



Ricettario



MAX30107726_03



Antipasti

Bastoncini di formaggio e alle erbe	6
Tomini al formaggio di capra e al pomodoro	7
Gamberi alla spagnola	8
Peperoni sottaceto	9
Torta provenzale	10
Terrina di verdure	11
Quiche mediterranea con zucchine e Feta	12

Piatti principali

Gratin di zucchini e Parmigiano	14
Risotto ai funghi	15
Controfiletto di maiale caramellato con miele e salsa di soia	16
Petti di pollo marinati al limone	17
Cannelloni gratinati	18
Cosce di coniglio alla senape	19
Petto d'anatra	20
Controfiletti di vitello impanati	21
Saboyan Gratin	22
Cozze marinate	23
Filetto di merluzzo alla bordolese	24
Filetto di salmone grigliato	25
Pizza Royale fatta in casa	26
Pollo arrosto	27
Soufflé al formaggio di capra	28
Tortillas alla salsiccia	29
Filetto di manzo	30

Dessert

Torta alle prugne	32
Crème brulée alla vaniglia	33
Crumble di pere e nocciole	34
Torta farcita con yogurt e scorze di arancia	35
Moelleux al cioccolato	36
Crostata alle mele	37

Antipasti



Bastoncini di formaggio e alle erbe

INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia
200 g di formaggio Emmental grattugiato
20 g di erbe fini provenzali
1 uovo sbattuto

UTENSILI

1 pennello
1 mattarello
Vassoio di metallo

Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200 °C in modalità "Aria calda".
- Stendere la pasta sfoglia sul tavolo.
- Spalmare l'uovo sbattuto.
- Cospargere il formaggio Emmental e le erbe provenzali.
- Stendere delicatamente con il mattarello.

- Tagliare la pasta a forma di lunghi rettangoli e riporli su un vassoio di metallo unto al primo livello.
- Cuocere in modalità aria calda a 200 °C per 10 minuti o fino a doratura.

NOTA

È possibile variare la ricetta sostituendo l'Emmental e le erbe provenzali con semi di papavero, cumino, Parmigiano e basilico mescolati con formaggio fresco, ecc.



Tomini al formaggio di capra e al pomodoro

INGREDIENTI

320 g di formaggio di capra fresco
4 bei pomodori
12 foglie di basilico
4 tomini
100 ml di olio d'oliva
Sale e pepe

UTENSILI

Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità "Aria calda".
- Tagliare i pomodori e il formaggio di capra a strisce sottili.
- Su ogni tomino riporre le strisce di formaggio e di pomodoro e le foglie di basilico, come si fa con la millefoglie.

- Avvolgere il tomino, coprirlo con olio d'oliva e condire con sale e pepe. Posizionare il tutto sul vassoio di metallo unto al 1° livello.
- Cuocere in forno per 9 minuti a 180 °C in modalità aria calda.

NOTA

Accompagnare questa ricetta con una passata di pomodoro o un'insalata di crescione condita con aceto balsamico.



Gamberi alla spagnola

INGREDIENTI

12 ~ 16 gamberi
300 ml di concentrato di
pomodoro
10 g di zucchero
Sale e pepe

UTENSILI

Piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Sgusciare i gamberi.
- Allinearli sul piatto oblungo.
- Aggiungere la passata di pomodoro e lo zucchero, quindi riporre sul vassoio di metallo sulla griglia al 1° livello.
- Cuocere per 13 minuti a 180 °C/300 W in modalità aria ventilata.
- Servire il piatto caldo.

NOTA

È possibile servire i gamberi caldi insieme a un'insalata. È possibile sostituire la passata di pomodoro con un pistou o un fumet di crostacei. È possibile cucinare i gamberi allo spiedo con un pomodorino e servirli come spiedini.



Peperoni sottaceto

INGREDIENTI

1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 peperone verde
100 ml di olio d'oliva
5 g di timo
Sale e pepe

UTENSILI

Vassoio per patatine

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Lavare e svuotare i peperoni.
- Tagliarli a strisce sottili, quindi mescolarli in un vassoio per patatine con olio d'oliva, timo, sale e pepe.
- Collocare il vassoio per patatine al 4° livello.
- Cuocerli in forno per 10 minuti in modalità Grill combinato. Temperatura elevata/ 300 W.

NOTA

Provare questa ricetta con un'insalata condita con aceto balsamico o come contorno, rimuovendo precedentemente l'olio in eccesso.



Torta provenzale

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
100 ml di olio d'oliva
4 pomodori
1 cucchiaino di erbe
provenzali, sale e pepe

UTENSILI

1 ciotola grande
Tortiera
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



+



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Sbucciare e tagliare le cipolle e gli spicchi d'aglio a fette.
- Metterli nella ciotola con 50 ml di olio d'oliva, sale e pepe.
- Coprire la ciotola con della pellicola trasparente. Posizionarla - sopra un piatto in ceramica - sul ripiano al 1° livello, e cuocere per 3 minuti in modalità microonde a 1.000 W.
- Quando le cipolle sono cotte, rimuovere la ciotola.
- Riporre la pasta su una tortiera imburrata.
- Distribuire le cipolle cotte sulla pasta.
- Tagliare i pomodori a strisce sottili e adagiarli a forma di una grande rosa sulla torta.
- Versare 50 ml di olio d'oliva, sale, pepe e le erbe provenzali sopra la torta.
- Posizionare la tortiera sul ripiano di metallo al 1° livello. Cuocere per 20 minuti in modalità aria ventilata. 170°C, 300 W.

NOTA

Per migliorare la ricetta, è possibile aggiungere basilico tritato, filetti di acciughe, olive nere o Parmigiano grattugiato.



Terrina di verdure

INGREDIENTI

200 g di carote
200 g di cavolfiore
100 g di piselli
100 ml di panna liquida
10 g di burro
6 uova

UTENSILI

3 pentole
1 schiacciapate
Padella
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Pelare, lavare e tagliare a cubetti le carote, quindi bollirle in acqua salata.
- Tagliare il cavolfiore e farlo bollire in acqua salata.
- Cuocere i piselli nel microonde o in padella.
- Quando le carote sono cotte, scolarle, schiacciarle e mescolarle con 50 ml di panna e 3 uova.
- Fare lo stesso con il cavolfiore.
- Imburrare una tortiera e riempirla come segue: purea di carote, piselli e poi il cavolfiore.
- Riporre la teglia sulla griglia sul vassoio di metallo al 1° livello.
- Cuocere per 23 minuti in modalità aria ventilata, 160 °C, 200 W.
- Lasciar raffreddare la terrina prima di servire.

NOTA

Secondo il mercato e le tue preferenze, è possibile usare altre verdure (broccoli, sedano, spinaci, zucca, fagioli, ecc.). È possibile servire la terrina con una salsa di pomodoro condita con una spruzzata di aceto o basilico.



ANTIPASTI



Quiche mediterranea con zucchini e Feta

INGREDIENTI

1 pasta sfoglia
2 belle zucchine
100 g di formaggio Feta
2 uova
250 ml di panna liquida
50 g di formaggio Emmental grattugiato
50 ml di olio d'oliva
Sale, pepe e noce moscata

UTENSILI

1 padella
1 grande ciotola
Tortiera
Ripiano
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Lavare e tagliare a dadini le zucchine.
- Cuocere le zucchine in una padella con olio d'oliva.
- Mescolare le uova e la panna liquida; aggiungere sale, pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata in una ciotola.
- Ricoprire la tortiera con pasta, riporvi sopra le zucchine e fette di feta.
- Versare la panna e l'uovo e cospargere la quiche con formaggio Emmental grattugiato.

- Riporre la tortiera sul ripiano di metallo al 1° livello.
- Cuocere in forno per 25 minuti in modalità aria ventilata. 170 °C/ 300 W.

NOTA

È possibile preparare una quiche Lorraine, una torta di porri, ecc. allo stesso modo.

