



wizzo

Moulinex®

## Tableau d'équivalence des températures / thermostats

Thermostat 1	30° C 86° F
Thermostat 2	60° C 140° F
Thermostat 3	90° C 194° F
Thermostat 4	120° C 248° F
Thermostat 5	150° C 302° F
Thermostat 6	180° C 356° F
Thermostat 7	200° C 392° F
Thermostat 8	240° C 464° F
Thermostat 9	270° C 518° F

*Astuce : Pour trouver l'équivalence du thermostat souhaité en ° C, multipliez son numéro par 3.*

## Tableau d'équivalence des vitesses

 <b>4 vitesses 700W</b>	 <b>7 vitesses 1000W</b>
Vitesse 1	Vitesse 1
Vitesse 2	Vitesse 2 -3
Vitesse 3	Vitesse 4
Vitesse 4	Vitesse 5 – 6 - 7
Pulse	Pulse

## Liste des abréviations

CàC	Cuillère à café
CàS	Cuillère à soupe



## Incontournables

- Pâte à crêpes
- Pâte à choux
- Scones
- Pâte brisée
- Pâte sablée
- Pain français
- Pain aux céréales



## Moments d'exception

- Moelleux au chocolat
- Cake au citron
- Gâteau marbré
- Tarte au citron meringuée
- Meringues
- Clafoutis aux fruits



## Mises en bouche

- Gougères
- Fougasse
- Mayonnaise
- Verrines tomate & basilic
- Muffins aux légumes
- Cake salé



## Instants salés

- Quiche lorraine
- Coleslaw
- Farce
- Quiche printanière
- Tourte au poulet
- Pâte à pizza
- Pizza reine





# Pâte à crêpes

“Voilà comment passer une soirée parfaite en famille ou entre amis : faites une crêpe-party ! Sucrées, salées, ou bien les deux, à vous de choisir !”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

4 œufs  
50cl lait  
60g sucre  
40g beurre  
½ gousse de vanille  
180g farine

## Préparation

- 1-** Dans le bol du blender, mettez les œufs, le lait, le sucre, le beurre et les graines de vanille issues de la gousse\*. Mélangez en vitesse 2 pendant 30 secondes.
- 2-** Tout en laissant le blender en marche, ajouter progressivement la farine à travers l'orifice du couvercle, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3-** Laissez reposer la pâte au frais pendant au moins 1 heure.
- 4-** Beurrez une crêpière et faites cuire vos crêpes une à une, en surveillant bien la cuisson.
- 5-** Voilà, c'est prêt ! Bonne dégustation.

\*Pour extraire les graines d'une gousse de vanille, prenez un bon couteau et coupez-la en deux, dans le sens de la longueur. Séparez les deux morceaux et raclez l'intérieur de votre gousse de vanille à l'aide de la lame de votre couteau.



# Pâte à choux

“ *Le plus difficile ne sera pas de les réaliser, mais de parvenir à arrêter d'en manger ! Recouverts de perles de sucre pour des chouquettes maison, voilà une idée parfaite pour le goûter !* ”

Pour : 40 petits choux

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

170ml eau  
130g beurre  
1 pincée de sel  
200g de farine  
170ml lait

## Préparation

**1-** Dans une casserole, mettez l'eau, le beurre et le sel et portez le tout à ébullition. Ensuite, ajoutez la farine et remuez énergiquement à l'aide d'une spatule en bois. Desséchez\* la pâte pendant 2 minutes à feu doux puis transvasez-la dans le bol inox de Wizzo.

**2-** Installez le malaxeur et mélangez la préparation en vitesse 1 pendant 5 minutes. Incorporez les œufs un par un tout en mélangeant en vitesse 3. Réservez cette préparation dans un récipient.

**3-** A l'aide de deux cuillères ou d'une poche à douille, formez vos choux de façon à ce qu'ils soient aussi gros qu'une noix, et décorez-les de perles de sucre.

**4-** Enfournez pour 25 minutes sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, dans votre four préchauffé au préalable à 180° C.

*\*Dessécher une pâte signifie la faire chauffer à feu doux afin d'en enlever l'excédent d'eau ou d'humidité. Pour cela, travaillez-la énergiquement avec une spatule sur le feu. Lorsque par un mouvement de va et vient vous constatez qu'elle ne colle plus à la casserole cela signifie qu'elle est bien desséchée.*



# Scones

“ *A l'heure du thé ou au petit-déjeuner, accompagnez-les de confiture et de crème fouettée pour un moment de gourmandise so british !* ”

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires



## Ingrédients

50g raisins secs  
1 CàS de rhum  
225g farine  
1 CàS de levure chimique  
Sel  
25g de sucre  
75g beurre  
1 œuf  
5cl de lait

### Pour la dorure :

1 jaune d'œuf  
Du lait

## Préparation

- 1-** Mettez les raisins à tremper dans un petit bol avec une cuillère à soupe de rhum ou d'eau pendant une quinzaine de minutes, afin de les faire gonfler.
- 2-** Dans le bol inox de Wizzo, muni du malaxeur, mettez la farine, la levure, le sel, le sucre et le beurre. Mélangez en vitesse 2 pendant 3 minutes puis passez en vitesse 1 avant d'ajouter l'œuf, le lait et les raisins secs égouttés. Mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne bien homogène.
- 3-** Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm avec un rouleau à pâtisserie. Puis, à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, découpez des cercles de 5 cm de diamètre et déposez-les sur une plaque de cuisson, préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- 4-** Badigeonnez les scones avec un mélange de jaune d'œuf et de lait.
- 5-** Enfournez et faites cuire vos scones pendant 12 minutes environ, dans votre four préchauffé au préalable à 180° C, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et assez gonflés.



# Pâte brisée

“ *Le classique indétronable, l'une des recettes de base de la cuisine : la pâte brisée. Grâce à cette recette, les quiches, tourtes et tartes n'auront plus de secrets pour vous !* ”

Pour : 6/8 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

200g de farine  
100g beurre  
Sel  
Poivre  
50ml d'eau ou 1 œuf

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox de Wizzo, versez la farine, le beurre, le sel et le poivre.
- 2-** Installez le malaxeur et le couvercle, puis faites fonctionner l'appareil en vitesse 1 pendant 3 minutes, afin d'obtenir un beau sablage\*.
- 3-** Ajoutez l'eau ou l'œuf tout en laissant fonctionner l'appareil, jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- 4-** Couvrez-là et laissez-la reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
- 5-** Etalez la pâte à l'aide votre rouleau à pâtisserie. Ca y est, votre pâte brisée est prête à être garnie ou à être cuite !

\* Sabler une pâte veut dire la rendre friable.



# Pâte sablée

“ *Le grand classique de la pâtisserie : la pâte sablée ! Idéale pour les tartes aux fruits rouges, au chocolat ou encore aux agrumes.* ”

Pour : 8/10 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

300g de farine  
180g beurre  
110g sucre glace  
1 pincée de sel  
1 œuf

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox, versez la farine, le beurre, le sucre glace et le sel. Mettez en place le malaxeur et le couvercle sur Wizzo et faites fonctionner l'appareil en vitesse 1 pendant 2 minutes.
- 2-** Ajoutez l'œuf en laissant l'appareil fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- 3-** Couvrez-la et laissez-la reposer au frais au moins 1 heure.
- 4-** Etalez la pâte à l'aide votre rouleau à pâtisserie avant de la découper avec un emporte-pièces. Placez les petits sablés dans votre four préchauffé à 180° C, pendant au moins 10 minutes.
- 5-** Si les sablés sont un peu mous à la sortie du four, sortez-les quand même, ils durciront en refroidissant ... Et enfin, dégustez !

À la place de petits sablés, vous pouvez aussi utiliser cette pâte pour réaliser une tarte aux fruits ou une tarte au chocolat.

# Pain français

“ *Aliment de base dans les cuisines françaises, découvrez comment faire vos propres miches de pain ! Moelleuses ou croustillantes, à vous d'en choisir la cuisson.* ”

Pour : une miche de pain de 800g

Préparation : 15 minutes + 1h30 de repos

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

500g de farine  
320ml d'eau tiède  
10g de levure de  
boulangier déshydratée  
ou 20g de levure fraîche  
1 CàS rase de sel

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox, versez la farine, le sel et la levure de boulangier, puis installez le pétrin et le couvercle sur Wizzo. Faites fonctionner la machine quelques secondes en vitesse 1 afin de bien mélanger la préparation.
- 2-** Ajoutez l'eau tiède par l'ouverture du couvercle, puis pétrissez pendant 8 minutes, toujours en vitesse 1.
- 3-** Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes, afin qu'elle commence à lever.
- 4-** Retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous poserez sur une plaque beurrée et farinée de votre four. Laissez lever une deuxième fois la pâte dans un endroit tiède, pendant environ 1 heure.
- 5-** Faites des entailles sur le dessus de la miche à l'aide d'un couteau, et avec un pinceau, badigeonnez-la avec de l'eau tiède.
- 6-** Mettez votre pain au four, avec à côté, un petit récipient rempli d'eau : cela favorisera la formation d'une belle croûte dorée.
- 7-** Laissez-le cuire pendant 40 minutes dans votre four préchauffé à 240° C.

