

Cuisiner avec l'iVario Pro.

15 recettes pour la restauration commerciale.

Bienvenue dans ce livret de recettes dédié à la cuisson avec l'iVario Pro. Trouvez l'inspiration et réalisez facilement des recettes savoureuses pour vos clients à l'aide de la sauteuse multifonction de RATIONAL.

Retrouvez d'autres recettes sur [ConnectedCooking.com](https://www.connectedcooking.com).



Sommaire.

• Sauteuse multifonction iVario Pro	3
• Crème de céleri au Roquefort	4
• Crème de pois chiches au chorizo	7
• Velouté de châtaignes au foie de canard	10
• Spaghetti à la bolognaise	13
• Joes de porc braisées	15
• Burger au chèvre et au lard fumé	17
• Echine de porc effilochée (pulled pork)	19
• Pot-au-feu	21
• Souris d'agneau sous vide	23
• Anneaux de calamars au curry	26
• Cabillaud confit	28
• Moules marinières	30
• Risotto forestier	32
• Œuf parfait façon Florentine	34
• Riz au lait	37

iVario Pro.

Il change la donne.

La sauteuse multifonction de RATIONAL est l'un des systèmes de cuisson les plus modernes pour une productivité, une flexibilité et une simplicité d'utilisation maximales. Pocher, sauter, frire, cuire sous vide : l'iVario Pro remplace haut la main tous les appareils de cuisson classiques.

Sa technologie de chauffe unique et son intelligence de cuisson lui permettent de gagner en rapidité tout en consommant jusqu'à 40% d'énergie en moins.

L'appareil atteint des résultats de cuisson parfaits et réguliers, sans surveillance constante. Pour vous, cela signifie que les aliments n'accrochent pas et que les liquides bouillants ne débordent pas de la cuve.

Adapté à tous les cuisiniers, même les plus novices, grâce à sa simplicité d'utilisation, il est un assistant qui pense à votre place et vous permet d'éviter les erreurs.

Ses points forts

- **Simplicité d'utilisation grâce aux process de cuisson intégrés.**
- **Ajustement des paramètres de cuisson selon la taille, la quantité et l'état des aliments.**
- **Fond de cuve divisible en plusieurs zones de chauffe individuelles.**
- **Sortie automatique des paniers de la cuve en fin de cuisson.**
- **Appareil ergonomique et sécurisant pour les cuisiniers.**
- **Nettoyage rapide et facilité de la cuve antiadhésive.**
- **Econome en énergie, eau et matières premières.**





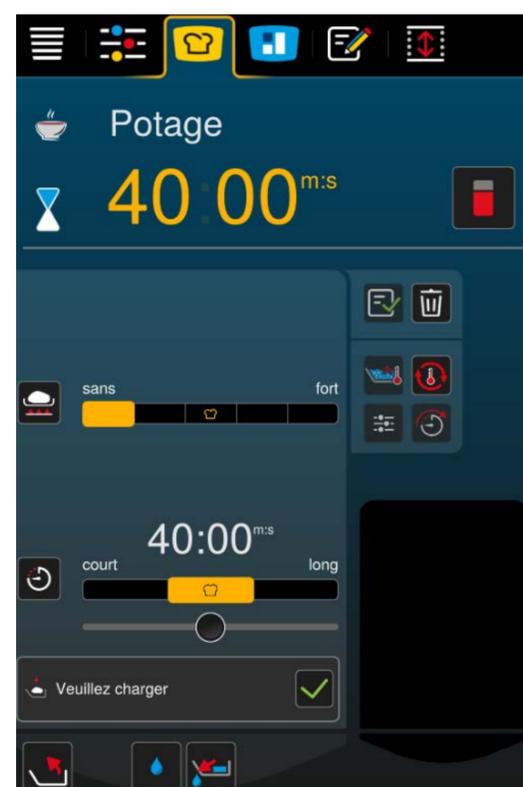
Crème de céleri au Roquefort

Ingrédients

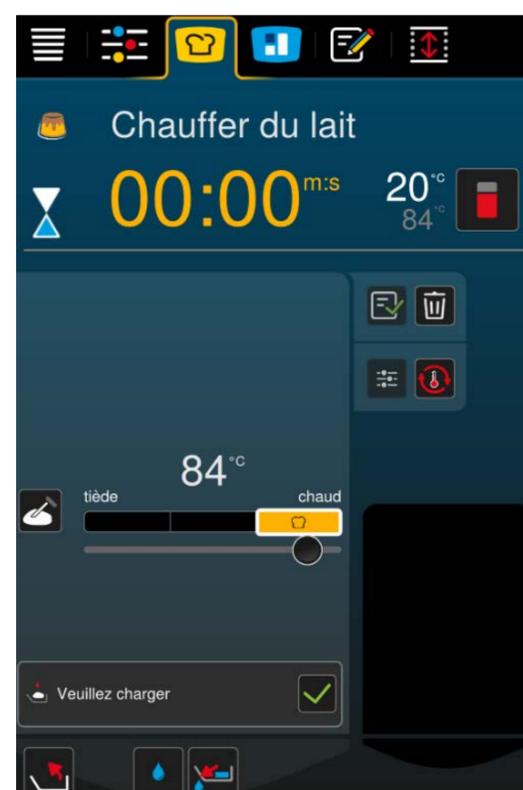
- Céleri-rave - 3 kg
- Crème liquide - 1 L
- Lait - 2 L
- Roquefort - 400 g
- Poitrine fumée - 200 g
- Oignons - 200 g
- Ail - 2 gousses
- Sel PM

Préparation

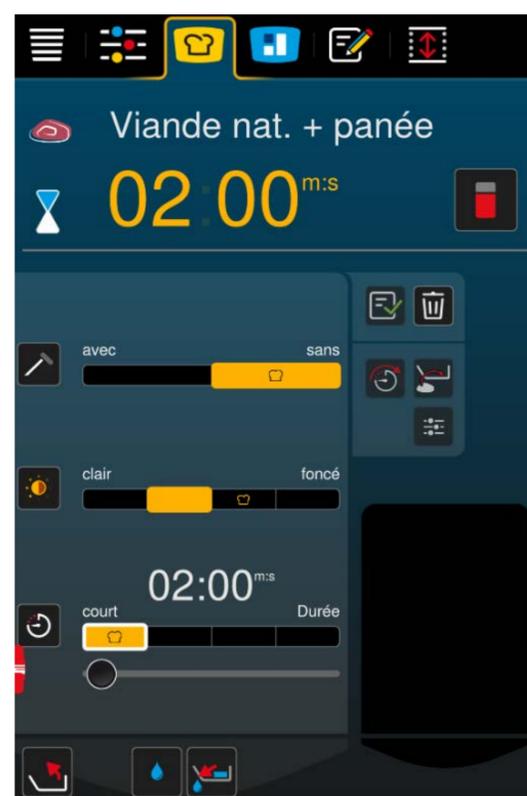
- Mouiller et cuire le céleri, l'oignon et l'ail avec le lait en utilisant le process Potage de l'iVario Pro (ajouter de l'eau jusqu'à hauteur du produit si nécessaire).
- Saler.



- Dans la deuxième cuve de l'appareil, démarrer le process Chauffer du lait et intégrer la crème et le roquefort.
- Assaisonner.
- En fin de cuisson, mixer le contenu de chaque cuve séparément.



- Débarrasser et nettoyer les cuves.
- Lancer le process **Viande nature + panée** afin de snacker la poitrine fumée, en adaptant le temps à l'épaisseur du produit.
- Corriger l'assaisonnement, débarrasser et dresser le velouté.





