

PANASONIC GOURMETS  
*livre de recettes*



EXPERIENCE  
FRESH

# INTRODUCTION

Nous sommes fiers de vous présenter l'aboutissement d'un projet participatif réalisé avec les membres de la communauté Experience Fresh Panasonic. Cet e-book découle d'une passion commune : la gourmandise et l'amour de la bonne cuisine maison.

Vos nombreuses recettes partagées sur nos réseaux sociaux ne pouvaient pas rester sans être mises en valeurs et ainsi inspirer les gourmets et gourmands !

Après de multiples candidatures plus délicieuses les unes que les autres, nous avons compilé vos meilleures recettes dans cet e-book qui restera toujours à portée de main.

Un grand merci pour vos belles inspirations ! Nous vous souhaitons donc une excellente découverte de ces savoureuses recettes !

# SOMMAIRE

## SALÉS

Gua Bao Veggie .....	p.5
Babka pesto et chèvre .....	p.6
Focaccia épicée aux poivrons et cacahuètes .....	p.7
Rissoles au thon .....	p.8
Bagels au Zaatar.....	p.9
Frittata aux asperges et petits pois .....	p.10
Tapas crevettes vapeur sésame-gingembre .....	p.11
Salade de coques .....	p.12

## SUCRÉS

Brioche moelleuse .....	p.14
Brioche purée de pistache et fleur d'oranger .....	p.15
Brioche à la rhubarbe et pistaches .....	p.16
Clafoutis ricotta-abricot .....	p.17
Gâteau fruits secs, fraises et crème chantilly fleur d'oranger .....	p.18
Mini fondant chocolat blanc cœur framboise .....	p.19

## PAINS

Banana bread au cacao et cranberries .....	p.21
Banana bread aux graines et éclats de fève de cacao .....	p.22
Pain brioché à la fleur d'oranger sans gluten .....	p.23
Pain aux céréales .....	p.24
Pain blanc au petit lait .....	p.25
Pain sarrasin et blé .....	p.26



**SALÉS**



Émilie

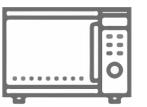
# GUA BAO VEGGIE



2 heures



Facile



- 1 Faire chauffer le lait sans le faire bouillir (40 degrés) puis y ajouter le beurre, le sucre et le sel et mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir 5/10 minutes.
- 2 Placer dans un saladier huilé, filmer et laisser reposer une heure. Étaler la pâte (1,5 ou 2 cm d'épaisseur) puis découper 4 disques.
- 3 Les replier sur eux même en demi-lune, les déposer sur la plaque de cuisson et laisser pousser 1/2h. Cuire au four vapeur 20 minutes en mode Steam 1 avec la grille.
- 4 Laisser légèrement refroidir avant de garnir et servir.



## INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 300g de farine
- 150g de lait (végétal ou non)
- 40g de beurre (ou margarine)
- 15g de sucre de canne blond
- 1c.c de levure boulangère sèche
- 1c.c de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- veggie pulled barbecue
- chou rouge,
- coleslaw maison
- avocat

Programme Steam 1



Pauline

# BABKA PESTO ET CHÈVRE

- 1** Dans la cuve de la machine à pain Croustina, placer la levure, la farine, le beurre, l'œuf, le lait, le miel et le sel. Sélectionner le menu 16 et appuyer sur le bouton Start.
- 2** À la fin du programme de pétrissage, retirer la pâte de la cuve. La placer dans un saladier et recouvrir d'un torchon. Laisser poser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 3** Dégazer la pâte en y mettant le poing, reformer une boule. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire et placer au frais pendant une nuit de préférence.
- 4** Le lendemain, sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sous forme d'un rectangle. Répartir le pesto et émietter le crottin de chèvre sur l'ensemble de la pâte. Rouler la pâte en long boudin, puis la couper en deux. Tresser les deux demi-boudins et placer la brioche dans un moule à cake avec du papier cuisson.
- 5** Laisser reposer 45 minutes à température ambiante avant de dorer votre babka au jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau. Enfourner pour 30 - 40 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés.
- 6** Servir accompagné d'une salade ou d'un Salmojero.



