



Bon Appétit!

Recettes AMC: simples, rapides et saines



Manger mieux.
Vivre mieux.

Le Système de Cuisson Premium.
www.amc.info





Contenu

04	Intro
06	Recettes avec casseroles
08	Légumes de printemps
10	Poitrines de poulet
12	Filet de saumon grillé
14	Œufs durs
16	Pain blanc
18	Tarte Tatin
20	Poulet rôti
22	Pizza au salami
24	Tarte flambée alsacienne
26	Crumble de prunes
28	Muffins marbrés
30	Cheesecake au chocolat
32	Granola avec graines de chia
34	Saumon „fumé maison“
36	Veau „Sous vide“
38	Gâteau au chocolat succulent
40	Recettes avec poêles
42	Nuggets de poulet et de poisson
44	Frites belges
46	Pommes de terre cuites
48	Cheesecake savoureux
50	Toast-sandwich
52	Steak
54	Bruschetta italienne
56	Omelette farcie et œufs au plat
58	Crêpes
60	Recettes avec couvercle autocuiseur
62	Gratin dauphinois
64	Pâtes (recette de base)
66	Riz (recette de base)
68	Pommes de terre (recette de base)
70	Pâtes bolognaises
72	Risotto aux cèpes
74	Ragoût de pois chiches espagnol
76	Goulasch
78	Salade de quinoa vegan
80	Soupe de lentilles
82	Recettes avec couvercle à vapeur
84	Asperges à la milanaise
86	Brochettes de saumon fruitées
88	Ravioles chinoises
90	Curry de tofu
92	Roulades de poisson et pesto à la roquette

Chers amis amateurs de cuisine AMC,

Avec AMC, découvrez le plaisir de cuisiner des plats savoureux et équilibrés. Dans ce livre de recettes, nous avons sélectionné pour vous des recettes qui sont naturellement conçues pour être cuisinées avec nos produits AMC et selon les méthodes de cuisson AMC. Vous aurez ainsi plus de facilité à créer vos recettes préférées de tous les jours avec vos nouveaux produits AMC.

Vous pouvez toutefois laisser libre cours à votre imagination en adaptant les recettes AMC à vos propres attentes ou en sortant des sentiers battus et en osant vos propres créations. Vous y arriverez sans souci une fois que vous vous serez familiarisés avec nos produits et nos méthodes de cuisson. En outre, votre conseiller AMC est à votre disposition pour répondre à tout moment à vos questions.

Découvrez sans plus attendre nos recettes. Pour plus d'inspiration, visitez www.amc.info/lunivers-des-recettes. Nous vous souhaitons une bonne lecture et beaucoup de plaisir pendant vos expériences culinaires. Nous avons testé toutes les recettes et une chose est sûre : elles sont toutes délicieuses !

Bonne dégustation !



Découvrez notre communauté de recettes en allemand, en italien, en espagnol et en anglais et découvrez des centaines de recettes AMC raffinées pour tous les goûts. Vous pouvez également y échanger des recettes avec d'autres membres et partager ainsi votre passion et votre savoir-faire. Notre communauté de recettes, c'est aussi des recettes de base, de délicieux menus, des vidéos inspirantes, des informations sur les produits, des questions sur le forum, et bien plus encore.

www.kochenmitamc.info (allemand)

www.cucinareconamc.info (italien)

www.recetasamc.info (espagnol)

www.cookingwithamc.info (anglais)







Recettes avec casseroles



LÉGUMES DE PRINTEMPS

Cuisson sans adjonction d'eau

Temps de préparation 35 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 55 kcal. par personne)

1 kg Légumes frais de saison
(par ex. carottes, brocoli,
asperges,
chou-rave, mange-tout frais
ou surgelés)

2 Oignons nouveaux

1/2 groupe Persil

1. Laver les légumes, couper en tranches ou en petits morceaux et mettre-les encore mouillés dans une casserole. Laver les oignons nouveaux, couper-les en fines rondelles et déposer-les sur les légumes
2. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Légumes, baisser le feu et cuire environ 15 minutes dans la zone Légumes.
3. Détacher les feuilles de persil, hacher finement et en parsemer les légumes au moment de servir.

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Audiotherm

Conseil

Diminuer ou augmenter le temps de cuisson pour obtenir des légumes plus tendres ou plus croquants, selon vos goûts.

Adoucir les légumes avec un peu de beurre, d'huile d'olive ou de crème fraîche au moment de servir.



POITRINES DE POULET

Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 25 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 155 kcal. par personne)

4 Poitrines de poulet

Paprika relevé

Curry

Sel, poivre

1. Sortir les poitrines de poulet du réfrigérateur environ 30 minutes avant la préparation.
2. Sécher le poulet avec de l'essuie-tout. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtration. Viandes, mettre sur feu doux et poser les poitrines de volaille. Couvrir et cuire jusqu'à ce qu'il soit temps de retourner.
3. Retourner les poitrines et épicer, couvrir et éteindre la plaque de cuisson.
4. Laisser env. 10 minutes en fonction de l'épaisseur.

AMC produits

Casserole 24 cm 2.5 l

Audiotherm

Conseil

La cuisson avec couvercle est parfaite pour les viandes tendres ainsi que la poitrine de volaille, car elles restent bien juteuses et ne se dessèchent pas. Un autre avantage : Les odeurs de cuisson restent dans la casserole !







FILET DE SAUMON GRILLÉ

Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 15 minutes

Pour 4 personnes

(ca 270 kcal. par personne)

4 Filets de saumon sans peau (d'env. 150 g)

Sel, poivre

Produits AMC

Casserole 24 cm 2.5 l

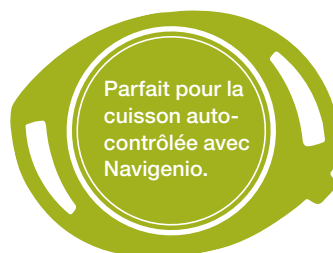
Audiotherm

1. Nettoyer les filets de saumon sous l'eau courante et essuyer avec de l'essuie-tout.
2. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, baisser le feu et poser les filets de saumon. Couvrir et cuire jusqu'à ce qu'il soit temps de retourner.
3. Retourner les filets de saumon, saler et poivrer et reposer le couvercle. Éteindre la plaque de cuisson et laisser reposer env. 3 minutes.

ŒUFS DURS

Cuisson sans adjonction d'eau
Temps de préparation 15 minutes

Pour 4 personnes
(ca. 80 kcal. par personne)
4 Œufs



Produits AMC
Casserole 16 cm 1.3 l
Audiotherm

1. Verser 3 cuillères à soupe d'eau dans la casserole et ajouter les œufs.
2. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Légumes, baisser le feu et cuire environ 6 minutes (à la coque) ou env. 10 minutes (durs) dans la zone Légumes.

Conseil

Pour plus d'œufs, choisir une casserole plus grande et ajouter un peu plus d'eau, par exemple 8 œufs, 6 cuillères à soupe d'eau et une casserole de 20 cm 2,3 l. L'alimentation électrique reste sur feu doux même après avoir atteint la fenêtre Stop.



