

Mixeur plongeant

 **m** MATHON

**Livret  
de  
recettes**



# SOMMAIRE

## *De l'entrée au dessert*



Mayonnaise.....	P 04
Rouille.....	P 05
Blancs montés en neige.....	P 06
Meringues.....	P 07
Matcha latte.....	P 08
Lassi à la rose.....	P 09
Lassi à la mangue.....	P 10
Glace minute aux framboises.....	P 11
Smoothie énergétique (banane et cacahuètes).....	P 12
Moelleux au chocolat et à la courgette.....	P 13
Purée de pommes de terre.....	P 14
Tartare de saumon.....	P 15
Pesto rosso.....	P 16
Velouté de poireaux et pommes de terre.....	P 17







## Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 100 ml d'huile de tournesol
- 1 cs bombée de moutarde de Dijon
- 1 pincée de sel
- 1 cc de jus de citron

### Note

Il est important pour la réussite de votre mayonnaise d'attendre quelques secondes l'émulsion du jaune d'œuf et de la moutarde au fond du récipient, avant de remonter l'appareil lentement pour incorporer l'huile progressivement.

PO4

# Mayonnaise

Embout utilisé :



MÉLANGEUR

- 1 Séparer le jaune du blanc d'œuf. Conserver le blanc pour une autre recette.
- 2 Ajouter dans le gobelet fourni les ingrédients dans l'ordre suivant:

1 cs de moutarde  
Le jaune d'œuf  
1 cc de jus de citron  
1 pincée de sel  
100 ml d'huile de tournesol

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

- 3 Munir l'appareil de l'embout "MÉLANGEUR".

Plonger l'appareil au fond de la préparation, à la verticale, l'enclencher en vitesse 8.

Attendre l'émulsion au fond du récipient puis soulever lentement l'appareil le long des parois.

Maintenir la coupole complètement immergée le temps de l'émulsion de votre mayonnaise.





## Ingédients

- 1 jaune d'œuf
- 100 ml d'huile de tournesol
- 1 cs bombée de moutarde
- 1 pincée de sel
- 1 cc de jus de citron
- 1 cc de paprika en poudre
- 0,2 g de safran (2 dosettes)
- 3 gousses d'ail

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.



# Rouille

## Embouts utilisés :



MÉLANGEUR



COUTEAU  
ÉTOILE

- 1 Séparer le jaune du blanc d'œuf. Conserver le blanc pour une autre recette.
- 2 Ajouter dans le gobelet fourni les ingrédients dans l'ordre suivant :

1 cs de moutarde  
Le jaune d'œuf  
1 cc de jus de citron  
1 pincée de sel  
100 ml d'huile

- 3 Munir l'appareil de l'embout "MÉLANGEUR".

Plonger l'appareil au fond de la préparation, à la verticale, l'enclencher en vitesse 8 et faire monter en mayonnaise. Attendre l'émulsion au fond du récipient puis soulever lentement l'appareil le long des parois.

- 4 Après obtention d'une mayonnaise, ajouter dans le gobelet les 3 gousses d'ail épluchées, 1 cc de paprika et 2 dosettes de safran.

Enlever l'embout MÉLANGEUR et le remplacer par l'embout "COUTEAU ÉTOILE".

*Débranchez l'appareil lorsque vous changez d'embout.*

- 5 Presser l'embout sur les gousses d'ail, enclencher à haute vitesse (8 à 12) et le faire tourner dans la préparation pour bien les écraser, jusqu'à homogénéisation du mélange.

PO5



## *Ingédients*

*Œufs à température ambiante*

*Une pincée de sel*



# *Blancs montés en neige*

**Embout utilisé :**



**FOUET**

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- 2 Ajouter les blancs d'œuf dans le gobelet fourni puis une pincée de sel.
- 3 Munir l'appareil de l'embout "FOUET".

Plonger l'appareil au fond du récipient et enclencher la vitesse 12.

Soulever et abaisser très lentement l'appareil dans la préparation jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

## *Note*

Si vous utilisez le gobelet fourni, vous pouvez monter en neige jusqu'à 4 blancs d'œuf.

Veillez à ce que votre gobelet soit bien sec et dépourvu de gras.



## Ingredients

2 blancs d'œuf à température ambiante

Environ 120 g de sucre glace  
(la quantité de sucre doit être doublée  
par rapport au poids des blancs d'œuf)

3 gouttes de jus de citron

note

Veillez à ce que votre gobelet soit bien sec et dépourvu de gras.

# Meringues

Embout utilisé :



FOUET

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Conserver les jaunes pour une autre recette.
- 2 Peser les blancs et les ajouter au gobelet fourni avec l'appareil. Ajouter 3 gouttes de jus de citron.

Munir l'appareil de l'embout "FOUET".

Plonger l'appareil au fond du récipient et enclencher la vitesse 12.

