



Muffins aux carottes

- 1 cuillerée à café de cannelle
- 1 pincée de clou de girofle, moulus
- 1 pincée de noix de muscade, moulu
- 125 g de farine
- 180 g de sucre de canne
- 1½ cuillerée à café de levure en poudre
- ½ cuillerée à café de sel
- 100 ml d'huile
- 3 œufs
- 125 g de carottes
- 100 g de noix
- 50 g de raisins secs
- Environs 20 moules à muffin

Préchauffer le four à 175°C.
Mélanger les épices dans un grand saladier avec la farine, le sucre, la levure en poudre et le sel. Ajouter l'huile et les œufs et bien mélanger le tout avec un batteur.
Eplucher les carottes et les noix, les couper en fines juliennes avec le disque rouge et les incorporer avec les raisins secs dans la pâte. Préparer les moules et répartir la pâte à parts égales dans les moules. Mettre les muffins au four pendant 15-20 minutes.

CONSEIL Affinez vos muffins aux carottes avec un glaçage au sucre et garnissez les avec quelques juliennes de carottes.

INFO Vous pouvez aussi faire un gâteau aux carottes au lieu de muffins. Pour cela, graisser et fariner un moule à tarte. Mettre la pâte dans le moule et laisser cuire au four pendant environ 30 minutes.



Très chère cliente et très cher client de Genius

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Roto Champ! Cet accessoire de cuisine vous permet de préparer facilement et en toute sécurité les produits les plus divers. Découpez de façon parfaite, rapidement, simplement et sans électricité. Les lames et les râpes sont si coupantes que même les valeurs nutritives et les arômes des produits à découper restent conservés.

Râper, trancher, émincer - avec cet accessoire astucieux vous composez en un tour de main des plats raffinés. La préparation de nombreux produits devient un vrai plaisir.

Vous trouverez dans la brochure de ce produit:

- un **Mode d'emploi** détaillé (→ à partir de la page 2) et
- et des **Recettes** intéressantes pour des plats savoureux (→ à partir de la page 13).

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisinant et un bon appétit!

Votre Genius-Team

MODE D'EMPLOI - TABLE DES MATIÈRES

1	Eléments et description du Genius Roto Champ	2
2	Consignes de sécurité	3
3	Utilisation pratique du Genius Roto Champ	3
4	Utilisation pratique du plateau de découpe pliable.....	11
5	Entretien et nettoyage	12
6	Elimination	12
7	Recettes	13

1 Éléments et description du Genius Roto Champ

Petit récipient (1,9 l)

(pour transporter, conserver et tenir au frais les ingrédients coupés)

1 manivelle

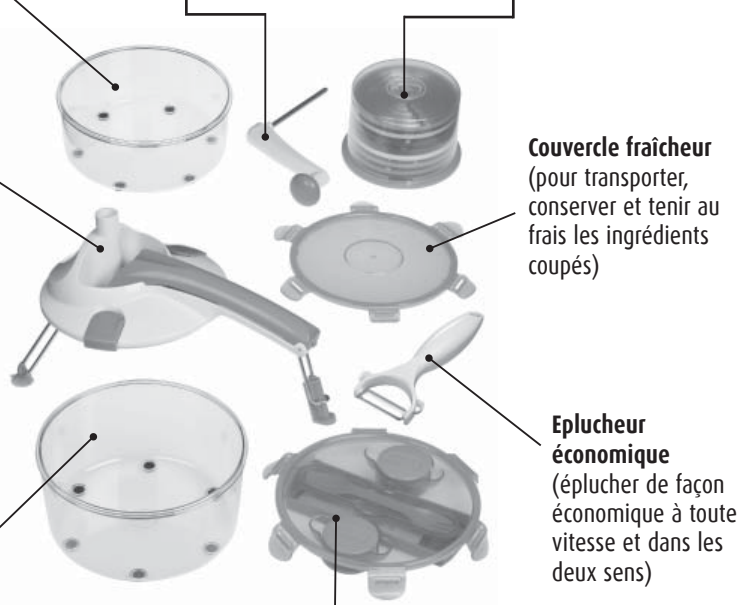
(pour faire tourner le disque en acier inox voulu)

Boîte pour ranger les disques en acier inox

(les disques ont des bords de différentes couleurs suivant le type de découpe)

Couvercle multifonction

- Ouverture pour les produits à découper
- Fixation de la manivelle et du disque en acier inox
- Peut être utilisé au choix avec un récipient ou seul avec les pieds ouverts (comme sur la photo)



Couvercle fraîcheur

(pour transporter, conserver et tenir au frais les ingrédients coupés)

Eplucheur économique

(éplucher de façon économique à toute vitesse et dans les deux sens)

Grand récipient (2,4 l)

(pour transporter, conserver et tenir au frais les ingrédients coupés)

Couvercle pique-nique (avec fonction fraîcheur)

composé de

- Couvert combiné (fourchette/cuillère avec couvercle)
- Deux récipients pour le dressing (avec chacun 1 couvercle)
- Un accumulateur de froid avec fixation

(peuvent être utilisés ensemble avec le petit ou le grand récipient comme boîte réfrigérante)

Tous les accessoires disponibles pour le Roto Champ sont décrits dans le mode d'emploi du Roto Champ et utilisés dans le livre de recettes. Il est possible, que le set que vous avez acheté ne contienne pas obligatoirement toutes les pièces - cela dépend de la configuration de chaque set. Vous pouvez bien sûr acheter les éléments souhaités séparément plus tard.

Gâteau aux pommes et aux noisettes

Pour la pâte brisée:

- 250 g de farine
- 1 cuillerée à café de levure en poudre
- 100 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 125 g de margarine
- 2 œufs

Pour la couverture:

- 500 g de pommes
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de farine
- 1 pincée de levure en poudre
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 100 g de noisettes fraîches

Préchauffer le four à 170°C.

Pour la pâte brisée: Tamiser la farine dans un saladier et mélanger avec la levure en poudre, le sucre et le sucre vanillé. Faire des flocons de margarine à l'aide de deux cuillerées et les mettre sur la farine. Puis ajouter les œufs les uns après les autres en mélangeant avec un batteur. Sur une surface farinée, étaler la pâte brisée avec une épaisseur d'environ 3 mm. Garnir un moule à tarte avec la pâte.

Pour la couverture: Eplucher et couper en quatre les pommes. Enlever les pépins. Ensuite, couper les quartiers avec le disque vert foncé et les disposer sur la pâte. Séparer les blancs d'œuf des jaunes d'œuf et les récupérer dans un bol séparé. Batre en mousse légère le beurre, le sucre et les jaunes d'œuf avec un batteur. Mélanger la farine avec la levure et ajouter la farine au fur et à mesure pour ne pas faire de grumeaux. Ecaler les noisettes, les mouliner avec le disque jaune et les ajouter avec la cannelle à la farine. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement. Etaler la couverture de façon régulière sur les pommes et faire cuire au four pendant environ 60 minutes. Laisser refroidir le gâteau fini au minimum pendant 10 minutes dans le moule.

CONSEIL N'ouvrez pas la porte du four trop tôt, sinon le gâteau retombe sur lui-même.

