



Continental Edison



Livre de recettes



Ce livre de recettes vous est offert par Continental Edison

Sommaire

ASSORTIMENT DE LEGUMES VAPEUR	2
RATATOUILLE PROVENCALE	2
QUINOA AUX ASPERGES VAPEUR.....	2
SOUPE FROIDE DE YAOURT AUX CONCOMBRES.....	2
RISOTTO DE COQUILLETES A LA COPPA ET AU PARMESAN.....	2
RIZ AUX EPICES FACON PILAF	2
PAELLA ESPAGNOLE AUX FRUITS DE MER	2
CURRY VERT DE POISSON A LA THAILANDAISE	2
SAUMON EN CROUTE D'AMANDES LAQUE A L'ERABLE, ECRASE DE POTIMARRON	2
PAVE DE CABILLAUD VAPEUR AUX PATATES DOUCES	2
CHILI CON CARNE.....	2
SOUPE DE TOMATES AUX BOULETTES DE VIANDE	2
FILET MIGNON DE PORC AUX ABRICOTS SECS.....	2
MIJOTE DE BLANC DE POULET AU GINGEMBRE, A LA CORIANDRE ET AU SOJA	2
TAGINE D'AGNEAU AUX POIS CHICHES ET AUX PRUNEAUX	2
PORRIDGE VEGAN A LA BANANE, LAIT D'AMANDE ET GRAINES DE CHIA.....	2
CONFITURE DE POMMES	2
YAOURT AU MIEL FACON PANNA COTTA.....	2
QUINOA AU LAIT DE COCO, VANILLE ET MANGUE FRAÎCHE.....	2
GATEAU CHOCOLAT / NOIX DE PECAN	2

ASSORTIMENT DE LEGUMES VAPEUR

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de légumes au choix
- huile d'olive, (optionnel) sel, poivre.

Préparation :

- Remplissez la cuve de l'appareil d'eau et placez les légumes surgelés dans le panier vapeur.
- Faites cuire 30 minutes en utilisant le programme «Vapeur».



RATATOUILLE PROVENCALE

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 aubergine
- 4 tomates
- 2 poivrons
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

Préparation :

- Coupez les tomates en petits dés.
- Coupez ensuite l'aubergine et les courgettes en tranches d'environ 1cm d'épaisseur.
- Emincez l'ail et l'oignon.
- Mélangez tous les ingrédients, refermez le couvercle et laissez cuire pendant 45 min en utilisant le programme «Mijoter»





QUINOA AUX ASPERGES VAPEUR

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 300g de quinoa
- 65cl d'eau
- 15 asperges
- sel, poivre

Préparation :

- Coupez les points d'asperges à 5cm environ et placez-les dans le panier vapeur de l'appareil. Réservez.
- Coupez les queues d'asperges et coupez-les en rondelles épaisses.
- Rincez le quinoa et placez-le dans la cuve avec l'eau, les tronçons d'asperge, le sel et le poivre. Placez le panier vapeur sur la cuve, fermez le couvercle et laissez cuire le quinoa en utilisant le programme «Riz».
- Après dix minutes de cuisson, les asperges doivent être tendres mais encore croquantes. Retirez alors le panier vapeur et terminez la cuisson du mélange quinoa/tronçons d'asperges à couvercle fermé.
- Servez le quinoa avec les pointes d'asperges vapeur.



SOUPE FROIDE DE YAOURT AUX CONCOMBRES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 litre de yaourt nature
- 3 cuillères à café de crème fraîche
- 2 concombres
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'aneth ciselé
- sel, poivre, paprika (optionnel)

Préparation :

- Epluchez et dénoyautez les concombres. Taillez-les en carpaccio à la mandoline. Ajoutez une pincée de sel et laissez le mélange réserver pendant une heure afin de pouvoir retirer l'excédent d'eau.
- Ajoutez le yaourt et la crème et mélangez.
- Ajoutez le vin blanc, l'huile d'olive et mélangez.
- Sélectionnez le programme «Yaourt» et laissez fermenter pendant 6 heures.
- Servez avec l'aneth et une pincée de paprika.



