



Livret de Recettes

Robot culinaire My Little Chef
Cooking machine My Little Chef



Senya vous présente son
nouveau robot culinaire
My Little Chef

Sommaire



Introduction
P 4

Index des recettes
P 6-7

 Cuisson vapeur
P 9-11

 Mijoteuse
P 13-15

 Pâtisserie
P 17-23

 Soupes
P 25-33

 Divers
P 35-47

Introduction

Senya My Little Chef



Senya vous présente son nouveau robot culinaire My Little Chef :

Robuste et facile d'utilisation, ce produit va changer votre façon de cuisiner et vous faire gagner un temps précieux.

Il sait tout faire, de l'entrée au dessert ! Un vrai compagnon de cuisine dont on rêve tous, tant il est pratique au quotidien !

Grâce à ses programmes manuels et ses programmes automatiques, ce produit va vous accompagner dans vos réalisations culinaires comme un vrai chef ! Il cuit, mijote, rissole, fouette, cuit à la vapeur, pétrit, mixe... Sa polyvalence vous garantit plusieurs possibilités de recettes.

Alors, à vos tabliers ! Laissez parler votre créativité et faites de délicieuses recettes maison pour votre famille et vos amis !

A propos de Senya

Merci pour votre confiance.

Senya crée pour vous des équipements de petit- électroménager au style vitaminé qui provoquent toujours un vrai plaisir d'utilisation et qui ont toujours quelque chose en plus par rapport aux produits dans la même gamme de prix.

Notre raison d'être : apporter à nos clients un zeste d'innovation et de surprise dans la vie quotidienne.

Index des recettes



B	Brioche	P 23
C	Cocktail mangue-banane	P 47
	Cocktail vitamimax	P 46
	Compote pomme-orange	P 36
	Coulis de framboises	P 37
	Crème de citron	P 38
	Crème de petits-pois et courgette	P 31
G	Gaspacho aux 4 légumes	P 32
J	Jus de légumes détox	P 42
L	Légumes à la vapeur	P 10
M	Mijoté d'aubergines au pesto	P 16
	Milkshake glacé à la pêche	P 45
	Milkshake mangue-melon	P 44

P	Pâte à crêpes	P 18
	Pâte à gaufres	P 24
	Pâte à gâteau	P 22
	Pâte à pain	P 20
	Pâte à pizza	P 19
	Pâte brisée	P 21
	Poisson à la vapeur	P 11
	Poulet à la vapeur	P 12
R	Ratatouille	P 14
	Riz à la provencale	P 15
S	Sauce tomate	P 48
	Smoothie aux graines de chia	P 43
	Smoothie banane, pomme, framboise	P 41
	Smoothie kiwi-pomme	P 40
	Smoothie fraise	P 39
	Soupe aux lentilles et aux lardons	P 33
	Soupe à l'oignon	P 34
	Soupe forestière aux noisettes	P 30
V	Velouté aux asperges vertes	P 28
	Velouté de brocolis au chorizo	P 29
	Velouté de potiron	P 26
	Velouté de tomates à l'huile d'olive	P 27



Cuisson vapeur



Légumes à la vapeur



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 100g de haricots verts
- 100g de chou-fleur
- 2 carottes
- 4,5 cl d'huile d'olive
- Herbes aromatiques, sel

Préparation

- Épluchez les carottes et coupez-les en morceaux. Coupez le chou-fleur en bouquet. Équeutez les haricots verts et rincez-les à l'eau froide.
- Ajoutez 80 cl d'eau dans le robot. Mettez tous les légumes en les dispersants entre les paniers fournis.
- Allumez l'appareil, puis sélectionnez la fonction vapeur.
- En fin de cuisson, sortez les légumes et les arrosez avec de l'huile d'olive, du sel et des herbes aromatiques.



Cuisson vapeur



Poisson à la vapeur



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 4 filets de poisson
- Un filet d'huile d'olive
- Sel

Préparation

- Badigeonnez les filets de poisson d'un peu d'huile d'olive et placez-les dans le panier vapeur.
- Ajoutez 80 cl d'eau dans le robot. Posez le panier vapeur sur le robot.
- Allumez l'appareil, puis sélectionnez la fonction vapeur.
- En fin de cuisson, sortez les filets de poisson et servez avec un peu de riz par exemple.