3h30



Facile



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 7g de levure boulangère
- 300g de farine T45
- 50g de beurre en morceaux
- 1 œuf
- 12cl de lait
- 1 cuillère à café de miel d'acacia
- 6g de sel

### Pour la farce :

- 150g de pesto au basilic
- 1 crottin de chèvre
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Programme pâte à pain n°16



Béatrice

# FOCACCIA ÉPICÉE AUX POIVRONS ET CACAHUÈTES



1heure



Facile



- 1 Placer dans la cuve les ingrédients de la pâte dans l'ordre indiqué et lancer le programme 17 de la Croustina.
- 2 Une fois la pâte prête, l'étaler dans la forme souhaitée, puis placer les éléments de décoration.
- 3 Enfourner pendant 25 minutes à 190° dans un four déjà préchauffé.
- 4 Servir accompagné d'une salade ou d'un Salmojero.



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 1 c.à.c de levure de boulanger sèche
- 400g de farine
- 50g de purée de pommes de terre
- 4 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.c de sel
- 240ml d'eau
- 3 c.à.c de curry jaune
- 2 c.à.c de paprika
- 1 c.à.c de piment d'Espelette (optionnel)

### Pour la déco :

- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- quelque cacahuètes entières

### Pour le service :

- de la feta en dés
- du piment d'Espelette
- 25cl de Salmojero

Programme pâte à pizza n°17



Béatrice

# RISSOLES AU THON

- 1** Pour la farce : émietter le thon dans un saladier, rajouter les différents ingrédients en terminant par un filet d'huile d'olive pour lier la farce. Réserver au frais.
- 2** Pour la pâte : placer les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la cuve de la machine à pain Croustina, puis lancer le programme 17, celui des pâtes à Pizza.
- 3** À la fin du programme de pétrissage, former une boule avec la pâte. Fariner votre plan de travail, étaler la pâte et la découper en forme de disque avec un emporte-pièce (ou un verre).
- 4** Déposer un peu de farce au centre de votre disque, le plier et fermer les bords en pinçant avec une fourchette.
- 5** Badigeonner les rissoles avec un jaune d'œuf et enfourner à 180°. Laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 6** Servir avec une sauce à la crème, aux herbes et/ou pimenté à l'apéritif.



1 heure



Facile



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 500g de farine
- 300g de beurre
- 1 à 2 càs de sel
- 1<sup>1/2</sup> d'eau

### Pour la farce :

- 1 grande boîte de thon au naturel
- 2 branches de thym
- De la coriandre fraîche
- 1 ou 2 petits piments
- 1 oignon blanc ou rouge
- Sel et poivre
- Un filet d'huile d'olive

Programme pâte à pizza n°17



Massiel

# BAGELS AU ZAATAR

- 1 Placer tous les ingrédients dans l'ordre dans la cuve de la machine. Sélectionner le mode 16 pour le pétrissage de la pâte. Une fois prête, retirer la pâte, y ajouter un peu de farine et la dégazer.
- 2 Façonner la pâte en plusieurs boules. Mesurer le poids de chaque boule pour qu'elle soit à 60g pour des gros bagels ou 30g pour des petits.
- 3 Réaliser un trou dans la pâte à l'aide de votre doigt. Le faire très grand pour éviter qu'il se referme à la levée et la cuisson.
- 4 Préchauffer le four à 50°C puis l'éteindre. Placer les bagels dans le four éteint pendant 1h afin de doubler leur volume. Badigeonner les bagels d'huile d'olive avec un pinceau et saupoudrer de zaatar.
- 5 Préchauffer le four à 200°C. Enfourner les bagels pendant 8 minutes, puis diminuer la température du four à 170°C pendant 3 minutes.
- 6 Laissez les bagels refroidir légèrement avant de les couper et les garnir.



3h45



Facile



## INGRÉDIENTS

### Ingrédients :

- 1 c.c. levure boulangère sèche
- 500g farine type T55
- 30g beurre mou
- 1 ½ c.s. sucre
- 1 ½ c.c. sel
- 310ml eau
- 3 c.à.s de zaatar (à incorporer dès le début ou après la pousse)

### Garniture :

- cream cheese
- saumon fumé frais
- des feuilles d'épinards

Programme pâte à pain n°16



Sophie

# FRITTATA AUX ASPERGES ET PETITS POIS



40 min



Facile



**1** Couper la partie blanche des asperges vertes et les disposer sur le plat en verre du four vapeur. Lancer la cuisson Steam 1 pendant 6 minutes. Ajouter les petits pois sur le plat et relancer la cuisson Steam 1 pendant 4 minutes.