GUTN

GUTN



Pour 1 pièce

(ca. 225 kcal. par tranche)

450 g Farine

15 g Levure fraîche

½ c. à café Sucre

150 ml Eau chaude

125 ml Lait chaud

1 c. à soupe Huile d'olive

1 ½ c. à café Sel

Farine pour travailler
la pâte

Eau pour étaler

Produits AMC

Casserole 20 cm 4,5 l

Navigenio

Audiotherm

PAIN BLANC

Four

Temps de préparation 45 minutes

1. Verser la farine dans un saladier et faire un puits au milieu.
2. Émietter la levure et ajouter le sucre, l'eau et le lait. Dissoudre la levure en remuant et mélanger avec un peu de farine.
3. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant env. 20 minutes jusqu'à ce que le volume ait considérablement augmenté.
4. Ajouter de l'huile d'olive et du sel et pétrir le reste de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant env. 30 minutes jusqu'à ce que le volume ait considérablement augmenté.
5. Façonner la pâte en une miche ronde et inciser légèrement la surface. Découper un cercle de papier sulfurisé à l'aide du couvercle de 20 cm pour la casserole.
6. Mettre la casserole sur le Navigenio et régler sur « A », chauffer jusqu'à la fenêtre Viandes.
7. Éteindre Navigenio, poser la casserole dans le couvercle inversé, y poser le papier sulfurisé puis la miche de pain et asperger d'eau froide.
8. Poser le Navigenio par dessus et programmer à feu doux, continuer la cuisson env. 22 minutes.
9. Régler le Navigenio sur feu vif et continuer la cuisson encore 2 minutes.
10. Retirer le pain et le laisser refroidir complètement sur une grille à pâtisserie.

Conseil

Assaisonner selon vos goûts avec des oignons rôtis, des branches de romarin hachées ou avec des tomates séchées finement hachées.

TARTE TATIN

Four

Temps de préparation 35 minutes

Pour 1 tarte

(ca 280 kcal. par pièce)

Pâte Brisée :

170 g Farine

½ c. à café Poudre à lever

80 g Sucre

1 Jaune d'œuf

100 g Beurre

Garniture :

3 Pommes acides

2 c. à soupe Jus de citron

20 g Beurre, mou

50 g Sauce au
caramel

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Audiotherm

Navigenio

1. Pétrir rapidement les ingrédients de la pâte Brisée jusqu'à obtenir une pâte lisse. Enrouler dans du film plastique pour obtenir un diamètre d'env. 22 cm. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur env. 30 minutes.
2. Éplucher les pommes, couper en quartiers et épépiner. Couper en tranches fines et mélanger au jus de citron.
3. Découper un cercle de papier sulfurisé à l'aide du couvercle de 24 cm.
4. Placer du papier sulfurisé dans la casserole et étaler uniformément le beurre mou. Répartir la sauce au caramel par dessus et déposer les tranches de pomme en éventail puis la pâte Brisée.
5. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes, poser la casserole sur le couvercle inversé. Poser le Navigenio par dessus et programmer à feu doux, laisser brunir env. 5 minutes.
6. Laisser refroidir la tarte quelques minutes et la renverser sur un plat à tarte.

Conseil

La tarte est également délicieuse avec des moitiés d'abricot ou de prune. Comme ces types de fruit sont très acides, le jus de citron est facultatif.



POULET RÔTI

Four | Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 55 minutes

Pour 2 personnes

(ca. 830 kcal. par personne)

1 Poulet rôti (env. 1 kg)

Assaisonnement pour poulet rôti

AMC produits

Casserole 20 cm 3.0 l

Navigenio

Audiotherm

1. Couper le poulet en deux avec des ciseaux à volaille, le frotter vigoureusement avec des épices pour poulet rôti, piquer la peau au niveau des cuisses plusieurs fois. Laisser agir les épices env. 15 minutes.
2. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire cuire sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes, poser les demi-poulets dans la casserole, côté coupé vers le bas.
3. Régler le Navigenio sur thermostat 6 jusqu'à atteindre la fenêtre Légumes, régler ensuite sur thermostat 2 et cuire env. 10 minutes dans la zone Légumes.
4. Placer la casserole à la fin du temps de cuisson dans le couvercle inversé. Poser le Navigenio par dessus et régler sur feu doux, continuer la cuisson env. 30 minutes.



PIZZA AU SALAMI

Four

Temps de préparation 22 minutes

Pour 4 pièces

(ca. 660 kcal. par pièce)

500 g Pâte à pizza
(préparée ou faite maison)

100 g Salami en tranches
fines

250 g Sauce tomate
épicée pour pizza
(préparée ou faite maison)

150 g Fromage râpé

Poivre

AMC produits

Casserole 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Couper le salami en tranches. Diviser la pâte à pizza en quatre portions et étaler-les pour obtenir des pâtes rondes d'env. 22 cm.
2. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
3. Poser la première pâte dans la casserole, étaler ¼ de sauce tomate et y répartir ¼ du reste des ingrédients. Saupoudrer ensuite de fromage.
4. Poser la casserole sur le couvercle inversé, poser le Navigenio par dessus et régler sur feu vif, gratiner pendant env. 2 minutes.
5. Retirer la pizza, replacer la casserole sur le Navigenio avec thermostat 6. Installer la pâte suivante de la même façon et cuire comme décrit aux points 3 et 4. Pour garnir, placer toujours la casserole sur le Navigenio avec thermostat 6. Si besoin, prolonger les temps de cuisson.
6. Poivrer la pizza et servir.

Conseils

Pour les pizzas, il existe évidemment une multitude de possibilités. Chacun peut créer sa pizza préférée. Veillez cependant à ce que notamment les légumes soient découpés en morceaux suffisamment petits pour s'adapter au temps de cuisson court.

Lorsque vous utilisez un papier sulfurisé, la pizza se détache plus facilement de la casserole et celle-ci reste plus propre. Pour cela, découper le papier sulfurisé à l'aide d'un couvercle de 24 cm, poser-le dans la casserole après la préchauffe et y ajouter la pâte.

Pour réaliser la pâte vous-même, la recette de base pour la pâte à pizza convient très bien. Attention à ce qu'elle ne soit pas trop molle.





Pour 6 pièces

(ca. 415 kcal. par pièce)

100 g Fines tranches de lard

100 g Oignons nouveaux

6 Fond de tarte flambée ou flammeküche (Ø env. 22 cm au rayon frais ou faite maison)

200 g Crème fraîche aux herbes

Poivre

AMC produits

Casserolle 24 cm 2.5 l

Navigenio

Audiotherm

TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE

Four

Temps de préparation 40 minutes

1. Couper le bacon en fines lanières. Laver les oignons nouveaux et couper en rondelles fines.
2. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
3. Poser la première pâte dans la casserole, étaler 1/6 de crème fraîche et y répartir 1/6 du lard et des oignons nouveaux.
4. Poser la casserole sur le couvercle inversé, poser le Navigenio par dessus et régler sur feu vif, gratiner pendant env. 1 minutes.
5. Retirer la tarte flambée, positionner le Navigenio sur thermostat 6. Installer la pâte suivante de la même façon et cuire comme décrit aux points 4 et 5.
6. Pour garnir, placer toujours la casserole sur le Navigenio avec thermostat 6. Le temps de cuisson des autres tartes flambées prend pour chacune env. 2 minutes.
7. Poivrer la tarte flambée et servir.

Conseils

Pour réaliser la pâte vous-même, la recette de base pour la pâte à pizza convient très bien. Attention à ce qu'elle ne soit pas trop molle.

Lorsque vous utilisez un cercle de papier sulfurisé, la tarte flambée se détache plus facilement de la casserole et celle-ci reste plus propre.

