



Préparation
Conseils d'application

Introduction

Merci d'avoir choisi notre service de conseil d'utilisation.

Afin que vous puissiez profiter au mieux de cette visite, vous trouverez dans cette brochure une sélection de recettes qui donneront une dimension culinaire et pratique à la démonstration de votre nouvel appareil V-ZUG. Choisissez l'une des recettes et effectuez les préparatifs indiqués à l'avance.

Ainsi, notre expert(e) V-ZUG pourra se concentrer entièrement sur l'utilisation, les différents modes de fonctionnement et l'explication étape par étape du fonctionnement et des fonctions de votre appareil pendant la visite.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la préparation et une consultation inspirante sur l'utilisation de votre appareil.

Pictogrammes

Les pictogrammes noirs fournissent des informations sur le temps de préparation, les portions et les accessoires adaptés.



Portions



Temps de préparation



Temps de cuisson total



Temps de repos



Accessoires

Contenu

- 4 Saumon cuit à la vapeur avec riz et brocoli en branches
- 6 Chou-fleur avec houmous au citron et gremolata
- 10 Macaronis du chalet avec compote de pommes et oignons frits
- 12 Curry jaune au riz
- 14 Gratin de pâtes aux tomates et à la feta
- 16 Sauce vanille avec baies et crumble à l'avoine
- 18 Roastbeef avec pommes de terre sautées et sauce tartare
- 22 Carpaccio de betteraves rouges avec chicorée et burrata
- 24 Plat au four avec poulet et légumes
- 26 Escargots aux pommes, à la cannelle et aux amandes
- 28 Tarte flambée aux pêches et au fromage à pâte molle
- 30 Tarte flambée classique
- 32 Tarte aux fruits

Saumon cuit à la vapeur avec riz et brocoli en branches



4
Portions



20
Minutes



50
Minutes



Bac de cuisson perforé
1 moule allant au four (d'une capacité
d'environ 1 litre)
1 moule allant au four (d'une capacité
d'environ 2 litres)

Préparation

Riz Basmati

Laver le riz sous l'eau courante froide jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire, égoutter. Mettre le riz avec l'eau dans un plat adapté au four, insérer sur une grille dans l'espace de cuisson froid, cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 30 minutes. Régler une minuterie sur 15 minutes pour insérer le brocoli en branches.

Brocoli en branches

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir le brocoli en branches pendant environ 2 minutes. Réduire le feu, ajouter les échalotes et l'ail, faire revenir brièvement. Ajouter la sauce soja, mélanger. Mettre le brocoli dans un deuxième plat allant au four, ajouter le bouillon, le zeste et le jus de citron. Les insérer dans l'espace de cuisson avec le riz et les faire cuire pendant env. 15 minutes.

Saumon cuit à la vapeur

Enclencher l'espace de cuisson sur cuisson à la vapeur à 48 °C. Placer les tranches de filet de saumon sur une plaque en acier inoxydable huilée, assaisonner avec de la fleur de sel, insérer dans l'espace de cuisson avec les autres ingrédients, faire cuire env. 20 minutes. Dresser le saumon, le riz et le brocoli sur des assiettes, parsemer de graines de sésame et arroser de jus de brocoli.

Ingrédients

Riz Basmati

250 g Riz Basmati

275 ml Eau

Une pincée Sel

Brocoli en branches

400 g Brocoli en branches

2 cs Huile d'olive

2 Échalotes, en fines
rondelles

1 Gousse d'ail, en
fines tranches

2 cs Sauce soja

200 ml Bouillon de légumes

1 Citron, Zeste et 2
cuillères à soupe
de jus

une pincée Sel

une pincée Poivre

Saumon cuit à la vapeur

4 Tranches de filet
de saumon sans
peau (env. 150 g
chacune)

une pincée Fleur de sel

une pincée Sésame noir

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Riz basmati

- Peser le riz basmati et le mettre dans une passoire fine
- Mesurer l'eau pour le riz

Brocoli en branches

- Couper les extrémités sèches du brocoli en branches
- Éplucher les échalotes et les couper en fines rondelles
- Éplucher la gousse d'ail et la couper en fines tranches
- Mélanger le bouillon de légumes
- Préparer l'huile d'olive, la sauce soja, le citron (zeste et jus), le sel et le poivre

