

Betty Bossi

Les délices du mixeur blender!



*Summer
Edition*

Le coup de pouce gourmand

Blender chauffant, 1.75 l

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi le blender chauffant 1.75 l. L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que le blender chauffant 1.75 l saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieuses préparations mixées.

Bien cordialement,



Soupe carottes-gingembre	4
Soupe de tomates, lard et croûtons	6
Soupe de brocoli et streusel d'olives	8
Soupe d'orge grisonne	10
Soupe de lentilles au curry	12
Gaspacho	14
Drink à l'amande	16

Blender chauffant, 1.75 l (n° d'art. 25806). Lave-vaisselle autorisé pour les joints en silicone et le bol en verre. Lave-vaisselle interdit pour les lames et le socle de l'appareil. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Mode d'emploi

Mise en service

Veillez consulter le mode d'emploi livré avec le blender chauffant 1.75 l pour des informations détaillées sur son utilisation et son nettoyage.



Sélection du programme



Programme «Ice»: programme sans fonction de chauffage. Durée: 1½ min



Touche Pulse



Programme «Végane»: programme sans fonction de chauffage. Durée: 2 min 10 s



Touche Start/Pause



Sélection du programme «Chauffage»



Programme pour mixer: si aucun programme n'est activé, il est possible de choisir entre 10 vitesses différentes. Durée: 1 min



Programme «Chauffage»: chauffe à env. 60° C, sans mixer.



Programme «Soupes épaisses»: programme de cuisson. Durée: 30 à 60 min



Programme «Chauffage»: chauffe à env. 80° C, sans mixer.



Programme «Soupes onctueuses»: programme de cuisson. Durée: 30 à 60 min



Programme «Chauffage»: chauffe à env. 100° C, sans mixer.

Remarque: l'appareil ne fonctionne que si le couvercle repose correctement sur le bol en verre.

Smoothie pomme-roquette

🕒 5 min

Pour 2 personnes

30 g de roquette
1 pomme, en morceaux
3 dl de jus de pomme
quelques feuilles de basilic

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol, poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le smoothie est préparé.

Portion: 110 kcal, lip 0g, glu 25g, pro 1g

Smoothie aux myrtilles

🕒 15 min

Pour 2 personnes

250 g de myrtilles surgelées,
légèrement décongelées
5 dl de babeurre nature
25 g de petits flocons d'avoine
2 c. s. de sucre glace

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol, poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le smoothie est préparé.

Portion: 242 kcal, lip 3g, glu 41g, pro 10g

Boosteur d'énergie

🕒 5 min

Pour 2 personnes

250 g de myrtilles
200 g de groseilles rouges
3½ dl de jus de canneberge
2 glaçons

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol, poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le smoothie est préparé.

Portion: 168 kcal, lip 1g, glu 31g, pro 2g

À gauche: Smoothie pomme-roquette
À droite: Smoothie aux myrtilles



Frappé vanille-fraise

🕒 10 min

Pour 4 verres d'enu. 2½ dl

5 dl de lait, froid
450 g de glace vanille
250 g de fraises
1 gousse de vanille, fendue
dans la longueur, graines

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol. Poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le frappé est préparé.

Portion: 321kcal, lip 14 g, glu 38 g, pro 9 g

Frappé mangue-coco

🕒 10 min

Pour 4 verres d'enu. 2½ dl

3 dl de lait de coco, froid
3 dl de lait, froid
200 g de glace coco
1 mangue (d'enu. 400 g), en dés

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol. Poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le frappé est préparé.

Portion: 355 kcal, lip 21 g, glu 34 g, pro 7 g

Compote d'abricots

🕒 40 min

½ dl de jus d'orange
2 c. s. de sucre brut
500 g d'abricots, coupés en deux,
dénoyautés
1 cm de gingembre, en morceaux
1 c. s. de mélisse

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol. Poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «Soupes onctueuses», appuyer sur la touche start/stop; la compote est préparée.