Si vous achetez une pâte toute prête à cet effet, vous aurez besoin de 500 g de pâte.

La crème fraîche est indispensable pour une tarte flambée. Pour les autres ingrédients, vous pouvez varier selon vos préférences :

- Des légumes finement découpés comme les asperges, le fenouil et les poireaux conviendront très bien.
- Le jambon, le saucisson et le saumon peuvent très bien remplacer les lardons.

Pour ceux qui le désirent, on peut également ajouter un peu de fromage rapé de goût (par ex. du fromage de montagne ou du fromage de chèvre).

CRUMBLE DE PRUNES

Four

Temps de préparation 50 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 450 kcal. par personne)

100 g Farine de blé

50 g Farine de blé noir

60 g Sucre

1 pincée Sel

100 g Beurre mou

500 g Prunes

1 paquet

Sucre vanillé

2 c. à café Féculé de maïs

Sucre glace pour saupoudrer

1. Mettre la farine, 45 g de sucre, le sel et le beurre dans un bol mélangeur, émietter et mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
2. Nettoyer les prunes, dénoyauter et couper en quartiers. Mélanger dans une casserole avec le reste du sucre et le sucre vanillé et laisser reposer env. 15 minutes. Saupoudrer de la féculé de maïs et mélanger.
3. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
4. Mélanger et répartir le crumble par dessus. Poser la casserole sur le couvercle inversé, le Navigenio par dessus et faire cuire à feu doux pendant env. 15 minutes jusqu'à obtenir une coloration brun-doré.
5. Laisser le crumble refroidir un peu et servir saupoudré de sucre impalpable.

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

Conseil

Suivre les saisons des fruits pour varier le crumble, par ex. avec des pommes (ne pas mettre la féculé de maïs dans ce cas), des abricots, de la rhubarbe ou des baies. Ajouter un peu plus de sucre si besoin. Pour accompagner, une boule de glace vanille ou une crème anglaise convient très bien.





MUFFINS MARBRÉS

Four

Temps de préparation 40 minutes

Für 8 Personen

(450 kcal. par personne)

50 g Beurre, mou

50 g Sucre roux

½ paquet

Sucre vanillé

1 Œuf

125 g Farine

1 c. à café Poudre à lever

75 ml Babeurre ou lait

2 c. à soupe Cacao

2 c. à soupe

Copeaux de chocolat

2 c. à soupe Sucre glace

Produits AMC

Casserole 24 cm 5.0 l

Softiera 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Battre le beurre et le sucre en mousse, ajouter délicatement le sucre vanillé et l'oeuf. Mélanger la farine et la poudre à lever et ajouter du babeurre ou du lait jusqu'à obtention d'une pâte.
2. Diviser la pâte en deux. Incorporer le cacao à une moitié et les copeaux de chocolat à l'autre moitié.
3. Répartir les deux pâtes l'une après l'autre dans des petits moules à muffin (d'env. 50 ml) et marbrer légèrement avec une petite fourchette. Poser les moules dans le panier Softiera.
4. Mettre la casserole sur Navigenio et faire cuire sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes, régler sur thermostat 2 et poser le panier softiera dans la casserole. Couvrir et continuer la cuisson des muffins pendant encore env. 15 minutes.
5. Poser la casserole dans le couvercle inversé, poser le Navigenio par dessus et faire cuire à feu doux pendant env. 7 minutes.
6. Laisser refroidir les muffins, saupoudrer de sucre impalpable et servir.

CHEESECAKE AU CHOCOLAT

Four

Temps de préparation 40 minutes

Par 8 personnes

(ca. 300 kcal. par personne)

150 g Biscuits au beurre

75 g Beurre fondu

50 g Chocolat au lait

50 g Chocolat noir

200 g Fromage frais

100 g Fromage blanc ou ricotta

2 Œufs

1 c. à soupe Fécule de maïs

1/2 c. à café Cannelle

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

Quick Cut

1. Casser grossièrement les biscuits au beurre et écraser-les finement au fur et à mesure dans le Quick Cut. Ajouter le beurre et mélanger bien le tout.
2. Découper un cercle de papier sulfurisé à l'aide d'un couvercle de 28 cm (pour que le gâteau se démoule bien de la casserole une fois refroidi). Plier en croix le cercle de papier sulfurisé et déplier-le à nouveau (cela permet de mieux répartir les ingrédients du gâteau sur le papier).
3. Faire fondre les chocolats au bain-marie, puis laisser-les refroidir un peu. Mélanger le fromage frais, le fromage blanc, les œufs, la fécule et la cannelle, puis ajouter le chocolat.
4. Poser la casserole sur le Navigenio et chauffer à 6 jusqu'à la fenêtre Viandes, poser la casserole sur le couvercle retourné, mettre le cercle de papier sulfurisé dans la casserole.
5. Répartir le mélange de biscuits dessus et appuyer avec une cuillère à soupe. Verser la préparation au fromage frais par-dessus, poser le Navigenio à l'envers, baisser le feu et faire cuire pendant environ 10 minutes.
6. Laisser refroidir le gâteau pendant environ 2 heures après la fin de la cuisson, puis faire-le glisser sur une assiette à gâteau à l'aide du papier sulfurisé.

Conseil

Au moment de servir, décorer généreusement le gâteau avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, si vous le souhaitez.





GRANOLA AVEC GRAINES DE CHIA

Four

Temps de préparation 30 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 340 kcal. par personne)

70 g Mélange de noix

2 c. à soupe Noix de coco râpée

3 c. à soupe Graines de lin

2 c. à soupe Graines de courge

1 c. à soupe Graines de chia

20 g Amarante soufflée

20 g Épeautre soufflé

30 g Flocons d'avoine

20 g Flocons d'épeautre

1 c. à soupe Huile de coco, liquide

1 c. à soupe Miel

1 c. à café Cannelle

1. Hâcher grossièrement les noix et les verser dans un saladier avec tous les ingrédients jusqu'aux flocons d'épeautre.
2. Mélanger l'huile de coco avec le miel et la cannelle et bien mélanger avec le mélange de céréales.
3. Découper un cercle de papier sulfurisé à l'aide du couvercle de 24 cm.
4. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Poser le papier sulfurisé, répartir le mélange de céréales et poser la casserole sur le couvercle inversé.
5. Poser le Navigenio par dessus et programmer à feu doux, continuer la cuisson env. 30 secondes. Mélanger et répéter l'opération jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.
6. Retirer le mélange de granola et laisser refroidir.

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

Conseil

1 c. à café de baies de goji le rendra plus savoureux et équilibré. Servir avec des fruits frais et du yaourt ou du fromage blanc.