RISOTTO DE COQUILLETES A LA COPPA ET AU PARMESAN

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350g de coquillettes
- 70cl de bouillon de volaille (ou de légumes)
- 1 cuillère à soupe de vin blanc sec
- 40g de parmesan finement râpé
- 1 oignon pelé et émincé
- 100g de Coppa
- 50g de beurre
- fleur de sel, poivre du moulin.

Préparation :

- Placez la moitié du beurre dans la cuve et laissez fondre en activant le programme "Risotto" pendant 30 minutes..
- Ajoutez l'oignon pelé et émincé et faites cuire 4 minutes.
- Ajoutez les coquillettes et le vin, mélangez et laissez cuire jusqu'à disparition du liquide.
- Versez la moitié du bouillon et mélangez bien.
- Fermez le couvercle.
- Au bout de 7 minutes de cuisson, versez le reste du bouillon et mélangez bien.
- A la fin du programme, sortez la cuve de l'appareil et ajoutez le reste du beurre, la moitié du parmesan et couvrez avec une assiette. Laissez reposer 2 minutes avant de mélanger.
- Servez chaud avec la Coppa coupée en lanières, le reste du parmesan et le poivre du moulin.
- Servez avec l'aneth et une pincée de paprika.

RIZ AUX EPICES FACON PILAF

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 250g de riz basmati
- 75cl d'eau
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 morceau de gingembre frais
- 2 cuillères à café d'épices Biryani
- 1 cuillère à café rase de curcuma
- 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche
- 50g de raisins secs
- 50g d'amandes concassées
- 20g de beurre
- sel, poivre.

Préparation :

- Placez le morceau de beurre dans la cuve. Sélectionnez le programme «Rôtir» et faites suer l'oignon avec l'ail, le gingembre et les épices pendant 3 minutes.
- Rincez le riz sous l'eau froide.
- Versez le riz dans la cuve et faites revenir pendant 3 minutes.
- Ajoutez ensuite l'eau, les raisins secs et les amandes. Sélectionnez le programme «Riz» et la cuisson se termine lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la cuve.
- Servez avec la coriandre ciselée.





PAELLA ESPAGNOLE AUX FRUITS DE MER

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de mélange de fruits de mer au choix (frais ou surgelés)
- 100g d'huile d'olive (extra vierge de préférence)
- 1 oignon
- 150g de petits pois (frais ou surgelés)
- sel et poivre au goût
- ½ citron
- 1 cuillère à café de safran
- 200g de purée de tomate
- 600g de riz rond

Préparation :

- Décongelez les fruits de mer.
- Mélangez le safran avec 100ml d'eau and laissez imprégner pendant 15 à 20 minutes. Réservez.
- Coupez le citron en tranches fines et émincez l'oignon.
- Versez l'huile d'olive dans la cuve de l'appareil et chauffez-la pendant 2 minutes après avoir refermé le couvercle.
- Ajoutez les fruits de mer et faites revenir dans l'huile pendant 5 minutes en utilisant le programme «Rôtir»
- Retirez les fruits de mer et réservez-les.
- Faites revenir les oignons en utilisant le même programme.
- Ajoutez le riz aux oignons et cuisez pendant 3 à 4 minutes.
- Ajoutez les fruits de mer, les petits pois, le poivre, et la purée de tomates.
- Faites bouillir de l'eau et versez la sur le riz : le niveau de l'eau doit recouvrir le riz. Ajoutez ensuite le mélange eau / safran.
- Fermez l'appareil et laissez cuire. Le robot détermine le temps de cuisson en fonction de l'eau dans la cuve.
- Lorsque le signal retentit, retirez le couvercle et ajoutez les tranches de citron. Refermez et laissez mariner pendant 15 à 20 minutes. Assaisonnez de sel et poivre selon votre goût.

