
- Préchauffez votre four combiné-vapeur à 190°C et 60% d'humidité.
- Beurrez et farinez les ramequins.
- Remplissez à moitié les ramequins et déposez le carré de chocolat (ou les 2 carrés pour les gourmands).
- Recouvrez du reste de la préparation.
- Placez les ramequins dans le four combiné-vapeur et laissez cuire pendant 9 à 11 min.

Cake au chocolat.



Température : 170°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

80 g de beurre fondu
100 g de sucre en poudre
60 g de farine
½ sachet de levure
3 œufs
200 g de chocolat noir dessert

Préchauffez le four à 170°C, 60% d'humidité.

- Faites fondre le beurre et le chocolat.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, la levure et le mélange beurre/chocolat fondus. Mélangez.
- Versez la préparation dans un moule à cake.
- Enfournez et laissez cuire 20 à 30 min.

Moelleux aux figues et aux noisettes.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

80 g de beurre
50 g de cassonade
90 g de farine
½ sachet de levure
1 œuf
70 g de noisettes grillées
150 ml de jus d'orange frais
100 g de figues sèches hachées
6 figues sèches coupées en deux
½ cuillère à café de gingembre en poudre
½ cuillère à café de cannelle en poudre
3 cuillères à café de zestes d'orange bio finement râpés
2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Préchauffez le four à 200°C, 80% d'humidité.

- Etalez les noisettes sur une plaque et faites-les dorer 10 min au four traditionnel.
- Sortez-les du four et otez leur peau en les frottant avec un torchon. Broyez-les finement à l'aide d'un robot.
- Versez le jus d'orange dans une casserole et portez à ébullition.
- Ajoutez les figues hachées, le gingembre, la cannelle et une cuillère à café de zestes d'oranges. Faites cuire 1 min, réservez.
- Fouettez le beurre et le sucre en crème légère dans un récipient. Ajoutez l'œuf et mélangez soigneusement.
- Incorporez les noisettes et la farine petit à petit tout en battant la pâte. Pour finir, versez la sauce à l'orange.
- Nappez les ramequins beurrés au préalable de sirop d'érable, déposez-y le reste du zeste d'orange.
- Placez 2 moitiés de figues dans chaque ramequin. Versez la pâte jusqu'au 2/3 de la hauteur et faites cuire au four combiné-vapeur 30 min.
- Laissez refroidir avant de démouler.

Brownies aux 3 fruits secs.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 personnes :
200 g de chocolat noir dessert
200 g de beurre
150 g de sucre
100 g de farine
4 œufs
Sucre glace
50 g d'amandes en poudre
50 g de noix concassées
50 g de noisettes
1 cuillère à café de vanille en poudre

Préchauffez le four à 180°C, 80% d'humidité.

- Faire fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux dans une casserole. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez à ce mélange le beurre et le chocolat fondus, puis les amandes et les noisettes réduites en poudre, les noix concassées, la farine et enfin la vanille en poudre.
- Mélangez bien et versez la pâte dans un moule beurré.
- Faites cuire 25 min et laissez refroidir avant de démouler.
- Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Cake au citron.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :
150 g de beurre demi-sel fondu
170 g de sucre en poudre
160 g de farine
3/4 de sachet de levure
3 œufs
2 citrons bio

Préchauffez le four à 180°C, 60% d'humidité.

- Faites fondre le beurre. Levez les zestes et émincez-les dans le sens de la longueur
- Plongez-les dans un peu d'eau bouillante durant 5 secondes, égouttez-les et plongez-les dans l'eau glacée.
- Egouttez et séchez.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu.
- Mélangez.
- Ajoutez le jus et les zestes des citrons.
- Versez la préparation dans un moule à cake.
- Enfournez et laissez cuire 40 min.

Variantes

- Aux deux citrons : vous pouvez remplacer l'un des citrons par un citron vert bio.
- Au pamplemousse bio : vous pouvez également réaliser la même recette avec un demi-pamplemousse.

Gâteau à l'orange.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

120 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
½ sachet de levure
Zeste de 2 oranges bio

Glaçage :

115 g de sucre
Jus de 2 oranges bio

Préchauffez le four à 180°C, 80% d'humidité.

- Mélangez le sucre et le beurre fondu.
- Incorporez les œufs un à un puis les zestes râpés.
- Ajoutez la farine et la levure petit à petit.
- Versez la pâte dans un moule beurré et glissez le tout au four.
- Laissez cuire 30 min jusqu'à ce que le gâteau soit blond.
- Préparez le glaçage en mélangeant le jus d'orange et le sucre.
- Démoulez le gâteau encore chaud. Après l'avoir retourné, arrosez-le de glaçage en prenant soin de bien l'imbiber.

Financiers.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 20 financiers :

90 g de poudre d'amandes
120 g de sucre glace tamisé
60 g de farine tamisée
4 blancs d'œufs
100 g de beurre
1 cuillère à café d'extrait d'amandes
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C, 60% d'humidité.

