

KENWOOD kMix

ingrédients

- 75g de beurre non salé
- 225g de Digestive biscuits (gâteaux secs), écrasés
- 350g de fromage ricotta
- 350g de fromage blanc
- 200ml de crème fraîche
- 350g de sucre en poudre
- 45ml (3 cuil.) d'extrait de vanille
- zeste et jus de 2 citrons
- 3 œufs, battus
- 15ml (1 cuil.) de farine de blé
- 100g de mûres
- 15-30ml de miel liquide
- 5ml de Cointreau®
- 150g de myrtilles

new york cheesecake
(gâteau au fromage
blanc) aux **myrtilles**
& **mûres**



méthode

1. Préchauffez le four à 140°C (Thermostat 2).

Graissez légèrement un moule à gâteau rond et fond détachable de 20cm de diamètre.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole, puis ajoutez les biscuits écrasés et mélangez pour obtenir une consistance homogène. Disposez-le dans le fond du moule, en tassant bien. Laissez refroidir.

2. Mettez le ricotta, le fromage blanc, la crème fraîche et le sucre semoule dans le bol, fixez le batteur K et battez en vitesse min. pendant environ 1 minute, pour obtenir une consistance homogène. Ajoutez l'extrait de vanille, les zeste et jus de citron, les œufs et la farine et battez le tout en vitesse min. pendant 1 minute, puis en vitesse 1 pendant 1 minute, pour obtenir une consistance homogène. Versez dans le moule et faites cuire pendant 2 heures. Eteignez le four et laissez le cheesecake

new york cheesecake (gâteau au fromage blanc) aux **myrtilles** & **mûres**

refroidir totalement à l'intérieur du four éteint. Conservez au frais jusqu'au lendemain.

3. Nettoyez les mûres et mélangez-les au miel, Cointreau® et myrtilles. Démoulez le cheesecake. Coupez-le en parts et parsemez de ce coulis de baies rouges.



	Pour 8 personnes	Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 2 heures	02 Sc Sucré
---	-------------------------------	--	--------------------------

KENWOOD kMix

ingrédients

- 250g de truite fumée, finement découpée
- 200g de fromage ail & fines herbes allégé
- 200g de fromage blanc
- 30ml (2 cuil.) de crème épaisse
- jus d'un ½ citron
- 2,5ml (¼ cuil.) de poivre de Cayenne
- Poivre noir fraîchement moulu
- 45ml (3 cuil.) de ciboulette fraîchement hachée
- servir avec une salade de cresson et croûtons

timbales de **truite** fumée



KENWOOD kMix

méthode

1. Mettez du papier sulfurisé dans 6 moules à dariole de 125ml et laissez de côté.

2. Placez tous les ingrédients dans le bol, ajustez le batteur K et battez en vitesse 2 pendant environ 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3. Remplissez les moules à ras bord avec la préparation. Conservez au frais jusqu'au lendemain.

4. Démoulez sur le plat de service et enlevez le papier sulfurisé.

Servir avec une salade de cresson et des croûtons.

timbales de truite fumée



	Pour	Temps de préparation :	01
	6 personnes	15 minutes Temps de cuisson :	Sv Savoureux

KENWOOD kMix

ingrédients

- 4 blancs d'œuf
- 225g de sucre semoule
- 5ml (1 cuil.) de vinaigre
- 2,5ml (½ cuil.) d'essence de vanille
- 10ml (2 cuil.) de farine de blé
- 300ml de crème épaisse
- 45ml (3 cuil.) de Malibu® ou liqueur à la noix de coco
- 1-2 tranches d'ananas, coupées en morceaux
- 1 mangue moyenne, pelée, dénoyautée et coupée en lamelles
- 1 papaye, pelée, épépinée et coupée en lamelles
- 1 fruit de la passion, coupé en deux

pavlova aux fruits **exotiques**



méthode

1. Préchauffez le four à 130°C (Thermostat 1-2).

Recouvrez une plaque à gâteaux de papier sulfurisé et délimitez un cercle de 23cm de diamètre.

2. Mettez les blancs d'œuf dans le bol, fixez le fouet et fouettez en Vitesse maximum pendant environ 2-3 minutes, pour les monter en neige ferme. Ajoutez une grande cuillère de sucre et fouettez en Vitesse max. pendant environ 2 minutes, jusqu'à consistance ferme. Continuez à ajouter le sucre par cuillerées en fouettant après chaque ajout jusqu'à obtenir une consistance ferme.