Cuisson vapeur



Poulet à la vapeur



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 4 morceaux de poulet (blanc ou cuisse)
- Un cube de bouillon
- Herbes aromatiques

Préparation

- Assaisonnez le poulet et placez le dans le panier vapeur.
- Ajoutez 80 cl d'eau et le cube de bouillon dans le robot. Posez le panier vapeur sur le robot.
- Allumez l'appareil, puis sélectionnez la fonction vapeur.
- En fin de cuisson, sortez le poulet et servez avec un peu de légumes par exemple.



Mijoteuse



Ratatouille



4 personnes



45 minutes

Ingrédients

- Un oignon
- Une gousse d'ail
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 200 grammes de courgettes
- 300 grammes de tomates
- 100 grammes de poivrons rouges
- 300 grammes d'aubergines
- Sel, poivre, herbes aromatiques

Préparation

- Épluchez l'oignon et l'ail, mettez les dans le robot avec l'huile d'olive.
- Lavez et coupez les légumes et mettez les dans le robot avec le sel, le poivre et les herbes aromatiques.
- Allumez l'appareil, puis sélectionnez la fonction mijoteuse
- En fin de cuisson, servez avec de la viande ou du poisson par exemple.



Mijoteuse

4 personnes

 30 minutes

Ingédients

- Un oignon et une gousse d'ail
- 200 grammes de riz
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 2 grosses tomates
- 150 grammes de poivrons verts
- 150 grammes de poivrons rouges
- 1 l de bouillon de volaille
- Sel, poivre, herbes aromatiques

Préparation

- Épluchez l'oignon et l'ail, mettez les dans le robot avec l'huile d'olive.
- Lavez et coupez les légumes et mettez les dans le robot avec le sel, le poivre et les herbes aromatiques.
- Versez 1 l de bouillon de volaille. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction mijoteuse
- Une fois que l'eau commence à bouillir, ajoutez le riz.
- En fin de cuisson, servez avec du poulet par exemple.



Mijoteuse

4 personnes

 30 minutes

Ingredients

- 2 aubergines
- 4 tomates
- 5 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic frais
- 1 c. à café de piment d'espelette
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de parmesan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Mettez les gousses d'ail et le basilic dans le bol et hachez environ 5 secondes vitesse 3. Videz le bol dans un récipient et y ajoutez l'huile et le parmesan.
- Mettez les aubergines en petits cubes et les tomates coupées en 4 dans le bol. Ajoutez le cube de bouillon et le piment.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction mijoteuse.
- Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, ajoutez le mélange ail, basilic, huile et parmesan.
- En fin de cuisson, servez avec des pâtes ou du riz par exemple.



Pâtisserie



Pâtisserie



Pâte à crêpes



12 personnes



5 minutes

Ingrédients

- 300 grammes de farine
- 1 l de lait
- 3 oeufs
- 75 grammes de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.à soupe de sucre en poudre

Préparation

- Faites fondre le beurre au micro-onde.
- Cassez les oeufs directement dans le bol du robot, ajoutez le lait, les sucres et le beurre fondu.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction pâtisserie.
- Ajoutez au fur et à mesure par le trou du couvercle, la farine.
- Laissez reposer 30 minutes.



Pâtisserie



Pâte à pizza



2 pâtes



5 minutes

Ingrédients

- 400 grammes de farine
- 20 cl d'eau
- 20 grammes de levure boulangère ou 1 sachet de levure boulangère
- 1 c.à café d'huile d'olive
- 1 c.à café de sel

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot.
- Allumez l'appareil et sélectionnez le programme pâtisserie.
- Une fois le programme terminé, sortez la pâte du robot et la laissez reposer dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.