- Faites fondre le beurre et laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez la farine tamisée, la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé et une pincée de sel.
- Ajoutez les blancs d'œufs que vous aurez légèrement battus en remuant à la cuillère en bois.
- Sans cesser de remuer, ajoutez le beurre fondu et l'extrait d'amandes.
- Versez la pâte dans les moules à financiers beurrés et farinés.
- Enfourez et laissez cuire 15 min.
- Une fois cuits, démoulez les financiers et laissez-les refroidir sur une grille.

Variantes

- Vous pouvez réaliser cette recette avec du thé vert en poudre (1/2 cuillère à café).
- Vous pouvez également faire des financiers au chocolat. Dans ce cas, faites fondre 50 g de chocolat noir dessert, en même temps que le beurre.

Flans aux abricots.



Température : 95°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 35 à 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :
1 kg d'abricots mûrs
2 cuillères à soupe de sucre

Pour l'appareil
5 œufs
5 dl crème
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
½ dl de Grand Marnier
Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffez le four à 95°C, 80% d'humidité.

- Lavez les abricots, ouvrez-les en deux et retirez les noyaux.
- Pour préparer l'appareil, mélangez bien tous les ingrédients à l'aide d'un fouet et passez-les au chinois.
- Dans un plat à gratin, placez la moitié des abricots, l'arrondi vers le haut, saupoudrez de sucre à l'aide d'une cuillère à soupe. Couvrez avec la seconde moitié des abricots, l'arrondi aussi vers le haut, et saupoudrez avec le reste de sucre.
- Nappez avec l'appareil et saupoudrez le reste de sucre.
- Faites cuire 35 à 40 min.
- Mettez à refroidir au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

Clafoutis aux cerises.



Température : 210°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :
600 g de cerises non dénoyautées
40 g de beurre salé
4 œufs entiers
20 cl de lait
100 g de farine
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de gingembre
1 pincée de sel
Sucre glace

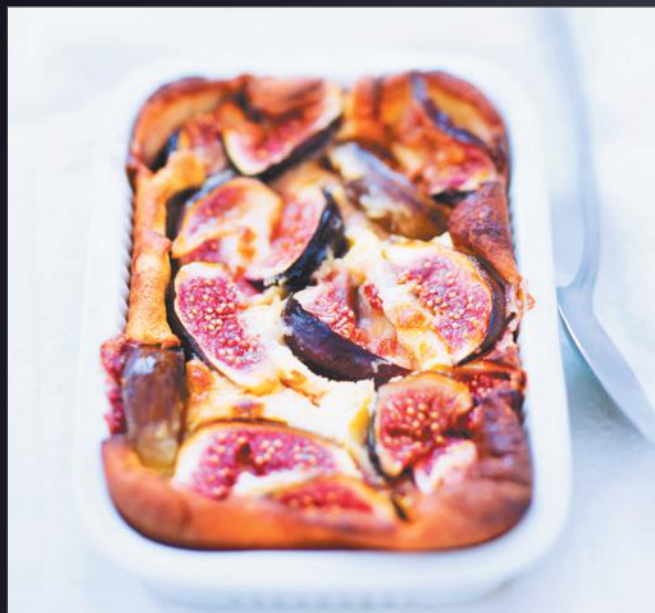
Préchauffez le four à 210°C, 60% d'humidité.

- Lavez rapidement les cerises, équeuttez-les et égouttez-les.
- Beurrez le plat et mettez les cerises non dénoyautées dedans.
- Faites fondre le beurre tout doucement dans une casserole à fond épais.
- Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel, le gingembre et le sucre vanillé.
- Incorporez peu à peu les œufs entiers.
- Versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger puis ajoutez le beurre fondu. Votre pâte doit être lisse. Versez-la ensuite sur les cerises.
- Enfournez pendant 10 min, puis baissez la température à 180°C et laissez cuire encore 20 min.
- Servez ce clafoutis tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.

Variantes

- Aux abricots : prévoir 600 g d'abricots.
- Aux poires : prévoir 600 g de poires.

Clafoutis aux figues et aux amandes.



Température : 210°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

6 belles figues
40 g de beurre salé
4 œufs entiers
20 cl de lait
50 g de farine
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
50 g de poudre d'amandes
50 g d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de raisins secs
1 pincée de sel
Sucre glace
Rhum

Préchauffez le four à 210°C, 60% d'humidité.

- Faites tremper les raisins secs avec un mélange rhum/eau.
- Lavez rapidement les figues, coupez-les en morceaux.
- Beurrez les ramequins et répartissez les morceaux de figues au fond de chaque ramequin.
- Faites fondre le beurre tout doucement dans une casserole à fond épais.
- Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amandes, les amandes effilées et le sucre vanillé.
- Incorporez peu à peu les œufs entiers. Versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger puis ajoutez le beurre fondu. Votre pâte doit être lisse.
- Répartissez les raisins égouttés dans les ramequins et recouvrez-les de pâte.
- Enfournez pendant 20 min.
- Servez ce clafoutis tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.

Œufs au lait.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 litre de lait entier
6 œufs
200 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
Film étirable

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Versez le lait dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux.
- Portez à ébullition.
- Fouettez les œufs dans un grand bol et versez peu à peu le lait bouillant tout en continuant de remuer.
- Versez cette préparation dans des ramequins.
- Placez les ramequins dans le plat Gastro Norm perforé, couvrez-les de film étirable et faites cuire 30 min.
- Servez les œufs au lait tièdes dans leur plat de cuisson.

Variante

- Vous pouvez parfumer vos œufs au lait avec le zeste d'un demi-citron bio râpé.

Poires au vin rouge.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 à 35 min

Ingrédients pour 4 personnes :

4 poires mûres
½ litre de vin rouge
200 g de sucre
2 citrons bio
½ bâton de cannelle
Anis étoilé
1 pincée de muscade râpée

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Préparez le vin épicé :
Mettez le vin dans le plat Gastro Norm non perforé, ajoutez l'anis étoilé, le bâton de cannelle, le citron coupé en rondelles et une pincée de muscade râpée.
- Epluchez les poires et citronnez-les au fur et à mesure pour éviter l'oxydation.
- Posez-les dans le vin épicé et laissez cuire entre 30 et 35 min.
- Les poires doivent être tendres lorsqu'on les pique.
- Sortez les poires avec précaution et coupez-les en 2.
- Laissez refroidir avant de servir.

Poires pochées.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 60 min

Ingrédients :

Poires à cuire, type Comice

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Pelez les poires, coupez la base afin que les poires tiennent bien debout.
- Mettez les poires dans le plat Gastro Norm non perforé et laissez cuire 60 min.

Compote de pommes.



Température : 150°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 30 à 45 min

Ingrédients :
6 belles pommes

Préchauffez le four à 150°C, 60% d'humidité.

- Pelez les pommes, enlevez les pépins et coupez-les en petits morceaux.
- Mettez les morceaux de pommes dans un plat ou dans le plat Gastro Norm non perforé et laissez cuire 30 à 45 min.

Conseils et variantes

- Nous vous déconseillons d'ajouter du sucre à cette recette car les fruits sont naturellement sucrés et la cuisson à la vapeur réhausse le goût sucré.
- Vous pouvez parfumer votre compote en ajoutant de la vanille, de la cannelle, du romarin...
- Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres fruits : pêches, poires, coings, abricots...

Schlorzifladen.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 30%
Cuisson : 50 à 55 min

Ingrédients :
1½ cuillère à soupe d'anis
500 g de poires séchées
½ cuillère à café de cannelle
2 cuillères à café d'épices pour pain d'épices
6 cl de schnaps
1 pâte sucrée ou brisée

Pour l'appareil
3 dl de crème entière
150 g de fromage frais
3 œufs
2 cuillères à café de maïzena
Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffez le four à 180°C, 30% d'humidité.

- Dans une poêle, faites légèrement revenir l'anis à sec. Réduisez les poires séchées en purée et mélangez-les avec l'anis, la cannelle, les épices pour pain d'épices et le schnaps.
- Foncez un plat à tarte rond avec la pâte sucrée ou brisée, piquez-la plusieurs fois à l'aide d'une fourchette et versez dessus le mélange aux poires.
- Pour l'appareil, mélangez tous les ingrédients puis versez sur la pâte aux poires.
- Faites cuire 50 à 55 min dans le four.
- Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir un peu. Saupoudrez de sucre glace.

Galette à la frangipane.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

2 pâtes feuilletées 100% pur beurre
250 g d'amandes en poudre
3 œufs
100 g de sucre
75 g de beurre
1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites fondre le beurre au four.
- Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, 2 œufs entiers, le sucre, le beurre fondu et le rhum éventuellement. Vous obtenez une frangipane.
- Réglez votre four combiné-vapeur à 200°C, 100% d'humidité.
- Posez 1 pâte feuilletée dans un moule à tarte et répartissez la frangipane dessus.
- Couvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée et fermez bien les bords en les humidifiant éventuellement.
- Badigeonnez la tarte avec un jaune d'œuf. Selon votre inspiration, vous pouvez faire un décor avec la pointe d'un couteau.
- Enfournerez et laissez cuire 25 min.

Variante

- Vous pouvez ajouter dans votre frangipane des pépites de chocolat, des pommes, des poires...

Base pour muffins salés ou sucrés.



Température : 210°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 12 muffins :

150 g de farine
100 g de beurre ramolli
80 g de sucre en poudre*
2 sachets de sucre vanillé*
2 œufs
½ sachet de levure

* Pour une base sucrée

Préchauffez le four à 210°C, 80% d'humidité.

- Mélangez dans un saladier la farine et la levure.
- Dans un autre saladier, écrasez le beurre ramolli avec une fourchette.
- Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé (pour une base sucrée) ou une pincée de sel (pour une base salée).
- Ajoutez les œufs, fouettez pour obtenir une préparation bien mousseuse.
- Incorporez le 1^{er} mélange (farine/levure) à la préparation liquide afin d'obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez la garniture de votre choix salée ou sucrée.
- Répartissez la pâte dans des moules à muffins préalablement beurrés s'ils ne sont pas en silicone.
- Enfournerez et laissez cuire 10 min.

Tarte aux fruits.



Température : 210°C

Taux d'humidité : 0%

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 8 à 12 personnes :

600 g de fruits (pommes, prunes, rhubarbe, abricots)

1 pâte feuilletée pur beurre

6–8 meringues, grossièrement émiettées

30 g d'amandes en poudre

3 œufs

2½ dl de crème demi-écrémée

Quelques gouttes d'arôme à votre goût (vanille, rhum, amande, citron, orange)

30 g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 210°C, 0% d'humidité.