Remonter très légèrement l'appareil jusqu'à l'obtention d'une consistance très ferme.

Casser les blancs en neige à l'aide de l'appareil.

- 3 Ajouter la quantité de sucre adaptée au poids des blancs en neige.  
Plonger l'appareil et le remonter lentement le long des parois pendant quelques secondes : votre préparation doit être ferme, lisse et brillante.
- 4 Préchauffer le four à 100 °C.  
Remplir une poche à douille de l'appareil à meringues et les former sur du papier sulfurisé.
- 5 Les enfourner immédiatement pendant 1 h à 1 h 30 en fonction de la taille de vos meringues, chaleur tournante.  
Bien surveiller la cuisson.

PO7



## *Ingédients*

*Pour une tasse*

*180 ml de lait*

*75 ml d'eau*

*1 cc de thé vert matcha en poudre*



# *Matcha latte*

**Embout utilisé :**



**MOUSSEUR**

- 1 Faire bouillir l'eau à 70 °C.
- 2 Pendant ce temps, verser dans le gobelet de 600 ml fourni :

*180 ml de lait*

*1 cc de thé vert matcha*

- 3 Mettre l'embout "MOUSSEUR".

Plonger l'appareil au fond de la préparation, l'enclencher en vitesse 4 puis le soulever lentement du fond du récipient en le tenant légèrement incliné.

La coupole doit rester complètement immergée pendant l'émulsion pour éviter les éclaboussures.

- 4 Répéter l'opération jusqu'à obtention d'une mousse de lait.
- 5 Verser la mousse de lait dans une tasse et ajouter lentement l'eau chaude.





# Lassi à la rose

Embout utilisé :



MOUSSEUR

- 1 Ajouter tous les ingrédients dans le gobelet de 600 ml fourni.
- 2 Mettre l'embout "MOUSSEUR".

Plonger l'appareil au fond de la préparation, l'enclencher en vitesse 4 puis le soulever lentement du fond du récipient en le tenant légèrement incliné.

La coupole doit rester complètement immergée pendant l'émulsion.

- 3 Répéter l'opération jusqu'à obtention d'une texture légèrement mousseuse.

## Ingrédients

Pour 1 à 2 personnes

200 g de yaourt à la grecque

200 ml de lait

3 cs d'eau de rose

2 cs de sucre

Colorant alimentaire rose / rouge  
(facultatif)



PO9



## *Ingrédients*

*Pour 2 personnes*

*250 g de cubes de mangue*

*100 ml de yaourt nature*

*100 ml d'eau froide*

*1 cc de sucre*

*1 pincée de garam masala moulu*

*1 pincée de cardamome moulue*



P10

# *Lassi à la mangue*

**Embouts utilisés :**



**COUPEAU  
ÉTOILE**



**MÉLANGEUR**

**1** Mettre dans le gobelet de 600 ml :

*250 g de cubes de mangue*

*1 cc de sucre*

*1 pincée de garam masala*

*1 pincée de cardamome moulue*

**2** Munir l'appareil de l'embout "COUPEAU ÉTOILE".

**3** Enclencher l'appareil et le tenir incliné. Le plonger dans la préparation pour réduire en purée les morceaux de mangue.

Pour homogénéiser la préparation, faire tourner lentement l'appareil avec le poignet et le soulever légèrement de temps en temps.

**4** Après obtention d'une purée de mangue, ajouter dans le gobelet 100 ml d'eau froide et 100 ml de yaourt.

**5** Mélanger à la main la préparation ou utiliser quelques secondes l'embout "MÉLANGEUR".

*note*

La mangue étant fibreuse, vous devrez parfois mettre l'appareil en pause pour retirer des morceaux coincés dans l'embout : débranchez l'appareil lors de cette manipulation.



## *Ingédients*

Pour 1 à 2 personnes

200 g de framboises congelées

50 g de crème fraîche épaisse

10 g de sucre (environ 1 cs)



# *Glace minute aux framboises*

**Embout utilisé :**



**COUPEAU  
ÉTOILE**

- 1 Dans le gobelet fourni avec l'appareil, mettre la moitié des framboises puis 50 g de crème et 10 g de sucre. Recouvrir avec l'autre moitié de framboises.
- 2 Munir l'appareil de l'embout "COUPEAU ÉTOILE".

l'enclencher en vitesse moyenne (de 4 à 8) et presser doucement les fruits pour les écraser.

Plonger l'appareil dans la glace en le faisant tourner jusqu'à obtention d'une texture lisse.

## *notes*

Vous pouvez décliner cette recette avec tous les fruits congelés possibles et en associer plusieurs.

Vous pouvez également congeler des fruits frais pour réaliser cette glace.

Pour plus de gourmandises, surmonter cette glace de crème chantilly, de copeaux de chocolat ou de liqueur.