Pâtisserie



Pâte à pain



1 pain



45 minutes

Ingrédients

- 100 grammes de farine boulangère
- 30 cl d'eau
- 10 grammes de levure boulangère
- 1 c.à café de sel

Préparation

- La veille, mélangez 10cl d'eau, la levure et la farine dans le bol. Allumez l'appareil et sélectionnez le programme pâtisserie.
- A la fin du programme, sortez la pâte et laissez reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Versez la pâte et le reste des ingrédients dans le bol du robot, allumez l'appareil et sélectionnez le programme pâtisserie.
- A la fin du programme, laissez reposer la pâte pendant 30 à 40 minutes pour qu'elle double de volume.



Pâtisserie



Pâte brisée



1 pâte



10 minutes

Ingrédients

- 200 grammes de farine
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 100 grammes de beurre à température ambiante

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot.
- Allumez l'appareil et sélectionnez le programme pâtisserie.
- Une fois le programme terminé, sortez la pâte du robot et la laissez reposer une demi-heure au réfrigérateur.



Pâtisserie



Pâte à gâteau



10 personnes



10 minutes

Ingrédients

- 100 grammes de farine
- 4 oeufs
- 100 grammes de sucre

Préparation

- Mettez le sucre et les oeufs dans le bol du robot, allumez l'appareil et mettez la vitesse 4 pendant quelques secondes.
- Ajoutez la farine et sélectionnez le programme pâtisserie.
- A la fin du programme, versez dans un moule à gâteau.



Pâtisserie



Brioche



1 brioche



2 heures

Ingrédients

- 525 grammes de farine
- 4 oeufs et 1 jaune supplémentaire
- 25 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 25 grammes de levure fraîche
- 10 cl de lait

Préparation

- Versez le lait dans le bol du robot, allumez l'appareil et faites chauffer 30 secondes à 80°C.
- Ajoutez la levure émiettée et mélanger à la vitesse 2 jusqu'à dissolution.
- Ajoutez les 4 oeufs, la farine, le beurre et le sucre. Sélectionnez le programme pâtisserie. A la fin du programme, laissez reposer une heure environ.
- Après une heure, pétrissez pendant une minute à la vitesse 2.
- Retirez la pâte du bol, et mettez-la dans un moule rectangulaire, placez le moule dans un endroit à température ambiante et laissez la pâte doubler de volume.
- Badigeonnez la pâte avec le jaune d'oeuf et enfournez 30 à 40 minutes



Pâtisserie



Pâte à gaufres



6 gaufres



10 minutes

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 100 grammes de beurre
- 300 grammes de farine
- 80 grammes de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot.
- Allumez l'appareil et sélectionnez le programme pâtisserie.
- A la fin du programme, versez la pâte dans un saladier et faites cuire les gaufres.



Soupes



Velouté de potiron



4 personnes



25 minutes

Ingédients

- 500 grammes de potiron (sans graines ni filaments)
- 2 petites pommes de terre
- 3 portions de fromage fondu
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c.à café de moutarde
- 50 cl d'eau

Préparation

- Épluchez les légumes, puis taillez-les en dés.
- Mettez les légumes dans le bol du robot et ajoutez l'eau, du sel, du poivre et le cube de bouillon.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, ajoutez le fromage et la moutarde puis mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Servez la soupe dans 4 bols.



Soupes



Velouté de tomates à l'huile d'olive



4 personnes



25 minutes

Ingédients

- 750 grammes de tomates
- 2 oignons et 2 gousses d'ail
- 1 c.à soupe de sucre en poudre
- 40 cl d'eau
- 1 branche de thym
- 8 brins de ciboulette
- 4 c.à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Pelez et épépinez les tomates, découpez la pulpe en gros morceaux.
- Pelez et émincez finement les oignons et l'ail.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement (sel et poivre).
- Vous pouvez servir la soupe chaude ou froide selon vos préférences



Soupes



Velouté aux asperges vertes



4 personnes



25 minutes

Ingédients

- 400 grammes d'asperges vertes
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon
- 10 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de volaille
- 60 cl d'eau

Préparation

- Pelez et coupez les asperges en tronçons. Épluchez et rincez la pomme de terre, coupez la en petits dés. Pelez l'oignon et émincez-le finement
- Mettez tous les ingrédients préparés, l'eau et le cube de bouillon dans le bol du robot. Salez et poivrez à votre convenance.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème liquide puis mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Servez la soupe dans 4 bols.