Piatti principali



Gratin di zucchine e Parmigiano

INGREDIENTI

2 grandi
o 3 piccole zucchine
100 g di Parmigiano
grattugiato
80 ml di vino bianco
Sale e pepe

UTENSILI

Piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Lavare e tagliare le zucchine a fettine sottili.
- Allinearle e riporle su un piatto oblungo per microonde.
- Versare il vino bianco e cospargere il Parmigiano sulle zucchine.
- Mettere il piatto oblungo adatto al microonde sul ripiano di metallo al 1° livello.
- Cuocere per 13 minuti a 230 °C/400 W in modalità aria ventilata.

NOTA

Per variare il sapore, è anche possibile cucinare il preparato in un tegame con pomodori e melanzane. È inoltre possibile sostituire il Parmigiano con formaggio Emmental grattugiato, mozzarella o Feta.



Risotto ai funghi

INGREDIENTI

1 cipolla
100 g di funghi
50 ml di olio d'oliva
100 g di riso
100 ml di vino bianco
500 ml di brodo di pollo
60 g di Parmigiano
grattugiato
50 ml di panna fresca
Sale e pepe

UTENSILI

1 ciotola grande e profonda
per microonde
1 padella
1 casseruola
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Tagliare i funghi a fette sottili e tritare la cipolla.
- Far rosolare i funghi in una padella con olio d'oliva; una volta cotti, aggiungere la cipolla tritata.

- Bollire il brodo di pollo con il vino bianco.
- Mettere nella ciotola per microonde: il riso, i funghi, il brodo, sale e pepe. Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.
- Posizionare la ciotola per microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo al 1° livello e selezionare il seguente menu: 'Chef gourmet' → 'Menu popolare' → 'Riso e pasta' → '0,1 kg', premere Avvio.
- Quando si ode un 'bip', mescolare con la spatola.

- A fine cottura, aggiungere al piatto il Parmigiano grattugiato e la panna.

NOTA

È possibile usare questa ricetta come contorno. È anche possibile sostituire i funghi con frutti di mare per fare un piatto principale completo.

Controfiletto di maiale caramellato con miele e salsa di soia

INGREDIENTI

800 g di filetto di maiale
80 g di miele
100 ml di salsa di soia
300 ml di brodo di carne
Sale e pepe

UTENSILI

1 casseruola
1 frusta
1 salsiera
Piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Far bollire il brodo di manzo, quindi aggiungere il miele e la salsa di soia.
- Riporre la bistecca di maiale su una pirofila per microonde e coprirla con la salsa.
- Inserire la pirofila sul 1° ripiano in metallo. Cuocere in forno per 20 minuti in modalità Arrostitura automatica combinata. 180 °C / 400 W.

NOTA

- Se il controfiletto è spesso, allungare un po' il tempo di cottura.
- Servire il piatto con riso o germogli di soia.





Petti di pollo marinati al limone

INGREDIENTI

4 petti di pollo - ca. 160 g
2 limoni
200 ml di olio d'oliva
2 cipolle
Sale e pepe

UTENSILI

1 spremiagrumi
Piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Tagliare la cipolla a dadini e metterli nella padella.

- Spremere il limone, versare il succo nella padella e aggiungere l'olio d'oliva.

- Allineare i filetti di pollo nel piatto oblungo per microonde.

- Tagliare l'altro limone a fette e metterle sopra i filetti.

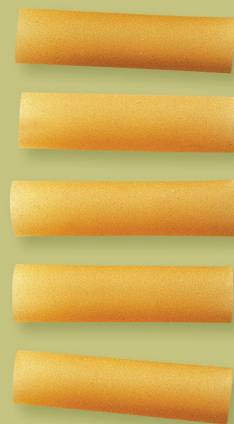
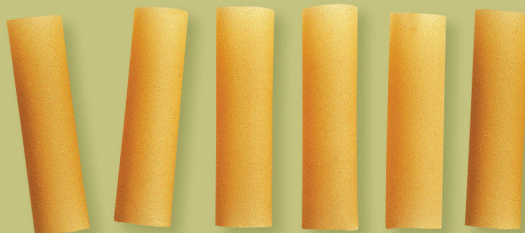
- Collocare un piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo al 1° livello. Cuocere in forno per 20 minuti in modalità Arrostitura automatica combinata. 180 °C / 400 W.

NOTA

Se lo si desidera, è possibile aggiungere le patate precedentemente cotte insieme a un rametto di timo nella padella prima di metterle nel forno.

Così finiranno di cucinarsi nella marinata.

PIATTI PRINCIPALI



Cannelloni gratinati

INGREDIENTS

12 cannelloni
500 g di carne macinata
1 barattolo di passata di pomodoro
1 cipolla
30 g di burro
30 g di farina
600 ml di latte
200 g di formaggio Emmental grattugiato
Sale e pepe

UTENSILI

1 padella
1 casseruola
Piatto oblungo per microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Soffriggere la cipolla tritata e il manzo in una padella.
- Una volta cotta la carne, aggiungere il sale, il pepe e la passata di pomodoro.
- Riempire i cannelloni con questo preparato.
- **Preparare la besciamella.**
- Sciogliere 30 g di burro in una casseruola, quindi aggiungere 30 g di farina.

- Cuocere questo roux per due minuti, quindi versare il latte mescolando velocemente.
- Far bollire il preparato mescolando.
- Riporre i cannelloni ripieni su un piatto oblungo per microonde e coprirli con la besciamella.
- Cospargere con il formaggio Emmental grattugiato.
- Posizionare il piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo al 1° livello. Cuocere in forno 15 minuti a 180 °C / 400 W in modalità aria calda combinata.

NOTA

Per conferire a questo piatto un tocco ancora più italiano, sostituire il formaggio Emmental con il Parmigiano. Servire questi cannelloni con un'insalata.



Cosce di coniglio alla senape

INGREDIENTI

4 cosce di coniglio
2 cucchiaini di senape
300 ml di panna fresca
1 limone
100 ml di vino bianco
2 cucchiaini di brodo di pollo disidratato

UTENSILI

1 ciotola
1 padella per gratinare
1 frusta
1 spremiagrumi
Piatto oblungo per microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Diluire il brodo di pollo con 100 ml di acqua tiepida.
- Mescolare la senape, il succo di limone, il vino bianco e il brodo di pollo in una ciotola.
- Allineare le cosce di coniglio in un piatto oblungo per microonde e versare la salsa.
- Posizionare il piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo al 1° livello e cuocere per 23 minuti in modalità Arrostitura automatica combinata. 180°C / 400 W.

- Rimuovere il piatto dal forno e aggiungere la panna prima di servire.

NOTA

Servire il piatto con verdure verdi o patate.
Non esitate a guarnirlo con della salsa.





Petto d'anatra

INGREDIENTS

2 petti di anatra disossata da 250 g
800 g di patate noisette
Sale e pepe
Olio d'oliva

UTENSILI

Padella per salse
Piatto oblungo per microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Cuocere le patate da forno con olio d'oliva in una casseruola per circa 10 minuti.
- Riporle nel piatto oblungo per microonde con un singolo strato e posizionare i petti d'anatra sulle patate da forno.
- Posizionare il piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo al 1° livello.
- Cucinare per 20 minuti in modalità Arrostitura automatica combinata. 180 °C / 400 W.

NOTA

Servire con una salsa di scorze d'arancia o, se si ha il tempo, con delle mele.



Controfiletti di vitello impanati

INGREDIENTI

Controfiletto di vitello 600g
2 uova
300 g di pane grattugiato
10 ml di olio d'oliva
Sale e pepe

UTENSILI

2 piccole pentole
1 padella per gratinare
Vassoio per patatine

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Rompere le uova in una padella, aggiungere sale e pepe e mescolare.
- Mettere il pangrattato in un'altra padella.
- Inzuppare la bistecca di manzo nelle uova e poi nel pangrattato.
- Spennellare la bistecca di manzo con olio d'oliva e condirla a piacere.
- Mettere il cibo sul vassoio per patatine e metterlo in forno al 4° livello.
- Cucinare per 15 minuti in modalità Grill combinato a bassa temperatura / 200 W, e per 5 minuti in modalità Grill ad alta temperatura.