SAUMON „FUMÉ MAISON“

Fumer à 60 °C

Temps de préparation 50 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 300 kcal. par personne)

1 Orange non traitée

5 c. à soupe Sucre roux

1 c. à café Poivre grossièrement moulu

2 c. à soupe Gros sel marin

1 c. à café Coriandre moulue

500 g Filet de saumon très frais avec peau

100 g Copeaux de bois à fumer

Produits AMC

Casserole 24 cm, 2,5 l

Combi sieve insert

Navigenio

Audiotherm

1. Bien laver les oranges à l'eau chaude et râper les zestes. Mélanger avec le sucre, le poivre, le sel et la coriandre et frotter le saumon avec ce mélange. Couvrir et laisser mariner env. 2 heures au frigo.
2. Découper un cercle de papier sulfurisé à l'aide du couvercle de 24 cm et l'installer dans le panier cuit-vapeur. Laver le filet de saumon à l'eau froide, sécher et poser dans le panier cuit-vapeur.
3. Bien recouvrir la casserole avec du papier aluminium, ajouter des copeaux de bois et couvrir. Mettre la casserole sur le Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
4. Poser le panier cuit-vapeur avec le saumon dans la casserole et couvrir.
5. Mettre le Navigenio sur « A », cuire env. 10 minutes avec le programme à 60 °C.
6. Le saumon fumé et cuit peut être servi directement chaud ou refroidi en fonction de vos goûts.

Conseils

La température idéale de 60°C est atteinte en quelques minutes. Ce temps est nécessaire pour permettre le Navigenio de chauffer très doucement et pour ne pas que la température soit trop élevée.

Napper par ex. d'une sauce au fromage frais, avec un peu de moutarde à gros grains, des zestes d'orange et du poivre.







VEAU „SOUS VIDE“

Rôtissage sans adjonction de matière grasse | Sous-vide à 60 °C

Temps de préparation 2 heures 15 minutes | Marinade 12 heures

Pour 4 personnes

750 g Côtes de veau désossée

Huile d'olive

4 branche Estragon

Sel, poivre

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Mettre les côtes de veau sous vide avec un peu d'huile d'olive et d'estragon dans un sac résistant à la chaleur. Laisser mariner la nuit dans le réfrigérateur.
2. Verser env. 3 litres d'eau dans la grande casserole, ajouter la viande sous vide et couvrir.
3. Mettre le Navigenio sur « A », cuire env. 90 minutes avec le programme à 60 °C.
4. Retirer la casserole du Navigenio à la fin du temps de cuisson. Prendre la viande hors du sachet sous vide et l'essuyer soigneusement avec de l'essuie-tout.
5. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, baisser le feu et bien cuire la viande sur tous les côtés.
6. Couper la viande en tranches pour servir, saler, poivrer et ajouter de l'huile d'olive.





GÂTEAU AU CHOCOLAT SUCCULENT

Four

Temps de préparation 55 minutes

Pour 8 personnes

(ca. 455 kcal. par personne)

- 150 ml Lait
- 150 ml Eau
- 2 Œufs
- 100 g Beurre, liquide
- 150 g Sucre brun non raffiné
- 100 g Farine d'épautre
- 150 g Farine complète
- 1 c. à café Poudre à lever
- 80 g Cacao en poudre
- 150 g Cerneaux de noix, hachés

Produits AMC

- Casserole 20 cm 4.0 l
- Navigenio
- Audiotherm

1. Fouetter le lait, l'eau, les œufs, le beurre liquide et la cassonade jusqu'à obtenir une consistance lisse. Mélanger avec les autres ingrédients pour former une pâte. Découper un cercle de papier sulfurisé à l'aide du couvercle de 20 cm.
2. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtr Viandes, baisser le feu, poser le papier sulfurisé et répartir l'appareil à gâteau.
3. Poser le Navigenio par dessus et programmer à feu doux, continuer la cuisson env. 20 minutes. À la fin du temps de cuisson, éteindre la plaque de cuisson et le Navigenio et laisser cuire env. 5 minutes avec la chaleur restante. Sortir ensuite le gâteau et laisser refroidir.





Recettes avec des pôeles



Pour 6 personnes
(ca. 581 kcal. par personne)

Sauce rouge :

1 Gousse d'ail

1 Échalote

150 g Confiture d'abricot

1 c. à café Concentré de tomates

Poivre de Cayenne

1 c. à soupe

Sauce soja

Sel

Sauce blanche :

1 Petit oignon

1 Œuf dur

2 Cornichons

½ groupe

Ciboulette

150 g Yaourt

1 c. à soupe Moutarde

Sel, poivre

100 g Mayonnaise

Nuggets :

2 Blancs de poulet

400 g Filet de poisson (par ex. cabillaud)

Sel, poivre

3 Œufs

4 c. à soupe Farine

100 g Chapelure

800 ml Huile de friture

AMC produits

HotPan 28 cm

Audiotherm

NUGGETS DE POULET ET DE POISSON

Friture

Temps de préparation 22 minutes

Sauce rouge :

1. Éplucher et hacher finement l'ail et l'échalotte. Mélanger avec la confiture d'abricot et le concentré de tomates. Assaisonner avec le poivre de Cayenne, la sauce soja et saler.

Sauce blanche :

2. Éplucher les oignons, écailler les œufs et couper finement avec les concombres marinés. Couper la ciboulette en rondelles fines. Tout mélanger avec la mayonnaise, le yaourt et la moutarde. Saler et poivrer.

Nuggets :

3. Couper la poitrine de poulet et le filet de poisson en bouchées, saler et poivrer.
4. Battre les œufs dans une assiette creuse, verser de la farine et de la chapelure dans une assiette.
5. Passer d'abord le poulet dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Paner les morceaux de poisson de la même façon.
6. Verser de l'huile dans la poêle et couvrir. Faire chauffer sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, baisser sur feu doux et déposer les morceaux de viande panée dans l'huile.
7. Couvrir et frire jusqu'à ce qu'il soit temps de retourner.
8. Retourner les nuggets, les sortir dès qu'ils sont dorés et les égoutter sur de l'essuie-tout.
9. Frire ensuite les morceaux de poisson de la même façon. Servir les nuggets de préférence chaud avec les sauces.

Conseil

Avec le Visiotherm, vous contrôlez parfaitement la bonne température de friture et vous pouvez faire frire successivement différents ingrédients dans la même huile.

FRITES BELGES

Friture

Temps de préparation 40 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 470 kcal. par personne)

1 kg Pommes de terre à chair ferme

1 L Huile de friture

Sel

Produits AMC

HotPan 28 cm

Audiotherm

1. Éplucher les pommes de terre, couper en frites (env. 0,5 à 1 cm d'épaisseur) et nettoyer sous l'eau courante. Bien essuyer avec un essuie sec.
2. Verser de l'huile dans la poêle et chauffer à feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, baisser à feu moyen, ajouter les frites dans la poêle et faire frire jusqu'à ce qu'il faille les retourner.
3. Retourner les frites et sécher l'intérieur du couvercle avec de l'essuie-tout, couvrir et continuer la cuisson pendant encore env. 3 minutes. Retirer les frites, égoutter sur de l'essuie-tout et laisser refroidir.
4. Précuire la deuxième partie des frites de la même façon.
5. Faire chauffer la poêle à feu vif jusqu'à la fenêtre Légumes, baisser sur feu moyen et ajouter la moitié des frites précuites, couvrir, dévisser le Visiotherm et frire env. 5 minutes jusqu'à ce que les frites soient croustillantes et dorées.
6. Retirer les frites et sécher avec de l'essuie-tout. Préparer la deuxième partie des frites de la même façon.
7. Saler les frites préparées et servir de suite.