- Préparez les fruits et, selon les variétés, pelez-les, coupez-les en deux ou en quatre, râpez-les ou détaillez-les en petits morceaux.
- Foncez un plat à tarte rond avec la pâte et piquez le fond plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Parsemez de meringues sommairement émiettées et d'amandes en poudre. Disposez uniformément les fruits coupés ou râpés.

- Fouettez les œufs, la demi-crème et l'arôme puis versez de manière égale sur les fruits.
- Saupoudrez avec les amandes effilées.
- Faites cuire 50 min sur le deuxième niveau de cuisson en partant du bas.

Flans à l'orange.



Température : 90°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients pour 12 moules :

5 dl de crème

5 dl de lait

4 œufs

7 jaunes d'œufs

1 dl de liqueur d'orange

3 cuillères à soupe de sirop d'orange

1 orange, pour le jus et le zeste

20 g de sucre vanillé

60 g de sucre

Sirop d'orange pour servir

Préchauffez le four à 90°C, 80% d'humidité.

- Mélangez tous les ingrédients, passez au chinois et versez dans les moules.
- Faites cuire 20 à 25 min dans le four.
- Mettez à refroidir au réfrigérateur.
- Mouillez avec un peu de sirop d'orange avant de servir.

Pommes au four au miel et aux épices.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 30%
Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 6 personnes :

6 pommes bio
6 cuillères à café de miel
20 g de beurre
1 pincée de noix de muscade en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
½ verre de vin (Coteaux-du-Layon ou Gewurztraminer)

Préchauffez le four à 180°C, 30% d'humidité.

- Lavez les pommes et essuyez-les soigneusement dans un torchon propre.
- Evidez-les avec un vide-pomme ou un couteau et ôtez les pépins. Mettez-les dans un plat.
- Versez 1 cuillère à café de miel dans chacune d'elles.
- Déposez une noisette de beurre puis saupoudrez de muscade et de cannelle.
- Enfournez pendant 15 à 20 min.
- Servez-les tièdes ou froides.
- Vous pouvez ajouter un demi-verre de vin (Coteaux-du-Layon ou Gewurztraminer) dans le fond de votre plat.
- A la cuisson, le vin va se concentrer et former un sirop délicieusement parfumé.

Brioche.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 25 à 35 min

Ingrédients :

250 g de farine
20 g de sucre
165 g de beurre
1 cuillère à café de sel
10 g de levure de boulanger fraîche
3 œufs entiers
2 jaunes d'œuf pour la dorure

Préparation la veille au soir.

- Mélangez la farine, le sel, le sucre, les œufs entiers, le beurre fondu et la levure délayée dans un peu d'eau froide.
- Travaillez bien la pâte en la battant. Si elle colle, ajouter un peu de farine. Elle doit rester souple.
- Farinez le plan de travail, travaillez la pâte en boule, puis étalez-la au rouleau à pâtisserie pour former un carré, pliez-la en quatre et étalez-la à nouveau.
- Roulez ensuite en boudin et coupez des morceaux en fonction de la forme de votre plat.
- Beurrez et farinez vos moules. Mettez la pâte dedans.
- Faites lever la pâte dans le four combiné-vapeur, en position fermentation, à 38°C, pendant une heure minimum.
- Lorsque la pâte remplit le moule, sortez la brioche du four et dorez-la au jaune d'œuf avec un pinceau.
- Lancez la cuisson à four froid, réglé à 180°C et à 60% d'humidité.
- Laissez cuire 25 à 35 min en fonction de la taille du moule. Surveillez bien la cuisson jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Afin de concevoir ses fours vapeur de façon optimale, Gaggenau fait appel aux professionnels de la cuisine tel Marc Haeberlin, chef cuisinier français, récompensé par 3 étoiles au Michelin. Enthousiasmé par la performance et la précision du four combi-vapeur, Marc Haeberlin l'utilise quotidiennement. Aussi ce four fait toujours partie intégrante des appareils culinaires de l'Auberge de l'III à Illhaeusern en Alsace.

D'autres chefs de renom, partenaires de la marque qui apprécient également la qualité sans compromis des appareils Gaggenau, tentent avec succès de stimuler cette nouvelle tendance de la cuisine saine, associée à la cuisson vapeur sans pression. Nous vous livrons ici quelques-unes de leurs recettes favorites réalisées au four combi-vapeur.



Par Marc Haerberlin,
Chef de l'Auberge de l'III,
3 étoiles au Guide Michelin.

Température : 200°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 60 + 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 jeune canette de 1 kg, prête à rôtir

1 grosse carotte

2 courgettes

12 petites pommes de terre fermes («rattes»)

12 petits oignons, épluchés

4 cl de vin blanc sec

½ litre de fond de volaille

Sel, poivre

Basilic

1 branche de thym

1 gousse d'ail non épluchée

La farce

1 petit pain ramolli dans le lait

1 œuf

1 branche de basilic

1 échalotte

2 foies de volaille

100 g de lard

1 blanc de poulet

La farce.

