

Cuisinart

C'EST VOUS LE CHEF !

AVEC LA NOUVELLE COLLECTION CUISINART ELITE

DÉCOUVREZ LA RECETTE GAGNANTE DANS LA CATÉGORIE « SMOOTHIES »



Cuisinart et Elle à Table s'associent pour vous faire gagner l'un de ces trois préparateurs culinaires de dernière génération. Paul Bocuse, Philippe Lusseau et Sandrine Giacobetti ont sélectionné une recette parmi les nombreuses propositions reçues dans la catégorie « Smoothies ». Philippe Lusseau la réalise pour vous à l'aide du blender Cuisinart Elite.



SMOOTHIE DE FRAISES FAÇON MELBA

Pour 6 personnes
Catégorie : smoothie avec blender - Préparation : 10 min.
300 g de fraises - 20 cl de lait - 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse - 100 g de glaçons - 2 feuilles de menthe fraîche - 25 cl de crème liquide - 1/2 gousse de vanille - 12 mini-meringues

- 1 À l'aide du blender, fouetter la crème liquide avec les graines de la gousse de vanille. Débarrasser au frais.
- 2 Laver les fraises et les équeuter. Les déposer dans le bol du blender avec la crème fraîche, le lait, les feuilles de menthe et les glaçons.
- 3 Mixer jusqu'à obtention d'une boisson onctueuse et homogène.
- 4 Verser le smoothie dans les verres. Ajouter une cuillerée de crème fouettée et deux petites meringues sur chaque verre. Décorer avec une demi fraise et une feuille de menthe.

astuce à table

Pour que la texture de votre smoothie soit encore plus onctueuse, vous pouvez y ajouter une banane mûre. N'oubliez pas de la citronner légèrement avant de mixer, de manière qu'elle ne s'oxyde pas. Pour un smoothie plus light, remplacez la crème liquide par du lait demi-écrémé.

Notre gagnante :

Mme Catherine POSE, du Val-d'Oise

LE BLENDER CUISINART ÉLITE

Réf. CBT700E

- L'outil indispensable pour mixer en toute facilité les ingrédients d'une soupe, d'un jus de fruits, ou pour émulsionner milk-shakes, cocktails...
- 2 vitesses de préparation.
- 4 programmes automatiques : smoothies, préparations avec glace pilée, veloutés/potages, purées de légumes.
- Affichage digital du temps de préparation.
- Bol en verre de grande capacité (2 litres).
- Base en aluminium massif.
- Garantie 3 ans.
- Livre de recettes.



Philippe Lusseau, conseiller culinaire Cuisinart, a réalisé la recette gagnante à l'aide du blender de la nouvelle collection Cuisinart Elite. Il nous donne quelques conseils :

« Le smoothie est un mélange de fruits, de sorbet, de yaourt et de glace pilée dont la consistance onctueuse et fluide se situe entre le jus de fruits et la crème glacée. C'est une boisson à la mode, facile à préparer, qui conserve intacte la valeur nutritive des fruits tout en offrant une infinité de combinaisons. Pour préparer le smoothie de fraises façon Melba, j'ai utilisé le programme "Spécial smoothie" du blender Cuisinart Elite. »



RENDEZ-VOUS SUR LE SITE **CUISINART.FR** POUR CONSULTER LA VIDÉO DU BLENDER

Découvrez la recette gagnante dans la catégorie « Verrines » le mois prochain...