

Recettes DuoChef : cuisinez comme des chefs



Chaque mois le blog LG vous fera part de recettes imaginées et concoctées par les spécialistes du genre.

[Dorian](#) ([Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...](#)) et [Claude-Olivier](#) ([1001 Recettes](#)) vous proposent une balade gustative à réaliser avec le [four DuoChef](#).

Au menu :

- Gâteau aux pommes qui aurait visité le Canada
- Filet de poulet des Landes aux effluves de champagne, sauce aux truffes noires (cuisson vapeur)
- Mon petit cochon vite fait à l'asiatique (plat Crousty)

Vous allez ainsi pouvoir maîtriser parfaitement la [cuisson vapeur](#) et le [plat Crousty](#).

Gâteau aux pommes qui aurait visité le Canada



Ingrédients (moule de 26cm de diam.) :

3 pommes pour gâteaux
1 pâte feuilletée
2-3 càs de noisettes moulues
1 œuf
4cl de crème entière
4cl de lait
Sucre roux
Quelques gouttes d'extrait de vanille
2 càs de canneberges séchées
Sirop d'érable

Préparation

Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson: 50-60min

Les puristes feront leur pâte feuilletée eux même, les autres choisiront la version déjà étalée. Chemiser une plaque à gâteau ronde de 26cm de diamètre.

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et répartir les noisettes moulues.

Laver et peler les pommes, retirer le trognon.

Les découper en fines tranches. Dans un bol, mélanger l'œuf, la crème, le lait, l'extrait de vanille et un peu de sucre roux (selon vos goûts). Bien mélanger.

Répartir les pommes sur la pâte en une couche, bien rangée. Arroser avec la préparation et parsemer quelques canneberges sur le dessus ainsi qu'un peu de sucre roux.

Enfourner dans le four préchauffer à 180°C (LG Duochef chaleur tournante, 180°C, sur plateau rotatif moyen) et laisser cuire pendant 50-60min (selon votre four et les pommes). Au besoin, recouvrir le gâteau avec un peu de papier alu si celui-ci brunit trop rapidement. Sortir du four et laisser refroidir !

Il peut se manger encore tiède ou froid selon vos goûts. Arroser d'un filet de sirop d'érable et déguster sans attendre ! Bon goûter !

Filet de poulet des Landes aux effluves de champagne, sauce aux truffes noires



Ingrédients (2 pers.) :

2 filets de poulet de très bonne qualité

1dl de champagne

1dl de bouillon de légumes

1 petite truffe noire

1dl de crème pour sauce

2dl de demi-crème

2càs de parmesan (de bonne qualité)

1càc de boursin au poivre (option)

2-3càs de champagne

Préparation

Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson: 15min

La cuisson vapeur, rien de tel pour ne pas dessécher une volaille de cette qualité.

Dans le four LG Duochef avec la cloche vapeur (mode cuisson vapeur, SC2, et le poids des filets). Une fois cuit, réserver dans du papier alu.

Pendant ce temps, préparer la sauce :

Dans une petite casserole, ajouter la demi-crème et porter à ébullition. Ajouter le parmesan, le boursin et le champagne puis baisser le feu. Ajouter la crème pour sauce (selon la consistance voulue, au besoin ajouter un peu plus de crème ou de champagne pourquoi pas).

Ajouter la truffe noire finement émincée, couvrir et laisser infuser hors feu pendant 10min.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Émincer les filets de poulets à l'aide d'un bon couteau et mettre à réchauffer dans la sauce pendant 2-3min.

Il ne reste plus qu'à servir !

Mon petit cochon vite fait à l'asiatique



ingrédients :

1kg de travers de porc
3càs de miel liquide
3càs de sauce soja
3càs de Coca-Cola (le rouge)
1càs de gingembre frais en tranches
1tige de citronnelle émincée
3 feuilles de citronnier kaffir
3ou 4 petits piments
½ petit ananas
1càc de sucre en poudre
3ou 4 ciboules émincées
Sel

Préparation

Demandez à votre boucher de vous couper le travers en petits cubes ou alors faites comme moi et sortez la scie à métaux.

Quand tout le travers est en petits morceaux mettez-le dans un saladier et ajoutez le miel, la sauce soja et le Coca-Cola, mélangez bien.

Ajoutez ensuite le gingembre, la citronnelle, les feuilles de citronnier et les piments, mélangez de nouveau et laissez éventuellement reposer une heure ou deux.

Versez le contenu du saladier dans le plat Crousty du four Duo Chef LG (ou dans un plat rond si vous utilisez un four classique). Mélangez bien, posez le plat sur le trépied haut, enfournez et faites cuire pendant 18minutes à 180° en chaleur tournante combinée, un mode de cuisson qui permet de réduire de manière très importante le temps de cuisson (ou 30minutes dans un four classique). Remuez à mi-cuisson.

Pendant ce temps coupez l'ananas en tout petits cubes. Faites ensuite confire l'ananas doucement à la poêle jusqu'à ce que le jus soit complètement réduit. Ajoutez alors le sucre et prolongez encore la cuisson de cinq minutes en remuant souvent.

Une fois le temps de cuisson terminé, passez le plat sous le grill le temps de bien dorer les petits morceaux de travers soit environ une douzaine de minutes en position grill en retournant toutes les 3 minutes. Au dernier tour, ajoutez l'ananas et terminez de dorer.

Servez de suite après avoir rectifié éventuellement en sel et en ajoutant la ciboule émincée.

Par Benjamin