*La levure de boulangier ne doit jamais être en contact direct avec le sucre ou le sel, qui l'empêcheront d'agir.*



# Pain aux céréales

“ *En format familial ou individuel, découvrez le goût du pain fait maison. Et pour une pointe de modernité, ajoutez des graines de pavot ou de sésame avant la cuisson !* ”

Pour : une miche de pain de 800g

Préparation : 15 minutes + 1h30 de repos

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

*500g de farine spéciale pour pain aux céréales  
1 CàS rase de sel  
10g de levure de boulanger déshydratée  
300ml d'eau tiède  
Flocons d'avoine à saupoudrer*

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox, versez la farine, le sel et la levure de boulanger, puis installez le pétrin et le couvercle sur Wizzo. Faites fonctionner la machine quelques secondes en vitesse 1 afin de bien homogénéiser la préparation.
- 2-** Ajoutez l'eau par l'ouverture du couvercle et pétrissez pendant 8 minutes en vitesse 1.
- 3-** Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la reposer pendant 15 minutes dans un endroit chaud afin qu'elle commence à lever.
- 4-** Déposez la pâte sur une surface farinée. Aplatissez-la à la main en forme de carré. Rabattez les pointes vers le centre puis ré-aplatissez la pâte, avant de répéter l'opération une seconde fois.
- 5-** Façonnez un pain long. Mettez la miche ainsi obtenue dans un moule de 25 cm de long. Humidifiez légèrement sa surface et saupoudrez-la de flocons d'avoine. Recouvrez le plat d'un torchon humide et à nouveau, laissez monter la pâte pendant 1 heure dans un endroit chaud.
- 6-** Faites une entaille de 1 centimètre de profondeur sur toute la longueur du pain.
- 7-** Enfourez la miche dans un four préchauffé à 240° C, avec un petit récipient rempli d'eau placé à côté, afin d'obtenir une belle croûte dorée.
- 8-** Faites cuire pendant 30 minutes, laissez refroidir et ... dégustez !



# Moelleux au chocolat

“ Aux amateurs de chocolat, voici la recette idéale ! Fondant et généreux à souhait, accompagnez ce moelleux de crème fouettée ou de crème anglaise pour encore plus de gourmandise. ”

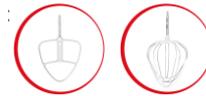
Pour : 8 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

200g chocolat noir  
125g beurre  
4 œufs  
150g sucre  
1 pincée de sel  
20cl crème liquide  
1 sachet de sucre vanillé  
1 sachet de levure chimique  
50g poudre d'amandes  
125g farine

## Préparation

- 1-** Au bain marie ou au four micro-ondes, faites fondre le chocolat avec le beurre. Lissez le tout et réservez dans un récipient.
- 2-** Séparez les blancs des jaunes et réservez les également.
- 3-** Dans le bol inox de Wizzo, équipé du malaxeur et du couvercle, mettez les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, la crème, le sucre vanillé et le mélange chocolat/beurre fondu. Faites fonctionner progressivement de la vitesse 1 à 3 pendant 1 minute afin que la pâte devienne bien homogène.
- 4-** Passez l'appareil en vitesse 2 et incorporez la levure, la poudre d'amandes ainsi que la farine et mélangez à nouveau en vitesse 3. Réservez dans un grand saladier.
- 5-** Nettoyez le bol de Wizzo, puis équipez-le du fouet. Montez les blancs en neige en vitesse 4 pendant 1 minute et 20 secondes. A l'aide d'une spatule en plastique, incorporez-les délicatement à la préparation.
- 6-** Versez le mélange dans un moule à manqué beurré et fariné au préalable, et enfournez-le pendant 35 minutes dans votre four préchauffé à 180° C.

Piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson. Si la lame en ressort propre, votre gâteau est cuit ! Attention, cette technique ne fonctionne pas pour vérifier la cuisson d'un fondant.



