

*Bien mélanger, ...*

*... c'est la moitié du travail*



*Betty Bossi*

## Le roi des mixeurs

Bien mélanger, c'est la moitié du travail: avec un batteur-mixeur puissant vous préparez vos recettes deux fois plus vite. Vous avez choisi notre vainqueur de test qui vous donnera certainement du plaisir des années durant. Essayez le mixeur toute suite à l'aide de notre petite sélection de recettes. Vous constaterez qu'il sert à un très grand nombre d'usages différents et qu'il offre une performance toujours parfaite.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir et de succès,

*Billy Bossi*



Mixeur à main KRUPS 3 Mix 5000

Boîtier en matière synthétique et acier inox. Accessoires (fouet, crochet pour pétrir, fouet pour blancs en neige) en acier inox et matière synthétique. Couleurs: blanc, gris et argent. Dimensions (l×H×P): 9,6 cm x 14,7 cm x 20,6 cm. Puissance: 350 W. Accessoires adaptés au lave-vaisselle. N° de com. 24761

### Inhalt

Artichauts sauce au thon	4
Beurre aux herbes, beurre aux bolets, beurre d'olives, beurre à la menthe	6
Jambon en croûte	8
Gratin aux épinards	10
Toêthché jurassien	12
Mousse aux noix	14
Gâteau aux myrtilles et crumble	16
Mousse Toblerone foncé et blanc	18
Moelleux chauds au chocolat	20
Soufflé sucré de Salzbourg	22

## Muffins au chocolat (couverture\*)

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson: env. 17 min

Pour une plaque à muffins avec 12 cavités Ø env. 7 cm , graissée

---

**100g de chocolat noir, concassé**

---

**80g de beurre**

---

**130g de sucre**

**1 sachet de sucre vanillé**

**1 pincée de sel**

**2 œufs**

---

**1 dl de lait**

---

**270g de farine**

**1½ c. c. de poudre à lever**

**1 c. c. de bicarbonate de soude**

---

**1½ c. s. de sucre**

1. Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol à parois minces au-dessus d'un bain-marie frémissant, lisser, laisser tiédir un peu.

2. Mélanger dans un bol le sucre et tous les ingrédients, y compris le lait avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, incorporer le chocolat.

3. Mélanger farine, poudre à lever et bicarbonate de soude, incorporer, remplir les cavités graissées, saupoudrer de sucre.

4. **Cuisson:** env. 17 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C.

**Servir avec:** crème chantilly.

**Conservation:** congeler les muffins emballés dans un sachet en plastique. Conservation env. 1 mois. Décongeler dans le réfrigérateur, sortir du réfrigérateur env. 30 min avant de servir.

**Pièce:** 242 kcal, pro 3g, glu 36g, lip 9g

\* Pour les muffins au yogourt de la photo de couverture, voir p. 60 du nouveau livre «Le gâteau, un parfum de gourmandise».



# Artichauts sauce au thon

Mise en place et préparation: env. 1¼ h

**Sauce au thon** (env. 4 dl)

**2 jaunes d'œufs frais**

**1 c. c. de moutarde mi-forte**

**1 gousse d'ail, pressée**

**un peu de poivre du moulin**

**1½ dl d'huile d'olive, non pressée à froid**

**1 boîte de thon au naturel**  
(env. 200 g), égoutté, effiloqué

**1 c. s. de vinaigre de vin blanc**

**2 c. s. de feuilles de basilic,**  
finement ciselées

**sel, poivre, selon goût**

**Artichauts**

**env. 3 l d'eau salée**

**1 citron, jus**

**1 c. s. de beurre**

**4 gros artichauts**

**feuilles de basilic, pour le décor**

1. Bien mélanger les jaunes d'œufs, la moutarde, l'ail et le poivre.
2. Ajouter l'huile goutte à goutte en fouettant avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à épaississement. Puis incorporer le reste petit à petit.
3. Mixer finement le thon avec le vinaigre, incorporer à la sauce avec le basilic, rectifier l'assaisonnement.
4. Dans une grande casserole, porter à ébullition l'eau salée et le jus de citron avec le beurre, baisser la chaleur.
5. Casser la queue des artichauts au ras des feuilles, retirer 3 à 4 rangées, et à l'aide d'un couteau, raccourcir d'env. ⅓ la pointe des autres feuilles. Plonger aussitôt les artichauts dans l'eau, lester avec un couvercle un peu plus petit, de manière à ce qu'ils soient entièrement recouverts d'eau, laisser cuire env. 1 heure. Test de cuisson: planter la pointe d'un couteau dans la tige au ras des feuilles, elle doit être tendre. Retourner les artichauts sur une grille et les laisser égoutter.
6. **Présentation:** détacher les feuilles du cœur en les tournant légèrement, réserver, retirer le «foin» avec une cuillère à café. Remplir les artichauts de sauce au thon, disposer avec les feuilles du cœur sur les assiettes chaudes, décorer.