Papaye fourrée avec de la salade de fruits exotiques

2 oranges
2 kiwis
4-5 fraises
50 g de raisins, sans pépins
1/3 d'ananas
2 papayes
4 cuillerées à soupe de miel

Des physalis pour garnir

Peler les oranges et les fileter. Garder une demie orange et la réserver. Eplucher les kiwis et les couper en deux. Laver les fraises et les raisins. Couper les fruits en tranches avec le disque vert foncé. Eplucher l'ananas. Couper la chair des fruits en gros morceaux et puis en tranches avec le disque vert foncé. Couper les papayes en deux, enlever avec une cuillerée à soupe d'abord les pépins et après la chair de la peau (veiller à ne pas endommager la peau) et la couper avec le disque vert foncé. Dresser les différentes tranches des fruits dans les peaux de papaye. Puis presser la demie orange réservée, mélanger son jus avec le miel et arroser sur les fruits.

Garnir avec les physalis.

2 ⚠️ Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ces consignes de sécurité et utilisez le Roto Champ seulement de la façon indiquée dans le manuel d'utilisation afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels.
- Donnez le cas échéant le Roto Champ ensemble avec ce mode d'emploi à un tiers.
- Le gel contenu dans l'accumulateur de froid n'est pas comestible et ne doit pas être chauffé.
- Tenez le Roto Champ et ses accessoires absolument hors de portée des enfants pour éviter tous risques de blessures.
- Protéger contre les chocs et les pressions.
- Contrôlez avant son utilisation si le Roto Champ et ses accessoires présentent des dommages visibles.
- N'utilisez pas un produit endommagé.
- N'effectuez pas de modifications ou de transformations sur le Roto Champ et ses accessoires.
- Nettoyez avec soin toutes les pièces de l'appareil avant de les utiliser avec des produits alimentaires (voir le chapitre "Entretien et nettoyage").
- Placez le Roto Champ toujours sur une surface non glissante et jamais sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme.

3 Utilisation pratique du Genius Roto Champ



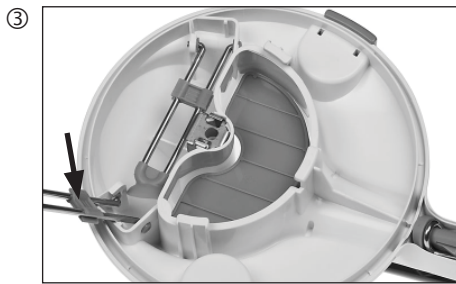
3.1 Utilisation sans récipient avec les pieds antidérapants ouverts

Vous pouvez aussi utiliser le Roto Champ seul sans récipient. Posez l'appareil en écartant ses trois pieds. Découpez, râpez, émincez vos produits directement dans une assiette, sur une planche à découper ou votre plan de travail ou bien sûr dans le plateau de découpe pliable Genius (voir point 4).



Le couvercle multifonction est le cœur du Roto Champ et il contient les trois pieds escamotables.

2 pieds, dont seul le pied du haut est fixé, se trouvent refermer à l'intérieur du couvercle. Débloquez tout d'abord le pied supérieur en poussant la fixation de sa position de blocage (voir la flèche).

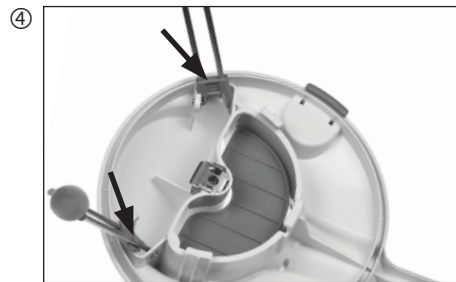


Sortez ensuite les deux pieds. Les fixations de blocage des deux pieds sont déplacées vers le haut (voir la flèche).

Poussez fermement les fixations dans le sens de la flèche vers le bas dans leur position de blocage (position de travail). Les pieds sont maintenant fixés et vous pouvez utiliser le Roto Champ.

i INFO

Grâce à ses pieds en caoutchouc de grande surface le Roto Champ est particulièrement stable.



Sortez le 3^{ème} pied logé sous la poignée en appuyant sur les deux triangles en plastique élastiques et bloquez le en position à l'extrémité de la poignée (voir la flèche).

Remarque:

Ce pied a une longueur réglable (voir "Utilisation avec le grand récipient").



La longueur 1 pré réglée est adaptée pour une utilisation sans ou avec le petit récipient.

La longueur 2 est prévue pour une utilisation avec le grand récipient.

IMPORTANT:

SEUL le pied du haut est fixé. Le pied situé en dessous est seulement refermé et poussé vers le bas, c'est-à-dire il N'EST PAS bloqué.

Focaccia sucrée avec des poires

- 125 g de fromage blanc léger
- 3 cuillerées à soupe de sucre Sel
- 4 cuillerées à soupe de lait
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- 3 cuillerées à café de feuilles de romarin
- 200 g de farine
- 2 cuillerées à café de levure en poudre
- 2 poires
- 4 cuillerées à soupe de jus de citron
- 200 g de crème fraîche
- 4 -5 cuillerées à soupe de miel liquide

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le fromage blanc, le sucre, un peu de sel, le lait et l'huile avec le fouet pour obtenir une masse homogène. Hacher finement et incorporer les feuilles de romarin, mélanger la levure en poudre avec la farine et incorporer. Puis travailler le tout avec les crochets d'un batteur pour obtenir une pâte.

Laver, épucher et couper en deux les poires. Enlever les pépins avec un couteau pointu et couper les moitiés en tranches avec le disque vert foncé. Arroser les fruits avec le jus de citron.

Ensuite diviser la pâte en 6-8 parts égales, et sur une surface légèrement farinée, rouler la pâte en lui donnant la forme d'une galette de deux doigts d'épaisseur. Tartiner avec la crème fraîche et garnir avec les tranches de poire. Mettre au four pendant 15-20 minutes. Après la cuisson ajouter quelques gouttes de miel sur les galettes et servir très chaud.

Lasagnes aux légumes

2 oignons
400 g de courgettes
2 gousses d'ail
250 g de tomates en grappe
400 g d'aubergines
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre noir
2 sachets de mozzarella
85 g de beurre
70 g de farine
825 ml de bouillon de légumes
250 ml de lait
125 g de crème liquide
75 g de parmesan
1 paquet de lasagne (250 g)
½ bouquet de basilic

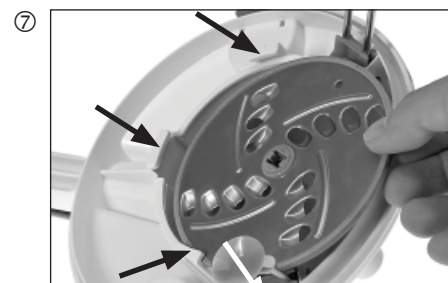
Préchauffer le four à 175°C.
Eplucher et couper les oignons et l'ail en deux, enlever les bases de la racine et râper avec le disque orange. Nettoyer les tomates, les courgettes et les aubergines et enlever les queues. Couper en deux les tomates et retirer la base des queues. Couper les courgettes et les aubergines en morceaux de 5-8 cm de longueur et couper le tout avec le disque vert foncé.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole ou un autre grand pot avec couvercle et faire revenir les oignons. Puis ajouter les morceaux d'ail, de courgette et d'aubergine et laisser mijoter pendant environ 5 minutes en tournant. Ajouter après 3 minutes les tomates et assaisonner avec du poivre et du sel. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et réserver. Laisser égoutter la mozzarella et couper en gros cubes.
Pour la sauce: Mettre 70 g de beurre à fondre dans une casserole, saupoudrer avec la farine et faire revenir. Ajouter peu à peu le bouillon de légumes, le lait et la crème tout en tournant continuellement. Râper finement le parmesan avec le disque jaune. Ajouter la moitié du parmesan et toute la mozzarella, mélanger et faire cuire. Assaisonner avec du sel et poivre.
Graisser un plat allant au four avec des bords suffisamment haut. Etaler en couches la sauce, les plaques de lasagne et les légumes dans cet ordre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Repartir le reste de parmesan et de beurre (en flocons formés avec deux cuillerées) sur le dessus du plat.
Couvrir les lasagnes et laisser cuire 45 à 50 minutes au four. Après la moitié du temps découvrir les lasagnes. Entre-temps laver la basilique, l'effeuiller et le hacher grossièrement. Garder quelques feuilles pour la décoration. Garnir avec le basilic et servir directement.