NOTA

- Questa modalità di cottura «lenta» consente di ottenere carne più tenera.
- È possibile aggiungere frutta secca o spezie nel pangrattato al fine di aromatizzare la carne.

PIATTI PRINCIPALI

Saboyan Gratin

INGREDIENTS

Patate da 1 kg
1 formaggio Reblochon
125 g di pancetta
affumicata
1 spicchio di aglio
100 ml di brodo di pollo
Pepe e noce moscata

UTENSILI

1 piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Sbucciare le patate e tagliarle a fette.
- Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo.
- Mescolare le patate, l'aglio, la pancetta, il pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata in un piatto oblungo per microonde.
- Aggiungere il brodo di pollo.
- Riporvi il Reblochon tagliato a metà.
- Collocare un piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo nel forno al 1° livello.
- Cuocere in forno per 20 minuti in modalità aria calda combinata. 200 °C / 400 W.

NOTA

Servire questo piatto unico con un'insalata.
Si può sostituire il Reblochon con Raclette, ecc. E anche con un Camembert se si desidera cambiare regione!





Cozze marinate

INGREDIENTI

1,5 kg di cozze
200 ml di vino bianco
1 rametto di prezzemolo
frisé
80 g di scalogno
Pepe

UTENSILI

1 ciotola per microonde (2L)
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Lavare e spurgare le cozze con abbondante acqua.

- Tritare il prezzemolo e tagliare lo scalogno a fette sottili.
- In un'insalatiera, mescolare le cozze con il vino bianco, il pepe, gli scalogni e il prezzemolo.
- Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola per microonde e mescolare bene. Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.
- Posizionare la ciotola sul ripiano di metallo nel forno al 1° livello.
- Cuocere per 15 minuti in modalità microonde 1.000 W.

NOTA

- Per risparmiare tempo, richiedere al pescivendolo cozze già pulite.
- Se si desidera condire le cozze con una salsa, mentre finiscono di cucinare, svuotare il succo in una casseruola e aggiungere un po' di panna o burro.

Filetto di merluzzo alla bordolese



INGREDIENTI

4 filetti di merluzzo da 160 g
300 ml di vino rosso
6 cipolle

UTENSILI

1 casseruola
Piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Sbucciare e tagliare le cipolle a fettine sottili.
- Metterle in un contenitore adatto con il vino rosso e coprire la padella con la pellicola.
- Cuocere in forno per 15 minuti in modalità microonde 1.000 W.
- Quando sono cotte, allineare i filetti di merluzzo in un piatto oblungo per microonde.
- Posizionare il piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo al 1° livello.

- Cuocere in forno per 20 minuti in modalità Arrostitura automatica combinata. 180 °C / 400 W.
- Se si desidera servire i filetti con la salsa, a fine cottura, versare il vino rosso in una casseruola e aggiungere un po' di panna fresca.

NOTA

Prima di servire, cospargere il piatto con un pizzico di prezzemolo tritato o erba cipollina a fettine sottili. Oltre alle cipolle, è possibile contornare questo piatto con carote, riso o patate bollite.



Filetto di salmone grigliato

INGREDIENTI

4 filetti di salmone da 160 g
10 ml di olio d'oliva
Sale e pepe

UTENSILI

Vassoio per patatine

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Cospargere sui filetti di salmone olio d'oliva e condire a piacere.
- Allineare i filetti di salmone sul vassoio per patatine con la pelle rivolta verso l'alto.
- Mettere il vassoio per patatine nel forno al 4° livello e cuocere per 15 minuti in modalità Grill combinato. Temperatura bassa / 200 W.

NOTA

Si può cuocere il salmone sopra uno strato di porro tagliato alla jullienne o sopra uno strato di spinaci. Condire i filetti con burro bianco o con una spruzzata di succo di limone.



Pizza Royale fatta in casa

INGREDIENTI

1 impasto per pizza
3 pomodori
4 fette di prosciutto
200 g di formaggio
grattugiato
5 funghi parigini
100 g di olive verdi o nere

UTENSILI

Teglia per pizza
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Disporre l'impasto su una teglia per pizza, lasciando un bordo esterno.
- Tagliare il prosciutto a cubetti.
- Lavare e tagliare i funghi e i pomodori a fettine sottili.
- Mettere il prosciutto, i funghi, i pomodori e le olive e il formaggio sopra la pizza.
- Posizionare la teglia sul ripiano di metallo al 2° livello. Cucinare per 18 minuti seguendo: "Chef gourmet" → "Arrostire e infornare" → "Pizza fresca", premere Avvio.

NOTA

Preparare la pizza con gli ingredienti che si preferiscono: tonno, mozzarella, ecc.



Pollo arrosto

INGREDIENTI

1 pollo da 1,2 kg
100 ml di olio d'oliva
1 cucchiaino di timo
Sale e pepe

UTENSILI

Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Mettere il pollo intero con il lato del petto sul ripiano di metallo al 1° livello.
- Stendervi sopra olio d'oliva e timo e poi allinearli.
- Cucinare per 29 minuti e 20 secondi come da istruzioni di cui sotto: "Chef gourmet" → "Arrostire e infornare" → "Pollo arrosto" → "1,2 kg", premere Avvio.
- Quando si ode un 'BIP', svuotare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.

NOTA

Servire questo piatto con le patate al forno dorate che è possibile cucinare insieme al pollo.



PIATTI PRINCIPALI



Soufflé al formaggio di capra

INGREDIENTI

70 g + 10 g di burro
60 g + 10 g di farina
250 ml di latte
300 g di formaggio di capra fresco
6 uova
Sale e pepe

UTENSILI

1 padella da soufflé (diametro: 20 cm / altezza: 8 cm circa)
1 casseruola
1 grande ciotola
1 mixer o una frusta elettrica
1 spatola
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno in modalità aria calda a 180 °C.

Preparare la besciamella:

- Sciogliere 70 g di burro in una casseruola, quindi aggiungere 60 g di farina.
- Lasciar cuocere questo roux per due minuti, quindi versare il latte mentre si mescola energicamente.
- Far bollire il preparato e continuare a mescolare.

- Rimuovere la casseruola dal fuoco, aggiungere il formaggio di capra e continuare a mescolare in modo che la besciamella non si raffreddi.
- Aggiungere i 6 tuorli e allinearli.
- Sbattere i bianchi finché non sono solidi, con un pizzico di sale.
- Mentre i bianchi si solidificano, aggiungerli lentamente alla besciamella con una spatola.
- Imburrare e infarinare la padella da soufflé.
- Versare il preparato nella padella da soufflé.
- Posizionare la padella da soufflé sul vassoio di metallo al 1° livello.
- Cuocere in forno per 40 minuti in modalità aria calda a 180 °C.

NOTA

Se si utilizzano piccole padelle individuali, ridurre il tempo di cottura. Si può sostituire il formaggio di capra con l'Emmental, il Gorgonzola, ecc.





Tortillas alla salsiccia

INGREDIENTI

5 uova
800 g di patate
120 g di salsiccia
20 g di burro
Sale e pepe

UTENSILI

1 ciotola
1 casseruola
Piatto oblungo per
microonde
Ripiano
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Sbucciare e tagliare le patate a cubetti da 1 cm.

- Cuocere in una pentola o in forno.
- Tagliare la salsiccia a fette sottili.
- Mettere le patate e le fette di salsiccia nel piatto oblungo per microonde.
- Rompere le uova in una ciotola. Mescolare con sale e pepe.
- Versare il preparato nel piatto oblungo per microonde.
- Posizionare il piatto lungo per microonde sul ripiano di metallo al 1° livello.
- Cuocere per 20 minuti in modalità aria calda combinata. 180°C / 400 W.

NOTA

Per variare il sapore, è possibile sostituire il contorno (peperoni, cipolle, Emmental, ecc.)