**Portion:** 437kcal, pro 15g, glu 3g, lip 41g



## Beurre aux herbes

Mise en place et préparation: env. 15 min

**100g de beurre**, mou

**1 c. c. de sauce soja**

**1 feuille de laurier**, émiettée

**1 c. s. de feuilles de marjolaine**, hachées

**un peu de poivre**

Travailler tous les ingrédients avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que le beurre blanchisse. Mettre dans une poche à douille cannelée (Ø 12 mm), dresser des rosettes sur du papier à pâtisserie, laisser durcir env. 20 min au congélateur, garder ensuite au réfrigérateur.

**Servir avec:** des grillades ou des pâtes.

## Beurre aux bolets

Mise en place et préparation: env. 15 min

**100g de beurre**, mou

**10g de bolets séchés**, mis à tremper, égouttés, finement hachés

**¼ c. c. de sel**

**un peu de poivre**

Travailler tous les ingrédients avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que le beurre blanchisse. À l'aide d'une spatule, étaler une couche de beurre aux bolets d'env. 1 cm (p. ex. entre 2 réglottes à pâte) sur du papier à pâtisserie, laisser durcir env. 20 min au congélateur. Découper des champignons à l'emporte-pièce, mettre au frais.

**Servir avec:** le bœuf, le porc, le veau.



## Beurre d'olive

Mise en place et préparation: env. 15 min

**100g de beurre**, mou

**¼ c. c. de sel**

**un peu de poivre**

**env. 6 olives noires et 6 vertes**, dénoyautées, finement hachées

**1 c. c. de feuilles d'origan**, hachées

Travailler tous les ingrédients avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que le beurre blanchisse, laisser durcir env. 20 min au congélateur. À l'aide d'une petite cuiller à glace façonner des petites boules dans le beurre d'olives, mettre au frais.

**Servir avec:** l'agneau, le bœuf, le porc, les pommes de terre, le pain.

## Beurre à la menthe

Mise en place et préparation: env. 15 min

**100g de beurre**, mou

**½ citron non traité**, jus et zeste râpé

**3 c. s. de menthe**, finement ciselée

**¼ c. c. de sel**

**un peu de poivre**

Travailler beurre, zeste et jus de citron avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que le beurre blanchisse. Incorporer menthe, sel et poivre. Mettre le beurre sur un film alimentaire, façonner en rouleau, réserver env. 30 min au frais.