POMMES DE TERRE CUITES

Torréfaction

Temps de préparation 35 minutes

Pour 2 personnes

(ca. 380 kcal. par personne)

800 g Pommes de terre à chair ferme

1 Oignon

30 g Beurre de cuisson

Sel ou assaisonnement pour pommes de terre cuites

Produits AMC

HotPan 28 cm

Audiotherm

1. Éplucher les pommes de terre et couper-les en gros dés de 2 cm. Éplucher et hacher finement les oignons.
2. Faire chauffer la poêle sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, baisser sur feu doux et ajouter le beurre de cuisson dans la poêle.
3. Répartir les dés de pommes de terre dans la poêle et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit temps de les retourner.
4. Retourner les pommes de terre, ajouter les morceaux d'oignons et assaisonner. Reposer le couvercle. Dévisser le visiotherm, pour que l'humidité superflue puisse s'évacuer.
5. Faire cuire les pommes de terre pendant environ 20 minutes, en les retournant de temps en temps. À la fin, enlever le couvercle et continuer de cuire les pommes de terre encore env. 2 minutes pour qu'elles croustillent.

Variante tyrolienne du Röstli, le « Gröstl » :

Incorporer des saucisses hachées ou les restes de rôti avec les dés d'oignon et terminer la cuisson comme décrit.

À la fin du temps de cuisson, incorporer le persil haché, la ciboulette et des moitiés de tomates cocktails et servir.

CHEESECAKE SAVOUREUX

Four

Temps de préparation 25 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 430 kcal. par personne)

1 Oignon

150 g

Mélange de fromage râpé

75 g Dés de jambon cuit ou de lard

1 Œuf

3 c. à soupe Crème

Poivre

Poivre de Cayenne

Muscade

1 Pâte feuilletée (ronde, Ø env. 24 cm)

Produits AMC

HotPan 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Éplucher les oignons et couper-les finement, mélanger avec des dés de fromage, de jambon ou de lard, un œuf et de la crème, bien assaisonner.
2. Couper un cercle de papier sulfurisé un peu plus grand que le fond de la pâte feuilletée.
3. Poser la pâte à tarte avec le papier sulfurisé dans la poêle, piquer avec une fourchette. Poser la poêle sur la plaque de cuisson et chauffer à feu vif, poser le Navigenio par dessus et régler sur feu vif, cuire env. 3 minutes (env. 2 minutes à induction).
4. Éteindre la plaque de cuisson (pour l'induction, baisser la température), répartir la garniture sur le fond de la pâte feuilletée.
5. Poser le Navigenio par dessus et programmer à feu vif, cuire env. 3 minutes.
6. Régler ensuite le Navigenio sur feu doux et continuer la cuisson encore 5 minutes.

Conseil

Pour la garniture, il est possible de remplacer le jambon ou le lard par 100 g de saumon coupé finement.







TOAST-SANDWICH

Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 20 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 275 kcal. par personne)

8 tranches Pain grillé

2 c. à soupe Fromage frais aux fines herbes

4 tranches Jambon cuit

4 tranches Fromage

1 Tomate

AMC produits

Arondo Grill 28 cm

Audiotherm

1. Étaler quatre tranches de pain grillé avec du fromage frais, chacune avec une tranche de jambon et de fromage.
2. Couper les tomates en fines tranches et étaler sur le dessus, en garnir les quatre tranches de pain restantes, presser un peu.
3. Faire chauffer la poêle sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, éteindre la plaque de cuisson, poser les sandwichs dans la poêle et couvrir.
4. Retourner les sandwichs après env. 1 minute et couvrir.
5. Continuer la cuisson env. 5 minutes jusqu'à ce que le toast soit chaud, croustillant et doré.

STEAK

Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 15 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 330 kcal. par personne)

4 Steaks (d'env. 250 g)

Sel, poivre

2 Gousses d'ail

2 Branches de romarin

2 Branches de thym

Produits AMC

Arondo Grill 28 cm 1.6 l

Audiotherm

1. Sortir les steacks du réfrigérateur environ 30 minutes avant la préparation.
2. Sécher la viande avec de l'essuie-tout. Appuyer sur les gousses d'ail non pelées avec le dos d'un couteau.
3. Faire chauffer la poêle sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, poser les steacks dans la poêle et faire revenir jusqu'à ce que la viande se détache du fond.
4. Retourner les steaks, épicer, répartir les branches de thym et de romarin ainsi que l'ail sur la viande. Couvrir après env. 1 minute et retirer la poêle de la plaque de cuisson. Laisser couvert jusqu'à la cuisson souhaitée.

Conseils

Après avoir fait revenir les steaks, les amener à la cuisson souhaitée (pour une épaisseur d'env. 3 cm) :

env. 2 minutes pour saignant

env. 4 minutes pour rosé

env. 6 minutes pour à point

La cuisson sans le couvercle est conseillée pour obtenir du croustillant.



BRUSCHETTA ITALIENNE

Feu ouvert

Temps de préparation 25 minutes

Pour 12 pièces

(ca. 100 kcal. par pièce)

3 Tomates

2 Gousses d'ail

2 tiges Basilic

Sel, poivre

5 c. à soupe Huile d'olive

12 tranches Pain blanc (par ex. ciabatta)

AMC produit

oPan large 28 cm

1. Laver les tomates, couper en petits dés. Éplucher l'ail et hacher finement avec du basilic. Tout mélanger, saler et poivrer, incorporer l'huile d'olive et laisser reposer environ 15 minutes.
2. Faire chauffer la poêle à feu vif pour atteindre la température de cuisson parfaite.
3. Mettre sur feu doux et poser 6 tranches de pain dans la poêle. Laisser brunir jusqu'à obtention de la coloration souhaitée, retourner.
4. Après avoir retourner, répartir le mélange de tomates sur les tranches de pain frit, arroser d'huile d'olive et servir.
5. Faire cuire le reste des brochettes et couvrir.

Conseil

Servir à table directement dans l'oPan large.
De cette façon, les pains restent longtemps chauds.







OMELETTE FARCIE ET ŒUFS AU PLAT

Feu ouvert

Temps de préparation 15 minutes

Pour 2 pièce

(ca. 270 kcal. par pièce)

Omelette farcie:

2 Œufs

Sel, poivre

½ Poivron rouge

3 tiges Persil à feuilles plates

1 c. à café Huile ou beurre

3 c. à soupe Fromage râpé

Œufs au plat

2 Œufs

Sel, poivre

1 c. à café Huile ou beurre

Tranches de bacon, facultatif

1. Saler et poivrer les œufs pour l'omelette, battre-les avec une fourchette. Nettoyer les poivrons et les couper en dés, hacher finement le persil.
2. Faire chauffer la poêle à feu vif pour atteindre la température de cuisson parfaite, baisser le feu et graisser la poêle.
3. Ajouter le mélange d'œufs et faire cuire jusqu'à ce que la masse commence à se décrocher.
4. Étaler le fromage râpé, le poivron et le persil sur le dessus, replier les côtés à l'intérieur et servir.
5. Pour les œufs au plat, battre les œufs dans la poêle chauffée et faire-les cuire, en faisant frire des tranches de bacon si vous le désirez. Saler et poivrer.

Produits AMC

oPan 24cm

CRÊPES

Feu ouvert

Temps de préparation 20 minutes

Pour 6 pièces

(ca. 100 kcal. par pièce)

100 g Farine

1 pincée Sel

200 ml Lait

2 Œuf

50 g Beurre, liquide

Produits AMC

oPan 24 cm

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à formation d'une pâte fine, laisser reposer env. 30 minutes.
2. Faire chauffer la poêle à feu vif pour atteindre la température de cuisson parfaite.
3. Mettre sur feu doux et verser de la pâte pour une crêpe dans la poêle, répartir uniformément.
4. Dès que la pâte prend, retourner-la et continuer la cuisson. Finir la cuisson de la crêpe et cuire la suivante de la même façon.