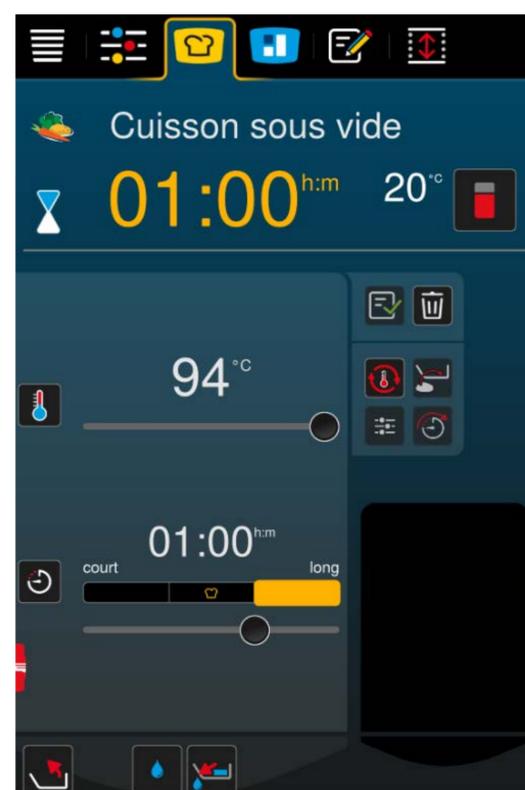
Crème de pois chiche au chorizo

Ingrédients

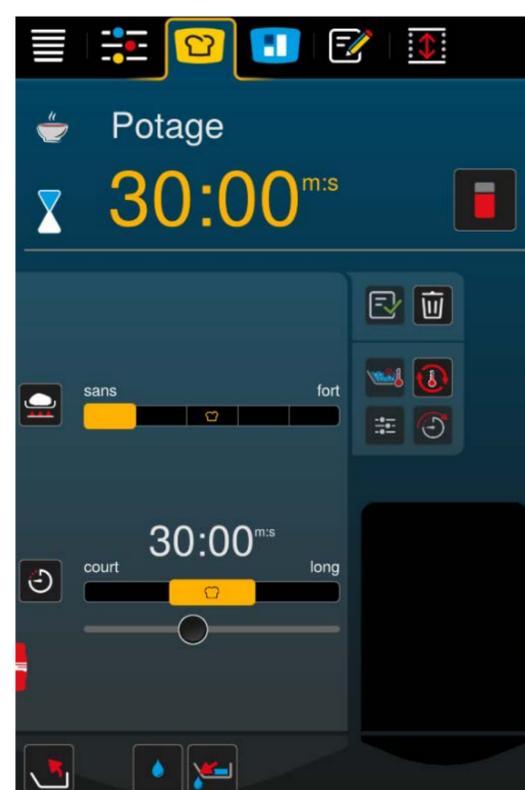
- Pois chiches secs - 2 kg
- Curcuma, curry rouge, paprika doux PM
- Bouillon de volaille - 2 cubes
- Crème liquide entière - 50 cl
- Oignons - 300 g
- Gousses d'ail écrasées - 3 pc
- Sel - 10 g
- Chorizo doux - 400 g
- Oignons bracelet - 400 g
- Lait - 50 cl
- Huile de friture PM
- Farine - 200 g
- Huile de sésame PM

Préparation

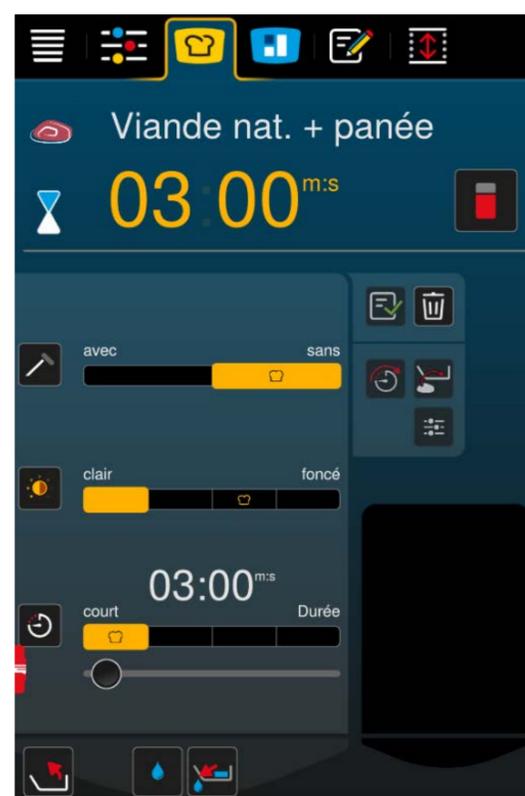
- Faire tremper les pois chiches dans de l'eau durant 12 heures.
- Mettre les 2 kg de pois chiches en poche sous vide en y ajoutant 4 litres d'eau sans sel.
- Cuire avec le process Sous vide durant 1 h, à 94 degrés.
- Débarrasser et égoutter.
- Extraire l'eau de la cuve en utilisant la vidange automatique de l'appareil.
- Nettoyer avec une goutte de produit lessiviel, l'éponge RATIONAL (poignée rouge) et rincer avec la douchette.
- En parallèle, tailler les oignons en bracelet et les faire tremper dans le lait préalablement assaisonné.



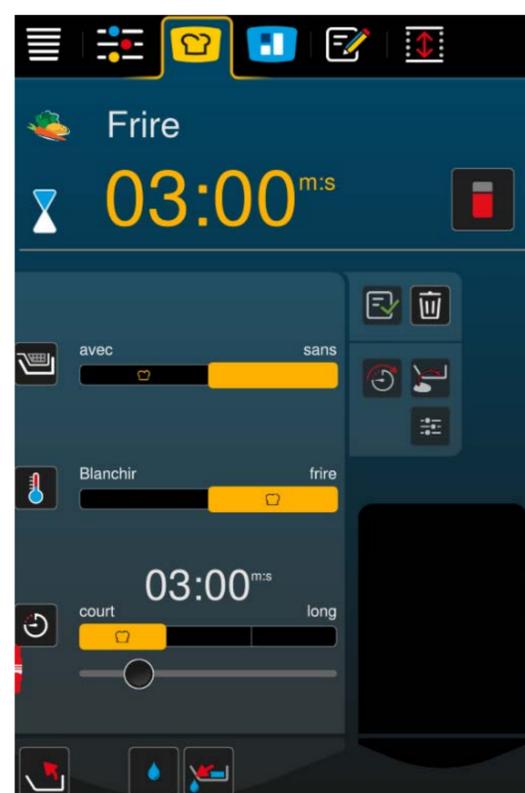
- Dans le process Potage, faire suer les oignons émincés et l'ail sans coloration.
- Ajouter les pois chiches, singer avec les épices (curcuma, curry rouge et paprika) et les cubes de bouillon de volaille.
- Utiliser le remplissage automatique de votre iVario Pro sur 2 litres.
- Faire cuire durant 30 minutes.
- Ajouter la crème liquide, saler et mixer.
- Débarrasser et nettoyer la cuve, comme précédemment.



- Faire revenir le chorizo préalablement détaillé en cubes en utilisant le process Viande nature + panée.
- Débarrasser, nettoyer la cuve.



- Dans la deuxième cuve, utiliser le process Friture, dans l'univers Garnitures et Légumes.
- Remplir la cuve d'huile à l'aide du chariot réserve d'huile RATIONAL.
- Installer la sonde dans l'huile.
- Egoutter les oignons bracelet, les fariner, retirer l'excédant de farine et les frire.
- Débarrasser sur du papier absorbant et utiliser le chariot réserve d'huile pour vider la cuve de l'iVario Pro en toute sécurité.
- Nettoyer le filtre et stocker le chariot en réserve en attente d'une prochaine utilisation.
- Dresser dans une assiette creuse le velouté de pois chiches parsemé de chorizo, et créer un dôme volumineux avec les oignons frits.
- Ajouter un trait d'huile de sésame.