**2** Casser les œufs dans un saladier, les fouetter avec la crème fraîche. Saler et poivrer.

**3** Verser la préparation dans un moule et ajouter les légumes. Placer sur la grille du four et lancer la cuisson Steam 1 pendant 20 minutes.

**4** Décorer la frittata avec des herbes fraîches. Servir avec un peu d'huile d'olive, de piment d'Espelette et une salade verte.

## INGRÉDIENTS

- 8 œufs
- 400g d'asperges vertes
- 250g de petits pois écosés
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel & Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Herbes fraîches : cerfeuil, persil

Programme Steam 1





Sophie

# CREVETTES VAPEUR SÉSAME-GINGEMBRE



30 min



Facile



**1** Pour la marinade : mélanger la sauce soja avec l'huile de sésame. Peler et émincer la gousse d'ail, peler le gingembre et en râper un peu dans la marinade. Dans un bol, recouvrir les crevettes de la marinade. Laisser mariner au frais pendant 1 heure.

**2** Disposer les crevettes sur le plateau en verre du four vapeur et enclencher le menu Steam 1 pendant 6 minutes. Retourner les crevettes à mi-cuisson.

**3** Décortiquer les crevettes et les mélanger avec la menthe ciselée. Ajouter les graines de sésame et un peu de piment d'Espelette (selon vos goûts). Finir par un trait d'huile de sésame et un peu de jus de citron vert.

## INGRÉDIENTS

- Une dizaine de grosses crevettes crues
- 3 c.à.s de sauce soja
- c.à.s d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- 1 citron vert
- 1 c.à.c de graines de sésame
- Du gingembre frais
- Quelques feuilles de menthe
- Du piment d'Espelette

**Programme Steam 1**





Élise

# SALADE DE COQUES, HARICOTS, CHORIZO ET TOMATES RÔTIES



2 heures



Facile



- 1** Faire tremper les haricots blancs au moins 8h puis les égoutter. Les mettre au four vapeur en mode Steam 1 pendant 1h (en fonction de leur grosseur) et réserver.
- 2** Faire tremper une 1/2h les coques et bien les rincer à l'eau claire. Les faire cuire au four vapeur Steam 1 pendant 22 minutes jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes (ne pas conserver celles qui restent fermées). Égoutter l'eau des coques et réserver.
- 3** Faire rôtir 30 minutes les tomates cerises au four à convection à 180°C avec l'huile d'olive. Couper le chorizo en dés et hacher le persil.
- 4** Dans un saladier, mélanger l'ensemble des éléments. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron et le persil haché. Saler et poivrer à votre convenance.

## INGRÉDIENTS

- 500g de haricots blancs
- 500g de coques
- 5 cm de chorizo épluché, coupé en dés
- 3 grosses poignées de tomates cerises
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.s de vinaigre balsamique
- Le jus 1/2 citron
- Du persil haché
- Sel et poivre

Programme Steam 1



# SUCRÉS



Hélène

# BRIOCHE MOELLEUSE

- 1 Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit à peine tiède et y délayer la levure.
- 2 Laisser reposer 10 à 15 minutes.
- 3 Mettez le lait, la levure, la farine, le sucre, le sel, l'huile et l'extrait de vanille dans l'ordre indiqué dans la cuve de la machine puis lancer le programme 12.
- 4 Laisser légèrement refroidir avant de démouler.



4 heure



Facile



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 250ml de lait
- 20g de levure fraîche de boulanger (ou 7g de levure sèche)
- 380g de farine à brioche
- 60g de sucre en poudre
- 5g de sel fin
- 70ml d'huile végétale (ex : pépins de raisin)
- Perles de sucre (facultatif)
- 1 c.à.c d'extrait de vanille (selon préférence)

Programme Brioche n°12



Patricia

# BRIOCHE PURÉE DE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER



3h50



Facile



**1** Mettre les ingrédients dans l'ordre de la liste au fond de la cuve de la machine. Ne mettre que 50g de beurre froid en dernier.

**2** Lancer le programme n°12. Au signal sonore, le programme va s'arrêter : ajouter le reste de beurre froid et relancer la machine.

**3** 52 minutes avant la fin du programme et 2 minutes avant le début de la cuisson, dorer à l'oeuf battu le dessus de la brioche à l'aide d'un pinceau et parsemer d'éclats de cacahuètes.

**4** Laisser légèrement refroidir avant de démouler.



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 6g de levure sèche
- 360g de farine
- 6g de sel
- 75g de sucre
- 3 œufs
- 3cl de lait
- 2 c.à.c de fleur d'orange
- 3 c.à.s de beurre de cacahuète
- 150g de beurre doux

### Décoration :

- éclats de cacahuètes
- 1 jaune d'œuf

Programme Brioche n°12



Julie

# BRIOCHE À LA RHUBARBE ET PISTACHES

**1** Dans un bol, mélanger le lait avec le beurre fondu, l'oeuf battu et la levure. Laisser poser 10 minutes en mélangeant de temps en temps.

**2** Dans la cuve de la machine, mettre le sel, puis la farine, le sucre et le mélange précédent. Lancer le programme 16 (celui des pâtes à pizza).

**3** Préparer la compote de rhubarbe, en pelant la rhubarbe puis en la mettant coupée en petits cubes dans une casserole avec 3 cuillères à soupe de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau à feu doux pendant 20 minutes.

**4** Quand le programme est terminé, étaler délicatement la pâte sur environ 5-6mm d'épaisseur. Mettre la compote de rhubarbe ainsi que les pistaches concassées.

**5** Rouler la pâte sur elle-même pour faire un boudin, puis couper-la dans le sens de la longueur. Torsader les deux morceaux ensemble et le mettre dans un moule. Faire lever jusqu'à ce qu'elle double de volume (1h environ).

**6** Faire cuire au four 25 minutes à 175°C. Laisser refroidir avant de démouler.



2 heures



Facile



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 360 g farine
- 50 g sucre roux
- 60 g beurre fondu
- 180 g lait tiède
- 1 oeuf
- 1 sachet levure de boulanger déshydratée
- 1 pincée sel

### Garniture :

- 250 g rhubarbe (environ 4-5 tiges)
- 3 c. à soupe sucre roux
- 3 c. à soupe eau
- 60 g pistaches décortiquées non salées

Programme pâte à pizza n°16



Émilie

# CLAFOUTIS RICOTTA-ABRICOT

- 1 Fouetter les œufs avec la ricotta et le sucre. Ajouter toutes les poudres tamisées : farine, poudre d'amande, levure.
- 2 Couper les abricots en petits dés et intégrer à la préparation.
- 3 Verser dans 6 moules à muffins légèrement graissés. Disposer les amandes effilées sur le dessus.
- 4 Cuire à la vapeur 20 minutes en mode Steam1 dans votre combiné vapeur.
- 5 Servir avec une tasse de thé au goûter.



45 min



Facile



## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 360 g farine
- 50 g sucre roux
- 60 g beurre fondu
- 180 g lait tiède
- 1 oeuf
- 1 sachet levure de boulanger déshydratée
- 1 pincée sel

### Garniture :

- 250 g rhubarbe (environ 4-5 tiges)
- 3 c. à soupe sucre roux
- 3 c. à soupe eau
- 60 g pistaches décortiquées non salées

Programme Steam 1



Massiel

# LAYER CAKE FRAISES ET CRÈME CHANTILLY FLEUR D'ORANGER



2h15



Medium



**1** Crémer le beurre et le sucre dans un grand bol à l'aide d'une spatule. Ajouter les œufs. Bien mélanger entre chaque ajout. Ajouter la farine et la levure sèche tamisée et le mélange de fruits secs hâchés et mélanger de nouveau.

**2** Verser la pâte dans la cuve de la machine. Sélectionner le menu 13.

**3** Démouler le gâteau sur une plaque et le laisser refroidir.

**4** Pour la crème chantilly, fouetter les ingrédients jusqu'à obtenir une crème. Pocher la préparation.

**5** Découper le gâteau dans la largeur, faire des petits tas de crème, puis ajouter les fraises tranchées.

**6** Superposer les différentes couches de gâteau et décorer le dessus avec des fleurs comestibles (des pensées / des fuschias ou des bégonias).