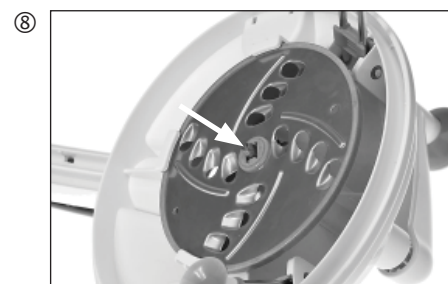
- disque jaune: râpe très fine
- disque orange: râpe fine
- disque rouge: râpe moyenne et juliennes
- disque lilas: râpe grossière et juliennes

Ouvrez le couvercle du boîtier pour les disques en acier inox en le tournant vers la gauche.

- disque vert claire: tranches fines
- disque vert foncé: tranches épaisses
- disque turquoise: tranches ondulées (coupe ondulée)
- disque bleu: râpe extrêmement fine (comme moulu)



Glissez maintenant un disque en acier inox de votre choix dans les 3 guides sous le couvercle multifonction (voir les 3 flèches).
Remarque: Les lames ou les dents des râpes de chaque disque doivent être dirigées vers le haut de l'appareil/vers la manivelle.



Placez ensuite la manivelle. La tige de la manivelle doit être insérée dans l'ouverture sur le couvercle et glissée dans le trou au milieu du disque en acier inox en place (voir la flèche).
Maintenant le couvercle multifonction est prêt pour une utilisation sans récipient (voir image ①).

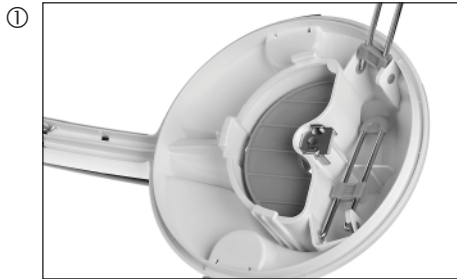
⚠ Attention!

- Les lames et les râpes extrêmement coupantes des disques en acier inox peuvent entraîner des blessures graves en cas de mauvaise utilisation.
- Éviter pour cette raison tout contact avec les parties métallique des disques en acier inox (en particulier en les retirant ou en les mettant en place) – tenez les disques en acier inox seulement par leur bord en plastique pour éviter les risques de blessures par griffures ou coupes profondes.

3.2 Utilisation avec le petit récipient

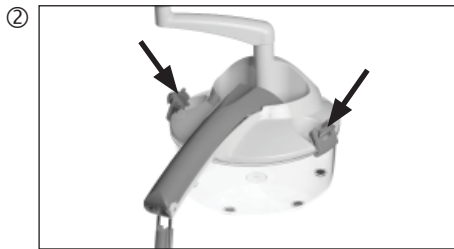
Pour utiliser l'appareil avec le petit récipient, vous devez d'abord replier les deux pieds à l'intérieur du couvercle multifonction. Commencez comme montrer dans l'illustration, par replier un pied:

- Poussez la glissière pour débloquer le premier pied et repliez-le (voir ①).



- Poussez maintenant la glissière du deuxième pied pour le débloquer.
- Repliez le deuxième pied et poussez la glissière en position de blocage – maintenant les deux pieds avant sont repliés et fixés.
- Le pied de la poignée reste ouvert (positionné sur la longueur 1).

Placez maintenant le disque en acier inox choisi (comme indiqué auparavant) et la manivelle. Maintenant le couvercle multifonction est prêt à être utilisé avec le petit récipient.



Placez le couvercle multifonction avec les agrafes de fixation ouvertes sur le petit récipient.

IMPORTANT:

En repliant les pieds dans le couvercle, SEUL le pied du haut est fixé. Le pied situé en dessous est seulement refermé et poussé vers le bas, c'est-à-dire il N'EST PAS bloqué.

Omelette aux légumes

- 4 œufs
- 10 cuillerées à soupe d'eau minérale
- 200 ml de lait
- 200 g de farine de blé
- ¼ cuillerée à café de levure en poudre
- Sel
- Poivre blanc
- 200-300 g de girolles
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 1 oignon
- 6 branches de persil pour garnir
- 4 cuillerées à café de beurre/margarine pour saisir

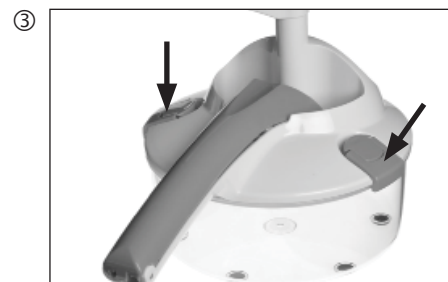
Séparer les œufs, réserver les blancs d'œuf. Mélanger les jaunes d'œufs avec l'eau minérale, la farine, la levure en poudre et une pincée de sel pour obtenir une pâte lisse. Laisser gonfler la pâte pendant environ 10 minutes et laver entretemps les champignons. Couper le poivron en quatre, enlever les pépins et le laver. Couper les champignons et le poivron avec le disque vert foncé. Eplucher l'oignon, enlever la base de la racine et le couper finement avec le disque rouge. Laver, sécher et hacher grossièrement le persil. Réserver un peu de persil entier pour décorer. Batta les blancs d'œuf et une pincée de sel en neige bien ferme avec un batteur et l'incorporer avec précaution dans la pâte. Faire revenir les champignons, le poivron et les oignons dans une poêle avec la matière grasse. Ensuite enlever les ¾ de la quantité et ajouter ¼ de la pâte. Faire cuire l'omelette des deux côtés 2 à 3 minutes, assaisonner selon le goût avec du sel et du poivre, et garnir les assiettes avec du persil. Servir directement.