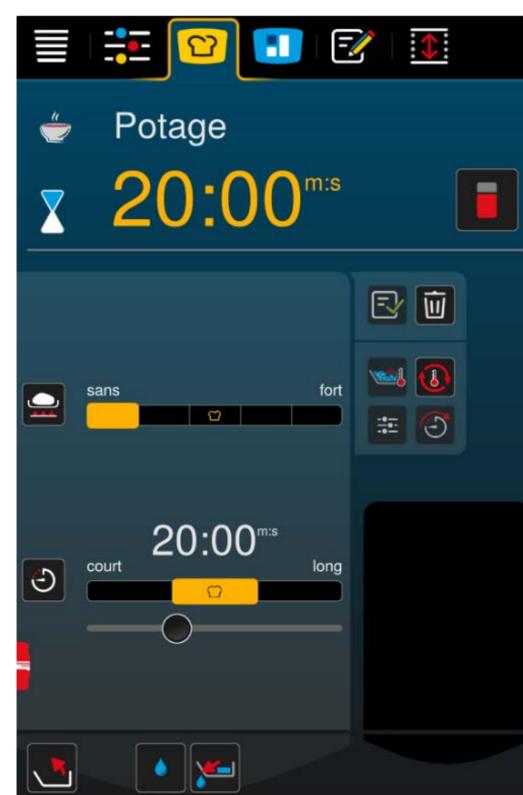
Velouté de châtaignes au foie de canard

Ingrédients

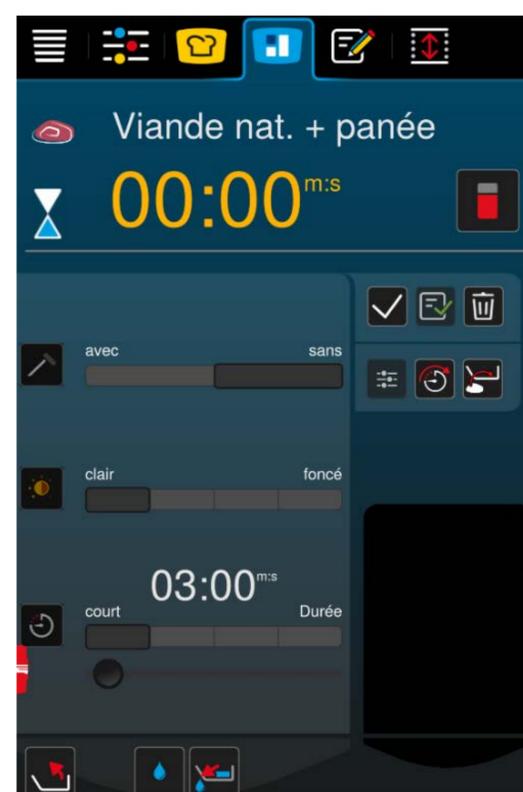
- Châtaignes cuites sous vide ou surgelées - 2 kg
- Huile d'arachide - 10 cl
- Bouillon de volaille - 2 l
- Crème liquide entière - 0,5 l
- Poitrine fumée - 300 g
- Foie gras de canard escalopé (de 2 cm d'épaisseur environ) - 250 g
- Oignons émincés - 300 g
- Oignons rouges grossièrement émincés - 200 g
- Sel PM
- Poivre blanc moulu PM
- Croûtons en cubes PM

Préparation

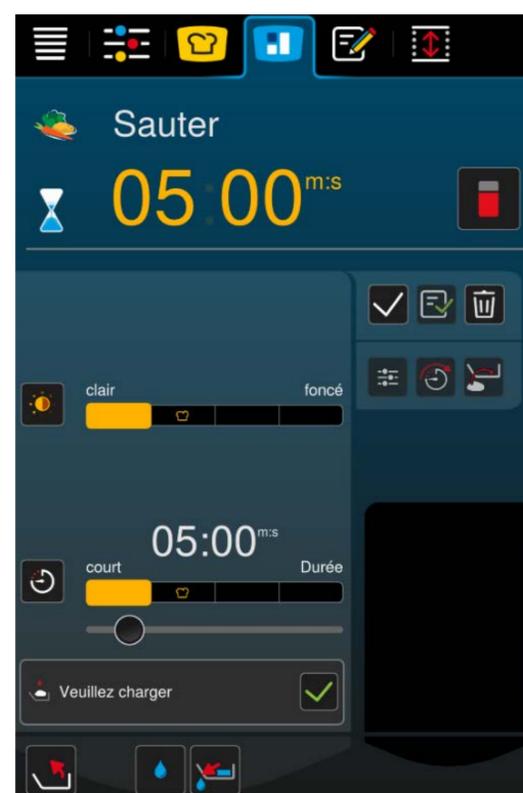
- Sans coloration, faire revenir les oignons émincés et les 2 kg de châtaignes (sous vide ou congelées) avec l'huile d'arachide.
- Ajouter 2 litres de fond de volaille. Cuire 20 minutes environ. Utiliser pour cela le process Potage et soupe, sans coloration. Les châtaignes doivent être très cuites.
- Ajouter la crème liquide.
- Assaisonner, mixer, et passer au tamis.
- Remarque : installer la sonde de façon à ce qu'elle soit immergée dans le produit à cuire.



- Reste à colorer les oignons rouges ainsi que les escalopes de foie gras. Utiliser l'iZoneControl.
- Sélectionner pour le foie gras le process Viande nature et panée sur une première moitié de cuve (horizontalement ou verticalement), avec un réglage sans coloration et un temps de cuisson de 3 minutes sur chaque face.
- Débarrasser une fois le foie gras coloré et chaud à cœur, sur du papier absorbant. Garder au chaud avant dressage.



- Sur la deuxième partie de l'iZoneControl, nacrer les oignons rouges avec le process Garniture et légume/Sauter, sans coloration, sur un temps d'environ 5 minutes.
- Garder au chaud.
- Nettoyer les cuves et renouveler l'opération avec d'un côté la poitrine fumée, et de l'autre quelques croûtons taillés en cubes.
- Dresser le velouté de châtaignes : parsemer d'oignons nacrés, de lard rôti et de foie gras poêlé. Ajouter quelques croûtons, un trait d'huile d'olive, un peu de fleur de sel, de poivre du moulin et servir.





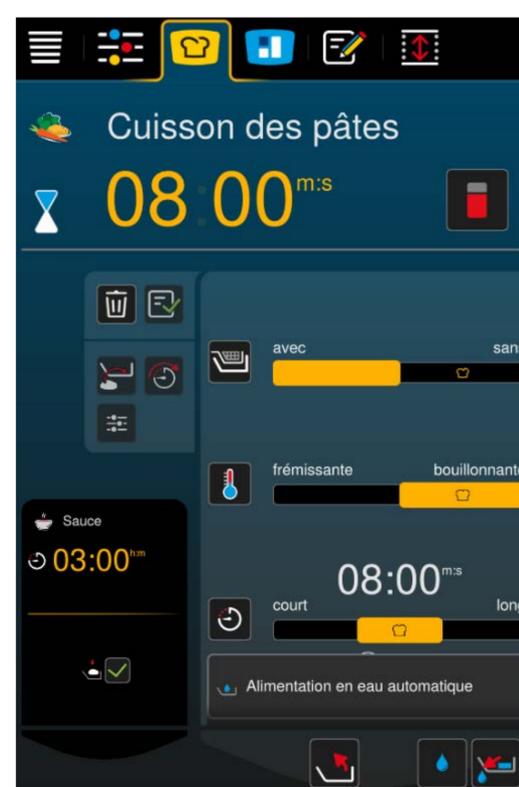
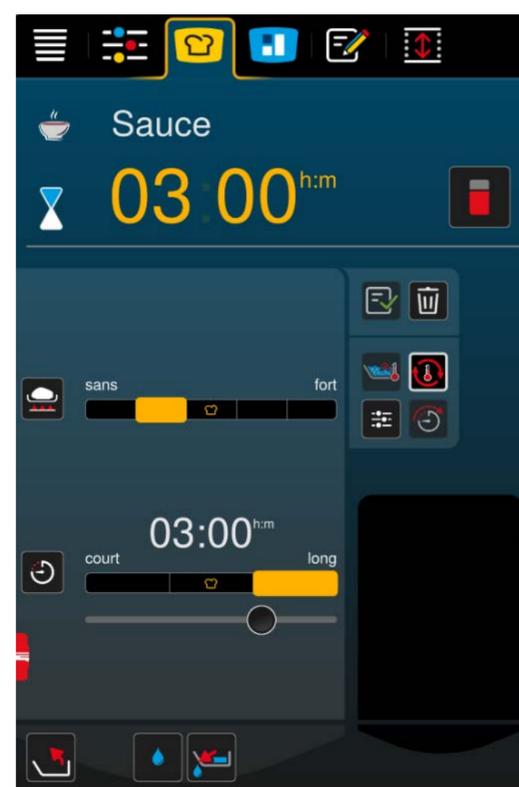
Spaghetti à la bolognaise