- Au hachoir équipé d'un disque à hacher fin, passez le petit-pain, le basilic, l'échalotte, les foies de volaille, le lard et le blanc de poulet. Assaisonnez, rajoutez l'œuf puis mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Salez et poivrez l'intérieur de la canette, remplissez-la avec la farce et cousez. Fixez les ailes et les cuisses contre le corps de l'animal.
- Epluchez la carotte puis découpez-la en petits bâtons. Même chose avec les courgettes.
- Blanchissez les rattes 10 min dans l'eau salée, laissez-les refroidir puis épluchez-les.
- Préchauffez le four à 200°C, réglage de l'humidité sur 60%.
- Epicez aussi la chair extérieure de la canette, mettez-la dans un plat profond en fonte et faites-la rôtir au four pendant 1h.
- Enlevez ensuite la graisse rendue à la cuisson, arrosez avec le vin blanc et le fond de volaille, ajoutez les légumes, l'ail et le thym, puis faites cuire le tout pendant 30 min, réglage du four inchangé.

- Si nécessaire, relevez le jus de cuisson. Vous pouvez servir la canette directement dans son plat, garnie de tous les légumes et des feuilles de basilic. Si la saison s'y prête, des cèpes brièvement sautés à l'huile d'olive forment un savoureux accompagnement.



Température : 200°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 60 à 75 min

Ingédients pour 6 personnes :

La farce

1 petit pain au lait
1 échalotte
50 g de lard
100 g de viande d'agneau
1 bouquet de persil
Sel, poivre
1 branche de thym
1 œuf

1 épaule d'agneau désossée de 800 g à 1 kg
(confiez la préparation à votre boucher)
100 ml d'huile d'olive
600 g de pommes de terre Charlotte, épluchées
1 oignon
1 poireau
4 cl de vin blanc sec
1/4 de litre de fond de volaille

La farce.

- Au hachoir équipé d'un disque à hacher fin, passez le petit pain, l'échalotte, le lard, la viande d'agneau et le persil. Assaisonnez avec le sel et le poivre, rajoutez un peu de thym frais haché, rajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Etalez l'épaule d'agneau désossée, salez-la et poivrez-la, répartissez la farce dessus. Roulez l'épaule, ficelez-la puis badigeonnez-la au pinceau avec de l'huile d'olive.
- Découpez les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur.

- Coupez le poireau et l'oignon en tranches fines puis faites les blondir dans l'huile d'olive. Salez et poivrez les tranches de pommes de terre, puis mélangez-les au poireau et à l'oignon. Versez ces légumes dans un moule résistant au four puis arrosez-les avec le vin blanc et le fond de volaille.
- Préchauffez le four à 200°C, réglage de l'humidité sur 60%.
- Salez et poivrez l'épaule d'agneau roulée, déposez-la sur le lit de pommes de terre puis faites cuire pendant 60 à 75 min dans le four préchauffé.

- Retirez le fil, découpez l'épaule en tranches que vous déposerez à nouveau sur les pommes de terre. Parfumez le jus de l'agneau avec un peu de thym frais et servez-le dans une saucière en accompagnement.



Température : 90°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :
 2 dorades de 600 g chacune, vidées, écaillées et lavées
 300 g de varech (commandez-le à votre poissonnier ou utilisez à la place 30 g de feuilles de nori séchées)
 2 tomates
 1 c. à soupe de grains de coriandre
 Jus d'un citron
 Sel, poivre
 1 bouquet de persil
 1 branche de basilic
 1 branche d'estragon
 1 branche verte de coriandre
 4 cl d'huile d'olive

Préchauffez le four à 90°C, 100% d'humidité.

- Salez les dorades sur les 2 faces, ne les poivrez pas. Sur une plaque à pâtisserie, étalez les algues et posez les dorades dessus. Faites-les cuire 20 min puis, au sortir du four, poivrez-les avec du poivre fraîchement moulu.
- Retirez le pédoncule des tomates puis découpez-les en petits dés réguliers.
- Dans le mixeur, versez le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre, l'estragon, les grains et les feuilles de coriandre, les feuilles de basilic, le persil lavé dont vous n'aurez gardé que les bouquets, puis réduisez ces ingrédients en

purée pendant 2 min. Versez cette purée dans une saucière et rajoutez-lui les dés de tomate.

- Servez cette sauce froide en accompagnement des dorades. Si vous le souhaitez, accompagnez-les de pommes de terre, de préférence d'une variété qui demeure dure une fois cuite, les «rattes».



Température : 90°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :
 12 pêches de vigne bien mûres
 150 g de sucre
 1 anis étoilé
 1 bâton de cannelle
 1 bâton de vanille partagé en deux
 1 tranche de citron
 2 cl de Grand Marnier
 1/4 de bouteille de porto

- Mettez les pêches avec toutes les épices, le Grand Marnier, le porto et le sucre dans un sachet de cuisson étanche. Fermez bien le sachet et de manière étanche. Si possible scellez-le avec un appareil à souder les sacs plastiques ou obturez-le sous vide.
- Préchauffez le four à 90°C, réglage de l'humidité sur 100%.
- Déposez le sachet ou la terrine sur la grille du four préchauffé puis faites cuire les pêches pendant une demi-heure.
- Laissez refroidir. Retirez les pêches tièdes puis épluchez-les.