Conseils

Des idées pour plus de diversité !

Pâte salée ou sucrée en ajoutant

- cresson ou herbes hachées
- poudre de cacao, graines de pavot, cannelle
- curry, curcuma, piments séchés
- zestes de citron ou d'orange
- un peu de liqueur ou d'alcool fort

Farce salée ou sucrée en ajoutant

- du fromage blanc ou de la ricotta
 - du jambon, du fromage ou du saumon fumé
 - des légumes ou fruits
-









Recettes avec couvercle
autocuiseur



GRATIN DAUPHINOIS

Cuisson rapide | Gratin

Temps de préparation 45 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 350 kcal. par personne)

1 Gousse d'ail

1 kg Pommes de terre à chair ferme

200 ml Crème

100 ml Bouillon de légumes

Sel, poivre

Muscade

50 g Fromage râpé

AMC produits

Casserole 24 cm 5.0 l

Secuquick softline 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Éplucher l'ail et les pommes de terre, couper l'ail finement et les pommes de terre en fines tranches.
2. Verser la crème, le bouillon et l'ail dans une casserole, bien saler et poivrer et assaisonner à la noix de muscade.
3. Ajouter les pommes de terre, répartir-les un peu mais ne plus les remuer. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
4. Mettre la casserole sur Navigenio et faire chauffer sur thermostat 6 jusqu'à la fenêtre Soft, régler sur thermostat 2 et cuire env. 6 minutes dans la zone Soft.
5. Dépressuriser la casserole à la fin du temps de cuisson et retirer le Secuquick.
6. Répartir le fromage sur les pommes de terre. Installer la casserole sur le couvercle inversé, poser le Navigenio par dessus et régler sur feu vif, gratiner pendant env. 10 minutes.

Conseil

Pour varier les ingrédients - remplacer une partie des pommes de terre par de fines tranches de carottes, du céleri-rave ou des rondelles de poireaux.





PÂTES (RECETTE DE BASE)

Cuisson rapide

Temps de préparation 20 minutes

Pour 2 personnes

(ca. 440 kcal. par personne)

250 g Pâtes, par ex. Fusilli (pâtes en forme de spirale)

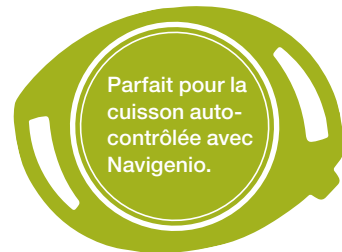
500 ml Bouillon de légumes

Produits AMC

Casserole 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm



1. Mélanger les pâtes au bouillon dans la casserole. Mettre le Secuquick softline et verrouiller. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, régler sur feu doux et cuire env. 5 minutes dans la zone Soft.
2. Dépressuriser le Secuquick à la fin du temps de cuisson, mélanger tout bien et continuer la recette.

Conseil

Les pâtes cuisent avec très peu d'énergie dans la zone Soft en seulement 1 minute. Poser ensuite la casserole sur le couvercle inversé et la laisser dépressuriser.





RIZ (RECETTE DE BASE)

Cuisson rapide

Temps de préparation 15 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 222 kcal. par personne)

250 g Riz, par ex. long grains

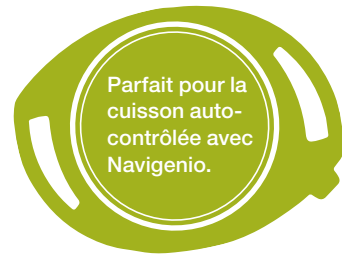
500 ml Bouillon de légumes

Produits AMC

Casserole 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm



1. Mélanger le riz et le bouillon de légumes dans la casserole. Mettre le Secuquick softline et verrouiller. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Soft, baisser sur feu doux et cuire en réglant le temps « P » dans la zone soft.
2. Placer la casserole (à la fin du temps de cuisson) dans le couvercle inversé et la laisser se dépressuriser.
3. Retirer le Secuquick et disperser un peu le riz.

Conseil

Cette recette peut aussi être préparée sans Secuquick : Faire chauffer le riz et le bouillon de légumes à feu vif dans la casserole jusqu'à la fenêtre Légumes, éteindre la plaque de cuisson, mélanger, couvrir et laisser gonfler selon les indications de l'emballage.





POMMES DE TERRE (RECETTE DE BASE)

Cuisson rapide

Temps de préparation 15 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 140 kcal. par personne)

800 g Pommes de terre à chair ferme

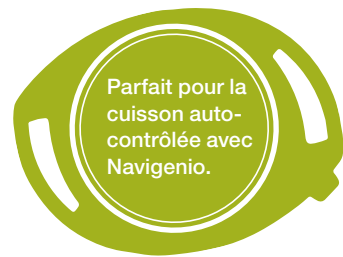
Produits AMC

Casserole 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Softiera-Einsatz 20 cm

Audiotherm



1. Laver bien les pommes de terre et brosser-les.
2. Mettre de l'eau dans la casserole et placer les pommes de terre dans le panier Softiera. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
3. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Soft, régler sur feu doux et cuire env. 6 minutes dans la zone Soft.
4. Placer le Secuquick dans le couvercle inversé à la fin du temps de cuisson et laisser dépressuriser.
5. Retirer le Secuquick, laisser refroidir les pommes de terre, peler-les si besoin et servir.

Conseil

La quantité d'eau pour une casserole de 20 cm est de 150 ml, et pour une casserole de 24 cm de 200 ml.

PÂTES BOLOGNAISES

Cuisson rapide

Temps de préparation 25 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 480 kcal. par personne)

350 g Mélange de viande hachée

1 Oignon

250 g Fusilli (pâtes en spirales)

400 g Tomates hachées (en conserve)

400 ml Bouillon de légumes

Sel, poivre

Flocons de piment

50 g Parmesan râpé

Produits AMC

Casserole 20 cm 4.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Sortir la viande hachée du frigo env. 30 minutes avant le début de la préparation.
2. Éplucher hacher finement les oignons, verser dans la casserole. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, mettre sur feu doux, ajouter la viande et faire revenir. Ajouter les fusilli, les tomates et le bouillon et mélanger. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
3. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Soft, régler sur feu doux et cuire env. 1 minute dans la zone Soft.
4. Placer le Secuquick dans le couvercle inversé à la fin du temps de cuisson et laisser dépressuriser.
5. Retirer le Secuquick, mélanger bien, saler, poivrer, assaisonner de piment séché et servir, saupoudré de parmesan.



Conseil

Selon vos goûts, accompagner les pâtes avec un peu plus de légumes (par exemple une carotte finement coupée en dés et 1 ou 2 tiges de céleri finement coupé en dés).





RISOTTO AUX CÈPES

Cuisson rapide

Temps de préparation 25 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 380 kcal. par personne)

1 Oignon

1 Gousse d'ail

25 g Cèpes séchés

½ groupe Persil

250 g Riz à risotto

100 ml Vin blanc sec

400 ml Bouillon de légumes

50 g Beurre

30 g Parmesan râpé

Sel, poivre

1. Éplucher les oignons et l'ail et couper en petits morceaux avec les cèpes. Bien sécher les feuilles de persil et hacher finement.
2. Ajouter le riz à risotto, le vin et le bouillon de légumes dans la casserole. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
3. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Soft, baisser sur feu doux et cuire en réglant le temps « P » dans la zone Soft.
4. Placer le Secuquick dans le couvercle inversé à la fin du temps de cuisson et laisser dépressuriser.
5. Retirer le Secuquick. Répartir le beurre, le persil et le parmesan dans le risotto. Saler et poivrer.

