Livre de recettes
pour votre
EXPERT Cooker

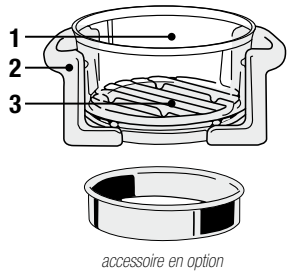
Recettes de Gérard BAUD

CÔTE DE BŒUF, JUSTE GRILLÉE AU SEL DE GUÉRANDE ET POIVRE DE SÉCHOUAN

Préparation : 5 minutes Cuisson : 7 à 8 minutes (saignant) / 6 minutes de plus (bien cuit)

Ingrédients pour 4 personnes

1,3 kg de cote de bœuf, 15 gr de sel de Guérande, 10 gr de poivre de séchouan. En mignonnette.



accessoire en option

Préparation

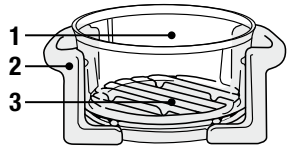
Bien entendu il est préférable pour ce type de cuisson que l'ensemble des convives aiment la même cuisson en général ce type de viande s'apprécie bleue ou saignante. Il existe de nombreuses races de bovins types : salers, charolaise, ou encore montbéliarde.
Choisir une viande bien persillée c'est-à-dire une belle répartition entre le muscle et le gras, et d'une couleur franche.
Attention, certains éclairages sont faits pour mettre en valeur certaine viande de piètre qualité, ne pas hésiter à l'éloigner un peu du lieu de présentation, le plus prés possible d'une source naturelle d'éclairage.
La viande doit être dense et la chair bien serrée autour de l'os, avec un gras ni trop blanc ni trop foncé.
Ce genre de viande s'achète chez un artisan boucher, ne pas la commander quelques jours avant, si cela est possible.
Préchauffez le four 5 à 7 min température maximum et disposez à l'intérieur la grille basse.
Mélangez le sel et le poivre puis le répartir sur les deux faces de la viande, disposez la viande à l'intérieur du four directement sur la grille basse température maximum, cuire la viande 7 à 8 min de chaque côté pour une viande saignante, ne pas la piquer car vous feriez sortir le jus de la viande, elle en sera plus goûteuse et agréable à déguster. Sortir la viande du four, la laissez reposer 5 bonnes minutes avant de la couper. Passez à table, pas de sauces, un peu de beurre frais de votre choix doux ou salé.
A déguster avec des très bonnes pommes de terre frites et pourquoi pas cuites à la graisse de canard.

GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes (à point)

Ingrédients pour 4 personnes

1 gigot de 1,5 kg, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de basilic, 1 cuillère à soupe de persil, 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence, 2 pincées de gingembre en poudre, 2 pincées de quatre-épices, 1 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillère à soupe de chapelure, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.



Préparation

Piquez le gigot à l'ail. Mélangez les herbes, les épices, la moutarde, la chapelure, 2 cuillères à soupe d'huile.
Posez votre gigot dans un plat à four et enduisez le du mélange obtenu, salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile.
Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min. Déposez votre plat sur la grille basse et cuire 10 min environ, baissez la température à 180°C, ajoutez un 1/2 verre d'eau chaude dans le fond du plat. Poursuivez la cuisson 20 à 25 min selon votre goût.
A la fin de la cuisson, réservez le gigot au chaud environ 10 min dans le Expert Cooker (positionnez le thermostat au minimum en laissant le ventilateur tourner), il n'en sera que plus tendre. Tranchez et servez accompagné d'une jardinière de légumes arrosés du jus de cuisson.

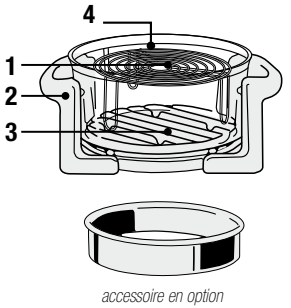
MAGRET DE CANARD GRILLÉ AUX FIGUES FRAICHES

Préparation : 15 minutes Cuisson : 10 minutes pour les figues seules / puis 15 min avec les magrets de canard

Ingrédients

4 magret de canard, 4 figues fraiches par personne, 2 cuillères à soupe de baies roses, sel (de préférence gros).

