

Les recettes Extra-Ordinaires

AVEC LA PLAQUE À INDUCTION FLEXICOOK WHIRLPOOL



VOUS ALLEZ
AIMER
cuisiner

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE



Oeuf mollet, velouté de carottes



15 MIN



25 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

Pour le velouté : 1 oignon blanc, 1 branche de céleri, 500 g de carotte, 10 cl de vin blanc sec, 60 cl de bouillon de volaille, 20 cl de crème liquide entière, 3 g de beurre doux, 6 pincées de sel fin, 6 g de poivre noir.

Pour les œufs : 6 œufs.

POUR LE VELOUTÉ

Éplucher les carottes et l'oignon, puis les couper en petits dés. Tailler le céleri branche en lamelles.

Dans une cocotte, faire suer à feu vif l'oignon et les carottes avec du beurre et une pincée de sel. Déglacer au vin blanc et mouiller avec le bouillon de volaille, puis ajouter la crème. Laisser mijoter pendant 25 min. Si votre plaque à induction Flexicook Whirlpool ne possède pas de fonction « Mijotage », sélectionner la puissance 1 ou 2. Mixer ensuite le tout au blender et poivrer.

POUR LES ŒUFS

Porter un grand volume d'eau à ébullition, puis plonger les œufs dedans et les cuire pendant 5 min. Les faire ensuite refroidir rapidement dans un grand volume d'eau

LE + DU CHEF

Sortez les œufs plusieurs dizaines de minutes avant de les cuire afin d'assurer une cuisson parfaite.



Teppanyaki de poulet aux légumes croquants et sésame



15 MIN



15 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

6 suprêmes de poulet, 2 poivrons jaunes, 2 poivrons rouges, 3 oignons nouveaux, 1 courgette, 1 botte de radis roses, 200 g de pousses de soja, 40 g de graines de sésame blanches, 10 cl de sauce soja, 3 cl d'huile d'olive, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre.

Tailler chaque filet de volaille en 2 dans la largeur, puis couper chaque moitié en 4 bâtonnets.

Laver et éplucher les poivrons, puis récupérer la chair et la tailler en bâtonnets. Équeuter les radis puis les couper en 4. Couper la courgette en 4 et retirer les pépins, puis la tailler en bâtonnets.

Séparer la cive (partie verte) de l'oignon blanc, puis émincer le tout et réserver séparément.

Mettre la plaque à teppanyaki à chauffer sur la zone Flexicook de la plaque à induction Whirlpool, à la puissance maximale.

Colorer les morceaux de poulet avec un peu d'huile d'olive et les saler. Les débarrasser ensuite sur une plaque.

Sur la plaque, verser un filet d'huile d'olive, puis ajouter l'oignon blanc et le laisser suer avec une pincée de sel pendant 2 min tout en remuant. Mettre les lamelles de poivron et de courgette, puis ajouter une pincée de sel et remuer pendant 2 min environ. Remettre ensuite les morceaux de poulet avec le jus rendu, puis mélanger le tout jusqu'à ce que le jus ait presque complètement réduit.

Ajouter alors les pousses de soja, les graines de sésame et la sauce soja. Cuire le tout pendant 2 min, puis assaisonner et ajouter la cive.

Dresser et déguster.

LE + DU CHEF

Vous pouvez ajouter un trait de jus de citron vert en fin de cuisson pour apporter un peu de fraîcheur.



Riz au lait à la *mangue*

 10 MIN  30 MIN  1 H

POUR 6 PERSONNES

150 g de riz carnaroli, 1 l de lait ½ écrémé, 1 demi-orange, 1 pincée de sel fin, 1 gousse de vanille, 3 jaunes d'œufs, 90 g de sucre en poudre, 90 g de raisins secs blonds, 2 cl de rhum brun, 45 g de beurre doux, 30 cl de crème liquide entière, 2 mangues, 1 citron vert.

POUR LE RIZ AU LAIT

Faire tremper les raisins dans le rhum. Mettre le riz à tremper dans de l'eau chaude. Pendant ce temps, faire bouillir le lait avec les écorces d'orange, le sel et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Lorsque le lait bout, égoutter le riz et le mettre dans le lait. Cuire avec la fonction «Mijotage» pendant environ 1/2 h. Si votre plaque à induction Flexicook Whirlpool ne possède pas de fonction « Mijotage », sélectionner la puissance 1 ou 2

Pendant que le riz cuit, mélanger vivement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dès que le lait est légèrement au-dessus du niveau du riz, ajouter les œufs blanchis, le beurre et les raisins secs avec le rhum. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Débarrasser ensuite sur une plaque, mettre un film alimentaire au contact et réserver au réfrigérateur.

Monter la crème en chantilly, puis l'incorporer délicatement au riz au lait froid. Mettre dans des verrines et réserver.

POUR LA MANGUE

Éplucher la mangue et la tailler en dés bien réguliers, puis disposer ceux-ci sur le riz au lait. Zester ensuite le citron vert sur l'ensemble.

LE + DU CHEF

Vous pouvez remplacer une partie du lait par du lait de coco.