3. A l'aide d'une cuillère, ajoutez le vinaigre, l'essence de vanille et la farine pour obtenir un mélange homogène. Etalez la préparation sur le papier sulfurisé en lui donnant un effet de vagues. Faites cuire pendant 1 heure 15 - 1 heure 30. Eteignez le four et laissez refroidir complètement la meringue dans le four. Placez le pavlova sur un plat, en enlevant le papier.

pavlova aux fruits exotiques

4. Mettez la crème et le Malibu® dans le bol, fixez le fouet et fouettez en Vitesse 2 pendant environ 3-4 minutes, pour obtenir une consistance onctueuse. Versez par cuillerée sur le pavlova, recouvrez de fruits et saupoudrez de graines de fruits de la passion.



	Pour 4-6 personnes	Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes	02 Sc Sucré
---	---------------------------------	--	--------------------------

ingrédients

- 900g d'épinards frais en branche (tiges enlevées) et rincés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 75ml (5 cuil.) de Parmesan fraîchement râpé
- 4 gros œufs, blanc séparé
- 2 filets de saumon, sans peau
- 225g de fromage blanc
- 50g de fromage ail & fines herbes allégé
- 142ml de crème aigre (crème fraîche)
- 30ml (2 cuil.) d'aneth fraîchement haché
- 15ml (1 cuil.) de jus de citron
- 2,5ml (½ cuil.) de poivre de Cayenne
- 225g de crevettes roses cuites
- poivre noir fraîchement moulu

roulade **d'épinards** au **saumon**



méthode

1. Préchauffez le four à 200°C (Thermostat 6). Graissez légèrement et recouvrez de papier sulfurisé un moule à gâteau roulé de 33 x 32cm. Faites réduire les épinards dans une grande poêle pendant environ 4-5 minutes, en mélangeant de temps en temps. Hachez-les après les avoir bien égouttés.
2. Mélangez l'ail aux épinards, avec 60ml (4 cuil.) de Parmesan et ajoutez les jaunes d'œuf.
3. Mettez les blancs d'œuf dans le bol, fixez le fouet et montez-les en neige ferme en fouettant en Vitesse max. pendant 1 minute 40 secondes. Incorporez à la préparation aux épinards et étalez dans le moule. Enfourez pendant 15 minutes, pour que la pâte lève bien. Placez une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et saupoudrez du reste de Parmesan. Démoulez sur le papier sulfurisé et enroulez soigneusement dans celui-ci. Laissez refroidir.
4. Entre-temps, cuisez les filets de saumon sous le gril pendant environ 6 minutes, en les tournant une fois pendant la cuisson, jusqu'à ce que la chair se détache à peine. Retirez-les et laissez refroidir. Coupez-les en gros morceaux.

roulade **d'épinards** au **saumon**

5. Mettez le fromage blanc, la crème fraîche, l'aneth, le jus de citron et le poivre de Cayenne dans le bol ; fixez le fouet et fouettez en Vitesse 2 pendant 1-2 minutes, pour obtenir un mélange homogène. Incorporez les crevettes, le poivre moulu et le saumon. Déroulez la roulade, garnissez de préparation au saumon, enrroulez de nouveau et gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



	Pour 4-6 personnes	Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 20 minutes	01 Sv Savoureux
---	---------------------------------	--	------------------------------

ingrédients

- 500g de farine de blé complet
- 1 sachet de levure de boulanger
- pincée de sel
- pincée de sucre
- 60ml (4 cuil.) d'huile d'olive à l'ail
- 30ml (2 cuil.) de thym fraîchement haché
- 1 oignon rouge, émincé
- 50g de chorizo en tranches, coupées en quatre
- 175g de fromage Dolcelatte, en lamelles
- 225g de tomates mûries au soleil
- brins de romarin frais
- brins de thym
- poivre noir fraîchement moulu
- sel marin

fougasse aux **tomates** mûries au soleil & **dolcelatte**



méthode

1. Mettez la farine, la levure, le sel, le sucre, 45ml (3 cuil.) d'huile d'olive, le thym et 250ml d'eau à peine chaude dans le bol, fixez l'accessoire pour pâte à pain et malaxez en Vitesse 1 pendant 1 minute, jusqu'à obtention d'une pâte tendre. Passez ensuite en Vitesse 2 pendant environ 3 minutes, jusqu'à pétrissage complet.