P11



# Smoothie énergétique

*(banane et cacahuètes)*

## Embouts utilisés :



COUPEAU  
ÉTOILE



MOUSSEUR

## Ingrédients

Pour un grand verre

1 banane épluchée

250 ml de lait

2 cs de cacahuètes

1 cs de miel



- 1 Eplucher la banane et la couper en morceaux.
- 2 Ajouter la banane et les cacahuètes dans le gobelet fourni de 600 ml.
- 3 Munir l'appareil de l'embout "COUPEAU ÉTOILE".

Enclencher l'appareil et le tenir incliné. Le plonger dans la préparation pour réduire en purée la banane et les cacahuètes.

Pour homogénéiser la préparation, faire tourner lentement l'appareil avec le poignet et le soulever légèrement de temps en temps.

- 4 Ajouter 250 ml de lait et 1 cs de miel.
- 5 Vous pouvez mélanger à la main votre préparation ou utiliser quelques secondes l'embout "MOUSSEUR" pour finaliser la texture de votre smoothie.



# Moelleux au chocolat et à la courgette

## Embouts utilisés :



COUPEAU  
ÉTOILE



FOUET

## Ingrédients

200 g de courgettes

200 g de chocolat noir pâtissier

80 g de farine T45

90 g de sucre fin en poudre

3 œufs de calibre moyen

1 sachet de levure

1 pincée de sel



- 1 Coupez le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.

Eplucher les courgettes, les couper en gros morceaux.

- 2 Mettre les morceaux de courgettes dans le gobelet fourni.

Munir l'appareil de l'embout "COUPEAU ÉTOILE".

Presser l'embout sur les morceaux et l'enclencher vitesse 8 à 12 pour réduire la courgette en purée. Pour homogénéiser la préparation, faire tourner lentement l'appareil avec le poignet et le soulever légèrement de temps en temps.

- 3 Dans un récipient à bord hémisphérique (type "cul-de-poule"), verser la purée de courgettes puis ajouter :

Le chocolat fondu	90 g de sucre
1 sachet de levure.	3 œufs
80 g de farine	1 pincée de sel

- 4 Retirer l'embout "COUPEAU ÉTOILE" et le remplacer par l'embout "FOUET"

*Débranchez l'appareil lorsque vous changez d'embout.*

- 5 Plonger l'appareil dans la préparation, l'enclencher sur vitesse 4 à 8 et le faire tourner jusqu'à homogénéisation du mélange.

- 6 Verser dans un moule beurré et fariné et enfourner 25 min à 180 °C.



P13



## *Ingédients*

*Pour 4 personnes*

*1 kg de pommes de terre*

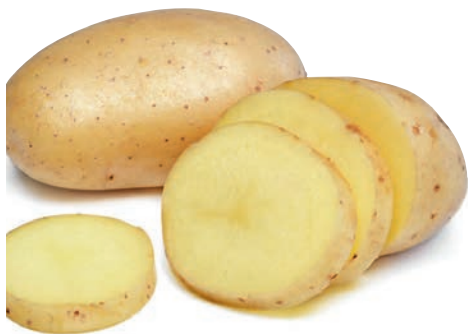
*300 ml de lait écrémé*

*1 cc de muscade*

*Une noix de beurre*

*Sel*

*Poivre*



P14

# *Purée de pommes de terre*

**Embouts utilisés :**



**COUPEAU  
ÉTOILE**



**MÉLANGEUR**

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper en deux.
- 2 Les mettre dans une casserole ou une marmite, recouvrir d'eau froide et porter à ébullition. Faire cuire 25 à 30 min selon la variété de pommes de terre.
- 3 Egoutter les pommes de terre, les mettre dans un saladier ou un récipient à bord hémisphérique (type "cul-de-poule") avec 300 ml de lait tiédi.
- 4 Munir l'appareil de l'embout "COUPEAU ÉTOILE".  
Appuyer l'appareil sur les pommes de terre et faire tourner pour réduire en purée, à vitesse moyenne (4 à 8).
- 5 Ajouter la noix de beurre et l'assaisonnement.

Retirer l'embout "COUPEAU ÉTOILE" et mettre l'embout "MÉLANGEUR" à la place.

*Débranchez l'appareil lorsque vous changez d'embout.*

- 6 Plonger l'appareil dans votre purée, enclencher une vitesse lente (1 à 4) et mélanger en faisant tourner votre poignet pour l'homogénéiser et la rendre plus onctueuse.



## Ingrédients

Pour 1 portion

Un filet de saumon

1 échalote

Jus d'un citron vert

2 cs d'huile d'olive

Quelques brins de ciboulette

### notes

Les morceaux de saumon étant gras, vous devrez parfois mettre en pause l'appareil pour retirer des morceaux qui seraient coincés dans la pale du hachoir.

