

HOUSE MASTER

MULTICUISEUR 8 EN 1

**GUIDE DE RECETTES
POUR 4 PERSONNES**

SOMMAIRE

8 Fonctions du HOUSE MASTER	2
Recettes	
Épaule de Bœuf aux Tomates et Courgettes.....	4
Savoureuses Côtelettes d'Agneau	5
Trempelette de Chili.....	6
Flocons d'Avoine.....	6
Travers de Porc à la Douce.....	7
Poisson Vapeur au Riz.....	7
Méli-Mélo de Poivrons Rouges et de Haricots.....	8
Artichauts aux Asperges et Vinaigre Balsam.....	8
Soupe de Noodle au Poulet	9
Fruits de Mer Sautés.....	10
Poulet Sauté au Légumes	11
Pâtes au Pesto.....	12
Œufs Brouillés aux épinards.....	12
Crevettes sautées	13
Bifteck Grillé aux Légumes.....	14
Poulet avec Pâtes sauce Marinara	14
Rôti de Bœuf (pour 12-15 personnes).....	15
Croquettes de Poisson au Curry Rouge	16
Bâtonnets de fromage Halloumi	16
Rouleaux de Printemps au Chocolat	17

8 FONCTIONS DU HOUSE MASTER

CUISSON DOUCE

- Placez les ingrédients directement dans la cuve. Assurez-vous que la quantité d'eau est suffisante pour la nourriture que vous souhaitez préparer.
- Température entre 100 et 140°C (à ajuster en fonction du plat).
- Pour conserver la chaleur et l'humidité pendant la cuisson, il est préférable de ne pas soulever le couvercle.

RAGOUT

- Placez les ingrédients directement dans la cuve.
- Température à 220°C (à ajuster en fonction du plat).

SAUTER

- Versez la quantité d'huile nécessaire à la préparation dans la cuve. Ajoutez-y ensuite la nourriture.
- Température entre 220 et 240°C (à ajuster en fonction du plat).
- Utilisez uniquement une spatule ou cuillère en nylon ou en bois pour remuer, afin d'éviter de rayer la cuve.

GRILL

- Versez un peu d'huile et posez la grille basse dans la cuve. Mettez la nourriture à griller sur la grille et fermez le couvercle.
- Température à 240°C (à ajuster en fonction du plat).

BOUILLIR

- Placez les ingrédients directement dans la cuve. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire.
- Température à 150°C (à ajuster en fonction du plat).

FRIRE

- Versez l'huile dans la cuve (environ 2 litres). Assurez-vous de ne pas dépasser le niveau MAX (5 litres), pour éviter que l'huile ne déborde en introduisant les aliments. Placez les aliments dans le panier et introduisez-le dans la cuve d'huile. Lorsque les aliments sont cuits, placez le panier sur le bord de la cuve d'huile pour égoutter l'huile.
- Température entre 180 et 220°C (à ajuster en fonction du plat).

FAIRE REVENIR

- Versez la quantité d'huile nécessaire à la préparation dans la cuve. Ajoutez-y ensuite la nourriture.
- Température entre 140 et 180°C (à ajuster en fonction du plat).
- Utilisez uniquement une spatule ou cuillère en nylon ou en bois pour remuer, afin d'éviter de rayer la cuve.

CUISSON VAPEUR

- Utilisez la grille haute pour la cuisson. Ajoutez deux verres d'eau et assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas la hauteur de la grille basse. Placez les aliments sur la grille et fermez ensuite le couvercle.
- Température entre 200 et 240°C (à ajuster en fonction du plat).
- Pour conserver l'humidité pendant la cuisson, il est préférable de ne pas soulever le couvercle. Ouvrez le couvercle et la vapeur sortira rapidement. Faites attention au moment de retirer la grille.

ATTENTION : à la fin de la cuisson, tournez toujours le régulateur de température jusqu'à la position OFF.

ÉPAULE DE BŒUF AUX TOMATES ET COURGETTES

Ingrédients

500g d'épaule de bœuf coupée en cubes

2 oignons blancs finement tranchés

425g de tomate pelée

1 cube de bouillon goût bœuf

1 gousse d'ail pilée

½ cuillère à soupe de Marjolaine

¼ verre de persil haché

250g de courgettes en tranche

Poivre et sel à votre convenance

Préparation

Configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120°C). Placez le bœuf et les oignons tranchés dans la cuve du HOUSE MASTER et ajoutez le jus de tomates, en veillant à préserver ¼ verre de jus.