Ingrédients

- Viande de bœuf hachée - 3,5 kg
- Tomates pelées concassées - 5 l
- Brunoise de carottes - 300 g
- Brunoise de céleri branche - 300 g
- Brunoise d'oignons - 400 g
- Tête d'ail coupée en deux - 1 pc
- Vin rouge - 1 l
- Jus de veau lyophilisé PM
- Sel, poivre PM
- Bouquet garni - 1 pc
- Huile d'olive PM
- Sucre PM
- Spaghettis - 1,5 kg

Préparation

- Dans l'univers Soupes et fonds de l'iVario Pro, ouvrir le process Sauce. Sélectionner un cran de coloration, un temps de cuisson de 3 heures. Vous avez la possibilité d'utiliser en option le maintien en température inclus dans le process, ce qui vous permettra de lancer votre production en l'absence du personnel de cuisine.
 - Faire revenir tous les légumes dans l'huile d'olive, y compris le bouquet garni et la tête d'ail. Y ajouter la viande et la marquer légèrement.
 - Singer avec le jus de veau lyophilisé (PM).
 - Déglacer au vin rouge et laisser remonter la température jusqu'au frémissement.
 - Plonger intégralement la sonde de température à cœur dans la préparation.
 - Ajouter la tomate et le sucre.
 - Assaisonner. Fermer le couvercle.
-
- Pour la cuisson des pâtes avec panier de pochage, ouvrir le process Cuisson des pâtes dans Garnitures et légumes.
 - Sélectionner la deuxième cuve. Sélectionner "avec panier", "eau bouillonnante" et adapter le temps de cuisson en fonction de la qualité de la pâte ou du temps indiqué sur le paquet (entre 8 et 11 minutes).
 - Le remplissage automatique de l'iVario Pro remplit la cuve automatiquement à hauteur de 12 L par minute, et l'ébullition arrivera à terme au bout de 9 minutes environ.
 - Saler l'eau et appuyer sur le bouton présent sur le process permettant l'action de l'AutoLift (descente et remontée automatique du panier, ce qui libère les cuisiniers de tout contrôle et de tout risque de surcuisson).





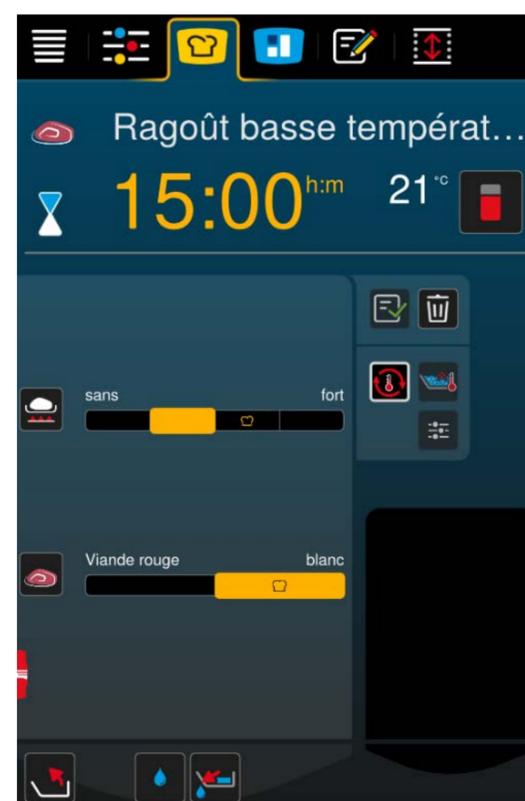
Joues de porc braisées

Ingrédients

- Joues de porc fraîches - 5 kg
- Jus de veau lyophilisé - 250 g
- Oignons - 700 g
- Bouquet garni - 1 pc
- Vin rouge - 2 l
- Concentré de tomate PM
- Tête d'ail écrasée - 1/2 pc
- Huile - 200 ml
- Carottes - 800 g
- Sel, poivre PM

Préparation

- La veille, mettre les joues de porc à mariner dans le vin rouge, en y ajoutant les carottes et les oignons coupés en mirepoix, l'ail écrasé, ainsi que le bouquet garni.
- Laisser mariner 24 heures.
- Egoutter les joues de porc et faire bouillir la marinade.
- Sélectionner l'univers Viande, puis le process Ragoût basse température / Viande blanche.
- Utiliser deux crans de coloration afin de marquer les joues de porc et la garniture aromatique.
- Singer avec le jus de veau lyophilisé et le concentré de tomate, puis laisser légèrement brunir les sucs.
- Activer le remplissage automatique de la cuve de façon à mouiller à hauteur la préparation.
- Vérifier que le maintien est bien enclenché sur ce process. Celui-ci permettra une cuisson automatique, une fois les étapes nécessitant la présence d'un cuisinier réalisées.
- Piquer l'intégralité de la sonde de température à cœur 6 points dans quelques morceaux de joues de porc (dans la longueur).
- Fermer le couvercle de l'iVario Pro.
- Laisser cuire une nuit.
- Le lendemain, décanter les joues de porc et faire réduire la sauce en utilisant le process Réduire. Ajuster le temps de réduction en fonction de la quantité.
- Rectifier l'assaisonnement.