Filetto di manzo

INGREDIENTI

4 tournedos da 150 g
50 ml di olio di arachidi
Sale e pepe

UTENSILI

Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

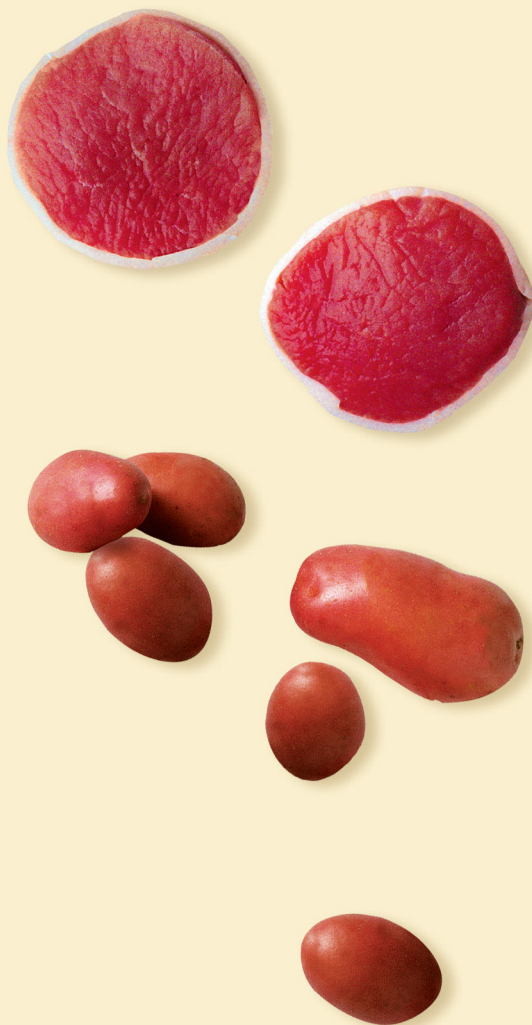


PREPARAZIONE

- Versare l'olio di arachidi sul vassoio di metallo, quindi allinearvi la carne.
- Posizionare il vassoio di metallo nel forno al 2° livello.
- Cucinare per 13 minuti in modalità Arrostitura automatica combinata. 160 °C / 200 W.

NOTA

Servire con una salsa bernese o, durante una cena tra amici, con una scaloppa di foie gras cucinata in padella!



D e s s e r t



Torta alle prugne



INGREDIENTI

200 g di prugne
3 uova
20 g di burro
50 g di zucchero a velo
50 g di zucchero
125 g di farina
150 ml di latte

UTENSILI

1 grande ciotola
1 padella per gratinare
1 frusta
Tortiera
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno in modalità aria calda a 180 °C.
- Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola.
- Mescolare continuamente aggiungendo lentamente la farina e il latte.
- Imburrare la teglia e metterci sopra le prugne.
- Versare il preparato in una tortiera.
- Posizionare la teglia sul vassoio di metallo al 1° livello e cuocere in forno per 35 minuti in modalità aria calda a 180 °C.
- Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta e cospargere di zucchero a velo.

NOTA

Si può variare i gusti in base alle stagioni usando ciliegie, pesche, ecc. Si può anche cucinare questa torta con una crosta granulata.



Crème brûlée alla vaniglia

INGREDIENTI

250 ml di latte
250 ml di panna liquida
4 tuorli d'uovo
80 g di zucchero a velo
1/2 baccello di vaniglia
60 g di zucchero semiraffinato

UTENSILI

2 grandi ciotole
4 stampi per forno
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Riscaldare il latte in forno con il baccello di vaniglia grattugiato in una ciotola per 2 minuti in modalità microonde a 1.000 W.
- In un'altra ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero.
- Versare lentamente il latte caldo e la panna in una ciotola. Non dimenticare di rimuovere il baccello di vaniglia.
- Riporre i 4 stampi sul vassoio di metallo, in una base piena d'acqua.
- Preriscaldare il forno in modalità aria calda a 150 °C.
- Posizionare gli stampi sul vassoio di metallo al 1° livello e cuocere in forno per 40 minuti a 150 °C.

NOTA

Se si desidera variare questa ricetta classica, è possibile sporcare la panna con caffè, cacao, fiori d'arancio, cannella, pane speziato, ecc.





Crumble di pere e nocciole

INGREDIENTI

2 pere
50 g di miele
60 g di burro
60 g di nocciole in polvere
60 g di zucchero a velo
60 g di farina
1 pizzico di sale

UTENSILI

4 stampi per forno
1 grande ciotola
1 cucchiaino di legno
Vassoio di metallo

Tempo necessario alla preparazione



Tempo di cottura



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Mettere il burro in una ciotola e riportarlo in forno per 30 secondi in modalità microonde 500 W per ammorbidirlo.
- Versare il burro ammorbidito, lo zucchero, il sale, la farina e le nocciole in polvere in una ciotola.
- Mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando il preparato assume un aspetto denso (è anche possibile preparare questo mix in una ciotola del mixer).
- Metterlo da parte e lasciarlo raffreddare.
- Sbucciare, pulire e tagliare le pere.
- Metterle negli stampini e ricoprirle con il miele.

- Preriscaldare il forno in modalità aria calda a 180 °C.
- Spezzare la pasta sbriciolata e cospargerla sopra. Posizionare gli stampi sul vassoio di metallo al 1° livello e cuocere in forno per 30 minuti ad aria calda a 180 °C.

NOTA

Secondo le stagioni, usare mele, frutti rossi, frutta esotica, ecc.



Torta farcita con yogurt e scorze di arancia



INGREDIENTI

3 uova
80 g di zucchero
1 yogurt
150 ml di olio di arachidi
100 g + 10 g di farina
10 g di burro
1 pizzico di sale
1/2 sacchetto di lievito
Alsacienne
1 arancia

UTENSILI

1 grande ciotola
1 frusta
1 casseruola
1 piccola tortiera
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno in modalità aria calda a 180 °C.
- Tagliare le scorze d'arancia e immergerle in acqua bollente per 30 secondi.
- Mescolare le uova e lo zucchero in una ciotola, quindi aggiungere lo yogurt.
- Aggiungere l'olio, la farina, un pizzico di sale, il lievito e le scorze a poco a poco.
- Imburrare e infarinare la padella.
- Riempire la tortiera e metterla sulla teglia di metallo nel forno al 1° livello per 30 minuti ad aria calda a 180 °C.

- A fine cottura, controllare il punto di cottura con la punta di un coltello (deve essere asciutta). Lasciar raffreddare la torta prima di servire.

NOTA

Per ottenere una torta marmorizzata, al termine della preparazione, aggiungere delle gocce di cioccolato nero.



Moelleux al cioccolato

INGREDIENTI

50 g di zucchero
90 g + 10 g di burro
40 g + 10 g di farina
125 g di cioccolato
4 uova

UTENSILI

2 grandi ciotole
4 piccoli stampi
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Sciogliere il cioccolato e il burro in una ciotola in forno a microonde 500 W per 2 x 1 minuti (mescolare a metà cottura).
- In un'altra ciotola, rompere le uova e mescolarle con lo zucchero.
- Aggiungere il cioccolato alle uova e mescolare energicamente.
- Aggiungere lentamente la farina.
- Imburrare e infarinare gli stampi.
- Versare la miscela negli stampi e posizionarli sul vassoio di metallo nel forno al 1° livello e cuocere per 20 minuti ad aria calda a 180 °C.
- Servire immediatamente in modo che l'interno della torta sia piuttosto liquido.



NOTA

A questo tipo di impasto e prima di cucinarlo, si possono aggiungere scorze d'arancia, una spruzzata di liquore alla menta o un pizzico di spezie, ecc.



Crostata alle mele

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
100 g di mele lessate
4 belle mele
20 g di burro
50 g di zucchero

UTENSILI

1 mattarello
Tortiera
Vassoio di metallo

**Tempo
necessario alla
preparazione**



**Tempo di
cottura**



LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sulla tortiera sul vassoio di metallo, quindi picchiettarla con la forchetta.

- Stendere le mele lessate sulla pasta, tranne sul bordo esterno.
- Sbucciare, cuocere e tagliare le mele a fettine sottili.
- Riporre le mele a forma di una grande rosa sopra la torta.
- Cospargere la torta con lo zucchero e metterci dei pezzetti di burro.
- Posizionare la teglia sul vassoio di metallo al 1° livello.
- Cuocere in forno per 17 minuti in modalità menu auto.
- Scegliere il seguente menu auto: "Chef gourmet" → "Menu popolare" → "Torta di mele".

