

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.  
Bitte lesen Sie die beigelegte Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.  
Veuillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.  
Lee las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el aparato.  
Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare l'unità.  
Certifique-se de que lê as instruções Ninja® incluídas antes de utilizar o seu aparelho.



# NINJA Foodi®

RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1  
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 28  
LIVRET DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 56  
LIBRO DE RECETAS - ESPAÑOL DESDE PÁGINA 84  
RICETTARIO - ITALIANO DA PAGINA 112  
GUIA DE RECEITAS - PORTUGUÊS A PARTIR DA PÁGINA 140



# L'appareil indispensable pour mixer, fouetter, pétrir et hacher.

Bienvenue dans le guide d'inspiration du mixeur 3-en-1 Ninja® Foodi®. Vous allez découvrir ici des recettes, conseils et astuces utiles pour préparer des gâteaux, soupes, sauces et bien plus encore. C'est parti !



## Découvrez la technologie PowerBase.

La puissance à portée de main.

La technologie PowerBase permet de transformer la base en 3 appareils puissants en fonction de l'accessoire utilisé. Mixer, fouetter, pétrir, hacher... les possibilités sont infinies.





# Fondamentaux

Découvrez votre batteur



## Fouets : vitesses 1 à 5

Avec les fouets, utilisez la vitesse 1 pour mélanger les ingrédients secs avec des liquides. Vous pouvez aller jusqu'aux vitesses 3 et 4 pour préparer des pâtes à cookies, des pains rapides, des glaçages ou de la purée. Utilisez la vitesse 4 pour battre le beurre et le sucre. Utilisez la vitesse 5 pour fouetter la crème, la mousse ou les blancs d'œufs. Il n'est pas recommandé d'utiliser les fouets pour les pâtes levées, comme les pizzas ou les pâtisseries.



## Crochets de pétrissage : vitesses 1 à 4

Après avoir installé les crochets de pétrissage, démarrez sur la vitesse 1 et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse 4 si nécessaire.



Respectez bien les temps de mélange de la recette. Observez également la préparation pour déterminer combien de temps il faut battre, pétrir ou fouetter. Par exemple, si la recette indique « mélangez jusqu'à ce que des pics fermes se forment », contrôlez régulièrement le mélange pour voir quand cela se produit.



Commencez toujours en vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse afin d'éviter que les ingrédients ne giclent. Une fois que vous avez terminé, n'oubliez pas d'éteindre l'appareil.

# Fondamentaux

Découvrez votre mixeur plongeant

## Choisir son récipient



Le récipient de mixage doit être suffisamment grand **pour que la tête du mixeur soit entièrement immergée** dans les ingrédients. Une fois immergé, il doit y avoir suffisamment d'espace dans le récipient pour éviter tout débordement et toute éclaboussure. Il est recommandé d'utiliser une casserole ou un grand verre doseur.

**REMARQUE :** Ne pas mixer dans des poêles/casseroles antiadhésives.

## Mixer et réduire en purée



Immergez les ouvertures de la tête du mixeur dans les ingrédients.

Inclinez l'appareil de manière à soulever légèrement la lame et à l'orienter du côté opposé à votre corps. Effectuez un mouvement de haut en bas pour mixer, et veillez à vous arrêter lorsque les ouvertures ne sont plus immergées.

## Conseils pour bien mixer :

- Avant de mixer les gros aliments, comme les oignons, les tomates, les pommes de terre ou les poivrons, coupez-les en petits morceaux (environ 2,5 cm ou moins). Pour obtenir un résultat optimal et bien lisse, coupez les aliments en morceaux de taille identique. Faites cuire les ingrédients avant de les mixer.
- Ne mixez pas les peaux, pelures, graines ou noyaux durs. Avant de mixer, épluchez les aliments tels que les oignons, les pommes de terre, les courges, l'ail, les oranges et les citrons.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mixez les fruits surgelés, la glace, les noix et les légumes durs comme les carottes, les pommes de terre et les courges avec du liquide.
- Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mixer.
- Pour mieux contrôler les résultats, commencez à vitesse lente et accélérez rapidement en appuyant sur le bouton TURBO et en le maintenant enfoncé. Utilisez des impulsions pour éviter de trop mixer vos ingrédients.





