

## UTILISATION DU BLENDERMIX

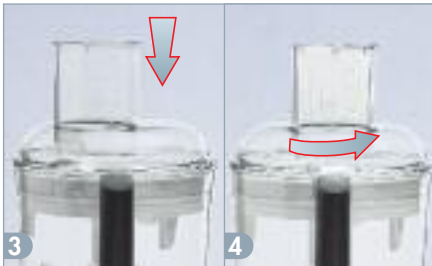
Le BlenderMix vous permet de réaliser des soupes, veloutés, cocktails, milkshakes et smoothies avec encore plus d'onctuosité.



1 Placez le couteau métal sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Pour de faibles quantités, placez l'accessoire dans la cuve sinon emboîtez-le dans le couvercle.



3 Placez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle et verrouillez jusqu'au blocage.



Mixez : les soupes, les veloutés, les purées, les milkshakes et les smoothies...  
Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.



Mélangez : les préparations pour gâteaux, les cocktails, la pâte à crêpes...  
Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.

### ATTENTION

- L'accessoire Blendermix s'utilise uniquement avec le couteau métal dans la cuve principale.
- Le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par sa partie centrale.
- Selon la quantité et les ingrédients sélectionnés, votre préparation n'aura pas la même onctuosité.

Le BlenderMix se trouve dans votre emballage sous la boîte d'accessoires (sous le presse-agrumes pour les produits équipés de ce dernier).

Pour le Mini Plus, l'accessoire est situé à côté du presse-agrumes.

# Smoothie Concombre



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

1 concombre froid - 1/4 bouquet de basilic - 1/4 bouquet de menthe - 1/2 citron - 3 cs de fromage blanc  
1/2 Saint-Môret - 4 glaçons - sel et poivre

**Epluchez** le concombre puis égrainez-le et coupez-le en morceaux.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez tous les ingrédients.

**Pressez** le citron par la goulotte. Mixez en continu pendant 1 min.

**Finissez** en salant et en poivrant à votre convenance. Donnez 2/3 pulsions.

**Servez** très frais.

# Cappuccino de moutarde à l'ancienne



Pour 4 verres

Préparation : 15 min

650 ml d'eau - 1 bouillon cube de volaille - 3 cs de Mascarpone - 3 cs de moutarde à l'ancienne  
2 cs de Maïzena - 300 ml de crème liquide entière

**Placez** la cuve et la crème 1 h au réfrigérateur.

**Commencez** par faire bouillir l'eau. Ajoutez le bouillon de volaille.

**Pendant** ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide. Mettez en marche. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

**Réservez** la crème.

**Après** la dissolution du cube, ajoutez le Mascarpone et la moutarde. Veillez à obtenir un bouillon homogène. Ajoutez la Maïzena en remuant jusqu'à ce que cela épaississe.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez la préparation.

**Mixez** en continu pendant 1 min.

**Répartissez** la soupe dans 4 verres puis versez délicatement par-dessus une couche de crème fouettée légèrement poivrée.

# Smoothie Vitamines



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

125 g de yaourt nature - 1 banane - 15 fraises - 160 ml de jus de pomme - 10 glaçons

**Coupez** la banane en morceaux. Lavez les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez tous les ingrédients.

**Mettez** en marche 2 min afin d'obtenir une préparation onctueuse.

**Dégustez** aussitôt.

## Jus de Pastèque avec sa pointe de miel



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

350 g de pastèque - 2 bananes - 250 ml de jus de pomme - 2 cc de miel

**Découpez** la pastèque en morceaux. Coupez les bananes.

**Dans** la cuve munie du couteau et du BlenderMix, mettez tous les ingrédients.

**Mixez** en continu pendant 1 min.

**A déguster** frais.

## Milkshake Banane au lait de soja



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

2 bananes - 400 ml de lait de soja - 3 cs d'amande en poudre - 3 cs de sirop d'érable - 2 cc de cannelle en poudre - 5 glaçons

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez les bananes préalablement coupées. Ajoutez le lait de soja, la poudre d'amande, le sirop d'érable, la cannelle et les glaçons.

**Mixez** en continu pendant 2 min.

**Servez** aussitôt bien frais.

## Milkshake café



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

300 ml de lait - 3 cc de café soluble - 3 cc de sucre en poudre - 2 cc de cacao en poudre - 5 glaçons

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 min.

**Servez** dans des verres et saupoudrez de cacao en poudre.

## Granité à la violette



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

400 g de glaçons - 50 ml de sirop de violette - 200 ml de lait (optionnel)

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez les glaçons et le sirop de violette. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 min.

*Vous pouvez varier cette recette à l'infini en utilisant des sirops aux parfums différents.*

*Vous pouvez également ajouter du lait à cette recette, vous obtiendrez une mousse très rafraîchissante à la violette. Dans ce cas, ajoutez 50 ml de sirop.*

# Délice au chocolat



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

250 g de chocolat noir – 250 ml de crème liquide entière (à fouetter) – 20 g de sucre glace - 150 ml de crème liquide entière (à faire chauffer)

Placez la cuve et les ingrédients 1 h au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat en petits morceaux et la crème liquide.

Pendant ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide à fouetter. Mettez en marche. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Retirez le batteur à blancs, placez le couteau métal et le BlenderMix.

Ajoutez le chocolat fondu, mixez la préparation pendant 30 sec.

Cette soupe est à servir tiède avec des fruits frais.

Vous pouvez augmenter les quantités si vous possédez un CS 4200 et CS 5200.