## INGRÉDIENTS

- 200g de beurre mou à température ambiante
- 180g sucre
- 200g d'œufs (4 œufs environ)
- 30ml lait
- 300g farine tamisée (type : préparation pour pain blanc)
- 13g poudre à lever, tamisée
- 200g de mélange de fruits secs : noix de cajou, amandes, noisettes, cacahuètes hâchés

### Pour la crème :

- 25cl de crème entière froide
- 15g sucre glace
- 1 c.s. d'eau de fleur d'oranger

Programme cuisson seule n°13



Justine

# FONDANT CHOCOLAT BLANC CŒUR FRAMBOISE

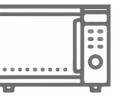
- 1 Dans un saladier, faire fondre le chocolat blanc et la margarine au micro-ondes.
- 2 Ajouter les deux œufs au mélange. Fouetter la préparation. Incorporer la farine petit à petit et la levure chimique pour obtenir une pâte homogène.
- 3 Verser la préparation dans des moules à muffins jusqu'à la moitié. Ajouter une framboise au centre des muffins puis ajouter de la pâte jusqu'au  $\frac{3}{4}$  du moule.
- 4 Placer le moule à muffins dans le four vapeur Panasonic. Lancer la cuisson en mode « steam 1 » pendant 16 minutes.
- 5 Sortir les muffins du four. Ils doivent être cuits et moelleux à l'intérieur. Ajouter un peu de chocolat blanc fondu par-dessus et une framboise en décoration.



2h15



Medium



## INGRÉDIENTS

- 100g de chocolat blanc
- 50g de margarine
- 2 œufs
- 50g de farine de blé
- 1 càc de levure chimique
- framboises

Programme Steam 1



A decorative background featuring a light gray, stylized leaf pattern that curves diagonally across the page. The leaves are simple outlines with small dots at their bases.

# **PAINS**



Julie

# BANANA BREAD AU CACAO & CRANBERRIES



1h15



Facile

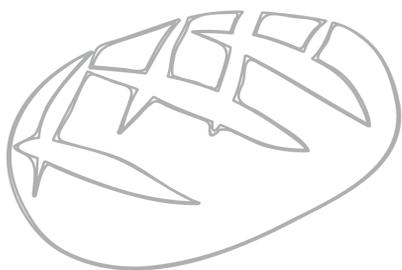


- 1 Mélanger dans un bol la farine, le cacao en poudre et la levure. Écraser les 3 bananes, puis les mélanger dans le bol avec les œufs battus.
- 2 Ajouter le yaourt de soja nature et une pincée de sel. Incorporer les cranberries.
- 3 Mettre la pâte dans la cuve de la machine à pain et lancer le programme 13.
- 4 Laisser refroidir légèrement avant de démouler.
- 5 Idéal pour les petits déjeuners et goûters.

## INGRÉDIENTS

- 3 bananes bien mûres
- 250g farine
- 1 sachet levure chimique
- 4 œufs
- 2 c. à soupe cacao en poudre sans sucre
- 1 yaourt de soja nature
- 100g cranberries
- 1 pincée sel

Programme cuisson seule n°13





Julie

# BANANA BREAD AUX GRAINES ET ÉCLATS DE FÈVE DE CACAO



1h15



Facile



- 1 Mélanger dans un bol la farine, la levure, la cannelle et le sel. Écraser les 3 bananes puis les mélanger dans le bol avec les œufs.
- 2 Ajouter 3 cuillères à soupe de lait et une pincée de sel. Incorporer la gousse de vanille grattée, puis les éclats de cacao.
- 3 Mettre la préparation dans la cuve de la machine et décorer avec des graines. Lancer le programme 13 pendant 60 minutes.
- 4 Laissez refroidir avant de démouler. Idéal pour les petits déjeuners et gouters.