# Fondamentaux

Découvrez votre hachoir

## Assemblage

### Étape 1 :

#### Assemblage de la lame et du couvercle :

Tenez le jeu de lames par le haut de la tige et installez-le dans le bol du hachoir. Mettez ensuite les ingrédients dans le bol.



### Étape 2 :

#### Installation du couvercle de préparation :

Posez le couvercle au-dessus du bol et alignez-le avec les rainures. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé.

### Étape 3 :

#### Installation de la base :

Fixez la base en alignant les nervures de la base avec les nervures du couvercle de préparation, puis poussez la base sur le couvercle pour la verrouiller en place.



## Conseils :

- Exercez des pressions courtes pour obtenir des impulsions courtes et des pressions longues pour obtenir des impulsions longues jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
- Le sélecteur de vitesse est désactivé lorsque le hachoir est utilisé.

# SOUFFLÉS AU FROMAGE

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 27 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS

**ACCESSOIRES** : BATTEUR AVEC FOUETS

## INGRÉDIENTS

30 g de beurre

30 g de farine

280 ml de lait

Sel et poivre, selon les goûts

½ cuillère à café de noix de muscade

40 g de Parmesan finement râpé

40 g de Gruyère finement râpé

3 gros œufs, jaunes et blancs séparés

Beurre et chapelure pour chemiser les ramequins



## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Graissez 4 ramequins de 10 cm/180 ml avec du beurre et chemisez-les de chapelure.
2. Mettez le beurre et la farine dans une grande casserole. Faites cuire pendant 2 minutes à feu moyen, puis incorporez lentement le lait. Poursuivez la cuisson jusqu'à épaississement, soit environ 5 minutes en remuant sans cesse, puis retirez du feu. Incorporez la noix de muscade, salez et poivrez, et laissez refroidir.
3. Versez les blancs d'œufs dans un bol de taille moyenne. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter lentement jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à la formation de pics mous.
4. Ajoutez le fromage à la préparation épaissie et mélangez bien. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
5. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la préparation, environ un quart à la fois. Une fois le tout mélangé, répartissez la préparation dans les 4 ramequins en laissant environ 1 cm au-dessus.
6. Essuyez les côtés des ramequins si nécessaire et mettez-les dans le four. Cuisez au four sans ouvrir celui-ci pendant 18 à 20 minutes.
7. Servez immédiatement.

# BEURRE À L'AIL ET AUX HERBES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 8 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : HACHOIR

## INGRÉDIENTS

2 gousses d'ail pelées

15 g de feuilles de persil frais

10 g de feuilles d'estragon frais

250 g de beurre doux, ramolli

Sel et poivre, selon les goûts



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Mettez les gousses d'ail, le persil et l'estragon dans le hachoir.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et hachez bien pendant environ 5 secondes.
5. Mettez le beurre, le sel et le poivre dans le hachoir.
6. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et mixez pendant environ 15 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
7. Retirez la base, le couvercle et les lames. Utilisez immédiatement ou conservez au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. Il peut également être congelé.



# PESTO BASILIC-ÉPINARDS

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES

**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

**ACCESSOIRE :** HACHOIR

## INGRÉDIENTS

20 g de jeunes pousses d'épinards

30 g de feuilles de basilic

1 gousse d'ail

25 g de pignons de pin torréfiés

25 g de Parmesan râpé

75 ml d'huile d'olive

Sel, selon les goûts

Poivre, selon les goûts



HACHOIR



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt par impulsions jusqu'à ce que la préparation soit mélangée.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Transférez dans un récipient. Utilisez dans des pâtes, des soupes ou en marinade.

# SAUCE SALSA

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES

**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

**ACCESSOIRE :** HACHOIR

## INGRÉDIENTS

1 gousse d'ail, pelée

½ petit oignon rouge, pelé et coupé en quartiers

1 petit piment rouge, épépiné et coupé en cubes

¼ de poivron rouge, épépiné

250g de tomates, épépinées et coupées en quartiers

Jus d'½ citron vert

10g de coriandre fraîche, feuilles et tiges

Une pincée de sel et de poivre

Une pincée de sucre

Chips tortilla pour servir



HACHOIR



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt puis mixez par impulsions jusqu'à ce que les aliments soient hachés.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames après le hachage.
6. Servez votre sauce salsa avec des chips tortilla.

