

LIVRE DE RECETTES

HACHE 'N' TWIST



Coupez, hachez, émincez,
pressez, concassez...
en **5 secondes** !

2^{en}1



ECONOMIQUE / ECOLOGIQUE / ERGONOMIQUE

Réussissez

Entrée Plat Dessert

en un tour de main

MODE D'EMPLOI

Le MINI TWIST comprend trois parties : un bol résistant, une lame incurvée en acier inoxydable et un couvercle avec système de traction avec cordon en nylon tressé très résistant. Le couvercle se verrouille sur le récipient pour une utilisation en toute sécurité.

UTILISATION

Placer le bol sur le plan de travail, positionner sa lame au centre, introduisez vos ingrédients et poser le couvercle au dessus dans les encoches prévues à cet effet. Tirez le cordon durant 5 secondes pour hacher vos aliments grossièrement, durant 10 secondes pour hacher très fin. Retirer la lame avant de récupérer les aliments. Si vous ajoutez un liquide (huile, crème, yaourt), faites le après avoir haché les aliments.

NETTOYAGE

Le bol et la lame en acier inoxydable peuvent se nettoyer sous l'eau ou au lave vaisselle. Le couvercle se nettoie avec une éponge humide.

ASTUCE

Si vous n'arrivez pas à tirer sur le cordon, ne forcez pas, un ingrédient bloque le départ de la lame ; secouez le H'N'TWIST pour le débloque

NE PAS LAISSER À LA PORTÉE DES ENFANTS

Persil, menthe, basilic estragon, coriandre, ail, oignons, échalotes, cornichons, olives, câpres, carottes, choux, courgettes, poivrons, céleri, fromage, jambon, poisson, viande...
Pomme, poire, pêche, ananas, fruits sec...

1 traction = 100 coups de couteau

Sauces froides

Pistou et Pistou Rosso

25 ml de pignon de pain - 25 ml de parmesan - 10 feuilles de basilic - 1 gousse d'ail, 1 tomate (pour le rosso) - 75 ml d'huile d'olive - Sel, poivre.

Déposer le parmesan, le basilic, les pignons et l'ail dans le mini Twist, puis hacher finement. Saler, poivrer, puis ajouter l'huile d'olive et mixer 5 secondes.

Suggestion d'accompagnement : Pâtes, viande ou poisson grillé.

Sauce Méditerranéenne

1 oignon rouge – 4 branches de persil – 10 olives vertes ou noires dénoyautées –

1 tomate épluchée – 25 ml de pignon de pain – 75ml d'huile d'olive – 15 ml de jus de citron – sel et poivre

Déposer le persil, l'oignon, les olives, les pignons, la tomate dans le mini Twist, hacher le tout puis ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Saler, poivrer, mélanger 5 secondes.

Suggestion d'accompagnement : blanc de volaille, poisson

Sauce Gribiche

2 branches d'estragon – 2 branches de persil frisé – 25 ml de câpres – 3 cornichons

1 œuf dur – 75 ml d'huile – 5 ml de moutarde – 5 ml de vinaigre – sel, poivre. **Déposer les herbes, les cornichons, les câpres dans le mini Twist, hacher finement. Ajouter l'œuf dur et hacher 5 secondes. Saler, poivrer, ajouter l'huile, le vinaigre, la moutarde et hacher 5 secondes.**

Suggestion d'accompagnement : tête de veau, rôti froid, asperges.

Entrées Tapas Vérines

Rillettes de thon au basilic

75 gr de thon naturel – ½ échalote – 4 feuilles de basilic – 50 ml de mayonnaise

Dans le mini Twist, déposer le thon, l'échalote et le basilic. Hacher, puis ajouter la mayonnaise et hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : toasts grillés ou blinis

Rillettes de surimi au câpres

75 gr de surimi – 10 câpres – 50 ml de mayonnaise – 1 pincée de paprika

Dans le mini Twist, déposer le surimi, les câpres, hacher puis ajouter la mayonnaise, le paprika et hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : toasts grillés ou Tuc

Rillettes de sardines à la rouille

75 gr de sardines en boîte naturel – 2 carrés de fromage Kiri – 1 cuillère à soupe de rouille

Déposer dans le mini Twist les sardines entières, hacher puis ajouter le fromage et la rouille, hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : pain grillé

Guacamole

½ oignon rouge – 2 avocats – 10 ml de jus de citron – sel – 30 ml d'huile d'olive –

3 gouttes de Tabasco

Dans le mini Twist, hacher le tout sauf l'huile, ajoutez-la à la fin puis hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : tacos, bâtons de légumes crus.

Tapenade

70 gr d'olives vertes ou noires dénoyautées – 2 filets d'anchois – 1 gousse d'ail –

5 ml de câpres – 15 ml d'huile d'olive

Dans le mini Twist, hacher le tout sauf l'huile, ajouter à la fin puis hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : avec mini toasts, à l'apéritif.

Anchoïade

100 gr d'anchois à l'huile égouttés – 15 ml de vinaigre de vin – 1 gousse d'ail – 50 ml d'huile d'olive – poivre

Déposer les anchois et l'ail dans le mini Twist, hacher puis ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, poivrer, hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : Pâtes, viande ou poisson grillé.

Gaspacho

1 oignon – 1 poivron rouge épluché – 1 gousse d'ail – 100 gr de concombre épluché – sel, poivre – 4/5 gouttes de Tabasco – 2 tomates épluchées – 10 ml de vinaigre de xérès – 15 ml d'huile d'olive

Déposer le poivron, le concombre, l'ail et l'oignon, hacher le tout dans le mini Twist, puis ajouter le reste des ingrédients, hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : en verrine, avec une tomate cerise et des copeaux de parmesan.