CURRY VERT DE POISSON A LA THAILANDAISE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600g de poisson blanc en filet
- 40cl de lait de coco
- 2 cuillères à café de pâte de curry vert
- le jus d'1/2 citron vert (+ zestes)
- 2 cuillères à soupe de sauce Nuocmâm
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou de coco)
- 1 demi bouquet de coriandre

Préparation :

- Coupez les filets de poisson en cubes d'environ 3 cm de côté.
- Versez l'huile, la pâte de curry et 1 cuillère à soupe de lait de coco dans la cuve de l'appareil.
- Faites revenir le mélange pendant 3 min en utilisant la fonction «Rôtir»
- Ajoutez le lait de coco, le jus et le zeste du citron vert, la sauce Nuocmâm et le sucre. Mélangez.
- Sélectionnez la fonction "Mijoter" pendant 30 minutes. Dans un premier temps faites cuire pendant 15 minutes à couvercle fermé.
- Soulevez le couvercle et ajoutez le poisson. Refermez et faites cuire 15 minutes à nouveau sur le même programme : la chair du poisson doit être translucide.
- Saupoudrez le curry de coriandre ciselée et servez avec du riz blanc.



La recette originale de Margaux Grosman

Avec presque **trois fois moins de calories que la pomme de terre** et un petit goût de noisette gourmand à souhait, le potimarron est LE légume dont on peut user et abuser : avec son petit goût sucré, il est aussi idéal dans la préparation de desserts, gâteaux et pâtes à tartiner.

En toute simplicité, voici l'une de mes manières favorites de le préparer – **l'avantage, c'est qu'on peut aussi transformer cette recette en velouté en la finalisant par un petit coup de mixeur bien assuré.**

Croquant dessus, fondant dedans, mon saumon en croûte de pistache vous réchauffera le corps et le cœur de sa douce saveur caramélisée – non mais, pas question de laisser ce satané hiver nous dominer !



www.amasauce.com

SAUMON EN CROUTE D'AMANDES LAQUE A L'ERABLE, ECRASE DE POTIMARRON

Ingrédients pour 2 personnes :

Pour le saumon laqué en croûte de pistache :

- 2 pavés de saumon de 150g environ
- 1 cas de jus de citron
- 2 cas de poudre de pistache (il est aussi possible de réaliser la croûte avec de la poudre d'amandes)
- 2 cas de sirop d'érable
- fleur de sel, poivre du moulin

Préparation :

- Faîtes mariné les pavés de saumon avec le sirop d'érable, le sel et le poivre pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, préparez de quoi réaliser la croûte de pistache : mélangez les 2 cas de poudre de pistache avec le jus de citron.
- Remplissez la cuve d'eau et placez le saumon sur le panier vapeur. Précuissez les pavés 10 à 15 minutes en utilisant le programme «Vapeur » pour une texture fondante : le saumon doit être rosé.
- Sortez le saumon précuit du panier vapeur. Disposez ensuite la préparation croûte de pistache sur les pavés.

Pour le velouté de potimarron :

- 1 gros potimarron
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 cac de cannelle
- 1 cac de sirop d'érable
- 10cl de lait d'amandes
- Fleur de sel, poivre du moulin

Préparation :

- Tranchez le potimarron en gros dés et enlevez les pépins à la cuillère.
- Remplissez la cuve d'eau et plongez-y le potimarron avec la peau : laissez cuire 40 minutes en utilisant le programme "Bouillir".
- Egouttez le potimarron. Ecrasez-le grossièrement à l'aide d'une fourchette ou d'un presse purée. Arrosez de lait d'amandes et assaisonnez avec la cannelle, la noix de muscade, la fleur de sel et le poivre.
- Mélangez et réservez.
- Placez les saumons dans la cuve et terminez la cuisson sur le programme «rôtir» pendant 5 minutes.
- Servez avec l'écrasé de potimarron.



