

Cuisinart

Mon Duo BLENDER et MOI



Un blender, pour quoi faire ?

Le blender vous concocte en un tournemain cocktails et émulsions onctueuses - jus de fruits frais et de légumes (pas besoin d'éplucher, il suffit de rincer vos ingrédients avant de les mélanger, c'est prêt !) - mais aussi de vrais potages veloutés à souhait, gaspachos, milk-shakes mousseux, compotes liquides pour bébé ou encore vinaigrettes émulsionnées. Idéal pour réussir à chaque fois pancakes aériens et pâtes à gaufres sans grumeaux. De plus, il pile la glace et concasse fruits secs, amandes et sucres en morceaux.

En associant les fonctions complémentaires du blender et du préparateur culinaire dans un seul appareil, le Duo Blender Cuisinart mixe de façon homogène toutes sortes d'ingrédients chauds ou froids, pour des recettes créatives sucrées et salées combinées à l'infini.

- Ce blender est équipé d'une lame en forme d'étoile, d'un tranchant exceptionnel (acier chirurgical).
- Le kit robot multifonction est doté d'une lame amovible avec micro dents pour hacher viande, poisson, herbes fraîches et préparer une béarnaise ou des pâtes à tarte, et aussi d'un disque réversible en inox trempé. Sur une face (6 mm), il râpe carottes, gruyère, pommes et autres fruits, sur l'autre (2 mm), il émince sans effort tomates et oignons.

Les conseils du chef Philippe Lusseau

- « Les vitamines des fruits et légumes se cachent surtout dans la peau. Au lieu de les peler, frottez-les tout simplement sous l'eau sans les laisser tremper, puis essuyez-les avec un papier absorbant pour supprimer microbes ou résidus de pesticides. Mixez, le tour est joué ! »
- « Ne mélangez pas vos pâtes à tarte trop longtemps, elles deviendraient friables, et donc plus difficiles à étaler ».

Les plus ?

- Deux produits dans un seul appareil à la ligne design, alliant l'esthétique à un véritable gain de place dans votre cuisine.
- Le blender est doté d'un bol en verre épais gradué avec bec verseur qui résiste aux chocs thermiques (veillez tout de même à ne remplir le bol qu'à moitié et à soulever légèrement le bouchon doseur au moment de mixer vos soupes chaudes). Grande capacité de 1,25 litre, démontable, passe au lave-vaisselle.
- Le bol du robot est en polycarbonate ultra-résistant. Facile d'entretien, il passe également au lave-vaisselle.
- 6 vitesses blender + 1 vitesse robot pour autant d'utilisations adaptées (émulsionner, fouetter, concasser, piler la glace et mixer, hacher, mélanger, émincer, râper).
- Touches digitales de lecture facile pour un nettoyage en toute simplicité.
- Garanti 3 ans.
- Livré avec un livre de 44 recettes savoureuses combinant les fonctions robot et blender, signées du chef Philippe Lusseau.



TOMATE ET PIMIENTO AU FROMAGE FRAIS, CRÈME DE PETITS POIS À LA MENTHE

Pour 6 personnes.
Temps de préparation : 30 min.
Temps de cuisson : 10 min.

6 tomates moyennes,
6 pièces de pimientos del piquillo,
2 fromages de chèvre frais,
12 grosses feuilles de basilic,
50 g de pignons de pin,
50 g de tomates séchées et hachées,
1 cuillère à soupe de persil haché,
50 g d'amandes effilées,
sel et poivre,
6 cl d'huile d'olive,
10 cl de crème liquide,
200 g de petits pois cuits et bien verts,
5 feuilles de menthe fraîche,
1 cube de bouillon de volaille
30 cl d'eau,
2 pincées de piment d'Espelette.

- 1 Plonger 5 secondes les tomates dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau glacée. Retirer la peau et les vider par le pédoncule à l'aide d'un couteau et d'une petite cuillère. Les poser sur un linge et réserver au frais.
- 2 Dans le bol du robot Duo, mélanger en mode « SEQ et hacher » un fromage de chèvre frais, les feuilles de basilic, les pignons de pin, 2 cl d'huile d'olive et assaisonner légèrement à votre goût. Réserver au frais.
- 3 Mélanger de la même façon le deuxième fromage avec les tomates séchées, les amandes, 2 cl d'huile d'olive et le persil. Assaisonner et réserver.
- 4 A l'aide d'une poche pâtissière, garnir les tomates avec le premier mélange et les petits pois avec le deuxième. Réserver au frais.
- 5 Faire bouillir l'eau avec le bouillon cube, puis laisser refroidir.
- 6 Dans le bol du blender, émulsionner mode « fouetter », les petits pois, le bouillon de volaille, la crème liquide, le piment d'Espelette et la menthe fraîche. Rectifier l'assaisonnement et passer le mélange au tamis.
- 7 Présentation : poser sur chaque assiette, une tomate et un pimiento del piquillo. Arroser d'un filet de crème de petits pois et d'huile d'olive. Un ou deux gressins finiront le décor.



CLAFOUTIS CRÉMEUX À L'ANANAS CONFIT, MANGUE ET PASSION ÉMULSIONNÉS

Pour 6 personnes.
Temps de préparation : 35 min.
Temps de repos de la pâte : 1 jour.
Temps de cuisson : 20 min.

Pâte sablée
100 g de beurre pommade,
50 g de sucre glace,
1 pincée de sel,
1 jaune d'œuf,
1 cuillère à café d'extract de vanille,
100 g de farine.

Garniture
75 g de farine,
180 g de sucre semoule,
525 g de crème fraîche,
3 œufs
3 jaunes d'œufs,
1 ananas victoria,
1 gousse de vanille,
1 cuillère à soupe de miel,
20 g de beurre,
1 mangue bien mûre,
8 fruits de la passion,
30 cl d'eau,
50 g de sucre.

- 1 La veille, dans le bol du robot, verser le beurre pommade, avec le sucre glace et une pincée de sel. Ajouter un jaune d'œuf puis une cuillère à café d'extract de vanille. Mixer en mode « SEQ et mélanger » puis ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Envelopper la pâte avec du papier film et la placer 24 heures au réfrigérateur.
- 2 Éplucher et couper l'ananas en brunoise. Dans une poêle, confire la brunoise d'ananas au beurre et au miel et ajouter la gousse de vanille ouverte en deux. Égoutter et réserver.
- 3 Pour le clafoutis, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans le bol du robot, puis ajouter la farine et la crème fraîche. Réserver.
- 4 Foncer les moules à tartelettes anti-adhérents avec la pâte sablée. Ajouter un peu de brunoise d'ananas et verser le mélange à hauteur des moules. Cuire 20 minutes au four à 180°, mode chaleur tournante.
- 5 Pendant ce temps, émulsionner au bol blender, mode « fouetter », la chair de la mangue et des fruits de la passion et du sirop réalisé avec le sucre et l'eau. Passer au tamis.
- 7 Présentation : sur chaque assiette, poser un clafoutis arrosé du jus de cuisson des ananas. Puis à côté, poser un mini verre rempli de l'émulsion de mangue. Décorer avec la gousse de vanille.