



Salade de pommes de terre



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Salade de pommes de terre - Dés de 8mm & 12mm et Disque éplucheur

 Préparation 15 min
Cuisson 15 min

 Portions 6



1 kg (2 lb) de pommes de terre rouges ou blanches (8 environ), pelées

2 branches de céleri

1 petit oignon rouge, pelé

1 tasse (200g) de mayonnaise

2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

4 œufs cuits durs, coupés en quatre ou hachés

¼ tasse de fines herbes hachées (persil, estragon, ciboulette)

Gros sel et poivre noir frais moulu, au goût

Méthode

1. *Assembler le disque éplucheur dans le bol du robot. Ajouter les pommes de terre sur le dessus du disque. Appuyer sur DÉMARRER. Traiter jusqu'à ce que les pommes de terre soient pelées. Rincer et bien égoutter.*
2. *Changer la tige. Retirer la tige de rotation et insérer la tige d'engrenage. Assembler le kit de découpage de 12mm dans le bol du robot. Ajouter les pommes de terre pelées dans le tube d'alimentation, une à la fois, en appliquant une pression uniforme. Une fois les pommes de terre découpées en dés, les transférer dans un grand chaudron et les couvrir d'eau froide salée. Porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Bien égoutter et refroidir complètement.*



Pâté au poulet



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Pâté au poulet - Dés de 8mm & 12mm

 Préparation 10 min
Cuisson 40 min

 Portions 8



1 gros oignon, pelé
2 carottes moyennes, pelées
2 branches de céleri
3 c. à soupe (40g) de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
300 g (10oz) de champignons de Paris,
coupés en quatre
2 gousses d'ail, émincées
¼ tasse de cognac (ou vin blanc)
¼ tasse (30g) de farine tout usage

3 tasses (720ml) de bouillon de poulet
800 g (1 ¾ lb) de poitrines de poulet
désossées, sans la peau et défaites en
morceaux de 2 cm (1 po)
1 c. à soupe de thym frais, haché
1 c. à soupe de persil italien, haché
½ tasse (120g) de crème sure
4 feuilles de pâte feuilletée
1 œuf
8 ramequins ou une grande assiette à tarte
en porcelaine

Méthode

1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot. Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme.
2. Dans un grand chaudron, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen. Ajouter les dés de légumes et faire suer 5 minutes. Augmenter à feu moyen-élevé. Ajouter les champignons et l'ail et faire suer 2-4 minutes.
3. Ajouter le cognac ou le vin blanc et réduire des trois quarts.
4. Ajouter la farine et remuer pour éliminer les grumeaux.
5. Incorporer le bouillon, le thym et le persil et cuire 10 minutes. Retirer du feu. Ajouter la crème sure et bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
6. Répartir le mélange uniformément dans les 8 ramequins ou l'assiette à tarte.
7. Préparer la dorure à l'œuf en mélangeant l'œuf à 1 c. à soupe d'eau ou de lait.
8. Couper la pâte pour qu'elle excède le pourtour des moules de 1-2 cm (½ po). Badigeonner la pâte de dorure à l'œuf et déposer sur le mélange, côté badigeonné vers le bas pour qu'il adhère aux côtés du moule.
9. À l'aide d'un couteau d'office, faire un trou au centre de chaque pâté pour laisser la vapeur s'échapper durant la cuisson. Brosser de dorure à l'œuf et cuire à 190°C (375°F) durant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.



Quesadillas aux légumes



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Quesadillas aux légumes - Dés de 8mm & 12mm

 Préparation 10 min
Cuisson 10 min

 Portions 4 (8 mini quesadillas)



the Sous Chef®16
Peel & Dice

Kits de découpage
de 8mm & 12mm



½ oignon rouge, pelé
1 poivron rouge ou vert avec les graines, équeuté
1 zucchini moyen
3 petites courges jaunes
2 c. à soupe d'huile d'olive
6 champignons de Paris
¼ tasse de feuilles de coriandre, hachées grossièrement
8 tortillas de blé entier de 20 cm (8 po)
1¼ tasse de cheddar râpé
Enduit végétal

Méthode

1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot.
2. Changer le kit de découpage. Assembler le kit de 12mm dans le bol du robot. Ajouter le poivron, le zucchini et les courges, un à la fois, en appliquant une pression uniforme.
3. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé, ajouter l'oignon et cuire 2 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter les dés de légumes et cuire encore 3-4 minutes ou jusqu'à tendreté.
4. Incorporer la coriandre, saler et poivrer.
5. Disposer les tortillas sur un plan de travail propre. Répartir le mélange de légumes sur la moitié de chaque tortilla et saupoudrer de fromage. Replier les tortillas.
6. Essuyer la poêle. Asperger d'enduit végétal et chauffer à feu moyen-élevé. Cuire les tortillas par portions environ 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à coloration dorée.



Chutney aux pommes et à la citrouille



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Chutney aux pommes et à la citrouille

- Dés de 12mm

 Préparation 10 min
Cuisson 55 minutes

 Portions 3-4 tasses environ



the Sous Chef®16
Peel & Dice
Kit de découpage
de 12mm



30g d'huile de pépins de raisin
250g d'oignons, coupés en dés avec le kit de découpage de 12mm
1 morceau de gingembre de 50g, pelé et haché finement
1 long piment rouge, égrené et haché finement
4g de gousses de cardamome noires ou vertes, écrasées
1 bâton de cannelle de 6g, cassé en deux
5g de graines de moutarde noire
2g de graines de cumin

6 gousses d'ail, pelées et hachées finement
500g de citrouille, pelée et coupée en cubes avec le kit de découpage de 12mm
250g de grosses pommes vertes, pelées et sans le cœur, coupées en dés avec le kit de découpage de 12mm
1g de poudre de curcuma
250g de cassonade pâle, bien tassée
100ml de vinaigre de cidre
Sel Kasher, au goût

Méthode

1. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Baisser à feu moyen et cuire les oignons, le gingembre, le piment, la cardamome, la cannelle et les graines de moutarde et de cumin durant 5 minutes. Ajouter l'ail, la citrouille et les pommes. Cuire encore 10-15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la citrouille soit cuite tout en gardant sa forme. Incorporer le curcuma et la cassonade. Laisser mijoter 5 minutes.
2. Incorporer le vinaigre, saler et faire mijoter à nouveau. Cuire en remuant régulièrement environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient parfaitement cuites. Laisser refroidir complètement, puis conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique.