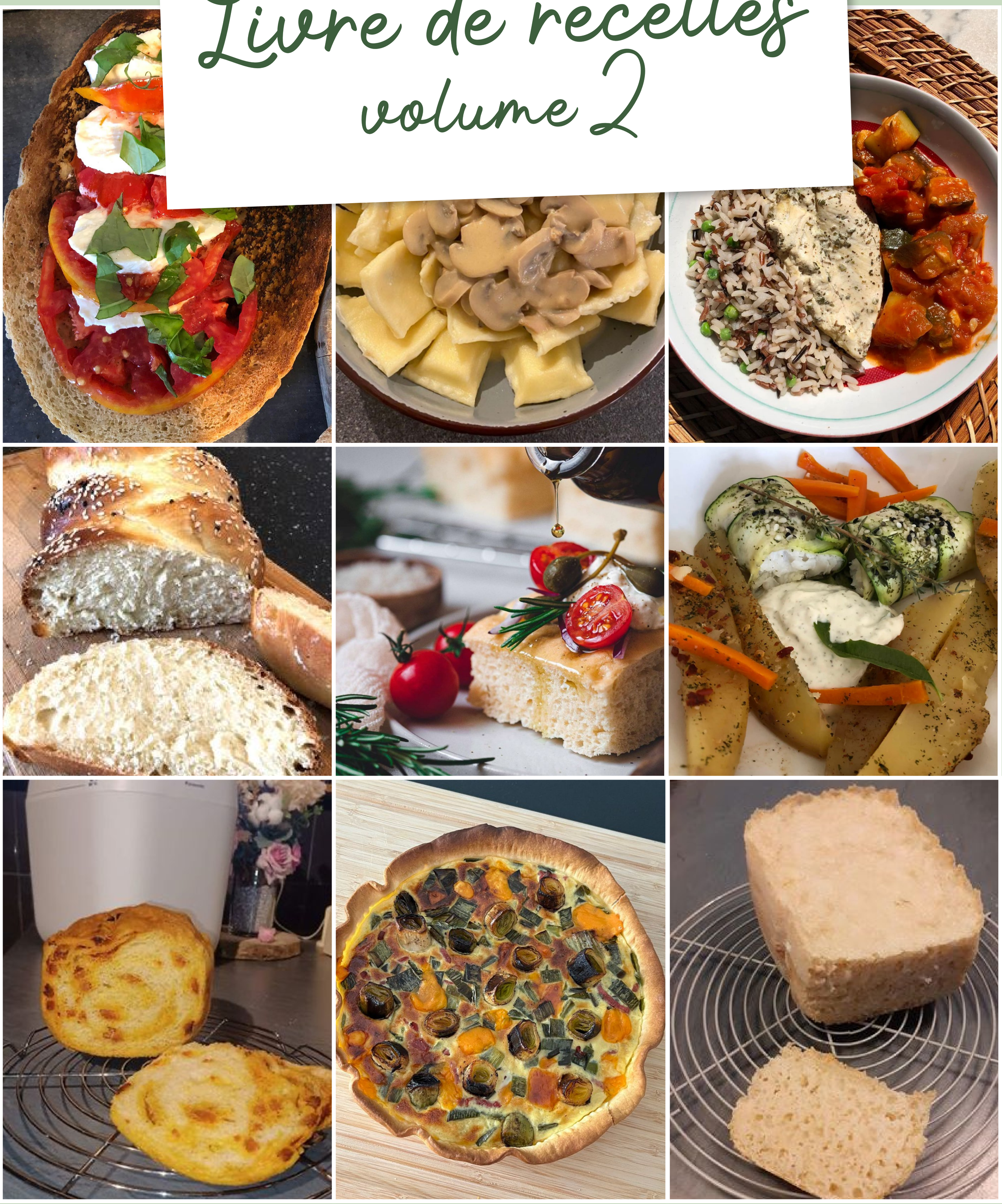
PANASONIC GOURMETS

Livre de recettes volume 2



鮮 EXPERIENCE FRESH

QUELQUES MOTS SUR NOTRE NOUVEL E-BOOK GOURMAND ET SAVOUREUX.

Nous sommes ravis de pouvoir vous présenter notre nouvelle édition du e-book collaboratif réalisé avec les membres de la communauté Experience Fresh.