Soupes



Velouté de brocolis au chorizo



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 400 grammes de brocolis
- 200 grammes de petits pois
- 1 grosse pomme de terre
- 8 fines rondelles de chorizo
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de volaille
- 60 cl d'eau

Préparation

- Coupez le brocoli en bouquets. Écossez les petits pois. Épluchez la pomme de terre et coupez la en morceaux
- Mettez tous les légumes, le cube de bouillon et l'eau dans le bol.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, mélangez avec le lait et la crème à la vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Faites revenir le chorizo dans une poêle et épongez-le sur du papier absorbant. Déposez-le sur le potage.



Soupes



Soupe forestière aux noixettes



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 300 grammes de champignons
- 2 échalottes
- 2 c.à soupe de fond de veau (ou 1 cube de bouillon)
- 15 cl de crème liquide
- 12 noixettes décortiquées
- 60 cl d'eau
- 20 grammes de beurre

Préparation

- Allumez l'appareil, faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes. Faites revenir à feu doux pendant 2 minutes.
- Ajoutez les champignons, l'eau, le fond de veau et salez et poivrez à votre convenance.
- Sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème liquide puis mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Servez la soupe dans 4 bols et décorez avec les morceaux de noixettes.



Soupes



Crème de petits pois et courgettes



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 400 grammes de petits pois
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 50 cl d'eau
- 20 grammes de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 grammes de bacon

Préparation

- Coupez les extrémités des courgettes, découpez-les en morceaux.
- Faites revenir les oignons avec le beurre dans le bol du robot, ajoutez-y les petits pois, les courgettes, l'eau et le cube de bouillon.
- Sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème et mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Versez le potage dans 4 bols et décorez de bande de bacon.



Soupes



Gaspacho aux 4 légumes



4 personnes



15 minutes

Ingrédients

- 5 tomates
- 2 poivrons (1 rouge et 1 jaune)
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- Tabasco
- 3 c.à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Éépépinez et pelez les tomates, le concombre et les poivrons.
- Épluchez et hachez l'oignon.
- Mettez les légumes dans le bol du robot, mixez en vitesse 3 pendant 1 minutes avec l'huile, du sel, et du tabasco
- Une fois le mélange bien mixé, réservez au frais pendant 5h avant de servir.



Soupes



Soupe de lentilles aux lardons

 4 personnes

 25 minutes

Ingédients

- 200 grammes de lentilles vertes
- 200 grammes de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 l d'eau
- Sel, poivre, herbes de provence

Préparation

- Épluchez et hachez l'oignon.
- Versez dans le bol du robot avec les lardons et les lentilles, puis ajoutez l'eau.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- En fin de cuisson, ajoutez le sel, le poivre et les herbes. Puis mélangez pendant 1 minute à la vitesse 2, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Versez le potage dans 4 bols et dégustez chaud.



Soupes



Soupe à l'oignon

 4 personnes

 5 minutes

Ingédients

- 400 grammes d'oignon
- 40 grammes d'emmental râpé
- 40 grammes de parmesan râpé
- 70 cl d'eau
- 2 c.à soupe d'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de volaille

Préparation

- Épluchez et hachez l'oignon. Mettez l'huile et l'oignon haché dans le bol du robot et faire revenir le tout.
- Versez l'eau, les cubes de bouillon, le parmesan et salez et poivrez à votre convenance.
- Sélectionnez la fonction soupe.
- A la fin de la cuisson, servez dans 4 bols et saupoudrez d'emmental râpé.

*Divers*

Compote de pommes et oranges



4 personnes



10 minutes

Ingrédients

- 3 pommes "Golden" ou "Boskoop"
- 3 c.à soupe de miel liquide
- Jus d'une demi orange
- 1/2 c.à café de poudre de cannelle

Préparation

- Pelez et videz les pommes. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le bol du robot avec le reste des ingrédients.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- Laissez tiédir puis mettez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.



Divers

Coulis de framboise



4 personnes



10 minutes

Ingédients

- 300 grammes de framboises
- 4 c.à soupe d'eau
- 1 c.à soupe de jus de citron
- 1 c.à café de kirsch
- 2 c.à soupe de sucre

Préparation

- Versez les framboises dans le bol du robot avec le reste des ingrédients.
- Mixez à vitesse 2 pendant 30 secondes pour obtenir un coulis homogène.
- Passez le coulis au travers d'une fine passoire pour enlever les pépins.



Divers

Crème au citron



4 personnes



15 minutes

Ingédients

- 160 grammes de sucre
- 60 grammes de beurre
- Zestes de 2 citrons
- Jus de 2 citrons
- 2 oeufs

Préparation

- Mettez le sucre dans le bol du robot, ajoutez les zestes de citrons et mixez pendant 15 secondes à la vitesse 8.
- Incorporez le beurre à température ambiante et le jus des deux citrons puis mélangez à la vitesse 2 pendant 1 minute.
- Versez les oeufs et mélangez à la vitesse 4 pendant 10 secondes.
- Faites chauffer à 80°C avec la vitesse 5 pendant 7 minutes. Versez la crème dans un récipient et conservez la au réfrigérateur.



Smoothie à la fraïse

 4 personnes

 10 minutes

Ingrédients

- 1 citron vert
- 10 cl de lait froid
- 500 grammes de fraises
- 2 c.à soupe de sucre
- 1 yaourt à la grecque (150 g)

Préparation

- Coupez 4 rondelles dans le citron vert, les réserver. Pressez le jus du citron vert restant. Rincez les fraises puis les équeuter.
- Les mixer avec le jus de citron vert en vitesse 1 pendant 2 minutes.
- Mixez de nouveau la purée de fraises avec le yaourt, le lait et le sucre en vitesse 1 pendant 1 minute.
- Servez le mélange dans 4 verres et réfrigérez pendant 2 heures. Au moment de servir, incisez les tranches de citron vert et les déposer sur les rebords des verres.



Smoothie kiwi-pomme

 4 personnes

 5 minutes

Ingrédients

- 4 kiwis
- 1 cuillère de crème liquide
- 2 pommes "granny-smith"
- Jus d'une orange

Préparation

- Épépinez les pommes, pelez les kiwis. Coupez les en morceaux.
- Mettez les ingrédients dans le bol du robot et mixez les fruits en vitesse 1 pendant 2 à 3 minutes avec le jus d'orange jusqu'à l'obtention d'une préparation onctueuse.
- Versez dans un bol et dégustez bien frais. Vous pouvez aussi ajouter de la crème liquide bien fouettée sur le dessus et présenter dans des verrines.



Divers



Smoothie banane, pomme, framboise



4 personnes



10 minutes

Ingrédients

- 170 grammes de framboises
- 1 banane
- 1 pomme et demi
- 30 cl de lait froid
- 2 c.à café de sucre en poudre

Préparation

- Épépinez les pommes, épluchez la banane. Coupez-les en morceaux.
- Insérez tous les ingrédients dans le bol du robot et mixez en vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Vous pouvez ajuster la quantité de sucre si nécessaire.
- Versez dans deux verres et dégustez bien frais.



Divers



Jus de légumes détox



2 personnes



5 minutes

Ingrédients

- 1 orange
- 1/2 pomme
- Jus d'une 1 petite poignée de pousses d'épinards
- 1/2 banane
- 1 morceau de concombre
- 1 morceau de gingembre

Préparation

- Extraire le jus de l'orange, épluchez la banane, lavez et découpez la pomme, le concombre et le gingembre.
- Mixer la banane, la pomme, le concombre, le gingembre et les épinards avec le jus d'orange en vitesse 2 pendant environ 2 minutes.
- Dégustez le très frais.