AMC produits

Casserole 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm



RAGOÛT DE POIS CHICHES ESPAGNOL

Cuisson rapide | Torrification

Temps de préparation 40 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 265 kcal. par personne)

250 g Pois chiches

800 ml Eau

300 g Pommes de terre à chair ferme

1 c. à soupe Huile d'olive

100 g Chorizo, en un seul morceau

1 Oignon

1 Gousse d'ail

3 tiges Persil

1 c. à soupe Poudre de paprika relevée ou AMC Intenso

AMC produits

Casserolle 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Faire tremper les pois chiches dans l'eau pendant une nuit.
2. Éplucher les pommes de terre, couper en dés et mélanger avec l'huile d'olive. Enlever la peau du chorizo et couper en tranches. Éplucher l'oignon et l'ail et couper finement. Bien sécher les feuilles de persil et hacher menu.
3. Verser les oignons et l'ail dans la casserole. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, mettre sur feu doux, ajouter les dés de carottes et faire revenir.
4. Ajouter les pois chiches avec l'eau de trempage, le chorizo et les poivrons. Mélanger tout. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
5. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Turbo, baisser sur feu doux et cuire environ 6 minutes dans la zone Turbo.
6. Placer le Secuquick dans le couvercle inversé à la fin du temps de cuisson et laisser dépressuriser.
7. Retirer le Secuquick, bien mélanger et saupoudrer de persil.







GOULASCH

Cuisson rapide | Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 40 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 330 kcal par personne)

500 g Goulasch mixte
(boeuf / porc)

3 Oignons

2 Poivrons rouges

2 c. à soupe Concentré de
tomates

2 c. à soupe Paprika doux
en poudre

1 c. à soupe Poudre de
paprika relevée ou AMC
Intenso

Sel, poivre

Cumin moulu

Liants pour sauce

AMC produits

Casserole 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Sortir la viande du frigo env. 30 minutes avant la préparation..
2. Éplucher les oignons et couper en dés, nettoyer les poivrons et couper en dés. Sécher les morceaux de viande avec de l'essuie-tout.
3. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, ajouter la viande dans la casserole et retourner peu après.
4. Ajouter des oignons, des poivrons, du concentré de tomates et les deux paprikas. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
5. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Turbo, baisser sur feu doux et cuire environ 12 minutes dans la zone Turbo.
6. Placer le Secuquick dans le couvercle inversé à la fin du temps de cuisson et laisser dépressuriser.
7. Retirer le Secuquick, bien mélanger, saler, poivrer, assaisonner de cumin. Lier avec un liant selon vos goûts.



SALADE DE QUINOA VEGAN

Cuisson rapide

Temps de préparation 30 minutes

Pour 6 personnes

(ca. 375 kcal. par personne)

250 g Quinoa tricolore
700 ml Bouillon de légumes
2 Échalotes
200 g Carottes
250 g Tomates cocktail
200 g Tofu fumé
70 g Cerneaux de noix
6 c. à soupe Vinaigre de vin (vegan)
3 c. à soupe Huile d'olive
Sel, poivre
3 branche Thym

Produits AMC

Casserole 20 cm 3.0 l
Secuquick softline 20 cm
Audiotherm

1. Mélanger le quinoa et les 2/3 du bouillon dans la casserole. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
2. Faire chauffer le Secuquick sur feu vif jusqu'à la fenêtre Soft, baisser sur feu doux et cuire en réglant le temps « P » dans la zone Soft.
3. Éplucher les échalotes et les carottes, nettoyer les tomates. Couper les échalotes en fines rondelles, les carottes en bâtonnets. Couper les tomates en deux. Couper le tofu en dés et hacher grossièrement les cerneaux de noix.
4. Préparer une vinaigrette avec du vinaigre, de l'huile et le reste de bouillon, saler et poivrer. Enlever délicatement les feuilles du thym et les ajouter. Mélanger la vinaigrette aux ingrédients préparés dans un saladier.
5. Placer le Secuquick dans le couvercle inversé à la fin du temps de cuisson et laisser dépressuriser.
6. Laisser refroidir un peu le quinoa et l'ajouter au reste de la salade.



Conseil

Il est bien sûr possible de préparer la salade de quinoa avec d'autres ingrédients, ou aussi utiliser des restes de légumes et de fruits du frigo.





SOUPE DE LENTILLES

Cuisson rapide

Temps de préparation 35 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 380 kcal. par personne)

2 Carottes

2 bâtons Céleri-branche

1 Oignon

2 Gousses d'ail

6 Tomates cocktail

300 g Lentilles

5 Feuilles de laurier

1 ¼ L Bouillon de légumes

Sel, poivre

Huile d'olive

Produits AMC

Casserole 20 cm 4.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Éplucher les carottes et couper-les finement. Nettoyer le céleri et couper-le en tranches. Éplucher les oignons et les gousses d'ail et couper finement. Laver les tomates et couper-les en deux.
2. Mettre le tout dans la casserole avec des lentilles, des feuilles de laurier et le bouillon de légumes et mélanger. Mettre le Secuquick softline et verrouiller.
3. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Turbo, baisser sur feu doux et cuire environ 7 minutes dans la zone Turbo.
4. Placer la casserole (à la fin du temps de cuisson) dans le couvercle inversé et la laisser se dépressuriser.
5. Retirer le Secuquick, enlever les feuilles de laurier, saler, poivrer et ajouter de l'huile d'olive.



Recettes avec couvercle à vapeur





ASPERGES À LA MILANAISE

Feu ouvert | Vapeur

Temps de préparation 25 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 215 kcal. par personne)

1.2 kg Asperge verte

2 c. à café Beurre

4 Œufs

80 g Parmesan râpé

Sel, poivre

Produits AMC

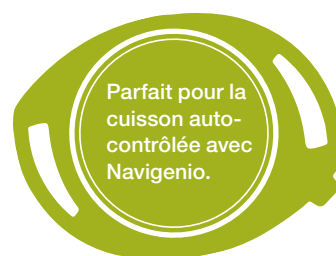
Griddle Oval 38 cm 4.5 l

Oval insert

Oval EasyQuick

oPan 28 cm

Audiotherm



1. Éplucher le tiers inférieur des asperges et poser-les dans le panier à trous ovale. Verser de l'eau (env. 200 ml) dans le grill, y insérer le panier à trou. Placer l'EasyQuick.
2. Faire chauffer le grill sur feu vif jusqu'à la Fenêtre Vapeur, mettre sur feu doux et cuire environ 10 minutes dans la zone Vapeur.
3. Faire chauffer la poêle à feu vif pour atteindre la température de cuisson parfaite. Régler sur feu moyen et ajouter du beurre. Répartir de façon uniforme sur la poêle.
4. Casser les oeufs et les poser dans la poêle. Dès que le blanc d'œuf commence à durcir, ajouter un peu de parmesan.
5. Dresser les asperges sur les assiettes avec un œuf au plat à côté, saler et poivrer, saupoudrer de parmesan et au moment de servir, ajouter un peu de beurre de cuisson, en fonction de vos goûts.