- Servez les pêches encore tièdes accompagnées de glace à la cannelle.



Par Davy Tissot,
Chef des Terrasses de
Lyon, restaurant étoilé
de la Villa Florentine.
Meilleur Ouvrier de France
2004.

Température : 155°C
Taux d'humidité : 80%
Cuisson : 8 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Les quenelles

| | |
|-----------------------|-----------------|
| 130 g de bar | 1 blanc d'œuf |
| 300 g de langoustines | 8 g de sel |
| 240 g de crème | 100 g de beurre |

Crème de cresson

3 kg de queues de cresson
2 poireaux
2 oignons
2 litres de fond de volaille
2 litres de crème liquide
100 g de beurre
Huile d'olive

Chlorophylle de cresson

2 kg de feuilles de cresson
Eau salée
Glaçons

Spirale sarrasin

235 g farine de sarrasin
1 œuf
430 g d'eau
100 g de beurre noisette

Préchauffez le four combiné-vapeur à 155°C,
80% d'humidité.

■ **Les quenelles**

Réunissez tous les éléments dans un mixeur.
Lissez la préparation.
Répétez l'opération 2 à 3 fois si nécessaire
jusqu'à obtention d'un appareil ferme puis
réalisez des quenelles à l'aide d'une cuillère
à entremets.
Enfournez les quenelles à 155°C, 80%
d'humidité, environ 8 min.

■ **Crème de cresson**

Emincez les poireaux et les oignons.
Faites-les suer à l'huile et au beurre.
Ajoutez les queues de cresson et laissez étuver
à couvert 10 min.
Mouillez avec le fond de volaille et la crème
liquide. Laissez cuire 30 min à frémissement,
puis infuser 30 min, hors du feu, à couvert.
Mixez, passez. Réduisez à consistance à feu
doux

■ **Chlorophylle de cresson**

Blanchissez les feuilles de cresson à l'eau
bouillante salée 14 min. Refroidissez en
glaçant. Pressez bien les feuilles pour retirer
l'excédent d'eau. Mixez avec quelques glaçons.
Au moment de servir, chauffez la crème de
cresson et ajoutez ensuite la chlorophylle.
Ne faites plus bouillir.

■ **Spirale sarrasin**

Faites cuire la spirale comme une galette,
à la poêle. Détaillez en bandes puis enroulez
autour de tiges en bois ou inox allant au four.

Desséchez à 160°C, 0% d'humidité.
Laissez tempérer puis démoulez.

■ **Pour le dressage,** déposez la quenelle dans
le fond de l'assiette. Posez une langoustine
décortiquée sur la quenelle. Versez le velouté
de cresson sauvage de manière à entourer la
quenelle. Décorez la langoustine de quelques
grains de caviar d'Aquitaine. Déposez la spirale
de sarrasin sur le rebord de l'assiette. Servez.



Par Frédéric Simonin,
1 étoile au Guide
Michelin.
Restaurant Frédéric
Simonin.

Température : 85°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 5 min

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Ingrédients pour | 60 g de beurre de Yuzu* |
| 4 personnes : | 2 citrons jaunes |
| 4 filets de Saint-Pierre | 1 citron vert |
| 2 bottes de cébettes | 1 gousse de vanille |
| 1 mini barquette | Sucre semoule |
| de coriandre fraîche | Fleur de sel |

Préchauffez le four combiné-vapeur à 85°C,
100% d'humidité.

- Enfourez les filets de Saint-Pierre pendant 5 min. Faites cuire les cébettes à l'anglaise (à l'eau bouillante salée) et refroidissez.
- Pressez le jus des citrons jaunes. Taillez les écorces à l'emporte-pièce puis blanchissez-les trois fois à l'eau. Ensuite, mettez les écorces taillées dans leur jus. Faites cuire avec le sucre et la gousse de vanille jusqu'à obtenir une réduction sirupeuse et un citron confit.
- Au moment de servir, sortez les filets de Saint-Pierre du four. Faites fondre le beurre de Yuzu et faites-y revenir rapidement les cébettes.

- Dressez un filet, disposez les cébettes, arrosez de beurre de Yuzu et râpez un citron vert. Rajoutez la coriandre fraîche. Avec le sirop des citrons confits, décorez l'assiette de petits points. Assaisonnez de fleur de sel. Servez.

* Vous pouvez vous procurer le beurre de Yuzu à la Maison du Beurre (9 rue de l'Orme 35400 Saint Malo intra muros 02 99 40 88 79, <http://www.lebeurrebordier.com/>), au Lafayette Gourmet Haussman (48, bd Haussmann 75009 Paris 01 40 23 52 67) ou à La Grande Epicerie de Paris (38 Rue de Sèvres 75007 Paris 01 44 39 81 00).



Par Ludovic Turac,
Chef du restaurant
Une Table au Sud.

Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 12 min + 10 min

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Ingrédients pour | 50 g de petits pois |
| 4 personnes : | 4 mini-fenouils |
| Un turbot d'1 kg | 8 radis fanes |
| 2 cuillères à soupe | 12 olives taggiasche |
| d'huile d'olive | 8 asperges vertes |
| 8 carottes fanes | |

Préchauffez le four combiné-vapeur à 100°C,
100% d'humidité.

