

# PANCAKES À LA POMME



Préparation  
10 mn



Cuisson totale  
± 20 mn

## Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pommes épluchées et évidées
- 1/2 citron, avec zeste et jus
- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 150 ml de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 3 ml (1/2 c. à c.) de cannelle (facultatif)
- 3 ml (1/2 c. à c.) de levure chimique

1. Placez la râpe de l'**Aide-Gastronome** sur la **Collerette Ultimate** fixée sur l'**Ultimate Bowl 1 L**. Râpez les pommes.
2. Zestez la moitié d'un citron sur la râpe ensuite remplacez-la par le presse-agrumes et pressez la moitié du citron.
3. Dans l'**Ultimate Bowl 2 L**, placez le restant des ingrédients, refermez le couvercle et secouez 10 fois d'un côté à l'autre, puis alternez "de haut en bas" et d'un côté à l'autre pendant 30 s.
4. Ajoutez les pommes à la pâte et mélangez avec la **Spatule en Silicone**.
5. Faites préchauffer la **Poêle Chef Series 20 cm** à température moyenne/haute. Placez 30 ml (2 c. à s.) de pâte pour créer 1 pancake, vous pouvez en faire cuire 3 à la fois. Laissez-les cuire 2 mn de chaque côté.
6. Servez comme cela ou avec du sirop d'érable pour les plus gourmands.

# NOUILLES

## À LA THAÏ



Préparation  
10 mn



Repos  
5 mn

### Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de nouilles de riz vermicelles
  - 1 grosse carotte
  - 1 concombre de taille moyenne
  - 1 citron vert
  - 250 g de poulet cuit
  - 45 ml (3 c. à s.) de graines de sésame
  - 45 ml (3 c. à s.) de vinaigre de riz
  - 60 ml (4 c. à s.) de sauce soja
  - 30 ml (2 c. à s.) d'huile de sésame
  - 7-8 brins de coriandre, hachés
  - 1 poignée de pousses de soja
  - Une pincée de piment rouge selon le goût
1. Placez les nouilles de riz dans l'**Ultimate Mixing Bowl 3,5 l**. Couvrez les nouilles avec de l'eau chaude (60-70 °C, pas besoin d'utiliser de l'eau bouillante). Laissez reposer pendant 5 mn.
  2. Égouttez à l'aide de la **Collerette Ultimate**. Rincez à l'eau froide et égouttez à nouveau.
  3. À l'aide du **Handy Spiralizer**, transformez la carotte et le concombre en spaghetti.
  4. Placez la râpe de l'**Aide-Gastronome** sur la Collerette Ultimate et râpez un citron vert. Placez ensuite le presse-agrumes sur la Collerette et pressez le citron vert.
  5. Ajoutez le poulet coupé en tranches et le reste des ingrédients. Fermez le Bol et secouez 10 fois d'un côté à l'autre, puis alternez "de haut en bas" et d'un côté à l'autre pendant 30 s.
  6. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.



# CAKE SALÉ



Préparation  
10 mn



180 °C  
50 mn

## Ingrédients pour 8 personnes

- 1 oignon rouge
- 125 g de fromage râpé
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 125 ml de lait
- 100 g de lardons
- 80 g d'olives

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.
2. Placez la **Mando Junior (I)** sur l'**Ultimate Mixing Bowl 2 l** et coupez l'oignon rouge en tranches fines. Fermez le bol et secouez afin de séparer les anneaux d'oignon.
3. Rajoutez le reste des ingrédients, utilisez la **Collerette Ultimate** pour éviter les éclaboussures quand vous rajoutez les œufs. Refermez la Bol avec le couvercle et secouez 10 fois d'un côté à l'autre, puis alternez "de haut en bas" et d'un côté à l'autre pendant 30 s.
4. Versez la préparation dans la **Terrine UltraPro 1,8 l** et faites cuire environ 50 mn dans le four.
5. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler et de servir à l'apéro.

# COCKTAIL PALOMA



Préparation  
10 mn

---

## Ingrédients pour 8 personnes

- 1 piment rouge
- 4 citrons verts
- 3 pamplemousses
- 60 ml (4 c. à s.) de miel
- 240 ml de tequila
- 350 ml d'eau gazeuse ou soda

1. Découpez le piment en rondelles après avoir enlevé les pépins.
2. Placez les tranches dans l'**Ultimate Mixing Bowl 3,5 L**, placez la **Collerette Ultimate** sur le Bol et placez le zesteur de l'**Aide-Gastronome** par-dessus.
3. Zestez les 4 citrons verts. Remplacez le zesteur par le presse-agrumes sur la Collerette et pressez le jus des citrons ainsi que des pamplemousses.
4. Ajoutez le reste des ingrédients, mélangez à l'aide de la **Petite Louche**.
5. Versez 150 ml de cocktail dans un verre rempli de glaçons et rajoutez +/- 90 ml d'eau pétillante ou soda par-dessus. Santé.