## INGRÉDIENTS

- 4 bananes bien mûres
- 250g farine semi-complète
- 1 sachet levure chimique (alsa)
- 125g éclats de fève de cacao
- 3 c. à soupe lait d'amande
- 3 œufs
- 1 pincée sel
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 gousse vanille
- Noix et graines pour la déco

Programme cuisson seule n°13





Jennifer

# PAIN BRIOCHÉ À LA FLEUR D'ORANGER SANS GLUTEN



3h50



Facile



- 1 Mettre dans une casserole le lait et la levure fraîche à chauffer (35 à 40 degrés maximum) puis laisser reposer 5-10 minutes pour activer la levure.
- 2 Dans la cuve de votre machine à pain, ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué. Lancer le programme 12.
- 3 À la fin de la cuisson, laisser refroidir légèrement avant de démouler la brioche. Ajouter du sucre glace pour plus de gourmandise.
- 4 Idéal pour les petits déjeuners et goûters.



## INGRÉDIENTS

- 450g du Mix pain de Céliane sans gluten
- 2 cuillères à soupe de farine de Teff Céliane
- 1 cuillère à café de psyllium
- 2 oeufs légèrement battus
- 320g de lait sans lactose
- 25g de levure fraîche
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 80g de beurre
- 110g de sucre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

Programme brioche n°12



Patricia

# PAIN AUX CÉRÉALES

- 1 Mettre dans la cuve la levure sèche, la farine de blé T55, le beurre, le sucre, le sel et l'eau dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner le programme 2. Au bip, ajouter la levure de bière, les germes de blé, de tournesol et le sésame doré. Refermer la machine à pain.
- 3 À la fin de la cuisson, laisser refroidir légèrement avant de démouler le pain



3h30



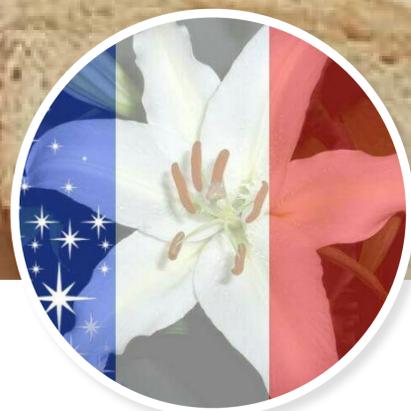
Facile



## INGRÉDIENTS

- 10g de levure sèche
- 400g de farine de blé T55
- 10g de beurre
- 1 cuillère à café rase de sucre semoule
- 1 cuillère à café rase de sel
- 280ml d'eau
- 15g de levure de bière
- 15g de germe de blé
- 60g de tournesol
- 30g de sésame doré

Programme pain blanc aux raisins secs n°2



Patricia

# PAIN BLANC AU PETIT LAIT



3h25



Facile

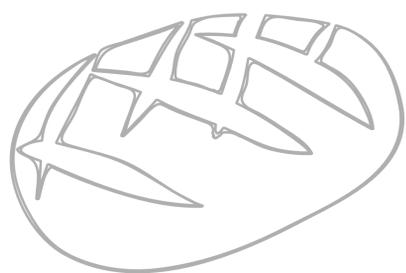


- 1 Mettre dans la cuve de la machine la levure sèche, la farine T45, le beurre, le sel et le petit lait dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner le programme 1.  
Refermer la machine à pain.
- 3 À la fin de la cuisson, laisser refroidir légèrement avant de démouler le pain.

## INGRÉDIENTS

- 9g de levure sèche
- 400g de farine T45
- 10g de beurre
- 1 cuillère à café rase de sel
- 260ml de petit lait

Programme pain blanc n°1

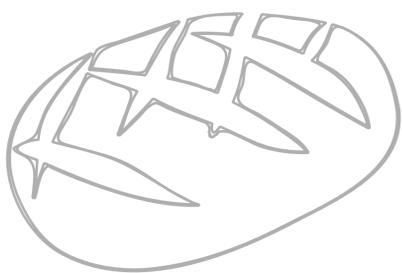




Patricia

# PAIN FARINE DE SARRASIN ET FARINE DE BLÉ

- 1 Mettre dans la cuve de la machine la levure sèche, la farine de sarrasin, la farine de blé, l'huile, le sel et l'eau dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionner le programme 1.
- 3 À la fin de la cuisson, laisser refroidir légèrement avant de démouler le pain.