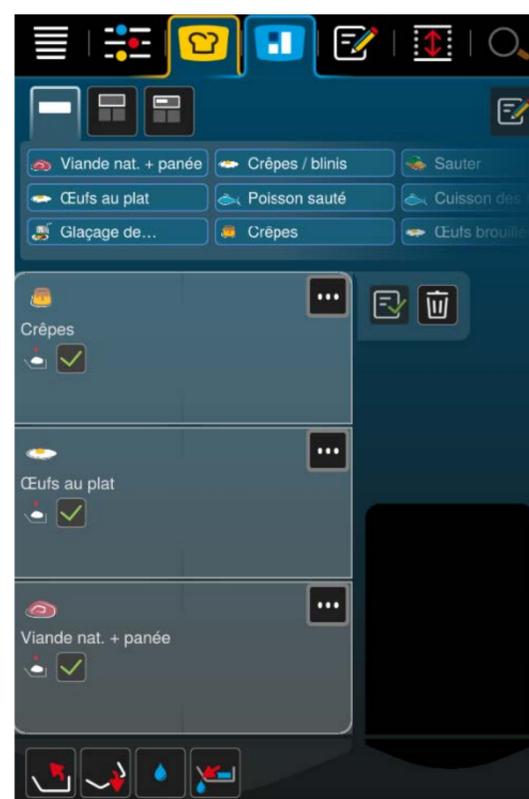
Burger au chèvre et au lard fumé

Ingrédients

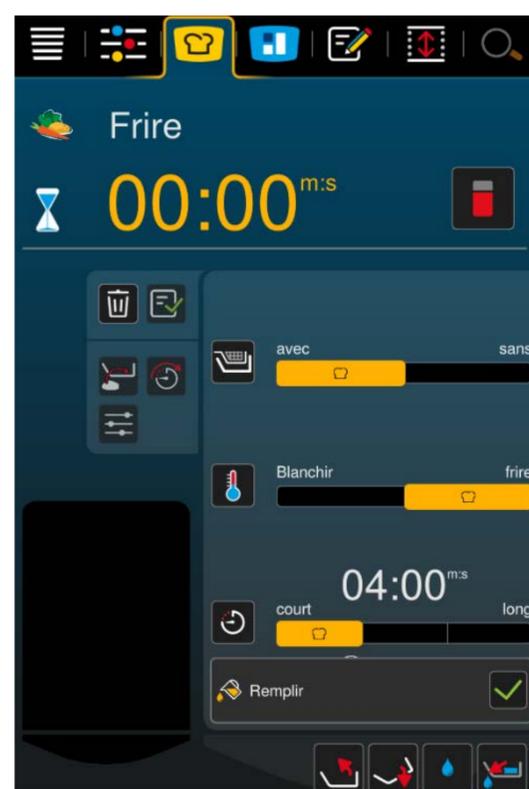
- Buns - 4 pc
- Steaks hachés - 4 pc
- Oignon rouge - 1 pc
- Chèvre fermier - 200 g
- Quelques tranches de lard fumé PM
- Sauce au poivre PM
- Œufs au plat - 4 pc
- Frites PM

Préparation

- Sélectionner une cuve ainsi que l'iZoneControl.
- Faire glisser l'intitulé Viande nature et panée dans le bas de la cuve, et l'étirer sur toute la largeur de la cuve digitalement.
- Au-dessus de Viande nature et panée, faire glisser le process Œuf au plat et l'étirer sur toute la largeur de la cuve.
- Au-dessus d'Œuf au plat, faire glisser le process Crêpe et blinis.
- Lorsque ces 3 zones sont préchauffées, installer sur un fond de cuve légèrement graissé les steaks avec le lard fumé, les œufs et les buns, dans leurs zones respectives.
- Arrivé à terme de la cuisson des steaks, les retourner et relancer le programme (pour une cuisson d'environ 3 minutes de chaque côté).
- Mettre le chèvre sur le steak et commencer le montage avec la sauce au poivre sur le fond des buns, et ajouter éventuellement d'autres garnitures (salade, tomates à titre d'exemple).
- Poser le steak sur lequel le chèvre a préalablement fondu. Poser quelques bracelets d'oignons rouges ainsi que quelques feuilles de lard fumé. Finir avec le chapeau des buns. Maintenir au chaud.



- Dans la deuxième cuve, utiliser le process Frire dans l'univers Garnitures et Légumes. Utiliser le panier de friture et définir un temps de cuisson adapté au produit à frire. Dans notre exemple, nous utilisons un temps de cuisson de 4 minutes. Plonger la sonde.
- Dans ce process, utiliser l'AutoLift, qui permet la descente et la remontée automatique du panier, sécurisant ainsi le résultat et libérant la contrainte de contrôle.
- Garder à l'esprit que pour les iVario Pro L et XL, il est possible de s'équiper du chariot réserve d'huile, pour un remplissage facilité de la cuve et une prolongation de la durée de vie de l'huile de friture.





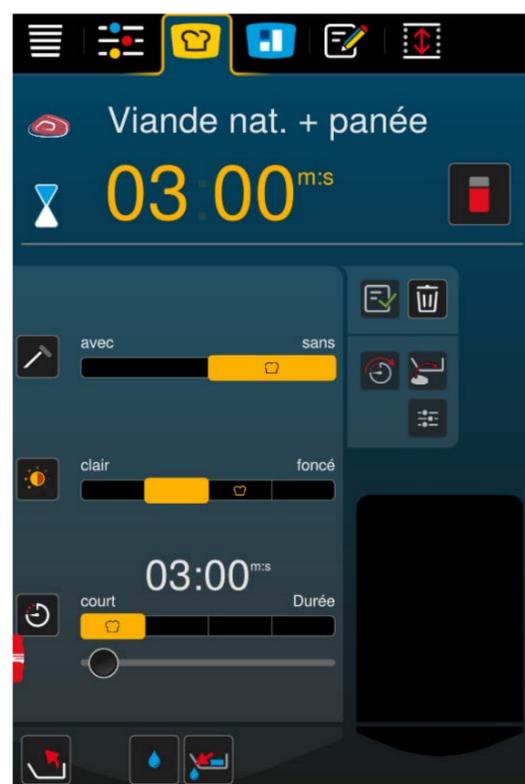
Echine de porc effilochée (pulled pork)

Ingrédients

- Echine de porc - 4 kg
- Tête d'ail - 1/2 pc
- Oignons - 400 g
- Poivrons - 400 g
- Maïs - 200 g
- Haricots rouges - 200 g
- Moutarde PM
- Sauce barbecue - 30 cl
- Epices mexicaines PM
- Jus de veau lyophilisé - 200 g
- Jus de pomme - 40 cl
- Miel - 50 g
- Ketchup épicé - 20 cl
- Coriandre - 1 bouquet
- Sel, poivre PM

Préparation

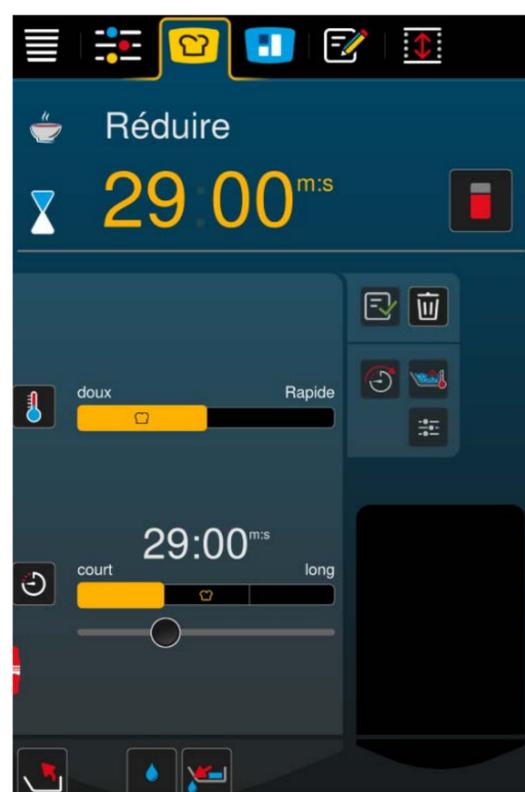
- Dans l'univers des Viandes, utiliser le process Viande nature et panée, avec un cran de coloration. A la fin du préchauffage, ajouter la matière grasse et utiliser le temps nécessaire afin de marquer correctement les échine.
- Ajouter les oignons, les poivrons et l'ail et les faire suer rapidement.
- Singer avec le jus de veau et les épices mexicaines. Ajouter la moutarde, la sauce barbecue, le ketchup épicé, le jus de pomme et le miel. Assaisonner.



- Sortir du process Viande nature et panée, et ouvrir le process Pocher à basse température.
- Choisir le paramètre Viande blanche et régler le temps sur le temps d'absence du personnel de cuisine. Régler l'appoint de cuisson demandé, piquer la sonde dans la viande.
- Ajouter, à l'aide du remplissage automatique, de l'eau à hauteur des échine.
- Fermer le couvercle.
- Le lendemain, débarrasser les échine et les effiloche.



- Sortir du process Pocher à basse température et ouvrir le process Réduire dans l'univers des Sauces et fonds. Utiliser le paramètre Réduction douce ou rapide, selon le temps imparti. Régler le temps sur 30 minutes environ, ajouter si nécessaire. Laisser réduire le jus de cuisson jusqu'à l'épaississement souhaité (nappage).
- Ajouter le maïs, les haricots rouges et la coriandre ciselée à la fin.
- Venir napper l'effiloché de cette base liée. Dresser.