Saumon cuit à la vapeur

- Préparer la fleur de sel et le sésame noir

Ustensiles

- Balance
- Planche à découper
- Cuillère à soupe
- Verre mesureur
- 2 moules allant au four (env. 1 l et env. 2 l de capacité)
- Poêle
- Plaque en acier inoxydable
- Grille
- Presse-citron
- Râpe à zeste



Chou-fleur

avec houmous au citron et gremolata



4
Portions



20
Minutes



35
Minutes



Plaque à gâteaux

Préparation partie 1

Légumes

Râper le chou-fleur avec de l'huile et du sel, le déposer sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Mélanger les pommes de terre et tous les autres ingrédients dans un saladier, les placer sur la plaque à côté du chou-fleur. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson, faire cuire à l'air chaud avec vapeur à 200 °C pendant env. 35 minutes, désactiver la vapeur pendant les 10 dernières minutes.

Houmous au citron

Mettre les pois chiches et tous les ingrédients jusqu'au sel inclus dans un robot de cuisine, réduire en fine purée.

Ingrédients

Légumes

1	Chou-fleur (env. 800 g)
1 cs	Huile d'olive
¾ cc	Sel
500 g	Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre
1 cs	Huile d'olive
1 cc	Paprika
½ cc	Ail en poudre
½ cc	Sel

Houmous au citron

1 Boîte	Pois chiches (env. 240 g de poids égoutté), rincés, égouttés
2 cs	Tahini
2 cs	Huile d'olive
1	Gousse d'ail
1	Citron, zeste râpé et jus
½ cc	Poudre de cumin
50 g	Glaçons
½ cc	Sel

Préparation partie 2

Mélanger la coriandre et tous les ingrédients jusqu'à l'ail inclus dans un petit bol pour obtenir une gremolata. Dresser le houmous sur un plat. Déposer le chou-fleur et les pommes de terre par-dessus. Badigeonner le chou-fleur d'un peu d'huile d'olive, répartir la gremolata dessus. Arroser d'un peu de jus de citron.

Ingrédients

Dressage

1 Bouquet	Coriandre, finement émincée
½ Bouquet	Bouquet Ciboulette, finement émincée
1	Citron, zeste râpé
1	Gousse d'ail, écrasée
un filet	Huile d'olive
un filet	Jus de citron

Conseils

Pour l'houmous, utiliser des pois chiches séchés. Faire tremper les pois chiches et les cuire ensuite au Steamer jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Légumes

- Couper les pommes de terre en quatre et les mettre dans de l'eau (pour éviter qu'elles ne s'oxydent)
- Préparer l'huile d'olive, le paprika, l'ail en poudre et le sel

Houmous au citron

- Rincer et égoutter les pois chiches
- Préparer le tahini, la gousse d'ail, le citron et la poudre de cumin

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Plaque à gâteaux noire recouverte de papier sulfurisé
- Robot de cuisine ou mixeur
- Presse-citron
- Râpe à zeste fine



Macaronis du chalet

avec compote de pommes et oignons frits



4
Portions



30
Minutes



35
Minutes



Plat à gratin d'environ 2 l de contenance
Plat résistant au four d'une contenance d'environ 1 l
Grille

Préparation

Macaronis du chalet

Mélanger les macaronis, les pommes de terre et l'oignon dans un plat à gratin. Mélanger la crème, le bouillon et le fromage, assaisonner, verser sur les macaronis et les pommes de terre. Déposer le plat sur une grille.

Oignons frits

Mettre les oignons dans un saladier, ajouter la farine et le paprika, bien mélanger pour que les oignons soient recouverts de farine. Couvrir le fond d'une poêle d'environ 2 cm d'huile, faire chauffer. Faire revenir les rondelles d'oignon par portions pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, les retirer, les égoutter sur du papier absorbant, les saler.

Compote de pommes

Mettre les dés de pomme, l'eau et le sucre dans un petit plat allant au four, mélanger. Poser le plat sur la grille, à côté du plat à gratin. Insérer la grille dans l'espace de cuisson froid et faire cuire à l'air chaud avec vapeur à 160 °C pendant environ 35 minutes. Réduire les pommes en purée ou les écraser à l'aide d'une fourchette. Servir ensemble les macaronis du chalet, la compote de pommes et les oignons frits.