Ce volume 2 regroupe vos recettes favorites revisitées selon vos goûts. Nos fours vapeur et nos machines à pain n'ont plus de secret pour vous, qui les utilisez quotidiennement.

Gourmandise, croquant et saveurs sont au rendez-vous. D'une année à l'autre, votre créativité nous surprend toujours et nous pouvons reconnaître votre petite touche personnelle dans chacune de vos réalisations !

Merci pour vos nombreuses participations, qui ont su traduire votre passion pour la cuisine. L'ensemble de vos publications partagées sur nos réseaux sociaux inspirent les gourmets et gourmands. C'est un plaisir de vous mettre à l'honneur cette année à nouveau dans cet e-book.

Grâce à lui, fini le manque d'inspiration. N'hésitez pas à le télécharger pour mieux l'utiliser.

La règle d'or : se régaler !

SOMMAIRE

PAINS REVISITÉS

Pain Challah p.5

Pain blanc au chorizo p.6

Pain aux graines cuit à la vapeur p.7

Pain aux pommes de terre, lardons, fromage à raclette p.8

Pains briochés au jambon et au fromage râpé p.9

Pain aux graines de tournesol p.10

APÉRITIFS/ENTRÉES

Bruschetta p.12

Focaccia p.13

Tarte aux poireaux et à la mimolette p.14-15

PLATS

Cannellonis p.17

Raviolis à la ricotta p.18-19

Poulet à la vapeur p.20

GOURMANDISE

Mousse au chocolat vapeur p.22

Riz au lait p.23

Gâteau vapeur aux pommes et au caramel au beurre salé p.24

PAINS REVISITÉS

Manon

PAIN CHALLAH

4h

Facile

INGRÉDIENTS

- 415g de farine T45
- 1 cuillère à café de sel
- 180ml d'eau tiède
- 40g de sucre
- 1 cuillère à café de levure déshydratée
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 45ml d'huile de tournesol

1 Disposez l'ensemble des ingrédients en suivant bien l'ordre, dans la cuve de votre machine. Lancez le programme «pâte à pizza» de votre machine à pain.

2 Laissez la pâte reposer entre 1h30 et 2h, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3 Après l'avoir laissé reposer, disposez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné puis divisez-la en 3 parts égales.

4 Façonnez 3 boules et laissez reposer 15 minutes en les recouvrant d'un torchon humide.

5 Coupez chaque boule en 3 pour avoir 3 longues bandes. Formez des boudins avec ces bandes, puis tressez.

6 Laissez reposer encore 45 minutes. Préchauffez le four combiné vapeur NN-CS88 à 190°.

7 Badigeonnez la tresse avec un blanc d'œuf puis parsemez la brioche avec des graines de sésame.

8 Enfournez le pain à 190° pendant 20 à 25 minutes. Il n'y a plus qu'à déguster un pain très moelleux et délicieux !

Patricia

PAIN BLANC AU CHORIZO

3h20 Facile

INGRÉDIENTS

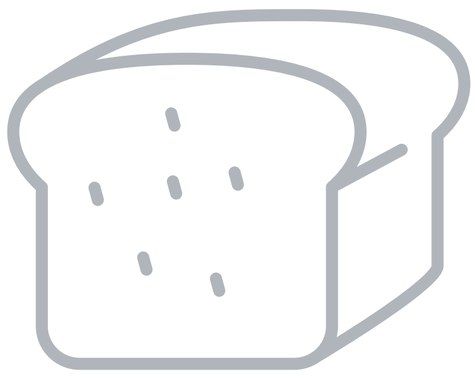
Pour la pâte :
- 9g de levure sèche
- 400g de farine T45
- 10g de beurre
- 1 c.à.c de sucre
- 1 c.à.c de sel
- 280ml d'eau

Pour la farce :
- 125g de chorizo

1 Disposez l'ensemble des ingrédients dans la cuve de votre machine à pain en suivant l'ordre de la liste.

2 Sélectionnez le menu «pain blanc avec ingrédients spéciaux» puis appuyez sur le bouton Marche. Après 25 minutes de préparation, votre machine se mettra à bipper. Ajoutez alors le chorizo coupé en petits morceaux.