PAVE DE CABILLAUD VAPEUR AUX PATATES DOUCES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de cabillaud de 150g environ
- 1 oignon émincé
- 200g de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 4 patates douces de taille moyenne
- sel, poivre à votre convenance

Préparation :

- Dans un saladier, faites mariner les pavés de saumon dans la crème fraîche avec l'aneth, le sel, le poivre et le jus de citron pendant 30 minutes.
- Epluchez les patates douces et coupez-les en gros dés.
- Versez 4 litres d'eau dans la cuve de l'appareil, placez les dés de patate douce dans le panier vapeur et les pavés de poisson au-dessus.
- Faites cuire 30 à 35 minutes en utilisant le programme «Vapeur».



CHILI CON CARNE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800g de viande de boeuf hachée
- 800g de tomates
- 300g de haricots rouges
- 1 cuillère à café de farine
- 3 cuillères à café de concentré de tomates
- 3 cuillères à café d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- sel, poivre.
- ½ piment rouge

Préparation :

- Emincez finement les oignons, l'ail et le piment rouge.
- Coupez les tomates et le poivron en fines lamelles.
- Sélectionnez la fonction «Rôtir» et faites cuire la viande hachée arrosée d'huile d'olive pendant 10 à 13 minutes sans couvrir. Transférez le mélange dans un saladier et réservez.
- Toujours à couvercle ouvert, faites cuire l'oignon et l'ail en utilisant le même programme pendant 3-4 min.
- Ajoutez ensuite la viande, les haricots blancs et la farine.
- Ajoutez 300ml d'eau, les tomates, le poivron et le concentré.
- Assaisonnez de sel et de poivre, mélangez et laissez cuire en utilisant le programme «Mijoter» pendant 45 min.

SOUPE DE TOMATES AUX BOULETTES DE VIANDE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 700g de tomates coupées en dés
- 500g de viande hachée (mélange boeuf/porc)
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, herbes de Provence

Préparation :

- Mélangez la chapelure avec la viande hachée. Formez des petites boulettes avec vos mains.
- Placez les dés de tomates dans un blender afin de les réduire en purée.
- Versez 2 litres d'eau bouillante dans la cuve et plongez-y les boulettes de viande, l'oignon émincé, la purée de tomates, le sel, de poivre, l'ail et les herbes.
- Fermez le couvercle et laissez cuire 1 heure en utilisant le programme «Soupe».





FILET MIGNON DE PORC AUX ABRICOTS SECS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 filets mignon de porc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de miel
- 15 abricots secs
- 2 cl de vin blanc
- sel, poivre, thym frais
- 2 cuillères à soupe de sauce soja

Préparation :

- Coupez chaque filet mignon en deux, salez-les et badigeonnez-les d'huile d'olive.
- Sélectionnez la fonction «Rôtir» et faites revenir la viande 5 minutes de chaque côté.
- Retirez la viande et réservez-la.
- Faites mariner la viande avec le miel, le soja et le thym. Déposez-la ensuite dans la cuve avec le vin et fermez le couvercle.
- Sélectionnez la fonction «Mijoter» et réglez la température sur 180°C. Faites cuire 30 minutes.
- Au bout de 15 minutes, soulevez le couvercle et ajoutez les abricots secs.
- A la fin du programme, sortez la viande de la cuve et laissez reposer 10 minutes. Coupez-la en tranches et servez avec les abricots.

MIJOTE DE BLANC DE POULET AU GINGEMBRE, A LA CORIANDRE ET AU SOJA

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600g de blanc de poulet émincé
- 2 oignons nouveaux émincés
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais, gratté
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 6 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée.

Préparation :

- Faites mariner le poulet avec les oignons, l'ail, la coriandre, l'huile d'olive et la sauce soja.
- Placez la préparation dans la cuve de l'appareil.
- Refermez le couvercle et faites cuire 5 minutes en utilisant le programme «Rôtir»
- Ouvrez le couvercle et retournez le poulet sur l'autre face, faites cuire à nouveau pendant 5 minutes à couvercle ouvert.
- Ajoutez 100ml d'eau, refermez le couvercle et cuisez pendant 30 minutes en utilisant le programme «Mijoter».



TAGINE D'AGNEAU AUX POIS CHICHES ET AUX PRUNEAUX

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 épaule d'agneau désossée
- 1 oignon pelé et émincé
- 1 carotte épluchée et coupée en petits dés
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 2 pincées de piment de Cayenne
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- huile d'olive, sel, poivre
- 5cl de bouillon
- 1 boîte de pois chiches
- 2 pincées de cannelle moulue
- 15 pruneaux dénoyautés
- 2 pincées de gingembre moulu

Préparation :

- Coupez la viande en gros cubes. Salez.
- Mélangez les épices dans un bol.
- Versez une cuillère à soupe d'huile dans la cuve et faites cuire la viande pendant 45 minutes sur le programme "Rôtir".
- Retirez la viande, ajoutez une cuillère à soupe d'huile, l'oignon, la carotte et mélangez.
- Faites les revenir 5 minutes avec le mélange d'épices, toujours sur le programme «Rôtir», en remuant régulièrement.
- Ajoutez la viande, le miel, le bouillon et mélangez.
- Sélectionnez le programme «Mijoter» et faites cuire 2 heures à couvercle fermé.
- Au bout d'1h30 de cuisson, ajoutez les pruneaux, les pois chiches égouttés et mélangez. Fermez à nouveau le couvercle et laissez mijoter pendant les 30 dernières minutes.
- Servez avec la coriandre fraîche.



La recette originale de Margaux Grosman

Trois fois par semaine, je me réveille et m'endors à ses côtés : **c'est un british, il est plus doux qu'une caresse en bouche et son prénom commence par un P.**

Vous avez trouvé ?

Non, je ne parlais pas du Prince Charles, raté; mais d'un amant bien plus sexyyy : décidément, ce bon vieux porridge ne me lassera jamais.

Au réveil ou en mode doudou avant d'aller se coucher, **cette recette est un shot de douceur healthy à souhait : bourré de fibres, de fer, de magnésium et de vitamines, l'avoine régule le taux de cholestérol et les graines de chia sont de petites pépites protéinées.** En plus, chaque bol ingurgité fait l'effet d'un free-hug enchanté.

Allez, branchez votre robot et laissez-vous guider : **votre corps vous remerciera, tout comme votre gosier.**



www.amasauce.com



PORRIDGE VEGAN A LA BANANE, LAIT D'AMANDE ET GRAINES DE CHIA

Ingrédients pour 1 gros bol :

- 100g de flocons d'avoine
- 2 cas de cannelle
- 2 cas de graines de chia
- 3 cas de raisins secs
- 1 cas de poudre d'amandes
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 banane
- 50 cl de lait d'amandes
- 2 cas de noix de pécan
- 2 cas de sirop d'érable

Préparation :

- Remplissez un verre d'eau tiède et plongez-y les raisins secs pendant 5 minutes : cela permet de les réhydrater et de les rendre juteux et moelleux.
- Dans la cuve, verser les flocons d'avoine, le lait d'amandes, les raisins réhydratés, les graines de chia, la poudre d'amandes, la pincée de fleur de sel, 1 cuillère à soupe de cannelle et 1 cas sirop d'érable. Mélangez.
- Sélectionnez le programme "Porridge" et laissez cuire pendant toute la durée du programme à couvercle fermé, en mélangeant régulièrement. Disposez votre porridge chaud dans deux bols distincts et laissez tiédir.
- Coupez la banane en rondelles et concassez les noix de pécan.
- Disposez les rondelles de banane sur le porridge et parsemez de noix de pécan. Ajoutez 1 cas de cannelle et arrosez d'1 cas de sirop d'érable.

