



Pour Mixer
mes soupes
et mes sauces,
mon Robot-Coupe
me rend la vie
plus facile !

robot coupe®

RECETTES



GASPACHO TRUFFÉ _____	4
PISTOU _____	4
SOUPE DE MELON AU GAILLAC DOUX ET BASILIC _____	5
COULIS DE LITCHI _____	5
VELOUTÉ DE POTIRON _____	6
VELOUTÉ DU BARRY _____	7
VELOUTÉ DE GIROLLES _____	7
ÉMULSION D'ÉTRILLES AU COGNAC _____	8
ÉMULSION À LA MENTHE _____	9
ÉMULSION AU LAIT DE COCO _____	10



Avec Robot-Coupe, préparez des sauces et des soupes devient un plaisir

_____ Gamme Mini _____

Mini Mixers : Mini MP 170 V.V. - Mini MP 220 V.V.

Spécial "sauces, émulsions et petites préparations"



Couteau avec affûtage étudié pour une qualité de coupe optimale et un rendement supérieur, pour réaliser des soupes, coulis ou compotes, etc...



Robot-Coupe a développé un **disque émulsionneur** pour réaliser les **sauces froides ou chaudes** et leur donner une **consistance mousseuse**.

_____ Gamme Compacte _____

Mixer : CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.

Combi : Mixer/Fouet : CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

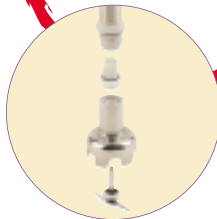
Pratique et robuste

Encombrement et poids réduit. Tube et pied en inox.



Hygiène

Pied, couteau/disque et tube démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.



Polyvalence

La vitesse variable permet de réaliser une gamme étendue de préparations.





GASPACHO TRUFFÉ

Photo et recette Thuriès Magazine



- INGRÉDIENTS :**
- 5 Tomates en dés
 - 1 Concombre épépiné
 - 5 Gousses d'ail épluchées et dégermées
 - 1 Poivron rouge
 - 50 g Huile d'olive
 - 1 Trait de vinaigre de Xérès
 - QS Sel, poivre
 - 100 g Huile de truffe

MIXER tomates, concombre, ail et poivron à l'aide du Mini MP 220 V.V. de Robot-Coupe muni du couteau. Passer au gros chinois, puis incorporer les ingrédients restants, toujours avec le mixer. Servir très froid.



PISTOU

Photo et recette Thuriès Magazine



- INGRÉDIENTS :**
- 2 Bottes de basilic
 - 20 g Ail épluché et dégermé
 - 50 g Parmesan râpé
 - 50 g Pignons torréfiés
 - 300 g Huile d'olive.

PRÉPARATION :

DANS un récipient, mixer les ingrédients cités (sauf l'huile d'olive) à l'aide du Mini MP 220 V.V. de Robot-Coupe muni du couteau puis monter avec l'huile d'olive, toujours avec le mixer.

SOUPE DE MELON AU GAILLAC DOUX ET BASILIC



Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 500 g Melon • 100 g Gaillac
doux (vin blanc) • 30 g Feuilles de basilic

PRÉPARATION :

PELER le melon, l'épépiner, le couper en gros cubes 25x25x25 mm. Ajouter le Gaillac doux et le basilic, mixer le tout avec le Mini MP 220 V.V. de Robot-Coupe muni du couteau.

COULIS DE LITCHI



Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 1 kg Litchis • 300 g Eau
• 100 g Sucre

PRÉPARATION :

ÉPLUCHER, passer les litchi au tamis automatique C 80 puis les confire pendant 20 minutes dans le sirop (eau et sucre) à feu doux. Mixer le tout à l'aide du Mini MP 220 V.V. de Robot-Coupe muni du couteau.

VELOUTÉ DE POTIRON

Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 200 g de potiron • 1 Oignon
• 300 g de Fond blanc. • 5 Gousses d'ail

PRÉPARATION :

ÉPLUCHER 200 g de potiron, le tailler en morceaux puis le suer avec 1 oignon ciselé et 5 gousses d'ail épluchées. Mouiller avec 300 g de fond blanc, puis cuire à couvert pendant 20 minutes environ ; mixer à l'aide du Mini MP 170 V.V. et détendre si nécessaire, assaisonner.

Verser le velouté dans un verre.

SUGGESTION DU CHEF :

DANS une assiette, déposer le verre de velouté de potiron, dresser 3 tronçons de filet d'oie, les parsemer de fleur de sel et verser un trait de pistou.

Décor : chips de patate douce, ciboulette.

VELOUTÉ DU BARRY

Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 1 Chou-fleur • QS Beurre, sel, poivre • 1 Oignon émincé • 10 Gousses d'ail épluchées, dégermées • 500 g Fond blanc de volaille.

PRÉPARATION :

DÉTACHER le chou-fleur en sommités, les laver.

DANS une casserole, suer l'oignon émincé au beurre, avec les gousses d'ail. Ajouter le chou-fleur et cuire sans coloration à couvert. Mixer à l'aide du Mini MP 220 V.V. de Robot-Coupe muni du couteau, puis détendre avec le fond de volaille bouillant, rectifier l'assaisonnement.



VELOUTÉ DE GIROLLES

Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 400 g de girolles • 1 oignon • 500 g de fond blanc • 1 branche de thym • vinaigre balsamique • huile de noisette • crème fouettée

PELER, ciseler 1 oignon, le suer sans coloration, ajouter 400 g de girolles préalablement nettoyées. Faire revenir le tout pendant 1 minute, puis ajouter 500 g de fond blanc et 1 branche de thym ; laisser cuire à feu doux pendant quelques minutes.

MIXER les girolles à l'aide du Mini MP 220 V.V, ajouter un trait de vinaigre balsamique, et un trait d'huile de noisette, puis rectifier l'assaisonnement.

SUGGESTION DU CHEF :

Servir le velouté dans un verre avec, dessus, une quenelle de crème fouettée.



ÉMULSION D'ÉTRILLES AU COGNAC

Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 1,5 kg d'Étrilles • 100 g de Céleri-rave • 1 Oignon • 1 tête d'Ail • 1 Carotte
• 50 cl de Cognac • 1 litre de Crème liquide • l'huile d'olive, sel et poivre

PRÉPARATION :

RINCER 1,5 kg d'étrilles.

PELER, émincer 100 g de céleri-rave et 1 oignon puis écraser 1 tête d'ail sans la peler.

ÉPLUCHER 1 carotte, la tailler dans la longueur en fines lamelles, puis frire à 140°, réserver.

DANS un sautoir, faire revenir les étrilles à feu vif avec de l'huile d'olive. Ajouter l'ail écrasé, l'oignon, la carotte et le céleri-rave émincés, déglacer avec 50 cl de Cognac et 1 litre de crème liquide, cuire pendant 30 minutes environ à petite ébullition (jusqu'à l'obtention d'une crème liée), assaisonner sel et poivre. Passer au tamis automatique C 80.

MONTER 300 g de crème, l'incorporer à la crème d'étrilles à l'aide d'un Mini MP 170 V.V. équipé de son disque émulsionneur ; bien émulsionner.

SUGGESTION DU CHEF :

DANS des petits verres, dresser l'émulsion d'étrilles au Cognac.

DÉCOR : chips de carotte.

ÉMULSION À LA MENTHE

Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 800 g Salsifis • 3 Gousses de vanille fendues et grattées • 150 g Vergeoise • 60 g Gaillac doux • 300 g Crème liquide • 1 Bouquet de menthe • QS Beurre, sel, poivre, huile d'olive, chips de salsifis



PRÉPARATION :

ÉPLUCHER, calibrer et nettoyer les salsifis, les tailler en bâtonnets égaux, les suer au beurre dans une sauteuse avec la gousse de vanille fendue et grattée, ajouter la vergeoise, déglacer avec le Gaillac doux, cuire à couvert et à feu doux ; obtenir les salsifis fondants.

RETIRER les salsifis de la sauteuse, verser la crème liquide, porter à ébullition, puis émulsionner à l'aide du Mini MP 170 V.V. équipé de son disque émulsionneur en ajoutant les feuilles de menthe, rectifier l'assaisonnement.

SUGGESTION DU CHEF :

PRENDRE 3 coquilles Saint-Jacques, dans chaque coquille, dresser 3 bâtonnets de salsifis et une noix de Saint-Jacques ; napper avec l'émulsion à la menthe. Disposer les 3 coquilles dans une assiette.

Décor : pluches de menthe, gousse de vanille, chips de salsifis.

ÉMULSION AU LAIT DE COCO

Photo et recette Thuriès Magazine



INGRÉDIENTS : • 500 g de lait de noix coco • 5 étoiles de badiane (anis étoilé) • QS Sucre.

PRÉPARATION :

Réduire de moitié 500 g de lait de noix de coco en infusant 5 étoiles de badiane (anis étoilé), sucrer, chinoiser. Émulsionner le lait de noix de coco à l'aide du Mini MP 220 V.V. équipé de son disque émulsionneur. Prélever la mousse et réserver.

SUGGESTION DU CHEF :

DANS une mini-assiette creuse, dresser une petite quenelle de compotée de rhubarbe, poser un médaillon de foie gras puis napper le tout de mousse de lait de coco.

COUPE-LÉGUMES ET FRUITS



Les Coupe-légumes Robot-Coupe disposent d'une gamme de plus de 40 disques vous permettant de réaliser toutes les coupes de légumes et de fruits.

Vous pourrez aussi bien réaliser par exemple des cubes de pommes pour vos crumbles, des brunoises de légumes pour vos quiches, des émincés ou des juliennes de fruits pour vos tartes, des amandes ou des noisettes effilées, des copeaux de chocolats...

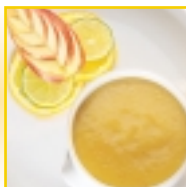


TAMIS AUTOMATIQUES

Pour réaliser tous vos jus et pulpes de fruits et de légumes, fonds de sauce... Robot-Coupe dispose d'une gamme de 3 Tamis automatiques C80, C120 et C200. Le jus et la pulpe obtenus permettent la réalisation de glaces, sorbets, coulis, compotes, bisques, confitures, gelées, pâtes de fruits...

La conception même de la machine, système de centrifugation des produits à l'intérieur d'un tamis, assure un rendement bien supérieur aux méthodes traditionnelles (moulins à légumes, chinois...).

Ces machines sont dotées d'une introduction des produits en continu pour une grande facilité d'utilisation et un gain de temps considérable.



Robot-Coupe et Thuriès magazine Gastronomie se sont associés pour la conception de ce livre de recettes.

Grâce au matériel Robot-Coupe vous réaliserez facilement ces recettes et vous serez séduit par la qualité du produit fini obtenu.



robot  **coupe**®

Administration Commerciale France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 - 71305
Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève
<http://www.robot-coupe.be>
email : dominique.dufour@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUCPE S.N.C.