Ingrédients

Macaronis du chalet

400 g	Macaronis
300 g	Pommes de terre à chair farineuse, coupées en dés d'environ 2 cm
1	Oignon, en fines rondelles
600 ml	Crème
300 ml	Bouillon de légumes
150 g	Fromage d'alpage râpé
½ cc	Sel
un peu	Poivre

Oignons frits

3	Oignon, en fines rondelles
2 cs	Farine blanche
½ cc	Paprika en poudre
un peu	Huile pour la friture
½ cc	Sel

Compote de pommes

400 g	Pommes acidulées (par ex. Boskoop), épluchées, en dés
100 ml	Eau
1 cs	Sucre

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Macaronis du chalet

- Peser les macaronis
- Couper les pommes de terre à chair farineuse en dés et les mettre dans de l'eau (pour éviter qu'elles ne s'oxydent)
- Couper l'oignon en fines rondelles
- Préparer le bouillon de légumes
- Râper le fromage d'alpage et le réserver au réfrigérateur
- Préparer le sel et le poivre

Oignons frits

- Préparer les anneaux d'oignons selon la recette et les réserver

Compote de pommes us

- Mesurer l'eau
- Préparer les pommes et le sucre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- 2 plats à gratin (1 x env. 1 l + 1 x env. 2 l de contenance)
- Poêle
- Assiette
- Papier absorbant
- Grille



Curry jaune au riz



4
Portions



30
Minutes



30
Minutes



Grille
1 moule allant au four (d'une
capacité d'environ 1 litre)
1 moule allant au four (d'une
contenance d'environ 2 litres)

Préparation

Curry

Verser le lait de coco, la pâte de curry, la féculé de maïs et le sel dans un plat allant au four et bien mélanger avec un fouet. Ajouter le chou-fleur et tous les ingrédients jusqu'aux tiges de coriandre et au piment inclus, bien mélanger. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson froid.

Ingrédients

Curry

500 ml	Lait de coco
4 cs	Pâte de curry jaune thaï
1 cs	Féculé de maïs
1 cc	Sel
300 g	Chou-fleur, en petits bouquets
150 g	Ananas, coupé en dés
150 g	Carottes, en rondelles de 2 mm
1	Pak choï, dans le sens de la longueur, en morceaux d'environ 2 cm de large
1 Boîte	Pois chiches (env. 240 g de poids égoutté), rincés, égouttés
1	Oignon rouge, en fines tranches
5 cm	Gingembre, finement haché
1 Tiges	Citronnelle, écrasées
1	Gousse d'ail, finement hachée
½ Bouquet	Coriandre, Tiges finement hachées, feuilles en garniture
1	Piment rouge, en rondelles

Préparation partie 2

Riz au jasmin

Laver le riz sous l'eau courante froide jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire, égoutter. Mettre le riz avec l'eau dans un deuxième moule allant au four, le poser à côté du curry sur la grille et cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 30 minutes. Retirer, enlever la citronnelle. Mélanger le curry à la cuillère, ajouter le zeste et le jus de citron vert, parsemer de feuilles de coriandre réservées et de piment. Aérer le riz avec une fourchette, le servir avec le curry.

Ingrédients

Riz au jasmin

250 g	Riz au jasmin
275 ml	Eau
Une pincée	Sel
1	Citron vert, zeste râpé et jus
1	Piment rouge, en rondelles

Conseils

Les légumes du curry peuvent être variés selon les goûts et la saison.

Le curry de légumes se prête bien à l'utilisation des restes de légumes.

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Curry

- Mesurer le lait de coco
- Couper le chou-fleur en petits bouquets
- Couper les carottes en rondelles épaisses
- Couper le pak choï dans le sens de la longueur en larges morceaux
- Rincer et égoutter les pois chiches
- Couper l'oignon rouge en fines tranches
- Hacher finement le gingembre
- Écraser la tige de citronnelle
- Hacher finement la gousse d'ail
- Préparer la pâte de curry jaune thaï, la fécule de maïs et le sel

Riz au jasmin

- Peser le riz au jasmin
- Mesurer l'eau pour le riz
- Couper le piment rouge en rondelles
- Préparer le citron vert et le sel

Ustensiles

- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- 2 moules allant au four (1 x env. 1 l + 1 x env. 2 l de contenance)
- Fourchette
- Fouet
- Grille



Gratin de pâtes aux tomates et à la feta



4
Portions



20
Minutes



30
Minutes



1 plat allant au four (d'une
contenance d'environ 2 litres),
graissé
Grille

Préparation

Pâtes

Verser le bouillon et tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus dans le moule préparé, mélanger. Incorporer les pâtes.