**Servir avec:** l'agneau, le bœuf, le porc, les épis de maïs grillés.



# Jambon en croûte

Mise en place et préparation: env. 35 min

Levage: env. 1 h ¼

Cuisson au four: env. 1 h

Pour 6 personnes

## Pâte à pizza

**700 g de farine**

**2 c. c. de sel**

**¾ de levure** (env. 30 g), émietté

**3 c. s. d'huile d'olives** ou de tournesol

**env. 4 dl d'eau** tiède

## Jambon

**1 jambon roulé cuit** (env. 1½ kg)

**1 blanc d'œuf**, battu

**1 jaune d'œuf**, dilué

1. Mélanger farine, sel et levure dans une terrine. Incorporer huile et eau, mélanger à l'aide d'une cuiller à pâte ou du crochet à pâtisserie du batteur-mixeur. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse. Laisser lever, couvert, au double de son volume et à température ambiante durant env. 1 h ¼.
2. Retirer le filet du jambon, inciser en croix les restes de couenne éventuels avec un couteau.
3. **Façonnage:** former une boule de pâte. Inciser une profonde croix à l'aide d'un couteau. Plier les 4 coins ainsi obtenus vers l'extérieur, abaisser, placer le jambon au milieu. Badigeonner les coins abaissés avec le blanc d'œuf, les ramener sur le jambon, bien presser, disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, jointures vers le bas. Badigeonner la surface avec le jaune d'œuf, inciser plusieurs fois en diagonale et en croix à l'aide d'un couteau.
4. **Cuisson:** env. 1 heure dans la partie inférieure du four préchauffé à 200° C.
5. **Contrôle du degré de cuisson:** planter le thermomètre à viande dans le jambon à travers la pâte. A env. 70° C, la viande est cuite. Cela signifie: sortir déjà le jambon du four à env. 65° C et le laisser finir sa cuisson par la chaleur accumulée dans la pâte.
6. **Servir:** couper le jambon en tranches dans sa croûte ou découper un couvercle sur toute la longueur de la croûte à l'aide d'un couteau pointu ou d'une paire de ciseaux et l'enlever. Extraire le jambon, faire s'écouler le liquide éventuel, couper la viande en tranches et les remettre dans la croûte. Couper le couvercle en portions et servir avec le jambon.

**Accompagnement:** salade.

**Portion (1/6):** 437 kcal, pro 15 g, glu 3 g, lip 41 g



# Gratin aux épinards

Préparation et cuisson: env. 45 min

Gratinage: env. 20 min

Pour un large plat à gratin d'env.

2½ litres, graissé

---

## Omelettes

**200 g de farine**

**½ c. c. de sel**

**4 dl de lait coupé d'eau** (moitié lait, moitié eau)

**4 œufs frais**

---

**huile pour rôtir**

---

## Farce

**1 kg d'épinards**, lavés à grande eau

**1 c. s. de beurre**

**1 oignon**, finement haché

**2 gousses d'ail**, pressées

---

**150 g de séré à la crème**

**50 g de sbrinz râpé**

**½ c. c. de sel**

**un peu de poivre et de muscade**

**4 tranches de jambon**

(env. 120 g), coupées en deux

---

**50 g de sbrinz râpé**

**25 g de beurre**, mou

---

1. Mélanger la farine et le sel dans un bol. Verser 2 dl du lait en une fois, remuer avec les fouets du mixeur-batteur jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Incorporer les œufs, puis ajouter le lait restant, remuer pour obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer env. 30 min à température ambiante.
2. **Cuisson:** chauffer fortement un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Recouvrir le fond d'une fine couche de pâte. Baisser le feu. Dès que l'omelette se détache, la tourner, finir la cuisson, laisser refroidir, couvrir, réserver.
3. Laisser retomber les épinards à feu moyen et à couvert dans une grande casserole, égoutter. Chauffer le beurre dans la même casserole. Faire revenir oignon et ail, ajouter les épinards, étuver, retirer la casserole du feu, laisser tiédir.
4. Ajouter tous les ingrédients y compris la muscade, mélanger. Poser ½ tranche de jambon sur chaque omelette, y répartir ⅛ de la farce, rouler, couper en deux en biais, disposer en tuiles dans le plat graissé.
5. Mélanger sbrinz et beurre à la fourchette dans une petite terrine jusqu'à obtention d'un appareil grumeleux, éparpiller sur les omelettes
6. **Gratinage:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 220° C.

**Portion:** 674kcal, pro 36g, glu 43g, lip 39g



# Toétché jurassien

Mise en place et préparation: env. 30 min.

Levage: env. 1¼ h

Cuisson env. 25 min

Pour un moule en tôle Ø env. 30 cm

## Pâte levée

**400 g de farine**

**15 g de levure**, émiettée

**5 c. s. de lait**

**1 c. c. de sel**

**30 g de beurre**, en morceaux, mou

**1 dl de lait**, tiède

**1½ c. s. de kirsch**

## Liaison

**2 œufs**

**3 dl de crème double**

**½ c. c. de sel**

**1 pincée de safran**

1. Mettre la farine dans un bol, faire la fontaine, délayer dans le puits la levure et le lait, saupoudrer d'un peu de farine, laisser reposer jusqu'à ce que la bouillie mousse (env. 30 min).

2. Ajouter le sel et tous les ingrédients jusqu'au kirsch compris. Travailler en pâte molle et lisse avec les crochets pétrin du batteur-mixeur. Abaisser la pâte en rond (Ø env. 32 cm) sur un peu de farine, déposer dans le moule chemisé de papier cuisson. Piquer généreusement le fond à la fourchette. Laisser lever env. 45 min à couvert à température ambiante.