Mélangez le bouillon dans ce dernier jus que vous ajoutez à la cuve avec l'ail, la Marjolaine et la moitié du persil. Assaisonnez à votre goût.

Mettez le HOUSE MASTER en marche et laissez cuire pendant 4-5 heures (le minuteur étant limité à 2 heures, réenclenchez le minuteur à la fin de chaque période jusqu'à la fin de la cuisson – ATTENTION : Ne forcez pas le bouton du minuteur au-delà de 120 minutes). La durée et la température peuvent être ajustées pour une cuisson plus rapide ou plus douce.

1 heure avant de servir, ajoutez les courgettes et mélanger avec le persil restant.

SAVOUREUSES CÔTELETTES D'AGNEAU

Ingrédients

6 côtelettes d'agneau
2 cuillérées à soupe de farine
2 cuillérées à soupe de sucre brun
2 cuillérées à soupe de vinaigre
2 cuillérées à soupe de sauce tomate
1-2 cuillérées à café de curry en poudre
1-2 cuillérées à café de gingembre moulu
1-2 cuillérées à café de moutarde
1-2 cuillérées à café d'épices mélange
1 cuillérée à café de sel
¼ cuillérée à café de poivre
1 verre d'eau

Préparation

Configurez l'appareil en mode GRILL (160°C). Ôtez la graisse des côtelettes et – après avoir mis un peu d'huile dans le fond de la cuve – faites les griller des deux côtés.

Configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120°C) et réglez le minuteur sur 120 minutes.

Mélangez tous les ingrédients ensemble dans un bol et versez les sur les côtelettes. Vérifier occasionnellement si de l'eau doit être ajoutée pendant la cuisson.

À servir chaud avec de la purée de pomme de terre et des légumes.

TREMPETTE DE CHILI

Ingrédients

425g de chili en conserve
2 cubes de fromage en crème
2 verres de fromage cheddar râpé
2 cuillérées à soupe de Tabasco
1 paquet de chips tortillas

Préparation

Placez tous les ingrédients dans le HOUSE MASTER, configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120 ~ 140°C) - minuteur entre 5 et 15 minutes - et mélangez bien. Une fois que le tout est chaud, servez à la manière d'une fondue avec des chips tortillas.

FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients

2 verres de farine d'avoine
1 verre de canneberge séchée
1 verre de dattes hachées
5 verres d'eau ou de lait

Préparation

Placez tous les ingrédients dans le HOUSE MASTER, configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120°C) et laissez cuire pendant 7-8 heures (le minuteur étant limité à 2 heures, réenclenchez le minuteur à la fin de chaque période jusqu'à la fin de la cuisson – ATTENTION : Ne forcez pas le bouton du minuteur au-delà de 120 minutes).

TRAVERS DE PORC À LA DOUCE

Ingrédients

2 grands (1350g chacun) travers de porc (*spare ribs*)
1100 ml de sauce barbecue
2 verres de vin rouge

Préparation

Versez la sauce barbecue et le vin rouge dans la cuve du HOUSE MASTER et mélangez bien. Ajoutez la viande, configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120°C) et laissez cuire pendant 7-8 heures (le minuteur étant limité à 2 heures, réenclenchez le minuteur à la fin de chaque période jusqu'à la fin de la cuisson – ATTENTION : Ne forcez pas le bouton du minuteur au-delà de 120 minutes).

POISSON VAPEUR AU RIZ

Ingrédients

675 g de Saumon
2 verres de riz
400 ml de bouillon de poulet
1 verre d'eau
225 g de petits poids surgelé
¼ verre d'amandes effilées

Préparation

Versez l'eau avec le bouillon de poulet dans la cuve du HOUSE MASTER. Ajoutez le riz, les petits poids et amandes et configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120°C). Placez le poisson surgelé sur la grille à vapeur dans le HOUSE MASTER. Mettez un peu de beurre sur chaque filet de poisson. Laissez cuire pendant 20-25 minutes avec le couvercle fermé. Servez tout de suite après cuisson.

MÉLI-MÉLO DE POIVRONS ROUGES ET DE HARICOTS

Ingrédients

45g de haricots verts frais
2 grands poivrons rouges, coupés en lamelle
2 oignons verts, coupés en demi- lune
2 verres de riz brun
4 verres d'eau
2 cuillérées à soupe de jus de citron
2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
Poivre et sel à votre convenance

Préparation

Placez tous les ingrédients dans le HOUSE MASTER, configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120 ~ 140°C) et laissez mijoter pendant 20-25 minutes.