Gratin

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud humide à 220 °C. Disposer les tranches de feta, de tomates et de courgettes sur les pâtes en les faisant se chevaucher comme des tuiles. Arroser d'un peu d'huile d'olive, assaisonner avec un peu de fleur de sel. Placer le moule sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 30 minutes. Retirer, laisser refroidir un peu. Répartir les feuilles de basilic dessus.

Conseils

Toutes les petites sortes de pâtes (p. ex. Tubetti Rigato) avec un temps de cuisson de 10 à 12 minutes conviennent pour ce gratin.

Ingrédients

Pâtes

500 ml Bouillon de légumes

250 ml Crème

100 g Pesto rosso

1 cc Sel

une pincée Poivre

500 g Pâtes alimentaires
Risoni

Gratin

200 g Feta, coupée en
fines rondelles

3 Tomates, coupées
en deux, en
tranches

1 Courgettes, coupée
en fines rondelles

une pincée Huile d'olive

une pincée Fleur de sel

2 Branches Basilic, effeuillées

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Pâtes

- Préparer le bouillon de légumes
- Peser le pesto rosso
- Préparer le sel et le poivre

Gratin

- Couper la feta en fines rondelles et la réserver au réfrigérateur
- Couper la courgette en fines rondelles
- Effeuillez les branches de basilic
- Préparer l'huile d'olive et la fleur de sel

Ustensiles

- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Plat allant au four (env. 2 l de contenance)
- Grille



Sauce vanille

avec baies et crumble à l'avoine



4
Portions



20
Minutes



42
Minutes



Sachet de mise sous vide
Bac de cuisson perforé
Plaque à gâteaux

Préparation

Sauce à la vanille

Mélanger la crème et tous les autres ingrédients dans un gobelet gradué, mettre dans un sac à vide, mettre sous vide. Insérer le sachet sur une plaque en acier inox perforée dans l'espace de cuisson, faire cuire à la vapeur avec Vacuisine à 84 °C pendant env. 30 minutes. Retirer le sachet, bien le secouer, le laisser refroidir un peu et le mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Crumble à l'avoine

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 180 °C. Mettre la cassonade et tous les autres ingrédients dans un saladier, mélanger à la main jusqu'à obtenir une masse grumeleuse. Verser la masse sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé, insérer dans l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire env. 12 minutes. Retirer la plaque du four et laisser refroidir.

Dessert

Mélanger les baies, le sucre et la menthe, laisser reposer brièvement. Dresser la sauce vanille avec les baies et le crumble d'avoine.

Conseils

Servir la sauce chaude ou froide, par exemple avec un strudel aux pommes.

Fermée, la sauce vanille se conserve environ 5 jours au réfrigérateur. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 1 à 2 jours.

Le crumble se conserve environ 2 à 3 jours dans un récipient hermétique.

Ingrédients

Sauce à la vanille

150 ml	Crème
150 ml	Lait
50 g	Sucre
1	œuf
1	Jaune d'œuf
1 cc	Fécule de maïs
1	Gousse de vanille, coupée dans le sens de la longueur et graines raclées

Hafer-Crumble

60 g	Cassonade
50 g	Farine de blé
50 g	Beurre, fondu
25 g	Flocons d'avoine grossiers
Une pincée	Fleur de sel

Dessert

250 g	Baies rouges
1 cs	Sucre
1 Brin	Menthe poivrée, Effeillé, finement ciselé

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Sauce à la vanille

- Peser le sucre
- Préparer les œufs et la fécule de maïs

Crumble à l'avoine

- Peser la cassonade
- Peser la farine de blé
- Faire fondre le beurre
- Peser les flocons d'avoine grossiers
- Préparer la fleur de sel

Dessert

- Préparer le sucre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Sachet de mise sous vide
- Plaque en acier inox perforée
- Plaque à gâteaux noire recouverte de papier sulfurisé



Roastbeef

avec pommes de terre sautées
et sauce tartare



4
Portions



30
Minutes



160
Minutes



Grille

Préparation partie 1

Roastbeef

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saler et poivrer l'entrecôte, la saisir de tous les côtés avec le romarin, le thym et l'ail pendant env. 5 minutes, la déposer sur une plaque à gâteaux. Enfoncer la sonde de température dans la partie la plus épaisse de la viande. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson froid, relier la sonde de température, faire cuire avec rôtissage doux saisi pendant env. 2 heures et 30 minutes jusqu'à 58 °C de température de la sonde. Retirer et laisser refroidir.

Sauce tartare

Mettre la mayonnaise et tous les ingrédients dans un saladier, mélanger. Saler et poivrer.