# Cake au citron

“ *La fraîcheur du citron dans un cake moelleux et aérien ! Osez le mariage avec la menthe, en disposant quelques feuilles de menthe fraîche sur les parts prêtes à servir.* ”

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

1 citron non traité  
3 œufs  
175g de sucre  
Sel  
10cl de lait  
200g de farine  
1 CàS de levure chimique  
80g beurre fondu

## Préparation

- 1-** Lavez le citron puis à l'aide d'un économe ou d'un zesteur, râpez finement ses zestes. Pressez-le afin d'en extraire le jus.
- 2-** Dans le bol inox muni du fouet et du couvercle, versez les œufs, le sucre, les zestes et le sel. Démarrez en vitesse 1 et augmentez jusqu'en vitesse 3 pendant 1 minute.
- 3-** Ajoutez le lait et le jus du citron, puis mélangez à nouveau jusqu'à ce que la préparation devienne bien homogène.
- 4-** Remplacez le fouet par le malaxeur et lancez Wizzo en vitesse 3. Incorporez la farine, la levure et le beurre, puis mélangez pendant 1 minute.
- 5-** Versez la pâte dans un moule à cake et laissez cuire 45 minutes environ à dans votre four préchauffé à 180° C.

*Piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson. Si la lame en ressort propre, votre gâteau est cuit !*



# Gâteau marbré

“ *Un gâteau qui fait son effet à la découpe, et tout autant à la dégustation ! Associant les saveurs du cacao et de la vanille, c'est un gâteau qui ravira à coup sûr les petits et les grands !* ”

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 55 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

175g de farine  
1 sachet de levure chimique  
200g sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
175g beurre  
3 œufs  
15g de cacao en poudre non sucré

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox de Wizzo muni du malaxeur, mettez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le beurre. Mélangez en vitesse 2 pendant 3 minutes.
- 2-** Ajoutez les œufs et passez en vitesse 3 pendant 1 minute environ jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3-** Tapissez un moule à cake de papier cuisson et versez les 2/3 de la pâte dans le moule.
- 4-** Ajouter le cacao dans la pâte restante et mélangez 30 secondes en vitesse 3.
- 5-** Versez le reste de pâte dans le moule et mélangez rapidement pour que les deux pâtes se mélangent.
- 6-** Enfournez pour 55 minutes environ dans votre four préchauffé à 180° C.

Piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson. Si la lame en ressort propre, votre gâteau est cuit !



# Tarte au citron meringuée

“*Découvrez le mariage parfait entre le goût acidulé du citron jaune et la douceur de la meringue italienne. Un vrai délice, que vous pouvez aussi réaliser avec d'autres agrumes !*”

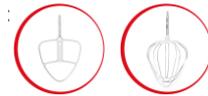
Pour : 6/8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

### Pour la pâte :

250g de farine

125g de beurre

30g de poudre d'amandes

80g de sucre glace

1 pincée de sel

1 œuf

### Pour la garniture :

6 œufs

300g de sucre

3 citrons non traités

50g de beurre fondu

### Pour la meringue :

3 blancs d'œufs

120g de sucre glace

1 pincée de sel

## Préparation

**1- Préparez la pâte :** dans votre bol équipé du malaxeur, mettez la farine, le beurre coupé en petits dés, la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel, puis placez le couvercle sur le bol. Faites fonctionner à vitesse 3 pendant 3 minutes. Quand le mélange commence à s'émietter, ajoutez l'œuf à la préparation et laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Puis, laissez reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

**2- Préparez la garniture :** lavez et essuyez les citrons. Râpez leurs zestes et pressez-les. Dans le bol équipé du fouet et du couvercle mettez les œufs, le sucre, le jus et le zeste des citrons ainsi que le beurre fondu. Puis battez de vitesse 1 à vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**3-** Beurrez un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Étalez la pâte dedans sur 4 mm d'épaisseur et piquez-là à l'aide d'une fourchette. Recouvrez-là de papier sulfurisé, lui-même recouvert de légumes secs. Faites cuire la pâte à blanc dans votre four préchauffé à 180° C pendant 10 minutes. Retirez le papier et les haricots. Versez la garniture sur le fond de tarte et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes, toujours à 180° C.

**4- Préparez la meringue :** dans votre bol équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs d'œufs en vitesse 3. Au bout de 45 secondes, ajoutez le sucre, tout en continuant à fouetter. Mettez en vitesse 4 pendant 2 minutes. Lorsque la tarte est cuite, recouvrez-la de meringue à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Remettez la tarte au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blondisse.



# Meringues

“*Idéales pour accompagner le café ou simplement à grignoter quand l'envie vous en prend, ces délicieuses meringues françaises raviront vos papilles !*”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 2 heures

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

3 blancs d'œufs  
jus de citron  
125g de sucre  
1 pincée de sel

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox de Wizzo, équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs d'œufs en vitesse 3.
- 2-** Au bout de 45 secondes ajoutez le sucre, tout en continuant à fouetter. Mettez en vitesse 4 pendant 2 minutes.
- 3-** Pochez vos meringues à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille de sorte à ce qu'elles fassent environ 3cm de diamètre, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 4-** Enfournez pendant 2 heures dans votre four préchauffé à 90° C.