Crème de Poivron confit et Chèvre

75 gr de poivron confit – 30 gr de fromage de chèvre – 2 gouttes de Tabasco

Déposer les ingrédients dans le mini Twist et hacher le tout.

Suggestion d'accompagnement : en verrine ou à tartiner sur des feuilles d'endives.

Saumon à la crème de Ciboulette fraîches

75 gr de saumon cru en dés – 10 ml de ciboulette fraîche – 2 cuillérées à soupe de crème fraîche – poivre

Déposer le saumon cru en dés, hacher, ajouter la ciboulette et la crème fraîche, hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : en verrine

Tomate à la Feta

1 tomate épluchée – 5 feuilles de basilic – 40 gr de feta – sel, poivre

Dans le mini Twist, déposer tous les ingrédients, hacher le tout.

Suggestion d'accompagnement : en verrine.

Beurres d'accompagnement

Beurre d'Escargot

1 échalote – 3 branches de persil frisé – 1 gousse d'ail – 100 gr de beurre mou – sel, poivre

Dans le mini Twist, déposer l'échalote, le persil, l'ail, hacher finement, saler, poivrer, ajouter le beurre et hacher 5 secondes.

Suggestion d'accompagnement : escargots, coquillages, viandes grillées et légumes vapeur.

Beurre de Roquefort

75 gr de beurre très mou – 40 gr de roquefort – sel, poivre

Déposer les ingrédients dans le mini Twist et hacher.

Suggestion d'accompagnement : viandes rouges

Beurre de Moutarde à l'ancienne

25 ml de moutarde à l'ancienne – 50 ml de chapelure – 50 gr de beurre mou – sel, poivre.

Déposer tous les ingrédients dans le mini Twist et hacher.

Suggestion d'accompagnement : andouillette, viande de porc

Beurre Marchand de vin

2 échalotes – 100 ml de vin rouge – ¼ de bouillon concentré de bœuf émietté – 75 gr de beurre mou – sel, poivre

Dans une casserole, faire réduire le vin avec les échalotes hachées au Twist, et le bouillon jusqu'à ce que le vin soit évaporé. Laisser refroidir. Verser dans le mini Twist, puis ajouter le beurre mou, saler, poivrer et hacher à nouveau.

Suggestion d'accompagnement : viande rouge et blanche

Beurre au Citron et Ciboulette fraîche

1 oignon – ½ citron en zeste – 10 ml de ciboulette fraîche – 50 gr de beurre mou – 50 ml de chapelure – sel, poivre

Déposer l'oignon et le zeste de citron dans le mini Twist, hacher puis ajouter le reste des ingrédients et hacher 10 secondes.

Suggestion d'accompagnement : poisson blanc

Tuiles

Tuiles au Parmesan

Pour 8 tuiles : 40 gr de parmesan en morceaux

Dans le mini Twist, hacher finement le parmesan, faire 8 petits tas sur une feuille de cuisson posée sur la grille froide du four, étaler légèrement et faire cuire.

Cuisson : préchauffer le four 8 min. th 7 ou 190°.

Tuiles salées

Pour 12 tuiles : 1 blanc d'œuf – 50 ml de farine – 25 ml d'huile – 1 pincée de sel

Dans le mini Twist, mettre le blanc d'œuf, la farine, l'huile, le sel et hacher. Faire 12 petits tas sur une feuille de cuisson posée sur la grille froide du four. Étaler avec le dos d'une cuillère pour former des tuiles très fines et faire cuire.

Cuisson : préchauffer le four 12 min. th.6 ou 180°

Tuiles Pâtissière aux Amandes

Pour 10 tuiles : 1 blanc d'œuf – 30 ml de sucre – 45 ml de farine – 1 ml de vanille – 100 ml d'amandes effilées

Dans le mini Twist, verser le blanc d'œuf, la farine, la vanille, le sucre et mixer. Enlever la lame et incorporer les amandes effilées et mélanger avec une cuillère à café dans le bol. Faire 10 tas sur la feuille de cuisson et étaler avec le dos de la cuillère pour former de fines tuiles, faire cuire.

Cuisson : préchauffer le four 8 min. th.7 ou 190°

Vous pouvez varier avec des noix de pécan, noisettes, pistaches à la place des amandes.

Desserts

Tartare de Pommes aux Spéculoos

½ pomme Golden – ½ pomme Granny – 10 noisettes (amandes ou noix) – 2 spéculoos – 10 ml de jus de citron

Déposer dans le mini Twist les pommes coupées en quartiers, les noisettes et les spéculoos coupés en deux. Hacher le tout et parfumer avec le jus de citron.

Suggestion : en vérine ou avec une boule de glace

Coulis de Fruits

125 gr de fraises, framboises ou mûres – 25 ml de sucre glace – 10 ml de jus de citron

Dans le mini Twist, hacher tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Suggestion : accompagne sorbet, yaourt, glace ou fromage blanc.

Crème au Beurre

Ingrédients de base : 50 gr de beurre très mou – 75 ml de sucre glace

Dans le mini Twist, verser les ingrédients de base et le parfum de votre choix. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Vanille : 5 ml d'extrait de vanille

Chocolat : 10 ml de cacao amer

Café : 5 ml d'extrait de café – Orange : 10 ml de jus d'orange et quelques zestes d'oranges

Citron : 10 ml de jus de citron et quelques zestes de citron

Rhum : 10 ml de rhum

Grand Marnier : 10 ml de Grand Marnier

Suggestion : appareil à tartelettes ou mignardises et décor de gâteaux.