Ingrédients

Roastbeef

2 cs	Huile d'olive
600g	Entrecôte de bœuf en une pièce
¾ cc	Sel
une pincée	Poivre
1 Brin	Thym
1 Brin	Romarin
1	Gousse d'ail

Sauce tartare

150 g	Mayonnaise
1	œuf dur, finement hachées
1	Citron, un peu de zeste râpé, 1 cc de jus
1	Cornichon, en petits dés
1 cc	Câpres, finement hachées
1 cc	Moutarde de Dijon
¼ Bouquet	Ciboulette, finement émincée
2 Branches	Persil, finement émincée
2 Branches	Aneth, pointes effeuillées, finement ciselées
une pincée	Sel
une pincée	Poivre

Préparation partie 2

Pommes de terre sautées

Déposer les pommes de terre sur une plaque en acier inox perforée, l'insérer dans l'espace de cuisson et cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 20 minutes. Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les pommes de terre précuites et les faire revenir à feu moyen pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter les oignons et le beurre, poursuivre la cuisson env. 5 minutes, assaisonner avec du sel et du poivre.

(Alternative sans cuiseur vapeur)

Précuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant environ 20 minutes, puis les égoutter. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y ajouter les pommes de terre précuites, les faire dorer à feu moyen pendant environ 5 minutes. Ajouter les oignons et le beurre, faire revenir pendant env. 5 minutes, saler et poivrer.

Dressage

Couper le roastbeef en fines tranches, servir avec les pommes de terre sautées et la sauce tartare.

Conseils

Le roastbeef peut être servi chaud ou froid.

Ingrédients

Pommes de terre sautées

800 g	Pommes de terre à raclette, coupées en deux
3 cs	Huile de tournesol
1	Oignon, finement émincée
1 cs	Beurre
une pincée	Sel
une pincée	Poivre

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Roastbeef

- Préparer l'huile d'olive, le romarin, le thym, la gousse d'ail, le sel et le poivre

Sauce tartare

- Peser la mayonnaise
- Hacher finement l'œuf dur
- Couper le cornichon en petits dés
- Hacher finement les câpres
- Ciseler finement la ciboulette
- Effeuille les pointes d'aneth et les ciseler finement
- Préparer le citron, la moutarde de Dijon, le persil, le sel et le poivre

Pommes de terre sautées

- Couper les pommes de terre à raclette en deux et les mettre dans de l'eau
- Émincer finement l'oignon
- Préparer l'huile de tournesol, le beurre, le sel et le poivre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Sonde de température
- Presse-citron
- Râpe à zeste
- Poêle
- Plaque à gâteaux noire
- Plaque en acier inox perforée



Carpaccio de betteraves rouges

avec chicorée et burrata



4
Portions



30
Minutes



120
Minutes



120
Minutes

Préparation

Betteraves rouges

Frotter les betteraves avec de l'huile d'olive et du sel, les déposer sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Insérer la sonde de température au milieu d'un bord Insérer la plaque dans l'espace de cuisson froid, relier la sonde de température, cuire avec rôtissage doux libre choix de viande pendant env. 2 heures jusqu'à 85 °C de température de la sonde. Retirer les betteraves, les laisser refroidir un peu, les couvrir et les mettre au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Carpaccio

Peler les betteraves, les effiler en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur. Dresser sur un plat ou des assiettes. Mélanger les lanières d'endives avec tous les ingrédients jusqu'à l'huile d'olive incluse, répartir sur les betteraves. Parsemer de noisettes. Répartir les burratas sur le carpaccio, arroser d'un peu d'huile d'olive. Parsemer d'aneth et de fleur de sel.

Ingrédients

Betteraves rouges

2 Betteraves rouges
(env. 300g
chacune)

1 cc Huile d'olive

½ cc Sel

Carpaccio

1 Salade, en fines
lamelles dans la
longueur

½ Citron, zeste râpé
et jus

Une pincée Sucre

Une pincée Sel

Une pincée Poivre

2 cs Huile d'olive

2 cs Noisettes, grillées
et hachées
grossièrement

4 Burratas
(env. 50g chacune)

Un filet D'huile d'olive

½ Bouquet Aneth, pointes
arrachées

Une pincée Fleur de sel

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Betteraves rouges

- Préparer les betteraves rouges, l'huile d'olive et le sel

Carpaccio

- Hacher grossièrement et griller les noisettes
- Effeuille les pointes d'aneth
- Préparer le citron, le sucre, l'huile d'olive, les burrate piccole, la fleur de sel, le sel et le poivre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Sonde de température
- Presse-citron
- Râpe à zeste
- Plaque à gâteaux noire recouverte de papier sulfurisé



Plat au four

avec poulet et légumes



4
Portions



20
Minutes



30
Minutes



20
Minutes



Plaque à gâteaux
Grille

Préparation

Poulet mariné

Mélanger le yaourt et tous les ingrédients jusqu'au jus de citron inclus dans un saladier. Ajouter le poulet, mélanger, couvrir et laisser mariner au moins 20 minutes au réfrigérateur.