# HOUMOUS

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES

**QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

**ACCESSOIRE :** HACHOIR

## INGRÉDIENTS

1 boîte (400 g) de pois chiches (conservez 50 ml de liquide) rincés

15 ml de jus de citron

30 ml d'huile d'olive

1 gousse d'ail pelée

Sel, selon les goûts

Garniture : huile d'olive extra vierge et paprika



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt par impulsions jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Servez le houmous arrosé d'huile d'olive et saupoudré de paprika.

# SAUCE TOMATE

**PRÉPARATION :** 25 MINUTES

**QUANTITÉ :** 3 À 4 PORTIONS

**ACCESSOIRE :** HACHOIR

## INGRÉDIENTS

1 carotte

½ oignon rouge

1 tige de céleri

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

1 cuillère à soupe de basilic frais

1 boîte de tomates entières pelées (400 g)

Sel



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Mettez la carotte, l'oignon et le céleri dans le hachoir.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis mixez par impulsions jusqu'à ce que les aliments soient hachés.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames.
6. Dans une casserole moyenne, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les aliments hachés, puis faites revenir.
7. Ajoutez les tomates, le basilic, assaisonnez avec du sel, puis laissez mijoter avec un couvercle environ 20 minutes. Servez avec des pâtes ou utilisez cette sauce comme base pour vos pizzas.





# TAPENADE

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4-8 PORTIONS

**ACCESSOIRE** : HACHOIR

## INGRÉDIENTS

½ gousse d'ail pelee

100 g d'olives noires dénoyautées

25 g de câpres

25 g de filets d'anchois à l'huile

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Une pincée de poivre noir



HACHOIR



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, soit environ 30 secondes.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Transférez dans un plat de service. Servez avec de la baguette ou les légumes de votre choix.

# SALADE FRAÎCHEUR

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**QUANTITÉ** : 2 À 4 PORTIONS

**ACCESSOIRE** : HACHOIR

## INGRÉDIENTS

45 g de laitue romaine, coupée grossièrement

125 g de blanc de poulet cuit

75 g de tomates cerises

45 g d'olives de Kalamata

40 g de feta



HACHOIR



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et donnez plusieurs impulsions jusqu'à obtenir une texture grossièrement hachée.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Servez le mélange haché sur des feuilles de laitue ou utilisez-le comme garniture de sandwich. Dégustez-le avec votre sauce préférée.

# GAZPACHO

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**QUANTITÉ** : 2 PORTIONS

**ACCESSOIRE** : HACHOIR

## INGRÉDIENTS

6 tomates Roma, évidées  
½ concombre, pelé et épépiné  
½ poivron jaune, épépiné  
1 petite échalote, coupée en deux  
1 gousse d'ail  
4 feuilles de basilic  
2 cuillères à café de vinaigre balsamique  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
Sel et poivre, selon les goûts



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et mixer pendant environ 1 minute.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Laissez reposer environ 2 heures au frais avant de servir.

# VELOUTÉ DE POTIRON

**PRÉPARATION** : 25 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 40 MINUTES

**QUANTITÉ** : 6 PORTIONS

**ACCESSOIRE** : MIXEUR PLONGEANT

## INGRÉDIENTS

50 g de beurre  
75 g d'échalotes, pelées et finement ciselées  
30 g de gingembre frais, pelé et émincé  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère à café de curry en poudre  
¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne  
600 g de potiron, épluché, épépiné et coupé en cubes  
225 g de pommes de terre, pelées et coupées en dés  
225 g de carottes, pelées et coupées en dés  
600 ml de bouillon de légume  
300 ml de crème semi-épaisse  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre blanc  
½ cuillère à café de noix de muscade moulue



## PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les échalotes et le gingembre, et faites sauter pendant 2 minutes.
2. Ajoutez le paprika, le curry en poudre et le poivre de Cayenne aux échalotes, et faites revenir pendant 3 minutes. Ajoutez le potiron, les pommes de terre, les carottes et le bouillon, et mélangez. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
3. Incorporez la crème, le sel, le poivre blanc et la noix de muscade.
4. Retirez la casserole du feu. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil en veillant à ce qu'elle affleure le fond de la casserole. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez à l'horizontale et à la verticale pour mixer les ingrédients pendant environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.
5. Servez chaud.