Rôti aux oignons et aux pommes de terre sautées

800 g de pommes de terre
11 cuillerées à soupe d'huile
pour saisir
4 rumstecks (200 g)
Sel
Poivre noir
3 oignons
1 cuillerée à café de concentré
de tomate
150 ml de vin rouge
1 feuille de laurier
250 ml de fond du bœuf
1-2 cuillerées à café de féculé

Du persil pour garnir

Cuire les pommes de terre la veille, laisser refroidir et les éplucher.
Couper les pommes de terre le lendemain avec le disque vert foncé et faire dorer à la poêle sur les deux côtés avec 5 cuillerées à soupe d'huile.
Préchauffer le four à 170°C.
Assaisonner les steaks avec du sel et du poivre.
Saisir un court moment la viande des deux côtés à la poêle avec 4 cuillerées à soupe d'huile. Mettre du papier d'aluminium sur un tôle pour le four et mettre la viande dessus, réserver le jus de viande de la poêle. Laisser cuire les steaks pendant 5 minutes au four, puis les envelopper dans le papier aluminium et laisser reposer.
Pour la sauce: Eplucher et couper en quatre les oignons et les couper avec le disque vert clair. Faire revenir les oignons dans une casserole avec les 2 cuillerées à soupe d'huile restantes. Pour finir ajouter le concentré de tomate et assaisonner avec le vin rouge et la feuille de laurier suivant votre goût. Ajouter la viande après un court moment et retirer la feuille de laurier avec une fourchette. Délayer la féculé dans un peu d'eau, la verser dans la sauce et porter à ébullition.
Assaisonner les pommes de terre avec du sel et du poivre.
Dresser les assiettes avec les steaks, les pommes de terre et la sauce, garnir avec le persil et servir directement.



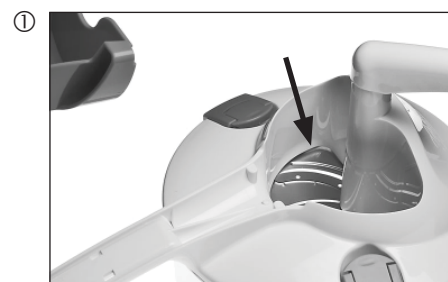
Placer les agrafes de fixation extérieures sur le bord du récipient, ensuite appuyer sur les fermetures en direction du milieu du couvercle jusqu'à ce qu'elles s'encliquent (voir les flèches). Contrôler la bonne fixation! Maintenant le couvercle multifonction est fixé sur le récipient et le Genius Roto Champ est prêt à être utilisé.

3.3 Utilisation avec le grand récipient

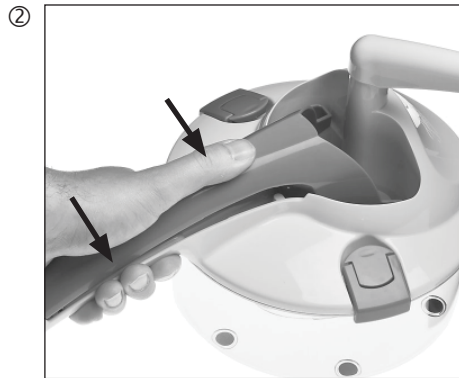


Procédez de la même façon indiquée comme pour l'utilisation avec le petit récipient. La différence consiste seulement dans la longueur du pied de la poignée qui doit être réglé à sa longueur maximale (longueur 2) car le grand récipient est plus haut que le petit.
Pour cela poussez la partie en plastique du pied vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclique des deux côtés (voir la flèche). Pour pouvoir replier le pied après utilisation, vous devez serrer fermement avec deux doigts les triangles sur les deux côtés de la partie en plastique et poussez celle-ci vers le haut (vers la poignée) jusqu'au bout du pied.

3.4 Remplir l'ouverture pour les produits - Râper les produits



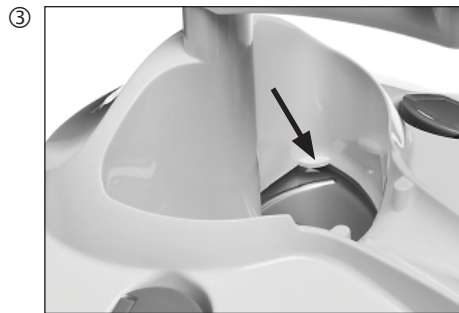
Ouvrez la partie mobile de la poignée (poussoir). Placez les produits à râper de préférence dans le coin gauche de l'ouverture (voir la flèche).



- Prenez la poignée en main: appuyez avec le pouce sur le poussoir (voir la flèche).
- Selon les produits à découper vous devez appuyer plus ou moins fortement.
- Tournez la manivelle fermement et de manière régulière avec la main libre dans le sens des aiguilles d'une montre.

⚠ Attention!

Tenez la poignée de façon à ne pas vous pincer (voir la flèche) vous pouvez sinon vous blesser douloureusement.



L'ouverture pour les produits dispose dans le coin gauche d'une "butée" (voir la flèche) qui évite que le poussoir touche le disque en acier inox.

Exemple d'utilisation des disques en acier inox

Disque en acier inox	Type de découpe	Exemple de produits adaptés
Disque jaune	Râpe très fine	Parmesan, noix
Disque orange	Râpe fine	Feta, olives, gingembre, ail
Disque rouge	Râpe moyenne et juliennes	Concombres, carottes, radis
Disque lilas	Râpe grossière et juliennes	Pommes de terre, chocolat, chou
Disque vert claire	Tranches fines	Poireaux, oignons, kiwis
Disque vert foncé	Tranches épaisses	Salami, carottes, champignons
Disque turquoise	Tranches ondulées (coupe ondulée)	Concombres, radis blanc, carottes
Disque bleu foncé	Râpe extrêmement fine (comme moulu)	Petits pains (chapelure), écorce de citron

Pizza calzone

- 300 g de pâte à pizza (produit fini)
- 100 ml de sauce pizza
- 120 g de gouda ou de mozzarella
- 2 tranches de jambon blanc
- 5 tranches de salami
- 10 tranches de salami au piment.
- ½ poivron
- 2 piments moyennement piquants
- 10 olives noires sans noyaux

Préchauffer le four à 250°C.

Préparer la pâte à pizza toute prête comme indiqué sur le paquet et rouler pour obtenir une forme ronde.

Tartiner une moitié de la pizza avec la sauce en laissant un bord de 1 cm. Râper le fromage avec le disque orange et réserver. Répartir ⅓ du fromage râpé de façon régulière sur la sauce. Couper le poivron au milieu, enlever les pépins et le laver. Ensuite, couper le poivron, le piment et les olives avec le disque vert clair en fines tranches et répartir avec les tranches de salami sur la moitié de la pizza couverte avec la sauce.

Parsemer un deuxième tiers du fromage râpé sur la pizza.

Maintenant rabattre la moitié restée nature sur l'autre moitié et bien appuyer les bords. Puis tartiner encore un peu de sauce pizza sur la calzone et couvrir avec le reste du fromage.

Laisser cuire la pizza au four pendant 12-15 minutes.

CONSEIL Comme cette pizza cuit un peu plus longtemps, le fromage sur la pizza peut devenir plus foncé que pour les pizzas normales. Pour éviter cela, mettre le fromage sur la pizza seulement après 6-7 minutes de cuisson.

i INFO Vous pouvez aussi couper les ingrédients avec le disque vert foncé.

Pizza aux pommes de terre

750 g de pommes de terre
150 ml de crème liquide
2 œufs
Sel
Poivre noir

Pour la couverture:
4 tomates en grappe
150 g de mozzarella
1-2 oignons
150 g de gouda (en un seul morceau)
4 cuillerées à soupe de sauce tomate
Herbes de Provence
200 g d'épinards en feuilles

Préchauffer le four à 180°C et graisser une tôle.
Eplucher les pommes de terre crues, les laver et les râper grossièrement avec le disque lilas. Ajouter la crème liquide et les œufs à la préparation de pommes de terre et bien mélanger, assaisonner avec du sel et du poivre selon votre goût. Puis étaler le tout de façon régulière sur la tôle graissée et faire cuire au four pendant environ 20 minutes.

Laver les tomates pour la couverture, les couper en deux et retirer la base des queues. Couper les tomates et la mozzarella avec le disque vert foncé. Eplucher et couper en quatre les oignons et les râper grossièrement avec le disque rouge.

Couper le gouda en gros morceaux et le râper assez fin avec le disque rouge.

Pour la sauce, mélanger le concentré de tomates avec les herbes de Provence et étaler régulièrement sur la pâte des pommes de terre cuite. Laver, sécher et effeuiller les épinards en feuilles. Répartir les épinards et le fromage sur la couverture et laisser le tout cuire encore une fois 20-30 minutes au four.

CONSEIL Mettre la mozzarella pour un peu de temps au congélateur pour la couper plus facilement.

⚠ Attention!

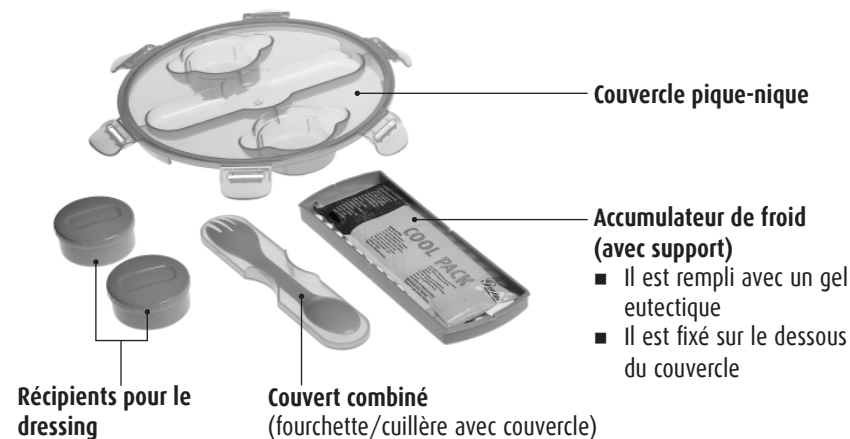
Le Roto Champ est exclusivement destiné à râper, trancher et émincer des produits alimentaires appropriés et est prévu pour un usage domestique. Toute utilisation non conforme peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

📄 Conseils

- En principe chaque produit peut être râpé selon vos souhaits avec les disques en acier que vous avez acquis.
- L'ouverture de remplissage peut être remplie avec plusieurs ingrédients en même temps (ne pas mélanger des produits mous ou durs).
- Pour les produits plus gros ou durs, placez seulement un seul morceau dans le coin gauche de l'ouverture.
- Pour les gousses d'ail, les radis, les raisins, les olives et les produits similaires – jusqu'à 10 pièces peuvent être mis en une seule fois dans l'ouverture de remplissage.
- Couper les ingrédients auparavant en morceaux de grosseur telle qu'ils puissent rentrer sans problème dans l'ouverture de remplissage.

3.5 Utilisation du couvercle pique-nique (avec fonction fraîcheur)

Vous pouvez également utiliser le petit ou le grand récipient avec le couvercle pique-nique comme boîte réfrigérante.





Accumulateur de froid

- Enlevez l'accumulateur de froid avec son support en le sortant de ses fixations sous le couvercle pique-nique.
- Placez l'accumulateur de froid **bien à plat** pendant 8 à 10 heures dans un congélateur.
- Remplacez l'accumulateur de froid dans le couvercle en encliquant son support dans les fixations sous le couvercle (voir la flèche).



Fermer avec le couvercle

- Fermez votre récipient en appuyant fermement les agrafes vers le bas (pour ouvrir vous devez relever les agrafes vers le haut).
- L'accumulateur de froid refroidit jusqu'à 12 heures. La durée dépend de la température extérieure.
- Placez toujours le récipient avec les aliments dans un endroit frais et à l'ombre!

3.6 Conserver, tenir au frais et transporter avec le couvercle fraîcheur

Si vous ne voulez pas servir ou consommer les produits découpés tout de suite, vous pouvez les conserver dans votre récipient au réfrigérateur ou bien les transporter de façon sûre - préparez maintenant, utilisez plus tard. Fermez le récipient de la même façon qu'avec le couvercle pique-nique (voir ②) Grâce au joint en silicone vos mets sont conservés à l'abri de l'air et gardent leurs arômes.



Röstis bernois

750 g de pommes de terre
1 oignon
1 cuillerée à soupe de farine (ou des flocons d'avoine)
Sel
Poivre noir

Eplucher l'oignon et enlever la base de la racine. Eplucher, laver et couper en deux les pommes de terre et râper ensemble avec l'oignon avec le disque orange. Assaisonner la préparation avec du poivre et du sel selon votre goût et bien mélanger. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle. Mettre la quantité de deux cuillerées à soupe de préparation de pommes de terre dans la poêle, appuyer légèrement et faire dorer à feu doux pendant 10-15 minutes.

CONSEIL Ces röstis bernois sont idéals comme accompagnement pour le ragoût de champignons (recette voir la page 26).

INFO Avec cette recette vous pouvez aussi faire des galettes de pommes de terre. Utilisez au début au lieu du disque orange simplement le disque bleu foncé et vous obtenez une purée très fine.

Ragoût de champignons

600 g de champignons divers
frais
2 oignons
2 gousses d'ail
2 cuillerées à soupe d'huile pour
saisir
2 cuillerées à soupe de beurre
pour saisir
1 cuillerée à café de concentré
de tomate
Sel
Poivre noir
Paprika doux en poudre
250 ml de bouillon de légumes
1 bouquet de persil
1 bouquet de ciboulette
100 g de crème liquide
Jus de citron

Eplucher et couper les champignons en deux. Eplucher et couper les oignons et l'ail en quatre, enlever les bases des racines et couper le tout en tranches avec le disque vert foncé .

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle. Ajouter les tranches d'oignons, de champignons et d'ail, saler légèrement et couvrir la poêle avec un couvercle. Faire revenir les légumes pendant environ 5 minutes à feu moyen. Puis ajouter le concentré de tomates. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la poudre de paprika et bien mélanger. Ajouter le bouillon de légumes, couvrir avec le couvercle et laisser cuire le ragoût pendant 15 minutes à feu moyen.

Entretemps, laver, bien sécher et hacher finement le persil. Trier la mauvaise ciboulette et couper la ciboulette restante en petit rondelles d'environ 0,5 cm de longueur. Puis battre la crème avec un batteur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et incorporer délicatement avec les herbes et le jus de citron dans le ragoût. Laisser reposer un peu.

CONSEIL Accompagner le ragoût de champignons avec des röstis bernois. (recette voir la page 27)

3.7 Utilisation de l'éplucheur économique

L'éplucheur économique vous simplifie le travail de préparation – les carottes, les pommes de terre, les concombres, les courgettes, les pommes et beaucoup d'autres choses sont épluchés rapidement et sans effort ou bien coupés en tranches très fines. Même les légumes ou les fruits à peau dure comme les ananas se laissent éplucher sans problème grâce à la lame de haute qualité en acier inox. La lame est dentée des deux côtés et peut couper dans les deux directions – ceci économise du temps précieux.

Attention!

- Enlever le film de protection des lames avant la première utilisation!
- L'éplucheur économique a des lames extrêmement tranchantes. Eviter pour cette raison tout contact des doigts avec les lames. L'éplucheur économique doit être conservé hors de portée des enfants – risque de blessure!