Délicieux avec une sauce au soja, au tamarin ou de la vinaigrette.

ARTICHAUTS AUX ASPERGES ET VINAIGRE BALSAM

Ingrédients

2 bouquets d'asperges (coupez les 5 premiers centimètres du bas)
225 g de poivrons en morceau
225g d'oignon émincé
1 conserve (450 ml) de cœurs d'artichaut dans de l'eau
Vinaigre Balsamique

Préparation

Configurez l'appareil en mode CUISSON VAPEUR (200~240°C). Cuisez les asperges à la vapeur pendant 5-10 minutes sur la grille vapeur du HOUSE MASTER, en fonction de l'épaisseur des asperges. Coupez les cœurs d'artichaut en quartier et laissez égoutter, placez les ensuite avec les poivrons et oignons dans un bol. Aspergez de vinaigre balsamique.

Ajoutez les asperges au mélange. A servir froid avec un peu de vinaigre balsamique sur le tout.

SOUPE DE NOODLE AU POULET

Ingrédients

2 filets de poulet
2 litres (8 verres) d'eau
1 cuillère à café de gingembre moulu
3 gousses d'ail
2 x tiges de 30 cm de citronnelle broyées
1 oignon brun de taille moyenne coupé en grosses tranches
¼ cuillère à café de poivre noir
8 champignons parfumés Lentins comestibles (*Shiitake*) séchés
2 cuillères à soupe de sauce de poisson nuoc-mâm
50g de nouilles *Harusame*
3 oignons de printemps finement hachés
¼ verre de coriandre fraîche grossièrement hachée
160g de germes de soja avec les extrémités coupées

Préparation

Configurez l'appareil en mode RAGOUT (220°C).

Emballez les filets de poulet dans une pellicule plastique et, à l'aide d'un attendrisseur, martelez la volaille afin d'avoir une tendreté égale.

Placez l'eau, le gingembre, la citronnelle, l'oignon brun et le poivre dans la cuve du HOUSE MASTER et lancez la cuisson pour 1 heure. Une fois que le liquide a chauffé, ajoutez le poulet. Réduisez la température afin de diminuer l'ébullition et laisser mijoter. Laissez mijoter sans le couvercle pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Retirez l'écume de la sauce. Retirez ensuite le poulet de la sauce et coupez en petit morceau.

Continuez de mijoter la sauce sans couvercle pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié.

Pendant que la sauce est en train de réduire, placez les champignons dans de l'eau bouillante dans un récipient résistant à la chaleur pendant 20 minutes. Égouttez les champignons en préservant 1/3 du liquide. Éliminez les pieds et coupez les chapeaux des champignons en fines tranches. Ajoutez le liquide préservé des champignons, la soupe de poisson nuoc-mâm et les nouilles dans le HOUSE MASTER et laissez mijoter sans couvercle pendant quelques minutes jusqu'à ce que les nouilles soient ramollies.

Ajoutez les champignons, le poulet et les oignons pour la fin de la cuisson.

Juste avant de servir, parsemez la soupe de coriandre et de germes de soja.

FRUITS DE MER SAUTÉS

Ingrédients

200 g de filet de poisson blanc (bar, colin, merlan, cabillaud, pangasius,...)

8 moules

100 g de Coquille Saint-Jacques

250 g de grosses crevettes

2 gousses d'ail moulues

1 piment chili rouge frais finement coupé

1 cuillère à soupe de coriandre finement hachée

¼ verre d'huile d'arachide

2 cuillères à soupe de sauce d'huître

2 cuillères à soupe de sauce de poisson nuoc-mâm

1 piment doux rouge finement coupé

8 oignons de printemps finement hachés

1/3 verre de basilic grossièrement coupé

Préparation

Configurez l'appareil en mode SAUTER (240°C).

Coupez le poisson en morceaux faisant la taille d'une bouchée. Nettoyez les moules et retirez la barbe. Décortiquez les crevettes en laissant les queues intactes. (A ce stade, tout peut être fait un jour avant et placé au réfrigérateur).

À l'aide d'un mortier et pilon, écrasez l'ail, le piment chili et la coriandre jusqu'à ce que le mélange forme une pâte.

Mettez le HOUSE MASTER en marche pour une durée de 15 minutes et ajoutez de l'huile dans la cuve pour la préparation. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez la pâte et remuez pendant environ 1 minute jusqu'à sentir les arômes parfumés. Ajoutez tous les fruits de mer dans le HOUSE MASTER et faites sauter jusqu'à atteindre une texture tendre.