Divers



Smoothie aux graines de chia



4 personnes



10 minutes

Ingrédients

- 1/2 mangue
- 1/2 banane
- 1 kiwi
- 1/2 citron
- 2 c.à soupe de graines de chia

Préparation

- Trempez les graines de chia 30 minutes dans de l'eau froide.
- Lavez, coupez puis mixez mangue, banane et kiwi quelques secondes en vitesse 2.
- Ajoutez les graines puis le jus de citron.
- Dégustez.



Divers



Milkshake mangue-melon



4 personnes



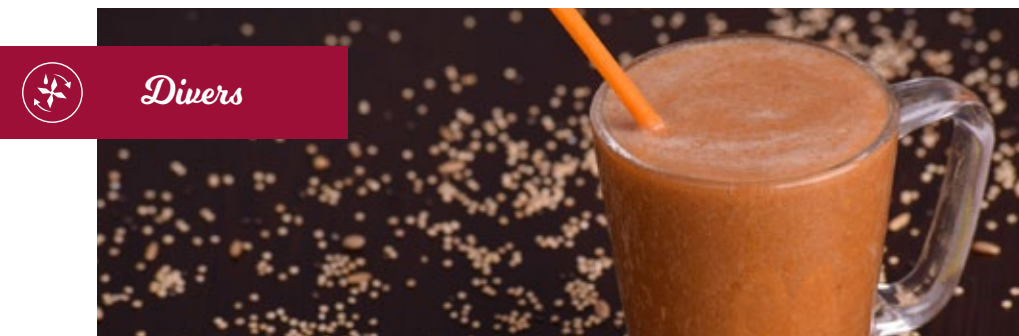
10 minutes

Ingrédients

- 1 mangue
- 1 melon
- 2 yaourts nature
- 3 c.à soupe de miel liquide
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 brin de menthe pour la décoration

Préparation

- Épluchez et coupez la mangue et le melon en morceaux. Épluchez le gingembre et râpez-le finement.
- Mettez l'ensemble des ingrédients dans le bol du robot puis mixez à la vitesse 3 pendant 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
- Décorez d'un brin de menthe. Réservez au frais 2 heures avant la dégustation.



Divers

Milkshake glacé à la pêche



4 personnes



10 minutes

Ingédients

- 400 grammes de pêches
- 1 banane
- 1 c.à soupe de jus de citron
- 30 cl de lait bien froid
- 2 c. à soupe de sucre en poudre

Préparation

- Pelez et dénoyautez les pêches.
- Pelez la banane.
- Coupez les fruits en morceaux et les mettre dans le bol du robot.
- Mixez avec le lait, le jus de citron et le sucre en vitesse 2 pendant 2 minutes.



Divers

Cocktail Vitamimax



4 personnes



10 minutes

Ingédients

- 3 fraises
- 1 tranche d'ananas
- 4 framboises
- Jus de 3 oranges et d'1 citron
- 1 trait de grenadine
- Sucre à votre convenance

Préparation

- Givre vos verres en trempant le haut de ces derniers dans du jus de citron puis dans du sucre en poudre.
- Insérez les ingrédients dans le bol. Ajoutez le sucre selon l'acidité des fruits. Mixez le tout en vitesse 2 pendant 2 minutes.
- Servez dans les verres givrés, ajoutez deux glaçons et une paille.



Divers



Cocktail de fruits mangue-banane



4 personnes



10 minutes

Ingédients

- 1 mangue
- 1 banane
- 2 oranges
- 2 kiwis
- 30 cl de jus d'orange
- 1 yaourt à la vanille

Préparation

- Épluchez et coupez les fruits en petits morceaux, les mettre dans le bol.
- Ajoutez les yaourt et le jus d'orange.
- Mixez l'ensemble en vitesse 2 pendant 2 à 3 minutes.



Divers



Sauce tomate



4 personnes



10 minutes

Ingédients

- 425 ml de tomates pelées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à café d'origan
- 5 feuilles de basilic
- Sel, poivre

Préparation

- Ajoutez tous les ingrédients dans le bol du robot. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction soupe.
- A la fin du programme, servez.
- Attention : ne pas ouvrir le couvercle et le bouchon doseur pendant la cuisson, risque de brûlures.