4 Utilisation pratique du plateau de découper pliable



Grâce à ses 4 pieds antidérapants la planche à découper ovale et pliable aux propriétés antibactériennes repose de façon sûre sur le plan de travail.

Particulièrement raffiné: grâce à son bord flexible la planche à découper se transforme en un tour de main en un plat. Tenez la planche à découper simplement par les poignées et appuyez avec les pouces sur le fond jusqu'à ce que le bord soit déplié. (voir la flèche).

Grâce à cette propriété géniale la planche à découper peut être utilisée comme:

- Une planche à découper normale avec une rigole pour récupérer le jus.
- Avec son bord relevé, comme un plat, pour transporter les produits découpés du plan de travail vers une casserole ou une poêle ou pour servir des mets, comme par exemple de la charcuterie, du pain, du fromage, des fruits et des légumes.



5 Entretien et nettoyage

Nettoyer le Roto Champ, les accessoires et la planche à découper pliable

- soit avec la main sous l'eau courante avec un produit nettoyant usuel
- ou au lave-vaisselle, car tous les éléments - à l'exception de l'accumulateur à froid - peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produit nettoyant caustique ou abrasif! Evitez les brosses dures ou les éponges grattantes.

6 Elimination

Si l'appareil, les accessoires et/ou la planche à découper ne sont plus utilisés ils peuvent être éliminés comme ordures domestiques. Ils peuvent donc être éliminés par les entreprises de collecte et de traitement des ordures communales. Placez tous vos disques en acier inox dans la boîte et fermez celle-ci avant son élimination.



Bœuf au saté avec un dip aux pommes

400 g de filet de bœuf
2 gousses d'ail
8 cuillerées à soupe d'huile pour
saisir
Sel
Poivre noir
Paprika doux en poudre

Pour le dip aux pommes:
1 pomme
40 g de raifort, frais
1 oignon rouge
1 cuillerée à soupe de crème
fraîche
Jus d'un citron

Pour préparer, couper le filet de bœuf en fines tranches, puis encore une fois en lamelles. Mettre les lamelles en forme ondulée sur des brochettes et les réserver dans un plat à gratin

Pour la marinade: Eplucher et couper l'ail en deux, enlever la base de la racine et râper avec le disque orange. Faire chauffer 2-3 cuillerées à soupe d'huile dans une poêle, ajouter les morceaux d'ail, la poudre de paprika, du sel et du poivre et faire revenir brièvement. Retirer la poêle de la plaque avant que l'ail change de couleur et ajouter les 5-6 cuillerées à soupe d'huile restante. Laisser refroidir la marinade et la verser sur la viande, laisser mariner environ 5 minutes.

Faire saisir les brochettes à la poêle sur tous les côtés
Pour le dip aux pommes: Eplucher les pommes, les couper en quatre et enlever les pépins. Eplucher le raifort et le couper en morceaux de 5-8 cm de longueur. Eplucher l'oignon, le couper en quatre, enlever la base de la racine et le râper ensemble avec les quartiers de pomme et le raifort avec le disque orange. Ajouter le jus de citron et la crème fraîche au dip, assaisonner avec du sel et du poivre.

Dresser les brochettes sur un plat et servir avec le dip aux pommes.

Gratin de pommes de terre à la viande hachée

1 oignon
1 gousse d'ail
20 g de tomates séchées (dans l'huile)
4 cuillerées à soupe d'huile pour saisir
500 g de viande hachée (bœuf, porc, agneau ou dinde)
1 cuillerée à café d'origan séché
Sel
Poivre noir
1 kg de pommes de terre
10 g de beurre pour beurrer le plat
150 g de crème fraîche
150 ml de lait
2 œufs
70 g de parmesan
70 g Parmesan

Préchauffer le four à 180°C.
Eplucher et couper l'oignon et l'ail en deux, enlever la base de la racine et les couper avec le disque orange. Mettre les tomates dans une passoire, faire égoutter, puis les couper en cubes.
Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir la viande hachée. Ajouter les tomates, l'oignon et l'ail coupés et faire blondir. Assaisonner avec de l'origan, du sel et du poivre.
Entretemps beurrer un moule allant au four. Eplucher les pommes de terre et les couper avec le disque vert foncé. Dans le moule, mettre une couche serrée la moitié des pommes de terres, puis une couche de viande hachée et répartir également. Couvrir avec les tranches de pommes de terre restantes.
Battre la crème fraîche, les œufs et le lait dans un bol séparé. Assaisonner avec du sel et du poivre selon votre goût et verser la masse sur le gratin. Râper maintenant le fromage finement avec le disque jaune et parsemer sur le gratin. Faire cuire au four pendant environ une heure.

7 Recettes

ENTREES

Salade de tomates et de mozzarella.....	14
Salade de carottes sucrées.....	14
Salade grecque.....	15
Salade de chou avec des poivrons.....	15
Salades en couches ROTO.....	16
Salade en couches classique.....	17
Velouté de poivrons avec pesto.....	18
Soupe aux poireaux et à la viande hachée.....	19
Soupe ROTO.....	20
Soupe de tomates aux vermicelles.....	21

PLATS PRINCIPAUX

Wraps aux légumes et au poulet.....	22
Galette de légumes.....	23
Emincé de légumes.....	23
Gratin de pommes de terre à la viande hachée.....	24
Bœuf au saté avec un dip aux pommes.....	25
Ragoût de champignons.....	26
Röstis bernois.....	27
Pizza aux pommes de terre.....	28
Pizza calzone.....	29
Rôti au oignons et aux pommes de terre sautées.....	30
Omelette aux légumes.....	31
Lasagnes aux légumes.....	32

MIGNARDISES & DESSERTS

Focaccia sucrée avec des poires.....	33
Papaye fourrée avec de la salade de fruits exotiques.....	34
Gâteau aux pommes et aux noisettes.....	35
Muffins aux carottes.....	36

Salade de tomates et de mozzarella

8 tomates en grappe
250 g de mozzarella
3-4 branches de basilic frais
Sel
Poivre noir
2-4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de vinaigre de balsamique
1 baguette bien fraîche

Laver et sécher soigneusement les tomates. Enlever les tomates des branches. Couper d'abord les tomates, puis la mozzarella avec le disque vert foncé.
Sur un plat de service, disposer les tranches des tomates et de mozzarella en couches alternées.
Ensuite, laver et sécher le basilic, enlever les feuilles des branches et répartir sur la salade. Assaisonner avec du poivre et du sel et arroser d'huile et de vinaigre balsamique.

CONSEIL Servir avec une baguette fraîche.

Salade de carottes sucrées

250 g de carottes
2 pommes
50 g de raisins secs

Pour le dressing:
Jus d'une ½ limette
Jus d'une ½ orange
2 cuillerées à soupe d'huile
1 bâton de cannelle (moulue,
1 cuillerée à café)

Eplucher les carottes et les couper en deux, puis les couper en fines lamelles avec le disque orange. Laver, couper en quatre et épépiner les pommes. Râper finement avec le disque rouge et les ajouter aux carottes. Laver les raisins secs brièvement dans de l'eau chaude et laisser égoutter. Puis ajouter les aux carottes et aux pommes et bien mélanger la salade.