3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.



Manon

PAIN AUX GRAINES CUIT À LA VAPEUR

3h

Moyen

INGRÉDIENTS

- 90g de farine T65
- 60g de farine de seigle foncé
- 150ml d'eau
- 15g de levure fraîche ou un sachet de levure boulangère sèche
- 1 pincée de sel
- 50g de graines pour pain (au choix)

1 Disposez l'ensemble des ingrédients dans la cuve de votre machine en suivant l'ordre des ingrédients. Lancez le programme «pain complet raisins secs», jusqu'à la fin du pétrissage.

2 Retirez la pâte de la machine en formant une boule, disposez-la dans un grand saladier.

3 Farinez votre plan de travail. Pétrissez la pâte en y ajoutant en même temps vos graines.

4 Laissez votre boule de pâte doubler de volume dans un saladier pendant une demi-heure.

5 Disposez votre boule de pâte dans un grand moule. Enfournez-le dans votre four vapeur en appuyant sur le mode 1, la cuisson doit durer 45 minutes.

Patricia

PAIN POMMES DE TERRE, LARDONS, FROMAGE À RACLETTE

3h20 Facile

1 Disposez l'ensemble des ingrédients en suivant l'ordre dans la cuve de votre machine à pain.

2 Sélectionnez le menu «pain blanc avec ingrédients spéciaux» puis appuyez sur le bouton Marche. Après 25 minutes de préparation, votre machine se mettra à bipper. Ajoutez alors les lardons puis le fromage à raclette.

3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.

INGRÉDIENTS

- 9g de levure sèche
- 400g de farine T45
- 150g de pommes de terre cuites et écrasées
- 1 c.à.c de sucre
- 1 c.à.s de sel
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 310ml d'eau

Pour la farce :

- 200g de lardons
- 125g de fromage à raclette coupé finement

Manon

PAINS BRIOCHÉS AU JAMBON ET AU FROMAGE RÂPÉ

2h45 Facile

1 Disposez l'ensemble des ingrédients dans la cuve de votre machine à pain dans l'ordre de la liste.

2 Lancez le programme « pâte à pizza » de votre machine à pain. Elle doit ressembler à une pâte levée et assez aérée. Laissez la pâte doubler de volume environ 45 minutes.

3 Farinez votre plan de travail puis dégazez la pâte. Coupez la pâte en plusieurs morceaux puis formez huit boules d'environ 62,5g chacune.

4 Étalez un pâton en cercle avec un rouleau puis placez la garniture de jambon et de gruyère râpé au centre. Fermez délicatement comme une aumônière et bien souder les extrémités. Laissez reposer à nouveau 30 minutes.

5 Préchauffez le four à 180°C. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez l'ensemble des boules par-dessus.

6 Badigeonnez de lait le dessus de vos brioches. Enfournez-les 20 minutes à 180°C dans le four combiné vapeur, en chaleur tournante.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :
- 260g de farine T45
- 150 ml de lait écrémé
- 5g de sucre
- 5g de sel
- 1 œuf
- 10g de levure boulangère fraîche ou un sachet de 5 grammes de levure sèche
- 40g de fromage blanc avec 0% de matière grasse
- 1 pincée de graines de sésame pour la décoration

Pour la farce :
- 90g de gruyère râpé allégé
- 4 tranches de jambon blanc ou du blanc de poulet découpés en petits dés (au choix)

Patricia

PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL

3h20 Facile

INGRÉDIENTS

- 8g de levure sèche
- 100g de farine de riz
- 300g de farine T45
- 10g d'huile d'olive
- 5g de sucre
- 5g de sel
- 280ml d'eau
- 50g d'amandes
- 100g de graines de tournesol

1 Disposez l'ensemble des ingrédients en suivant l'ordre dans la cuve de votre machine à pain.

2 Sélectionnez le menu «pain blanc avec ingrédients spéciaux» puis appuyez sur le bouton Marche. Après 25 minutes de préparation, votre machine se mettra à bipper. Ajoutez alors les amandes et les graines de tournesol.