3. Mélanger pour la liaison les œufs avec la crème double, le sel et le safran, répartir sur la pâte.

4. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Retirer, laisser tiédir un peu.

**Suggestion:** le toétché jurassien est bien meilleure tiède.

**Part (¼):** 391 kcal, pro 9g, glu 37g, lip 23g



# Mousse aux noix

Mise en place et préparation: env. 40 min

Mise au frais: env. 2 h

---

**80g de noix**, finement hachées

---

**4 c. s. de jus de poire**

**170g de sucre**

---

**1½dl de jus de poire**

---

**3 feuilles de gélatine**, ramollies  
env. 5 min dans l'eau froide,  
égouttées

---

**150g de séré à la crème**

**2dl de crème**, fouettée en chantilly  
avec le fouet à multibrins du  
battre-mixeur

---

**1 dl de jus de poire**

**2 c. s. de jus de citron**

**4 petites poires** (p. ex. louise-  
bonne, conférence; env. 500 g),  
pelées, coupées en deux,  
épépinées

---

1. Mettre les noix dans un moule en tôle rond chemisé et faire rôtir env. 4 min au milieu du four préchauffé à 200° C, retirer.
2. Dans une grande casserole en inox, porter à ébullition sans remuer le jus de poire avec le sucre. Baisser la chaleur, laisser bouillonner doucement en agitant de temps en temps la casserole, jusqu'à ce que le caramel mousse et prenne une couleur ambrée. Eloigner du feu, verser environ la moitié sur les noix rôties dans le moule, mélanger aussitôt, laisser refroidir.

3. Ajouter le jus de poire au reste du caramel, faire réduire doucement à env. 1½dl.
4. Eloigner du feu, ajouter la gélatine, remuer env. 2 minutes. Réserver au frais jusqu'à ce que les bords commencent à prendre, lisser.
5. Hacher finement les noix caramélisées, réserver 2 c. à soupe pour le décor. Incorporer le reste au caramel avec le séré, incorporer délicatement la chantilly, laisser prendre env. 2 heures au réfrigérateur.
6. Porter à ébullition jus de poire et jus de citron, ajouter les moitiés de poires, pocher par portions env. 6 min à couvert, retirer, laisser tiédir.
7. **Présentation:** répartir les poires sur les assiettes. Mettre la mousse dans une poche à douille cannelée (d'env. 16 mm de Ø), dresser sur les poires, décorer.

**Préparation à l'avance:** préparer mousse et poires 1 jour avant, garder séparément à couvert au réfrigérateur.

**Portion:** 646kcal, pro 9g, glu 73g, lip 36g





# Gâteau aux myrtilles et crumble

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 50 min

Pour un moule à charnière Ø env.

26 cm, fond chemisé de papier cuisson,  
bord graissé

## Crumble

**80 g d'amandes mondées moulues**

**3 c. s. de cassonade**

**40 g de beurre, froid, en morceaux**

## Pâte travaillée

**150 g de beurre, ramolli**

**1 citron non traité**, un peu de  
zeste et 2 c. à soupe de jus

**160 g de cassonade**

**1 sachet de sucre vanillé**

**1 pincée de sel**

**4 œufs**

**250 g de farine**

**1 c. c. de poudre à lever**

**350 g de myrtilles**

1. Mélanger les amandes et le sucre. Ajouter le beurre, sabler du bout des doigts pour obtenir une masse grumeleuse, réserver au frais.
2. Pour la pâte, travailler tous les ingrédients, y compris le sel, avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer un œuf après l'autre, continuer à travailler env. 3 minutes.
3. Mélanger la farine avec la poudre lever, incorporer, répartir la pâte dans le moule préparé. Répartir dessus les myrtilles et le crumble.
4. **Cuisson:** env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu.

**Conservation:** env. 2 jours, enveloppé dans une feuille.

**Stück (1/2):** 335 kcal, pro 6 g, glu 35 g, lip 19 g



## Mousse au Toblerone foncé

Mise en place et préparation: env. 35 min

Mise au frais: env. 3 h

**150 g de Toblerone foncé** (extra-fondant), concassé  
**eau**, bouillante

**1 œuf frais**

**1 c. s. de sucre glace**

**2 dl de crème**, fouettée en chantilly avec le fouet à multibrins du batteur-mixeur

1. Mettre le chocolat dans un bol, arroser d'eau bouillante, laisser reposer env. 2 minutes. Verser délicatement l'eau sauf env. 1 c. à soupe, lisser le chocolat.

