

S M E G

LIVRE DE RECETTES
BATTEUR À MAIN

10 recettes



S M E G

**LIVRE DE RECETTES
BATTEUR À MAIN**

WWW.SMEG.FR

Légende



difficulté



portions



temps de préparation



temps de cuisson



fouets à fils



batteurs plats



crochets pétrisseurs



Printemps

2

Piadina à l'avocat, tomates cerises et saumon

Mini galettes aux fraises et crème glacée

Gaufres salées au fromage frais, aneth, petits pois et avocat



Été

8

Bowl de mini crêpes aux fruits frais

Tarte aux légumes d'été



Automne

12

Tresses rapides au pesto et aux noix

Bundt Cake au fromage frais

Tarte aux pommes, amandes et macarons



Hiver

18

Cookies au chocolat et caramel salé

Pizza au pepperoni, oignon et olives



Facile



6 portions



35 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

320 g de farine

140 g d'eau

30 g d'huile d'olive extra vierge

5 g de sel

Garniture :

200 g de saumon fumé

100 g de tomates cerises

1 avocat

Chou rouge

Poivre selon le goût

Sel selon le goût

ACCESSOIRES



PIADINE À L'AVOCAT, TOMATES CERISES, ET SAUMON

Dans un bol, ajouter la farine, l'eau, l'huile et le sel. Travailler la pâte à l'aide des crochets pétrisseurs, au début avec la vitesse 1 et après quelques minutes, avec la vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Former une boule et laisser la pâte reposer pendant 30 minutes en la couvrant d'un linge. Commencer à préparer la garniture en coupant en tranches le chou rouge, l'avocat et les tomates cerises.

Diviser la pâte en 6 boules et étaler chaque boule avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir un diamètre d'environ 20 cm et une épaisseur de 2 mm.

Les faire cuire dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Assaisonner avec le saumon, l'avocat et les tomates cerises coupées en tranches et enfin le chou rouge.

Fermer les piadine.





Facile



6 mini galettes



20 minutes



35 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

370 g de farine

250 g de beurre froid

4 cuillères à soupe de sucre

8 cuillères à soupe d'eau glacée

5 g de sel

Garniture :

500 g de fraises fraîches

50 g de sucre

Jus d'1 citron

Crème glacée

Décoration :

Sucre

Amandes effilées

ACCESSOIRES



MINI GAULETTES AUX FRAISES ET CRÈME GLACÉE

Verser la farine, le sel, le sucre et le beurre froid dans un bol à bords hauts. À l'aide des batteurs plats à la vitesse 1, commencer à mélanger la préparation. Dès qu'elle devient sableuse, augmenter à la vitesse 3 et ajouter l'eau jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Former une boule avec la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, couverte d'un film alimentaire.

Couper les fraises en tranches et ajouter le jus d'un citron et le sucre dans un bol. Laisser reposer.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm et, avec un emporte-pièce de 15 cm de diamètre, former des disques de pâte.

Placer les fraises au centre de la pâte et fermer la galette, badigeonner d'œuf et de lait et ajouter les amandes effilées.

Faire cuire dans un four statique à 180°C pendant 30/35 minutes.

Une fois refroidies, ajouter une boule de crème glacée et servir.





Facile



10 gaufres



10 minutes



25 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

190 g de farine

280 g de lait

2 œufs

60 g de fromage râpé

60 g d'huile d'olive extra vierge

12 g de levure instantanée

7 g de sel

Garniture :

250 g de fromage frais

200 g de petits pois

Aneth

1 avocat

Sel selon le goût

Poivre selon le goût

ACCESSOIRES



GAUFRES SALÉES AU FROMAGE FRAIS, ANETH, PETITS POIS ET AVOCAT

Séparer les blancs d'œufs des jaunes et monter fermement les blancs en neige à la vitesse maximale du batteur à main, en utilisant les fouets à fils. Dans un autre bol, mélanger les jaunes d'œufs avec le lait et l'huile d'olive extra vierge. Ajouter le fromage râpé et mélanger de nouveau. Dans le même bol, ajouter la farine et la levure chimique, mélanger le tout à la vitesse 1.

Incorporer les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule, en veillant à ne pas déstructurer le mélange.

Verser environ une louche de pâte sur un gaufrier déjà chaud et beurré. Faire cuire pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

Écosser les petits pois et en écraser la moitié dans une poêle avec un filet d'huile pendant 5 minutes.

Couper l'avocat en tranches.

Dans un bol, placer le fromage frais et assaisonner avec du poivre noir et de l'aneth haché.

Étaler une couche de fromage sur les gaufres et ajouter l'avocat et les petits pois.

Garnir avec l'aneth frais.