NOTA

- Servire questa torta insieme a del gelato alla vaniglia o alla panna.
- Si può anche cospargerla con la cannella.

ENGLISH



Cook Book



MAX30107726_03



Starters

Cheese and Herb Sticks	6
Tomato and Goat Cheese Bricks	7
Spanish-style Prawns	8
Pickled Peppers	9
Provençal Pie	10
Vegetable Terrine	11
Courgette and Feta cheese Mediterranean-style Quiche	12

Main Courses

Courgette and Parmesan Gratin	14
Risotto with mushrooms	15
Candied Pork Sirloin Steak with honey and soy sauce	16
Marinated Chicken Breasts with lemon	17
Cannellonis au Gratin	18
Rabbit Legs with mustard	19
Duck Breast	20
Breaded Veal Sirloin Steaks	21
Saboyan Gratin	22
Marinated Mussels	23
Fresh Codfish Filet au Bordelaise	24
Grilled Salmon Filet	25
Homemade Royale Pizza	26
Grilled Chicken au thyme	27
Goat Cheese Soufflé	28
Sausage Tortillas	29
Beef Tournedos	30

Desserts

Plum Pie	32
Vanilla Crème brûlée	33
Pear and Hazelnut Crumble	34
Yogurt and Orange Rinds Gateau	35
Moelleux au Chocolate	36
Fine Tart with Apples	37

Starters



Cheese and Herb Sticks

INGREDIENTS

1 puff pastry
200 g grated Emmentaler
cheese
20 g Provencal fine
herbs
1 egg, beaten

UTENSILS

1 brush
1 rolling pin
Metal tray

**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Preheat oven to 200 °C at 'Hot Air'.
- Spread the puff pastry on your table.
- Paint with beaten egg.
- Sprinkle with the Emmentaler cheese and the Provencal herbs.
- Spread it gently with the rolling pin.

- Cut the pastry in long rectangles and put them onto a greased Metal tray at 1st level.
- Bake on Hot Air 200 °C for 10 minutes or until browned.

NOTE

You can vary the recipe by replacing the Emmentaler and the Provencal herbs with pavot, cumin, parmesan and basil mixed with fresh cheese, etc.



Tomato and Goat Cheese Bricks

INGREDIENTS

320 g of fresh goat cheese
4 nice tomatoes
12 basil leaves
4 brick leaves
100 ml olive oil
Salt and pepper

UTENSILS

Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Preheat oven to 180 °C at 'Hot Air'.
 - Cut the tomatoes and the goat cheese in thin strips.
 - On each brick leaf put the tomato and the cheese strips, and the basil leaves, as if it were a milfoil.
 - Fold the brick leaf, cover it with olive oil, and season with salt and pepper.
- Place food on the greased Metal tray at 1st level.

- Cook it in the oven for 9 minutes at Hot Air 180 °C.

NOTE

Accompany this recipe with a tomato purée or a watercress salad with balsamic vinegar.



Spanish-style Prawns

INGREDIENTS

12-16 prawns
300 ml tomato purée
10 g sugar
Salt and pepper

UTENSILS

Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Peel the prawns.
- Line them up on the oblong dish.
- Add the tomato puree and the sugar, then put them on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook them for 13 minutes at Hot Air Combi 180 °C / 300 W.
- Serve hot.

NOTE

You can serve the prawns hot together with a salad. You can replace the tomato purée for a pistou or a crustacean fumet. You can cook them in a brochette with a cherry tomato and serve them as skewers.




Pickled Peppers


INGREDIENTS

- 1 red peppers
- 1 yellow peppers
- 1 green peppers
- 100 ml olive oil
- 5 g thyme
- Salt and pepper

UTENSILS

Crisp tray

Preparation Time 

Cooking Time 

DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Wash and empty the peppers.
- Cut them in thin strips, then mix them in a Crisp tray with olive oil, thyme, salt, and pepper.
- Place Crisp tray on the 4th level.
- Cook them in the oven for 10 minutes on Grill Combi. High / 300 W.

NOTE

Try this recipe in a salad with balsamic vinegar or as a garnish, previously removing the excess oil.



Provençal Pie

INGREDIENTS

1 roll of puff pastry
2 onions
2 garlic cloves
100 ml olive oil
4 tomatoes
1 teaspoon of Provençal herbs salt and pepper

UTENSILS

1 large bowl
Pie pan
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



+



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Peel and cut the onions and the garlic cloves in slices.
- Put them in the bowl with 50 ml of olive oil, salt and pepper.
- Cover the bowl with film paper, and put it on the Rack on the Enamel plate at 1st level, and cook for 3 minutes at Microwave 1,000 W.
- When the onions are cooked, remove the bowl.
- Put the pastry onto a greased Pie pan.
- Spread cooked onions onto pastry.
- Cut the tomatoes in thin strips and lay them in a shape of a big rose on top of the pie.
- Pour 50 ml of olive oil, salt, pepper and the Provençal herbs over the pie.
- Place the Pie pan on the Rack on the Metal tray at 1st level. Cook it for 20 minutes at Hot Air Combi. 170 °C, 300 W.

NOTE

To improve your recipe, You can add chopped Basil, anchovy fillets, black olives or grated Parmesan cheese.



Vegetable Terrine

INGREDIENTS

200 g carrots
200 g cauliflower
100 g peas
100 ml liquid cream
10 g butter
6 eggs

UTENSILS

3 saucepans
1 potato masher
Tart pan
Rack
Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Peel, wash and dice the carrots, then boil them in water with salt.
- Cut the cauliflower in small florettes and boil it in water with salt.
- Cook the peas in the microwave or in a saucepan.
- When the carrots are cooked, drain them, mash them, and mix them with 50 ml of cream and 3 eggs.
- Do the same with the cauliflower.
- Butter a Tart pan and fill it as follows: mashed carrots, peas and then the cauliflower.
- Place Tart pan on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook it for 23 minutes at Hot Air Combi, 160 °C, 200 W.
- Let the terrine cool before serving.

NOTE

According to the market and your preferences, you can use other vegetables (broccoli, celery, spinach, pumpkin, beans, etc). You can serve the terrine with a tomato sauce seasoned with a splash of vinegar or basil.



STARTERS



Courgette and Feta Cheese Mediterranean style Quiche

INGREDIENTS

1 pie crust pastry
2 nice courgettes
100 g feta cheese
2 eggs
250 ml liquid cream
50 g grated Emmental
cheese
50 ml olive oil
Salt, pepper, and nutmeg

UTENSILS

1 frying pan
1 big bowl
Pie pan
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Wash and dice the courgettes.
- Cook the courgettes in a frying pan with olive oil.
- Mix the eggs and the liquid cream ; add salt, pepper and a pinch of grated nutmeg in a bowl.
- Line Pie pan with pastry, put the courgettes and the slices of feta cheese on top.
- Pour on the cream and egg mix and sprinkle the quiche with grated emmental cheese.

- Place Pie pan on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook it in the oven for 25 minutes at Hot Air Combi. 170 °C/ 300 W.

NOTE

You can prepare a quiche Lorraine, a leek pie, etc. in the same manner.

Main Courses



Courgette and Parmesan Gratin

INGREDIENTS

2 big courgettes
or 3 small ones
100 g grated parmesan cheese
80 ml white wine
Salt and pepper

UTENSILS

Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

Preparation
Time



Cooking
Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Wash and cut the courgettes in thin slices.
- Line them up and put them in a Microwave-safe oblong dish.
- Pour on the white wine and sprinkle the courgettes with the parmesan cheese.
- Put the Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook them for 13 minutes at Hot Air Combi 230 °C / 400 W.

NOTE

To vary the flavor, You can also cook the preparation in a saucepan with tomatoes and aubergine. You can also replace the parmesan cheese for grated emmental cheese, mozzarella or feta.