Pour le dressing:
Râper le bâton de cannelle avec le disque jaune et bien mélanger avec le jus d'orange et de limette et avec l'huile. Verser le dressing sur la salade, bien mélanger et dresser la salade dans des petites assiettes.
Ecraser les noix et décorer les portions.

Environ 60 g de noix pour décorer

Galette de légumes

250 g de pommes de terre ou de courgettes
250 g de carottes
5 cuillerées à soupe de farine complète de blé
3 œufs
1 oignon
Sel
Poivre noir
Gingembre
5 cuillerées à soupe d'huile pour saisir

Eplucher les pommes de terre ou les courgettes, les couper en quatre et les râper finement avec le disque orange. Casser les œufs et les mélanger dans un saladier séparé avec la farine. Incorporer délicatement la masse dans la purée de pommes de terre ou de courgettes. Eplucher l'oignon, le couper en deux et enlever la base de la racine. Eplucher les carottes et les couper en morceaux de 5-8 cm de longueur. Râper les oignons et les carottes également très finement avec le disque orange. Assaisonner avec du sel, du poivre et du gingembre selon votre goût et bien mélanger.
Faire chauffer l'huile dans une poêle, y déposer la masse de légumes en portions et aplatir pour obtenir des galettes minces. Laisser dorer des deux côtés et égoutter sur du papier de cuisine.

Emincé de légumes

150 g de riz
200 g de viande (escalopes de porc ou de dinde, steak)
Sel
Poivre noir
Paprika doux en poudre
3 carottes
1 oignon
150 g de champignons
5 cuillerées à soupe d'huile pour saisir
50 ml de bouillon de légumes
1 cuillerée à soupe d'épaississant pour sauces
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
Du persil pour garnir

Faire cuire le riz dans 100 ml d'eau salée et laisser gonfler pendant environ 20 minutes à petit feu. Laver la viande, sécher avec un papier de cuisine et couper en lamelles égales de 1 cm de largeur. Assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika en poudre. Eplucher les carottes et les couper en morceaux de 5-8 cm de longueur. Eplucher l'oignon, le couper en deux et enlever la base de la racine. Nettoyer les champignons, les couper en deux et les couper avec les morceaux de carottes et les moitiés d'oignon avec le disque vert foncé. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les lamelles de viande. Ajouter les légumes coupés et laisser revenir à la vapeur.
Déglacer avec le bouillon de légumes, ajouter la crème fraîche et lier avec l'épaississant.

Dresser avec le riz et garnir avec du persil.

Wraps aux légumes et au poulet

3 tomates en grappe
½ laitue d'hiver
3 carottes
100 g de fromage frais
1 cuillerée à soupe de raifort
(en verre ou frais)
2 cuillerées à soupe de yaourt
Sel
Poivre noir
150 g de blanc de poulet
4 cuillerées d'huile pour saisir
4 branches de basilic
4 tortillas (produit fini)

Laver d'abord tous les ingrédients. Enlever les tiges des tomates et les couper en deux. Couper la moitié de la laitue d'hiver en gros morceaux et les couper avec les tomates avec le disque vert foncé.

Eplucher les carottes, les couper en deux et les couper en fines juliennes avec le disque orange.

Pour la crème, éplucher le raifort frais, râper très finement avec le disque jaune et mélanger avec le fromage frais et le yaourt.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Laver ensuite le basilic, enlever les feuilles, les couper en petits morceaux et les réserver dans un petit bol. Faire chauffer l'huile dans une poêle, couper entretemps les blancs de poulet en lamelles et faire revenir dans l'huile. Pour enrouler les wraps, prendre une tortilla et la tartiner avec la crème de fromage frais, ajouter le blanc de poulet et les lamelles de carotte, la laitue d'hiver et les tranches de tomates. Parsemer avec le basilic coupé.

Plier le wrap sur le côté opposé sur 5 cm environ pour coincer la viande et les légumes dans la pliure. Ensuite, enrouler le wrap fermement et le couper au milieu en diagonal.

Salade grecque

1 laitue romaine
200 g de tomates cocktail
150 g olives noires sans noyaux
1 poivron vert
½ concombre
200 g de feta

Pour le dressing:

1 oignon
3 cuillerées à soupe de vinaigre
de vin
4 cuillerées à soupe d'huile
d'olive
½ cuillerée à café d'origan
Sel
Poivre noir

Laver la salade, enlever le trognon et la couper en petits morceaux. Laver les tomates cocktail et les olives et les couper avec le disque vert foncé. Couper le poivron en quatre, retirer le cœur avec les pépins, laver le poivron et enlever les pépins restants. Couper les quartiers de poivrons encore une fois en deux et les émincer avec le disque vert foncé. Eplucher le demi concombre et le couper en deux morceaux de la même taille. Couper le avec le disque lilas en juliennes et mettre le tout dans un saladier.

Pour le dressing: Eplucher l'oignon, enlever la base de la racine et le couper avec le disque rouge. Ajouter le vinaigre, l'huile, l'origan, un peu de sel et de poivre et mélanger bien le tout. Arroser la salade avec le dressing et bien mélanger. Couper la feta en cubes et parsemer sur la salade. Servir directement.

Salade de chou avec des poivrons

400 g de chou blanc frais
1 poivron rouge
200 ml de bouillon de légumes
2 cuillerées à soupe d'huile de
lin
2 cuillerées à soupe de vinaigre
1 cuillerée à café de moutarde
1 cuillerée à café de cumin
Poivre blanc
Sel

Couper le chou en grands morceaux en prenant soin d'ôter le trognon, laver et couper en juliennes de taille moyenne avec le disque rouge. Laver, couper en quatre et épépiner le poivron. Couper encore une fois en deux les quartiers de poivron, couper en lamelles fines avec le disque orange et disposer avec les juliennes de chou blanc dans un saladier.

Mélanger maintenant dans une casserole le bouillon de légume, l'huile, le vinaigre et la moutarde, porter à ébullition et verser sur le chou et les poivrons. Assaisonner avec du cumin, du poivre et du sel et mélanger avec précaution. Laisser mariner la salade avant de servir au minimum pendant 12 heures.



Salades en couches ROTO

½ laitue d'hiver
100 g de tomates cocktail
100 g de chou rouge
100 g de blancs de poireau
100 g de carottes
½ concombre
100 g de radis
50 g de parmesan ou du gouda dur
1 tranche de pain / un petit pain

Pour le dressing:

100 g de sauce nature pour crudités (36% de matière grasse)
100 g de yaourt au lait entier
1-2 cuillères à soupe de lait
Poudre de curry
Jus de citron
Sel

Du persil pour garnir

Laver d'abord tous les ingrédients. Couper la laitue d'hiver et le chou rouge en quatre et enlever les trognons. Enlever la première feuille des poireaux et les couper en bouts de 5-8 cm de longueur.

Placer le tout verticalement dans l'ouverture du Roto Champ et couper avec le disque vert clair en fines rondelles. Maintenant remplir l'ouverture avec les tomates et les couper également avec le disque vert clair.

Déposer en couches les ingrédients les uns après les autres dans un haut saladier, en répartissant les ingrédients coupés en alternance sur tout le fond du saladier. Commercer avec la laitue d'hiver, puis les tomates, puis le chou rouge et ensuite le poireau.

Eplucher les carottes. Puis couper les carottes et le concombre en morceaux de 5-8 cm de longueur. Couper les carottes et le fromage séparément avec le disque orange en fines juliennes et déposer les carottes sur les poireaux.