Pot-au-feu

Ingrédients

- Paleron - 2 kg
- Os à moelle - 800 g
- Macreuse - 400 g
- Carottes - 800 g
- Navets - 800 g
- Blanc de poireau - 400 g
- Pommes de terre - 800 g
- Céleri branche - 200 g
- Clous de girofle PM
- Bouquet garni - 1 pc
- Gousses d'ail - 3 pc
- Oignons - 4 pc
- Sel, poivre PM

Préparation

- Dans un premier temps, amener au frémissement les viandes de façon à nettoyer les pièces. Procéder à une première ébullition. Débarrasser la viande une fois nettoyée de ses impuretés. Viander et nettoyer la cuve.
- Redémarrer avec le process Pocher à basse température dans l'univers des Viandes.
- Tailler en gros morceaux la totalité des légumes et les ajouter dans la cuve, avec la viande.
- Laisser un oignon entier et le clouter avec les clous de girofle.
- Assaisonner.
- Piquer la sonde dans la viande.
- Le lendemain, débarrasser la viande et les légumes. Servir avec le bouillon.





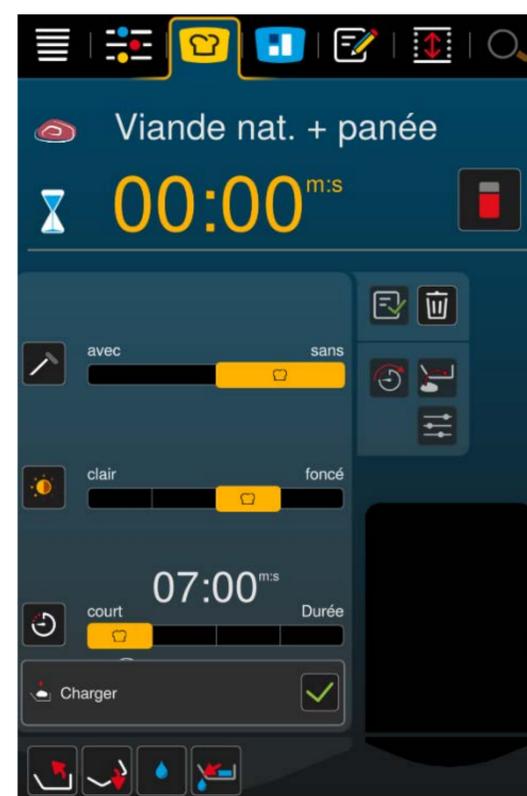
Souris d'agneau sous vide

Ingrédients

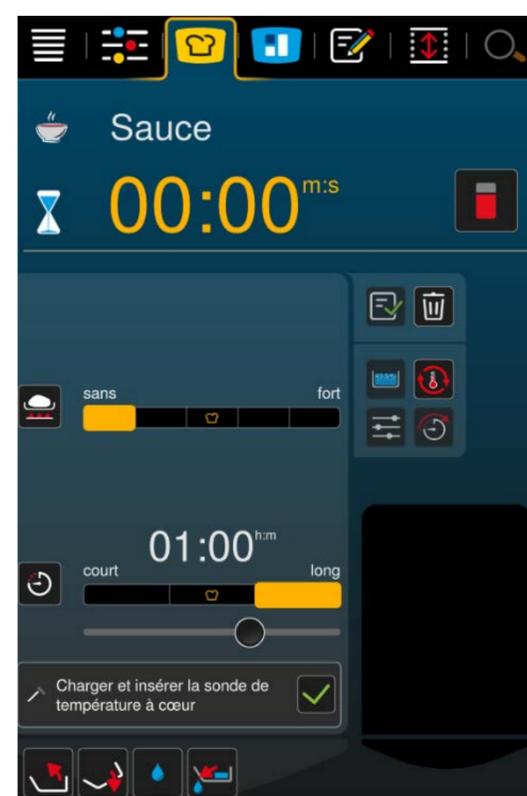
- Souris d'agneau fraîches - 6 pc
- Carottes ciselées - 250 g
- Céleri branche ciselé - 250 g
- Oignons ciselés - 250 g
- Tête d'ail - 1/2 pc
- Romarin, thym, laurier PM
- Jus de veau lyophilisé - 300 g
- Concentré de tomate - 50 g
- Vin rouge - 3 l
- Beurre - 100 g

Préparation

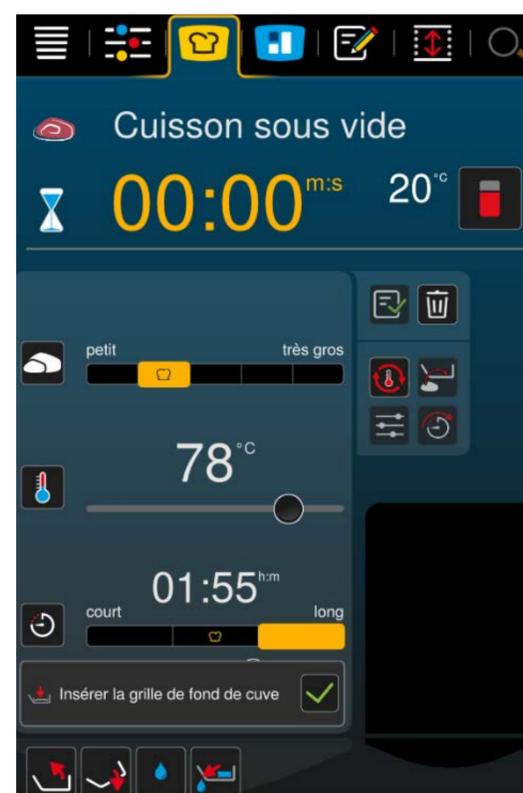
- Utiliser le process Viande nature dans l'univers des Viandes, afin de colorer les souris d'agneau. Assaisonner. Ajuster le temps de marquage en fonction de la coloration souhaitée.
- Débarrasser et refroidir complètement les souris d'agneau.



- Dans la seconde cuve, dans le process Sauce dans l'univers des Jus et fonds, faire revenir sans coloration la garniture aromatique.
- Ajouter le jus de veau lyophilisé, déglacer au vin rouge. Additionner d'un litre d'eau à l'aide du remplissage automatique.
- Laisser cuire et réduire jusqu'à obtention de la liaison souhaitée.
- Ajouter le beurre. Corriger l'assaisonnement.
- Débarrasser et refroidir.



- Une fois tous les produits froids, les assembler dans une poche sous vide dédiée à la cuisson (souris + jus de cuisson à hauteur).
- Souder la poche et immerger dans le process Cuisson sous vide dans l'univers des viandes.
- Enclencher le maintien sur la même température que la cuisson.
- Débarrasser le lendemain et passer en cellule.





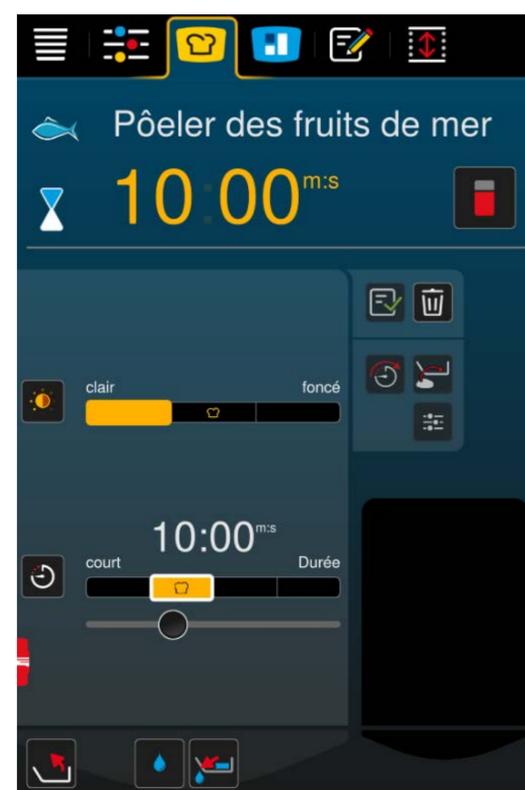
Anneaux de calamars au curry

Ingrédients

- Anneaux de calamars - 3 kg
- Ail écrasé - 1/2 tête
- Céleri branche - 200 g
- Oignons - 300 g
- Echalotes - 200 g
- Vin blanc sec - 50 cl
- Jus de crustacés - 30 cl (ou fumet de poisson)
- Huile d'olive PM
- Sauce tomate - 1,2 kg
- Concassé de tomate - 1,5 l
- Concentré de tomate - 20 g
- Bouquet garni - 1 pc
- Sel, poivre blanc PM
- Curry en poudre PM
- Persil plat PM