2. Travailler dans un bol œuf et sucre glace avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que la masse blanchisse, aussitôt bien mélanger avec le chocolat.

3. Incorporer la chantilly avec une spatule en caoutchouc en soulevant délicatement la masse, réserver env. 3 h à couvert au frais.

4. **Présentation:** façonner la mousse avec deux cuillères à soupe trempées dans de l'eau chaude, dresser sur des assiettes.

**Remarque:** ne pas conserver les restes de desserts à base d'œufs crus.

**Portion:** 379 kcal, pro 5 g, glu 23 g, lip 30 g

## Mousse au Toblerone blanc

Mise en place et préparation: env. 35 min

Mise au frais: env. 3 h

**150 g de Toblerone blanc**, concassé  
**eau**, bouillante

**1 œuf frais**

**1 c. s. de sucre glace**

**2 dl de crème**, fouettée en chantilly avec le fouet à multibrins du batteur-mixeur

1. Mettre le chocolat dans un bol, arroser d'eau bouillante, laisser reposer env. 2 minutes. Verser délicatement l'eau sauf env. 1 c. à soupe, lisser le chocolat.

2. Travailler dans un bol œuf et sucre glace avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que la masse blanchisse, aussitôt bien mélanger avec le chocolat.

3. Incorporer la chantilly avec une spatule en caoutchouc en soulevant délicatement la masse, réserver env. 3 h à couvert au frais.

4. **Présentation:** façonner la mousse avec deux cuillères à soupe trempées dans de l'eau chaude, dresser sur des assiettes.

**Remarque:** ne pas conserver les restes de desserts à base d'œufs crus.

**Portion:** 387 kcal, pro 5 g, glu 25 g, lip 30 g



# Moelleux chauds au chocolat

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson: env. 15 min

Pour 4 tasses à espresso d'env. 1dl,  
graissées, saupoudrées de sucre

---

**1 œuf**

**1 jaune d'œuf**

**60g de sucre**

**1 pincée de sel**

---

**50g de chocolat noir** (p. ex.  
Crémant de Cailler 64%),  
en morceaux

**50g de beurre**, mou, en morceaux

**50g de farine**

---

1. Dans un bol, fouetter l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et le sel avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol à parois minces au-dessus d'un bain-marie frémissant, lisser, incorporer.
3. Incorporer la farine à la masse, verser dans les tasses préparées. Poser les tasses sur une plaque.
4. **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, servir aussitôt.

**Préparation à l'avance:** moelleux prêts à enfourner env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur. Compter env. 7 min de plus pour la cuisson.

**Servir avec:** glace vanille ou crème légèrement fouettée.

**Portion:** 297 kcal, pro 5 g, glu 31 g, lip 17 g



# Soufflé sucré de Salzbourg

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 10 min

Pour un plat à gratin d'env. 1½ litre,  
graissé

---

**500g de rhubarbe**, en morceaux  
(soit env. 400g)

**3 c. s. de sucre**

**2 c. s. d'eau**

---

**5 blancs d'œufs frais**

**1 Prise de sel**

**3 c. s. de sucre**

---

**3 jaunes d'œufs frais**

**2 c. s. de sucre**

**½ gousse de vanille**, fendue  
dans la longueur, graines

**30g de farine**

---

**sucre glace** pour le décor

---

**1.** Mélanger dans une casserole la rhubarbe, le sucre et l'eau, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 5 min à couvert sur feu doux en gardant croquant, réserver.

**2. Mise en place:** glisser la plaque tout en bas du four. Préchauffer le four à 200° C.

**3.** Fouetter les blancs en neige ferme avec le sel avec le fouet à multibrins du batteur-mixeur, ajouter le sucre peu à peu, continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige brille.

**4.** Travailler env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur les jaunes d'œufs avec le sucre et les graines de vanille jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer env. ⅓ de la neige, puis le reste avec une spatule en caoutchouc. Ajouter la farine tamisée et incorporer délicatement. Façonner des quenelles avec une c. à soupe, déposer dans le plat à gratin, enfourner aussitôt.

**5. Cuisson:** env. 10 min sur la plaque dans le four préchauffé. Retirer, poudrer de sucre glace, présenter aussitôt avec la compote.

**Portion:** 197 kcal, pro 8g, glu 30g, lip 5g