Ajoutez et remuez les sauces d'huître et de poisson nuoc-mâm, le piment doux, les oignons et le basilic. Faites sauter pendant encore 2 minutes.

À servir avec un supplément de basilic et d'oignon vert en julienne, à votre préférence.

POULET SAUTÉ AU LÉGUMES

Ingrédients

2 cuillérées à soupe d'huile de colza ou d'huile de noix
450 g de blanc de poulet maigre
3 verres d'un mélange de légumes en tranche (haricot vert, asperge, champignon, courgette)
1 gousse d'ail finement moulue
½ verre de sauce wok

Préparation

Coupez le poulet en dés et les légumes en tranche. Configurez l'appareil en mode SAUTER (240°C) pour une durée de 15 minutes. Faites chauffer l'huile et ajoutez ensuite le poulet. Faites sauter la volaille pendant environ 7-10 minutes jusqu'à ce que le poulet soit doré de tous les côtés.

Ajoutez ensuite l'ail et les légumes et faites sauter pendant encore 5-7 minutes jusqu'à ce que les légumes soient croquants.

Au moment de servir, couvrez le plat de sauce wok, à votre convenance.

PÂTES AU PESTO

Ingrédients

400-500 g de pâtes Penne
475 g de poivrons et oignons surgelés
100-150 g de pesto

Préparation

Configurez l'appareil en mode BOUILLIR (150°C). Versez l'eau à bouillir dans la cuve, ajoutez du sel et cuisez les pâtes jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Égouttez et placez les pâtes de côté. Basculez ensuite l'appareil en mode SAUTER (240°C). Faites revenir les poivrons avec les oignons et 1 cuillère à soupe d'eau jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Ajoutez les pâtes et le pesto et remuez pendant 2-3 minutes afin de chauffer tous les éléments de manière uniforme. Saupoudrez de parmesan ou de gruyère, selon vos préférences.

ŒUFS BROUILLÉS AUX ÉPINARDS

Ingrédients

350 g d'épinards jeunes en feuille
2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
¼ verre d'oignon haché
3-4 cuillérées à soupe de crème culinaire
5 œufs battus
Poivre et sel à votre convenance

Préparation

Hachez grossièrement les épinards. Configurez l'appareil en mode FAIRE SAUTER (240°C) pour une durée de 15 minutes et faites chauffer l'huile d'olive. Faites frire les oignons jusqu'à atteindre une texture molle. Ajoutez les épinards et faites les revenir pendant 5-7 minutes jusqu'à ce que les épinards aient une texture molle. Ajoutez un peu de crème pendant la cuisson afin de garder un mélange onctueux. Ajoutez ensuite les œufs battus et remuez jusqu'à ce que les œufs commencent doucement à solidifier, pendant environ 4-5 minutes. Assaisonnez avec du sel ou poivre à votre convenance.

CREVETTES SAUTÉES

Ingrédients

1 verre de beurre

2 grosses gousses d'ail moulues

900-1350 g de crevettes géantes pelées et nettoyées

2 cuillérées à soupe de xérès ou vin blanc

1 verre de crème culinaire

Poivre et sel à votre convenance

Préparation

Configurez l'appareil en mode SAUTER (240°C) pour une durée de 15 minutes et faites fondre le beurre avec l'ail sans roussir. Ajoutez les crevettes et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Ajoutez ensuite le xérès ou vin et laissez mijoter pendant encore 1 minute. Enfin, ajoutez la crème, le sel et le poivre selon vos goûts.

Délicieux avec du riz ou essayez avec des légumes cuits à la vapeur sur la grille vapeur pendant que les crevettes sont en train de cuire.

BIFTECK GRILLÉ AUX LÉGUMES

Ingrédients

¼ verre de moutarde de Dijon au miel
1 cuillère à café d'origan frais haché
1 cuillère à café de thym frais haché
1 cuillère à café de poivre
2 gousses d'ail finement hachées
4 tranches de bifteck maigre désossées

Préparation

Configurez l'appareil en mode GRILL (240°C – 30 min. - grille basse – filet d'huile) et faites griller les steaks jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des 2 côtés. Placez ensuite les steaks sur la grille haute et tous les autres ingrédients dans la cuve.

Fermez le couvercle du HOUSE MASTER et laissez le tout cuire pendant encore 10-12 minutes. Pour une viande tendre, retournez les steaks une fois pendant la cuisson sur grille haute.

POULET AVEC PÂTES SAUCE MARINARA

Ingrédients

1 poulet à rôtir à assaisonner à votre goût
400-500 g de pâtes
3 verres de sauce marinara
3 verres d'eau
Mélange de légume
Pain à l'ail

Préparation

Configurez l'appareil en mode GRILL (240°C – 30 min. - grille basse – filet d'huile) et faites rôtir le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Basculez ensuite l'appareil en mode FAIRE SAUTER (240°C). Mettez la sauce marinara, l'eau et les pâtes dans la cuve et les

légumes sur la grille haute au-dessus des pâtes. Fermez le couvercle du HOUSE MASTER et laissez cuire pendant 15 minutes. Ensuite, placez le pain à l'ail avec un peu du beurre sur la grille haute sur ou à côté des légumes. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant encore 4-5 minutes.

À servir chaud.

RÔTI DE BŒUF (POUR 12-15 PERSONNES)

Ingrédients

1 filet de bœuf – environ 2,5 kg
3 grosses pommes de terre coupées en tranches
Mélange d'herbes aromatiques
2 carottes coupées en tranche diagonale
5 radis
4 oignons rouges
2 bouquets de céleri coupés en tranche diagonale
2 bouillons de bœuf en conserve

Préparation

Configurez l'appareil en mode GRILL (240°C – 30 min. - grille basse – filet d'huile). Assaisonnez le filet de bœuf avec les herbes aromatiques et faites griller dans le HOUSE MASTER jusqu'à ce que la viande soit dorée de tous les côtés.

Basculez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120 ~ 140°C). Mettez les autres ingrédients dans la cuve et laissez mijoter pendant 4-5 heures. (Le minuteur étant limité à 2 heures, réenclenchez le minuteur à la fin de chaque période jusqu'à la fin de la cuisson – ATTENTION : Ne forcez pas le bouton du minuteur au-delà de 120 minutes).

CROQUETTES DE POISSON AU CURRY ROUGE

Ingrédients

1 kg de petit poisson blanc (bar, colin, merlan, cabillaud, pangasius,...) grossièrement haché

1 œuf

2 cuillérées à café de coriandre fraîche hachée

3 cuillérées à café de sucre

1/3 verre de pâte de curry rouge

100 g de haricots verts finement coupés

Huile végétale pour la friture

Préparation

Mixez les poissons, œufs, coriandre, sucre et curry jusqu'à obtenir un mélange uniforme. Mélangez vigoureusement ce dernier avec les haricots. Faites de ce mélange des petites boules (faisant l'équivalent de 2 cuillérées à soupe) que vous aplatissez légèrement.

Configurez l'appareil en mode FRIRE (180-220°C – 30 min. – panier friteuse – max. 2 L huile).

Faites chauffer l'huile et, à l'aide du panier, faites frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Note : les croquettes peuvent être préparées la veille et placées au réfrigérateur avant la cuisson.

BÂTONNETS DE FROMAGE HALLOUMI

Ingrédients

Fromage Halloumi coupé en 16 tranches

Huile végétale

Sauce chili

Préparation

Configurez l'appareil en mode FRIRE (180-220°C – 30 min. – panier friteuse – max. 2 L huile).

Faites chauffer l'huile et, à l'aide du panier, faites frire les bâtonnets jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

A servir avec de la sauce chili ou arrosé de jus de citron et de la salade

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU CHOCOLAT

Ingrédients

500 g de chocolat noir

200 ml de crème culinaire

100 g d'éclats de noisette

16 feuilles de pâte à rouleaux de printemps

100 ml de farine

50 ml d'eau

Huile végétale

Préparation

Configurez l'appareil en mode CUISSON DOUCE (120°C).

Faites fondre le chocolat, ajoutez la crème et les noisettes et mélangez jusqu'à obtenir un mélange uniforme. Laissez refroidir pendant 5-10 minutes, jusqu'à obtenir une texture presque solide.

Versez la préparation sur la pâte à rouleaux de printemps. Mélangez la farine et l'eau et badigeonnez la pâte. Enroulez les rouleaux de printemps et placez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Configurez l'appareil en mode FRIRE (180-220°C – 30 min. – panier friteuse – max. 2 L huile), faites chauffer l'huile et cuisez les rouleaux de printemps jusqu'à obtenir une teinte dorée.

À servir avec des morceaux de noisette ou de la glace au chocolat.