Recueillir le fromage et mettre de côté. Couper le concombre avec le disque rouge et répartir sur les lamelles de carottes. Mettre maintenant le disque turquoise, couper les radis en tranches ondulées et les déposer sur les lamelles de concombres.

Parsemer le fromage réservé sur la salade en couche. Pour finir, faire griller la tranche de pain ou le petit pain, faire des fines miettes avec le disque bleu foncé et distribuer sur le fromage.

Pour le dressing: Mélanger la sauce nature pour crudités, le yaourt et le lait pour obtenir un dressing lisse et assaisonner avec du curry, du jus de citron et du sel.

Servir le dressing dans un bol séparé et décorer la salade avec du persil.



Soupe de tomates aux vermicelles

1 oignon
2 gousses d'ail
1 poireau
20 g de beurre
700 g de tomates en grappe
750 ml de bouillon de légumes
150 g de vermicelles
1 cuillerée à café de sel de mer
8 cuillères à café de basilic

Du persil pour garnir

Eplucher et couper les oignons et l'ail en deux, enlever les bases de la racine et râper avec le disque rouge.

Laver le poireau, enlever la première feuille et couper les racines. Couper le poireau en morceaux de 5-8 cm, le mettre verticalement dans l'ouverture du Roto Champ et le couper en rondelles avec le disque vert clair.

Faire fondre du beurre dans une casserole et faire revenir l'oignon et l'ail émincés.

Eplucher les tomates et les couper grossièrement. Ajouter les morceaux de tomates avec le bouillon de légumes et les vermicelles dans la casserole. Assaisonner avec du sel et du basilic et faire cuire la soupe pendant environ 10 minutes.

Puis verser dans des assiettes creuses et garnir avec du persil. Servir très chaud.



Soupe ROTO

200 g de courgettes
150 g de blancs de poireau
4 carottes
250 g de pommes de terre
1,5 l de bouillon de légumes
3 branches de thym
50 g de champignons frais
2 branches de céleri
Sel
Poivre noir

Laver les courgettes, le céleri et les poireaux. Enlever la première feuille des poireaux. Couper les courgettes en deux dans le sens de la longueur et puis, comme le céleri et les poireaux en morceaux de 5-8 cm de longueur. Placer le tout verticalement dans l'ouverture du Roto Champ et couper avec le disque vert clair. Eplucher et laver les pommes de terre et les carottes et les couper avec le disque vert foncé.

Nettoyer les champignons, enlever les queues, les couper également avec le disque vert foncé et réserver. Mettre le tout dans une casserole et porter à ébullition avec le bouillon de légumes. Couvrir la casserole et laisser cuire encore à petit feu pendant 15 minutes.

Entre-temps laver le thym, le sécher avec précaution, hacher finement et ajouter à la soupe.

Ajouter les tranches des champignons dans les 3-4 dernières minutes de cuisson.

Pour finir, assaisonner la soupe avec du sel et du poivre, dresser dans des assiettes creuses et servir très chaud.



Salade en couches classique

2 œufs
1 concombre
1 poivron rouge
1 boîte de maïs (env. 425 ml)
1 boîte de thon au «naturelle» (185 g)
½ laitue d'hiver (env. 150 g)

Pour le dressing:
100 g de sauce nature pour crudités (36% de matière grasse)
100 g de yaourt au lait entier
1-2 cuillerées à soupe de lait
Poudre de curry
Jus de citron
Sel

Faire cuire les œufs environ 9-12 minutes, les retirer et les plonger dans de l'eau froide. Laver entretemps le concombre et le couper en morceaux de 5 cm de longueur.

Couper le poivron en quatre, enlever les pépins et laver. Couper les morceaux de concombre et les quartiers de poivron avec le disque lilas en grosses lamelles.

Puis mettre le maïs et le thon dans une passoire, laver brièvement sous l'eau froide et laisser égoutter.

Laver la salade, la couper d'abord en quatre et ensuite avec le disque vert foncé. Eplucher les œufs et les couper également avec le disque vert foncé en tranches.

Déposer en couches les ingrédients coupés sans ordre particulier dans des verres bombés.

Pour le dressing:
Mélanger la sauce nature pour crudités, le yaourt et le lait pour obtenir un dressing lisse et assaisonner avec du curry, du jus de citron et du sel.

Répartir le dressing sur la salade.

Saupoudrer les verres avec le curry en poudre et décorer avec du persil.



Velouté de poivrons avec pesto

3 poivrons jaunes
3 poivrons rouges
2 oignons
1 gousse d'ail
3-4 tiges d'origan frais
3-4 cuillerées à soupe d'huile pour rôtir
600 ml de bouillon de légumes
2 cuillerées à soupe d'huile d'olives fourrées au poivron
Sel
Poivre noir
4 cuillerées à café de pesto (verre)

De l'origan pour garnir

Couper les poivrons en quatre, enlever les pépins et les laver. Remplir l'ouverture du Roto Champ avec 3-4 quartiers de poivrons et les couper en lamelles avec le disque vert foncé.

Éplucher les oignons et l'ail, enlever la base de la racine et les couper finement avec le disque rouge. Dans une cocotte faire chauffer l'ail et les oignons coupés avec un peu d'huile et faire blondir.

Laver les tiges d'origan, retirer les feuilles - mettre quelques feuilles de côté.

Ajouter à la fin de la cuisson les lamelles de poivron dans la casserole, étuver et ajouter le bouillon de légumes.

Puis faire mijoter environ 20 minutes.

Réduire la soupe en fine purée avec un mixeur et assaisonner avec du sel et du poivre.

Couper les olives avec le disque vert clair dans un petit bol à part et réserver. Verser la soupe dans des assiettes creuses et garnir chaque portion avec une cuillerée à soupe de pesto au milieu.

Pour finir, garnir le velouté avec les rondelles d'olives et les feuilles d'origan réservées. Servir aussitôt.



Soupe aux poireaux et à la viande hachée

3-4 cuillerées d'huile pour saisir
500 g de viande hachée, moitié bœuf moitié porc

Poivre noir

Sel

2 oignons

2 gousses d'ail

3 poireaux

700 ml de bouillon de légumes

250 g de fromage fondu

1 pot de crème fraîche

1 noix de muscade (1 cuillerée à café, moulue)

1 baguette bien fraîche

Mettre à chauffer l'huile dans une grande casserole. Faire bien revenir la viande hachée et assaisonner avec du sel et du poivre.

Pendant la cuisson de la viande, éplucher les oignons et les gousses d'ail, les couper en deux, enlever la base de la racine et les couper avec le disque rouge.

Couper les racines des poireaux et enlever la première feuille. Laver les blanc de poireaux, couper en morceaux de 5-8 cm, les mettre verticalement dans la l'ouverture du Roto Champ et couper en rondelles avec le disque vert clair. Ajouter les rondelles de poireaux, les oignons et les gousses d'ail à la viande hachée et faire saisir pendant environ 5 minutes.

Puis ajouter le bouillon de légumes et faire cuire le tout pendant 10 minutes. Ensuite délayer le fromage fondu et la crème fraîche et porter encore une fois à ébullition. Râper un peu de noix de muscade avec le disque jaune et assaisonner la soupe avec la noix de muscade, du poivre et du sel.

CONSEIL Servir avec des tranches de baguette fraîche.