Risotto with mushrooms

INGREDIENTS

1 onion
100 g mushrooms
50 ml olive oil
100 g round rice
100 ml white wine
500 ml chicken broth
60 g grated parmesan cheese
50 ml fresh cream
Salt and pepper

UTENSILS

1 large, deep microwave-safe bowl
1 frying pan
1 saucepan
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Cut the mushrooms in thin slices and chop the onion.
- Sauté the mushrooms in a frying pan with olive oil; once they are cooked, add the chopped onion.

- Boil the chicken broth together with the white wine.
- Put in the microwave-safe bowl: the rice, the mushrooms, broth, salt and pepper. Cover with plastic wrap and vent.
- Place the Microwave-safe bowl on the Rack on the Metal tray at 1st level, and choose the menu following: 'Gourmet Chef' → 'Popular menu' → 'Rice&Pasta' → '0.1 kg', press start.
- When 'beep', stir with spatula.

- At the end of cooking, add the grated parmesan cheese and the cream to the plate.

NOTE

You can use this recipe as a garnish. You can also replace the mushrooms for seafood in order to make a full main course.

Candied Pork Sirloin Steak with Honey and Soy Sauce

INGREDIENTS

800 g pork sirloin steak
80 g honey
100 ml soy sauce
300 ml beef broth
Salt and pepper

UTENSILS

1 saucepan
1 whisk
1 sauce boat
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Boil the beef broth, then add the honey and the soy sauce.
- Put the pork sirloin steak in a Microwave-safe oblong dish and cover it with sauce.
- Place Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level. Cook it in the oven 20 minutes at Auto Roast Combi. 180 °C / 400 W.

NOTE

- If the sirloin steak is thick, extend the cooking time a little bit.
- Serve the dish with rice or soy sprouts.





Marinated Chicken Breasts With Lemon

INGREDIENTS

4 chicken breast - 160 g
approx.
2 lemons
200 ml of olive oil
2 onions
Salt and pepper

UTENSILS

1 lemon juicer
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

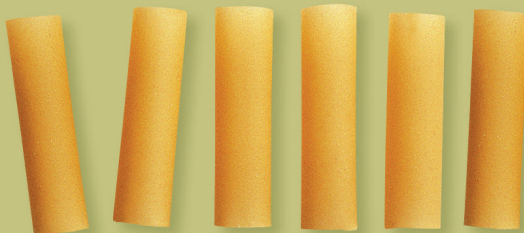
- Cut the onion in small cubes and put them in the pan.
- Squeeze the lemon, pour the juice in the pan and add the olive oil.
- Line up the chicken fillets in the Microwave-safe oblong dish.
- Cut the other lemon in slices and put them on top of the fillets.
- Place Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level. Cook it in the oven 20 minutes at Auto Roast Combi. 180 °C / 400 W.

NOTE

If you wish, you can add previously cooked potatoes together with a thyme sprig in the pan before putting it in the oven.

Thus they will finish cooking in the marinade.

MAIN COURSES



Cannellonis au Gratin

INGREDIENTS

12 cannellonis
500 g ground beef
1 can of tomato purée
1 onion
30 g butter
30 g flour
600 ml milk
200 g grated Emmental cheese
Salt and pepper

UTENSILS

1 frying pan
1 saucepan
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Saute the chopped onion and the beef in a frying pan.
- Once the beef is cooked, add the salt, pepper, and the tomato purée.
- Fill the cannellonis with this preparation
- **Prepare the béchamel :**
- Melt 30 g of butter in a saucepan, then add 30 g of flour.
- Cook this roux for two minutes, then pour the milk while quickly stirring.
- Boil the preparation while stirring.

- Put the filled cannellonis in a Microwave-safe oblong dish, and cover the cannellonis with the bechamel sauce.
- Sprinkle with the grated emmental cheese.
- Place the Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level. Cook it in the oven 15 minutes at Hot Air Combi 180 °C / 400 W.

NOTE

In order to give to this dish an even more Italian touch, replace the Emmental cheese for Parmesan. Serve these cannellonis with a salad.





Rabbit Legs with Mustard

INGREDIENTS

4 rabbit legs
2 soup spoonfuls of mustard
300 ml fresh cream
1 lemon
100 ml white wine
2 soup spoonfuls of dehydrated chicken broth

UTENSILS

1 bowl
1 gratin pan
1 whisk
1 juicer
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Dilute the chicken broth with 100 ml of warm water.
- Mix the mustard, the lemon juice, the white wine and the chicken broth in a bowl.
- Line up the rabbit legs in a Microwave-safe oblong dish and pour the sauce on top.
- Place the Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level, and cook it 23 minutes at Auto Roast Combi. 180 °C / 400 W.
- Remove the plate from the oven and add the cream before serving.

NOTE

Serve the dish with green vegetables or with fork-mashed potatoes. Do not hesitate to top the garnish with the sauce.



MAIN COURSES



Duck Breasts

INGREDIENTS

2 250 g of boneless duck breasts
800 g noisette potatoes
Salt and pepper
Olive oil

UTENSILS

Sauce pan
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Cook the noisette potatoes with olive oil in a saucepan about 10 minutes.
- Put them in the Microwave-safe oblong dish with single layer, and place the duck breasts on the noisette potatoes.
- Place the Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook it 20 minutes at Auto Roast Combi. 180 °C / 400 W.

NOTE

Serve with an orange rinds sauce, or if you have the time, with sarladaises apples.



Breaded Veal Sirloin Steaks

INGREDIENTS

600 g veal sirloin steak
2 eggs
300 g breadcrumbs
10 ml olive oil
Salt and pepper

UTENSILS

2 small pans
1 gratin pan
Crisp tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Break the eggs in a pan, add the salt and pepper and mix.
- Put the breadcrumbs in another pan.
- Dunk the sirloin steak in the eggs and then in the breadcrumbs.
- Brush sirloin steak with olive oil and season as desired.
- Place food on the Crisp tray, and put in the oven at 4th level.
- Cook it 15 minutes at Grill Combi. Low / 200 W, and 5 minutes at Grill, High.

NOTE

- This «slow» cooking mode allows you to obtain more tender meat.
- You can add dry fruits or spices in the breadcrumbs in order to perfume the meat.

MAIN COURSES

Saboyan Gratin

INGREDIENTS

1 kg potatoes
1 reblochon
125 g smoked bacon
1 garlic clove
100 ml chicken broth
Pepper and nutmeg

UTENSILS

1 Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Peel the potatoes and cut them in slices.
- Peel the garlic clove and chop it.
- Mix the potatoes, the garlic, the bacon, the pepper, and a pinch of grated nutmeg in a Microwave-safe oblong dish.
- Add the chicken broth.
- Put reblochon on top of it cut in half.
- Place Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray in the oven at 1st level.
- Cook it in the oven for 20 minutes at Hot Air Combi. 200 °C / 400 W.

NOTE

Serve this unique plate with a salad.
You can replace the reblochon with raclette, etc. And even with a camembert if you wish to change the region!





Marinated Mussels

INGREDIENTS

1.5 kg mussels
200 ml white wine
1 little frisé parsley sprig
80 g shallots
Pepper

UTENSILS

1 Microwave-safe bowl (2L)
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Scrub and wash the mussels with plenty of water.



- Chop the parsley and cut the shallots in thin slices.
- In a salad bowl, mix the mussels with the white wine, pepper, the shallots and the parsley.
- Add all ingredients in a microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.
- Place the bowl on the Rack on the Metal tray in the oven at 1st level.
- Cook it 15 minutes in Microwave 1,000 W.

NOTE

- In order to save time, ask your butcher for the mussels that are already cleaned.
- If you wish to season the mussels with a sauce, while they finish cooking, reduce the juice in a saucepan with a little bit of cream or butter.



Fresh Codfish Filet au Bordelaise

INGREDIENTS

4 codfish fillets of 160 g
300 ml red wine
6 onions

UTENSILS

1 saucepan
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Peel and cut the onions in thin slices.
- Put them in a suitable container with the red wine and cover the pan with film for cooking.
- Cook it in the oven for 15 minutes in Microwave 1,000 W.
- When they are cooked, line the codfish fillets up in a Microwave-safe oblong dish.
- Place the Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook it in the oven for 20 minutes at Auto Roast Combi. 180 °C / 400 W.