Préparation



accessoire en option

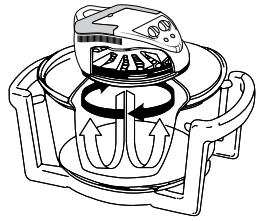
Disposez la grille basse dans le bol en verre, puis disposez directement les figues sur la grille (elles peuvent se toucher sans problème) après les avoir incisées en croix sur la partie supérieure.
Mettre dans chaque incision quelques grains de sel, puis mettre le bloc moteur thermostat 150°C pendant 10 min. Pendant ce temps, faire avec un couteau des incisions franches dans les magrets côtés gras pour les quadriller, afin d'éliminer la graisse pendant la cuisson.
Après les 10 min ouvrir le four ajoutez la grille haute par-dessus la grille basse, mettre le rehausseur, puis disposez les magrets sur la grille haute, assaisonnez de gros sel et de baies roses (côté graisse dirigé vers le haut). Mettre en cuisson thermostat 180°C pendant 8 min de chaque côté. Il est important que la graisse de cuisson tombe sur les figues pour qu'elles soient onctueuses et savoureuses, sans pour autant qu'elles baignent dans le jus de cuisson des magrets.
Après les 15 min de cuisson, découpez les magrets en tranches régulières et les servir avec les figues.

POMMES DE TERRE JUSTE CUITES À LA GRAISSE DE CANARD ET SON MAGRET FUMÉ

Préparation : 10 minutes Cuisson : 40 minutes en moyenne

Ingrédients pour 3 personnes

1,2 kg de pommes de terre de bonne qualité, 100 gr de graisse de canard,
1 piéce de magret de canard tranché fumé, sel, poivre, ciboulette, persil bien frais.



Préparation

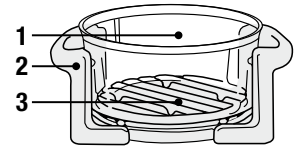
Épluchez les pommes de terre, les lavez, les émincez en tranches régulières et les plongez dans de l'eau bouillante puis les laissez refroidir, une fois bien froide, les égouttez, les séchez avec un linge afin qu'elles soient bien sèches, les disposez dans le four, à même le bol et sans accessoire, les parsemez de graisse de canard, salez, poivrez et cuire 40 min.
Remuez de temps en temps. A la fin de la cuisson répartir les fines herbes concassées puis les tranches de magret de canard, refermez le four sans le faire chauffer et attendre 10 min.

POULET FARCI

Préparation : 35 minutes Cuisson : 1 heure 10

Ingrédients pour 6 personnes

1 poulet prêt à cuire de 1,5 kg, 50 gr de beurre, 1 oignon, 150 gr de champignons, 1 tasse et demi de mie de pain émiettée, 1 cuillère à soupe de persil haché, les zestes râpés d'un citron, 1 pincée de marjolaine, 1 pincée de muscade, 1 œuf, sel et poivre.



Préparation

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Faites revenir les oignons hachés et les champignons hachés pendant 5 min. Ajoutez ensuite la mie de pain, le sel, le poivre, le persil, les zestes de citron, la marjolaine, la muscade et l'œuf. Mélangez le tout.
Farcissez le poulet et refermez-le avec de la ficelle de cuisine. Salez et poivrez.
Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min, puis ramenez-le à 180°C.
Placez votre préparation dans un plat à four avec un filet d'huile, déposez le sur la grille basse et cuisez 1 heure 10 environ.

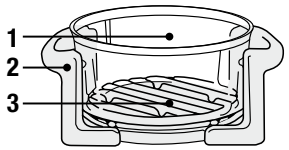
ROSBEEF DE MON BOUCHER

Préparation : 35 minutes Cuisson : 30 minutes (saignant) / 38 minutes (à point)

Ingrédients pour 6 personnes

1,5 kg de filet de bœuf bardé et ficelé par votre boucher, 1 barde de lard, 2 citrons non traités, 1 gousse d'ail, 2 brins de sauge, 2 cuillères à soupe de moutarde en grains, 100 gr de fromage frais aux fines herbes, 60 gr de beurre, huile d'olive, sel, 1 cuillère à café de poivre en grains, poivre moulu.

Préparation



Placez votre rôti dans un plat à four, ajoutez les échalotes autour coupées en 2, ajoutez 2 ou 3 morceaux de beurre, poivrez. Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min, puis ramenez-le à 200°C. Déposez votre plat sur la grille basse et cuisez 15 min, retournez, poursuivez la cuisson 15 min environ, selon votre goût. A la fin de la cuisson, sortez votre plat du four, réservez le rôti au chaud dans le Expert Cooker (positionnez le thermostat au minimum en laissant le ventilateur tourner), le temps de déglacer* le plat de cuisson avec 10 cl d'eau. Réservez le jus que vous servirez en saucière.

Découpez en tranches et accompagnez d'une purée de carottes ou de céleri...

