



E-book de Noël
2022



EXPERIENCE
FRESH

UN NOËL FESTIF AVEC EXPERIENCE FRESH !

Cette année, l'équipe Experience Fresh a célébré Noël un peu en avance en réalisant un atelier de cuisine le 26 novembre avec certains membres actifs de la communauté Experience Fresh.

Chaque recette du menu réalisé a été soumise aux votes des membres de la communauté, en amont de l'événement, via les réseaux sociaux.

Les participants de cet événement ont réalisé les recettes avec les produits de la gamme Cuisine de Panasonic et plus particulièrement la machine à pain SD-R2530 et notre four combiné vapeur 4 en 1 NN-DS59N.

Notre menu festif à réaliser chez vous pour les fêtes :

Cantuccini à la feta

Crumble de poulet façon Thaï

*Bûche de Noël aux épices
et à la mousse de clémentine*

Toute l'équipe Experience Fresh vous souhaite une très bonne dégustation et surtout, de très belles fêtes de fin d'année !



Cantuccini à la feta

Préparation



1 Dans un bol, **mélangez** les œufs, le sucre et le sel. **Ajoutez** les farines et la levure chimique, et **continuez de mélanger** jusqu'à ce que la pâte soit compacte et malléable.

2 **Ajoutez** le mélange de fruits secs, puis **séparez** la pâte en deux parties. **Formez** deux bandes.

3 **Placez** les bandes sur la plaque du gril (non préchauffée), et faites-les **cuire** à 180°C pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les bandes soient gonflées.

4 **Retirez** les bandes du four, laissez-les refroidir pendant quelques minutes puis **coupez-les** en tranches d'une épaisseur maximale de 1,5 cm.

5 Faites-les ensuite **cuire** à nouveau pendant 5 minutes de chaque côté sur la plaque du gril, en utilisant le programme GRIL 3, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

6 Pendant ce temps, **préparez** la crème de feta : **écrasez** le fromage avec la crème fraîche. Ajoutez-y l'aneth ou le romarin (ou autres herbes aromatiques de votre choix) puis **placez** la préparation dans un bol pour venir y **tremper** les biscuits.

Ingredients



Pour la pâte :

- 2 œufs
- 50g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 200g de farine d'épeautre
- 80g de farine classique
- 1 c. à c. de levure chimique sèche
- 50g de graines de courge
- 50g d'amandes hachées

Pour l'accompagnement :

- 300g de feta
- 3 c. à s. de crème épaisse
- aneth ou romarin





Crumble de poulet à la Thaï



Préparation



1

Mélangez la sauce soja, la cassonade, le gingembre finement haché, le vinaigre de riz et l'huile de sésame. **Coupez** en deux les blancs de poulet dans l'épaisseur et les **imprégner** de sauce. **Placez** le tout sur la plaque de cuisson et y ajouter la sauce restante. Faites **cuire** à la vapeur STEAM 1 environ 20 minutes.

2

Pendant ce temps, **préparez** le crumble en **malaxant** le beurre, la farine et les graines de sésame du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. **Réservez** à température ambiante.

3

Épluchez les légumes et **coupez** les carottes, les courgettes et les poivrons en bâtonnets fins. **Coupez** les échalotes en 4 dans la longueur et **hachez** finement l'ail. **Disposez** le tout sur la lèchefrite. **Saupoudrez** de sel, de poivre et autres herbes selon votre préférence, accompagné d'un léger filet d'huile d'olive. **Faites cuire** en mode STEAM 1 environ 15 minutes.

4

Une fois le poulet cuit (pendant la cuisson des légumes), **effilochez**-le dans un bol, **ajoutez-y** le reste de sauce, **mélangez** le tout et **placez la** préparation dans un plat à tarte préalablement graissé. **Ajoutez** le crumble par-dessus, puis faites **cuire** 20 à 25 minutes en mode COMBI 1. Il est possible d'utiliser le mode GRIL 1 pour terminer la cuisson du crumble.

Ingredients



Pour la marinade :

- 6 à 8 blancs de poulet
- 1 c. à c. d'huile de sésame
- 2 c. à c. de vinaigre de riz
- 2 c. à c. de sauce de soja
- 30g de cassonade
- 50g de gingembre

Pour la pâte à crumble :

- 150g de farine
- 75g de beurre
- 15g de graines de sésame

Pour l'accompagnement :

- 3 grosses carottes
- 2 grosses courgettes
- 2 poivrons jaunes
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel
- poivre





Bûche de Noël aux épices et à la mousse de clémentine

Préparation



1

Dans la cuve de la machine, **mettez-y** les œufs et les 50g de sucre, les épices et le miel, puis **lancez** le programme « pâte à pizza » jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. **Versez-y** le beurre fondu et **mélangez** encore un peu plus. **Ajoutez** la farine tamisée et la levure chimique. **Mélangez** de nouveau.

2

Après avoir placé du papier sulfurisé sur la lèchefrite, **versez-y** la pâte. **Enfournez** le tout dans un four en mode COMBI 1 préchauffé à 180°C pendant 14 minutes en surveillant la cuisson. À l'issue de la cuisson, **saupoudrez** immédiatement la pâte de sucre, **couvrez-la** de film alimentaire, **roulez-la** dans le sens de la longueur et **laissez** refroidir pendant 30 minutes.

3

Pendant la cuisson, **préparez** la crème de clémentine. **Récupérez** le zeste d'une clémentine, puis **pressez** leur jus dans un bol. **Mélangez** le mascarpone, le miel et le jus de clémentines jusqu'à obtenir un mélange uniforme. Dans un autre bol, **mélangez** la crème fraîche et le sucre cristallisé. **Incorporez** délicatement les deux préparations au sein du même bol.

4

Déroulez délicatement votre génoise pour **étaler** la crème préparée. **Roulez** à nouveau la bûche dans le sens de la longueur et **placez-la** au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Avant de la déguster, **saupoudrez** de sucre glace.



Ingrédients



Pour la génoise :

- 80g de farine
- 4 œufs
- 50g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1/4 de c. à c. de clous de girofle moulus
- 3 c. à c. de sucre
- 35g de beurre fondu
- 1/2 c. à c. de cannelle
- 1/4 c. à c. de muscade
- 60 ml de miel

Pour la mousse :

- 180g de mascarpone
- 100g de crème fraîche
- 30g de sucre cristallisé
- 2 clémentines
- 1 c. à s. de miel

Pour la décoration :

- Sucre glace

Nous vous souhaitons à tous de
joyeuses fêtes.
pleines de gourmandises
et de partage !

Vous aussi, partagez vos créations
et réalisations sur les réseaux
sociaux en taguant le compte

@experience.fresh_panasonicfr
sur Instagram

Experience Fresh Panasonic FR
sur Facebook !

鮮

EXPERIENCE
FRESH