Portion: 86 kcal, lip 0 g, glu 19 g, pro 1 g

À gauche: Frappé vanille-fraise
À droite: Frappé mangue-coco



Hugo sweet

🕒 5 min

Pour 4 verres d'enu. 2 dl

- 4 dl de prosecco** ou de Rimuss, froids
 - 4 c. s. de sirop de fleur de sureau**
 - 400 g de sorbet citron**
 - 3 c. s. de menthe,**
coupée grossièrement
-

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol. Poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le drink est préparé, servir aussitôt.

Portion: 230 kcal, lip 0 g, glu 40 g, pro 1 g

Gin ahoi

🕒 5 min

Pour 4 verres d'enu. 2 dl

- 4 dl de bière de gingembre**
ou de ginger ale, froids
 - 1 dl de gin**
 - 250 g de sorbet citron**
 - 3 c. s. de mélisse**
 - 8 glaçons**
-

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol. Poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; le drink est préparé, servir aussitôt.

Remarque: la bière de gingembre n'est pas une bière classique mais une boisson gazeuse rafraîchissante, sans alcool, au goût de gingembre très prononcé. Elle ressemble au ginger ale, mais contient plus de gingembre d'où sa saveur plus intense, plus épicée et plus piquante.

Portion: 179 kcal, lip 1 g, glu 26 g, pro 1 g



Sauce curry

🕒 25 min

Pour env. 5 dl

1 c. s. de beurre

1 pomme, en morceaux

1 banane, en morceaux

1 c. s. de curry

2 dl de lait

2 dl de bouillon de légumes

sel, poivre, selon goût

1. Mettre dans le bol le beurre et tous les ingrédients, curry compris. Verser le lait et le bouillon, poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «Soupes onctueuses», appuyer sur la touche start/stop; la sauce est préparée. Rectifier l'assaisonnement de la sauce.

Servir avec: poulet ou riz.

Portion: 107 kcal, lip 5 g, glu 12 g, pro 2 g

Sauce tomate

🕒 25 min

Pour env. 5 dl

1 c. s. d'huile d'olive

1 petit oignon, en morceaux

1 gousse d'ail, coupées en deux

1 c. s. de concentré de tomate

1 boîte de tomates concassées

(d'env. 400 g)

½ c. c. de sucre

½ c. c. de sel

un peu de poivre

1 botte de persil plat, ciselé

1. Mettre dans le bol l'huile et tous les ingrédients, poivre compris. Poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «Soupes onctueuses», appuyer sur la touche start/stop; la sauce est préparée. Parsemer de persil.

Servir avec: pâtes ou légumes.

Portion: 56 kcal, lip 3 g, glu 6 g, pro 2 g



Soupe glacée de melon

🕒 10 min

Pour env. 1 litre

- 1 **melon** (p. ex. charentais), en morceaux (soit env. 550 g)
 - 1 **citron vert**, rincé sous l'eau très chaude, épongé, zeste râpé et jus
 - 1 **c. s. de sucre**
 - 6 **feuilles de menthe**
 - 8 **glaçons**
 - 2 **dl d'eau**
-

1. Mettre dans le bol le melon et tous les ingrédients, glaçons compris. Verser l'eau, poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; la soupe est préparée.

Suggestion: préparer la soupe de melon sans glaçons env. 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur. Brasser au moment de servir.

Portion: 43 kcal, lip 0 g, glu 9 g, pro 1 g

Soupe de concombre froide et pain à l'aneth

🕒 10 min

Pour env. 1 litre

- 1 **concombre**, en morceaux
 - 2 **cm de gingembre**, en morceaux
 - 180 **g de yogourt nature**
 - 8 **glaçons**
 - 2 **dl de bouillon de légumes**, froid
-

- 4 **tranches de pain bis**, coupées en deux, grillées
 - 25 **g de beurre salé**
 - 3 **c. s. d'aneth**, coupé grossièrement
-

1. Mettre dans le bol le concombre et tous les ingrédients, glaçons compris. Verser le bouillon, poser le couvercle.

2. Sélectionner le programme «ICE», appuyer sur la touche start/stop; la soupe est préparée.

3. Beurrer les tranches de pain, parsemer d'aneth, servir avec la soupe.

Suggestion: préparer la soupe de concombre env. 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur. Brasser au moment de servir.

Portion: 180 kcal, lip 7 g, glu 22 g, pro 6 g

Photo: Soupe de concombre froide et pain à l'aneth