Préparation

- Emincer les oignons, les échalotes, le céleri et ajouter l'ail écrasé.
- Après le préchauffage de l'iVario Pro, verser l'huile et rissoler la garniture, puis les anneaux de calamars. Singer avec le curry.
- Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire.
- Mouiller de sauce tomate et de concentré de tomate. Ajouter le fumet de poisson ou le jus de crustacés, ainsi que le bouquet garni.
- Plonger la sonde dans la sauce et saler légèrement.
- En fin de cuisson, vérifier la tendreté et ajouter du temps si nécessaire. Corriger l'assaisonnement.
- Ajouter le persil plat concassé.
- Maintenir à température si désiré, en appuyant sur la touche de maintien.
- Remarques : il existe deux possibilités de cuisson pour les calamars, soit une cuisson rapide, soit une cuisson longue. Pour la réduction de la sauce, se rendre sur le process Sauce/Réduction. Lent - 15 minutes. Débarrasser et réserver les anneaux de calamars avant de réduire la sauce.





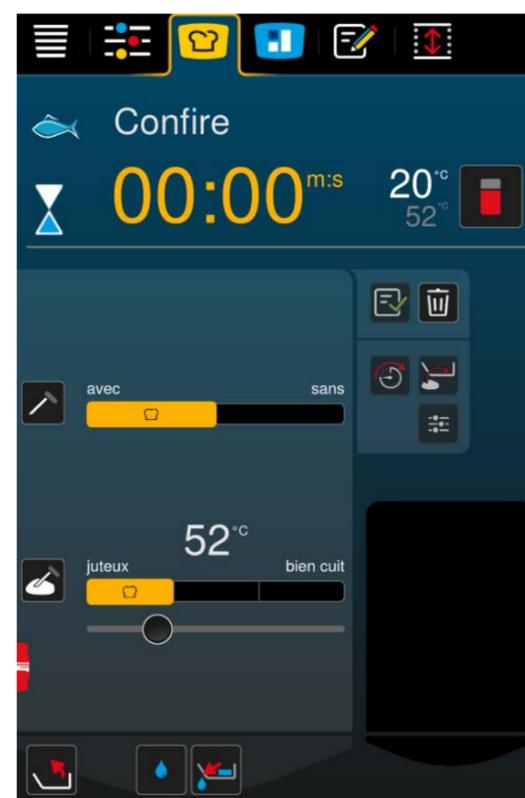
Cabillaud confit

Ingrédients

- Dos de cabillaud - 180 g/pavé
- Tête d'ail - 1/2 pc
- Branches de thym et de laurier
- Huile d'olive - 5 l
- Tomates cerises - 300 g
- Sel fin - 100 g par litre d'eau (facultatif)
- Poivre 4 baies PM
- Citron PM

Préparation

- Oter la peau de chaque pavé de cabillaud.
- Préparer une saumure liquide avec 100 g de sel par litre d'eau, et y plonger les pavés.
- Après le saumurage, bien rincer et sécher les pavés.
- Préchauffer l'iVario Pro. Intégrer la grille de fond de cuve, puis immerger totalement les pavés avec l'ail, le thym, le laurier, les tomates, le citron et les baies.
- Piquer la sonde dans l'un des pavés et fermer le couvercle.
- Il est possible d'appuyer sur la touche maintien pour supprimer la surveillance et maintenir un confisage plus long.





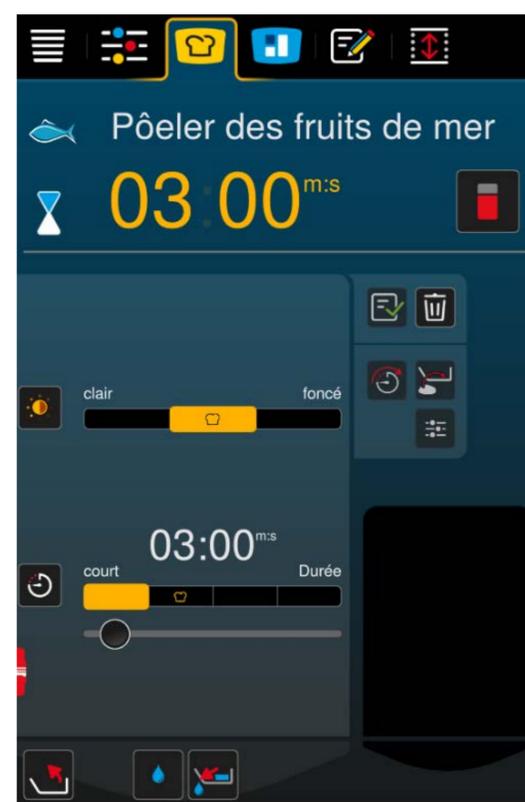
Moules marinières

Ingrédients

- Moules de Bouchot - 3 l
- Huile d'olive PM
- Oignons - 300 g
- Echalotes - 200 g
- Ail écrasé - 50 g
- Feuilles de laurier PM
- Farine PM
- Persil haché - 200 g
- Vin blanc - 80 cl
- Crème - 50 cl (facultatif - pour moules sauce poulette)
- Sel, poivre PM

Préparation

- Ciseler les oignons et les échalotes. Ecraser l'ail.
- Mettre l'iVario Pro en préchauffage sur le process Poêlée de fruits de mer, coloration deux crans et un timer réglé à 3 minutes.
- Faire revenir la totalité de la garniture dans de l'huile d'olive.
- Ajouter le laurier, le vin blanc. Assaisonner.
- Singer avec la farine.
- Mettre les moules dans la cuve. Fermer le couvercle et laisser cuire 3 minutes.
- Au débarrassage, intégrer le persil.
- Remarque : pour des moules sauce poulette, ajouter la crème avec le vin blanc.





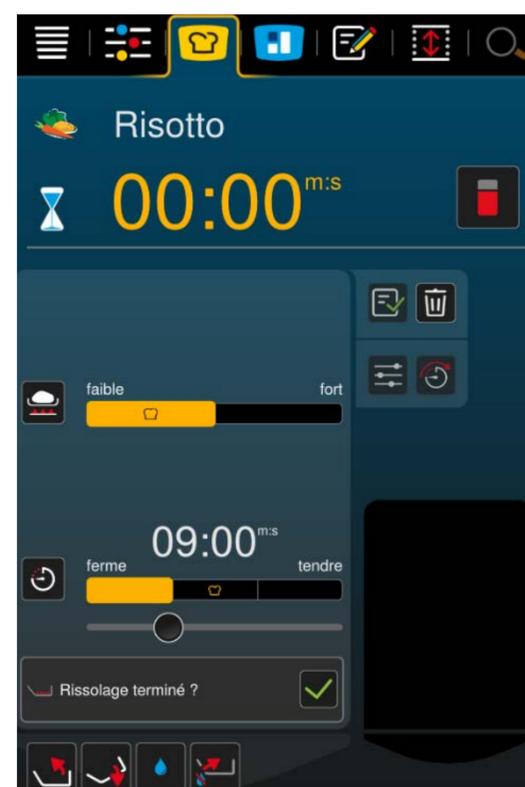
Risotto forestier

Ingrédients

- Riz à risotto arborio ou carnaroli - 1kg
- Echalotes - 200 g
- Oignons - 200 g
- Huile d'olive PM
- Laurier - 1 feuille
- Bouquet garni - 1 pc
- Vin blanc - 30 cl
- Bouillon de volaille - 2,5 l
- Champignons de Paris ou mélange forestier - 1 kg (en fonction de l'intitulé)
- Parmesan râpé - 200 g
- Beurre - 100 g
- Sel, poivre PM
- Lard de Colonnata ou feuille de poitrine fumée (facultatif)