** Déglacer : dissoudre les sucs de cuisson avec un liquide en frottant le fond du plat avec une spatule.*

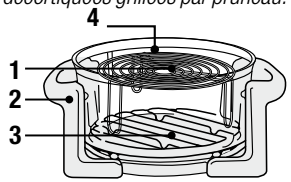
ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN ET AMANDES

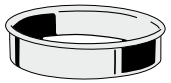
Préparation : 15 minutes Cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 4 personnes

Dans le four cyclonique l'on peut cuire des pièces de viande de plus de 4 kg, choisir donc le poids dont vous avez besoin. 800 gr de pommes de terre type grenailles, 200 gr de pruneaux dénoyautés de gros calibre, 150 gr d'oignons de préférence rose de Roscoff, sel, poivre, 6 gousses d'ail épluchées, une amande entière décortiquées grillées par pruneau.

Préparation





accessoire en option

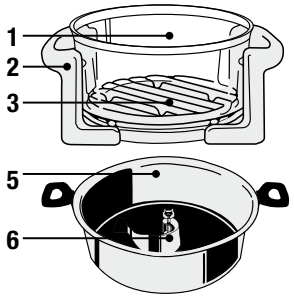
Piquer le rôti avec les gousses d'ails, le saler, poivrer, disposer le rôti dans le four cyclonique sur la grille haute et installer le réhausseur, thermostat 180°C, minuteur 60 min. Pendant ce temps, laver à l'eau les pommes de terre grenailles, couper les oignons en morceaux type mirepoix, et mettre chaque amande à l'intérieur des pruneaux la place des noyaux). Blanchir les grenailles à l'eau froide puis porter à ébullition, les égoutter sans les rafraîchir, puis les disposer avec les oignons sous le rôti de porc qui est déjà en cours de cuisson. Continuer la cuisson jusqu'à la fin des 60 min en retournant le rôti de temps en temps. Après les 60 min. Sortir le rôti, le laisser reposer et ajouter les pruneaux aux pommes de terre oignons remettre le bloc moteur température 200°C une quinzaine de minutes, bien mélanger tous les éléments. Après 15 min, remettre le rôti sur l'ensemble, refermer le four, laisser ce joli petit monde ensemble pendant 15 min.

SAUTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE

Ingrédients pour 4 personnes

Blanc de volaille : 8 pièces, Échalotes, Champignons de Paris, Bouillon de volaille : 30 cl ou 1 cube, Ail : 2 gousses, Moutarde forte de Dijon : 30 gr, Huile d'arachide : 5cl, Crème fraîche double : 20 cl, Sel, poivre, Jus de citron : 1/2

Préparation



Découper les blancs de volailles en morceaux réguliers. Mettre l'huile dans le récipient à 230°C. Chauffer pendant 5 min. Emincer les échalotes et les champignons de Paris. Écraser les gousses d'ail. Disposer les morceaux de volailles dans le bol de cuisson chaud. Laisser le thermostat à 230°C pendant 10 min puis ajouter les échalotes, laisser suer 6 min puis ajouter les champignons émincés et le bouillon de volaille(ou un cube+ 25 cl d'eau) et l'ail écrasé. Laisser cuire 30 min à 180°C-190°C. Ajouter la crème fraîche, la moutarde et laisser cuire 8min à 230°C. Pour finir, ajouter le jus de citron et laisser cuire pendant 2 min

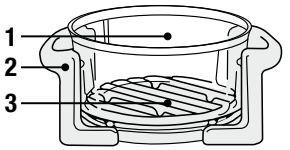
RÔTI DE VEAU FARCI

Préparation : 35 minutes Cuisson : 38 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de rôti de veau, 1 barde de lard, 2 citrons non traités, 1 gousse d'ail, 2 brins de sauge, 2 cuillères à soupe de moutarde en grains, 100 gr de fromage frais aux fines herbes, 60 gr de beurre, huile d'olive, sel, 1 cuillère à café de poivre en grains, poivre moulu.

Préparation



Faîtes fondre au bain-marie le beurre avec la sauge ciselée et l'ail pelé et écrasé. Laissez infuser à feu très doux 15 min environ. Coupez les citrons en fines rondelles, les blanchir 1 min à l'eau frémissante. Ouvrez le rôti en deux, le tartiner de fromage aux herbes sur une des faces intérieures, saupoudrez de poivre concassé et reformez le rôti. Bardez et ficelez-le. Salez, poivrez légèrement. Placez-le dans un plat à four, entourez-le de rondelles de citron, nappez de 1 ou 2 filets d'huile d'olive. Badigeonnez-le avec la moutarde en grains. Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min, puis ramenez-le à 200°C. Déposez votre plat sur la grille basse et cuire 45 min environ. A la fin de la cuisson, sortez votre plat du four, réservez le rôti sous une feuille de papier aluminium le temps de déglacer* le plat de cuisson avec 10 cl d'eau. Réservez le jus. Remettez votre rôti au chaud dans le Expert Cooker (positionnez le thermostat au minimum en laissant le ventilateur tourner). Filtrez le beurre de sauge dans un bol et ajoutez le jus de déglaçage en fouettant. Présentez le rôti de veau coupé en tranches avec la sauce à part. Servez avec un mélange de légumes tendres : pois gourmands, navets nouveaux, fèves fraîches...

