



MIX'SAVER

Nos recettes !

frifri.BE





Guacamole au thon

4 personnes

Ingrédients

- 2 avocats
- 1 boîte de thon
- 1 oignon frais
- Le jus d'un demi citron
- 1 c.à c. de paprika
- Sel & Poivre
- 2 grande c.à.s de mayonnaise au citron
- Tabasco (optionnel)

Etapes

- A l'aide de la lame en croix de votre Mix'Saver, mixez l'avocat jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Dans un autre bol, hachez finement le thon ainsi que l'oignon à l'aide de la lame hachoir
- Mélangez délicatement à l'aide d'une fourchette l'avocat, le thon et l'oignon
- Ajoutez le paprika, la mayonnaise au citron et le jus de citron et hachez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
- Salez, poivrez et ajoutez quelques gouttes de tabasco si vous aimez les goûts relevés
- Placez au réfrigérateur 1 heure avant de servir



Américain (ou tartare) épicé maison à la pomme

2 personnes

Ingrédients

- 300 g de filet pur de bœuf
- 1 pomme
- 1 oignon jeune
- 1 c. à s. de mayonnaise
- 1 c. à s. de cornichons ou câpres
- 1 c. à s. de persil frais
- 1 c. à c. de moutarde de Dijon
- 1 c. à c. de tabasco
- 1 pincée de cannelle
- Un filet de jus de citron
- Sel et poivre

Etapes

- Hachez à l'aide de votre Mix'Saver finement les herbes et les condiments dans le bol gradué : oignon jeune, cornichons ou câpres et le persil frais à l'aide de la lame hachoir
- Coupez la pomme en petits dés
- Mixez la viande de bœuf à l'aide de la lame en croix, puis incorporez-la au mélange « herbes et condiments »
- Salez, poivrez et ajoutez le tabasco selon votre goût
- Servez frais !



Crème de brocoli

4 personnes

Ingrédients

- 1 brocoli
- 20 cl de crème fraîche
- Jus de citron
- Sel & poivre

Etapes

- Faites cuire le brocoli à la vapeur (pensez à garder quelques fleurons de brocoli pour le dressage)
- Placez le brocoli cuit, ainsi que la crème fraîche dans le bol gradué et mixez avec votre Mix'Saver jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Ajoutez le jus d'un demi citron
- Salez et poivrez
- Servez chaud en accompagnement de pâtes fraîches ou d'un pavé de saumon



Emulsion aux 3 fromages italiens

3 à 4 personnes

Ingrédients

- 40 cl de lait
- 50 g de gorgonzola
- 50 de parmesan
- 50 g de mascarpone

Etapes

- Faites chauffer le lait à feu doux jusqu'à ce qu'il soit frémissant
- Ajoutez les 3 fromages en petits morceaux pour qu'ils fondent et s'incorporent au lait
- A l'aide de la lame à émulsion de votre Mix'Saver, mixez le mélange jusqu'à obtenir une préparation légère et mousseuse
- Disposez l'émulsion sur des ravioles par exemple



Velouté de patates douces au lait de coco

4 personnes

Ingrédients

- 500 g de patates douces
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200 ml de lait de coco
- 500 ml de bouillon de légumes
- Le jus d'un demi citron vert
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Etapes

- Hachez l'oignon et la gousse d'ail et faites-les revenir 5 minutes avec un filet d'huile d'olive dans une grande casserole
- Ajoutez les patates douces coupées en dés et mélangez le tout sur le feu pendant encore 5 minutes
- Versez le lait de coco, le bouillon de légumes et le jus de citron vert
- Portez le tout à ébullition puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les patates douces soient tendres (environ 25 minutes)
- Salez et poivrez
- Mixez à l'aide de la lame hachoir du Mix'Saver pour obtenir un beau velouté



Caviar d'aubergines et tomates

3 à 4 personnes

Ingrédients

- 4 aubergines
- 3 gousses d'ail
- 1 citron jaune
- 2 tomates
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel & poivre

Etapes

- Préchauffez votre four à 180°
- Coupez les aubergines en tranches dans le sens de la longueur et placez-les sur une feuille de cuisson
- À l'aide d'un pinceau, huilez les tranches d'aubergines et assaisonnez-les
- Placez les aubergines au four pendant 30 minutes
- Coupez les tomates en quartiers et pelez les gousses d'ail
- Ajoutez les tomates coupées et l'ail dans le four pendant les dernières 10 minutes de cuisson des aubergines
- Placez les aubergines, les tomates et l'ail dans le bol gradué et hachez finement à l'aide de la lame hachoir du Mix'Saver
- Versez un mince filet d'huile d'olive en remuant énergiquement
- Salez, poivrez et versez le jus de citron, hachez jusqu'à l'obtention d'un caviar parfait !
- Placez au réfrigérateur minimum 1 heure avant de déguster



Smoothie mangue – menthe

2 personnes

Ingrédients

- 1 mangue
- Une dizaine de feuilles de menthe
- Le jus d'un citron vert et son zeste
- 200 g de yaourt
- 2 c.à c. de sucre roux

Etapes

- Placez l'ensemble des ingrédients sauf la mangue dans le bol gradué
- Mixez le tout avec la lame en croix du Mix'Saver jusqu'à obtenir une texture bien lisse
- Ajoutez la mangue coupée en gros cubes et mixez à nouveau
- Ajoutez quelques glaçons et mixez à nouveau grossièrement
- Dégustez bien frais, avec une feuille de menthe en décoration et le zeste d'un citron vert



Sorbet minute bananes fraises

3 à 4 personnes

Ingrédients

- 4 bananes
- 250 g de fraises
- 1 c.à s de lait (de vache ou végétal)

Etapes

- Coupez les bananes en rondelles et les fraises en quartiers, puis placez-les au congélateur pendant minimum 2 heures
- Placez tous les ingrédients dans le bol et mixez à l'aide de la lame en croix du Mix'Saver jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Déguster immédiatement !



Émulsion pomme citron vert

2 personnes

Ingrédients

- 1 pomme granny smith
- Le jus d'un citron vert entier
- Beurre
- 20 cl de crème fraîche

Étapes

- Découpez la pomme en petits dés et faites-les revenir 10 min avec une noisette de beurre
- Déglacez avec le jus du citron vert
- Ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes
- Laissez refroidir quelques minutes puis mixez le tout à l'aide de la lame à émulsion du Mix'SAver

Cette émulsion peut s'utiliser en recette salée ou sucrée : elle apportera de la fraîcheur à des Saint-Jacques poêlées ou apportera une touche d'originalité à vos salades de fruits.



Crème chantilly maison

3 à 4 personnes

Ingrédients

- 50 cl de crème fraîche liquide entière
- 35 g de sucre glace / impalpable

Etapes

- Versez la crème fraîche bien froide dans le bol gradué
- Ajoutez-y le sucre glace
- Placez le fouet du Mix'Saver et fouettez le mélange en augmentant progressivement les vitesses
- Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur

Petit plus : vous pouvez aromatiser votre chantilly en y ajoutant des grains de vanille ou pour encore plus de gourmandise, des biscuits mixés. Pour cela, prenez 3 ou 4 spéculoos, hachez-les et incorporez-les délicatement dans votre chantilly.

frifri.BE