Plat au four

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud avec vapeur à 200 °C. Disposer les pommes de terre et les légumes sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé, insérer une grille un niveau au-dessus des légumes. Sortir le poulet de la marinade et le déposer sur la grille, faire cuire pendant environ 30 minutes. Dresser les légumes et le poulet, répartir la feta et les olives.

Conseils

Remplacer les hauts de cuisse de poulet par des poitrines de poulet. Les faire mariner selon les instructions, mais ne les placer sur la grille au-dessus des légumes dans l'espace de cuisson qu'après 10 minutes de cuisson.

Yaourt à l'ail : Mélanger 150 g de yaourt grec avec 1 petite gousse d'ail pressée et 2 pincées de sel et servir en accompagnement.

Ingrédients

Poulet mariné

2 cs	Yaourt grec
1 cs	Huile d'olive
1 cc	Origan séché
1 cc	Paprika
½ cc	Poudre de cumin
2 Branches	Thym, effeuillées
2 Branches	Romarin, aiguilles arrachées, finement hachées
2	Gousses d'ail, écrasées
1	Citron, zeste râpé et jus
4	Steaks de cuisse de poulet (env. 150 g chacun)

Plat au four

500 g	Pommes de terre nouvelles, coupées en deux
2	Poivron, en lamelles d'env. 2 cm de large
1	Fenouil, en fines tranches
1	oignon rouge, émincé
3 sc	Huile d'olive
1 cc	Sel
une pincée	Poivre
100 g	Feta, émiettée
50 g	Olives de Kalamata, dénoyautées et coupées en deux

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Poulet mariné

- Faire mariner le poulet, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur

Plat au four

- Couper les pommes de terre nouvelles en deux et les mettre dans de l'eau (pour éviter qu'elles ne s'oxydent)
- Couper les poivrons en lamelles d'env. 2 cm de large
- Couper le fenouil en fines tranches
- Couper l'oignon rouge en lamelles
- Dénoyauter les olives de Kalamata et les couper en deux
- Préparer l'huile d'olive, le sel et le poivre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Plaque à gâteaux noire recouverte de papier sulfurisé
- Grille



Escargots aux pommes, à la cannelle et aux amandes



12
Pièces



30
Minutes



25
Minutes



2 ¼
Heure



Plaque à gâteaux

Préparation

Pâte

Mélanger la farine, le sucre, le sel et la cannelle dans un saladier. Ajouter la levure et mélanger. Verser le lait, ajouter le beurre et l'œuf, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir la pâte et la laisser doubler de volume pendant environ 1 heure et demie à température ambiante.

Farce

Mélanger les amandes et tous les ingrédients jusqu'au sel inclus dans un petit bol. Incorporer les dés de pomme.

Façonnage

Abaisser la pâte de manière uniforme sur une surface d'environ 30 x 40 cm. Répartir la farce par-dessus, enrouler par le bas. Diviser le rouleau en 12 morceaux à l'aide d'un fil ou d'un couteau à pain, les poser sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé, couvrir et laisser lever encore une fois pendant environ 45 minutes. Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud humide à 180 °C. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire pendant env. 25 minutes. Sortir les escargots, les badigeonner encore chauds de gelée de pommes.

Conseils

Laisser lever avec la fonction Cuisiner pro pour réduire le temps de levage: Lors de la première levée, environ 45 minutes à 32 °C, lors de la deuxième, environ 30 minutes à 32 °C.

Pour des escargots levés frais le matin: Après la première levée, rouler et couper la pâte comme décrit, la placer dans un moule allant au four, couvrir et laisser lever toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, insérer à froid dans l'espace de cuisson froid, cuire environ 10 minutes de plus.

Remplacer la gelée de pomme par du miel liquide, de la gelée de coing ou du sirop d'érable. La gelée donne aux escargots un bel éclat après la cuisson.