** Déglacer : Dissoudre les sucs de cuisson avec un liquide en frottant le fond du plat avec une spatule.*

NOIX DE VEAU POÊLÉE

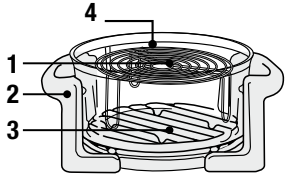
Préparation : 5 minutes Cuisson : 1 heure 45 Marinade : 45 minutes

Ingrédients pour 15 à 20 personnes

1 noix de veau entière environ 4,5 kg, 250 gr de carottes, 150 gr d'oignons, 4 tomates belles et bien mûres, 25 à 30 gr de sel, 15 gr de poivre concassé, 20 cl de vin blanc sec (type entre deux mers, muscadet), 15 cl d'huile de cuisson.

Préparation

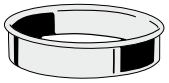
Bien répartir l'huile sur toute la pièce de viande ainsi que le sel et le poivre concassé (mignonette), la disposer dans le four cyclonique (sans préchauffage) sur la gille basse, déposer le rehausseur sur le four, mettre le minuteur au maximum (60 min).



Température de cuisson 200 °C, laisser cuire environ 15 min puis retourner la viande afin qu'elle colore sur l'autre face. Retourner la viande toutes les 15 min. Au terme des 60 min. Remettre le minuteur sur 45 min. Disposer tous les légumes épluchés et coupés en cubes (mirepoix) dans le fond du bol du four, continuer de retourner la pièce de viande toutes les 15 min.

Au terme de la cuisson, retirer la viande du four, laisser la entière sur un plat recouvert d'une feuille d'aluminium.

Déglacer le jus de cuisson avec le vin blanc puis laisser le réduire 15 min, avec la mirepoix de légumes à une température de 250 °C.



accessoire en option

Découper la viande avec un couteau à trancher, arroser avec le jus de déglaçage et la mirepoix de légumes, servir et se délecter avec une recette toute simple (on peut également à mi-cuisson, ajouter des pommes de terre types grenailles (elles cuiront dans le jus de la viande).

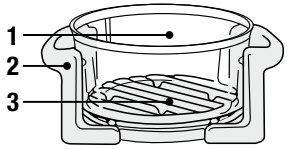
TARTIFLETTE AUX GÉSIERS DE CANARD

Préparation : 35 minutes Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1/2 roblochon fermier par personne, 1kg de pommes de terre, 250 gr d'oignons, 350 gr de gésiers de canard confits.

Préparation



Blanchir les pommes de terre et les pré-cuire pendant 15 min après les avoir épluchées.
Pendant ce temps, émincer les oignons et les faire suer dans la graisse de canard pendant environ 15 min à feu doux et sans coloration, y ajouter les gésiers émincés finement.
Egoutter les pommes de terre puis les émincer en tranches de 3 à 4 min d'épaisseur.
Disposer dans un plat de cuisson un peu de graisse de canard, puis y ajouter les pommes de terre sans les saler, juste un peu de poivre, mélanger les oignons et les gésiers avec les pommes de terre.
Couper les roblochons en morceaux sur le mélange pommes de terre, oignons, gésiers, bien répartir à la surface avec équilibre et générosité. Mettre la température à 200°C minuteur 25 min.
Après les 25 min. Laisser reposer quelques min et puis passer à table, servir bien chaud, lever tout doucement le couvercle du four et approcher vos narines, cela sent comme là haut sur la montagne, il ne manque que le son des sonnailles… du bon pain au levain et du vin de Savoie (à consommer avec modération) la bonne humeur quant à elle, c'est sans modération…On peut remplacer les gésiers par des restes nobles de viande cuite (poulet, porc, et autres produits fumés, saucisses, andouilles etc…).

Le poisson

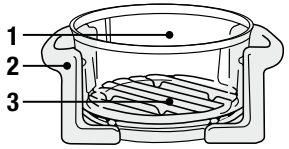
QUEUE DE LOTTE COMME À PORQUEROLLES

Préparation : 30 minutes Cuisson : 13 à 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 queue de lotte de 1,2 kg, 3 belles tomates, 1 oignon nouveau avec sa tige, 2 ou 3 gousses d'ail selon le goût, 60 à 80 gr d'olives noires, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Préparation



Eliminez la membrane fine qui recouvre la lotte (ou demandez à votre poissonnier de le faire). Rincez le poisson et essuyez-le avec un papier absorbant. Coupez l'ail épluché en bâtonnets. Piquez-les dans la lotte comme dans un gigot. Mondez* et concassez les tomates. Lavez l'oignon et émincez-le ainsi que sa tige. Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min, puis ramenez-le à 210°C. Posez la lotte poivrée et salée dans un plat allant au four, nappez d'huile d'olive. Couvrez avec les tomates concassées, l'oignon haché, les olives et les câpres. Enfournez pour 13 à 15 min environ, servez directement. Accompagnez de pâtes fraîches que vous servirez avec un filet d'huile d'olive, quelques zestes de citron râpé et d'un peu de basilic ciselé.

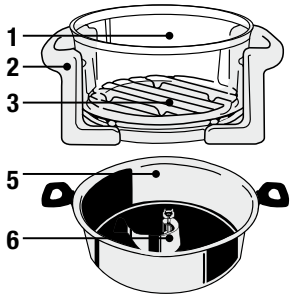
** Monder : enlever la peau des tomates*

SAUTE DE CREVETTES A LA CREOLE

Ingrédients pour 4 personnes

Crevettes crues : 1.5 kg, Oignons : 300 gr, Tomates : 200 gr, Gingembre : 60 gr, Ails : 80 gr, Persil chinois : 20 gr, Huile d'arachide :5 cl, Sel, poivre, Piment doux :1

Préparation



Faire chauffer l'huile à 230°C et y ajouter les crevettes coupées en deux saupoudrées de sel et poivre(sel+poivre), cuire 5 min à 230°C. Ciseler les oignons. Émonder les tomates (enlever la peau et les pépins) puis hacher grossièrement. Éplucher et hacher le gingembre et l'ail. Ajouter les tomates émondées, ails, oignons et gingembre. Laisser cuire 15 min à 230°C. En final ajouter le persil chinois haché puis tapoter le dessus de la préparation avec le piment doux coupé en deux. Servir bien chaud avec un vrai riz créole.

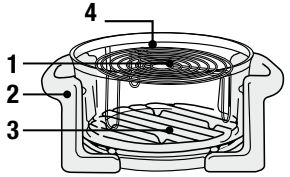
ROUGETS GRILLÉS AU FENOUIL

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 10 minutes pour le fenouil, 5 minutes pour les oignons et les tomates, 10 minutes pour les rougets

Ingrédients pour 4 personnes

2 rougets de roche par personne, 6 bulbes de fenouil, 2 tomates, 1 gros oignons, 1 branche de thym, 10 cl d'huile d'olive, sel, poivre.

Préparation



accessoire en option

Lavez les rougets et les videz sans les écaillez (une fois cuits, leur peau sera plus facile à enlever).
Faire bouillir dans une casserole les fenouils environ 10 min, les égouttez puis les coupez en lamelles.
Dans le fond du four faites revenir dans l'huile d'olive les oignons émincés avec les tomates épluchées et hachez grossièrement pendant 5 min.
Ajoutez les fenouils, mélangez le tout et assaisonnez, disposez la grille haute dans le four tout en laissant les légumes.
Disposez le rehausseur, cuire le tout pendant 10 min (5 min de chaque côté).

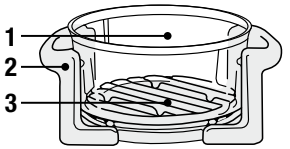
STEACK DE THON À LA BASQUAISE

Préparation : 20 minutes Cuisson : 40 minutes (au total)

Ingrédients pour 4 personnes

1 tranche de thon de 900 gr, 2 oignons, 2 poivrons rouges, 3 tomates, 2 poivrons verts, 3 gousses d'ail, 1 petit piment, 10 cl d'huile d'olive, sel, poivre.

Préparation



Epluchez le oignons et émincez-les, nettoyez les poivrons, épépinez-les, émincez-les, enlevez-les graines du piment. Ebouillantez les tomates 20 secondes pour les peler, taillez-les en quartiers et pressez-les légèrement pour en extraire le jus et les graines.
Pelez et écrasez les gousses d'ail. Dorez la tranche de thon dans une poêle avec 5 cl d'huile 5 min sur chaque face, retirez-la.
Dans la même huile, faîtes revenir les oignons, les poivrons, le piment et l'ail. Laissez cuire 10 min, enlevez le piment. Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min. Disposez dans un plat à four, en terre de préférence, la moitié de vos légumes, posez la tranche de thon par-dessus, recouvrez du reste de légumes. Arrosez avec le reste d'huile. Placez votre plat sur la grille basse du four et cuisez pendant 20 min environ à 200°C. Vous pouvez réaliser également cette recette avec du saumon ou de l'espadon.

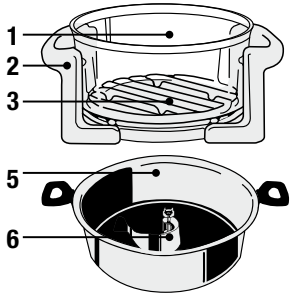
Les légumes

POMMES ALLUMETTE

Préparation : 10 minutes Cuisson : 45 minutes puis saler, poivrer

Pour 4 personnes

Pomme de terre : 1 Kg (spéciale friture), Huile : 5cl (ou margarine ou graisse de canard), Sel, poivre blanc
Facultatif : paprika ou curcuma ou curry (en poudre)



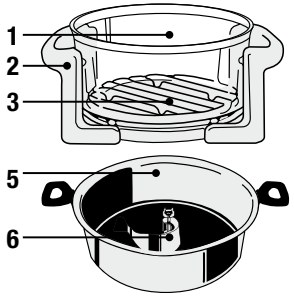
Préparation

Eplucher les pommes de terre le plus régulièrement possible) en bâtonnets de 0,5 cm sur 0,5 cm dans la longueur de la pomme de terre. Les disposer dans un saladier et verser dessus de l'eau bouillante, les laisser émerger environ 30 minutes.
Les égoutter et les essuyer correctement puis les disposer dans le récipient friteuse et y ajouter de l'huile (ou autre corps gras spécial friture)
Laissez cuire pendant 45 min à 230°C.

BOHÉMIENNE DE LÉGUMES

Pour 4 personnes

Courgettes : 250 gr, Aubergines : 250 gr, Tomates : 250 gr, Oignons (blancs des Cévennes) : 150 gr, Ails : 6 gousses, Poivrons : 1 de chaque couleur, Sel, poivre blanc, Huile d'olive : 15 cl, Olives noires : 60 gr, Thym etromarin



Préparation

Eplucher les courgettes et les aubergines puis les couper en cubes de 1cm x 1cm environ.
Couper les tomates en deux, enlever les pépins puis concassez-les.
Emincer les oignons et les poivrons. Laisser les gousses d'ails dans leurs peaux.
Mettre de l'huile d'olive dans le récipient, y ajouter tous les légumes sauf l'ail.
Cuire à 230°C pendant 25 minutes puis ajouter les gousses d'ails, le thym, le romarin, le sel et le poivre. Réduire le thermostat à 180°-190°C, laisser cuire 45 minutes.
À la fin de la cuisson ajouter les olives noires et le reste de l'huile d'olive.
Laisser cuire 10 minutes à 60°C.

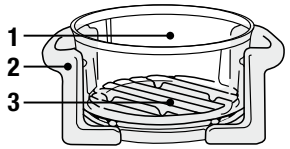
TOMATES FARCIES FAÇON PROVENÇALE

Préparation : 20 minutes Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

1 tomate bien mûre par personne (le four peut en contenir 12 moyennes), 400 gr de fromage de chèvre frais, 30 gr de basilic frais, 10 gr de mignonette de poivre, 200 gr de riz cuit à la créole (100 gr de riz cru), 100 gr d'olives noires dénoyautées, 10 cl d'huile d'olives vierge.

Préparation



Couper le chapeau des tomates et les évider. Mélanger le riz avec l'intérieur des tomates, le basilic concassé, la mignonette le fromage de chèvre et les olives noires hachés grossièrement. Remplir les tomates avec le mélange remettre les chapeaux. Mettre l'huile dans le four, disposer les tomates sur la grille basse et les cuire 45 min à 180°C.
A déguster chaude ou froide avec le jus de cuisson mais à température ambiante avec un filet d'huile d'olives et du vinaigre balsamique ou de xérès.
C'est encore meilleur le lendemain.

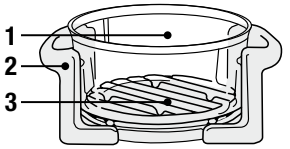
GRATIN À LA MEXICAINE

Préparation : 25 minutes Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

800 gr de pommes de terre à chair ferme, 1 gousse d'ail, 1 boîte (250 gr) de haricots rouges, 30 cl de lait, 20cl de crème liquide, 200 gr d'emmenthal râpé, 1 branche de sauge, piment de Cayenne, sel, poivre.

Préparation



Pelez les pommes de terre puis coupez-les en tranches fines. Egouttez les haricots rouges, mélangez-les avec la sauge ciselée et une pincée de piment de Cayenne. Pelez l'ail, hachez-le et frottez un plat à gratin avec. Disposez une couche de pommes de terre, saupoudrez de fromage râpé, versez les haricots rouges et couvrez du restant de pommes de terre, saupoudrez du reste de fromage.
Dans un bol, mélangez le lait, la crème, salez et poivrez et versez dans le plat. Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min. Placez votre plat sur la grille basse du four et cuisez pendant 30 min environ à 200°C.
Accompagnement délicieux avec une viande braisée.