**CONSEIL** Ce velouté peut tout à fait être congelé.

# VELOUTÉ D'ASPERGES

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES  
**TEMPS DE CUISSON :** 25 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS  
**ACCESSOIRE :** MIXEUR PLONGEANT

## INGRÉDIENTS

500 g d'asperges blanches  
1 L de bouillon de légumes  
40 g de beurre  
30 g de farine  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
¼ de cuillère à café de noix de muscade  
100 g de crème fraîche  
1 jaune d'œuf  
Sel et poivre, selon les goûts

Suggestions de garniture : croûtons, jambon de la Forêt Noire, cerfeuil



MIXEUR  
+ CROCHETS  
DE PÉTRISSAGE

## PRÉPARATION

1. Épluchez les asperges et coupez les extrémités, puis découpez les asperges en morceaux de 4 cm.
2. Dans une grande casserole, ajoutez les asperges et le bouillon. Portez à ébullition et faites chauffer à feu moyen pendant 20 minutes.
3. Au bout de 20 minutes, retirez la casserole du feu. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil en veillant à ce qu'elle affleure le fond de la casserole. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez le mixeur en rond et à la verticale dans la casserole pour mixer les ingrédients pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que le velouté soit complètement lisse. Ajoutez le jus de citron, la noix de muscade et assaisonnez avec du sel et du poivre selon les goûts.
4. Mettez le beurre et la farine dans une petite casserole, puis faites chauffer 3 à 4 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange commence à brunir. Entre-temps, remettez le velouté sur le feu et portez-le à ébullition.
5. Mélangez le roux dans le velouté lorsqu'il arrive à ébullition, puis poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes.
6. Ajoutez la crème fraîche et le jaune d'œuf dans un petit bol et mélangez-les bien. Ajoutez ce mélange au velouté et mélangez bien.
7. Servez immédiatement avec du jambon de la Forêt Noire et des croûtons en garniture.

# RAVIOLIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

**PRÉPARATION :** 20 MINUTES  
**TEMPS DE CUISSON :** 5 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 6-8 PORTIONS  
**ACCESSOIRES :** BATTEUR AVEC CROCHETS DE PÉTRISSAGE, HACHOIR

## INGRÉDIENTS

**Pâte :**  
300 g de farine T45  
3 œufs

**Garniture :**  
300 g épinards cuits, égouttés et essorés  
250 g de ricotta  
50 g de parmesan rape  
Sel et poivre  
½ cuillère à café de noix de muscade moulue  
1 œuf (jaune uniquement)  
Sauce pour servir, au choix

## PRÉPARATION

1. Dans un saladier, ajoutez la farine et les œufs. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les crochets de pétrissage. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Si la pâte est trop grumeleuse, ajoutez quelques gouttes d'eau. Lorsque la pâte est bien lisse et élastique, enveloppez-la dans du papier sulfurisé et laissez reposer pendant 30 minutes.
2. Faites cuire les épinards dans une poêle à feu moyen avec un couvercle pendant 5 minutes environ. Égouttez les épinards pour enlever l'excédent d'eau.
3. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Mettez tous les ingrédients de la garniture, y compris les épinards, dans le hachoir dans l'ordre indiqué. Assaisonnez selon les goûts.
4. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
5. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et mixez bien pendant environ 20 secondes.
6. Retirez la base et le couvercle, puis versez les ingrédients dans un saladier.
7. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, puis découpez-la en bandes de 8 cm x 30 cm. Placez 5 cuillères à café du mélange sur chaque bande de pâte. Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'eau. Mettez ensuite une autre bande de pâte dessus. Appuyez sur la bande de pâte supérieure tout autour de la garniture pour chasser l'air. Découpez en carrés. Placez la pâte sur une plaque farinée, en laissant de l'espace entre chaque bande. Répétez l'opération avec le reste de pâte ; vous devriez pouvoir faire environ 36 raviolis.
8. Pour faire cuire les raviolis, amenez une grande casserole d'eau à ébullition et ajoutez du sel, selon vos goûts. Ajoutez les raviolis, faites légèrement bouillir et mélangez régulièrement jusqu'à obtenir une cuisson al dente. Égouttez les raviolis doucement ou sortez-les à l'aide d'une écumoire et servez-les avec la sauce de votre choix.