Cassiolette de légumes pot-au-feu au foie gras et parfum de truffe



15 MIN



15 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

3 oignons nouveaux, 3 carottes, ¼ de chou vert, 1 blanc de poireau, 3 tranches de foie gras de canard crues, 30 cl de bouillon de bœuf, 30 g de beurre de truffe, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre.

Couper le chou en 2 et l'émincer finement. Émincer finement la partie blanche des oignons nouveaux. Éplucher les carottes, les couper en 2 dans la longueur puis les tailler en biseaux de 5 m. Laver les blancs de poireaux puis les émincer.

Répartir les légumes dans les cassiolettes, puis ajouter le bouillon, le sel et le poivre. Tailler le foie gras en morceaux et le réserver au réfrigérateur.

Disposer les cassiolettes sur la zone Flexicook de votre plaque à induction Whirlpool puis porter à ébullition à feu vif, puissance maximale. Ajouter les dés de foie gras, le beurre de truffe, puis couvrir et cuire à feu doux, puissance 3, pendant environ 10 min.

Servir aussitôt.

LE + DU CHEF

Le foie gras doit être bien froid, ainsi il fondra moins et gardera sa texture.



Risotto de champignons au bar et champagne, tuile parmesan



10 MIN



20 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

150 g de riz carnaroli, 1 oignon blanc, 10 cl de champagne, 200 g de pleurotes, 200 g de lentilles de chêne ou shiitakes, 250 g de champignons de Paris, 6 filets de bar, 6 pincées de sel fin, 3 cl d'huile d'olive, 75 g de parmesan râpé, 20 g de beurre doux, 6 tours de moulin à poivre, 45 cl d'eau.

Dans une poêle antiadhésive, répartir 25 g de parmesan râpé puis le laisser fondre à mi-puissance. Dès qu'il prend une belle couleur jaune, le retirer délicatement et le laisser refroidir, puis le casser en gros morceaux et réserver.
Désarêter les filets de bar et retirer la peau, puis les tailler en 6 morceaux.

Éplucher puis ciseler l'oignon blanc. Éplucher les champignons de Paris et les tailler en 4. Déchirer les pleurotes et couper le pied des shiitakés, puis les couper en 4.

Dans une cocotte en fonte, faire suer les oignons à l'huile d'olive. Ajouter le riz et le nacrer, puis déglacer avec le champagne. Mouiller ensuite avec de l'eau à hauteur, assaisonner de sel fin et cuire à feu doux. Rajouter de l'eau à hauteur jusqu'à cuisson complète du riz.

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, cuire les morceaux de bar pendant environ 3 min de chaque côté.

Saisir les pleurotes dans une poêle. Ajouter ensuite les shiitakés, puis les champignons de Paris. Assaisonner le tout d'une pincée de sel fin. Après la cuisson, mélanger les champignons avec le risotto.
Au dernier moment, ajouter le reste de parmesan et le beurre, puis rectifier l'assaisonnement.

Dresser le tout. Ajouter les morceaux de bar, puis les tuiles au parmesan.

LE + DU CHEF

Si vous utilisez des champignons surgelés, laissez-les décongeler. Poêlez-les rapidement une première fois pour qu'ils rendent de l'eau, puis cuisez-les comme indiqué dans la recette.



Crèmeux chocolat, orange nougatine pistache



20 MIN



10 MIN



1 H

POUR 6 PERSONNES

Pour la crème : 25 cl de lait ½ écrémé, 25 cl de crème liquide entière, 80 g de jaunes d'œufs, 85 g de sucre en poudre, 300 g de chocolat noir.

Pour les fruits : 6 oranges, 50 de miel.

Pour le reste de la recette : 150 g de sucre en poudre, 60 g de pistaches concassées.

POUR LA CRÈME

Mélanger vivement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux.

Dans une casserole, mettre le lait et la crème à bouillir, puis en verser la moitié sur les jaunes sucrés et mélanger. Hors du feu, verser le tout dans la casserole.

Remettre à cuire à feu doux jusqu'à 82 °C en remuant continuellement avec une maryse (le mélange doit légèrement épaissir). Pour vérifier la cuisson, utiliser un thermomètre (ou sortir la spatule de la casserole, la crème doit être épaisse).

Passer la crème anglaise au chinois afin de stopper la cuisson, puis la verser sur le chocolat et mélanger. Remplir à moitié les verrines de crème, puis les réserver au réfrigérateur.

POUR LES FRUITS

Peler les oranges à vif puis prélever les segments tout en récupérant le jus.

Dans une casserole, caraméliser le miel à pleine puissance puis ajouter le jus des oranges. Porter à ébullition, puis verser sur les segments d'orange.

Laisser refroidir, puis disposer la préparation sur les crèmes.

POUR LE RESTE DE LA RECETTE

Dans une poêle à fond épais, cuire à sec le reste de sucre semoule jusqu'à obtenir une coloration régulière et dorée. Ajouter alors les pistaches concassées et mélanger rapidement.

Verser la préparation sur un tapis de cuisson en silicone, puis la recouvrir d'un autre tapis et l'étaler finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Une fois qu'elle a refroidi, casser de gros morceaux et les dresser sur les oranges.

LE + DU CHEF

Servez le crèmeux à température ambiante pour développer les saveurs du chocolat : sortez-le 1 h avant de le déguster, puis ajouter les oranges et la nougatine.