BROCHETTES DE SAUMON FRUITÉES

Vapeur

Temps de préparation 25 minutes

Pour 6 personnes

(ca. 210 kcal. par personne)

Brochettes de saumon :

1 Mangue

400 g Filet de saumon

150 g Pois mange-tout

Sauce au yaourt à la moutarde :

2 c. à soupe Moutarde

150 g Yaourt grec

1 c. à soupe Miel

5 tiges Aneth

Sel, poivre

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Softiera 24 cm

EasyQuick

Audiotherm

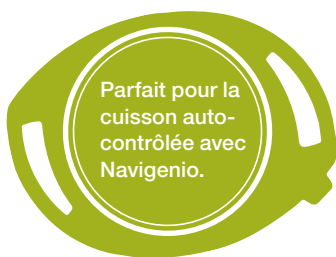
Quick Cut

Brochettes de saumon :

1. Éplucher la mangue, détacher la chair du noyau. Découper le filet de saumon et la mangue en dés. Couper les mange-tout en deux en fonction de leur taille.
2. Piquer des dés de saumon, des dés de mangue et quelques mange-tout sur un cure-dent et déposer la première moitié des brochettes dans un panier Softiera.
3. Verser de l'eau (env. 150 ml) dans la casserole, insérer le panier Softiera. Couvrir avec l'EasyQuick muni du joint d'étanchéité de 24 cm.
4. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Vapeur, baisser sur feu doux et cuire environ 3 minutes dans la zone Vapeur.
5. Retirer l'EasyQuick à la fin du temps de cuisson, retirer le panier Softiera et cuire la deuxième moitié des brochettes.

Sauce au yaourt à la moutarde :

6. Mettre la moutarde, le yaourt et le miel dans le Quick Cut. Détacher les pointes d'aneth, les ajouter et mixer le tout. Saler et poivrer.
7. Servir les brochettes de saumon avec la sauce au yaourt à la moutarde



RAVIOLES CHINOISES

Cuisson | Vapeur

Temps de préparation 60 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 550 kcal. par personne)

1 Oignon nouveau

2 Gousses d'ail

30 g Gingembre

250 g Mélange de viande hachée (boeuf, porc)

1 c. à soupe vin de riz (ou xérès sec)

2 c. à soupe Huile de sésame

6 c. à soupe Sauce soja

2 c. à café Sucre

1/2 c. à café Sel, Poivre

3 c. à soupe Huile d'olive

24 Feuilles de pâte fraîche à wantan farine pour le plan de travail

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Softiera 24 cm

Vapeur 20/24 cm

EasyQuick

Audiotherm

Quick Cut

1. Nettoyer et couper l'oignon nouveau, éplucher l'ail et le gingembre. Hacher finement l'oignon nouveau avec la moitié de l'ail et la moitié du gingembre dans le Quick Cut.
2. Mélanger la viande hachée, le vin de riz, une cuillère à soupe de sauce soja et une cuillère à soupe d'huile de sésame, une cuillère à café de sucre, le sel et un peu de poivre. Couvrir la farce et mettre-la au frais pendant environ 1 heure.
3. Pour la sauce, hacher finement le reste de l'ail et du gingembre au Quick Cut et mélanger-les avec cinq cuillères à soupe de sauce soja, une cuillère à café de sucre, une cuillère à soupe d'huile de sésame et deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
4. Étaler les feuilles de pâte à raviolis chinois sur le plan de travail fariné, répartir la farce dessus, humidifier les bords avec un peu d'eau et replier-les sur la farce de manière à former de petits sacs. Couvrir les raviolis terminés avec du papier absorbant humide pour éviter qu'elles ne se dessèchent.
5. Versez environ 150 ml d'eau dans une casserole, graisser le tamis et le panier Softiera et répartir-y les raviolis. Mettre les inserts dans ou sur la casserole et mettre en place l'EasyQuick avec le joint d'étanchéité de 24 cm.
6. Poser la casserole sur le Navigenio et mettre-le en position «A», allumer l'Audiotherm, entrer environ 6 minutes de cuisson sur l'Audiotherm, poser-le sur le Visiotherm et tourner-le jusqu'à ce que le symbole vapeur apparaisse.
7. Servir les raviolis avec la sauce.





CURRY DE TOFU

Rôtissage sans adjonction de matière grasse

Temps de préparation 35 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 280 kcal. par personne)

500 g Tofu

150 ml Bouillon de légumes

1 Oignon

2 Gousses d'ail

3 tiges Menthe poivrée

800 g Tomates hachées
(en conserve)

50 g Noix de cajou

Ajouter du Garam Masala
à loisir

Sel, poivre

AMC produits

Casserole 24 cm 5.0 l

EasyQuick

Audiotherm

Quick Cut

1. Couper le tofu en dés d'env. 1,5 cm et laisser mariner dans le bouillon au moins une heure.
2. Éplucher les oignons et l'ail, couper finement et ajouter dans la casserole. Couvrir avec l'EasyQuick muni du joint d'étanchéité de 24 cm.
3. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Viandes, baisser le feu et faire revenir le mélange d'oignons.
4. Bien sécher les feuilles de menthe poivrée et hacher menu. Égoutter le tofu.
5. Ajouter les tomates, les noix de cajou, la menthe poivrée, le tofu et selon vos goûts, un peu de Garam Masala.
6. Remettre l'EasyQuick. Faire chauffer la casserole sur feu vif jusqu'à la fenêtre Vapeur, baisser le feu et cuire environ 4 minutes dans la zone Vapeur.
7. Retirer l'EasyQuick (à la fin du temps de cuisson), saler et poivrer.



ROULADES DE POISSON ET PESTO À LA ROQUETTE

Vapeur

Temps de préparation 25 minutes

Pour 4 personnes

(ca. 400 kcal. par personne)

70 g Parmesan

50 g Pistaches

40 g Roquette

5 c. à soupe Huile d'olive

Sel, poivre

8 Filets de limande (ou filets de sole ou de carrelet)

8 Tomates cocktail

Produits AMC

Casserole 24 cm 3.5 l

Softiera 24 cm

EasyQuick

Audiotherm

Quick Cut

1. Placer le parmesan et les pistaches dans le Quick Cut et hacher. Ajouter la roquette et hacher de nouveau. Ajouter l'huile d'olive, un peu de sel et du poivre et bien mélanger.
2. Étaler un peu de pesto sur les filets de poisson et faire des roulades avec une tomate cocktail, fixer avec des cure-dents. Mettre les roulades de poisson dans un panier Softiera.
3. Verser de l'eau (env. 100 ml) dans la casserole, insérer le panier Softiera. Couvrir avec l'EasyQuick muni du joint d'étanchéité de 24 cm.
4. Faire chauffer la casserole à feu vif jusqu'à la fenêtre Vapeur, baisser sur feu doux et cuire environ 3 minutes dans la zone Vapeur.
5. Retirer l'EasyQuick à la fin du temps de cuisson, retirer le panier Softiera et servir les roulades de poisson avec le reste du pesto.



Conseil

Comme les roulades de poisson dégagent de l'humidité en cuisant à la vapeur, 100 ml d'eau suffisent.







AMC Suisse

Alfa Metalcraft SA
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Suisse
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz amc_schweiz

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International AMC International amc_international