3 Une fois votre pain cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir.

APÉRITIFS/

ENTRÉES

Manon

BRUSCHETTA

1 Déposez les tranches de pain sur une plaque puis enfournez-les au mode grill de votre four combiné vapeur.

2 Après 10 minutes de cuisson, sortez les tranches de pain du four, puis frottez-les avec une à deux gousses d'ail.

3 Lavez et coupez les tomates en rondelle puis disposez-les dans un petit récipient. Arrosez-les d'huile d'olive, puis assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez.

4 Égouttez la mozzarella et coupez-la en tranche. Sur votre bruschetta grillée, disposez une tranche de tomate suivie d'une tranche de mozzarella et ainsi de suite.

5 Enfournez à nouveau vos bruschettas pendant cinq minutes toujours au mode grill, jusqu'à ce que la mozzarella ait fondu et pour plus de croustillant !

6 Placez-y les anchois (selon votre préférence). Hachez quelques feuilles de basilic, puis ajoutez-les au-dessus de votre bruschetta, pour plus de fraîcheur.

7 Ajoutez un dernier filet d'huile d'olive avant de servir. Bonne dégustation !

30 minutes Facile

INGRÉDIENTS

- 4 belles tranches de pain de campagne fait maison
- 1 à 2 belles tomates
- 1 boule de mozzarella
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 à 2 gousses d'ail
- 4 à 5 filets d'anchois (facultatif)
- 1 c.à.c de sel et poivre

Manon

FOCACCIA

3h30 | Moyen

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :
- 450g de farine pour pain sans gluten
- 400ml d'eau tiède
- 50g d'huile d'olive
- 18g de levure fraîche
- 7g de sel
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s d'eau
- 1 pincée de fleur de sel
- Quelques branches de romarin

Pour la décoration :
- 2 burratas
- 250g de tomates cerises
- 1 oignon rouge
- Quelques câpres
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et poivre

1 Dans un récipient, émiettez la levure puis diluez-la dans l'eau tiède (pas plus de 30°C). Laissez le tout reposer 10 minutes.

2 Dans un saladier, déposez la levure diluée, la farine par-dessus puis l'huile d'olive et le sel. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène, lisse et collante (c'est normal) puis formez une boule. Couvrez le récipient d'un torchon et laissez reposer la pâte 30 minutes.

3 Farinez votre plan de travail, puis travaillez la pâte sous forme de rectangle en gardant un peu d'épaisseur. Placez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson.

4 Couvrez le tout d'un torchon et laissez pousser la pâte 1h30 dans le four éteint avec un bol d'eau bouillante.

5 Sortez la plaque du four et préchauffez-le à 180 °C. Dans un bol, mélangez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe d'eau.

6 Formez des petits creux dans la pâte avec vos doigts, puis badigeonnez la focaccia du mélange précédent. Ajoutez un peu de romarin et de fleur de sel par-dessus. Enfournez 25 à 30 minutes à 180 °C.

7 Après l'avoir sortie du four, laissez-la refroidir avant de la découper en plusieurs parts. Avant de servir, ajoutez les ingrédients de décoration et dégustez !

Patricia Amb

TARTE AUX POIREAUX ET À LA MIMOLETTE

4 heures Facile

1 Versez tous les ingrédients de la liste pour réaliser la pâte brisée dans la machine à pain et sélectionnez le programme Pâte à pizza afin d'obtenir une boule lisse et compacte. Laissez-la monter minimum 30 minutes au réfrigérateur après la fin du programme.

2 Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, à 3 mm d'épaisseur. Garnissez un grand moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette et replacez au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

3 Lavez soigneusement les poireaux et ôtez les pieds et les feuilles abimées. Séparez le vert des blancs. Émincez très finement le vert et faites-le revenir à la poêle 5 minutes à feu doux dans 15g de beurre et les lardons. Réservez.

4 Remettez la poêle à chauffer avec 15g de beurre et ajoutez les blancs de poireau coupés en grosses rondelles, 3 cuillères à soupe d'eau et couvrez. Laissez cuire 10 minutes.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée :
- 250g de farine
- 125g de beurre
- 75g de mimolette vieille râpée
- 1 pincée de sel
- 8cl d'eau

Pour l'appareil à tarte :
- 3 poireaux
- 100g de lardons
- 30g de beurre
- 100g de mimolette vieille
- 200ml de crème
- 200ml de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Patricia Amb

TARTE AUX POIREAUX ET À LA MIMOLETTE
(SUITE)

4 heures Facile

5 Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème et le lait, salez, poivrez, ajoutez une pincée de noix de muscade, le vert du poireau, les lardons et le reste de la mimolette vieille coupée en tranches. Versez sur la pâte, ajoutez par-dessus les rondelles de poireau en les enfonçant légèrement.