- Epluchez les carottes et laissez environ un centimètre de fanes. Tranchez les olives. Disposez tous les légumes dans un plat, recouvrez d'huile d'olive et de sel. Enfourez pendant 12 min.
- Ouvrez le four et ajoutez le turbot sur les légumes. Faites cuire 10 min en vérifiant la cuisson. A la sortie du four, levez les filets du turbot.
- Pour le dressage, posez délicatement un filet de turbot dans l'assiette. Ensuite, disposez 2 carottes fanes, 2 radis fanes, 2 asperges vertes, 1 mini-fenouil, des olives et des petits pois dans chaque assiette. Arrosez généreusement de jus. Servez.



Par Jacques Chibois,
Chef propriétaire de
La Bastide Saint-Antoine,
Relais & Château,
1 étoile au Guide Michelin.

Température : 180°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 20 min + 3 min

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pageots de 250g
350 g de petits poireaux crayons épluchés et lavés
20 g d'olives noires hachées et blanchies
deux fois
15 g de beurre

35 g d'huile d'olive
1 citron jaune non traité, 1 citron vert non traité
30 g de gros sel pour la cuisson
200 g de petites courgettes de Nice
(maximum 1,5 cm de diamètre)
120 g de crème fleurette liquide
1 pointe de curcuma en poudre
Sel, poivre

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Coupez les poireaux en carrés de 1 cm. Lavez-les et égouttez-les. Faites-les cuire au four, en salant légèrement, pendant 8 à 9 min. Vérifiez la cuisson pour qu'ils restent tendres. Faites de même avec les courgettes coupées en sifflet de 3 cm de hauteur.
- Râpez le citron jaune et le citron vert (réservez une partie du zeste de citron vert) puis hachez finement. Mélangez dans une casserole le poireau émincé déjà égoutté, avec les olives hachées, les 25 g d'huile d'olive, les 15 g de beurre, les zestes râpés, le sel et le poivre.

Faites chauffer en remuant constamment sur feu doux, tenez-les en température et ajoutez les courgettes pour qu'elles chauffent. Attention, les courgettes sont très fragiles et doivent être remuées avec délicatesse.

- Levez les pageots en filets, enlevez les arêtes avec une pince à épiler. Salez-les, poivrez-les. Faites cuire les pageots avec 10 g d'huile d'olive au four, 2 à 3 min, à 180°C et 100% humidité.

- Dans une petite casserole, faites bouillir environ 1 min la crème fleurette avec le zeste de citron vert râpé, une pincée de sel, de poivre et de curcuma. Avant de servir, pressez quelques gouttes de citron vert dans la sauce jusqu'à convenance.
- Pour le dressage, mettez au centre le poireau émincé chaud en dôme allongé de 8 cm. Rangez les trois courgettes. Disposez sur les poireaux le filet de pageot sortant du four. Pressez un jus de citron sur les filets. Nappez légèrement de sauce. Servez.



Par Julien Lemarié,
Chef de la Maison
Le Coq-Gadby,
1 étoile au Guide Michelin.

Appareil à baba :
Température : 180°C - Taux d'humidité : 30% - Cuisson : 5 à 10 min

- 125 g de farine
- 8 g de levure boulangère
- 4 g sel
- 2 œufs et demi
- 23 g de sucre roux
- 50 g de beurre

Le crumble :
Température : 200°C - Taux d'humidité : 30% - Cuisson : 20 min

- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 50 g de beurre

Jus de fraises :
Température : 85°C - Taux d'humidité : 100% - Cuisson : 1h

- 200 g de fraises
- 20 g de sucre
- Vinaigre de gingembre

Glace au lait citronné :
525 g de lait
150 g de crème
100 g de sucre
40 g de lait en poudre
3 zestes de citron non traité

Préchauffez le four à 180°C, 30% d'humidité.

- Appareil à baba :
Mélangez au batteur sucre, sel, farine, œufs et levure. Ajoutez ensuite le beurre fondu. Laissez pousser 20 min. Moulez dans des ramequins adéquats (20 g). Faites cuire au four pendant 5 min.
- Le crumble :
Versez le sucre, la farine et la poudre d'amandes dans un saladier. Ajoutez le beurre froid découpé en cubes. Travaillez avec les doigts en incorporant le beurre aux autres ingrédients. Le mélange obtenu doit ressembler à une pâte sableuse grossière. Répartissez la pâte à crumble sur une plaque.

Enfournez environ 20 min à 200°C, 30% d'humidité.
En fin de cuisson, la pâte doit être bien dorée.

- Jus et purée de fraises :
Mettez les fraises et le sucre dans un sac sous vide. Faites cuire au four combiné-vapeur à 85°C et 100% d'humidité pendant 1h. Egouttez dans un linge. Mixez les fraises et assaisonnez avec le vinaigre de gingembre.
- Glace au lait citronné :
Infusez les zestes dans le lait chaud. Mélangez ensuite les autres ingrédients. Faites chauffer. Passez la préparation à la sorbetière jusqu'à

obtenir la consistance désirée.