**CONSEIL** Faites cuire les raviolis en deux fois pour qu'ils ne se désintègrent pas.



BATTEUR  
+ CROCHETS  
DE PÉTRISSAGE

HACHOIR

# BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 17 À 20 MINUTES

**QUANTITÉ** : 4 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : MIXEUR PLONGEANT, HACHOIR

## INGRÉDIENTS

### Sauce tomate :

800 g de tomates Roma

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 oignons

2 gousses d'ail

1 poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées, à ajouter séparément

Sel et poivre

### Boulettes de viande :

1 oignon

2 gousses d'ail

1 petite poignée d'un mélange d'herbes aromatiques (persil, origan, basilic)

500 g d'un mélange de bœuf et de porc hachés

1 œuf

50 g de panure

40 g de Parmesan râpé

100 g de mozzarella, coupée en dés

## PRÉPARATION

1. Mettez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes, puis égouttez-les et laissez-les refroidir. Pelez et videz les tomates, puis mettez-les dans un saladier de taille moyenne.
2. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil dans les tomates en veillant à ce qu'elle affleure le fond du saladier. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez-le en rond et à la verticale dans le saladier pour mixer les tomates pendant 1 minute ou jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Réservez la sauce tomate.

3. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Ajoutez l'oignon, l'ail et les herbes pour les boulettes de viande dans le hachoir. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et mixez par impulsions jusqu'à l'obtention d'une texture finement hachée.
4. Dans un grand saladier, ajoutez tous les ingrédients des boulettes avec l'oignon, l'ail et le mélange d'herbes hachés. Mélangez bien, puis formez 16 boulettes de viande. Aplatissez légèrement les boulettes de viande avec les doigts, puis réservez-les.
5. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Ajoutez les oignons et l'ail pour la sauce dans le hachoir. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et mixez par impulsions jusqu'à obtenir une texture grossièrement hachée.
6. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou une poêle à feu moyen-vif, puis ajoutez les oignons et l'ail hachés. Faites sauter 2 à 3 minutes.
7. Ajoutez les boulettes de viande dans la poêle et faites cuire 2 minutes de chaque côté.
8. Versez la sauce tomate sur les boulettes de viande, ajoutez le basilic haché, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis mélangez bien.
9. Réduisez à feu doux-moyen et couvrez avec un couvercle. Poursuivez la cuisson 10 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes de viande soient cuites, en les retournant régulièrement.
10. Pendant les 2 dernières minutes de cuisson, saupoudrez la mozzarella sur la sauce et les boulettes de viande. Servez avec des pâtes.