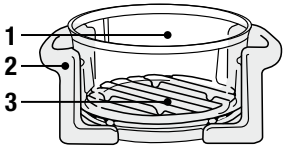
POMME DE TERRE SURPRISE

Préparation : 15 minutes Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

1 belle pomme de terre type Rosevald par personne, 150 gr de poitrine de porc fumée (ou saucisse de Morteau ou Montbéliard cuite), 250 gr de Morbier au lait cru. 1 feuille de papier aluminium par pomme de terre.

Préparation



Bien laver les pommes de terre, ne pas les éplucher, les coupez en deux dans le sens de la hauteur, enlevez un tout petit peu de chair à l'intérieur de chaque moitié de pomme de terre puis y placer un morceau de poitrine de porc fumé (ou saucisse), puis une belle tranche de morbier au lait cru. Assemblez les demis pommes de terre et les enveloppez dans une feuille de papier aluminium.
Disposez les pommes de terre sur la grille basse, 45 min de cuisson à 200°C. À mi-cuisson, retournez les, puis à la fin de la cuisson laissez une quinzaine de min dans le four éteint, servir tout simplement avec une salade frisée et une bonne sauce au vinaigre balsamique, ouvrir les feuilles de papier aluminium, et déguster. (Ne pas saler, le fromage et la poitrine ou les saucisses auront salé la préparation).
Egalement réalisable avec du saumon fumé, de la tapenade d'olives noires, des truffes noires, tout plein d'idées qui peuvent dans chaque région évoluér en fonction des saisons et des goûts de chacun.

MELI MÉLO DE FROMAGES AUX ABRICOTS

Préparation : 20 minutes Cuisson : 20 minutes après plus de 2 h de macération

Ingrédients pour 4 personnes

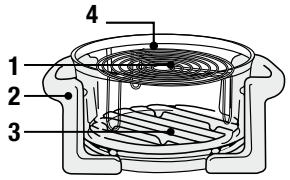
800 gr de fromages : l'idée est d'utiliser des restes de fromages, toute famille confondue, 400 gr de pommes de terre, 100 gr d'abricots secs, 50 cl d'eau de vichy célestin,1 sachet de thé vert.

Préparation

épluchez et cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, les refroidir, les coupez en tranches fines, faire infuser le thé vert dans l'eau de vichy puis y faire macérer les abricots secs pendant environ 2 heures.

Coupez grossièrement tous les fromages en morceaux après avoir enlevé les croutes, disposez les pommes de terre dans le fond du four, puis répartir les morceaux de fromages et les abricots.

Disposez le rehausseur cuisson 20 min à 180°C. L'art et la manière d'utiliser les restes. On peu utiliser les fromages suivants : camembert, livarot, tome de Savoie, bleu de Gex, comté, rob-lochon, roquefort, salers, munster, boulette d'Avesnes, fromages de chèvre, gouda, edam, ...



accessoire en option

VACHERIN DU MONT D'OR BRAISÉ

Préparation : 15 minutes Cuisson : 30 à 45 minutes pour les pommes de terre / 15 minutes pour le vacherin

Ingrédients

1 pièce de 800 gr de Vacherin au lait cru de Franche Comté, 600 gr de pommes de terre Rosevald, charcuterie : un mélange de tout mais surtout ce que vous aimez, le tout en tranches fines (coppa, serrano, poitrine fumée, saucisse de Morteau et de Montbéliard, andouillette, viande de bœuf des Grisons ou d'Italie), 1 bocal de cornichons de belle qualité.

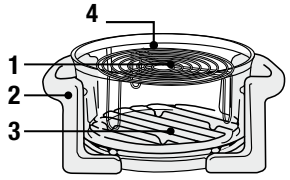
Préparation

Lavez les pommes de terre puis les disposez non épluchées sur la grille basse du four et mettre en cuisson 30 à 45 min en les retournant thermostat 200°C.

Après la cuisson mettre la grille haute, disposez le vacherin dans sa boîte d'épicéa (sans les grilles) sur la grille, mettre le rehausseur cuire 15 min thermostat 200°C.

Pendant la cuisson du vacherin, coupez toute la charcuterie en fines tranches et la dressez sur un plat avec les cornichons.

Servir le fromage bien chaud le faire coulez sur les pommes de terre et dégustez avec la charcuterie et les cornichons. Un bon moment à passez en famille ou avec des amis …



accessoire en option

CRÈMES BRULÉES AU JASMIN

Préparation : 20 minutes Cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

25 cl de lait entier, 1 cuillère à soupe de thé au jasmin, 6 jaunes d'œufs, 100 gr de sucre en poudre, 50 cl de crème liquide, 80 gr de sucre roux.