CONFITURE DE POMMES

Ingrédients :

- 1kg de pommes au choix
- 1kg de sucre roux
- le jus d'un demi-citron
- cannelle selon votre goût

Préparation :

- Lavez et coupez les pommes en quartiers avant d'en retirer les pépins.
- Placez les pommes dans un saladier et recouvrez-les du sucre et du jus de citron. Couvrez et réservez pendant 2 heures.
- Sélectionnez le programme "Multichef" et laissez cuire à 100°C pendant 10 minutes. Mélangez bien.
- Fermez le couvercle et laissez refroidir.
- NB : n'oubliez pas d'éteindre le programme «Maintien au chaud»
- Lorsque la confiture est à température ambiante, faire cuire à nouveau deux fois sur le même programme, en prenant soin de laisser refroidir entre chaque cycle de cuisson.
- Versez la confiture refroidie dans des bocaux hermétique.



YAOURT AU MIEL FACON PANNA COTTA

Ingrédients :

- 200g de crème fraîche
- 100g de yaourt nature
- 20g de sucre
- une pincée de sel
- 2 gousses de vanille grattées
- 2 cuillères à soupe de miel
- 8g de gélatine

Préparation :

- Imbibez la feuille de gélatine dans 100ml d'eau froide pendant 5 minutes.
- Versez la crème dans la cuve et faites chauffer la crème jusqu'à ébullition en utilisant le programme «Rôtir»
- Ajoutez le sucre, annulez le programme et fermez le couvercle.
- Mélangez le yaourt avec le miel et le sel.
- Ajoutez la gélatine à la crème et mélangez bien jusqu'à dissolution complète.
- Tamisez la crème et mélangez-la au yaourt.
- Versez la panna cotta dans les pots de yaourt fournis avec l'appareil.
- Sélectionnez le programme «Yaourt» pendant 6 à 10 heures, dépendant de la consistance souhaitée.
- Lorsque les panna cotta sont prêtes, démoulez-les délicatement des pots de yaourts à l'aide d'un couteau pointu.



La recette originale de Margaux Grosman

Le riz-au-lait, on connaît – et on aime, aussi. Alors en voici **une variante toute aussi succulente et beaucoup plus healthy : un quinoa-au-lait de coco délicieusement vanillé, sucré au sirop d'agave et rehaussé de mangue fraîche** finement coupée.

En toute légèreté, ce dessert original impressionnera vos invités – assurez-vous juste de planquer un bol au fin fond de votre frigo pour le petit-déjeuner !

Ben quoi, c'est vous qui avez cuisiné...



www.amasauce.com

QUINOA AU LAIT DE COCO, VANILLE ET MANGUE FRAÎCHE

Ingrédients pour 2 à 4 personnes :

- 1 mesure de quinoa
- 1 bâton de vanille
- 1 briquette de lait de coco (200ml)
- 3 mesures de lait de soja vanillé
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 CAS de Maïzena
- 1 mangue fraîche
- 1 CAS de sirop d'Agave
- menthe fraîche

Préparation :

- Dans la cuve, versez le lait de soja vanillé avec le quinoa préalablement rincé, le sel et la gousse de vanille grattée.
- Lancez le programme "Porridge" pendant 35 minutes.
- Au bout de 25 minutes de cuisson, ouvrez la cuve et ajoutez le lait de coco, le sirop d'Agave et la Maïzena. Mélangez. Refermez la cuve et laissez cuire pendant 10 minutes supplémentaires avant de stopper la cuisson.
- Servez tiède ou froid avec la mangue fraîche et les feuilles de menthe.





GATEAU CHOCOLAT / NOIX DE PECAN

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 100g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 200g de beurre ramolli
- 20g de noix de pécan concassées
- 200g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure

Préparation :

- Coupez le chocolat en petits morceaux et faites le fondre au micro-onde avec un peu d'eau.
- Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli, le sucre, les œufs, la farine et les noix. Mélangez.
- Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien.
- Graissez la cuve et versez-y la pâte à gâteau.
- Fermez le couvercle et faites cuire 40 minutes en utilisant le programme «Pâtisserie»
- Servez avec une boule de glace vanille.