# MINI QUICHES

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 30 MINUTES

**QUANTITÉ** : 2 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : MIXEUR PLONGEANT, HACHOIR

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

60 g de farine

30 g de beurre froid, coupé en morceaux

Une pincée de sel

2 cuillères à soupe d'eau froide

### Pour la garniture :

50 g de lardons fumés

20 g de Comté, coupé en dés

125 ml de crème entière épaisse

1 œuf

Une pincée de noix de muscade moulue et de poivre



## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Ajoutez la farine, le beurre et le sel dans le bol.
2. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis mixez par impulsions jusqu'à ce que la pâte devienne grumeleuse. Ajoutez l'eau, puis mixez à nouveau par impulsions jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Retirez la base, le couvercle et les lames. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée, formez une boule lisse, puis étalez-la en un disque d'une épaisseur de 4 mm. Découpez 2 cercles dans la pâte pour recouvrir deux moules à tarte beurrés ronds de 10 cm, puis laissez reposer 30 minutes.
4. Faites chauffer le four à 180 °C. Dans une petite poêle, faites frire les lardons 3 minutes. Égouttez tout le liquide, puis répartissez les lardons et le Comté dans les deux moules.
5. Attachez le pied mixeur à la base.
6. Dans un saladier, ajoutez l'œuf, la crème, le poivre et la noix de muscade. Plongez l'extrémité du blender dans le mélange, en veillant à ce qu'elle affleure le fond du contenant.
7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez-le lentement dans le mélange à la verticale pendant environ 15 secondes. Versez ensuite la préparation sur les lardons et le fromage, jusqu'à ce que les moules soient presque remplis. Mettez au four pendant 25 minutes, jusqu'à ce que les quiches soient dorées et gonflées.



# GAUFRES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 32 MINUTES

**QUANTITÉ** : 8 GAUFRES / 4 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : BATTEUR AVEC FOUETS

## INGRÉDIENTS

80 g de beurre fondu refroidi

80 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 gros œufs

200 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

150 ml de lait



## PRÉPARATION

1. Préchauffez un gaufrier sur feu moyen à vif, jusqu'à ce qu'il soit chaud.
2. Dans un grand saladier, ajoutez le beurre fondu, le sucre et les œufs.
3. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
4. Ajoutez la farine et la levure chimique tamisées, puis continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
5. En restant sur la vitesse 1, ajoutez le lait et continuez à fouetter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
6. Déposez environ 2 cuillères à soupe de pâte dans le gaufrier, refermez-le, puis laissez cuire environ 4 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Répétez l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
7. Servez immédiatement avec vos nappages ou vos fruits préférés.

# PROFITEROLES

**PRÉPARATION** : 25 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 35 MINUTES

**QUANTITÉ** : 35 PROFITEROLES

**ACCESSOIRES** : BATTEUR AVEC FOUETS

## INGRÉDIENTS

### Pâte à chou :

65 ml de lait

65 ml d'eau

65 g de beurre

½ cuillère à café de sucre

Une pincée de sel

65 g de farine

2 gros œufs

### Sauce au chocolat :

80 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux

80 g de crème entière épaisse

### Chantilly :

400 ml de crème entière épaisse

40 g de sucre glace

1 cuillère à café d'essence de vanille

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Recouvrez une grande plaque à pâtisserie de papier cuisson.
2. Dans une casserole moyenne, versez le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Portez à ébullition à feu moyen en remuant constamment.
3. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Lorsque le mélange commence à bouillir, retirez du feu et ajoutez toute la farine en une seule fois. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter lentement jusqu'à la vitesse 3, jusqu'à l'obtention d'un roux bien mélangé.

4. Remettez la casserole sur le feu. Poursuivez la cuisson à feu moyen en remuant sans cesse pendant environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange cesse de coller aux parois de la casserole et forme une boule. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
5. Avec les fouets toujours montés, appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger à la vitesse 1. Tout en mélangeant, ajoutez 1 œuf à la fois et continuez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Continuez à mélanger pendant encore 60 secondes.
6. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'un embout simple et formez 35 boules de 4 cm sur la plaque préparée. Mettez au four et cuisez pendant 15 minutes.
7. Après 15 minutes, réduisez la température du four à 175 °C et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les choux soient dorés. Sortez les choux du four et laissez-les refroidir complètement sur une grille.
8. Pendant ce temps, dans un grand saladier séparé, versez tous les ingrédients de la chantilly. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter lentement jusqu'à la vitesse 5, jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez la crème dans une poche à douille munie d'un embout simple et garnissez les choux, ou coupez les choux en deux à l'aide d'un couteau dentelé et garnissez-les de crème. Réservez.
9. Dans un bol résistant à la chaleur placé au-dessus d'une casserole d'eau chaude, mettez le chocolat et la crème. Remuez régulièrement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Arrosez les profiteroles de sauce au chocolat et servez immédiatement.