Ingrédients

Pâte

500 g Farine blanche

2 cs Sucre

1½ cc Sel

2 cc Cannelle

½ cube Levure (env. 20 g),
émietté

250 ml Lait

80 g Beurre

1 œuf

Farce

100 g Amandes
émondées et
moulues

75 g Beurre, ramolli

50 g Sucre

2 cc Cannelle

¼ cc Sel

2 Pommes, coupées
en petits dés

Garniture

2 cs Gelée de pomme,
mélangée

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Pâte

- Préparer la pâte et la couvrir, laisser lever.
- En cas d'incertitude, votre expert-e V-ZUG vous assiste volontiers pour la préparation de la pâte. Veuillez en discuter au préalable.

Farce

- Peser le beurre et le laisser reposer à température ambiante, couvert
- Peser le sucre
- Couper les pommes en petits dés
- Préparer la cannelle et le sel

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Rouleau à pâtisserie
- Plaque à gâteaux noire recouverte de papier sulfurisé
- Pinceau



Tarte flambée

aux pêches et au fromage à pâte molle



4
Portions



30
Minutes



5
Minutes



45
Minutes



Pizzastahl
Pizzaschaufel

Préparation

Pâte

Mettre la farine, le sel, l'eau et l'huile de colza dans le saladier du robot ménager, pétrir avec le crochet pétrisseur pendant environ 10 minutes pour obtenir une pâte lisse. Tirer plusieurs fois la pâte vers soi en la faisant glisser sur le plan de travail avec la paume de la main, jusqu'à obtenir une boule compacte. Couvrir la pâte et la laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Tartes flambées

Insérer la plaque à pizza dans l'espace de cuisson froid, préchauffer à 260 °C avec PizzaPlus. Couper la pâte en deux, former des boules, laisser reposer encore une fois pendant environ 15 minutes. Aplatir une boule de pâte sur un peu de farine sur une épaisseur d'environ 1 mm. Garnir la pâte à tarte flambée de la moitié de la crème fraîche, du fromage, des pêches et des oignons, parsemer de romarin et de poivre. Enfourner la tarte flambée avec la pelle à pizza farinée sur la plaque à pizza préchauffée dans l'espace de cuisson, faire cuire environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Procéder de la même manière avec la deuxième pâte.

Conseils

Garniture de printemps : Utiliser 100 g de crème fraîche, 2 tiges de rhubarbe, en fines lamelles mélangées à 2 cuillères à café de sucre, 2 oignons nouveaux, en fines rondelles et 100 g de fromage à pâte molle (p. ex. brie au poivre), 50 g de Sbrinz râpé et 1 branche de sauge, finement coupée.

Garniture d'automne : Utiliser 100 g de crème fraîche, 4 figues coupées en quartiers, 2 échalotes coupées en fines rondelles, 3 branches de thym effeuillées et 100 g de fromage à pâte molle (p. ex. camembert). Après la cuisson, arroser d'un peu d'aceto balsamico vecchio.

Garniture d'hivers : Utiliser 100 g de crème fraîche, 1 poire, coupée en fines lamelles, 1 oignon rouge, coupé en fines rondelles, 2 branches de romarin, aiguilles arrachées, et 100 g de fromage de chèvre à pâte molle.

Ingrédients

Pâte

250 g Farine de blé

1 cc Sel

125 ml Eau froide

2 cs Huile de colza

Tartes flambées

100 g Crème fraîche

100 g Fromage à pâte molle (p. ex. Vieux Pané), en morceaux

1 Pêche, en fines tranches

1 Oignon rouge, en fines rondelles

2 Branches Romarin, épines détachées

une pincée Poivre

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Pâte

- Préparer la pâte et la couvrir, laisser reposer.
- En cas d'incertitude, votre expert-e V-ZUG vous assiste volontiers pour la préparation de la pâte. Veuillez en discuter au préalable.