*Pour une texture moelleuse à l'intérieur et craquante à l'extérieur, réduisez le temps de cuisson d'environ une heure.*



# Clafoutis aux fruits

“ Une recette surprenante et délicieuse pour utiliser les fruits de saison, à accommoder d'une boule de glace pour les plus gourmands ! ”

Pour : 6/8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires



## Ingrédients

300g fruits au choix  
(pommes, poires, cerises,  
prunes...)  
2 œufs  
15cl lait  
50g sucre  
200g crème  
75g farine

## Préparation

**1-** Lavez, équeutez et coupez vos fruits en petits morceaux. Beurrez et farinez un moule à manqué\* et déposez-les dedans.

**2-** Installez votre accessoire blender sur Wizzo, puis mettez-y les œufs, le lait et le sucre. Faites fonctionner pendant 30 secondes à la vitesse 2, puis ajoutez progressivement la farine. Laissez fonctionner encore quelques secondes.

**3-** Versez cette préparation sur les fruits et enfournez pendant 40 minutes environ dans votre four préchauffé à 180° C.

\*Un moule à manqué est généralement un moule rond ou ovale, à bords hauts, utilisé pour préparer des génoises, gâteaux ou encore clafoutis.

# Gougères

“*Découvrez notre recette de gougères traditionnelles au comté ! Pensez à les compter avant de les poser sur la table, car elles risquent de ne pas rester longtemps dans le plat !*”

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires



## Ingrédients

250ml d'eau  
80g beurre  
Sel  
150g de farine  
150g de comté râpé  
1 pincée de noix de  
muscade râpée

## Préparation

- 1-** Dans une casserole, mettez l'eau, le beurre, le sel et portez à ébullition. Ajoutez la farine et remuez énergiquement à l'aide d'une spatule. Desséchez\* la pâte pendant 2 minutes à feu doux puis transvasez la dans le bol inox de Wizzo.
- 2-** Installez le malaxeur sur Wizzo et mélangez en vitesse 1 pendant 5 minutes. Incorporez les œufs un par un tout en mélangeant en vitesse 3. Puis, une fois que la préparation est homogène, ajoutez les 2/3 du comté, la muscade et mélangez pendant 20 secondes.
- 3-** A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, formez vos choux sur une plaque de cuisson et saupoudrez-les du reste de comté.
- 4-** Enfournez dans votre four préchauffé à 180° pendant 20 minutes environ.

\*Dessécher une pâte signifie la faire chauffer à feu doux afin d'en enlever l'excédent d'eau ou d'humidité. Pour cela, travaillez-la énergiquement avec une spatule sur le feu. Lorsque par un mouvement de va et vient vous constatez qu'elle ne colle plus à la casserole cela signifie qu'elle est bien desséchée.



# Fougasse

“ *Le soleil à portée de bouche grâce à cette recette de fougasse aux olives. Personnalisez-là à votre goût en ajoutant des tomates séchées ou encore du fromage de chèvre ...* ”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

400g de farine  
5cl d'huile d'olive  
10g de levure de boulanger  
déshydratée ou 20g de  
levure fraîche  
1 CàC de sel  
1 CàC de poivre  
10 olives dénoyautées  
1 CàS de thym  
240ml d'eau tiède

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox muni du pétrin, mettez la farine, l'huile d'olive, la levure, le sel, le poivre. Mettez le couvercle sur Wizzo et faites fonctionner en vitesse 1.
- 2-** Versez l'eau tiède et pétrissez pendant 5 minutes, toujours en vitesse 1. Ajoutez les olives coupées en petits morceaux et le thym, puis pétrissez à nouveau (vitesse 1) quelques secondes pour homogénéiser le tout.
- 3-** Laissez lever 40 minutes dans un endroit tempéré.
- 4-** Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau et faites des entailles dessus avec un couteau. Laissez à nouveau lever pendant 40 minutes.
- 5-** Enfourez pour 20 minutes environ dans votre four préchauffé à 200° C.



# Mayonnaise

“ *Le condiment maison idéal pour accompagner vos crudités et viandes froides ! Ajoutez-y quelques brins de ciboulette ou zestes de citron vert et obtenez une sauce délicieuse avec les poissons grillés !* ”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : -

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

1 jaune d'œuf  
1 CàS de moutarde  
1 CàC de vinaigre  
Sel  
Poivre  
20cl d'huile

## Préparation

- 1-** Dans le bol inox muni du fouet multibrins et du couvercle, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.
- 2-** Faites fonctionner en vitesse 4, en versant l'huile en petit filet. Une fois qu'elle est bien incorporée dans la préparation, laissez fonctionner pendant quelques secondes, afin que la mayonnaise monte bien.
- 3-** Votre mayonnaise est prête ! Mettez-là dans un récipient, puis réservez-là au réfrigérateur avant de servir.



# Verrine tomate & basilic

“*Épatez vos invités avec cette verrine de printemps, fraîche et légère ! Pour plus de gourmandise, servez-là avec des gressins à l'huile d'olive ...*”

Pour : 6/8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : -

Difficulté : ★★★

Accessoires



## Ingrédients

400g tomates mondées et épépinées  
 2 poivrons rouges  
 14 feuilles de basilic  
 3 Càs d'huile d'olive  
 1 Càs de vinaigre de Xérès  
 20cl de crème liquide entière 30% de matière grasse très froide  
 Sel  
 Poivre

## Préparation

**1-** Installez votre accessoire blender sur Wizzo. Mettez-y les tomates mondées\* et épépinées, les poivrons cuits taillés grossièrement, l'huile d'olive et la moitié des feuilles de basilic. Mixez 1 minute en montant progressivement la vitesse de 1 à 4. Salez et poivrez à votre convenance.

**2-** Dans le bol inox muni du fouet et du couvercle, versez le vinaigre de Xérès, la crème, le sel et le poivre. Mettez en vitesse 4 et fouettez jusqu'à ce que la crème devienne bien ferme (environ 1 minute et 30 secondes). Ajoutez le reste de basilic finement ciselé à la préparation. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

**3-** Versez le jus de tomates dans des verrines et déposez une cuillère de chantilly dessus avant de les servir, épatez vos invités !

*\*Pour monder des tomates, ôtez leur pédoncule, puis faites une incision en forme de croix sur le côté opposé. Plongez-les dans une eau bouillante salée pendant 10 secondes. Egouttez-les et plongez-les immédiatement dans l'eau froide afin d'en stopper la cuisson. Vous constaterez que la peau se retire très facilement !*



# Muffins aux légumes

“ Vous cherchez une idée de recette originale pour l'apéritif et épater vos invités ? Nous l'avons trouvée : des muffins à la courgette, à la carotte et au cumin, moelleux à souhait ... ”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

1 courgette  
1 carotte  
150g de farine  
3 œufs  
10cl d'huile  
12cl lait  
1 CàC de cumin  
Sel  
Poivre  
1 CàC de levure chimique  
Fromage râpé

## Préparation

- 1-** Coupez la courgette et la carotte en petits dés.
- 2-** Dans le bol inox muni du malaxeur et du couvercle, versez la farine, les œufs, l'huile, le lait, le cumin, le sel, le poivre et la levure. Mélangez de la vitesse 1 à la vitesse 3.
- 3-** Une fois que la pâte est bien homogène, ajoutez les dés de légumes et mélangez quelques secondes en vitesse 1.
- 4-** Versez la préparation dans vos moules à muffins, ajoutez le fromage râpé dessus, et enfournez pendant 20 minutes dans votre four préchauffé à 180° C.



# Cake salé

“ Une recette de cake salé à adapter selon vos goûts. Lardons de poulet, cubes de fromage, olives ou encore petits légumes grillés : c'est un éventail de saveurs qui s'offre à vous ! ”

Pour : 6/8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

170g de farine  
4 œufs  
5cl d'huile d'olive  
10cl de vin blanc  
10g de levure chimique  
Sel  
Poivre

**Ingrédients de votre choix :**

Olives, lardons de poulet,  
cubes de fromage...

## Préparation

**1-** Dans le bol inox muni du malaxeur et du couvercle, versez la farine, les œufs, l'huile d'olive, le vin blanc et la levure en démarrant en vitesse 1 puis en augmentant jusqu'à la vitesse 3.

**2-** Ajoutez la garniture de votre choix (viande, légumes grillés, fromage...) et mélangez quelques secondes en vitesse 1.

**3-** Versez la préparation dans un moule à cake, préalablement beurré et fariné, et enfournez-le pour environ 45 minutes dans votre four préchauffé à 180° C.

*Piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson. Si la lame en ressort propre, votre cake est cuit !*



# Quiche lorraine

“ *Accompagnée d'une salade verte assaisonnée d'un filet d'huile d'olive, cette quiche lorraine aux lardons est idéale pour un dîner en famille !* ”

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

1 pâte brisée  
300g lardons  
200g crème fraîche épaisse  
4 œufs  
1 CàC de muscade râpée  
Sel  
Poivre  
100g gruyère râpé

## Préparation

- 1-** Préparez votre pâte brisée à l'aide de la recette Moulinex de ce livre. Etalez-la dans un moule à tarte de 28cm de diamètre. Faites-la cuire à blanc\* pendant 10 minutes à 180° C.
- 2-** Faites revenir les lardons dans une poêle bien chaude et débarrassez-les sur du papier absorbant.
- 3-** Dans le bol inox muni du malaxeur, mettez la crème, les œufs, la muscade, le sel et le poivre, puis mélangez en vitesse 3 pendant 30 secondes.
- 4-** Déposez les lardons sur le fond de tarte, ajoutez le mélange crème et œufs, puis saupoudrez de gruyère râpé.
- 5-** Enfourez pour 30 minutes environ dans votre four préchauffé à 180° C.

\*Cuire à blanc signifie réaliser une première cuisson. Recouvrez votre pâte d'une feuille de papier cuisson, elle-même recouverte de légumes secs, afin que celle-ci conserve bien sa forme initiale.



# Coleslaw

“ *Craquez pour le mélange subtil entre le croquant de la carotte et du panais, mêlé au fondant de la betterave, le tout légèrement relevé par de la moutarde.* ”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : -

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

2 carottes  
2 panais  
1 betterave  
3 Càs de mayonnaise  
1 Càs de moutarde douce  
Sel  
Poivre

## Préparation

- 1-** Epluchez les carottes, les panais et la betterave.
- 2-** Installez votre accessoire découpe légumes muni du tambour « râpé gros » sur Wizzo. Râpez vos légumes à la vitesse 3 dans le box inox.
- 3-** Mélangez la mayonnaise et la moutarde dans un récipient à part. Assaisonnez à votre convenance, puis versez la sauce sur les crudités.
- 4-** Filmez le saladier et laissez reposer pendant 30 minutes au frais avant de servir !



# Farce

“*Découvrez cette recette de farce à la viande, à la fois authentique et originale grâce à son goût persillé. Elle sera parfaite pour vos terrines ou légumes farcis !*”

Pour : 4/6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 2 heures

Difficulté : ★★★

Accessoires



## Ingrédients

1 oignon  
2 échalotes  
½ bouquet de persil plat  
500g de poitrine de porc  
500g de veau  
1 CàS de cognac  
1 CàS de sel  
1 CàC de poivre

## Préparation

- 1-** Commencez par éplucher et ciseler finement l'oignon et les échalotes.
- 2-** Lavez le persil plat et ciselez-le également.
- 3-** Mettez le tout dans le bol inox et placez-le sur Wizzo.
- 4-** Installez votre accessoire hachoir à viande, muni de la grille « petits trous » et insérez-y les deux viandes - coupées au préalable en petits dés d'environ 2cm<sup>2</sup> - petit à petit en vitesse 3.
- 5-** Versez le cognac, ajoutez le sel et le poivre.
- 6-** Positionnez le malaxeur et le couvercle sur Wizzo, puis faites fonctionner la machine en vitesse 1 pendant 1 minute.
- 7-** Pour une cuisson en terrine, faites cuire la farce au bain marie, dans votre four préchauffé à 160° C pendant environ 2 heures.

*Si vous possédez l'accessoire bol hachoir, vous pouvez mixer l'oignon, les échalotes et le persil en mode pulse.*



# Quiche printanière

“ *Un plat printanier, léger et coloré, idéal pour un dîner en famille ou entre amis. Accompagnez cette quiche d'une salade de mâche, et ce plat fera l'unanimité !* ”

Pour : 6/8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

1 pâte brisée  
350g carottes  
350g courgettes  
350g saumon frais  
3 œufs  
20cl crème fraîche  
10cl lait  
Paprika  
Sel  
Poivre

## Préparation

**1-** Préparez votre pâte brisée à l'aide de la recette Moulinex de ce livre. Etalez-la dans un moule à tarte de 30 cm de diamètre. Faites-la cuire à blanc\* à 180° C pendant environ 10 minutes.

**2-** Installez votre accessoire découpe légumes sur Wizzo et munissez-le du tambour « râpé gros ». Epluchez les carottes et râpez-les en vitesse 3. Faites de même pour les courgettes.

**3-** Dans une poêle, déposez une noisette de beurre et faites cuire les légumes à feu doux pendant 25 minutes.

**4-** Tranchez le saumon en lanières, puis déposez-le ainsi que les légumes sur la pâte précuite.

**5-** Dans le bol inox, mettez les œufs, la crème, le lait, le paprika, le sel et le poivre. Disposez le malaxeur sur Wizzo et mélangez pendant 45 secondes en vitesse 2. Versez cette préparation sur les légumes.

**6-** Enfournez et faites cuire pendant 35 minutes dans votre four préchauffé à 180° C.

*\*Cuire à blanc signifie réaliser une première cuisson. Recouvrez votre pâte d'une feuille de papier cuisson, elle-même recouverte de légumes secs, afin que celle-ci conserve bien sa forme initiale.*



# Tourte au poulet

“ Riche en saveurs, la tourte au poulet et aux légumes ravira les papilles de vos invités ! Impressionnez-les : avant la cuisson, prenez une fourchette et dessinez des rosaces sur la pâte. ”

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

### Pour la pâte :

250g farine  
115g beurre  
65g margarine  
Sel  
50ml d'eau

### Pour la sauce :

40g beurre  
50g farine  
25cl de fond de volaille  
6cl crème liquide

### Pour la garniture :

1 oignon  
2 poireaux  
50g petits pois  
2 branches de céleri  
50g champignons frais  
450g de poulet cuit et coupé en morceaux  
1 œuf battu  
Sel & Poivre

## Préparation

**1- Préparez la pâte :** dans le bol inox, versez la farine, le beurre, la margarine, le sel et le poivre. Mettez en place le malaxeur et le couvercle et faites fonctionner l'appareil en vitesse 1 pendant 3 minutes afin d'obtenir un beau sablage. Versez l'eau tout en laissant l'appareil fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Couvrez-là, et laissez la reposer au frais au moins 1 heure avant de l'étaler.

**2- Préparez la sauce :** dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et remuez énergiquement afin d'obtenir une sorte de béchamel. Ajoutez-y le fond de volaille et fouettez pendant 2 à 3 minutes. Versez la crème liquide, rectifiez l'assaisonnement et réservez.

**3- Préparez la garniture :** après avoir préalablement lavé les légumes, hachez les oignons, taillez les poireaux et les branches de céleri en rondelles. Tranchez les champignons en lamelles. Faites revenir l'ensemble dans une poêle beurrée pendant 10 minutes. Ajoutez les dés de poulet et faites cuire 5 minutes supplémentaires. Mélangez cette poêlée à la sauce béchamel revisitée.

**4- Montez :** étalez les 2/3 de la pâte sur votre plan de travail, puis déposez-la dans un moule à tarte de 28cm de diamètre. Garnissez la tourte de votre préparation. Étalez le tiers de pâte restant et déposez-là sur la garniture. Pressez les bords de la tourte afin de bien les coller. Puis, faites une petite cheminée au milieu de la tourte avec du papier cuisson. Enfin, badigeonnez la pâte d'œuf battu afin d'obtenir une belle couleur dorée à la cuisson.

**5- Faites-cuire :** enfournez et faites-cuire 45 minutes environ dans votre four préchauffé à 180° C.



# Pizza reine

“ Grâce à notre recette de pâte à pizza reine, partez en Italie le temps d'un voyage gustatif ! Napolitaine, trois fromages, margherita ... elles n'attendent que vous ! ”

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : ★★★

Accessoires :



## Ingrédients

### Pour la pâte :

400g farine  
2 Càs d'huile olive  
4g levure de boulanger  
déshydraté  
2 CàC de sel  
220ml d'eau tiède

### Pour la garniture :

1 boule de mozzarella  
2 tranches de jambon  
blanc  
120g champignons de  
Paris  
3 à 4 Càs de sauce  
tomate

## Préparation

- 1-** Préparez la pâte : dans le bol inox muni du pétrin, mettez la farine, l'huile d'olive, la levure et le sel. Mettez le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1.
- 2-** Versez l'eau tiède et laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- 3-** Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- 4-** Préparez la pizza : coupez la mozzarella et le jambon en petits morceaux et les champignons en lamelles. Etalez la sauce tomate sur la pâte, que vous aurez étalée au préalable, répartissez la moitié des dés de mozzarella et disposez les morceaux de jambon et de champignons.
- 4-** Recouvrez le tout du reste de mozzarella.
- 5-** Enfournez et faites cuire pendant 10 minutes dans votre four préchauffé à 260° C.

# Moulinex



## WIZZO

*Vous allez aimer être accompagné ...*