# BISCOTTI CHOCOLAT, NOISETTE ET ORANGE

**PRÉPARATION** : 20 MINUTES

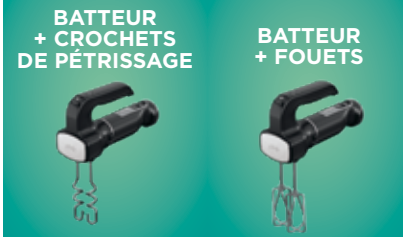
**TEMPS DE CUISSON** : 1 HEURE 10 MINUTES

**QUANTITÉ** : 36 BISCOTTI

**ACCESSOIRES** : BATTEUR AVEC FOUETS ET CROCHETS DE PÉTRISSAGE

## INGRÉDIENTS

3 gros œufs  
180 g de sucre en poudre  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
270 g de farine, plus un peu pour façonner les biscotti  
30 g de poudre de cacao  
1 cuillère à café de levure chimique  
1 cuillère à café de sel  
Zeste de 2 oranges  
100 g de noisettes grillées, grossièrement hachées  
75 g de pépites de chocolat noir



## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 150 °C et tapissez deux grandes plaques de papier cuisson.
2. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Mettez les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans un grand bol, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à l'obtention d'un mélange de couleur pâle et épais.
3. Retirez les fouets et remplacez-les par les crochets de pétrissage. Tamisez la farine, le cacao, la levure chimique et le sel dans la préparation. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter jusqu'à la vitesse 3 jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
4. Tout en continuant à mélanger, ajoutez le zeste, les noisettes et les pépites de chocolat.
5. Déposez la pâte sur la plaque préparée en formant une miche d'environ 35 x 12 cm, en utilisant de la farine supplémentaire pour vous aider à la façonner. Mettez au four et cuisez pendant 50 minutes.
6. Après 50 minutes, baissez le four à 135 °C. Retirez la miche du four et laissez refroidir pendant 10 minutes.
7. Une fois que la pâte a légèrement refroidi, coupez la miche en tranches de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau dentelé. Répartissez les tranches sur les deux plaques de cuisson, et remettez au four pendant 25 minutes.
8. Laissez les biscotti refroidir complètement avant de les servir. Dégustez avec du thé ou du café.

# PÂTE À CRÊPES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 2 À 3 MINUTES PAR CRÊPE

**QUANTITÉ** : 6 PORTIONS

**ACCESSOIRE** : MIXEUR PLONGEANT

## INGRÉDIENTS

4 œufs  
40 g de sucre en poudre  
½ cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)  
40 g de beurre fondu  
600 ml de lait tiède  
250 g de farine tamisée



## PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, ajoutez les œufs, le sucre, le sel et le rhum. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil en veillant à ce qu'elle affleure le fond du saladier. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez-le en rond et à la verticale dans le saladier pour mélanger les ingrédients pendant environ 20 secondes.
2. Ajoutez progressivement le beurre, la moitié du lait et la farine, puis continuez à mixer. Ajoutez le reste du lait, puis mélangez la pâte 30 secondes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
3. Faites chauffer une poêle légèrement huilée sur feu moyen à vif. Déposez une louche de pâte sur la poêle, puis effectuez un mouvement de rotation en l'inclinant pour répartir uniformément la pâte sur toute sa surface. Faites cuire la crêpe 2 minutes environ, jusqu'à ce que le dessous soit légèrement bruni. Retournez la crêpe et faites cuire l'autre côté 20 secondes environ, puis transférez la crêpe dans un plat. Répétez l'opération avec le reste de la pâte à crêpe. Garnissez les crêpes selon vos goûts.



# PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

**PRÉPARATION** : 10 MINUTES

**TEMPS DE CUISSON** : 1 HEURE + 15 MINUTES DE REFROIDISSEMENT DANS LE FOUR

**QUANTITÉ** : 6-8 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : BATTEUR AVEC FOUETS

## INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf à température ambiante  
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc  
180 g de sucre blanc  
1 cuillère à café de fécule de maïs  
300 ml de crème liquide épaisse  
1 cuillère à soupe de sucre glace  
300 g de fruits rouges frais



## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 150°C. Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
2. Dans un grand saladier, ajoutez les blancs d'œuf et le vinaigre. Attachez le batteur avec les fouets à la base moteur. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer à mélanger sur la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à la formation de pics mous. Mélangez le sucre blanc et la fécule de maïs ensemble. Ajoutez ce mélange aux blancs d'œufs, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la meringue ait un aspect brillant.
3. Étalez la meringue sur le papier sulfurisé en formant un cercle de 26 cm de diamètre et de 3-4 cm d'épaisseur.
4. Faites cuire pendant 1 heure. À la fin de la cuisson, éteignez le four et laissez la pavlova refroidir à l'intérieur du four.
5. En parallèle, ajoutez la crème et le sucre glace dans un saladier. Attachez le batteur avec les fouets à la base moteur. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter progressivement à la vitesse 4, jusqu'à ce que la crème se tienne.
6. Étalez une couche épaisse de crème fouettée sur la pavlova et garnissez avec des fruits rouges. Dégustez immédiatement.

# LEBKUCHEN

**PRÉPARATION** : 25 MINUTES + 30 MINUTES DE REFROIDISSEMENT

**TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES

**QUANTITÉ** : 20 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : HACHOIR, BATTEUR AVEC FOUETS

## INGRÉDIENTS

100 g de noisettes  
275 g de farine ordinaire  
50 g d'amandes en poudre  
2 cuillères à soupe de cacao  
3½ à 4 cuillères à café de mélange pour pain d'épices  
1½ cuillère à café de levure chimique  
½ cuillère à café de bicarbonate de soude  
150 g de sucre roux  
125 g de miel  
60 g de beurre doux ramolli, à ajouter séparément  
¼ cuillère à café de sel de mer fin  
Zestes de 2 citrons et 1 cuillère à soupe de jus  
1 cuillère à café d'essence d'amande  
1 œuf moyen  
60 ml de café fort, froid  
50 g d'un mélange d'écorces d'agrumes confits  
100 g de chocolat noir fondu

## PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Mettez les noisettes dans le hachoir.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'elles soient finement hachées.
5. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les noisettes hachées, la farine, les amandes en poudre, le cacao, les épices, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
6. Dans un grand saladier, mettez le sucre roux, le miel, 50 g de beurre ramolli, le sel de mer, le zeste des 2 citrons, l'essence d'amande et l'œuf.

7. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt commencez à mélanger à la vitesse 1, en augmentant progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
8. Ajoutez le café, appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 3. Continuez à mélanger pendant 30 secondes.
9. Ajoutez tous les ingrédients secs dans le saladier, à l'exception des écorces confites. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 2. Mélangez pendant 1 minute. Ajoutez les écorces d'agrumes. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 2. Mélangez pendant environ 15 secondes, jusqu'à ce que les écorces soient bien incorporées. Laissez reposer la préparation pendant 30 minutes.
10. Préchauffez le four à 180°C et tapissez deux grandes plaques de cuisson.
11. Divisez la préparation de Lebkuchen en 20 boulettes, puis placez-les sur les plaques en les espaçant. Appuyez sur chaque boulette jusqu'à ce qu'elles fassent environ 1 cm de haut.
12. Dans un petit saladier, mélangez le chocolat fondu et les 10 g de beurre restants. Trempez délicatement les biscuits jusqu'à la moitié dans le mélange pour en recouvrir le dessus, puis replacez-les sur la grille.



# NINJA<sup>®</sup> Foodi<sup>®</sup>

3-IN-1 FOOD PREP SYSTEM

3-IN-1-SYSTEM ZUR ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

APPAREIL DE CUISINE 3-EN-1

SISTEMA DE PREPARACIÓN DE COMIDA 3 EN 1

SISTEMA DI PREPARAZIONE DA CUCINA 3-IN-1

SISTEMA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS 3 EM 1

CI100EU\_IG\_20Recipe\_MP\_220614\_Mv1

FOODI and NINJA are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

FOODI und NINJA sind in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

FOODI y NINJA son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en el Reino Unido.

FOODI e NINJA sono marchi di SharkNinja Operating LLC registrati nel Regno Unito.

FOODI e NINJA são marcas comerciais registadas no Reino Unido da SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC