

Les recettes Extra-Ordinaires

AVEC LE FOUR INDUCTION 6^{ÈME} SENS WHIRLPOOL



VOUS ALLEZ
AIMER
cuisiner

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE



Nem de saumon aux tomates confites



10 MIN



5 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

Pour la garniture : 200 g de filets de saumon, 12 pétales de tomate confite, ½ botte de ciboulette, 6 pincées de sel fin, 6 pincées de piment d'Espelette.

Pour le reste de la recette : 6 feuilles de brick, 3 cl d'huile d'olive, 120 g de feuilles de mâche, 1 cl de vinaigre balsamique.

POUR LA GARNITURE

Désarêter le saumon et retirer la peau, puis tailler la chair en petits bâtonnets de 5 cm de long. Couper les tomates confites en petits cubes. Ciseler finement la ciboulette. Mélanger tous les ingrédients et les assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

POUR LE RESTE DE LA RECETTE

Couper les feuilles de brick en 3.
Déposer les bâtonnets de saumon avec la tomate et la ciboulette à la base de chaque feuille de brick, puis plier les côtés et rouler le tout afin d'obtenir un nem. Coller ensuite chaque nem avec un peu d'huile d'olive.

Disposer les nems dans le récipient de cuisson* et verser un peu d'huile d'olive dessus. Sélectionner la fonction «Induction» de votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool puis, dans le menu «Types d'aliments», choisir la catégorie «Autres» puis «Puissance moyenne» et valider. Laisser cuire pendant environ 5 min**, jusqu'à ce que les nems soient bien dorés.

Les servir avec de la mâche assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

LE + DU CHEF

Une fois les nems cuits, râpez un peu de citron vert au-dessus pour apporter un peu de fraîcheur.



Magret de canard au miel et au romarin, pommes confites



5 MIN



35 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

3 magrets de canard, 600 g de pommes de terre grenaille, 100 g de beurre doux, 15 g de miel, 1 branche de romarin, 2 branches de thym, 2 gousses d'ail, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre.

Couper les pommes de terre en 4 puis les mettre dans le récipient de cuisson*. Ajouter le thym, le beurre, l'ail, du sel et du poivre, puis disposer le récipient sur la plaque à induction de votre Four. Sélectionner la fonction «Induction» de votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool. Dans le menu «Types d'aliments», choisir «Légumes» puis valider «Légumes grillés». Laisser cuire pendant environ 20 min** en remuant de temps en temps. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Débarrasser ensuite les pommes de terre dans la lèchefrite.

Dégraissier légèrement les magrets et retirer les peaux blanches du côté chair. Une fois que le récipient de cuisson est manipulable, le rincer puis le sécher. Déposer les magrets côté peau et saler le côté chair. Ajouter le miel et répartir le romarin. Placer ensuite le récipient sur la table à induction. Sélectionner la fonction «Induction» de votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool. Dans le menu «Types d'aliments», choisir «Viande rôtie» et valider «Filet/Morceau». Cuire pendant 6 min**. Ouvrir ensuite le four et positionner la lèchefrite en dessous de la table à induction. Poursuivre la cuisson pendant 6 min**.

Servir 1/2 magret par personne avec les pommes de terre confites.

LE + DU CHEF

*Pour que les pommes de terre soient moins "riches", mettez-les dans du papier aluminium avec un trait d'huile d'olive. Le magret sera rosé ; pour qu'il soit cuit à point, prolongez la cuisson de 5 min** environ.*



Tarte fine aux pommes, miel et cannelle



15 MIN



12 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

Pâte feuilletée : 250 g, sucre roux : 50 g, beurre doux : 60 g, pomme(s) golden : 6 pièce(s)

Étaler finement la pâte, puis découper un carré.
Éplucher les pommes puis les émincer en fines lamelles.

Garnir la pâte de pommes émincées en réalisant une rosace serrée, puis les saupoudrer de sucre roux et répartir des noisettes de beurre.

Beurrer légèrement le récipient de cuisson*, puis disposer les tartes dedans et placer le tout sur la table à induction.

Dans le menu, choisir «Fonction induction», sélectionner «Types d'aliments», choisir la catégorie «Pizza» et valider «Pizza fine». Cuire pendant environ 12 min**.

Dès la sortie du four, laisser tiédir et servir.

LE + DU CHEF

Vous pouvez réaliser ces tartes avec une grande portion de pâte feuilletée que vous découperez après la cuisson. Gagnez près de 5 minutes de cuisson grâce à la fonction induction.



Saint-Jacques feuilletées, poireaux à l'huile de truffe



10 MIN



20 MIN



20 MIN

POUR 6 PERSONNES

18 pièces de Noix de Saint Jacques, 3 blancs de poireaux, 10 g de beurre doux, 2 cl d'huile de truffe noire, 200 g de pâte feuilletée, 1 œuf pour la dorure, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre.

Étaler la pâte feuilletée puis la détailler en 6 cercles d'un diamètre légèrement supérieur à celui des cassolettes.

Laver les poireaux et les émincer finement, puis les répartir dans les cassolettes. Ajouter le beurre, l'huile de truffe et 3 Saint-Jacques par récipient. Saler et poivrer. Appliquer de la dorure sur les bords puis recouvrir de pâte feuilletée en soudant fermement. Dorer ensuite la pâte, puis réserver les cassolettes au réfrigérateur pendant au moins 20 min.

Disposer les cassolettes dans le récipient de cuisson* et le mettre sur la table à induction de Four. Sélectionner la fonction «Induction» de votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool. Dans le menu «Types d'aliments», choisir la catégorie «Ragoût : Plat principal» puis valider. Laisser cuire ainsi pendant 8 min**. Aller ensuite dans la catégorie «Finition», choisir «Finition» puis «Finition du dessus» et valider «Gril moyen». Cuire pendant environ 12 min** afin que le feuilletage dore bien.

Servir aussitôt.

LE + DU CHEF

Vous pouvez aussi utiliser les coquilles des Saint-Jacques à la place des cassolettes. Dans ce cas, recouvrez-les entièrement de pâte feuilletée ou mettez l'autre partie de la coquille et soudez le tout avec la pâte feuilletée.



Chapon rôti aux légumes oubliés



15 MIN



1H30



30 MIN

POUR 6 PERSONNES

1 chapon (2kg), 3 panais, 3 carottes jaunes, 3 carottes violettes, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 1 branche de laurier, 10 g de gros sel, 5 cl d'huile d'olive, 20 g de beurre doux, 20 cl de vin blanc sec, 6 tours de moulin à poivre, 6 pincées de sel fin.

Éplucher les légumes, les tailler en 2 puis en biseaux de 1 cm d'épaisseur. Éplucher les échalotes et les émincer en fines tranches.

Assaisonner le chapon puis mettre à l'intérieur une poignée de gros sel, les aromates et le beurre. Le disposer ensuite dans le récipient de cuisson*, puis l'arroser d'un trait d'huile d'olive et placer le tout sur la table à induction du Four. Sélectionner la fonction «Induction» de votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool. Dans le menu «Types d'aliments», sélectionner «Volaille rôtie» puis valider «Entière». Cuire pendant environ 45 min**. Retourner ensuite le chapon, puis ajouter le vin blanc, les légumes et les échalotes. Poursuivre la cuisson pendant environ 45 min**.

Laisser ensuite le chapon reposer durant environ 30 min sous du papier aluminium. Le découper, puis le servir avec les légumes.

LE + DU CHEF

Afin de faciliter la découpe du chapon, il est préférable de retirer le brêchet (l'os de la chance) avant de le cuire.

Gagner près de 30 minutes de cuisson grâce à la fonction induction.



Soufflé vanille coeur de framboise

 30 MIN  20 MIN  1 H

POUR 6 PERSONNES

Pour la crème pâtissière : 50 cl de lait ½ écrémé • 4 jaunes d'œufs • 1 œuf • 35 gr de farine de blé • 15 gr de fécule de maïs • 50 gr de sucre en poudre • 2 gousses de vanille • 125 gr de framboises fraîches • 120 gr de blancs d'œufs • 40 gr de sucre en poudre.

Pour les moules : 20 gr de beurre doux • 30 gr de sucre en poudre

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Ouvrir les gousses de vanille et gratter les graines, puis mettre le lait à bouillir avec le tout.

Blanchir les jaunes et les œufs entiers avec le sucre et les fouetter pour incorporer un maximum d'air. Ajouter ensuite la farine et la fécule de maïs, puis le lait bouillant. Remettre le tout dans la casserole et porter la crème à ébullition sans cesser de remuer avec un fouet. Cuire au minimum pendant 3 minutes à partir de l'ébullition, en remuant constamment.

Placer un film alimentaire dans un bol et verser la crème dedans. Recouvrir au contact. Laisser ensuite refroidir pendant au moins 1 heure.

POUR LES MOULES

Sortir le beurre suffisamment à l'avance pour qu'il prenne la consistance d'une pommade. A l'aide d'un pinceau, beurrer une première fois les bords des moules bien propres dans le sens de la hauteur. Disposer ensuite les moules au réfrigérateur pendant 5 minutes, puis répéter l'opération. Finir en mettant le sucre dans les moules, puis le reverser dans une barquette en faisant en sorte qu'il soit bien réparti sur les parois. Réserver.

POUR LES SOUFLÉS

Prélever 260 g de crème pâtissière, la mettre dans un saladier et la fouetter énergiquement afin qu'elle devienne bien lisse. Dans un batteur, monter les blancs en neige et verser progressivement le sucre. Dès que les blancs sont bien montés (ils doivent être bien fermes et brillants), mélanger à l'aide d'un fouet 1/3 de la meringue à la pâtissière. Ajouter un autre tiers en l'incorporant délicatement à la maryse. Ajouter enfin le reste. Garnir une poche avec l'appareil à soufflés. Faire une ouverture assez grande afin de ne pas trop casser la masse, puis garnir les moules à moitié et ajouter 3 framboises. Verser ensuite l'appareil jusqu'en haut puis lisser à l'aide d'une spatule. Essuyer délicatement les bords des moules, puis les disposer dans le récipient de cuisson* et le poser sur la table à induction. Sélectionner la fonction «Induction» de votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool. Dans le menu «Types d'aliments», sélectionner «Autres» et valider. Cuire les soufflés pendant environ 8 min**. Déguster dès la sortie du four.

LE + DU CHEF

Vous pouvez garnir les soufflés 1 h avant de les cuire et les réserver au réfrigérateur. En revanche, une fois cuits, ils doivent être servis aussitôt.

*Ce récipient est fourni avec votre Four Induction 6ème Sens Whirlpool
**Le temps de cuisson indiqué est valable si la recette est réalisée avec le Four Induction 6ème Sens Whirlpool. Ce temps de cuisson sera plus long réalisé en utilisant un four traditionnel.
