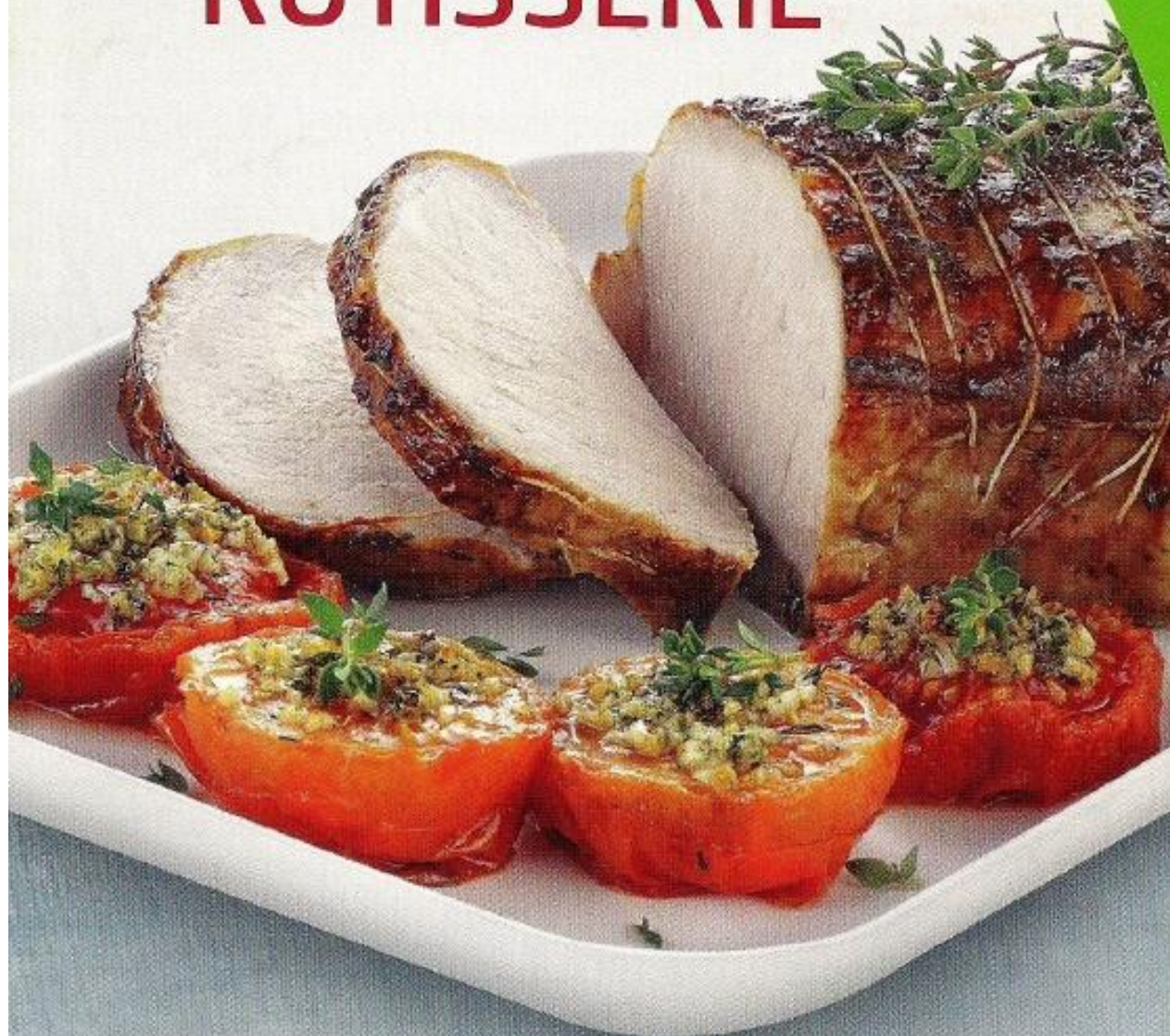


NUTRITION GOURMANDE®



LES RECETTES  
**RÔTISSERIE**



 **SEB**

# PRISE EN MAIN **D'ACTIFRY® 2 EN 1** **plus**



## **PANIER SPÉCIAL RÔTISSERIE**

(viandes, poissons, desserts...)





- Placez la cuve dans ActiFry® et retirez la pale.
- Mettez vos ingrédients dans le panier spécial rôtisserie et installez-le dans la cuve à la place de la pale.
- Refermez le couvercle.



- Appuyez sur l'interrupteur 0/I.



- Ajustez le temps de cuisson avec  (par exemple : rôti 44 min).
- Appuyez sur , la cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne.



- Prenez le plateau rôtisserie avec la poignée 2en1.