Vous pouvez également réaliser cette recette avec de la truite, des noix de Saint-Jacques...

# Tartare de saumon

Embout utilisé :



COUPEAU  
HACHOIR

- 1 Eplucher l'échalote, la couper en deux et ciseler la ciboulette.  
Couper grossièrement le filet de saumon en morceaux.
- 2 Ajouter les ingrédients dans le gobelet de 600 ml.
- 3 Munir l'appareil de l'embout "COUPEAU HACHOIR".

Enclencher l'appareil et le tenir incliné. Presser l'embout sur les morceaux pour les hacher. Maintenir une vitesse entre 1 et 4 pour des morceaux grossièrement hachés (tartare), plus rapide pour une texture mousseuse.

Faire tourner lentement l'appareil avec le poignet et le soulever légèrement de temps en temps pour atteindre tous les morceaux.

- 4 Laisser mariner le saumon au frais 30 min.
- 5 Servir sur un lit de riz et d'avocat puis assaisonner



P15



## Ingédients

- 80 g de tomates séchées
- 30 g de purée de tomates
- 20 g d'amandes effilées
- 20 g de pignons de pin
- 10 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 25 g de parmesan râpé
- 25 g de ricotta
- 35 g d'huile d'olive
- 0,5 pincée de sel
- 0,5 pincée de poivre



### notes

Ne pas hésiter à faire des pauses lors du hachage pour éviter la surchauffe de l'appareil.

La texture étant grasse, vous devrez arrêter plusieurs fois le mixage et retirer, à l'aide d'un petit ustensile, les morceaux coincés dans la pale : débranchez l'appareil à ce moment-là.

P16

# Pesto rosso

## Embouts utilisés :



COUTEAU  
ÉTOILE



COUTEAU  
HACHOIR

- 1 Eplucher la gousse d'ail, la couper en 4.

Couper les tomates séchées en petits morceaux et les faire tremper dans 35 g d'huile d'olive.

- 2 Ajouter dans le gobelet fourni avec l'appareil : 20 g de pignons de pin, 20 g d'amandes effilées, l'ail et 10 feuilles de basilic.

- 3 Munir l'appareil de l'embout "COUTEAU HACHOIR".

Enclencher l'appareil et le tenir incliné. Le presser sur les morceaux pour les hacher, en maintenant une vitesse rapide (entre 8 et 12).

Faire tourner lentement l'appareil avec le poignet et le soulever légèrement de temps en temps pour atteindre tous les morceaux.

- 4 Ajouter les tomates séchées et l'huile.

Hacher encore quelques secondes.

Ne pas hésiter à faire des pauses et à remuer avec une cuillère les ingrédients restés au fond du récipient avant de lancer le hachage.

- 5 Verser la préparation dans un bocal de diamètre le plus grand que l'embout de l'appareil.

Ajouter : 30 g de purée de tomates, 25 g de parmesan, 25 g de ricotta et l'assaisonnement.

Retirer le couteau hachoir et munir l'appareil de l'embout "COUTEAU ÉTOILE".

**Débranchez l'appareil lorsque vous changez d'embout.**

- 6 Presser l'embout sur les ingrédients et les écraser à vitesse moyenne (entre 4 et 8) jusqu'à obtention d'une pâte. Faire tourner l'appareil pour homogénéiser le mélange.





## *Ingédients*

*Pour 1,4 litre de velouté  
(4 personnes)*

*2 blancs de poireaux*

*200 g de pommes de terre*

*1 oignon jaune*

*1 cube de bouillon de légumes*

*2 pincées de sel*

*1 pincée de poivre*

*20 g d'huile d'olive*

*500 ml d'eau*

*100 g de crème fraîche épaisse*



# *Velouté de poireaux et pommes de terre*

**Embout utilisé :**



**COUPEAU  
HACHOIR**

- 1 Laver les 2 blancs de poireaux, les pommes de terre.  
Couper les poireaux en rondelles et les pommes de terre en 4.  
Eplucher l'oignon, le couper en 4.
- 2 Ajouter tous les légumes dans une casserole ou une marmite.  
Couvrir d'eau et ajouter un cube de bouillon et l'huile.
- 3 Cuire vos aliments pendant 30 min à feu moyen.
- 4 A l'issue de la cuisson, ajouter la crème fraîche et l'assaisonnement.
- 5 Munir votre appareil de l'embout "COUPEAU HACHOIR".

Le plonger dans la casserole et le faire tourner dans la soupe en laissant la coupole bien immergée afin d'éviter toute éclaboussure. Hacher à vitesse moyenne (8 à 12) jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

*note*

Pour faciliter le mixage, verser la soupe après cuisson dans un récipient à forme hémisphérique (type "cul-de-poule"). Le liquide sera brassé plus facilement dans ce type de récipient.

P17







 **mathon**



**LE TRI  
+ FACILE**