Belag

- Couper l'oignon rouge en fines rondelles
- Détacher les aiguilles des branches de romarin
- Préparer le poivre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Plaque à pizza
- Pelle à pizza
- Rouleau à pâtisserie
- Robot ménager avec crochet pétrisseur



Tarte flambée classique



4 Portions



30 Minutes



5 Minutes



45 Minutes



Plaque à pizza
Pelle à pizza

Préparation

Pâte

Mettre la farine, le sel, l'eau et l'huile de colza dans le saladier du robot ménager, pétrir avec le crochet pétrisseur pendant environ 10 minutes pour obtenir une pâte lisse. Tirer plusieurs fois la pâte vers soi en faisant glisser sur le plan de travail avec la paume de la main, jusqu'à obtenir une boule compacte. Couvrir la pâte et la laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Tartes flambées

Insérer la plaque à pizza dans l'espace de cuisson froid, préchauffer à 260 °C avec PizzaPlus. Couper la pâte en deux, former des boules, laisser reposer encore une fois pendant environ 15 minutes. Aplatir une boule de pâte sur un peu de farine sur une épaisseur d'environ 1 mm. Garnir la pâte à tarte flambée avec la moitié de la crème fraîche, le lard et les oignons, puis poivrer. Enfournier la tarte flambée avec la pelle à pizza farinée sur la plaque à pizza préchauffée dans l'espace de cuisson, faire cuire environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Procéder de la même manière avec la deuxième pâte.

Ingrédients

Pâte

250 g Farine de blé

1 cc Sel

125 ml Eau froide

2 cs Huile de colza

Tartes flambées

100 g Crème fraîche

100 g Tranches de lard, en fines lamelles

1 Oignon rouge, en fines rondelles

une pincée Pfeffer

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Pâte

- Préparer la pâte et la couvrir, laisser reposer.
- En cas d'incertitude, votre expert-e V-ZUG vous assiste volontiers pour la préparation de la pâte. Veuillez en discuter au préalable.

Tartes flambées

- Couper les tranches de lard en fines lamelles et les réserver au réfrigérateur
- Couper l'oignon rouge en fines rondelles
- Préparer le poivre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Plaque à pizza
- Pelle à pizza
- Rouleau à pâtisserie
- Robot ménager avec crochet pétrisseur



Tarte aux fruits



1
Pièces



20
Minutes



45
Minutes



30
Minutes



Tôle à tarte (env. 28-30 cm de diamètre), recouverte de papier sulfurisé ou graissée, farinée
Grille

Préparation

Pâte

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter les dés de beurre, frotter rapidement à la main pour obtenir une masse grumeleuse. Ajouter l'eau, assembler de façon à obtenir une pâte, ne pas pétrir. Couvrir la pâte et laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Façonnage

Abaisser la pâte en rond sur un peu de farine sur une épaisseur d'env. 2 mm, la poser dans la plaque préparée, piquer le fond avec une fourchette, couvrir et laisser refroidir 15 minutes.

Tartes

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 180 °C. Répartir les noisettes sur le fond, poser les fruits dessus. Mélanger la demi-crème, les œufs et le sucre dans un verre doseur, verser sur les fruits. Placer la tôle sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 45 minutes. Retirer la tarte aux fruits, la laisser refroidir un peu.

Conseils

Commencer par mélanger le beurre avec la farine à l'aide d'une corne à pâtisserie. La chaleur des mains fait fondre le beurre, ce qui doit être évité autant que possible.

Au lieu de faire la pâte à la main, il est également possible de la faire avec un robot culinaire. Écraser la farine, le sel et le beurre en dés, ajouter l'eau, continuer à écraser brièvement, rassembler sur le plan de travail et mettre au frais comme décrit.

Ingrédients

Teig

250 g Farine blanche

½ cc Sel

150 g beurre, froid, en dés

3 cs d'eau froide

Façonnage

Un peu Farine blanche pour le façonnage

Garniture

40 g Noisettes moulues

1 kg Fruits de saison, en quartiers (p. ex. abricots, quetsches, pommes ou/et cerises)

250 ml Demi-crème

2 œufs

2 cs Sucre

Votre préparation

Afin que le déroulement de la recette soit le plus efficace possible et respecte le temps prévu, nous vous prions d'effectuer les préparations nécessaires. Ainsi, vous pourrez commencer directement la cuisson et préparer les plats sans retard.

Mise en place

Pâte

- Préparer la pâte et la couvrir, laisser refroidir.
- En cas d'incertitude, votre expert-e V-ZUG vous assiste volontiers pour la préparation de la pâte. Veuillez en discuter au préalable.

Tartes flambées

- Peser les noisettes moulues
- Couper les fruits de saison en quartiers
- Préparer les œufs et le sucre

Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Planche à découper
- Cuillère
- Verre mesureur
- Tôle à tarte
- Rouleau à pâtisserie
- Grille
- Fourchette
- Fouet





Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter!

V-ZUG AG
Industriestrasse 66
Case postale
6302 Zoug

+41 58 767 67 67
info@vzug.com
www.vzug.com