3h25



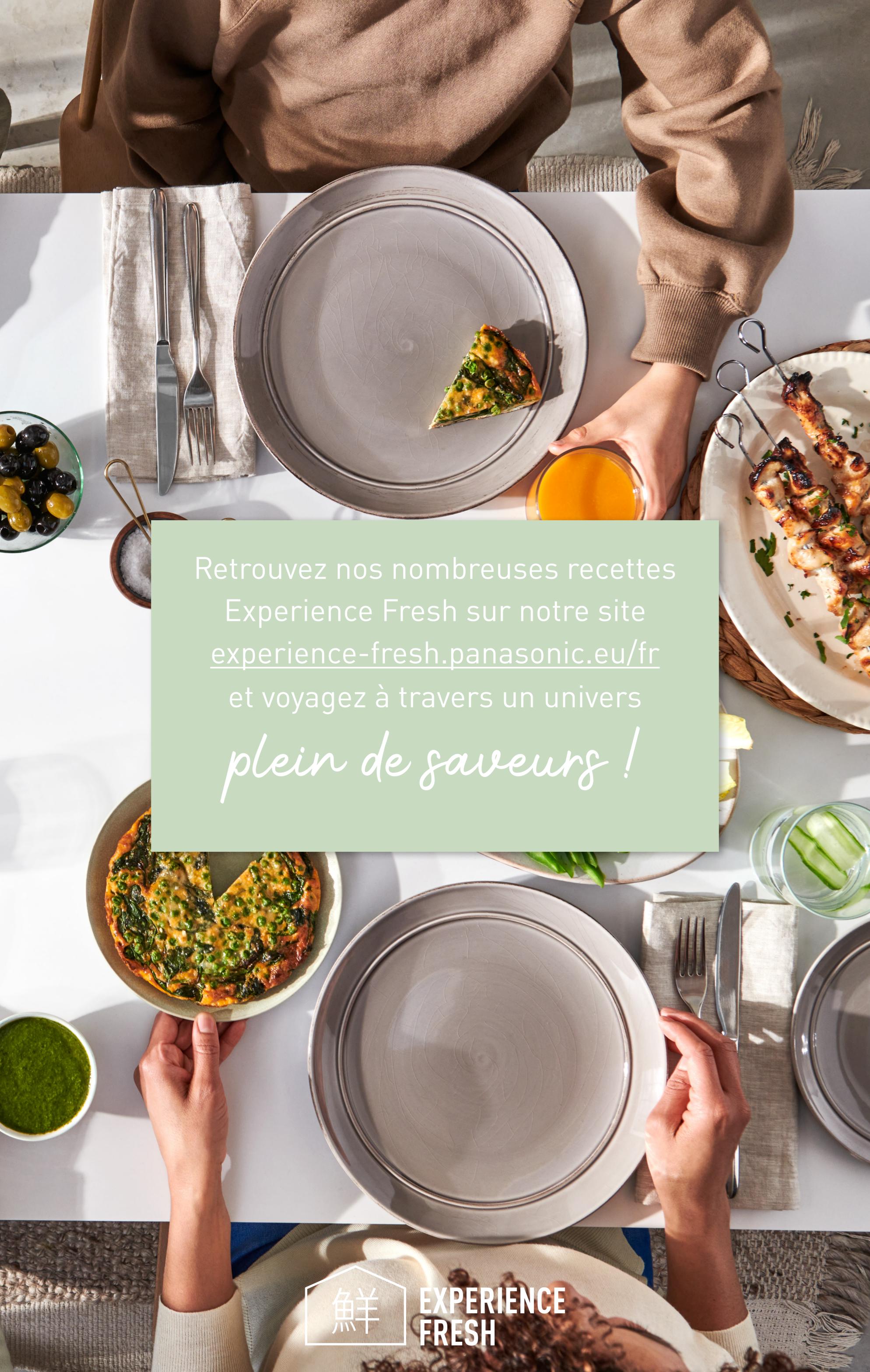
Facile



## INGRÉDIENTS

- 7g de levure sèche.
- 200g de farine de sarrasin.
- 200g de farine de blé.
- 10g huile
- 1 cuillère à café rase de sel.
- 260 ml d'eau.

Programme pain blanc n°1



Retrouvez nos nombreuses recettes  
Experience Fresh sur notre site  
[experience-fresh.panasonic.eu/fr](http://experience-fresh.panasonic.eu/fr)  
et voyagez à travers un univers  
*plein de saveurs !*

鮮

EXPERIENCE  
FRESH