[www.seb.fr](http://www.seb.fr)  
[www.seb.be](http://www.seb.be)




4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 5 MIN / CUISSON : 17 MIN

## PAVÉ DE BŒUF AU POIVRE

### INGRÉDIENTS

2 pavés de bœuf (2 × 500 g)

1  d'huile d'olive

Sel et poivre

Assaisonnez les pavés de bœuf, disposez-les dans le panier spécial rôtisserie et versez l'huile d'olive. Faites cuire pendant **17 MIN** pour une viande saignante.


Servez avec une salade de mâche.



4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 5 MIN / CUISSON : 32 MIN

## COQUELET À L'AIL AU ROMARIN

### INGRÉDIENTS

4 × 1/2 coquelets  
2  d'huile d'olive  
4 pommes de terre rate  
2 gousses d'ail hachées  
Sel, poivre  
Romarin

Disposez les 1/2 coquelets dans le panier spécial rôtisserie, versez l'huile d'olive et répartissez l'ail. Ajoutez les pommes de terre. Assaisonnez. Faites cuire pendant **12 MIN**. Ajoutez le romarin et poursuivez la cuisson pendant **20 MIN**.

**Astuce** : Arrosez les coquelets avec le jus de cuisson pour éviter le dessèchement de la viande.





4 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 MIN / CUISSON : 53 MIN

## RÔTI LAQUÉ AU MIEL

### INGRÉDIENTS

- 1 rôti de porc/veau (800 g)
- 1  d'huile de tournesol
- 2  de miel
- 2  de soja
- 8 x 1/2 tomates
- 2 gousses d'ail hachées
- Herbes de Provence
- 1  d'huile d'olive
- Sel, poivre et thym

Assaisonnez le rôti avec le thym, le sel et le poivre. Placez-le dans le panier spécial rôtisserie et versez la cuillère d'huile de tournesol. Laissez cuire pendant **44 MIN.**

Badigeonnez la viande avec le mélange miel/soja.

Rajoutez les 1/2 tomates. Parsemez sur le dessus l'ail, les herbes de Provence, la cuillère d'huile d'olive et assaisonnez. Laissez cuire **9 MIN.**




4 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 MIN / CUISSON : 19 MIN

## CARRÉ D'AGNEAU AU CUMIN

### INGRÉDIENTS

2 carrés ou 8 côtes d'agneau

1  d'huile d'argan

Tomates cerises

Sel, poivre et cumin

Coupez vos carrés d'agneau pour obtenir des morceaux de 2 côtes. Parez les carrés d'agneau comme vous le souhaitez. Confectionnez une marinade avec l'huile d'argan, le cumin, le sel et le poivre. Roulez les carrés d'agneau dedans.

Agrémentez de tomates cerises et faites cuire pendant **19 MIN**.

**Astuce :** Remplacez l'huile d'argan par de l'huile de noisette.




4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 22 MIN

## PAPILLOTES DE BAR AUX TROIS POIVRONS

### INGRÉDIENTS

4 pavés de bar de 150 g  
½ poivron vert en lanières  
½ poivron jaune en lanières  
½ poivron rouge en lanières  
½ oignon émincé  
1 tomate en brunoise  
1 citron vert en zeste  
4  d'huile d'olive  
Sel et poivre

Découpez 4 feuilles de papier aluminium de 30 x 30 cm et doublez-les de papier sulfurisé. Mélangez et assaisonnez votre garniture dans un saladier. Disposez la moitié de la garniture en base de chaque papillote. Déposez le poisson côté peau par-dessus, puis le reste de la garniture.

Fermez les papillotes. Faites cuire pendant **22 MIN.**



**4 PERSONNES**  
PRÉPARATION : **5 MIN** / CUISSON : **39 MIN**

## **BRIOCHES** **AUX HERBES ET TOMATES SÉCHÉES**

### **INGRÉDIENTS**

250 g de farine  
5 g de sel  
30 g de sucre  
12 g de levure  
150 g d'œuf  
50 g de tomates  
séchées hachées  
Herbes de Provence  
125 g de beurre pommade

Mélangez tous les ingrédients sauf le beurre. Puis ajoutez le beurre et mélangez pour bien l'incorporer. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur, puis confectionnez des boules de 35 g que vous laissez gonfler **30 MIN.**

Faites cuire pendant **9 MIN** et dégustez chaud ou froid.

**Astuce :** Badigeonnez les brioches avec un jaune d'œuf pour les rendre plus dorées.





4 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 MIN / CUISSON : 18 MIN

# POMMES RÔTIES

## À LA CANNELLE ET VANILLE

### INGRÉDIENTS

4 pommes golden  
4 bâtons de cannelle  
4 gousses de vanille

Lavez et videz les pommes. Ajoutez dans chaque intérieur de pomme un bâton de cannelle et une gousse de vanille. Faites cuire pendant **18 MIN.**

Servez avec une glace au miel ou à la vanille.