6 Faites cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Dégustez tiède avec une salade verte.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée :
- 250g de farine
- 125g de beurre
- 75g de mimolette vieille râpée
- 1 pincée de sel
- 8cl d'eau

Pour l'appareil à tarte :
- 3 poireaux
- 100g de lardons
- 30g de beurre
- 100g de mimolette vieille
- 200ml de crème
- 200ml de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

PLATS

Manon

CANNELLONIS DE COURGETTES ET COLIN D'ALASKA

1h

Moyen

INGRÉDIENTS

Pour les cannellonis :
- 2 dos de colin
- 1 belle courgette
- 1/2 bouillon cube au poulet ou aux légumes (au choix)
- 1 branche d'aneth
- 1 c.à.c de sel et poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette

Pour la sauce :
- 150g de fromage blanc
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 c.à.c de sel et poivre
- Assaisonnement au choix
- 1 c.à.c de jus de citron

1 À l'aide d'un économe, réalisez des fines lamelles de courgette sur la longueur. Alignez les lamelles de courgette, les unes après les autres, puis placez le poisson au-dessus. Il faut environ cinq lanières de courgette pour un seul dos de colin. Assaisonnez le tout avec du sel, du poivre, du piment d'Espelette ainsi que de l'aneth.

2 Dissoudre le cube de volaille ou de légume sur le poisson pour apporter du goût. Enroulez délicatement le tout pour former un cannelloni.

3 Remplissez votre récipient d'un fond d'eau. Préchauffez votre four au mode vapeur pour une durée de cinq minutes.

4 Déposez les cannellonis sur la lèchefrite munie de sa grille en position haute et mettez votre récipient au centre du four. Lancez le mode vapeur 1.

5 Le temps de cuisson est au minimum de 5 minutes ou plus, tout dépend comment vous souhaitez déguster votre poisson.

6 Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients dans un petit récipient, puis réservez-le au froid jusqu'au moment de la dégustation.

Frederik

RAVIOLIS À LA RICOTTA

2h

Moyen

POUR LA RICOTTA

1 Laissez chauffer le lait pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'il commence à mousser.

2 Ajoutez le jus de citron et laisser cuire encore 5 minutes. Lorsque vous apercevez des petits grains qui se forment à la surface, le lait commence à cailler : arrêtez la cuisson.

3 Laissez refroidir à température ambiante quelques minutes.

4 Quand le mélange a refroidi, munissez-vous d'un torchon propre (au moins 30x30cm). Versez le lait caillé dans le tissu, puis égouttez-le.

5 Refermez le tissu sur le fromage, serrez bien fort, puis placez-le au frigo pour poursuivre l'égouttage.

INGRÉDIENTS

Pour la ricotta maison :
- 1 litre de lait entier
- 10 cl de crème liquide
- 30 g de jus de citron
- 1 grosse pincée de sel

Pour les raviolis :
- 100 g de farine de froment
- 100 g de semoule ou de blé dur
- 2 œufs

Frederik

RAVIOLIS À LA RICOTTA (SUITE)

2h

Moyen

POUR LES PÂTES

1 Retirez le moule de cuisson de la machine. Insérez le crochet pétrisseur dans le moule. Ajoutez la farine, la semoule et les œufs. Insérez le moule dans la machine, fermez le couvercle et sélectionnez le programme «pizza».

2 Une fois le programme terminé, mettez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enroulez dans du film alimentaire, malaxez et laissez reposer à température ambiante pendant 1 à 2 heures.

3 Sortez la ricotta du réfrigérateur, puis assaisonnez-la avec du sel, du poivre, du persil et de la ciboulette.

4 Séparez la pâte en 4, puis étalez très finement à l'aide d'un rouleau ou d'une machine à pâtes. Détaillez des rectangles.

5 Sur un rectangle, déposez des boules de ricotta de la taille d'une petite noix en les espaçant de 3cm. Recouvrez le rectangle d'un autre rectangle de pâte, puis passez le doigt autour de chaque boulette de farce pour la sceller.

6 Portez un grand volume d'eau salée à ébullition dans une grande casserole et ajoutez les raviolis 10 par 10. Faites-les cuire 3 à 4 minutes.

7 Servez avec une sauce aux champignons par exemple.

INGRÉDIENTS

Pour la ricotta maison :
- 1 litre de lait entier
- 10 cl de crème liquide
- 30 g de jus de citron
- 1 grosse pincée de sel

Pour les raviolis :
- 100 g de farine de froment
- 100 g de semoule ou de blé dur
- 2 œufs

Manon

POULET À LA VAPEUR

1h45 | Facile

1 Mélangez les ingrédients de la marinade dans un saladier, puis ajoutez-y le poulet. Filmez et laissez au réfrigérateur au moins 1 heure.

2 Lancez le programme 35 sur votre four vapeur. Enfournez le poulet 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson et en les retournant de temps en temps.

3 Servir avec l'accompagnement de votre choix ! Régalez-vous !

INGRÉDIENTS

- 2 blancs de poulet
- 1/2 pot de yaourt grec
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c.à.c de cumin
- 1 c.à.c de coriandre en poudre
- 1 c.à.c de sel et poivre
- 1 c.à.c de romarin
- 1 c.à.s de jus de citron

GOURMANDISE

Manon

MOUSSE AU CHOCOLAT VAPEUR

1 Séparez les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

2 Faites fondre le chocolat au four vapeur en sélectionnant le programme 19. Mélangez délicatement le chocolat pour qu'il soit plus lisse.

3 Versez une partie du chocolat sur les jaunes, puis mélangez efficacement jusqu'à obtenir un mélange homogène et onctueux.

4 Ajoutez 1/3 des blancs en neige, puis mélangez énergiquement avec une maryse. Incorporez progressivement le reste des blancs en neige délicatement pour ne pas les casser.

5 Laissez le mélange au réfrigérateur pendant deux à trois heures. Bonne dégustation !

2h30

Facile

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 200 g de chocolat noir
- 1 pincée de sel

Nathalie

RIZ AU LAIT

1h

Facile

INGRÉDIENTS

- 1 litre de lait
- 160g de riz blanc rond
- 70g de sucre vanille
- 1 c.à.s d'arôme vanille
- 1 citron vert (optionnel)

1 Disposez l'ensemble des ingrédients en suivant l'ordre dans la cuve de votre machine à pain.

2 Sélectionnez le programme confiture, puis appuyez sur le bouton Marche. Le programme dure 1h30.

3 À plus ou moins 25 minutes de la fin du programme, lorsque le lait est bien crémeux et le riz tendre, enlevez la cuve.

4 Versez la préparation dans des ramequins en rajoutant un zeste de citron vert si vous le souhaitez. Ce dessert peut être servi tiède ou froid.

Nat

GÂTEAU VAPEUR AUX POMMES ET AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

1h30 Facile

1 Pelez et coupez en lamelles les pommes.

2 Mélangez dans un grand saladier la farine, la levure, la cassonade, le beurre fondu et le sel. Ajoutez ensuite l'œuf battu, le lait puis le fondant d'érable. Mélangez bien.

3 Enfin, rajoutez les pommes.

4 Versez dans le / les moule(s) préalablement beurré(s) et fariné(s) la préparation. Placez dans le four Panasonic en position Vapeur et faites cuire 1h15.

INGRÉDIENTS

- 1,3kg de pommes
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60g de beurre fondu
- 50g de cassonade
- 200 g de caramel au beurre salé
- 1 œuf
- 10cl de lait
- 1 pincée de sel

Le e-book collaboratif a fait son grand retour ! Le moment idéal pour découvrir et partager des savoirs culinaires en tout genre.

Découvrez l'ensemble des recettes Experience Fresh sur notre site : experience-fresh.panasonic.eu/fr et inspirez-vous au rythme des saisons.

Retrouvez notre e-book volume 1 pour encore plus d'inspirations !

鮮 EXPERIENCE FRESH