- If you wish to serve the fillets with sauce, at the end of the cooking, reduce the red wine in a saucepan and add a little bit of fresh cream.

NOTE

Before serving, sprinkle the plate with a pinch of chopped parsley or chive in thin slices.
Besides the onions, you can garnish this dish with carrots, rice or boiled potatoes.



Grilled Salmon Filet

INGREDIENTS

4 160 g salmon fillets
10 ml olive oil
Salt and pepper

UTENSILS

Crisp tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



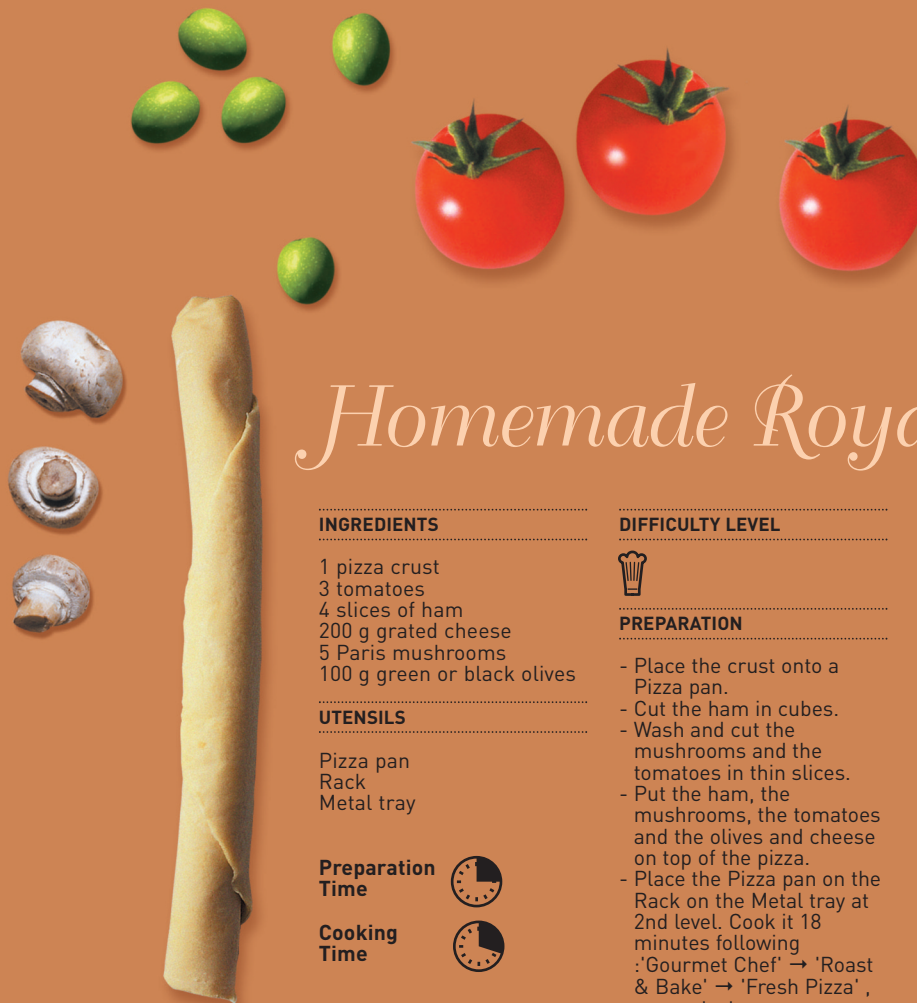
PREPARATION

- Brush salmon fillets with olive oil and season as desired.
- Line the salmon fillets on the Crisp tray with skin facing up.
- Place the Crisp tray in the oven at 4th level, and cook it 15 minutes at Grill Combi. Low / 200 W.

NOTE

You can cook the salmon on top of a layer of leek cut in Juliana or on top of a layer of spinach.
Season the fillets with white butter or with a splash of lemon juice.

MAIN COURSES



Homemade Royale Pizza

INGREDIENTS

1 pizza crust
3 tomatoes
4 slices of ham
200 g grated cheese
5 Paris mushrooms
100 g green or black olives

UTENSILS

Pizza pan
Rack
Metal tray

Preparation
Time



Cooking
Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Place the crust onto a Pizza pan.
- Cut the ham in cubes.
- Wash and cut the mushrooms and the tomatoes in thin slices.
- Put the ham, the mushrooms, the tomatoes and the olives and cheese on top of the pizza.
- Place the Pizza pan on the Rack on the Metal tray at 2nd level. Cook it 18 minutes following : 'Gourmet Chef' → 'Roast & Bake' → 'Fresh Pizza' , press start.

NOTE

Prepare the pizza with the ingredients of your choice: tuna, mozzarella, etc.



Grilled Chicken au Thyme

INGREDIENTS

1 1.2 kg of chicken
100 ml olive oil
1 teaspoon of thyme
Salt and pepper

UTENSILS

Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Place whole chicken breast-side down on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Spread it with olive oil and thyme, and later line it up.
- Cook it 29 minutes 20 seconds following : 'Gourmet Chef' → 'Roast & Bake' → 'Roast Chicken' → '1.2 kg', press start.
- When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.

NOTE

Serve this dish with oven browned potatoes that you can cook together with the chicken.



MAIN COURSES



Goat Cheese Soufflé

INGREDIENTS

70 g + 10 g butter
60 g + 10 g flour
250 ml milk
300 g fresh goat cheese
6 eggs
Salt and pepper

UTENSILS

1 soufflé pan
(diameter: 20 cm /
height: 8 cm approx.)
1 saucepan
1 big bowl
1 wire or electrical whisk
1 spatula
Metal tray

**Preparation
Time**



**Cooking
Time**



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Preheat the oven to Hot Air 180 °C.

Prepare the béchamel sauce:

- Melt 70 g of butter in a saucepan, then add 60 g of flour.
- Let this roux cook for two minutes, then pour the milk while you stir vigorously.
- Boil the preparation and keep stirring.
- Remove the saucepan from the stove, add the goat cheese and keep stirring so that the béchamel sauce does not get cold.
- Add the 6 yolks and align it.

- Beat the whites until they are stiff, with a pinch of salt.
- While the whites are stiff, add them little by little to the béchamel sauce with a spatula.
- Butter and flour the soufflé pan.
- Pour the preparation in the soufflé pan.
- Place the soufflé pan on the Metal tray at 1st level.
- Cook it in the oven 40 minutes at Hot Air 180 °C.

NOTE

If you use small individual pans, reduce the cooking time.
You can replace the goat cheese for Emmental, blue cheese, etc.





Sausage Tortillas

INGREDIENTS

5 eggs
800 g potatoes
120 g sausage
20 g butter
Salt and pepper

UTENSILS

1 bowl
1 saucepan
Microwave-safe oblong dish
Rack
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Peel and cut the potatoes in 1 cm. cubes.

- Cook them in a saucepan or in the oven.
- Cut the sausage in thin slices.
- Put the potatoes and the sausages slices in the Microwave-safe oblong dish.
- Break the eggs in a bowl. Mix them with salt and pepper.
- Pour the preparation in the Microwave-safe oblong dish.
- Place the Microwave-safe oblong dish on the Rack on the Metal tray at 1st level.
- Cook it 20 minutes at Hot Air Combi. 180 °C / 400 W.

NOTE

In order to vary the flavour, You can modify the garnish (peppers, onions, Emmental, etc.)