- Pour le dressage, versez une cuillère à soupe de jus de fraise dans le fond de l'assiette. Déposez-y un baba sans rhum. Préparez une quenelle de glace au lait citronné que vous posez délicatement. Saupoudrez de crumble. Servez.

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, l'enceinte en inox restera intacte.

Voici nos conseils d'entretien :

- Laissez votre appareil refroidir et attendez que les parois soient tièdes avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

Pour ne pas endommager les différentes surfaces, n'utilisez pas de :

- nettoyeurs agressifs ou abrasifs,
- grattoir en métal ou en verre pour nettoyer la vitre ou le joint de la porte, ni l'enceinte en inox,
- tampons à récurer ou d'éponges à gratter.

Éponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage fournie, pour les modèles de four à réservoir, est très absorbante. Utilisez cette éponge uniquement pour enlever le reste d'eau du bac de l'évaporateur et pour nettoyer l'intérieur du four. Avant de l'utiliser pour la première fois, rincez soigneusement l'éponge. Vous pouvez la laver au lave-linge.

Lingettes en microfibres

Les lingettes en microfibres à structure en nid d'abeille conviennent particulièrement au nettoyage des surfaces fragiles, comme le verre, la vitrocéramique, l'inox ou l'aluminium (réf. 460770, à commander au S.A.V ou sur la boutique en ligne Gaggenau). Elles permettent d'éliminer les salissures aqueuses et grasses en une seule opération.

| Zone de l'appareil | Produit de nettoyage à utiliser |
|---|---|
| Vitre de la porte | Vinaigre blanc dilué à l'eau sur une lingette en microfibres ou un chiffon. Ne pas utiliser de grattoir à vitre. |
| Afficheur | Essuyer avec une lingette en microfibres ou un chiffon légèrement humidifié. |
| Enceinte en inox | Nettoyer avec une lingette en microfibres et un peu de liquide vaisselle ou du vinaigre blanc dilué à l'eau. Sécher avec un chiffon doux. Enlever tout de suite les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces taches. Ne pas utiliser de produit nettoyant pour four ou de produit à récurer agressif. Les tampons à frotter, éponges rugueuses et nettoyantes pour casseroles ne conviennent pas non plus, car ils rayent les surfaces. Pour l'entretien régulier de l'enceinte du four, nous vous conseillons d'utiliser le produit nettoyant spécial pour l'inox Gaggenau (réf. 667027, à commander au S.A.V ou sur la boutique en ligne Gaggenau). Attention ! <ul style="list-style-type: none">▪ Ne pas pulvériser de nettoyant dans le volet d'aération, en haut de l'enceinte du four (modèle à réservoir).▪ Les résidus de nettoyage provoquent des taches en chauffant. Avant le séchage de l'enceinte, éliminer soigneusement à l'eau claire les restes de nettoyant ou de produit d'entretien.▪ Toujours sécher l'enceinte après le nettoyage. |
| Taches « rebelles » de graisse brûlée | Gel de nettoyage (réf. 463582, à commander au S.A.V ou sur la boutique en ligne Gaggenau). Remarque : <ul style="list-style-type: none">▪ Ne pas appliquer sur les joints de porte, sur la lampe ou sur le bac de l'évaporateur.▪ Laisser agir au maximum 12 heures.▪ Ne pas appliquer sur des surfaces chaudes.▪ Rincer soigneusement à l'eau.▪ Respecter les indications du fabricant. |
| Filtre à graisse | Peut se nettoyer au lave-vaisselle. |
| Réservoir d'eau | Utiliser du vinaigre blanc dilué à l'eau. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Bien sécher le joint du couvercle. Laisser sécher couvercle ouvert. |
| Logement du réservoir | Frotter à sec après chaque utilisation. |
| Joint de porte Ne pas enlever ! | Utiliser un peu de liquide vaisselle ou du vinaigre blanc dilué à l'eau. Nettoyer avec une lingette ou une éponge, ne pas frotter. Ne pas nettoyer avec des grattoirs en métal ou en verre. |
| Sonde thermométrique | Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Plat Gastro Norm et grille | Nettoyer au lave-vaisselle. Faire tremper les résidus brûlés et nettoyer avec une éponge sans grattoir. Pour les taches « rebelles » de graisse brûlée sur les grilles ou dans les plats Gastro Norm en inox, vous pouvez utiliser le gel de nettoyage, (réf. 463582, à commander au S.A.V ou sur la boutique en ligne Gaggenau). |

Service consommateurs :

B.P. 47, 93401 Saint-Ouen Cedex

Téléphone 0892 698 310 (0,34 € TTC/min.)

Interventions à domicile :

Téléphone 01 40 10 42 12

accessible 24h/24, 7j/7

(prix d'un appel local)

Galerie d'exposition Paris

(visites sur rendez-vous)

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris

Téléphone 01 58 05 20 20

Télécopie 01 58 05 20 21

**Commandez directement accessoires
et consommables via la «Boutique»
de notre site.**

www.gaggenau.com

© 2013

Réalisé par BSH Electroménager, Saint-Ouen.

Photos : Sucre Salé, Andreas Thumm, Rdv Communication.

Mise en page Alexandre Besson.

Imprimé en Europe par Rotolito.

www.gaggenau.com