2. Retirez le bol ; recouvrez-le de film alimentaire légèrement huilé et gardez dans un endroit chaud pendant environ 1-2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3. Replacez le bol et l'accessoire pour pâte à pain et malaxez en Vitesse 2 pendant 2 minutes.

4. Entre-temps, faites chauffer le restant d'huile dans une poêle pour frire l'oignon en lamelles pendant environ 4 minutes ; ajoutez le chorizo et continuez la cuisson pendant 2 minutes pour laisser l'oignon blondir. Retirez du feu et laissez refroidir. Préchauffez le four à 200°C (Thermostat 6).

5. Retirez la pâte du bol, séparez-la en deux sur un plan de travail légèrement enfariné pour former deux boules, étalez ensuite la pâte en cercles de 28cm de diamètre. Placez l'un deux sur une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée. Recouvrez de fromage Dolcelatte et de 150g de tomates. Humectez les bords avec de l'eau et placez le cercle de pâte restant au-dessus ; pincez les bords ensemble pour bien fermer.

fougasse aux **tomates** mûries au soleil & **dolcelatte**

6. Creusez des petits cratères à la surface de la pâte et remplissez-les du restant de tomates mûries au soleil et des brins de romarin, en tassant bien. Saupoudrez le dessus de quelques brins de thym frais et assaisonnez de poivre et de sel. Versez en pluie le reste d'huile. Faites cuire le pain pendant environ 25-30 minutes. Retirez du four et recouvrez de la préparation aux oignons et remettez au four pendant 5 minutes, jusqu'à obtention d'une croûte dorée.

La fougasse est cuite à point si elle produit un son creux en tapant sur le fond.

Laissez refroidir sur une grille.



	Pour 4 personnes	Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 30 minutes	01 Sv Savoureux
---	-------------------------------	--	------------------------------

KENWOOD kMix

ingrédients

- 350g de farine blanche
- 100g de farine complète
- 25g de beurre
- 50g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure de boulanger (7g)
- 90ml de lait chaud non bouilli
- 1 œuf battu
- confiture de framboise bio
- confiture d'abricot bio
- huile végétale pour la friture
- sucre glace ou sucre semoule pour le saupoudrage
- cannelle en poudre, pour le saupoudrage

assortiment de beignets sucrés



méthode

1. Versez les farines tamisées dans le bol, ajoutez le beurre, le sucre et la levure, fixez l'accessoire pour pâte à pain et mélangez en Vitesse minimum pendant 1 minute, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le lait, 90ml d'eau à peine chaude et l'œuf et mélangez en Vitesse min. pendant 3 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte tendre. Continuez à mélanger en Vitesse 2 pendant 2 minutes.

2. Retirez le bol, recouvrez-le d'un film alimentaire légèrement huilé et conservez dans un endroit chaud pendant environ 1-2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3. Replacez le bol et l'accessoire pour pâte à pain et malaxez en Vitesse 2 pendant 2 minutes. Retournez la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Divisez la pâte en 12 tas et faites des boules avec la moitié. Aplatissez-les bien et garnissez-en le centre d'une cuillerée de confiture. Faites rejoindre les bords pour enfermer la confiture et les pincer fermement ensemble. Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé légèrement huilé, en les espaçant bien. Formez des boules avec les 6 tas de pâte restants et placez-les sur la feuille de papier sulfurisé.

assortiment de beignets sucrés

4. Couvrez de film alimentaire légèrement huilé et conservez dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

5. Faites chauffer l'huile à 180°C. Plongez 3 à 4 beignets dans l'huile et laissez frire environ 4-5 minutes, puis tournez-les pour les frire 3-5 minutes de plus, pour obtenir un aspect doré. Retirez-les de l'huile pour les égouttez sur du papier sopalin. Répétez l'opération avec le reste des beignets. Mélangez la cannelle et le sucre et saupoudrez les beignets de ce mélange.



	Pour 12 beignets	Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 30 minutes	02 Sc Sucré
---	-------------------------------	--	--------------------------