Beef Tournedos

INGREDIENTS

4 150 g tournedos
50 ml peanut oil
Salt and pepper

UTENSILS

Metal tray

Preparation
Time



Cooking
Time



DIFFICULTY LEVEL

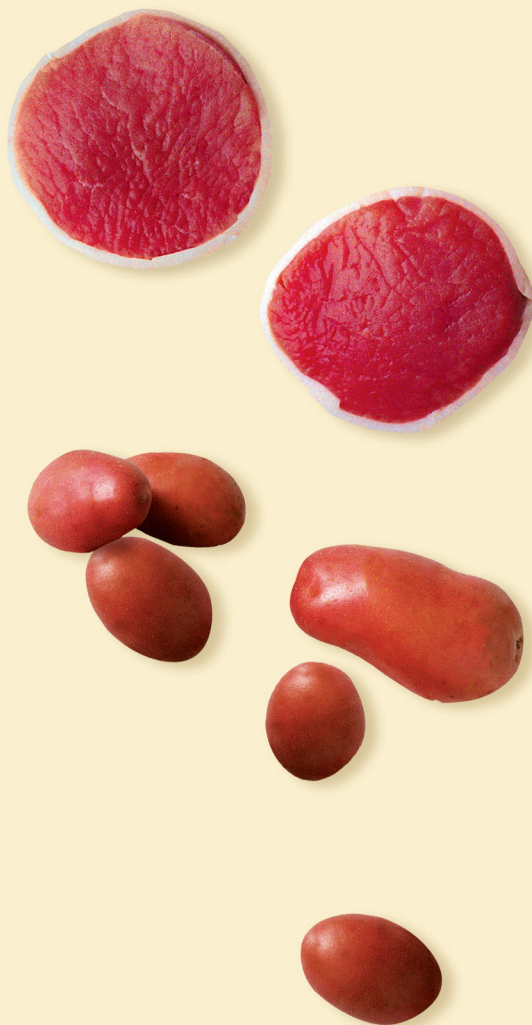


PREPARATION

- Pour the peanut oil on the Metal tray, and then align the meat on it.
- Place the Metal tray in the oven at 2nd level.
- Cook it 13 minutes at Auto Roast Combi. 160 °C / 200 W.

NOTE

Serve with a Béarnaise sauce or during a dinner amongst friends, with a foie gras escalope cooked in the frying pan!



Desserts



Plum Pie



INGREDIENTS

200 g plums
3 eggs
20 g butter
50 g de powder sugar
50 g crystal sugar
125 g flour
150 ml milk

UTENSILS

1 big bowl
1 gratin pan
1 whisk
Pie pan
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Preheat the oven to Hot Air 180 °C.
- Beat the eggs with the sugar in a bowl.
- Continuously mix while adding the flour and the milk little by little.
- Butter the Pie pan and put the plums on it.
- Pour the preparation into a Pie pan.
- Place the Pie pan on the Metal tray at 1st level, and cook it in the oven for 35 minutes at Hot Air 180 °C.
- After cooking, let the pie cool and then sprinkle with crystal sugar.

NOTE

You can vary the flavours according to the seasons by using cherries, peaches, etc.
You can also cook this pie with a granulated crust.



Vanilla Crème Brûlée

INGREDIENTS

250 ml milk
250 ml liquid cream
4 egg yolks
80 g powdered sugar
1/2 vanilla sheath
60 g semi-refined sugar

UTENSILS

2 big bowls
4 oven molds
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Heat the milk in the oven with the vanilla sheath grated in a bowl for 2 minutes in microwave mode at 1,000 W.
- In another bowl, beat the yolks with the sugar.
- Slowly pour the hot milk and the cream in a bowl. Do not forget to remove the vanilla sheath.
- Put the 4 molds on the Metal tray, in a base filled with water.
- Preheat the oven to Hot Air 150 °C.
- Place the molds on the Metal tray at 1st level, and, cook it in the oven for 40 minutes at Hot Air 150 °C.

NOTE

If you wish to vary this classic recipe, you can perfume the cream with coffee, cocoa, orange flowers, cinnamon, spiced bread, etc.



Pear and Hazelnut Crumble

INGREDIENTS

2 pears
50 g honey
60 g de butter
60 g powdered hazelnut
60 g powdered sugar
60 g flour
1 pinch of salt

UTENSILS

4 oven molds
1 big bowl
1 wooden spoon
Metal tray

Preparation
Time



Cooking
Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Put the butter in a bowl and put it in the oven for 30 seconds in Microwave 500 W to soften it.
- Pour the softened butter, sugar, salt, flour, and the powdered hazelnuts in a bowl.
- Mix with a wooden spoon until the preparation gets a thick semolina aspect (you can also prepare this mix in a processor bowl).
- Set it aside to cool.
- Peel, core and dice the pears.
- Put them in the molds and cover them with honey.
- Preheat the oven to Hot Air 180 °C.

- Break up the crumble dough and sprinkle on top of it. Place the molds on the Metal tray at 1st level, and cook it in the oven for 30 minutes at Hot Air 180 °C.

NOTE

According to the seasons, use apples, red fruits, exotic fruits, etc.



Yogurt and Orange Rinds Gateau



INGREDIENTS

3 eggs
80 g sugar
1 yogurt
150 ml peanut oil
100 g + 10 g flour
10 g butter
1 pinch of salt
1/2 bag of Alsacienne yeast
1 orange

UTENSILS

1 big bowl
1 whisk
1 saucepan
1 little cake pan
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL

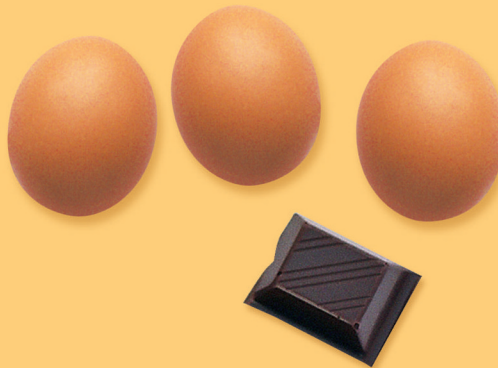


PREPARATION

- Preheat the oven to Hot Air 180 °C.
- Cut the orange rinds and dip them in boiling water for 30 seconds.
- Mix the eggs and the sugar in a bowl, then add the yogurt.
- Add the oil, flour, a pinch of salt, yeast, and the rinds little by little.
- Butter and flour the pan.
- Fill the cake pan and put it on the Metal tray in the oven at 1st level for 30 minutes at Hot Air 180 °C.
- At the end of the cooking, check the cooking point with the tip of a knife (must be dry). Let the gateau cool before serving.

NOTE

In order to obtain a marbled gateau, at the end of the preparation, add some black chocolate chips.



Moelleux au chocolat

INGREDIENTS

50 g sugar
90 g + 10 g butter
40 g + 10 g flour
125 g chocolate
4 eggs

UTENSILS

2 big bowls
4 small molds
Metal tray

Preparation
Time



Cooking
Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Melt the chocolate and the butter in a bowl in the oven in Microwave 500 W for 2 x 1 minutes (Stir in the middle of cooking).
- In another bowl, break the eggs and mix them with the sugar.
- Add the chocolate to the eggs and mix vigorously.
- Add the flour little by little.
- Butter and flour the molds.
- Pour mix in the molds and place the molds on the Metal tray in the oven at 1st level, and cook 20 minutes at Hot Air 180 °C.
- Serve immediately so that the heart of the cake is quite fluid.

NOTE

You can add orange rinds, a splash of mint liqueur or a pinch of spices, etc. to this type of dough before cooking it.





Fine Tart with Apples

INGREDIENTS

1 puff pastry roll
100 g stewed apples
4 nice apples
20 g butter
50 g sugar

UTENSILS

1 rolling pin
Tart pan
Metal tray

Preparation Time



Cooking Time



DIFFICULTY LEVEL



PREPARATION

- Spread the pastry over Tart pan on the Metal tray, then poke it with the fork.
- Spread the stewed apples on the dough, except on the external edge.
- Peel, core and cut the the apples in thin slices.
- Put the apples in the shape of a big rose on top of the pie.
- Sprinkle the pie with sugar and put some butter nuts on it.
- Place the Tart pan on the Metal tray at 1st level.
- Cook it in the oven for 17 minutes at auto menu.
- Choose the auto menu following: 'Gourmet Chef' → 'Popular menu' → 'Apple tart'.

NOTE

- Serve this pie together with vanilla ice-cream or with cream.
- You can also sprinkle it with cinnamon.