Facile



4 personnes



15 minutes



25 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

250 g de farine

180 g de lait

20 g de sucre

2 œufs

2 cuillères à café de levure chimique

5 g de sel

Garniture :

150 g de fraises

4 pruneaux

1/2 melon

1 banane

100 g de yaourt grec

Miel selon le goût

ACCESSOIRES



BOWL DE MINI CRÊPES AUX FRUITS FRAIS

Mélanger la farine, le sel et la levure dans un bol. Remuer avec une cuillère et mettre de côté.

Dans un second bol, mélanger le lait et les œufs et battre à la vitesse 5 pendant quelques secondes, en utilisant les fouets à fils. Pendant que le batteur à main fonctionne, ajouter petit à petit, toute la farine précédemment mélangée. Continuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Placer le mélange dans une poche à douille munie d'un embout étroit. Dès que la poêle est chaude, former des mini crêpes en les faisant cuire jusqu'au brunissement souhaité.

Préparer les fruits en les lavant et en les coupant en morceaux, de préférence pas trop petits.

Assembler votre bowl en ajoutant le yaourt grec, les fruits et le miel si désiré.



 Moyen

 6 personnes

 30 minutes

 35 minutes

INGRÉDIENTS

Pour un moule de 24 cm

Pâte :

300 g de farine

150 g de beurre froid

30 ml d'eau froide

6 g de sel

Garniture :

300 g fromage frais ou ricotta

2 œufs

2 courgettes

1/2 aubergine

Sel selon le goût

Basilic ou Origan selon le goût

ACCESSOIRES



TARTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

Dans un bol à bords hauts, verser la farine, le sel, le beurre et l'eau. En utilisant les batteurs plats, faire tourner le batteur à main à la vitesse 1 et travailler le mélange pendant quelques minutes. Une fois la consistance sableuse obtenue, verser le contenu du bol sur un plan de travail, tasser rapidement la pâte pour ne pas la faire chauffer, couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Dans un bol, mélanger les œufs avec le fromage à l'aide d'une fourchette et mettre de côté.

Laver les légumes et couper les tomates en fines tranches. Couper en dés la courgette et la demi-aubergine.

Une fois les 30 minutes écoulées, étaler la pâte brisée avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur d'environ 4 mm. Placer la pâte dans le moule et couper les bords. Enfin, piquer le fond avec une fourchette.

Verser le mélange d'œufs et de fromage au fond et ajouter d'abord les tomates en tranches et enfin les aubergines et les courgettes en dés.

Saupoudrer de fromage râpé et de basilic ou d'origan.

Faire cuire au four à 175°C pendant environ 35 minutes.



 Moyen

 6 tresses

 15 minutes

 25 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

500 g de farine

300 ml d'eau

70 g de fromage râpé

4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

12 g de levure instantanée

12 g de sel

Garniture :

250 g de pesto

75 g de noix décortiquées

ACCESSOIRES



TRESSES RAPIDES AU PESTO ET AUX NOIX

Verser la farine, l'eau, le fromage râpé, la levure instantanée, l'huile et le sel dans un grand bol. Avec le batteur à main sur la vitesse la plus basse, pétrir en utilisant les crochets pétrisseurs pendant 7 minutes.

Lorsque la pâte se détache des parois du bol, former une boule. Couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes.

Hacher les noix finement avec un couteau.

Une fois la pâte reposée, sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en un rectangle d'environ 40x50cm. Répartir le pesto sur la moitié de la pâte, saupoudrer les noix et bien fermer les bords.

Couper des bandes d'environ 1,5 cm sur le côté court.

En utilisant trois bandes, former les tresses et les placer sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Badigeonner les tresses avec de l'œuf et les faire cuire dans un four statique à 180°C pendant 20/25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



 Moyen

 12 personnes

 25 minutes

 55 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

200 g de beurre à 22° C
3 œufs à température ambiante
140 g de sucre de canne
150 g de sucre semoule
150 g de farine
125 g de yaourt grec
35 g de cacao amer
30 g de café expresso
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Garniture :

170 g de fromage frais
40 g de sucre semoule
1 œuf
2 cuillères à soupe de farine 00

ACCESSOIRES



BUNDT CAKE AU FROMAGE FRAIS

Mélanger le fromage frais, le sucre, l'œuf et la farine, avec les fouets à fils pendant deux minutes. Couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Séparément, tamiser la farine, le cacao, la levure chimique et mélanger.

Dans un bol à bords hauts, ajouter le beurre très mou (au moins 20/22°C), le sucre roux et le sucre en poudre. À l'aide d'un batteur à main à la vitesse 3 et avec les fouets à fils, fouetter le beurre avec les deux types de sucre. Dès que le mélange devient mousseux, ajouter un œuf à la fois, en alternant avec le yaourt. Verser le café expresso et continuer à mélanger.

Ajouter la farine en deux fois et continuer à mélanger. Le mélange final sera ferme et mousseux.

Beurrer et fariner le moule, puis verser environ la moitié du mélange dans le fond. Former une rainure dans le mélange avec le dos d'une cuillère, et verser le fromage frais. Couvrir avec la partie restante du mélange.

Faire cuire dans un four statique à 180°C pendant environ 50/55 minutes. Laisser refroidir 10 minutes avant de retourner le moule sur une assiette.





Moyen



12 personnes



25 minutes



60 minutes

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour un moule de 26 cm

Pâte :

340 g de farine

200 g de beurre

3 cuillères à soupe de sucre

7 cuillères à soupe d'eau glacée

Garniture :

1 kg de pommes Granny Smith

200 g d'amandes

100 g de macarons

80 g de sucre de canne

Jus d'1 citron

3 cuillères à café de cannelle

ACCESSOIRES



TARTE AUX POMMES, AMANDES ET MACARONS

Verser la farine, le beurre froid et le sucre dans un bol. Avec les batteurs plats, commencer à travailler la pâte à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle devienne sableuse. À ce stade, ajouter l'eau et continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange soit presque compact. Transférer sur une surface plane, former un pain rectangulaire et laisser refroidir pendant 30 minutes en le recouvrant d'un film alimentaire.

Commencer par laver et éplucher les pommes. Couper en petits cubes. Ajouter le jus d'un citron, le sucre roux, la cannelle et la farine et bien mélanger avec une cuillère. Ajouter les amandes et les macarons émiettés.

Abaisser la moitié de la pâte sur une épaisseur d'environ 4 mm et garnir un moule à tarte de 26 cm. Piquer le fond avec une fourchette et verser la garniture dans le moule. Avec la seconde moitié de la pâte, recouvrir le moule. Couper et bien sceller les bords.

Badigeonner de lait et d'œuf, saupoudrer de sucre et faire cuire au four à 180°C pendant 60 minutes.





Facile



20 cookies



15 minutes



12 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

270 g de farine
 150 g de beurre doux
 200 g de sucre de canne complet
 100 g de sucre semoule
 350 g de pépites de chocolat
 3 œufs
 3 g de sel
 1 cuillère à café de bicarbonate
 2 cuillères à café d'extrait de vanille

Décoration :

Caramel salé selon le goût
 Flocons de sel (facultatif) selon le goût

ACCESSOIRES



COOKIES AU CHOCOLAT ET CARAMEL SALÉ

Dans un bol à bords hauts, verser le beurre mou, le sucre semoule et le sucre roux complet.

Utiliser les batteurs plats à la vitesse 1 et fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et lisse. Ajouter l'extrait de vanille et mélanger. Ajouter les œufs et continuer à traiter le mélange. Après avoir combiné le bicarbonate avec la farine, verser le tout dans le bol et mélanger à la vitesse 3 jusqu'à ce que toute la farine soit absorbée.

Enfin, insérer le chocolat et travailler brièvement pour l'incorporer.

Laisser le mélange refroidir au réfrigérateur pendant une heure. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, former de petites boules à l'aide d'une cuillère ou d'une cuillère à glace. Les disposer en laissant un peu d'espace entre elles, afin qu'elles ne collent pas.

Faire cuire dans un four statique à 180°C pendant 12 minutes.

Laisser refroidir, et dès qu'ils sont froids, les garnir de caramel salé et de quelques flocons de sel.





Moyen



2 pizzas



20 minutes



10 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte :

300 g de farine à pizza

200 g d'eau

7 g de levure de bière fraîche

7 g de sel

Garniture :

200 g de mozzarella

200 g de purée de tomates

100 g de pepperoni

1 oignon rouge

100 g d'olives dénoyautées

30 g d'huile

Origan séché

ACCESSOIRES



PIZZA AU PEPPERONI, OIGNON ET OLIVES

Verser toute la farine et presque toute l'eau dans un bol. Laisser environ 20 ml de côté pour dissoudre le sel. Incorporer la levure de bière fraîche et commencer à pétrir la pâte à l'aide des crochets pétrisseurs. Utiliser la vitesse 3 pendant environ 4 minutes.

Ajouter le sel précédemment dissous au mélange. Continuer à travailler pendant quelques minutes. Dès que la pâte se détache du bol et nettoie bien les parois, la laisser reposer pendant 15 minutes.

Diviser la pâte en deux, former de petites boules et la laisser lever dans un récipient fermé et chaud pendant environ 3 heures.

Préparer la sauce tomate en ajoutant l'huile et l'origan.

Couper la mozzarella en lanières et l'oignon en tranches très fines.

Au bout de trois heures, les boules auront doublé de volume. Sur une surface enfarinée, étaler les boules en faisant des mouvements circulaires du centre vers l'extérieur.

Recouvrir de sauce tomate, de pepperoni et de mozzarella.

Faire cuire dans un four très chaud à 250°C pendant environ 10 minutes. Une fois cuites, ajouter les olives et l'oignon.

Garnir d'origan frais et servir.



smeg.fr