Préparation

Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min minimum.

Portez le lait à ébullition, éteignez le feu, ajoutez le thé et laissez infuser pendant 10 min.

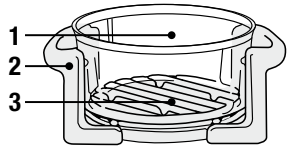
Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait bouillant en mince filet, puis la crème liquide sans cesser de fouetter. Filtrez la préparation.

Passez vos ramequins sous l'eau froide sans les essuyez, versez la préparation dedans sans dépasser 1,5 cm de hauteur. Placez vos ramequins sur la grille basse du four.

Baissez la température à 100°C et cuisez 20 à 25 min environ, jusqu'à ce que les crèmes soient juste prises, encore « tremblantes ». Laissez-les refroidir, puis gardez-les 24 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de sucre roux et faîtes-les caraméliser en les passant sous le grill du four à 250°C, quelques minutes. A renouveler avec d'autre parfums :

fleur d'oranger, vanille, menthe...



CRUMBLE AUX KIWIS

Préparation : 20 minutes Cuisson : 24 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

6 à 8 kiwis, 2 cuillères à soupe de raisins secs, 1 petit verre de rhum, 2 cuillères à soupe de marmelade d'orange, 2 cuillères à soupe d'amandes effilées, 150 gr de farine, 125 gr d'amandes en poudre, 125 gr de cassonade, 125 gr de beurre.

Préparation

Beurrez un moule à gratin et saupoudrez-le de cassonade.

Pelez les kiwis et les coupez en petits dés, les éparpillez dans le plat.

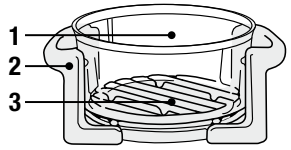
Mettre les raisins secs dans un bol avec le rhum, ajoutez la marmelade d'orange et mélangez.

Incorporez les amandes effilées, puis versez le mélange sur les kiwis.

Préchauffez votre Expert Cooker à 250°C pendant 6 min minimum.

Préparez la pâte en travaillant rapidement dans un saladier avec les doigts, la farine, le beurre ramolli coupé en petits morceaux, les amandes en poudre, la cassonade restante, de manière à obtenir de grosses miettes. Etalez cette pâte sur les fruits.

Baissez la température de votre four à 200°C. Enfournez le moule sur la grille basse du four et cuisez pendant 24 min. Si le dessus colorait trop vite, baissez la température à 180°C.



Principaux temps de cuisson...

Les temps de cuisson notés ci-dessous sont indicatifs, ils varient selon les qualités des aliments mis en œuvre (maturité des fruits et légumes, tendreté des viandes...).
Surveillez toujours votre cuisson et testez le degré de cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau ou en prélevant un morceau que vous goûterez. Assaisonnez toujours moins que plus ; il est toujours préférable de réajuster en fin de cuisson, plutôt que gâcher un plat.

Cuisson viandes grillées :
(chaque viande doit être retournée à la moitié du temps de cuisson)

Côte d'agenau (80g) : .....6 min.
Bœuf (steak de 150gr) :
Bleu : .....4 min.
Saignant : .....6 min.
A point : .....7 min.
Bien cuit : .....9 min.
Côte de porc (150g) : ..... 10 min.
Veau (escalope de 150gr) :...8 min.

Cuisson viandes rôties par Kg :

Agneau type gigot avec os : 20 min.
Agneau désossé : ..... 15 min.
Bœuf : - Saignant : ..... 14 min.
- A point : ..... 16 min.
- bien cuit : ..... 20 min.
Porc : ..... 40 min.
Veau : .....35 min
Canard : ..... 30 min.
Poulet fermier : ..... 30 min.
Dinde : ..... 30 min.
Gibier de plumes : ..... 30 min.
Pigeon : ..... 25 min.
Caille : ..... 18 min.

Cuisson des poissons

A la vapeur (une darne de 200 g) : .....5 à 8 min
Au grill (une épaisseur de 2,5 cm) : .....10 min
En papillotes, au four ou au grill : un filet de 150 g : 20 min - 220°C

Cuisson en papillotes

Papier aluminium
Pour les cuissons de viandes blanches, volailles, poissons, légumes et fruits frais ; à éviter pour les viandes rouges.
Sur le papier, déposez fines herbes, jus de citron, moutarde, échalotes, vin blanc, sel, poivre.
N'ajoutez beurre, crème fraîche, huile d'olive qu'une fois la papillote ouverte.
Chaleur du four : 180°C pour les viandes blanches, 200°C pour les poissons, 240°C pour les fruits.