Préparation

- Faire préchauffer l'iVario Pro en utilisant le process Risotto.
- Ajouter l'huile d'olive. Faire revenir sans coloration les échalotes, les oignons, l'ail et les champignons. Faire suer jusqu'à absorption complète du liquide si congelé.
- Ajouter le riz à risotto et le nacrer.
- Déglacer au vin blanc.
- Ajouter la feuille de laurier et le bouquet garni.
- Assaisonner.
- Mouiller avec le bouillon de volaille.
- Compléter avec le remplissage automatique si nécessaire. Le liquide doit arriver un centimètre au-dessus du produit.
- Fermer le couvercle et enclencher le mode pression (non visible sur la photo ci-contre).
- Laisser cuire durant 9 minutes environ. Arrivé à terme du temps de cuisson, l'iVario Pro dépressurise automatiquement. Les sécurités de la cuve se libèrent. Vous pouvez donc à ce moment ouvrir la cuve en toute sécurité et nourrir votre risotto avec le parmesan et le beurre.
- Corriger l'assaisonnement.
- Dans la deuxième cuve, utiliser le process Viande nature/panée, afin de poêler les feuilles de poitrine fumée ou le lard de Colonnata. Une fois cette étape réalisée, assembler au risotto lors du dressage.





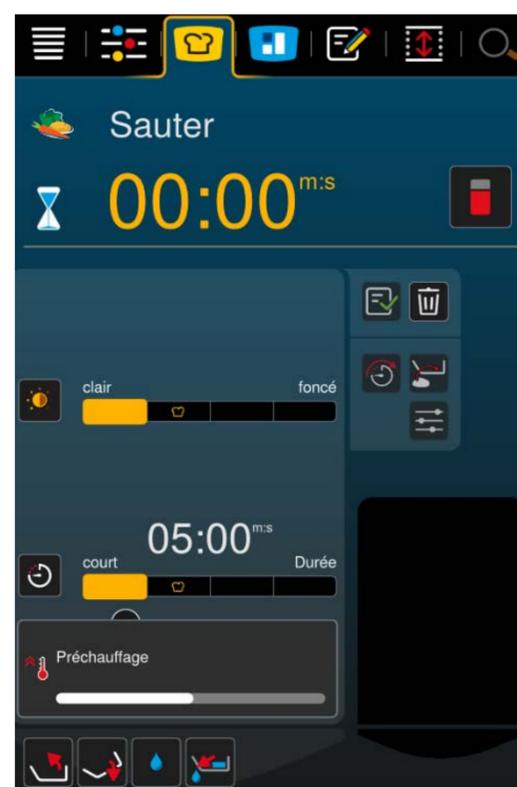
Oeuf parfait façon Florentine

Ingrédients

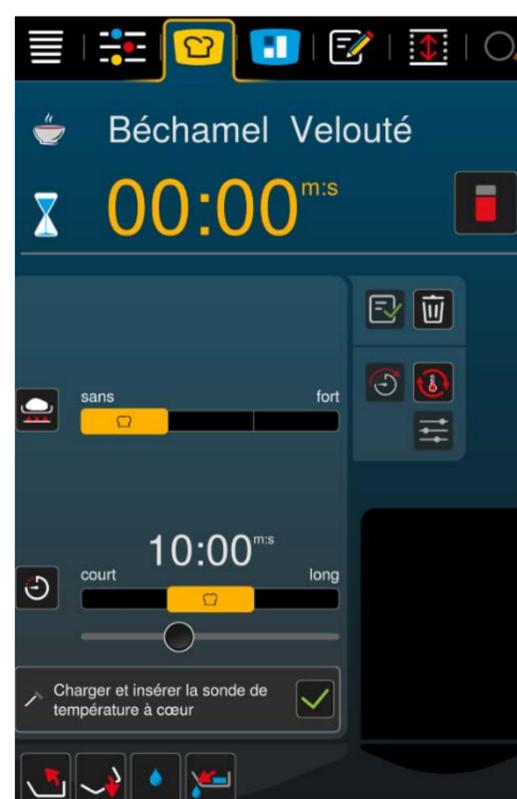
- Epinards frais - 3 kg
- Beurre - 350 g
- Farine - 350 g
- Lait - 3,5 l
- Jaunes d'œufs - 10 pc
- Emmental râpé - 350 g
- Œufs moyens - 15 pc
- Sel, poivre PM
- Huile d'olive PM
- Muscade PM

Préparation

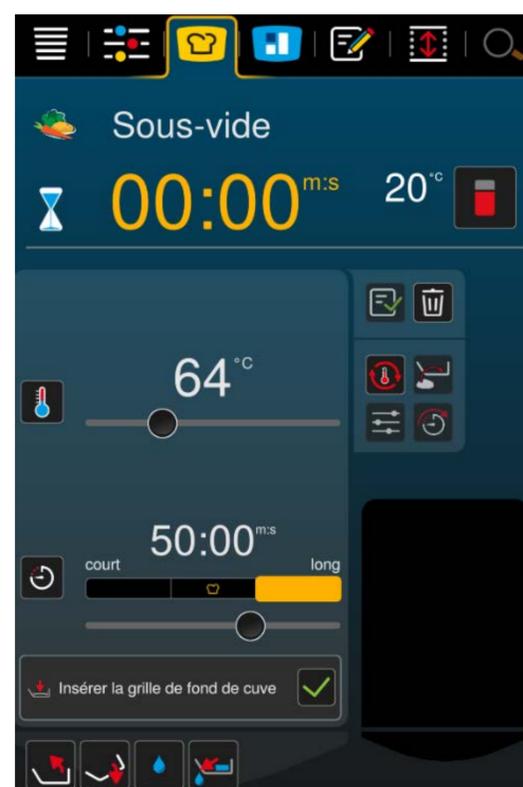
- Dans la première cuve de l'iVario Pro, utiliser le process Sauter dans Garnitures et Légumes, afin de faire rapidement suer les épinards avec de l'huile d'olive. Assaisonner et débarrasser.



- Dans la seconde cuve, faire préchauffer sans coloration le process Béchamel et Velouté dans l'univers des Jus et fonds.
- Y mettre le beurre. Une fois le beurre mou, y ajouter la farine et remuer de façon à obtenir un roux blanc.
- Ajouter le lait, puis installer la sonde.
- Laisser cuire la béchamel.
- En fin de cuisson, ajouter les jaunes et l'emmental. Assaisonner et débarrasser.



- Pour la cuisson des œufs parfaits, utiliser le process Sous vide dans l'univers des Garnitures et Légumes.
- Remplir la cuve d'eau à l'aide du remplissage automatique. Placer la grille de fond de cuve.
- Installer les œufs sur la grille. Laisser cuire 50 minutes à 64°C.
- Débarrasser. Dresser par couches épinards, œufs parfaits et sauce Mornay, que vous laisserez gratiner juste avant l'envoi.





Riz au lait

Ingrédients

- Riz - 240 g
- Sucre - 220 g
- Gousse de vanille grattée - 1 pc
- Quelques écorces d'agrumes PM
- Lait entier - 3L

Préparation

- Dans le process Riz au lait dans l'univers des Desserts, ajouter la totalité des ingrédients.
- Installer la sonde.
- Laisser cuire durant 35 minutes environ. Ajuster le temps de cuisson selon le résultat désiré et la qualité du riz.
- L'iVario annonce par un signal sonore et visuel lorsqu'il est nécessaire de remuer la préparation.

